

III - ТЕХНИЧКУ ДОКУМЕНТАЦИЈУ ЗА ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ бр. 3/2021 - набавка намирница и прехранбених производа обликована у 10 партија

За претметни поступак јавне набавке бр. 3/2021 - набавка намирница и прехранбених производа, Наручилац захтева у погледу врсте, техничке спецификације и количина добара од понуђача да добра задовољавају следећу техничку спецификацију, количину и квалитет производи и да морају да задовољавају важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животних намирница која се испоручује за следећу партију:

ПАРТИЈА БР. 5. - ЖИВИНСКО МЕСО СВЕЖЕ

Ред. број	Врста - назив добара/производа	Техничка спецификација добара	Јед. мере	Колич.
1.	Пилећи батак-карабатак	Свеже, умерена прекривеност масним ткивом, кожа без оштећења, без перја. Боја батака мора да буде бела до бледо жута. Пилећи батак и карабатак тежина 0,200 кг (батак 0,200кг или карабатак 0,200 кг). дозвољено одступање $\pm 10\%$. Свако паковање мора имати декларацију са датумом производње и роком употребе.	кг.	550

ЗАХТЕВИ У ПОГЛЕДУ КВАЛИТЕТ ДОБАРА:

Производи по квалитету морају да задовољавају важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране („Сл. гласник РС“ бр. 41/09 и 17/2019);
- Закон о ветеринарству („Сл. гласник РС“ бр. 91/05, 30/2010, 93/2012 и 17/2019-др.закон);
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе (Сл. гласник РС“ бр. 92/2011);
- Правилнику о квалитету меса пернате живине;
- Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса
- Правилнику о условима хигијене хране;
- Правилнику о декларисању, означавању и рекламирању хране;
- Правилнику о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета;
- Правилнику о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као о условима хигијене хране животињског порекла;
- Правилнику о начину и поступку спровођења службене контроле хране животињског порекла и начину вршења службене контроле животиња пре и после њиховог клања;
- Правилнику о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција које се могу налазити у намирницама.
- Правилнику о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни за животиње за које се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља;
- Правилнику о максималним концентрацијама одређених контаминената у храни.

Уз сваку испоруку обавезно приложити потврду - доказ о здравственој исправности и квалитету робе, квалитативну и квантитативну анализу, односно сертификате о испуњавању законом прописаних стандарда.

Понуђач је обавезн да наведе име произвођача чији производ нуди.

За производе од меса не може се користити замрзнуто, већ искључиво свеже охлађено месо.

МЕСТО, НАЧИН И ВРЕМЕ ИСПОРУКЕ:

- Наручивање се врши телефонским путем или путем е-маил у времену од 14,00 до 15,00 часова претходног дана пре испоруке.
- Допрема се врши одговарајућим превозним средством у адекватној амбалажи са **пратећом декларацијом на српском језику**. Највиша температура током превоза од **-1 до +4° С**. Највиша температура допуштена у тренутку испоруке **+7° С**.
- Свеже живинско месо – достављају се до **09,00** часова, испорука три пута недељно;
- Место испоруке: магацин наручиоца, ул. Крушевачка бр. 8-10, 37230 Александровац.

ТАБЕЛА са максималним рок испоруке, динамиком и временом испоруке добара по партијама од дана и времена доставе требовања (наруџбенице) су следећи:

ПАРТИЈА	Период нaрyчивања добара	Максимални рок испоруке	Динамика испоруке	Време испоруке у магацин
Партија 5. свеже живинско месо	од 14:00 часова до 15.00 часова	20 часова	испорука три пута недељно	до 09:00 часова