

ПРИЛОГ 6/3

СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ - ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНА  
за партију 3. РОБА ШИРОКЕ ПОТРОШЊЕ

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
	<b>Брашно и све врсте прерађив. од житарица</b>							
1.	Брашно Тип 400, 25/1	кг	1500					
2.	Кукурузно брашно жуто, палента 1 кг	кг	200					
3.	Кукурузно брашно бело, проја 1 кг	кг	200					
4.	Сојино брашно 1/1	кг	10					
5.	Сојине љуспице 1/1	кг	50					
6.	Гриз 1/1	кг	15					
7.	Корн флекс 5/1	кг	15					
8.	Кокосово брашно 1/1	кг	5					
9.	Пиринач 1/1	кг	300					
10.	Мусли 1/1	кг	10					
11.	Мусли 1/1, воћни микс	кг	10					
12.	Мусли 1/1, чоко	кг	10					
13.	Мусли 1/1, тропик	кг	10					
	<b>Масноће</b>							
14.	Јестиво уље 1/1	лит.	3000					
15.	Маслиново уље 1/1	лит.	5					
16.	Маргарин ,250гр, Витал или одговарајући	ком	200					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
17.	Маргарин, 500гр, 25% масти Добро јутро или одговарајући	ком	200					
18.	Масноћа, готова супа- говеђа 1/1	кг	80					
19.	Масноћа, готова супа- кокошја 1/1	кг	80					
20.	Мајонез 1/1	кг	50					
	<b>Шећер, мед и џем</b>							
21.	Шећер кристал 1/1	кг	400					
22.	Шећер у праху 1/1	кг	15					
23.	Мармелада 3/1, мешана	ком	20					
24.	Мармелада 3/1, шипурак	ком	20					
25.	Мармелада 3/1, кајсија	ком	20					
26.	Мармелада 3/1, јагода	ком	20					
27.	Мед 25 гр.	ком	1000					
28.	Ванилин шећер 1/1	кг	4					
29.	Шлаг крем 3/1	ком.	10					
	<b>Тестенине</b>							
30.	Фида за супу 1/1	кг	40					
31.	Макароне 1/1	кг	300					
32.	Обланде - веће	ком	60					
33.	Шпагете 0,5	кг	200					
	<b>Кондиторски производи</b>							
34.	Кремни намаз (еуро крем или одговарајући) са мин. 8,5% мм и 2,5%	кг	300					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
	какао, 1/1							
35.	Кремни намаз „еуро крем или одговарајући“ 50 гр	ком	5000					
36.	Чоколада за мешање, мин 5% какао м и 5% мм, 1/1	кг	10					
37.	Чоколада млечна 100 гр, Милка или одговарајуће	ком	10					
38.	Чоколада млечна 200гр, Милка или одговарајуће	ком	10					
39.	Чоколада са целим лешницима 100гр, Милка или одговарајуће	ком	10					
40.	Чоколада са целим лешницима 200 гр, Милка или одговарајуће	ком	10					
41.	Витанова 25гр или одговарајуће	ком	1500					
42.	Чоколадица Марс 47 гр или одговарајуће	ком	1500					
43.	Чоколадица Киди 30 гр или одговарајуће	ком	1500					
44.	Чоколадица Свит 38 гр или одговарајуће	ком	1500					
45.	Наполитанка Гром 45гр или одговарајуће	ком	1500					
46.	Крем банана, Штарк 17 гр или одговарајуће	ком	100					
47.	Еуро блок 50 гр или одговарајуће	ком	2000					
48.	Топинг – десертни прелив (чоколада, јагода, карамел, малина) 1/1	л	20					
49.	Кекс Petit beure или одговарајући 1/1	кг	60					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
50.	Коре за гибаницу 1/2	кг	400					
	<b>Зачини и додаци јелима</b>							
51.	Црни лук сушени 1/1	кг	100					
52.	Алева паприка 1/1	кг	30					
53.	Цимет 10 гр.	ком	50					
54.	Бибер млевени 1/1	кг	5					
55.	Бибер у зрну 1/1	кг	2					
56.	Сусам 1/1	кг	7					
57.	Суво грожђе 1/1	кг	2					
58.	Сода бикарбона 1/1	кг	3					
59.	Со 1/1	кг	300					
60.	Сирће 5/1 бело алкохолно	лит	200					
61.	Јабуково сирће 1/1	лит	100					
62.	Винско сирће 1/1	лит	5					
63.	Балзамико сирће 1/1	лит	2					
64.	Сенф 2,5/1	ком	25					
65.	Сушено поврће, састав шаргарепа, першун, пашканат 2/1	кг	80					
66.	Сушена шаргарепа 1/1	кг	20					
67.	Зачин-додатак јелу - минимум 16% сушеног поврћа 1/1,“Биозачин“ или одговарајуће	кг	100					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
