ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

- **Обект на поръчката и Технически спецификации на артикулите:**

	Продукт	Мярка	Количество
1	Кисело мляко 3,6% БДС	бр	138207
2	Кисело мляко 2% БДС	бр	41589
3	Прясно мляко кутия над 3%	л	94875
4	Масло краве 0,125 кг -82% масленост	кг	7761
5	Кашкавал БДС	кг	4240
6	Сирене краве БДС	кг	9054
7	Свински бут без кост	кг	16027
8	Телешки шол	кг	6915
9	Кайма "Стара планина"	кг	13899
10	Пилета замразени	кг	3675
11	Пилешко филе	кг	8432
12	Пилешки бутчета	кг	12195
13	Филе Бяла Риба	кг	16836
14	Шунка от 1кг	кг	1375
15	Яйца кокоши L	бр	149901

* След всички посочени стандарти следва да се чете или еквивалент. Под "еквивалент " са артикули , които напълно съответстват на характеристиките и показателите,както и на техните стойности, посочени в изброените утвърдени и браншови стандарти

- **<u>Специфични изисквания на възложителя:</u>**

ТЕЛЕШКИ ШОЛ

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

1. Да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта
2. Да е без видими тлъстини и сухожилия, разфасован.

СВИНСКИ БУТ БЕЗ КОСТ

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. Цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен , свойствен за свинско месо, без отклонения.

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

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ПИЛЕТА ЗАМРАЗЕНИ

1. Цели, в единична опаковка, охладени;
2. Без признаци на развала.

КАШКАВАЛ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010 или еквивалент.
2. Разфасовка – пити по 1 кг.
3. Да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС.
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 или еквивалент.
4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС.
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 или еквивалент.
4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.

ПРЯСНО МЛЯКО

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

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 25°С, а след отваряне при температура от 2 до 6°С
3. Прясното мляко да е над 3 % масленост;
4. Да отговаря на следните изисквания: краве мляко, за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.
5. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър.

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 мажеста 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 пакетче от 0,125 кг.

СИРЕНЕ КРАВЕ

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС.
2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент.

КАЙМА

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.

ВАРЕНА ШУНКА ОТ МЕСО ОТ СВИНСКИ БУТ БЕЗ КОСТ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Шунката е свинска, произведена по Утвърден стандарт „ Стара планина" № 11/2018 или еквивалентно.
2. Да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС
3. Да бъде във вакуум опаковки

ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

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

1. Клас " А ", без несвойствени петна . Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна. Мирис характерен за прясно змразено птиче месо, без страничен мирис. Салмонела - да не се установява.
2. Замразени с температура минус 18 градуса С.
3. Да бъдат в опаковки в пликове по 5 кг.

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. Замразено с температура минус 18 градуса С.
3. Да бъде в пакети по 2 кг.

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 с температура минус 18 градуса С.
   Да е в опаковки до 5 кг.

.

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 +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.