Т Е Х Н И Ч Е С К А С П Е Ц И Ф И К А Ц И Я

Обект на поръчката и Технически спецификации на артикулите:

№	Продукт	М-ка	Забележка	Количество
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Пилешка пържола от бут	кг	замразено , кашони по 10 кг	714
2	Пилешко филе	кг	замразено , пакет 2 кг	1187
3	Пилешки бутчета	кг	замразено , кашони по 10 кг	1583
4	Телешко месо	кг	шол, замразен , каси 10 кг	256
5	Свинско месо	кг	бут, без кост , замразено, каси 10 кг	2314
6	Агнешко месо	кг	трупно, замразено	91
7	Агнешко месо	кг	бут, замразен	267
8	Заешко месо	кг	цели зайци, замразени	216
9	Кайма смес	кг	замразена, УС 01/2010 "Стара планина" , пакети по 1 кг	2905
10	Мляно месо	кг	60%телешко 40%свинско, пакет 1 кг	2667
11	Пуешко месо	кг	замразено, без кост, плик 2кг	900
12	Сух колбас	кг	УС 05/2010 "Стара планина" , опаковки с маса от 0,250 до 0.300 кг за бр.	80
13	Шунка	кг	Свинска, от бут без кожа, в опаковки по 1 кг	61
14	Малотраен колбас	кг	УС 04/2010 "Стара планина", телешки в изкуствено черво в опаковки от 0,250 до 0.300 кг за бр.	42
15	Филе Бяла Риба	кг	от хек , замразена , в кашони	1917
16	Филе скумрия	кг	замразен в кашони	50
17	Филе Тилапия	кг	замразен в кашони	1135
18	Яйца кокоши	бр	кутия по 6 броя, размер М	61759
19	Пастет	бр	свински , кутия 0.180 кг	2458

Количествата на хранителните продукти по видове са ориентировъчни в зависимост от потребностите на Възложителя. Доставките ще се извършват само с предварителна заявка от страна на Възложителя/ упълномощени представители.

Възложителят си запазва правото:

- да намалява и/или увеличава количествата според необходимостта на звената в рамките на средствата по договора;

- да не поръчва част от изброения асортимент, ако не е възникнала необходимост от това.

А) ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ

1. Обектите, в които са произведени храните да са регистрирани по чл.12 от Закона за храните.

2. В случай, че произходът на продуктите е от предприятие от друга държава, членка на Европейския съюз или трета страна, да са спазени следните изисквания:

2.1. Продуктите да са съхранявани само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.

3. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация:

- Вид на хранителните продукти

- Количество

- Номер на партида

- Регистрационен номер на предприятието

- Количество - килограм, литър, брой, връзка.

Б) СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КОНКРЕТНИТЕ АРТИКУЛИ

1. ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА ОТ БУТ

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

1. Пилешката пържола да е клас „А”, замразена и да се съхраняват при температура -18ºС.
2. Обезкостени пилешки бутчета с кожа. Без несвойствени петна.
3. Да са опаковани в кашони по 10 кг

2. ПИЛЕШКО ФИЛЕ

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

1. Пилешкото филе да е клас „А”, цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.

2. Пилешкото филе да е замразено и да се съхранява при температура -18°С.

3. Да е опаковано в пликове по 2 кг.

3. ПИЛЕШКО БУТЧЕ

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

1. Пилешките бутчета да са клас „А”, замразени и да се съхраняват при температура -18ºС.

2. Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.

3. Да са опаковани в кашони по 10 кг

4. ТЕЛЕШКО МЕСО

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

1. Телешкото да е шол, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за телешко, без странични отклонения.

2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от - 18°С.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки- каси 10 кг.

5. СВИНСКО МЕСО

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 замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта не по-висока от -18°С.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки- каси 10 кг.

6. АГНЕШКО МЕСО

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

1. Агнешко месо цял труп - да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения.

2. Агнешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°С.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

7. АГНЕШКО МЕСО

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

1. Агнешко месо - бут- да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения.

2. Агнешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°С.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

8. ЗАЕШКО МЕСО

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

1. Заешко месо – цели зайци, с глави, да са с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Мирис - специфичен за заешко месо, без странични отклонения.

2. Заешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина -18С.

2. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

9. КАЙМА СМЕС

Да отговаря на следните основни изисквания:

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

2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18ºС.

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

10. МЛЯНО МЕСО

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

1. Мляното месо да бъде смес – 60 % телешко/ 40 % свинско, да представлява хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно месо. Не се допуска чужд мирис и на запарено. Мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5% от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5% от общата маса);

2. Мляното месо да е замразено и се съхранява при температура в дълбочина от -18ºС.

3. Мляното месо да бъде пакети с маса нето 1 кг.

11. ПУЕШКО МЕСО

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

1. Пуешко месо клас „А”, без кост, без замърсявания и признаци на ослизяване, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо.
2. Да е замразено и да се съхранява при температура -18°С.
3. Да е опаковано в пликове с маса нето 2 кг.

12. СУХ КОЛБАС

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Колбасът да е произведен по Утвърден стандарт „ Стара планина” № 05/2010 или еквивалентно.
2. Да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС
3. Да бъде във вакуум опаковки от 0,250 кг. до 0,300 кг за бр.

13. ШУНКА

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

1. Консистенция- плътна. Разрезна повърхност – сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово – червен цвят. Мирис и вкус - специфичен, приятен, без страничен мирис и привкус.
2. Шунката да е свинска, от бут без кожа, охладена и да се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
3. Опаковки с маса нето 1 кг

14. МАЛОТРАЕН КОЛБАС

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Колбасът да е телешки, произведен по Утвърден стандарт „ Стара планина” № 04/2010 или еквивалентно.
2. Да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС
3. Да бъде във вакуум опаковки от 0,250 кг. до 0,300 кг за бр.

15. ФИЛЕ БЯЛА РИБА

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

1.Филе , без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за 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. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС.

3. Да е опакована в кашони по 10 кг.

16. ФИЛЕ СКУМРИЯ

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

1.Филе , без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за 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. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС.

3. Да е опакована в кашони по 10 кг.

17. ФИЛЕ ТИЛАПИЯ

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

1.Филе , без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за 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. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС.

3. Да е опакована в кашони по 10 кг.

18. ЯЙЦА КОКОШИ

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

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

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

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

19. ПАСТЕТ

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

1. Пастетът да е свински . Съдържанието изпълва кутията изцяло, пастета да е с гладка повърхност с хомогенен, бледорозов до сивокафяв цвят. Разрезна повърхност да бъде гладка с хомогенен строеж. Бледорозов до сивокафяв цвят. Допуска се незначително количество отделени мазнина или желе. Без шупли. Консистенция да е

фина, мека и мажеща се. Мирисът и вкусът да са приятни, специфични, с оттенък на вложените подправки. Пълна херметичност на опаковките. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Консерви с маса нето 0.180 кг.