68.	Пудинг од ваниле 1/1	кг	20					
69.	Пудинг од чоколаде 1/1	кг	20					
70.	Прашак за пециво 12 гр. „С“ или одговарајуће	ком	300					
71.	Концентрат супе – макс. 66% тестенина, 34% концен. (кух. со макс 45%) 1/1	кг	5					
72.	Квасац ½	кг	2					
73.	Суви квасац, 60 ком у кутији	кутија	25					
74.	Паприка туцана 150 гр	кг	5					
75.	Кромпир пире 20/1	кг	700					
76.	Кечап 1/1	кг	300					
77.	Ловоров лист 10гр	ком	50					
78.	Оригано кесице 10 гр.	ком	40					
79.	Зачин грил ( за рибу, месо, пилетину..) 100 гр	ком	50					
80.	Зачин за гулаш 85гр	ком	10					
81.	Мирођија 30 гр	ком	100					
82.	Босиљак 30гр	ком	50					
83.	Мајчина душица 30 гр	ком	10					
84.	Мајоран 30гр	ком	10					
85.	Куркума 100 гр	ком	10					
86.	Кари 100 гр	ком	10					
87.	Тимијан 30 гр	ком	10					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
88.	Ћумбир 10 гр	ком	10					
89.	Бели лук у праху 30гр	ком	50					
90.	Рузмарин 30гр	ком	20					
91.	Мускатни орашчић 5 гр	ком	10					
92.	Влашац 5 гр	ком	10					
93.	Ким 150гр	ком	20					
94.	Млевени мак 500 гр	ком	10					
	<b>Конзервисани производи и залеђени</b>							
95.	Цвекла 5/1	ком	300					
96.	Парадајз пире 5/1	ком	50					
97.	Корнишони 5/1	ком	400					
98.	Паприка црвена филет 5/1 кг	ком	50					
99.	Паприка жута филет 5/1 кг	ком	50					
100.	Ајвар од печене паприке (тегла), 0.75кг	ком	50					
101.	Маслине црне са кошт. 0,75/1	ком	10					
102.	Маслине зелене без кошт. 0,75/1	ком	10					
103.	Маринирани шампињони у тегли 0,72/1	ком	100					
104.	Рен стак. амбалажа 250 гр	ком	120					
105.	Сардина 125гр	ком	500					
106.	Туњевина, комади, 170 гр	ком	1500					
107.	Боранија ринфуз	кг	200					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
108.	Грашак ринфуз	кг	600					
109.	Голд микс 1/1	кг	200					
110.	Замрзнути спанаћ у лискама, 0,400 кг	кг	100					
111.	Замрзнути помфрит 1/1	кг	200					
112.	Кукуруз шећерац 2/1	кг	100					
	<b>Газирана пића и природни сокови</b>							
113.	Сокови тетрапак 0,2 л	ком	26000					
114.	Сок кока кола 1,5/1 или одговарајући	ком	200					
115.	Сок Фанта 1,5/1 или одговарајући	ком	20					
116.	Сок Битер лемон 1,5/1 или одговарајући	ком	20					
117.	Минерална вода 2/1	ком	300					
118.	Сок Нектар лајф 1/1 или одговарајући, густ	ком	200					
119.	Сок Нектар лајф 1/1 или одговарајући, бистри	ком	100					
120.	Обична вода, флашица 0,5 л	ком	100					
	<b>Апетисани и остале намирнице широке потрошње</b>							
121.	Ораси	кг	10					
122.	Инстант кафа - Нес кафа 250гр или одговарајућа	кутија	30					
123.	Инстант кафа у кесици Нескафе 2у1 или одговарајуће, паковање 20/1	пак	10					
124.	Инстант кафа у кесици Нескафе 3у1 или	пак	10					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
	одговарајуће, паковање 20/1							
125.	Бадем 1кг	кг	5					
126.	Лешник 1 кг	кг	5					
127.	Суве шљиве без коштица 1кг	кг	5					
128.	Суве кајсије 1 кг	кг	5					
129.	Смокве 1кг	кг	5					
130.	Карамел , воћне бомбоне 1 кг	ком	2					
131.	Воћне бомбоне тврде 1 кг	ком	2					
132.	Урме 1/1	кг	2					
133.	Кикирики( печен) 1 кг	кг	3					
134.	Кикирики( пржен) 1 кг	кг	3					
135.	Чипс 200гр	ком	50					
136.	Тортиља чипс 200гр	ком	50					
137.	Слани крекери 200гр	ком	50					
138.	Espresso шећер по 5 гр (пак 150 ком )	пак	10					
139.	Домаћа кафа 1/1	кг	40					
140.	Какао 100 гр	ком	100					
141.	Чај од нане 20/1	кутија	20					
142.	Чај од камилице 20/1	кутија	20					
143.	Чај од хибискуса 20/1	кутија	20					
144.	Чај шумско воће 20/1	кутија	20					
145.	Чај од јагоде 20/1	кутија	20					



Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
146.	Зелени чај 20/1	кутија	20					
147.	Црни чај 20/1	кутија	20					
148.	Чај јабука-цимет 20/1	кутија	20					
149.	Чај ринфуз 1/1	кг	5					
	<b>Конзервисани месни производи</b>							
150.	Паштета јетрена, 50гр	ком	600					
151.	Паштета пилећа, 50гр	ком	600					
152.	Паштета са шунком, 50гр	ком	600					
153.	Паштета јетрена, 100 гр	ком	600					
154.	Паштета пилећа, 100гр	ком	600					
155.	Паштета са шунком, 100 гр	ком	600					
156.	Рибља паштета, 50 гр	ком	600					
157.	Рибља паштета, 100 гр	ком	600					
158.	Туна паштета, 50 гр	ком	600					
159.	Туна паштета, 100 гр	ком	600					
160.	Месни нарезак, 150гр	ком	2000					
Укупно:								

**Напомена:**

**I** За све артикле навести произвођача чији се производ нуди и приложити декларације производа урађене у складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013

**II** Укупне количине добара су орјентационе, и одређене су на основу досадашње потрошње, и током реализације уговора може доћи до одступања у односу на укупну уговорену количину, с тим што укупан износ на име купопродајне цене без ПДВ-а не може бити већи од процењене вредности односне партије.

**III** На захтев наручиоца се обавезно прилаже потврда – доказ о здравственој исправности (микробиолошке анализе) и једном годишње уверење о хемијско-токсиколошкој анализи. Наручилац задржава право да у било ком моменту сарадње, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу коју сматра

целисходном. Узорковање ће вршити комисија именована од стране наручиоца. Добављач ће бити обавештен о термину и предмету узорковања и позван да истом присуствује. Неодазивање добављача на позив, не зауставља процес узорковања. Трошак анализа сноси добављач. Анализа ће се обављати референтним лабораторијама по избору наручиоца, а за рачун и за терет испоручиоца.

**IV** Производи морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује.

**V** Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом Наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима програма за безбедност хране - ХАЦЦП што подразумева:

- Правилно декларисање производа (Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране- „Сл. гласник РС „бр. 85/2013),а садржај да поседује органолептичке карактеристике својствене тржишном типу робе.
  - а. Уколико се производ испоручује у појединачним паковањима декларација треба да садржи све потребне податке, а када се ради о назнаци „употребљиво до“ рок мора да буде идентичан и на збирном паковању-транспортној картонци и на сваком јединичном паковању унутар транспортног. Пријемно контролисање ће се вршити по „принципу случајног узорка“. Недопустива је ситуација да транспортно паковање и јединично паковање имају назначен различит рок употребе посебно у случају када збирно паковање има већи рок, а јединично рок пред истеком. У том случају испоручиоцу ће бити враћен целокупни контингент.
  - б. Уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању-транспортној картонци са свим потребним подацима: назив произвођача, адреса и седиште, назив производа, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, употребљиво до ...
  - с. **ДЕКЛАРАЦИЈА МОРА БИТИ ЈАКО УОЧЉИВА, ЈАСНА И ЧИТКА. ОНА НЕ СМЕ ДА САДРЖИ ОЗНАКЕ (називе, слике, цртеже и др.) КОЈЕ БИ МОГЛЕ ДОВЕСТИ У ЗАБЛУДУ НАРУЧИОЦА (његовог корисника) У ПОГЛЕДУ ПОРЕКЛА И КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА И МОРА БИТИ НА СРПСКОМ ЈЕЗИКУ.**
- Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати стандардима прихваћеним у Републици Србији, захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница и морају бити хигијенски и бактериолошки исправна.
- Одговарајућа органолептичка својства (мирис, боја, конзистенција и укус)и особине које потврђују прописану произвођачку спецификацију.

