(Изм. 17.07.2019г.)

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

• Обект на поръчката и Технически спецификации на артикулите:

№	Хранителни продукти	Мярка	Забележка	Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП	Количество
1	2	3	4	5	6
1	Кисело мляко 3,6%	бр	3.6 % масленост, кофичка по 0.400 кг,в съответствие с БДС 12:2010	**	138207
2	Кисело мляко 2%	бр	2 % масленост, кофичка по 0.400 кг, в съответствие с БДС 12:2010	**	41589
3	Прясно мляко кутия над 3%	л	УХТ кутия от 1 л., над 3% масленост	**	94875
4	Масло краве 0,125 кг	кг	пакетче по 0.125 кг, масленост минимум 80 %	**	7761
5	Кашкавал	кг	в съответствие с БДС 14:2010, пити по 1 кг	**	4240
6	Сирене краве	кг	кофа с маса нето от 8 кг , в съответствие с БДС 15:2010	**	3252
7	Сирене краве	кг	разфасовка с маса нето от 1 вакум , в съответствие с БДС 15:2011	**	5700
8	Извара пакет по 1 кг	кг	полиетиленов плик от 1 кг	**	2361
9	Свински бут без кост	кг	бут, без кост, замразен		16027

10	Телешки шол	кг	замразен		6915
11	Кайма "Стара планина"	кг	замразена, УС 01/2010 "Стара планина" , пакети по 1 кг	**	13899
12	Мляно месо	кг	замразено, смес от 60% телешко и 40% свинско, пакет по 1 кг, УС 10/2018 "Стара планина"	**	3700
13	Пилета замразени	кг	Птиците са бройлери, клас „А”		3675
14	Пилешко филе	кг	замразено, пликове до 2 кг.	**	8432
15	Пилешки бутчета	кг	замразени, пликове по 5 кг.		12195
16	Филе Бяла Риба	кг	филе от Бяла риба-замразено, опаковка до 5 кг		16836
17	Риба замразена-скумрия филе	кг	филе скумрия замразена, опаковка до 5 кг	**	2700
18	Варена шунка от месо от свински бут без кост	кг	свинска, вакуум опаковки с маса от 0,400 до 0,600 кг. за брой, УС 11/2018 "Стара планина"	**	1375
19	Траен варено – пушен салам „Стара планина“	кг	УС 05/2010 "Стара планина" , опаковки с маса 0,250-0.300 кг за брой	**	500
20	Яйца кокоши L	бр	размер L, в кутии по 6 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

* * За хранителните продукти, които са отбелязани с ** в колона №5 „Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП” участниците следва да представят протоколи за изпитване, издадени от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие, удовлетворяващи възложителя, съобразно изискванията на РАЗДЕЛ VI. ЗАЯВЯВАНЕ НА УЧАСТИЕ И СЪДЪРЖАНИЕ НА ОФЕРТАТА, т. 2.2.1 от документацията за участие.

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

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

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

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

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

ПРЯСНО МЛЯКО

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

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 25°C, а след отваряне при температура от 2 до 6°C
2. Прясното мляко да е над 3 % масленост;
3. 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.
4. 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.

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 2°C до 6°C

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.
3. Разфасовка: кофа с маса нето от 8 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.
3. Разфасовка: вакуум опаковка с маса нето от 1 кг.

ИЗВАРА

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

1. Водно съдържание не повече от 78 % , киселинност градус Т, не повече от 250. Еднородна зърнеста маса. Вкус и аромат - чист, млечнокисел.
2. Изварата да бъде опакована в пакети по 1 кг.

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.

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.

КАЙМА „Стара Планина“

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-18°С.
3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

МЛЯНО МЕСО

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Мляното месо да бъде смес от 60% телешко и 40% свинско и да е произведено по утвърден стандарт „Стара планина” № 10/2018 или еквивалентно.
2. Мляното месо да е замразено.
3. Да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

ПИЛЕТА ЗАМРАЗЕНИ

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

1. Птиците са бройлери, клас „А”, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по - висока от минус 18 градуса С. Птичите трупове трябва да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис. При прясното месо от домашни птици не може да има следи от предишно замразяване.
2. Птиците да са с тегло над 1кг и до 1.700 кг.

3.Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

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.

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 замразено 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.

ФИЛЕ БЯЛА РИБА

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.
3. Да е в опаковки до 5 кг.

РИБА ЗАМРАЗЕНА- СКУМРИЯ ФИЛЕ

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

1. Филе от скумрия, 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.

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 - 0,400 до 0,600 кг. за брой.

ТРАЕН ВАРЕНО – ПУШЕН САЛАМ „СТАРА ПЛАНИНА"

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 с маса от 0,250-0,300 кг за бр.

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°С 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.