

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

от "УИКЕНД" ООД
(наименование на участника)

и подписано от Дянко Проданов Дечев, ЕГН: 6803248520
(трите имена и ЕГН)

в качеството му на **Управител**
(на длъжност)

с ЕИК/БУЛСТАТ/ЕГН/друга индивидуализация на участника или подизпълнителя
(когато е приложимо): 126145986

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

1. След запознаване с всички документи и образци/приложения от документацията за участие в процедурата, получаването, на които потвърждаваме с настоящото, ние удостоверяваме и потвърждаваме, че представяваният от нас участник отговаря на изискванията и условията посочени в документацията за участие в процедура с предмет: **"Периодични доставки на хранителни продукти до кухня майка кетъринг при ОДЗ "Пролет", за хранене на деца в Целодневни детски градини на територията на община Харманли"**.

2. Декларираме, че сме получили посредством „Профила на купувача“ документация за участие и сме запознати с указанията и условията за участие в обявената от Вас процедура. Съгласни сме с поставените от Вас условия и ги приемаме без възражения.

3. Декларираме, че ще изпълним дейностите по обществената поръчка в сроковете регламентирани от Възложителя в документацията за участие и Техническата спецификация /Приложение №9/ и представяме нашето предложение за изпълнение на обществената поръчка по обявената от Вас процедура, а именно:

ПОКАЗАТЕЛИ, ХАРАКТЕРИСТИКИ И НОРМИ НА ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ УЧАСТНИКА ПРОДУКТ:



№	ВИДОВЕ ПРОДУКТИ	мярка	опаковка	показатели/параметри	норми/стандарти
1	2	3	4	5	6
	ХЛЯБ БЯЛ	0.650 кг.	пластмасови касети,опакован	<p>Хлябът е нарязан произведен съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 02/2011</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Форма: Овална продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини от изпичането, нарязан. Цвят: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Състояние на средата: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска, Вкус и мирис; приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страничен привкус и мирис. Чужди примеси; не се допускат. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Видимо плесенясване: не се допуска</p>	<p>произведен съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 02/2011</p> <p>Произведен по Технологична документация на производителя</p>
	ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	0.650 кг.	пластмасови касети,опакован		

1.	ТОЧЕНИ КОРИ	0,500 кг.	Опаковани в пакети	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охладени фини точени кори, съдържание: брашно, сол, вода. 2. Без консерванти и оцветители. 	Опаковани съгласно БД
1.	БУТЕР ТЕСТО	маса нето 0,400 кг.	Опаковани в пакети	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тестени листове от бутер тесто, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, без чужди примеси и следи от плесени. 2. Да бъде замразено и да се съхранява при температура минус 18°C. 	Произведено по Технологична документация на производителя
1.	БУТЕР ТЕСТО	маса нето 0,800 кг.	Опаковани в пакети	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тестени листове от бутер тесто, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, без чужди примеси и следи от плесени. 2. Да бъде замразено и да се съхранява при температура минус 18°C. 	Произведено по Технологична документация на производителя
1.	ГАЛЕТА	0,200 кг.	Опакована в пакети	По Технологична документация на производителя, съобразена	Произведено по Технологична документация на производителя

			<p>със следните основни изисквания:</p> <p>1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват.</p>	
ГРИС	0,500 кг.	Грисът е опакован в пликове, съгласно БДС.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Грисът с бял до кремав цвят без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, приятен, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Хрускане при сдъвкване да не се усеща Видими плесени и складови вредители не се допускат.</p>	Произведен по По Технологична документация на производителя. Опаковъ съгласно БДС.
МАКАРОНИ	0.400кг.	в пакети по 0.400кг. ,съгласно БДС	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Макаронено изделие, дребни форми. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.</p>	По Технологична документация на производителя. Опакови съгласно БДС.
МАКАРОНИ	0.400кг.	в пакети по 0.400кг. ,съгласно БДС.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Макароните да са 100% пълнозърнести. Цвят -</p>	По Технологична документация на производителя. Опакови съгласно БДС.

			характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.	
0.	ЮФКА	0,400кг. в пакети по 0,400кг, съгласно БДС.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Макаронено изделие. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.	По Технологична документация на производителя. Опаковки съгласно БДС.
1.	ФИДЕ	0.400кг. в пакети по 0.400кг. ,съгласно БДС.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания; 1. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.	По Технологична документация на производителя. Опаковки съгласно БДС.
2.	СПАГЕТИ	0.400кг. в пакети по 0.400кг. ,съгласно БДС.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Дълго макаронено изделие, Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.	По Технологична документация на производителя. Опаковки съгласно БДС.
3.	КУС КУС	0.400кг. в пакети по 0.400кг. ,съгласно БДС.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цвят - характерен, равномерен, без следи от	По Технологична документация на производителя. Опаковки съгласно БДС.

			недобро омесванеЧужди примеси не се допускат.	
4.	БРАШНО	нетна маса от 1 кг.	опаковано в пакети с нетна маса от 1 кг., „съгласно БДС	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1.Брашното да е пълнозърнесто, с цвят характерен за вида брашно. Мирис - характерен, приятен, без мирис на плесен, на запарено и/или друг несвойствен мирис. Със специфичен вкус, без горчивина, киселина или друг нетипичен вкус. Патогенни микроорганизми не се допускат. Без складови вредители.</p> <p>По Технологична документация на производителя. Опаковка съгласно БДС.</p>
5.	КАДАИФ	0.500кг.	в пакети по 0.500кг. „съгласно БДС	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Цвят - характерен. Чужди примеси не се допускат.</p> <p>По Технологична документация на производителя. Опаковка съгласно БДС.</p>
5.	ГОТОВО ТЕСТО	1 кг.	в пакети по 1 кг. „съгласно БДС	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Без консерванти и оцветители. Чужди примеси не се допускат.</p> <p>По Технологична документация на производителя. Опаковка съгласно БДС.</p>
6.	МАЯ ЗА ХЛЯБ	0.042кг	на кубчета	<p>По Технологична документация на</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>

			производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Салмонела да не се установява.		
7.	СУХАР	Маса нето: 0.500 кг.	в пакети съгласно БДС	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Външен вид: Добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.	По Технологична документация на производителя. Опаковки съгласно БДС.
8.	КРОТОНИ	Маса нето: 0.500 кг.	в пакети съгласно БДС	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Външен вид: Добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.	По Технологична документация на производителя. Опаковки съгласно БДС.
9.	ШОКОЛАДОВ КОРНФЛЕЙКС	маса нето 0,100 кг.	опаковано в пакети	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Вкус и мирис - характерни за вложените съставки, на какао, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и	По Технологична документация на производителя.

			странични видими примеси.	
0.	ШОКОЛАДОВ КОРНФЛЕЙКС	маса нето 1кг.	опаковано в пакети	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Вкус и мирис - характерни за вложените съставки, на какао, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>
1.	МЮСЛИ	маса нето 0,600 кг.	опаковано в пакети	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Микс от овесени ядки, сушени плодове и конфлейкс. Вкус и мирис - характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус. Странични видими примеси не се допускат.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>
2.	ОВЕСЕНИ ЯДКИ	маса нето 0,500 кг.	опаковани в пакети, съгласно БДС	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Фини люспи от овес, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.</p> <p>По Технологична документация на производителя. Опаковк съгласно БДС.</p>
3.	ПШЕНИЧНО-МЛЕЧНА КАША	маса нето 0,200 кг.	опакована в пакети, съгласно БДС	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена</p> <p>По Технологична документация на производителя. Опаковк съгласно БДС.</p>

			<p>със следните основни изисквания:</p> <p>1. Кашата да е произведена от пшенично брашно (35%), сухо пълномаслено мляко (31%) захар, сладка суроватка на прах и витаминна смес, да не съдържа оцветители, консерванти и ароматизанти.</p>	
4.	ПШЕНИЦА ГРУХАНА ЗА ВАРЕНЕ	<p>маса нето 0,500 кг.</p> <p>опакована в пакети, ,съгласно БДС</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1,Цвят – специфичен за съответния сорт, мирис – характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено и друг несвойствен мирис; вкус – характерен за пшеницаи.</p>	По Технологична документация на производителя. Опаковка съгласно БДС.
5.	МИЛИНКА-прясна произведена в същия ден	<p>Маса нето: 0.100 кг.</p> <p>В индивидуална опаковка</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	По Технологична документация на производителя.
6.	БАНИЧКА С МАЯ	<p>Маса нето: 0.100 кг.</p> <p>В индивидуална опаковка</p>	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни	По Технологична документация на производителя.