**VI** Испоруке ће се обављати према требовању и динамици коју одреди Наручилац.

**VII** ДОБАВЉАЧ ЈЕ ОБАВЕЗАН ДА СЕ ПРИДРЖАВА САТНИЦЕ И НАЧИНА ТРАНСПОРТА ЗА ИСПОРУКУ РОБЕ КОЈУ ЋЕ ПИСАНИМ ПУТЕМ ДОБИТИ ОД НАРУЧИОЦА.

**VIII** Добављач је дужан да у предметној пословној сарадњи и испоруци добара, поштује све норме и стандарде везане за безбедност и здравље корисника, заштиту животне средине и енергетску ефикасност.

**IX** Добављач је у обавези да се придржава и свих осталих захтева важећих техничких норми и стандарда, који нису поменути у техничкој спецификацији, а који се односе на заштиту животне средине, безбедност и друге околности од општег интереса.

ИМЕ И ПРЕЗИМЕ ОВЛАШЋЕНОГ ЛИЦА ПОНУЂАЧА

ПОТПИС ОВЛАШЋЕНОГ ЛИЦА

М. П (лице овлашћено за заступање уписано у регистар АПР-а)

Прилог 6/4

**СПЕЦИФИКАЦИЈА ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ - ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНА  
за партију 4. СВИЊСКО И ЈУНЕЋЕ МЕСО И МЕСНЕ ПРЕРАЂЕВИНЕ**

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
1.	Свињско месо свеже, без костију – бут – прва категорија	кг	2000					
2.	Свињско месо – плећка БК	кг	10					
3.	Јунеће месо свеже, без костију – бут, прва категорија	кг	2500					
4.	Јунеће месо – плећка БК	кг	10					
5.	Свињска цигерица-црна	кг	10					
6.	Јунећа цигерица - црна	кг.	10					
7.	Свињски каре (крменадла) 150 гр, исечено	кг	2400					
8.	Ћевап (свеже), комадно, у целофану, 120 гр	кг	3500					
9.	Пљескавица (свеже), комадно, у целофану, 120 гр	кг	3500					
10.	Прашка шунка	кг	100					
11.	Стишњена шунка у цреву	кг	100					
12.	Пица шунка у цреву	кг	100					
13.	Говеђи пршут – суви рамстек	кг	10					
14.	Свињски димљени врат	кг	10					
15.	Свињска димљена печеница	кг	800					

Ред. бр.	Назив и карактеристике производа	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-а	Укупна цена без ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-а	Назив понуђеног производа и назив произвођача
16.	Месната сланина	кг	20					
17.	Шункарица	кг	500					
18.	Домаћа танка роштиљска кобасица	кг	1000					
19.	Крањска кобасица	кг	1000					
20.	Чајна кобасица	кг	300					
21.	Кулен	кг	120					
22.	Димљена месната шпиц ребра	кг	100					
23.	Свињска маст	кг	200					
24.	Царско месо	кг	600					
25.	Пилеће виршле	кг	1200					
26.	Пилећа прса у омоту	кг	150					
Укупно:								

#### **Напомена:**

**I** За све артикле навести произвођача чији се производ нуди и приложити декларације производа урађене у складу са Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013

**II** укупне количине добара су орјентационе, и одређене су на основу досадашње потрошње, и током реализације уговора може доћи до одступања у односу на укупну уговорену количину, с тим што укупан износ на име купопродајне цене без ПДВ-а не може бити већи од процењене вредности односне партије.

