**Опис, спецификација, услови испоруке**

Сви произвођачи морају имати уведен HACCP систем према Закону о безбедности хране (Службени гласник РС, 41/09)

 Месо мора имати жиг ветеринарске инспекције и идентификациону ознаку на декларацији.

1 Сваку испоруку треба да прати отпремница, са тачним подацима о врсти робе, количини, цени, као и датуму и месту испоруке.

2. Изјава произвођача, атест, потврда или други документ произвођача да је испорука по отпремници здравствено исправна (безбедна за употребу).

3. Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде (Управа за ветерину) да објекат за производњу и прераду меса испуњава ветеринарско санитарне услове и да је одобрен (доставља се уз понуду).

4. Потврда о уведеном HACCP систему за клање и обраду меса и израду производа од меса ( доставља се уз понуду).

5. У случају да понуђач нема сопствену кланицу потребно је приложити и копију Уговора са кланицом у којој је уведен НАССР систем (доставља се уз понуду)

6. Декларација са ID ознаком.

7. Извештај о здравственој исправности производа. (доставља се према динамици узорковања које је назначено у Уговору са акредитованом установом.

**Опис сировина:**

**Свињски бут без костију** мора бити прве категорије, свеже у комаду, охлађено до највише +4 степена. Да је мишићно ткиво ружичасто до светло црвене боје а масно ткиво беле боје. Да је мишићно ткиво својствене конзистенције и да нема непријатан или страни мирис. Да дебљина остављеног слоја поткожног масног ткива није у просеку већа од 5мм изнад површинских мишића. Месо мора бити чисто, без оштећења и модрица, хигијенски исправно са температуром до +4 степена у средишном делу меса.

**Свињскомлевено месо** да буде млевена плећка.

Важно:

Месо мора бити упаковано у пластичне фолије, посуде са прозирним поклопцем или пластичне посуде, картонске кутије које морају бити са унутрашње стране обложене чистим материјалом који не пропушта маст и воду.

**Свињска плећка** свеже у комаду, охлађено до највише +4 степена. Да је мишићно ткиво ружичасто до светло црвене боје а масно ткиво беле боје. Да је мишићно ткиво својствене конзистенције и да нема непријатан или страни мирис. Да дебљина остављеног слоја поткожног масног ткива није у просеку већа од 5мм изнад површинских мишића. Месо мора бити чисто, без оштећења и модрица, хигијенски исправно са температуром до +4 степена у средишном делу меса.

**Свињски каре** свеже у комаду, охлађено до највише +4 степена. Да је мишићно ткиво ружичасто до светло црвене боје а масно ткиво беле боје. Да је мишићно ткиво својствене конзистенције и да нема непријатан или страни мирис. Да дебљина остављеног слоја поткожног масног ткива није у просеку већа од 5мм изнад површинских мишића. Месо мора бити чисто, без оштећења и модрица, хигијенски исправно са температуром до +4 степена у средишном делу меса.

**Свињски врат** свеже у комаду, охлађено до највише +4 степена. Да је мишићно ткиво ружичасто до светло црвене боје а масно ткиво беле боје. Да је мишићно ткиво својствене конзистенције и да нема непријатан или страни мирис. Да дебљина остављеног слоја поткожног масног ткива није у просеку већа од 5мм изнад површинских мишића. Месо мора бити чисто, без оштећења и модрица, хигијенски исправно са температуром до +4 степена у средишном делу меса.

**Јунећи бут без костију** мора бити свеже у комаду, охлађено до највише +4 степена. Да је мишићно ткиво светло црвене до црвене боје. Да су изглед, структура и текстура карактеристични за јунеће месо. Да је масно ткиво крем боје са нијансама жуте.

**Јунећа плећка** мора бити свеже у комаду, охлађено до највише +4 степена. Да је мишићно ткиво светло црвене до црвене боје. Да су изглед, структура и текстура карактеристични за јунеће месо. Да је масно ткиво крем боје са нијансама жуте.

**Пилећи батак и карабатак** свеже,тежине 0,280-0,300 кг, бледо ружичасте боје, без присуства карличне кости, хигијенски исправно, чисто, да нема видљивих анатомских деформација и здробљених костију. На кожи не сме да буде већих остатака клица перја и паперја, оштећења, модрица и крвних подлива. Температура охлађеног меса у средишном делу мора бити од -0,5 до +4 степена.

**Пилећи филе** свеже, бледо ружичасте боје, без костију и кожице, хигијенски исправно, чисто без оштећења и модрица. Температура охлађеног меса у средишном делу мора бити од -0,5 до +4 степена.

**Пилеће бело месо са костима** свеже, бледо ружичасте боје, без кожице, хигијенски исправно, чисто без оштећења и модрица. Температура охлађеног меса у средишном делу мора бити од -0,5 до +4 степена.

**Јунећа ребра-сечена** да буду пријатног и својственог мириса и укуса, чисте и суве површине, да су правилног облика, уредно обрезаних рубова и без засека, да су светло црвене или црвене боје, хигијенски исправно, чисто без оштећења и модрица.

**Јунеће млевено месо** да буде млевена плећка.

Важно:

Месо мора бити упаковано у пластичне фолије, посуде са прозирним поклопцем или пластичне посуде, картонске кутије које морају бити са унутрашње стране обложене чистим материјалом који не пропушта маст и воду.

**Услови испоруке**

1. Сваку испоруку треба да прати отпремница са тачним подацима о врсти робе, количини, цени, као и датуму и месту испоруке.

2. Изјава произвођача, атест, потврда или други документ произвођача да је испорука по отпремници здравствено исправна (безбедна за употребу).

3. Периодично достављање Извештаја о здравственој исправности.

4. Сви производи морају имати јасно назначен датум производње и рок употребе или „упоребљиво до“ , и морају бити упаковани на начин својствен врсти робе.

*5. Динамика испоруке*: Роба се испоручује сваког дана од 5:30 до 6:30 часова за тај дан за наруџбине добијене 48 сати унапред

*6. Место испоруке*: у централну кухињу, на адреси Барањска ББ, Зрењанин.

7. При транспорту робу заштитити од загађења, оштећења и превозити теретним возилом са расхладним уређајем за транспорт датих намирница, уз потврду АМСС о исправности расхладног уређаја. Приликом закључења Уговора, Понуђач ће доставити Наручиоцу регистарске ознаке возила којим ће вршити доставу робе, а које испуњава наведене услове. Роба која је предмет јавне набавке се не сме превозити са робом друге врсте.