			изисквания: 1.Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.		
7.	БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опаковка	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.	По Технологична документация на производителя.
8.	БАНИЦА С ТИКВА-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опаковка	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.	По Технологична документация на производителя.
9.	КИФЛА С МАРМАЛАД-прясна произведена в	Маса нето: 0,100 кг.	В индивидуална опаковка	По Технологична документация на производителя, съобразена	По Технологична документация на производителя.

	същия ден			<p>със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: добре оформена, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис, с равномерно разпределен пълнеж от мармалад. Без страничен мирис и привкус. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.</p>	
0.	КИФЛА С ЛОКУМ-прясна произведена в същия ден	<p>Маса нето: 0.100 кг.</p>	В индивидуална опаковка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1, Външен вид: добре оформена, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис; с приятен характерен вкус и мирис, с равномерно разпределен пълнеж от локум. Без страничен мирис и привкус. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.</p>	По Технологична документация на производителя.
1.	КИФЛА С ШОКОЛАД-прясна произведена в същия ден	<p>Маса нето: 0.100 кг</p>	В индивидуална опаковка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: добре оформена, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис, с равномерно разпределен пълнеж от шоколад. Без страничен мирис и привкус. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.</p>	По Технологична документация на производителя.

2.	КИФЛА С ХАЛВА- прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: добре оформена, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис, с равномерно разпределен пълнеж от халва. Без страничен мирис и привкус. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	По Технологична документация на производителя.
3.	КИФЛА КОЗУНАЧЕНА-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>Х. Външен вид: добре оформена, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис. Без страничен мирис и привкус. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	По Технологична документация на производителя.
4.	СУСАМЕНА ПИТКА- прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди</p>	По Технологична документация на производителя.

			примеси и гранивост.	
5.	ТУТМАНИК-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформен, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>
6.	РОДОПКА СЪС СИРЕНЕ-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформено, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>
7.	РОДОПКА С КРЕМВИРШ-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформено, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>

			за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.	
8.	ПИЦА-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания;</p> <p>1. Външен вид: Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>
9.	ВЕГИТАРИАНСКА ПИЦА-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания;</p> <p>1. Външен вид: Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>
0.	ГЕВРЕК-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформен, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>

1.	<p>САНВИЧ С КАШКАВАЛ-прясна произведена в същия ден</p>	<p>Маса нето: 0.100 кг.</p>	<p>В индивидуална опакровка</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	<p>По Технологична документация на производителя.</p>
2.	<p>АРАБСКО РЕВАНЕ- трясна произведена в същия ден</p>	<p>Маса нето: 0.100 кг.</p>	<p>В индивидуална опакровка</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	<p>По Технологична документация на производителя.</p>
3.	<p>СОЛЕТИ</p>	<p>маса нето 0.055кг.</p>	<p>опаковани в единични опаковки. В индивидуална опакровка</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Добре изпечени тестени пръчици с гланцирана повърхност и хрупкава структура.</p>	<p>По Технологична документация на производителя.</p>
4.	<p>ПИТКИ (ЗА САНДВИЧ)</p>	<p>Маса нето: 0.100 кг.</p>	<p>В индивидуална опакровка</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена</p>	<p>По Технологична документация на производителя.</p>

			<p>със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	
5.	КОЗУНАК	<p>Маса нето: 0.500кг, пакет.</p>	<p>В индивидуална опаковка</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Форма: Добре оформен, добре изпечена повърхност без прегаряне и полевания. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	По Технологична документация на производителя.
6.	БУТЕРКА СЪС СИРЕНЕ-прясна произведена в същия ден	<p>Маса нето: 0.100 кг.</p>	<p>В индивидуална опаковка</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	По Технологична документация на производителя.

7.	КЕКС С ПЛОД-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.100 кг.	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	По Технологична документация на производителя.
8.	КУРАБИИ-прясна произведена в същия ден	Маса нето: 0.075 кг. за една бройка	В индивидуална опакровка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.</p>	По Технологична документация на производителя.
9.	ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС	1 литър	Продуктът е опакован в PVC плик	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.</p> <p>1. Прясното мляко да има минимум 3,6% масленост.</p> <p>2. Да отговаря на следните изисквания: за</p>	По Технологична документация на производителя.

			цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.	
0.	ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС	1 литър	Продуктът да бъде опакован в тетрапак кутия	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Прясното мляко да да е произведено по УНТ технология.</p> <p>2. Прясното мляко да има 3,6% масленост;</p> <p>3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.</p> <p>По Технологична документация на производителя.</p>
1.	ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС	1 литър	Продуктът да бъде опакован в PVC плис с вместимост	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.</p> <p>2.Прясното мляко да има минимум 2% масленост.</p> <p>3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>

2.	ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС	1 литър	Продуктът е опакован в тетрапак кутия	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.</p> <p>2. Да отговаря на следните изисквания: за цвят - бял с кремов оттенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.</p> <p>3. Прясното мляко да има 2% масленост;</p>	По Технологична документация на производителя
3.	КИСЕЛО МЛЯКО- да отговаря на БДС 12:2010 „българско кисело мляко или еквивалент по качество	маса нето 0.400 кг.	Продуктът е опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса - нето 0.400 кг.	<p>Да отговаря на следните следните основни изисквания:</p> <p>1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.</p> <p>2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има 3.6% масленост.</p>	Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010.
4.	КИСЕЛО МЛЯКО- - да отговаря на БДС 12:2010 „българско кисело мляко или еквивалент по качество	маса нето 0.400 кг.	Продуктът е опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса - нето 0.400 кг.	<p>Да отговаря на следните следните основни изисквания:</p> <p>1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.</p> <p>2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има 2% масленост. 3</p>	Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010.

5.	СИРЕНЕ КРЕМА	маса- нето 0.125 кг.	Опаковано в пакети с маса-нето 0.125 кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Сиренето крема да е с бял еднороден цвят, вкус и мирис специфични, без страничен мирис и привкус, консистенция - мека, нежна, мажеща се. Салмонела да не се установява.</p>	По Технологична документация на производителя
6.	СИРЕНЕ КРАВЕ- - да отговаря на БДС 15:2010 „българско бяло саламурено сирене или еквивалент по качество	маса нето до 8,000 кг.	Разфасовка: кутия с маса нето до 8,000 кг.	<p>Да отговаря на следните следните основни изисквания:</p> <p>1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.</p>	Сиренето да отговаря качествените показатели заложиени в БДС 15:2010
7.	КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО- да отговаря на БДС 14:2010 „български кашкавал или еквивалент по качество	1кг.	Разфасовка - опаковка от 1кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Кашкавалът да е от краве мляко и да отговаря на качествените показатели, заложиени в БДС 14:2010.</p>	По Технологична документация на производителя. БДС 14:2010.
8.	МАСЛО КРАВЕ	0.125г.	Разфасовка пакет от 0.125г.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1.Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция</p>	По Технологична документация на производителя. Регламен (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.

				<p>при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло,</p> <p>2.Масленост в % не по-малко от 80. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p>	
8.	СЛАДОЛЕД	1.000 кг..	Да е опакован в кутии по 1.000 кг..	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Сладоледът да е с твърда консистенция, без едри кристали от замръзнала вода, вкус и мирис - специфични за вложените съставки.</p>	По Технологична документация на производителя.
9.	СЛАДОЛЕД	0.100 кг.	Да е опакован в кутии по 0.100 кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1.Сладоледът да е с твърда консистенция, без едри кристали от замръзнала вода, вкус и мирис - специфични за вложените съставки.</p>	По Технологична документация на производителя.
10.	ИЗВАРА- Извара- БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя	1 кг.	Изварата да бъде диетична, първо качество и опакована в пакети с маса нето 1 кг.	По Технологична документация на производителя, безмаслена, диетична, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание – не повече от 78%,	По Технологична документация на производителя.

