**ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА ПАРТИЈА 3- ПИЛЕЋЕ МЕСО**

**Врста и спецификација добара**

Намирнице и остали прехрамбени производи набављају се за потребе установе /наручиоца.

Ознака из општег речника набавке: 15000000 – храна, пиће, дуван и сродни производи

**Количине добара –** оквирна процена извршена на основу потрошње добара у претходној години са могућношћу повећања и смањења исте, што ће се утврђивати на основу стварних потреба наручиоца (присутност деце) . Количине наведене у Обрасцу понуде су оквирне и не обавезују Наручиоца.

**Квалитет добара**

Добра која понуђач нуди морају у потпуности одговарати захтевима Наручиоца.

Сва понуђена добра морају имати декларацију у складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник РС“бр.19/2017 и 16/2018).

Понуђач мора Наручиоцу понудити сва наведена добра из Спецификација

**Понуђена добра морају одговарати прописаним и прихваћеним стандардима и бити здравствено и хигијенски исправна у складу са важећим прописима.**

**Добра морају бити упакована у оригиналној произвођачкој амбалажи, при чему транспортна паковања треба да буду затворена тако да обезбеђују производ од загађења, расипања и других промена.**

**Амбалажа мора одговарати технолошким захтевима производа.**

**Добра морају на оригиналном паковању да имају декларацију, поуздано причвршћену на амбалажи.**

Понуђач је дужан предметна добра да испоручује, сукцесивно, у уговореном року.

Достављање се врши на адресу Наручиоца- FCO магацин.

**Понуђач је дужан да превоз и пренос намирница врши на начин којим се обезбеђује њихова здравствена и хигијенска исправност.**

Понуђач се обавезује да приликом испоруке намирница посебно води рачуна о року испоруке и квалитету испручених добара и гарантује наручиоцу да ће исти одговарати признатим стандардима за квалитет испорученог добра.

Субјекти у пословању храном дужни су да обезбеде да су у свим фазама производње, прераде и **промета хране** које су под њиховом контролом, испуњени прописани услови у вези са хигијеном хране, у складу са Законом о безбедности хране („Службени гласник РС“, бр. 41/2009 и 17/2019), Правилником о условима хигијене хране („Службени гласник РС“, бр. 73/2010) и другим прописима. У циљу следљивости и устаљеног квалитета и исправности улазних материјала чиме се обезбеђује квалитет и исправност производа, субјекти који послују са храном морају да испуне услове добре произвођачке и добре хигијенске праксе, а додатно, где је то и обавезно, да примењују и HACCP систем.

**Захтеви у погледу квалитет, количина и опис добара, по партијама**:

***Количине исказане у спецификацији дате су оквирно****,* стварне потребе ће се исказивати у захтевима за испоруку које ће наручилац/купац достављати понуђачу/продавцу.

Наручилац задржава право да одступи од процењених количина, што понуђач безусловно прихвата

Понуђена добра морају да буду у обиму траженог квалитета у складу са важећим стандардима у наведеној области.

Количине које су наведене у Конкурсној документацији су оквирне, док ће се конкретна набавка реализовати сукцесивно по потребама и финансијским могућностима Наручиоца.

**Услови и начин плаћања:** у року од 45 (четрдесетпет) дана, а у складу са Законом о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама („Службени гласник РС“, бр. 119/12, 68/2015, 113/2017 и 91/2019) рачунајући од дана пријемa фактуре (рачуна) за испоручене количине предметног добра.

Плаћање се врши уплатом на рачун Добављача.

Авансно плаћање није дозвољено.

**Рок и начин за испоруку добара**: испорука се врши сукцесивно, у складу са захтевима купца, у погледу количине, врсте, динамике и места сваке појединачне испоруке и **не може бити дужи од 3 (три)** од дана пријема поруџбенице, радним данима у термину од 6,00 – 14,00 часова. **Испорука за добра из партије 6-хлеб се врши свакодневно, а за добра из осталих партија-два пута недељно.**

Добављач је у обавези да благовремено обавести наручиоца о тачном термину испоруке због присуства овлашћеног лица и законите примопредаје испоруке

**Место испоруке добара:**

Место испоруке је франко магацин наручиоца, на адреси: Жарка Зрењанина бб, Оџаци, у присуству овлашћених представника уговорних страна.Понуђачи су у обавези да поштују време испоруке – радним даном од 6,00 – 14,00 часова.

Понуђач се обавезује да за свако испоручено добро достави декларацију на српском језику, на основу које преузима одговорност за квалитет испоручених добара као и потврду о здравственој исправности добара за сваку испоруку, чиме потврђује да испоручена добра одговарају прописима о квалитету и здравственој исправности дефинисаних законским и подзаконским прописима.

Понуђач је дужан да задовољи критеријум за прихватљивост производа и то:

 прилаже отпремницу уз испоручену робу,

 примарна амбалажа мора да буде чиста и неоштећена,

 особа која врши истовар мора да буде у чистој радној одећи,

 достава у чистим возилима са температурним режимом,

 температура свежег меса на пријему мора да буде + 4 о Ц, а замрзнути производи без видљивих знакова одмрзавања.

 уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању – тренспортној картонци са свим потребним подацима: назив производа и произвођача, адреса и седиште, састав, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, рок употребе и др ...

 **ДЕКЛАРАЦИЈА МОРА БИТИ ЛАКО УОЧЉИВА, ЈАСНА И ЧИТКА. ОНА НЕ СМЕ ДА САДРЖИ ОЗНАКЕ (називе, слике, цртеже и др.) КОЈЕ БИ МОГЛЕ ДОВЕСТИ У ЗАБЛУДУ НАРУЧИОЦА У ПОГЛЕДУ ПОРЕКЛА И КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА И МОРА БИТИ НА СРПСКОМ ЈЕЗИКУ.**

Месо које се испоручује мора бити категорисано сходно Правилнику о квалитету уситњеног меса,полупроизвода од меса и производа од меса ("Службени гласник РС'', бр. 50/2019) и категорија истих мора бити назначена у обрасцу понуде.

Производи од меса морају имати декларацију у складу са Правилника о декларисању, означавању ирекламирању хране ("Сл. гласник РС", бр. 19/2017 и 16/2018)

Параметри квалитета – врсте меса наведене у спецификацији понуде морају визуелно да изгледајуисправно, да немају стране мирисе или мирисе на устајало, боја карактеристична за свеже месо итемпература јездра меса не сме прећи +4 степени Ц. Паковања морају да имају прописану декларацију са свим потребним информацијама и морају имати прописану потврду исправности.

Начин транспорта – све намирнице треба да се довозе наменским возилом понуђача /добављача (возило са хладњачом).

Рок трајања – означен на декларацији

**Обавезна пратећа докуметација од стране добављача ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ – отпремница сатачним и потпуним називом и количином испуручене робе и потврда о здравственој исправности исте.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ред.  Бр. | Н А З И В | Јед. мере | Кол |
|  | Пилеће груди –бело месо без костију, свеже | кг | **200** |
|  | Пилећи батак, карабатак, свеже | кг | **350** |
|  | Пилећа леђа, свеже | кг | **100** |