**III** на захтев наручиоца се обавезно прилаже потврда – доказ о здравственој исправности (микробиолошке анализе) и једном годишње уверење о хемијско-токсиколошкој анализи. Наручилац задржава право да у било ком моменту сарадње, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу коју сматра целисходном. Узорковање ће вршити комисија именована од стране наручиоца. Добављач ће бити обавештен о термину и предмету узорковања и позван да истом присуствује. Неодазивање добављача на позив, не зауставља процес узорковања. Трошак анализа сноси добављач. Анализа ће се обављати референтним лабораторијама по избору наручиоца, а за рачун и за терет испоручиоца.

**IV** Производи морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране „Сл. гласник РС“ бр. 41/2009,
- Закон о ветеринарству „Сл. гласник РС“ бр. 91/05, 30/2010,93/2012.
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 92/2011,

- Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла „Сл. гласник РС“ бр. 25/2011, 27/2014.
- Правилник о ветеринарско - санитарним условима објеката за промет животиња, "Сл. гласник РС", бр. 105/2013
- Правилник о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса „Сл. лист СФРЈ“ бр. 2/85,12/85, 24/86
- Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса „Сл. гласник РС“, бр. 31/2012, 43/2013.,
- Правилник о прехранбеним адитивима „Сл. гласник РС“, бр. 63/2013
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета „Сл. гласник РС“ бр. 72/2010,
- Правилник о условима хигијене хране, "Сл. гласник РС", бр. 73/2010
- Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса „Сл. гласник СЦГ“ 33/2004 и 31/2012 - др. правилник
- Правилник о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет „Сл. гласник СФРЈ „бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89 и 18/91
- Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе „Сл. гласник РС „бр. 6/97 и 52/97
- Правилник о општим санитарним условима које морају да испуне објекти који подлежу санитарном надзору „Сл. гласник РС „бр. 47/2006
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013 и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.

**V После прегледа, месо и органи заклане животиње, који су оцењени употребљивим за јавну потрошњу, осим ако се одмах не употребе за прераду, морају се охладити тако да се у дубини мишићног ткива постигне прописана температура. Сходно „Плану пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима програма за безбедност хране-ХАЦЦП, контролише се:**

- Мерење температуре свежег меса и мрзлих производа на пријему унутар мишићног ткива. Да би се задовољио захтевани (неопходни) критеријум, потребно је да свеже месо након клања буде прописано расхлађено, као и да температура транспорта буде одговарајућа,
- Транспорт беспрекорно обескошћених и расхлађених партија свежег меса на прописан начин или у одговарајућим посудама (лоднама) од материјала дозвољених за чување предметне врсте намирнице,
- Одговарајућа органолептичка својства (мирис, боја, конзистенција и укус-уколико се сматра потребним, пробом користећи неки од начина термичке обраде),

**VI Неопходно је да лице од испоручиоца задужено за истовар свежег меса поседује одговарајућу радну одећу (чист мантил беле боје или мантил за једнократну употребу и капу)**

**VII Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом Наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа (месне прерађевине) дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима програма за безбедност хране - ХАЦЦП што подразумева:**

- Правилно декларисање производа (Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране- „Сл. гласник РС „бр. 85/2013.),а садржај да поседује органолептичке карактеристике својствене тржишном типу робе.
  - а. Уколико се производ испоручује у појединачним паковањима декларација треба да садржи све потребне податке, а када се ради о назаци „употребљиво до“ рок мора да буде идентичан и на збирном паковању-транспортној картонци и на сваком јединичном паковању унутар транспортног. Пријемно контролисање ће се вршити по „принципу случајног узорка“Недопустива је ситуација да транспортно паковање и јединично паковање имају назначен различит рок употребе посебно у случају када збирно паковање има важећи рок, а јединично рок пред истеком. У том случају испоручиоцу ће бити враћен целокупни контингент

- b. Уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању-транспортној картонци са свим потребним подацима: назив произвођача, адреса и седиште, назив производа, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, употребљиво до ...
- c. **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 (његовог корисника) У ПОГЛЕДУ ПОРЕКЛА И КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА И МОРА БИТИ НА СРПСКОМ ЈЕЗИКУ.**
- Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати стандардима прихваћеним у Републици Србији, захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница, и морају бити хигијенски и бактериолошки исправна.
  - Одговарајућа органолептичка својства (мирис, боја, конзистенција и укус) и особине које потврђују прописану произвођачку спецификацију:

Пица шунка	Чврста конзистенција, без масног ткива и ПРЕКОМЕРНОГ ослобађања течности која производу додаје квантитет, а одузима квалитет. Боја, укус и мирис својствени
Прашка шунка	Чврсте иfino уједначене конзистенција, без масног ткива и ПРЕКОМЕРНОГ ослобађања течности. Боја, укус и мирис својствени
Пилећа прса	Боја, укус и мирис својствени пилећем месу, видљиви комади пилећих груди повезани са масом и чврсте конзистенције
Суви врат	Свињско месо прожето масним ткивом. Меснати делови производа да су светлоцрвене до затворено црвене боје. Масно ткиво да је беле боје, а површински слојеви могу имати жућкасту нијансу. Да је производ довољно осушен и да изглед, мирис, укус, конзистенција и друга својства одговарају односном производу.
Чајна кобасица	Да пресек има изглед мозаика састављеног од приближно уједначених комадића мишићног ткива црвене боје и чврстог масног ткива беличасте боје. Да су комадићи чврстог масног ткива равномерно распоређени у основној маси и да се приликом сечења не размазују и не испадају из нарезка. Да на пресеку кобасице нема пукотина и шупљина. Да омотач добро прилеже уз надев.
Пилеће виршле	Месни надев уједначеног, хомогеног изгледа, да је једра и сочна и да под лаким притиском не испушта течност, при проби укуса није киселкаста, а при проби кувањем не пенуша. Парована на 100 гр $\pm$ 5%, паковање ринфуз
Месната сланина	Чврсто обликовани део грудног коша, са делом потрбушине и слабином без ребара и костију. Димљена, суво сољена, на пресеку без видљиво одвојених делова са присуством желатиноне масе. Боја масног ткива бела, а меснати делови уједначено црвене боје. Површина сува и чиста боје жутосмеђе до смеђе. Дебљина сланине 3–8 цм.
Кобасица - типа крањске	Производ типичан врсти боје црвенкасте, без несвојственог (киселкастог) укуса и мириса
Димљена месната шпиц ребра	Димљени грудни кош са кога је скинут горњи слој масног ткива.
Свињска маст	Меке, мазиве конзистенције, беле до жућкасте боје, пријатног, својственог мириса.

**VIII** Испоруке ће се обављати према требовању и динамици коју одреди Наручилац

**IX** У транспорту, месне производе је неопходно заштитити (стреч фолијом и сл.) од свежег мяса или других сродних производа уколико се заједно превозе, због честе праксе да се течности недовољно оцеђеног мяса код произвођача, ослободе у превозном средству управо на картонке осталих месних производа испод мяса.

**X ДОБАВЉАЧ ЈЕ ОБАВЕЗАН ДА СЕ ПРИДРЖАВА САТНИЦЕ И НАЧИНА ТРАНСПОРТА ЗА ИСПОРУКУ РОБЕ КОЈУ ЋЕ ПИСАНИМ ПУТЕМ ДОБИТИ ОД НАРУЧИОЦА.**

**XI** Добављач је дужан да у предметној пословној сарадњи и испоруци добара, поштује све норме и стандарде везане за безбедност и здравље корисника, заштиту животне средине и енергетску ефикасност.

Понуђач мора да успостави систем осигурања безбедности хране заснован на доброј произвођачкој пракси и на принципима ХАЦЦП а све на основу чл. 72. ст. 1. тач. 1., 2., 3. и 4. и чл. 77. Закона о ветеринарству и да буде уписан у Централни регистар објеката

**XII** Добављач је у обавези да се придржава и свих осталих захтева важећих техничких норми и стандарда, који нису поменути у техничкој спецификацији, а који се односе на заштиту животне средине, безбедност и друге околности од општег интереса.

ИМЕ И ПРЕЗИМЕ ОВЛАШЋЕНОГ ЛИЦА ПОНУЂАЧА

---

ПОТПИС ОВЛАШЋЕНОГ ЛИЦА

М. П (лице овлашћено за заступање уписано у регистар АПР-а)

---