			<p>киселинност °Т – не повече от 250.</p> <p>1. Изварата да има нежна, еднородна консистенция; цвят - бял до бял с кремав оттенък; вкус и мирис - характерни за продукта, не се допуска страничен вкус и мирис.</p> <p>2. Изварата да се съхранява при температура от 0°С до 6°С.</p>	
1.	МАЛЕБИ	0.180 кг..	<p>опакован в кутии по 0.180 кг..</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1.Крем от оризово брашно с допълнителен розово-червен сироп за заливка.Вкус и мирис - специфични за вложените съставки.</p>	По Технологична документация на производителя.
2.	МЛЕЧНА САЛАТА	1.000 кг..	<p>Да е опакован в кутии по 1.000 кг..</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Цедено кисело мляко с пресни краставици и подправки.Вкус и мирис - специфични за вложените съставки.</p>	По Технологична документация на производителя.
3.	РУСКА САЛАТА	1.000 кг..	<p>Да е опакован в кутии по 1.000 кг..</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p>	По Технологична документация на производителя.

				1. Руска салата е ястие, което се приготвя от майонеза, варени картофи, грах, моркови, кисели краставички, царевича, и различни видове колбаси или пилешко месо .Вкус и мирис - специфични за вложените съставки.	
4.	КАТЪК	1.000 кг..	Да е опакован в кутии по 1.000 кг..	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Произведен от краве мляко и сирене, Регламент 853/2004 ЕС(без растителни мазнини).Вкус и мирис - специфични за вложените съставки	По Технологична документация на производителя.
5.	ТОПЕНО СИРЕНА	1.000 кг..	Да е опакован в кутии до 1.000 кг..	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Еднородна мека консистенция и аромати с натурален произход.Произведено по специална технология и рецептура от 100% млечни суровини. Вкус и мирис - специфични за вложените съставки.	По Технологична документация на производителя
6.	АЙРЯН	0.250 кг..	Опакован в бутилки по 0.250 кг..	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Айрян - трябва да е получен при	По Технологична документация на производителя

			хомогенизацията на българско кисело мляко и питейна вода без добавяне на готварска сол. Вкус и мирис - специфични за вложените съставки.	
7.	КИСЕЛО МЛЯКО-ПЛОДОВО	0.060 кг..	опаковано в кофички по 0.060 кг..	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания</p> <p>1. БДС 12-82 или еквивалентна ТД на производителя. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение. Сухо вещество – $8.5 \div 18\%$, киселинност °Т 90-160, инвертна захар - $8 \div 12$, без растителни мазнини.</p> <p>Вкус и аромат – свойствен, приятно млечно – кисел.</p> <p>БДС 12-82 или еквивалентна ТД на производителя.</p>
8.	Пиле твърдо замразено	Птиците да са с тегло над 1.000кг и до 1,500кг.	Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Птиците да са бройлери, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по-висока от минус 18°C. Без несвойствени петна, механични наранявания и ослизявания, с мирис,</p> <p>По Технологична документация на производителя. Българско производство или еквивалентно по качество производство.</p>

			<p>характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.</p> <p>Българско производство или еквивалентно по качество производство.</p>	
9.	<p>ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА</p>	<p>нето тегло на 2 бр. над 0,800 кг.</p>	<p>Да са опаковани в полиетиленови торбички</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пилешките бутчета да са индивидуално замразени и да се съхраняват при температура -18°C. 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. <p>По Технологична документация на производителя.</p>
0.	<p>ТЕЛЕШКИ ШОЛ БЕЗ КОСТ</p>	<p>1кг.</p>	<p>Полиетиленови пликве по БДС по 1 кг.</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Телешкият шол да е получен от месо отделено от бута на ЕПЖ. 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. Да отговаря на <p>По Технологична документация на производителя. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (Е № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p>

			<p>микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p> <p>2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от - 18°C.</p>	
1.	МЛЯНО ТЕЛЕШКО МЕСО	<p>маса нето 1,000кг.</p> <p>В полиетиленови торбички или пакети по 1 кг.</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Мляното месо да бъде смес от 100% телешко. Мляното месо да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Да бъде 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) Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно замразено месо. Не се допуска чужд мирис. Вкусът да бъде умерено солен без чужд привкус.</p> <p>2. Мляното месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.</p>	По Технологична документация на производителя

<p>2.</p> <p>МЛЯНО МЕСО смес от 60% телешко и 40% свинско - охладено</p>	<p>1,000кг.</p>	<p>Мляното месо да бъде в пакети или полиетиленови торбички с маса нето до 1,000кг.</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Мляното месо да бъде смес от 60% телешко и 40% свинско. Мляното месо да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Да бъде 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) Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно замразено месо. Не се допуска чужд мирис. Вкусът да бъде умерено солен без чужд привкус.</p> <p>2. Мляното месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.</p>	<p>По Технологична документация на производителя</p>
<p>3.</p> <p>КРЕНВИРШИ</p>	<p>1 кг.</p>	<p>Подходящи за транспортиране опаковки.</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>2. Кренвиршите да са от птиче месо с права</p>	<p>По Технологична документация на производителя. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (Е N° 2073 от 2005 и Регламе (ЕО) № 1441 от 2007.</p>

				<p>цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки и на опушено. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) N° 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p> <p>3. Кренвиршите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.</p>	
4.	КРЕНВИРШИ	1 кг.	В подходящи за транспортиране опаковки.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Кренвиршите да са от свинско месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят, Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без</p>	<p>По Технологична документация на производителя.</p> <p>Отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) N° 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p>

			<p>празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки и на опушено. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 9 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p>	
5.	КРЕНВИРШИ "Стара планина"	1 кг. - наливен	<p>в подходяща за транспортиране опаковка.</p> <p>Да отговаря на следните следните основни изисквания:</p> <p>1. Кренвиршите да са от свинско месо, неопаковани, да са произведени съгласно изискванията на Утвърден Стандарт 04/2010 «Стара Планина»</p>	Произведени съгласно изискванията на Утвърден Стандарт 04/2010 «Стара Планина»
6.	МАЛОТРАЕН САЛАМ	1 кг. - наливен	<p>В подходящи за транспортиране опаковки.</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Колбасът да бъде телешки или камчия, с права цилиндрична форма, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и</p>	По Технологична документация на производителя. Отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007. Произведен по утвърден стандарт „Стара планина“

			<p>разтопени мазнини, за камчия с равномерно разпределени парченца сланина. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Колбасът да е с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) N° 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007. Произведен по утвърден стандарт „Стара планина“.</p> <p>2. Колбасите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.</p>	
7.	<p>ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ, ЛУКАНКА, ФИЛЕ</p> <p>1 кг. наливен</p>	<p>Да е пакетирен в подходящи за транспортиране опаковки.</p>	<p>По Технологична документация на доставчика, съобразени със следните основни изисквания:</p> <p>1. Колбасът да бъде траен варено-пушен и да е произведен съгласно изискванията на УС 05/2010 „Стара Планина“</p> <p>2. Шпекът да бъде траен варено-пушен, с права цилиндрична форма, с чиста леко набръчкана повърхност без петна и повреди по опаковката. Разрезна повърхност с еднообразен строеж, с равномерно разпределени парченца сланина, без</p>	<p>По Технологична документация на доставчика. Съгласно изискванията на УС 05/2010 „Стара Планина“. Отговаря по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) N° 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) N° 1441 от 2007.</p>

				<p>празнини и шупли, без по тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция - твърдо- еластична, собствен мирис на опушено и подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p> <p>3. Шпекът да е охладен и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.</p>	
8.	ШУНКОВ САЛАМ	1 кг. наливен	В подходящи за транспортиране опаковки с маса нето до 1,000кг	<p>1. Консистенция плътно еластична. Мирис и вкус - специфичен, приятен, без страничен мирис и привкус. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p> <p>2. Шунката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.</p>	Отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.
9.	СВИНСКИ ШОЛ	1 кг. наливен	В подходящи за транспортиране опаковки.	По Технологична документация на производителя, съобразена	По Технологична документация на производителя. Отговаря

