

Партија 1- МЕСО, МЕСНЕ ПРЕРАЂЕВИНЕ и ПИЛЕЋЕ МЕСО

<i>Редни број</i>	<i>артикал</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>опис</i>
1	Јунећи бут б.к	килограм	2700	Бут без костију, мах 5% масти, очишћено од масног везивног ткива, већих крвних судова, лимфних чворова, ружичасто-црвене боје Прва категорија – у складу са чланом 10. тачка 1. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
2	Свињски бут б.к	килограм	3100	Бут без костију, мах 5% масти, очишћено од масног везивног ткива, већих крвних судова, лимфних чворова, ружичасто-црвене боје Прва категорија – у складу са чланом 10. тачка 1. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
3	Пилећа салама	килограм	1 400	Фино уситњена барена кобасица од пилећег меса: механички сепарисано пилеће месо минимум 38%, садржај укупних протеина најмање 10% Прва класа, без садржаја беланчевинастих производа у складу са чл.73. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл. гласник РС бр.33/04)
4	Паштета	комад	600	Јетрена, 75 грама, алуминијумско паковање
5	Виришла пилећа	килограм	1 900	Прва класа, механички сепарисано пилеће месо минимум 55%, садржај укупних протеина најмање 10%, командна тежина виришле 40г, вакум паковање, у складу са чланом 71. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
6	кобасица	килограм	900	класе српска у природном омотачу, грубо уситњена барена кобасица. Састав-масно ткиво, говеђе месо, свињско месо, везивно ткиво и вода.
7	Сланина	килограм	440	Прва класа, димљена свињска хамбуршка сланина, правилно обликовани грудно трбушни део

				свиње са припадајућом кожом и поткожним масним ткивом
8	Сува ребра	килограм	200	Прва категорија – у складу са чланом 10. тачка 1. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
9	Маст, свињска	килограм	250	Прва класа, домаћа
10	Чајна кобасица	килограм	20	
11	Суви врат	килограм	10	Свињски, димљени без коске
12	Печеница	килограм	20	Свињски слабина и леђа, лакс каре
13	Нарезак	комад	500	100 грама, алуминијумско паковање
14	Кулен	килограм	5	
15	Шунка у цреву	килограм	10	
16	Цело пиле, грил	Килограм	400	„А“ класа – цело пиле, свеже (тежине од 1500-2000 гр. комаду)
17	Пилећи батаци и карабатаци	Килограм	2 800	Калибрирани, свежи (тежине око 200 гр. по комаду тј. 5 комада по кг.)
18	Пилеће филе	Килограм	60	Пилеће бело месо без костију и кожице-свеже

Партија 2- МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Редни број	артикал	Јединица мере	Количина	опис
1	Млеко слатко	литар	13700	Пастеризовано, 2,8-3,2% млечне масти, кеса, елопак или ПЕТ амбалажа 1/1
2	Јогурт	чаша	40 000	Са 2,8 до 3,2% млечне масти, паковање чаша 180г
3	Кисело млеко	чаша	17 000	Са 2,8 до 3,2% млечне масти, паковање чаша 180г
4	Млеко-дуготрајно	литар	50	Тетрапак, 1/1 сриелизовано, хомогенизовано са мин. 2,8 % мм
5	Сир Фета, животињск ог порекла	килограм	3100	Са минимум 45% мл. масти
6	Павлака	чаша	1000	Минимум 12% мм, паковање чаша ,

	<i>кисела,</i>			паковање чаша 180г
<i>7</i>	Сир крављи, ситан	<i>килограм</i>	<i>2200</i>	До 25% млечне масти, ринфуз
<i>8</i>	Топљени сир 45 % мм (зденка или одговарајући)	<i>кутија</i>	<i>3000</i>	кутија– 150 гр, 6/1 паковање, 6 ком. по 25г.
<i>9</i>	Качкаваљ	<i>килограм</i>	<i>320</i>	45% мм
<i>10</i>	Посни качкаваљ	<i>килограм</i>	<i>50</i>	

НАПОМЕНА: ИЗМЕНЕ СЕ НАЛАЗЕ КОД АРТИКАЛА КОЈИ СУ БОЛДИРАНИ А ОДНОСЕ СЕ НА: У ПРВОЈ ПАРТИЈИ 1. НА СТАВКУ 13. ДОК КОД ПАРТИЈЕ 4. МЛЕКО И МЛ. ПРОИЗВОДИ СЕ ОДНОСИ НА СТАВКУ 7.