Prilog 2.

SPECIJALNA BOLNICA ZA ORTOPEDIJU IBAN kod Erste&Steiermarkischebank d.d.

B I O G R A D N A M O R U HR4824020061100592592

Zadarska 62,P. P .50 tel. / fax. 023/383-344, 383-364

 OIB 10704055828; Mat.br.: 3312003

**TROŠKOVNIK/SPECIFIKACIJA RAZNIH PREHRAMBENIH PROIZVODA ZA POTREBE SPECIJALNE BOLNICE ZA ORTOPEDIJU BIOGRAD NA MORU**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Red.****br.** | **Naziv namirnice** | **Jed.****mjere** | **Planirana godišnja količina** | **Proizvođač i zemlja podrijetla**  | **Cijena po jed. mjeri bez PDV-a** | **Ukupni****iznos u kn bez PDV-a****za 1 god.** | **PDV** | **Ukupni****iznos u kn sa PDV-om****za 1 god** |
|  1. | Bademi,jezgra 0,5 kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  2. | Brašno pšenično bijelo (glatko) T-550, 1 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  3. | Brašno pšenično bijelo (oštro) T-400, 1 kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  4. | Cikla konzervirana 2,5-5 kg neto i najmanje 52% ocijeđene mase | kg | 500 |  |  |  |  |  |
|  5. | Čaj šipak (sjeckani plod šipka 100%)1 kg | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  6. | Čaj kamilica, filter vrećica min.20 g  | kom | 10 |  |  |  |  |  |
|  7. | Čaj indijski, filter vrećica min. 20 g | kom | 10 |  |  |  |  |  |
|  8. | Čaj uvin H,filter vrećica min 20 g | kom | 20 |  |  |  |  |  |
|  9. | Dvopek 0,5 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  10. | Đuveđ konzervirani 4-5 kg (povrće u komadima ujednačene veličine i oblika) | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  11. | Džem šipak 20 g  | kom | 12000 |  |  |  |  |  |
|  12. | Džem marelica 20 g | kom | 8000 |  |  |  |  |  |
|  13. | Grah suhi, I. klasa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 14. | Grožđice suhe, I. klasa najveće težine 500 g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 15. | Jaja A klase, razred L (tež.63-73 g) | kom | 6500 |  |  |  |  |  |
| 16. | Ječam | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 17. | Juha kokošja – koncentrat dehidr.u kocki (suš. kokoš. meso 2,4-3%, suš. kokoš. mesni ekstrakt 1,5-2%, ),1kg  | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 18. | Kava 200 g | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 19. | Kavovina „Divka“ 250 g | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 20. | Kavovina „Kneipp“ 250 g | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 21. | Keksi „Petit beure“ (sa maslacem),1 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 22. | Kompot od breskve, cca 3 kg neto | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 23. | Kompot voćni bez dodanog šećera, cca 3 kg neto | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 24. | Krupica kukuruzna 1 kg | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 25. | Krupica pšenična 1 kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 26. | Krušne mrvice 0,5-1 kg | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 27. | Kukuruzne pahuljice bez dodanog šećera (cornflakes) max težine do 1 kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 28. | Kvasac suhi 7g | kom | 20 |  |  |  |  |  |
| 29. | Kvasac svježi 40 g | kom | 15 |  |  |  |  |  |
| 30. | Leća suha, I. klasa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 31. | Limunska kiselina 20g | kom | 15 |  |  |  |  |  |
| 32. | Margarin stolni 250 g | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 33. | Margarin za mazanje, sa smanjenim udjelom masnoće, 15 g | kom | 4000 |  |  |  |  |  |
| 34. | Med cvjetni 20 g | kom | 300 |  |  |  |  |  |
| 35. | Ocat vinski 1 l | l | 150 |  |  |  |  |  |
| 36. | Ocat jabučni 1 l | l | 5 |  |  |  |  |  |
| 37. | Pahuljice sa suhim voćem (musli voćni) bez dodanog šećera, max težine do 500 g  | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 38. | Papar 1 kg | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 39. | Slatka mljevena 100 g | kg | 4 |  |  |  |  |  |
| 40. | Prašak za pecivo 10-15 g | kom | 25 |  |  |  |  |  |
| 41. | Prašak za puding (okus vanilija, čokolada, jagoda), max težine do 1 kg | kg | 7 |  |  |  |  |  |
| 42. | Prašak za puding (okus vanilija, čokolada, jagoda), 40-45 g | kom | 30 |  |  |  |  |  |
| 43. | Rajčica pelati, cca2,5 kg neto | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 44. | Rajčica koncentrat, cca 4,5 kg neto | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 45. | Riža dugo zrno, I. klasa, 1 kg | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 46. | Riža okruglo zrno, I. klasa, 1 kg | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 47. | Senf 0,70 kg | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 48. | Sirup za razrjeđiv., okus naranče, 1 l | l | 40 |  |  |  |  |  |
| 49. | Slanutak konzervirani, cca 0,80 kg neto | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 50. | Slanutak suhi I. klasa | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 51. | Sojino mlijeko 1 l | l | 10 |  |  |  |  |  |
| 52. | Sok naranča, 11 tetrapak  | l | 600 |  |  |  |  |  |
| 53. | Sol morska, sitna 1 kg | kg | 460 |  |  |  |  |  |
| 54. | Šampinjoni konzer. cca 0,80 kg neto | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 55. | Šećer 1 kg | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 56. | Šećer u prahu, 250 g | kg | 2 |  |  |  |  |  |
| 57. | Tjestenina fusili1 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 58. | Tjestenina špageti 1 kg | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 59. | Tjestenina peneti1 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 60. | Tjestenina šubioti (mali) 1 kg | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 61. | Tjestenina mašnice1 kg | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 62. | Tjestenina pužići 1 kg | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 63. | Tjestenina zvjezdice 0,5 kg | kg | 110 |  |  |  |  |  |
| 64. | Tjestenina fidelini 0,5 kg | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 65. | Tjestenina krpice 0,5 kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 66. | Tuna, komadi, konzerv., težine do max. 1,7 kg neto | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 67. | Ulje suncokret 1 l | l | 1100 |  |  |  |  |  |
| 68. | Ulje maslinovo ekstra djevičansko, 1 l  | l | 280 |  |  |  |  |  |
| 69. | Vanilin šećer 10 g | kom | 450 |  |  |  |  |  |
| 70. | Dodatak jelima s povrćem ili jednakovrijedan „Vegeti“ (udio suš. povrća min. 15%), 1 kg | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 71. | Voda mineralna 1,5 l | l | 20 |  |  |  |  |  |
| 72. | Začin bosiljak suhi, cca 100g  | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 73. | Začin ružmarin suhi, cca 100g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 74. | Začin lovorov list suhi, cca 100g | kg | 1 |  |  |  |  |  |
| 75. | Zobene pahuljice (sitne mekane) max težine do 1 kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |
|  | **Cijena bez PDV od 1-75, brojkama** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **PDV, brojkama** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ukupna cijena sa PDV-om od 1-75, brojkama** |  |  |  |  |  |  |  |