			<p>със следните основни изисквания:</p> <p>1. Свинският шол да е 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. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p> <p>2. Свинският шол да е замразен и да се съхранява при температура в дълбочина -18°C.</p>	<p>на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p>
0.	СВИНСКИ ШОЛ-охладен	1 кг. наливен	<p>в подходящи за транспортиране опаковки.</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Свинският шол да е 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. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от</p>	<p>По Технологична документация на производителя. Отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.</p>

			2007. 2. Свинският шол да е охладен и да се съхранява при температура по технологична документация.	
1.	АГНЕСКО МЕСО - охладено	1 кг. наливен	В подходящи за транспортиране опаковки.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Агнешко трупно месо - да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизаване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) N9 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) N9 1441 от 2007.</p> <p>2. Агнешкото месо да е охладено и да се съхранява при температура по технологична документация.</p> <p>По Технологична документация на производителя. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) N9 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) N9 1441 от 2007.</p>
2.	ЗАЕШКО МЕСО - охладено	1 кг. наливен	В подходящи за транспортиране опаковки.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Заешко месо - цели зайци, с глави, да са с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания,</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>

			<p>без признаци на ослизяване. Мирис - специфичен за заешко месо, без странични отклонения.</p> <p>2. Заешкото месо да е охладено и да се съхранява при температура по технологична документация.</p>	
3.	ПАСТЕТ	<p>бр./ кут. по 0,220 кг</p> <p>опакован в херметично затворени метални кутии по 0,220 кг или маса нето 0.180кг.</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пастет детски.</p> <p>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. Външна повърхност да бъде без изменения. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна.</p>	По Технологична документация на производителя
4.	ЯЙЦА КОКОШИ	<p>тегло от 40 до 50 грама на</p> <p>В картонени кори по 30 броя и печат на всяко яйце и печат на</p>	По Технологична документация на производителя, съобразена	По Технологична документация на производителя

		бройка	кашона 1 бр. - 0,050 кг	<p>със следните основни изисквания:</p> <p>1. Яйцата да се съхраняват при температура от + 5°C до +18 °C.</p> <p>Яйцата да бъдат „пресни“, за съхранение до 28 дни от дата на снасяне, трайно маркирани, клас А, размер L. Да бъдат чисти, неповредени, с чист бистър прозрачен белтък без каквито и да е чужди включения. Да нямат чужд мирис.</p> <p>2. Яйцата да са опаковани в картонени кори до 30 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация с тегло от 40 до 50 грама.</p>	
5.	ПИЛЕШКО ФИЛЕ - охладено	до 2кг.	Опаковано в полиетиленови пликове по БДС с маса нето до 2кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пилешкото филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без гръдната кост, кожата и ребрата.</p> <p>2. Пилешкото филе да е охладено и да се съхранява при температура по технологична документация,</p>	По Технологична документация на производителя. Опакован в полиетиленови пликове по БДС

6.	ПИЛЕШКО ФИЛЕ - замразено	маса нето до 2кг	Опаковано в полиетиленови пликве по БДС с маса нето до 2кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пилешкото филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без гръдната кост, кожата и ребрата.</p> <p>2. Пилешкото филе да е замразено и да се съхранява при температура -18°C,</p>	По Технологична документация на производителя. Опаковано в полиетиленови пликве по БДС
7.	ФИЛЕ СКУМРИЯ	1 кг	Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>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.</p> <p>2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C.</p>	По Технологична документация на производителя
9.	ФИЛЕ ОТ ХЕК (МЕРЛУЗА)	1 кг наливна	Опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни	По Технологична документация на производителя

			<p>изисквания:</p> <p>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.</p> <p>2.Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C.</p>	
0. ФИЛЕ ОТ САФРИД	1 кг	Опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Филето да е замразено, 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.</p> <p>2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C.</p>	По Технологична документация на производителя.

1.	ФИЛЕ ОТ БЯЛА РИБА	1 кг наливна	Опаковано в подходящи за транспортиране опаковки	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>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.</p> <p>1. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C.</p>	По Технологична документация на производителя
2.	ЗАХАР КРИСТАЛНА	1 кг.	Опакована в пакети или пликосе по БДС	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Суха, при пипане не лепне, сипе се. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Вкус - сладък, без страничен привкус. Чужди примеси не се допускат. Влага не повече от 0.1%.</p>	По Технологична документация на производителя
3.	ПЧЕЛЕН МЕД	0,680 кг	опакован в буркани с маса нето 0,680 кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p>	По Технологична документация на производителя

			<p>1. Неоцветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтарен, янтарен, червен или червенокафяв, без остатъци от пило и други механични примеси и без признаци на ферментация. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%.</p> <p>Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %.</p>	
I.	ПУДРА ЗАХАР	нетна маса от 1 кг	<p>опакована в пакети с нетна маса от 1 кг или пликос по БДС 0.500 кг</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Еднородна, прахообразна маса, чужди примеси не се допускат, Вкус- сладък.</p>	По Технологична документация на производителя
5.	ХАЛВА ТАХАН	маса нето 0,350кг	<p>на калъпи с маса нето 0,350кг</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Цвят - кремав до светло бежов. Вкус и мирис - ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис, Консистенция - лесно режеща се и трошава. Строеж на рреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат. Влага не повече от 10%</p>	По Технологична документация на производителя

6.

МАРМАЛАД
ШИПКОВмаса нето
до 0.360
кгХерметично
затворени буркани с
маса нето до 0.360 кг.
Бомбаж не се
допуска.

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

1. Плодови мармалади без
признаци на захаросване.
Цветът е характерен за
съответния плод (шипки),
претърпял преработка,
равномерен. Вкусът и
мирисът са ясно изразени и
типични за вида на
съответния плод или
плодове, от които е
произведен, Страничен
вкус и мирис не се
допускат. Консистенцията е
гладка и равномерно
режеща се маса, без
частици, със зърнеста
структура. Допускат се
неединични размазващи се
сбити частици, които не са
пригорими. Съдържание на
плод минимум 60%, захар
до 50%.

По Технологична
документация на
производителя

7.

МАРМАЛАД
ЯБЪЛКОВ

1 кг.

Опаковано в
подходящи за
транспортиране
опаковки, на калъп за
рязане.

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

1. Плодовият мармалад да
е без признаци на
захаросване. Цветът е
характерен за съответния
плод (ябълки), претърпял
преработка, равномерен.
Вкусът и мирисът са ясно
изразени и типични за вида
на съответния плод или
плодове, от които е
произведен, Страничен
вкус и мирис не се

По Технологична
документация на
производителя

			допускат. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Допускат се неединични размазващи се сбити частици, които не са пригорими. Съдържание на плод минимум 60%, захар до 50%.	
8.	КОНФИТЮР	буркан 0,360 кг	<p>Херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360кг. Бомбаж не се установява.</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис. Съдържание на плод минимум 60% захар до 50%.</p>	По Технологична документация на производителя
9.	НИШЕСТЕ ДЕСЕРТНО	маса нето 0,100 кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: /</p> <p>1,Десертно нишесте с прибавки на есенция (ягода, банан, шоколад, кайсия) и боя за хранителни цели. Сипкава прахообразна, хомогенна маса. Без чужди примеси,</p>	По Технологична документация на производителя

10.	СУХА ПАСТА	маса нето 0.035кг	Единично опаковани с маса нето 0.035кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Сладкарски тестени изделия от пандишпаново тесто, с различни видове пълнеж.	По Технологична документация на производителя
11.	СУХА ПАСТА „ЛИВИЯ“	маса нето 0.060кг	Единично опаковани с маса нето 0.060кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Сладкарски тестени изделия от пандишпаново тесто, с различни видове пълнеж.	По Технологична документация на производителя
12.	ПАСТА „БУКЕТ“	маса нето: 0.070 кг	Единично опаковани с маса нето: 0.070 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания; 1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепени с крем, покрити с кувертюр. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.	По Технологична документация на производителя
13.	ПАСТА „КАРАМЕЛ“	маса нето: 0.100 кг	Единично опаковани маса нето: 0.100 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания; 1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепени	По Технологична документация на производителя

