1. **ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ПАРТИЈУ БР. 1-МЕСО И МЕСНЕ ПРЕРАЂЕВИНЕ**

Све намирнице које су предмет јавне набавке број 02/2022. - партија број 1. - месо и месне прерађевине морају бити здравствено исправне што подразумева хигијенску исправност и исправност њиховог састава, ветеринарску исправност и микробиолошку исправност.

За све артикле (од 1.до 9) са сваком испоруком понуђач је дужан да доставља **потврду о обављеној здравственој контроли и исправности намирница** (приликом сваке испоруке), док је за пилећа прса и јунећу печеницу неопходно поред напред наведеног доставити и **декларацију уз сваку испоруку**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **РЕД.БР.** | **НАЗИВ АРТИКЛА** | **ЈЕДИНИЦА МЕРЕ** | **ОКВИРНА КОЛИЧИНА** |
| **1.** | **ЈУНЕЋИ БУТ БЕЗ КОСТИ** – прва класа, максимално 5% масти, очишћено од везивног масног ткива, већих крвних судова и лимфних чворова | килограм | 430 |
| **2.** | **СВИЊСКИ БУТ БЕЗ КОСТИ** – прва класа, максимално 5% масти, очишћено од везивног масног ткива, већих крвних судова и лимфних чворова, | килограм | 5500 |
| **3.** | **ДИМЉЕНА СВИЊСКА ПЕЧЕНИЦА – 1. класа** | килограм | 350 |
| **4.** | **СВЕЖЕ ПИЛЕЋЕ БЕЛО МЕСО СА КОСТИ** | килограм | 698 |
| **5.** | **БАРЕНА ХАМБУРШКА МЕСНАТА СЛАНИНА** | килограм | 480 |
| **6.** | **ЈЕТРЕНА ПАШТЕТА 150 г – ЛИМЕНКА-свињска** | комад | 2500 |
| **7.** | **ПИЛЕЋА ПРСА У ОМОТУ-1.** Класа, минимум 55% пилећег филе меса | килограм | 200 |
| **8.** | **СВЕЖИ ПИЛЕЋИ БАТАК И КАРАБАТАК СА КОСТИ** | килограм | 600 |

Наручилац може у сваком моменту, уколико посумња у исправност испоручених намирница да их пошаље на анализу на терет понуђача. Испорука за партију свеже месо се врши свакодневно у свих 9 објеката ПУ „Пчелица“ у складу са назнаком у требовању. Време испоруке је у интервалу од 06-11 часова пре подне сваког радног дана, а у складу са достављеним требовањем од стране Наручиоца.