СТОЛИЧНА ОБЩИНА РАЙОН „ НАДЕЖДА”
гр. София -1220, ул. „Кирил Дрангов”№ 55, тел. 02/495-11-40, факс: 02/837-64-65
www.so-nadejda.com; e-mail: info@so- nadejda.com

Техническа спецификация към открита процедура за избор на изпълнител с предмет:“Доставка на хранителни продукти за детските градини на територията на Столична община район „Надежда”

Технически характеристики продукти:

1.КИСЕЛО МЛЯКО – 3.6 %

Да отговаря на следните следите основни изисквания;

1.Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°С до 6°С.

2.Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 3.6% масленост.

3.Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010.

4.Продуктът да бъде опакован в полистероловн (пластмасови) кофички с маса - пето 0.400 кг.

2.КИСЕЛО МЛЯКО – 2%

Да отговаря на следните основни изисквания:

1.Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°С до 6°С.

2.Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 2% масленост.

3.Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010.Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички е маса - нето 0.400 кг.

3.КАЙМА СМЕС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Каймата да бъде смес и да е произведена по утвърден стандарт Стара планина №01/2010.

2.Каймата да е охладена.

3.Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

4***.КАШКАВАЛ***

По Технологична документация иа производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010.

2.Разфасовка - пити по 1 кг.

5.МАСЛО КРАВЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеета се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80.

2.Разфасофка пакет от 1 кг.

6. МЕСО СВИНСКО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Свинското месо да е от бут, без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис.

2.Свинското месо да е охладено.

3.Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

7. МЕСО ПИЛЕШКО ФИЛЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пилешкото филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата.

2. Пилешкото филе да е охладено

3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

8. ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. С външен вид специфичен за пуешки бут да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис; без видими петна от кръв, с изключение на отделни малки и незабележими петна

2. Пилешкия бут да е охладен

3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

9.ПРЯСНО МЛЯКО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°С.

2.Прясното мляко да има 3% масленост;

3.Да отговаря на следните изисквания: за цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.

4.Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с вместимост I литър

10. РИБА ЗАМРАЗЕНА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Филе от бяла риба замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.

2.Филето да е замразено и се съхранява при температура в дълбочина на продукта не по-висока от -18°C.

3.Да е опакована в подходящи за транспортиране опаковки.

11.СИРЕНЕ КРАВЕ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1.Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.

2.Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010.

3.Разфасовка: 1 кг.

12. ШУНКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Шунка да е свинска, с розов до розово-червен цвят. Консистенция плътно-еластична. Разрезна повърхност с равномерен розово-червен цвят, без видими сухожилия и фасции. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво-зелен и участъци. Мирис и вкус - специфичен, приятен, без страничен мирис и привкус.

2.Шунката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3.Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки с маса нето 0.500кг

13. ЯЙЦА КОКОШИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер L.

2.Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +18 °C.

3.Яйцата да са опаковани в кутии но 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

СТОЛИЧНА ОБЩИНА РАЙОН „ НАДЕЖДА”
гр. София -1220, ул. „Кирил Дрангов”№ 55, тел. 02/495-11-40, факс: 02/837-64-65
www.so-nadejda.com; e-mail: info@so- nadejda.com

Прогнозни количества:

Местни и млечни продукти	Мерна единица	Прогнозно количество
1. кисело мляко 3.6%	кофичка / брой/	248 391
2. кисело мляко 2%	кофичка / брой/	53797
3. кайма	кг	13028
4. кашкавал	кг	8700
5. масло	кг	5000
6. месо свинско	кг	15 000
7. месо пилешко филе	кг	8000
8. пилешки бутчета	кг	4000
9. прясно мляко 3%	л	107390
10. риба	кг	104350
11.сирене	кг	102000
12. шунка	кг	11043
13. яйца	бр	52000