**NAPOMENA**: Ponuditelj je obavezan popuniti sve stavke u troškovniku/specifikaciji.

**Ponuditelj mora zadovoljiti slijedeće zahtjeve u pogledu kakvoće i sigurnosti hrane te isporuke narudžbe:**

* Dokazati da ima implementiran jedan od sustava za upravljanje sigurnošću hrane (HACCP, ISO 22000:2005) u koju svrhu treba dostaviti rješenje/odobrenje/potvrdu nadležnog ministarstva da subjekt u poslovanju s hranom ima implementiran HACCP sustav samokontrole sukladno važećem Zakonu o hrani i važećem Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu. Gospodarski subjekt može dostaviti i jednakovrijednu potvrdu ovlaštene tvrtke za certificiranje o implementiranom HACCP sustavu upravljanja i/ ili nekom drugom sustavu za kvalitetu i sigurnost hrane koji se primjenjuje u prehrambenoj industriji (ISO 22000:2005, ISO 9001:2008, IFS ili neki drugi sustav koji koristi prehrambena industrija).
* Isporučene namirnice moraju udovoljavati zahtjevima važećih Zakona o hrani, Zakona o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu, Zakonu o informiranju potrošača o hrani i svim važećim propisima proizašlih iz istih te drugim važećim propisima RH koji reguliraju predmetno područje.

**Uz ispunjeni troškovnik/specifikaciju dostaviti proizvođačke specifikacije proizvoda i deklaracije** svih ponuđenih proizvoda od red.br. 1 - 75 koji će se isporučivati tijekom ugovorenog razdoblja. Na upit naručitelja, ponuditelj se obvezuje dostaviti 1-2 puta godišnje za sve navedene proizvode analitička izvješća o zdravstvenoj ispravnosti proizvoda i kakvoći proizvoda na parametre propisane predmetnim pravilnikom.

Proizvođačke specifikacije proizvoda i analitička izvješća moraju biti na **hrvatskom jeziku**.

* **Proizvođačka specifikacija proizvoda**  sadrži slijedeće podatke: naziv i opis proizvoda, popis sastojaka, senzorska, kemijska i fizikalna svojstva proizvoda, nazivna količina punjenja, kratki opis tehnološkog postupka proizvodnje, pakiranje: pojedinačno, skupno i transportno pakovanje, trajnost proizvoda i uvjeti čuvanja, deklaracija proizvoda, informacija o alergenima.
* Deklaracija proizvoda mora biti istaknuta na proizvodu.
* Minimalni rok valjanosti isporučene namirnice mora biti najmanje 70% od ukupnog roka valjanosti namirnice. Ukupni rok valjanosti mora biti definiran u proizvođačkoj specifikaciji proizvoda.
* Dozvoljeno odstupanje u isporučenoj količini proizvoda u odnosu na traženu količinu (narudžbom) je ± 5%.
* Dostava namirnica se vrši jednom tjedno prema narudžbi naručitelja.

**NAPOMENA:** Ponuditelj je obavezan popuniti sve stavke u troškovniku/specifikaciji, koje će se u slučaju odabrane ponude isporučivati za cijelo ugovoreno razdoblje. Podatak u stupcu 5 „Proizvođač i zemlja podrijetla“ proizvoda mora biti konkretno ispunjen sa zemljom podrijetla i proizvođačem čiji će se proizvod isporučivati tijekom trajanja ugovorne obveze. Ovjera ponuditelja predstavlja prihvaćanje navedenih zahtjeva u pogledu kakvoće i sigurnosti hrane i isporuke narudžbe tijekom trajanja ugovorne obveze. Moguće naknadne izmjene i dopune zakonskih propisa obvezuju dobavljača na usklađenje i postupanje prema istima.

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 /potpis odgovorne osobe ponuditelja i ovjera/

U \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dana \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_