				с крем, покрити с кувертюр. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост	
14.	СУХА ПАСТА „КОМ“	маса нето: 0.060 кг	Единично опаковани с маса нето: 0.060 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания; 1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепени с крем, покрити с кувертюр. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост	По Технологична документация на производителя
15.	РУЛО ШОКОЛАДОВО	маса нето: 0.200 кг	Единично опаковани с маса нето: 0.200 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания; 1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепено с шоколад. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.	По Технологична документация на производителя
16.	РУЛО ФРУКТОВО	маса нето: 0.200 кг	Единично опаковани с маса нето: 0.200 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания; 1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепено с плодово сладко. Добре оформени. С приятен вкус	По Технологична документация на производителя

				примеси и гравивост.	
10.	ЛИНЦЕРИ	маса нето: 0.060 кг	Единично опаковани с маса нето: 0.060 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.</p>	По Технологична документация на производителя
11.	РЕВАНЕ ОБИКНОВЕНО	маса нето: 0.100 кг	Единично опаковани с маса нето: 0.100 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.</p>	По Технологична документация на производителя
12.	БИСКВИТИ „ТВЪРДИ“	0.190кг	в полиетилен или полипропилен целофан опаковки от 0.190кг.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1. Бисквитите да са обикновени, с релефна повърхност, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от</p>	По Технологична документация на производителя

			светло жълт до светло кафяв, бе прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.	
13.	БИСКВИТИ „ЗАКУСКА“	0.330 кг	в полиетилен или полипропилен целофан- опаковки от 0.330 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1. Бисквитите да са „Закуска“, да са с правоъгълна форма. Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегоря не. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
14.	СТАФИДИ	1,000 кг	Фолирана опаковка 1,000 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1. Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на килогра 8 18 МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>По Технологична документация на производителя. Наредба № 16/28.05.2010 г на килогра 8 18 МЗХ. за съответния клас първи</p>

15.	СЛЪНЧОГЛЕДОВО ОЛИО	1 литър	опаковано в PVC бутилки с вместимост 1 литър	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>2. Олиото трябва да е рафинирано, бистро, без утайки при 20°C със златистожълт цвят. Приятен, свойствен мирис и вкус. Без страничен привкус и мирис. Влага и летливи вещества не повече от 0,10%</p>	По Технологична документация на производителя
16.	ОЦЕТ	0.700 л	Оцетът да е опакован в бутилки с вместимост 0.700 л	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания:</p> <p>1. Оцетът да е винен. Бистър или леко опалесциращ, без утайка цвят, характерен за вида оцет и кисел приятен вкус, характерен мирис</p>	По Технологична документация на производителя
17.	ОРИЗ	1 кг	Оризът да е опаковано в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг	<p>1. Оризът да не е брашнясал и да не съдържа живи или мъртви складови вредители. Цвят - бял до кремав, без мирис на мухъл, за парено или друг несвойствен за ориза мирис. Влага - не повече 14%. Видимо плесенясване да не се установява. Странични видими примеси да не се установяват.</p>	Екстра или първо качество
18.	ЗРЯЛ ФАСУЛ (БОБ) БЯЛ	1 кг	опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p>	По Технологична документация на производителя

			2. Бобът да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма, с бял цвят. Мирис - присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси - не се допуска.	
19.	ЛЕЩА	1 кг	Лещата да се опакова в пликове, с маса нето 1 кг	<p>1. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>2. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат.</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
20.	СОЛ ЙОДИРАНА	1кг	опакован в пакети с нетна маса от 1кг или полиетиленови пликове по БДС	<p>1. Бял на цвят, на вкус чисто солена и без страничен мирис. Влага не повече от 0,6%.</p> <p>полиетиленови пликове п БДС</p>
21.	СОЛ ШАРЕНА	нетна маса до 1кг	опакован в полиетиленови пликове по БДС с нетна маса до 1кг	<p>1. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>2. На вкус солена с мирис на вложените подправки. Влага не повече от 0,6%.</p> <p>По Технологична документация на производителя. Полиетиленови пликове п БДС</p>

12.	ЧЕРВЕН ПИПЕР	0.080кг	опакован в пликове, екструдирани с полиетилен по БДС по 0.080кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят - характерен за червения пипер. Вкус - приятен, специфичен, без лютивина. Странични несвойствени примеси не се допускат.</p>	По Технологична документация на производителя екструдирани с полиетил по БДС
13.	ЧУБРИЦА СУХА	0.080кг	опакована в пликове, екструдирани с полиетилен по БДС по 0.080кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението градинска чубрица. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват.</p>	По Технологична документация на производителя
14.	ДЖОДЖЕН СУХ	0.020 кг	опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.020 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Смлени листа от растението джоджен. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.</p>	По Технологична документация на производителя
15.	УНИВЕРСАЛНА ПОДПРАВКА	0.100 кг	опакована във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни</p>	По Технологична документация на производителя

			изисквания: 1.Зеленчукова. Смес от смлени подправки, зеленчуци и добавки. Мирис и вкус - специфични за вложените съставки, без страничен мирис и привкус.	
16.	ПИКАНТИНА	0.100 кг	опакван в във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Смлени сушени зеленчуци - морков, целина лук, куркума, магданоз, сол, Е621, захар, червен лют пипер, пащърнак. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват. По Технологична документация на производителя
17.	БАКПУЛВЕР	0.010 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Салмонела да не се установява.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Салмонела да не се установява. По Технологична документация на производителя
18.	КАНЕЛА	0.010 кг	опакван в във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Фини смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят - характерен. Чужди примеси не се допускат. По Технологична документация на производителя

9.	ВАНИЛИЯ	0.002 грама	опакована пакетчета по 0.002 грама	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Мирис и вкус, характерни за подправката. Салмонела да не се установява.</p>	По Технологична документация на производителя
10.	ДАФИНОВ ЛИСТ	0.010 кг	опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.</p>	По Технологична документация на производителя
11.	КАКАО НА ГРАНУЛИ	0.400 кг	опакован в буркан 0.400 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пълномаслено какао на гранули със светлокафяв цвят, с характерен вкус..Подсладено за разтваряне. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.</p>	По Технологична документация на производителя
12.	ЧАЙ БИЛКОВ	20 броя филтърни пакетчета	опакован в кутии по 20 броя филтърни пакетчета	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Добре изсушени билки. Цвят - характерен за вида</p>	По Технологична документация на производителя

			чай. Странични ивидими примеси не се допускат. Вкус - специфичен, без отклонения. Мирис - приятно ароматен, без страничен мирис. Влага не повече от 12%.	
13.	СОДА БИКАРБОНАТ	0,100 кг	опакован във фолирани пликчета по БДС по 0,100 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Салмонела да не се установява.</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
14.	АМОНЯЧНА СОДА	0.010 кг	опакован в във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Салмонела да не се установява,</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
15.	ЛИМОНЕНА КИСИЛЕНА	0.010 кг	опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Салмонела да не се установява,</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
6.	ЧЕРЕН ПИПЕР МЛЯН	0.010 кг	опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Смян черен пипер. Вкус - лютив, без страниче привкус и без страничен</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>

			мирис.	
17.	ЧЕРЕН ПИПЕР НА ЗЪРНА	0.010 кг	<p>опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Не смлян черен пипер. Вкус - лютив, без страниче привкус и без страничен мирис.</p>	По Технологична документация на производителя
18.	ЯБЪЛКИ	1 кг	<p>В насипно състояние, в пластмасови касетки по БДС, в мрежести потребителски опаковки</p> <p>Плодове, свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър 60 мм</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас“ I.</p>	Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас“ I.
19.	ПОРТОКАЛИ	1 кг	<p>В мрежести потребителски опаковки по БДС</p> <p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести размери по най-големия диаметър 60мм</p>	Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас“ I.

			Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас“ I.	
10.	ЛИМОНИ	1 кг	В пластмасови касетки по БДСили в мрежести потребителски опаковки	<p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести размери по най-големия диаметър 60мм</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“</p> <p>Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“</p>
11.	БАНАНИ	1 кг	Неопаковани	<p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели</p> <p>Да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2257/94 на Комисията от 16 септември 1994 г. за определяне на стандартите за качество на</p> <p>Регламент (ЕО) № 2257/94 на Комисията от 16 септември 1994 г. за определяне на стандартите за качество на бананите, категория 1</p>

			бананите, категория 1	
12.	ПРАСКОВИ	1 кг	<p>В насипно състояние разфасовани в в пластмасови или дървени касетки по БДС</p> <p>Плодове, цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване, повреди механични и от болести не се допускат. Размер на плода по най-големия диаметър: мъхести - 55 до 65, Загнили плодове не се допускат</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I</p>	Регламент (ЕО) 543/2011 Комисията и Наредба №1 и да съответстват на СПС минимум за „клас I
13.	КРУШИ	1 кг	<p>В насипно състояние разфасовани в в пластмасови или дървени касетки по БДС</p> <p>Плодове, цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване, повреди механични и от болести не се допускат. Загнили плодове не се допускат</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.</p>	Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/201 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СП минимум за „клас I”.

14.	КАЙСИИ	1 кг	В насипно състояние разфасовани в в пластмасови или дървени касетки по БДС	<p>Плодове, цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване, повреди механични и от болести не се допускат. Загнили плодове не се допускат</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“.
15.	СИНИ СЛИВИ	1 кг	В насипно състояние разфасовани в в пластмасови или дървени касетки по БДС	<p>Плодове, цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване, повреди механични и от болести не се допускат. Загнили плодове не се допускат</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.
16.	КИВИ	1 кг	В насипно състояние разфасовани в в пластмасови или дървени касетки по	<p>цилиндрично закръглени с кафява, мека, мъхеста обвивка и тревистозелена, сочна и мека сърцевина. Тегло на плода от 0,050гр.</p>	Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СП

		БДС	<p>до 0,100гр. Повреди механични и от болести не се допускат. Загнили плодове не се допускат.- период</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“.</p>	минимум за „клас I“.
17.			<p>плодове- свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър 60 м.</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“.</p>	Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“.
	МАНДАРИНИ	кг	В мрежести потребителски опаковки по БДС	
3.	ЧЕРЕШИ	кг	В насипно състояние разфасовани в пластмасови или дървени касетки по БДС	<p>плодове, цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване, повреди механични и от</p> <p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС</p>

			<p>болести не се допускат. Загнили плодове не се допускат</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС</p>	
19.	ДИНИ	кг	<p>Дървени касети за зеленчуци по БДС</p> <p>пресни - плодове незрели не се допускат, плодове, цели, здрави, чисти, ненапукани, ненабити с характерна за сорба форма. Тегло на един брой не по-малък от 1.5 кг.</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС</p>	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС</p>
20.	ПЪПЕШИ	кг	<p>Дървени касети за зеленчуци по БДС</p> <p>пресни - неуродливи, с малки отклонения в оцветяването на кората, с незначително замърсяване от почвата, плодове в беритбена зрялост с характерна за сорта. Маса на плода не по-малко от 0.5 кг.</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията</p>	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС</p>

			на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС	
11.	ГРОЗДЕ	кг	В щайги по БДС	<p>прясно - гроздове - цели, минимално тегло над 100гр., нормално развити и типични за дадения сорт. Цвят - типичен за гроздето. Повреди механични и от насекоми не се допускат /</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“.</p> <p>Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I“.</p>
12.	ГРЕЙПФРУТ	кг	В мрежести потребителски опаковки по БДС	<p>плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнели части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести размери по най-големия диаметър 80мм</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.</p> <p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>

			543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.	
13.	ДОМАТИ ЧЕРВЕНИ ОРАНЖЕРИЙНИ	кг	Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС	<p>плодове пресни, здрави, чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта с размери по най-големия диаметър 40 мм</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.</p> <p>Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.</p>
14.	ДОМАТИ ЧЕРВЕНИ НЕОРАНЖЕРИЙНИ	кг	Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС	<p>плодове пресни, здрави, чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта с размери по най-големия диаметър 40 мм</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.</p> <p>Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.</p>
5.	КРАСТАВИЦИ ОРАНЖЕРИЙНИ	кг	Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС	<p>плодове пресни цели, здрави с дължина 30 см, с чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с</p> <p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС</p>

			<p>гладка или грапава повърхност, типична за сорта, без признаци на пожълтяване, сортирани от един вид или едно качество</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС</p>	
66.	КРАСТАВИЦИ НЕОРАНЖЕРИЙНИ	кг	<p>Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС</p> <p>плодове пресни цели, здрави с дължина 30 см, с чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с гладка или грапава повърхност, типична за сорта, без признаци на пожълтяване, сортирани от един вид или едно качество.</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
7.	ЗЕЛЕ -БЪЛГАРСКО ПРОИЗВОДСТВО/или еквивалентно по	кг	<p>Опаковка-чисти и здрави касети по БДС</p> <p>цели зелки, пресни, залаагерувано зеле - незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени,</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да

	качество такова			плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.	съответстват минимум на ОПС.
18.				цели зелки, пресни, залаагерувано зеле - незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
	ЗЕЛЕ	кг	Опаковка-чисти и здрави касети по БДС		
19.	ПИПЕР КАПИЯ	кг	В мрежести торби или пластмасови каси по БДС като масата на опакования пипер не трябва да надвишава 15кг.	плодове цели, пресни, здрави, чисти, с характерен за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара,	Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „ клас" I.

			определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „ клас" I.		
10.	МОРКОВИ	кг	Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС	с външен вид - кореноплоди пресни правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта форма Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
11.	КАРТОФИ	кг	Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС	клубени цели свежи, чисти непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожица и характерна за сорта консистенция Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
12.	ЛУК КРОМИД ЗРЯЛ	кг	Опаковка-в насипно състояние в мрежести торбички	луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да

			<p>обвивка / люспа/ . Повреди от болести и механични не се допускат</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	съответстват минимум на ОПС.
13.	ПРЕСЕН ЗЕЛЕН ЛУК	кг	<p>Опаковка на връзки по 10 броя.</p> <p>със свежи, зелени пера, добре почистен, пожълтели части не се допускат, без механични и други повреди</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
14.	ПРЕСЕН МАГДАНОЗ	на връзки	<p>Опаковка –на връзки</p> <p>от свежи, чисти от кал здрави, зелени, външно добре оформени листа - целогодишно</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.

			ОПС.	
15.	ТИКВИЧКИ ПРЕСНИ	кг	<p>Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС</p> <p>дължина на плода от 15 до 25 см без механични повреди с месеста част, сочна, крехка незагрубяла, с типично за сорта оцветяване, с едва оформени дребни некожести семки</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
16.	СПАНАК ПРЕСЕН	кг	<p>Опаковка-в чисти и здрави касети по БДС</p> <p>цели листа, здрави и пресни с характерна за сорта зелена окраска на листата, без замърсяване от почва, пестициди и торове, с брой на листата в розетката над осем, с диаметър на розетката над 16 см</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
17.	ПАТЛАДЖАН	кг	<p>Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови</p> <p>трябва да бъдат цели, с дръжки, здрави, чисти, с характерна форма и с виолетова до</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да

		касети по БДС	тъмновиолетова окраска Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.	съответстват минимум на ОПС.
18.	ПРЕСЕН ЗЕЛЕН ФАСУЛ	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС, съдържанието са се състои от един и същ сорт, едно и също качество шушулки цели с дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС. шушулки цели с дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
19.	ПРАЗ ЛУК	бр.	На връзка от 20 бр. добре оформен, свеж, чист не по-малък от 80 см - на връзки по 20 броя Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС

			съответстват минимум на ОПС	
ТИКВА	бр.	Опаковка – в каси по БДС	<p>плодове, свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър 60 мм.</p> <p>Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
ОРЕХОВИ ЯДКИ	кг	Пакет по 1 кг	<p>БДС 4772- 73 Първо качество. Външен вид- цели и половинки ядки, нормално развити. Кожица- от светлокафява до кафява. Да нямат странични примеси, да няма наличие на живи вредители, да не са повредени от насекоми или гризачи. Влажност- не повече от 7 %. Не се допускат плесенясали и загнили ядки. 1. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>2. Сурови орехи цели, здрави, чисти, с цвят, вкус и</p>	БДС 4772- 73 Първо качество.

			мирис, характерен за продукта, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.	
2.	ЧЕСЪН	кг	<p>Опаковка-в насипно състояние в мрежести торбички.</p> <p>луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка / люспа/ . Повреди от болести и механични не се допускат</p> <p>Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.</p>	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.
3.	ЗЕЛЕН ФАСУЛ ЗАМРАЗЕН	<p>маса нето</p> <p>0.450кг.;</p> <p>1,000 кг.;</p> <p>10,000 кг.</p>	<p>опакван в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг.; 1,000 кг.; 10,000 кг.</p> <p>замразен/рязан, изчистен и бланширан</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1.Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси</p>	По Технологична документация на производителя
4.	ЗАМРАЗЕН СПАНАК	маса нето 0.450кг	<p>опакван в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг.</p> <p>бланширан,нарязан, почистен от жили и примеси, вкус и мирис - свойствен за спанак.</p>	По Технологична документация на производителя

			<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1.Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, на кубчета, млян, чист, без видими примеси.</p>	
'5.	ЗАМРАЗЕН ГРАХ	<p>маса нето 1.000кг</p> <p>опакована в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 1.000кг</p>	<p>Натурален, зелен, среднозърнест клас I, цвят характерен за зеленчука, без мирис на мухъл, без кисел вкус, без плесен, без повреди от болести и неприятели, не се допускат механични примеси и вредители</p> <p>. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>2.Замразена грах в техническа зрялост, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими примеси.</p>	По Технологична документация на производителя
'6.	МИКС ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ ЗАМРАЗЕНИ- /замразен/	<p>Зеленчуците да са опаковани в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг.; 1,000 кг.; 10,000 кг</p>	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.</p>	По Технологична документация на производителя

7.	БРОКОЛИ ЗАМРАЗЕНИ	маса нето 0.450кг	опаковани в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг	<p>цвят характерен за зеленчука, без мирис на мухъл, без кисел вкус, без плесен, без повреди от болести и неприятели, като не се допускат механични примеси и вредители и да отговаря на първо качество.</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1.Броколи в техническа зрялост, нарязани на розетки, чисти, със зелен цвят, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители.</p>	По Технологична документация на производителя
8.	ДОМАТИ НЕБЕЛЕНИ КОНСЕРВА	маса нето 0,680кг	Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1.Домати цели небелени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол. Цвят - червен. Мирис и вкус приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус. Без консерванти, оцветители и утайка</p>	По Технологична документация на производителя
9.	ГРАХ КОНСЕРВА	маса нето 0,680 кг	херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг с описано съдържание на опаковката. Бомбаж да не се	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:	По Технологична документация на производителя

		установява.	1.Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна заливка, без консерванти,оцветители и утайка.		
10.	ЗЕЛЕН ФАСУЛ КОНСЕРВА	маса нето 0,680кг	херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1.Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка. Прозрачна заливка, без консерванти,оцветители и утайка.	По Технологична документация на производителя
11.	ГЮВЕЧ КОНСЕРВА	маса нето 0,680 кг	херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг с описано съдържание на опаковката, Бомбаж да не се установява.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати - цели или нарязани, зеленият фасул - с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, грах. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се	По Технологична документация на производителя

			установяват. Без консерванти, оцветители и утайка.	
12.	ПАПРИКАШ КОНСЕРВА	маса нето 0,680 кг	<p>херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг с описано съдържание на опаковката, Бомбаж да не се установява.</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пиперките да са с цвят-зелен, жълто зелен, слабо зачервен в една опаковка да са еднакво нарязани, двят на домати и домати сок - червен, Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. без консерванти, оцветители и утайка.</p>	По Технологична документация на производителя
13.	КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ КОНСЕРВА	маса нето 0,680 кг	<p>херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Краставички, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката, Заливка - прозрачна със слабо жълт оттенък. без консерванти, оцветители и утайка.</p>	По Технологична документация на производителя

14.	КИСЕЛО ЗЕЛЕ	маса нето 1,650кг	херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,650кг. Бомбаж да не се установява.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Зелето да е със сочна, еластична, хрупква консистенция, сламено жълт цвят, кисело- солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта. Равномерно нарязани парчета. Без консерванти и оцветители	По Технологична документация на производителя
15.	ЛЮТЕНИЦА	маса нето 0.314 кг	херметически затворени буркани с маса нето 0.314 кг. Бомбаж да не се установява.	еднородна пюреобразна маса; вкус и мирис - свойствени за вложените съставки; цвят - бледо до яркочервен; Без консерванти, оцветители и подсладител, непищанна. Произведена по браншови стандарт. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднороден, бледо червен до яркочервен цвят. Страничен вкус и мирис - не се допускат. Консистенция - мажеща се. Странични примеси не се допускат.	По Технологична документация на производителя
16.	МАСЛИНИ	5,000 кг	опаковани в бидони с маса нето 5,000 кг	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Маслините да са с гладка	По Технологична документация на производителя

			повърхност, цвят черни с размер непо-малък от 1,5 см. до 2 см.. Вкус и мирис характерни за маслини, без страничен мирис и привкус,	
17.	ЧУШКИ МАРИНОВАНИ ПЕЧЕНИ	маса нето 0,680 кг	херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Печена, белена червена капия. Без механични повреди, заливка - прозрачна със слабо жълт оттенък По Технологична документация на производителя
18.	ДОМАТЕНО ПЮРЕ	маса нето 0,720 кг	херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,720 кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна пюреобразна маса. Вкус и мирис – свойствени за вложените съставки. Цвят – яркочервен. Без ципата и семките на домата. Без механични повреди, консерванти и оцветители. По Технологична документация на производителя
19.	КЪПООЛУ	маса нето 0,314 кг	Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,314 кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат.	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Къпоолу е вид ястие от смлени или счукани печени патладжани и чесън, Без механични повреди, консерванти и оцветители. По Технологична документация на производителя

10.	НАТУРАЛЕН СОК - ЯБЪЛКА	1,000 л.	опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л., без консерванти, оцветители и утайка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1, Пастьоризиран плодов сок ябълка 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
11.	НАТУРАЛЕН СОК - ПРАСКОВА	1,000 л.	опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л., без консерванти, оцветители и утайка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пастьоризиран плодов сок праскова 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
12.	НАТУРАЛЕН СОК - ПОРТОКАЛ	1,000 л.	опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л., без консерванти, оцветители и утайка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пастьоризиран плодов сок портокал 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
13.	НАТУРАЛЕН СОК - ЯБЪЛКА	0,200 л	опаковани в кутии тетрапак с вместимост 0,200 л., без консерванти, оцветители и утайка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1, Пастьоризиран плодов</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>

			сок ябълка 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус	
14.	НАТУРАЛЕН СОК - ПРАСКОВА	0,200 л	опаковани в кутии тетрапак с вместимост 0,200 л., без консерванти, оцветители и утайка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пастьоризиран плодов сок праскова 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
15.	НАТУРАЛЕН СОК - ПОРТОКАЛ	0,200 л	опаковани в кутии тетрапак с вместимост 0,200 л., без консерванти, оцветители и утайка	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пастьоризиран плодов сок портокал 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
16.	НЕКТАР	0,500 л	Нектарите са опаковани в бутилка с вместимост 0,500 л	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Разредено пюре от кайсии, праскови или смесени, с добавена захар. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус</p> <p>По Технологична документация на производителя</p>
17.	БОЗА	1,000 л	Бозата е в бутилки с вместимост 1,000 л	<p>Произведена по Технологична документация на</p>

			<p>документация на производителя, съобразено със следните основни изисквания:</p> <p>1. Бозата да бъде на цвят светлобежов до тъмнобежов, на вкус сладка, може да е слабо резлива. Консистенцията да бъде колоидна суспензия без утайка и избистреност.</p>	производителя
18.	СТУДЕН ЧАЙ	1,000 л	<p>Студеният чай да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Вкус и мирис, специфични за вложения плод или билка. Без страничен мирис и привкус.</p>	По Технологична документация на производителя
19.	МИНЕРАЛНА ВОДА	0,500 л	<p>Водата е в бутилка с вместимост 0,500 л</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Вода от минерален извор, който съдържа различни минерали, като соли и серни съединения. Водата да е слабо минерализирана или трапезна. Без страничен мирис, привкус и утайки.</p>	По Технологична документация на производителя
10.	КОМПОТ ПРАСКОВА	0.680кг	<p>херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг. Бомбаж да не се установява.</p> <p>всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки, нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността;</p>	По Технологична документация на производителя

			<p>сиропа - бистър без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода - типичен за използвания сорт</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Плодове, добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Вкус и мирис - приятни, характерни за плода, умеррено сладък вкус. Бистър, еднообразен захарен сироп</p>	
11.	КОМПОТ КАЙСИЯ	<p>маса нето 0.680кг</p> <p>херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг. Бомбаж да не се установява.</p>	<p>всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки, нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността; сиропа - бистър без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода - типичен за използвания сорт</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания;</p> <p>1. Плодове, добре узрели, на половини, еднакви по големина, без механични повреди. Вкус и мирис - приятни, характерни за плода, умеррено сладък вкус. Бистър, еднообразен захарен сироп.</p>	По Технологична документация на производителя

12.

КОМПОТ ЧЕРЕШИ И
ВИШНИ

0.680кг

херметично затворени
стъклени буркани с
маса нето 0.680кг.
Бомбаж да не се
установява.

всяка опаковка да съдържа
цели плодове с костилки
без механични и болестни
повреди, без дръжки,
сиропа - бистър без
странични примеси

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

1. Плодове, добре узрели,
цели плодове с костилки,
без механични повреди.
Вкус и мирис - приятни,
характерни за плода,
умеррено сладък вкус.
Бистър, еднообразен
захарен сироп.

По Технологична
документация на
производителя

13.

КОМПОТ СИНИ
СЛИВИ

маса нето
0.680кг

херметично затворени
стъклени буркани с
маса нето 0.680кг.
Бомбаж да не се
установява

половинки плодове без
механични и болестни
повреди, почистени от
костилки и дръжки, цвят на
плода - характерен за
сорта; вкус и мирис -
свойствени за компот от
сини сливи

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

1. Плодове, добре узрели,
еднакви по големина, без
механични повреди. Вкус и
мирис - приятни,
характерни за плода,
умеррено сладък вкус.
Бистър, еднообразен
захарен сироп.

По Технологична
документация на
производителя

14.	КОМПОТ КРУШИ	маса нето 0.680кг	херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг, Бомбаж да не се установява.	плодове, обелени или необелени, почистени от семенните гнезда без повреди от болести и неприятели; цвят характерен за плода По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Плодове, добре узрели, нарязани, без механични повреди. Вкус и мирис - приятни, характерни за плода, умеррено сладък вкус. бистър, еднообразен захарен сироп.	По Технологична документация на производителя
-----	--------------	----------------------	--	--	---

Важно: Участникът задължително трябва да направи своето предложение за всички посочени от възложителя продукти. Предложенията трябва да бъдат съобразени с изискванията за хранителните продукти, подробно описани в Раздел II т. 2 от документацията.

Ако участник не направи предложение за всички хранителни продукти и/или ако Предложенията не отговарят на изискванията за всеки от хранителните продукти от Раздел II т. 2 от документацията, ще бъде отстранен от процедурата.

4. Съгласни сме да:

- Извършваме доставките до до кухня майка кетъринг при ОДЗ "Пролет" с адрес гр.Харманли,ул. "Сакар планина" № 11 периодически, за своя сметка, след получаване на заявка, в срока, обявен в техническите спецификации на поръчката.

- Храните да са съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните.

- Транспортирането на продуктите от животински произход да се извършва с транспортни средства регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейности, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните и Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената за храните.

- При транспортирането на храните да се спазват изискванията на Приложение II, глава IV на Регламент / ЕО/ № 852/2004 на Европейския парламент на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните /OBL139.30.04.2004г./ и изискванията на Наредба № 1/26.01.2016г. за хигиената на храните и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания за безопасност и качество на храните предлагани в детските заведения и училищата.

•Превозът на хранителните продукти да се извършва по подходящ начин, който осигурява съхранението им от вредни външни въздействия, в състояние годно за консумиране и запазва температурата и хранителните им качества.

•Храните да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г.

•В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава - членка на Европейския съюз да са спазени следните изисквания:

- Когато се касае за храни от животински произход, предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка;

- За пристигането на пратката в България да са уведомени органите на БАБХ.

•Храните да са произведени съгласно всички действащи национални и европейски нормативни актове и Технологичната документация на фирмата производител.

*Хранителните продукти да отговарят на изискванията за всеки отделен хранителен продукт, подробно описани в Техническата спецификация.

•Хранителни продукти, да отговарят на Наредба № 9/2011 за безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и за храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

•Доставяните хранителни продукти да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски документ, сертификат за качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти - съгласно изискванията на Закона за храните.

•Всеки доставен продукт да има остатъчен срок на годност не по-малко от 80 % (осемдесет процента) към датата на доставка.

•Доставката на консервирани хранителни продукти в стъклен амбалаж да се фактурира с цената на амбалажа, като същият не се връща на Изпълнителя.

ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА ЩЕ СПАЗВАМЕ ИЗИСКВАНИЯТА НА:

•Закон за храните;

•Регламент 852/2004г. на Европейския парламент и Съвета от 29 април 2004г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

•Регламент / ЕО/ 543/07.06.2011г. и на други приложими изисквания на нормативи на Българската агенция по безопасност на храните, на изискванията свързани с БДС;

•Закон за ветеринарномедицинската дейност;

•Закона за здравето и нормативните актове по прилагането му;

• Наредба № 9 от 16.09.2011 за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици (Загл. Доп. – ДВ, бр. 60 от 2012 г, изм., бр. 85 от 2015 г., в сила от 3.11.2015 г.);

•Наредба № 5/25.05.2006 г. издадена на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните за хигиената на храните;

•Наредба за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца;

- Наредба №6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
- Наредба №9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата;
- Наредба №2/7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни;
- Наредба №16/28.05.2010 г., изм. бр.71 от 13.09.2011 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци издадена от МЗХ;
- Наредба № 26 от 18.11.2008 г. за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях;
- Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговията с яйца;
- Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерството на здравеопазването;
- Наредба № 4 от 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба за изискванията за бързо замразените храни;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г.;
- Наредба № 22 от 13 октомври за условията и реда за взимане на проби от храните;
- Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиена на храните.

* Гарантираме, че доставяните хранителни продукти в детските заведения ще отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство; изискванията на нормативни документи на Българската агенция по безопасност на храните; изискванията на нормативни документи, свързани с детско-юношеско хранене.

* Ангажираме се при изменение и/или допълнение на посочените нормативни актове, както и при приемане на нови такива, свързани с детско-юношеското хранене, изпълнението на поръчката да бъде съобразено с тях.

* Задължаваме се за срока на договора специализираните транспортни средства, които ще използваме за изпълнение на поръчката да отговарят на санитарно-хигиенните изисквания за доставка на хранителни продукти и да притежават **удостоверения за регистрация на транспортното средство от БАБХ**, за превоз на хранителни продукти от животински или неживотински произход.

* Задължаваме се за срока на договора обектите, които ще използваме за доставка на храните да притежават **валидно удостоверение за регистрация от БАБХ**, съгласно изискванията на чл.12 от Закона за храните.

* Съгласни сме със сроковете за изпълнение на обществената поръчка.

* Декларираме, че сме запознати с условията на Възложителя и се задължаваме да ги изпълняваме, като в нашето ценово предложение сме включили всички разходи, свързани с качествено изпълнение в описания вид и обхват в документацията.

Дата: 09.01.2017 г.

ПОДПИС И ПЕЧАТ:



Дяanko Дечев,
управител „Уикенд“ ООД

Портите в нови документи са
забележително оловани са 2 а и 2, 5 а 3311
всв вв с ел. 42 а и 5 а 307