

**Приложение № 1 към Раздел XI****Техническа спецификация**

за обществена поръчка възлагана чрез „открита процедура“, по реда на чл.18, ал.1, т.1,
във връзка с чл.20, ал.1, т.1, буква „б“ от ЗОП с предмет:

“Периодични доставки на хранителни продукти до кухня майка кетъринг при ДГ
"Пролет", за хранене на деца в Детските градини на територията на община Харманли”

Общи изисквания за изпълнение и качество на доставките:

- 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.
- Когато се касае за хранителни продукти, предназначени за хранене на деца, те трябва 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 се фактурира с цената на амбалажа, като същият не се връща на Изпълнителя.
- Съгласно чл.4а, ал.4 и чл.19б, ал.2 от Закона за храните се забранява в храни използвани в детското хранене да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат Генетично модифицирани организми (ГМО) .
- Участникът трябва да доставя конкретно заявените количества до крайния получател. При отказ на доставка на заявени хранителни продукти от страна на изпълнителя към обектите, както и когато доставени хранителни продукти са с отклонение в качеството, не добър търговски вид или не етикетирани съгласно изискванията на БАБХ, се съставя протокол, който е предпоставка за прекратяване на договора с изпълнителя.

Важно! ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА ДА СЕ СПАЗВАТ 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.

Доставяните хранителни продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

I. група - ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ, БРАШНО И ДРУГИ

ХЛЯБ БЯЛ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Хлябът да е нарязан и да е произведен съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 02/2011.

2. Маса нето: 0.650 кг.

3. Опаковка: пластмасови касети, опакован

ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

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

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 съвкване. Видимо плесенясване: не се допуска

2. Маса нето: 0.650 кг.

3.Опаковка: пластмасови касети, опакован

ТОЧЕНИ КОРИ

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

1. Охладени фини точени кори, съдържание: брашно, сол, вода.
2. Без консерванти и оцветители.
3. Опаковани в пакети с маса нето 0,500 кг., съгласно БДС

БУТЕР ТЕСТО

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

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.
3. Опаковани в пакети с маса нето 0,400 кг.

БУТЕР ТЕСТО

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

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.
3. Опаковани в пакети с маса нето 0,800 кг.

ГАЛЕТА



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

1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват.
2. Да е опакована пакети по 0,200 кг.

ГРИС

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

1. Грисът да бъде 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 съвкване да не се усеща Видими плесени и складови вредители не се допускат.
2. Грисът се да е опакован в пликове 0,500 кг., съгласно БДС

МАКАРОНИ

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

1. Макаронено изделие, без яйца, дребни форми. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.
2. Да бъде в пакети по 0.400кг., съгласно БДС

МАКАРОНИ

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

1. Макароните да са 100% пълнозърнести. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.
2. Да бъде в пакети по 0.400кг. , съгласно БДС

ЮФКА

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

1. Макаронено изделие, без яйца. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.



2. Да бъде в пакети по 0,400кг, съгласно БДС

ФИДЕ

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

1. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване, без яйца. Чужди примеси не се допускат.

2. Да бъде в пакети по 0.400кг., съгласно БДС

СПАГЕТИ

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

1. Дълго макаронено изделие, без яйца. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.

2. Да бъде в пакети по 0.400кг., съгласно БДС

КУС КУС

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

1. Цвят - характерен, равномерен, без следи от недобро омесване, без яйца. Чужди примеси не се допускат.

2. Да бъде в пакети по 0.400кг., съгласно БДС

БРАШНО

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

1. Брашно ТИП 500, произведено по утвърден стандарт. Цвят характерен за вида брашно, мирис - характерен, приятен, без мирис на плесен, на запарено и/или друг несвойствен мирис. Със специфичен вкус, без горчицина, киселина или друг нетипичен вкус. Патогенни микроорганизми не се допускат. Без складови вредители.

2. Брашното да е опаковано в пакети с нетна маса от 1 кг., съгласно БДС



КАДАИФ

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

1. Цвят - характерен. Чужди примеси не се допускат.
2. Да бъде в пакети по 0.500кг., съгласно БДС

ГОТОВО ТЕСТО

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

1. Без консерванти и оцветители. Чужди примеси не се допускат.
2. Да бъде в пакети по 1 кг. , съгласно БДС

МАЯ ЗА ХЛЯБ

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

1. Салмонела да не се установява.
2. Да е на кубчета с маса нето 0.042кг

СУХАР

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.
2. Маса нето: 0.500 кг. , съгласно БДС



КРОТОНИ

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.
2. Маса нето: 0.500 кг., съгласно БДС

ШОКОЛАДОВ КОРНФЛЕЙКС

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 странични видими примеси.
2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 0,100 кг.

ШОКОЛАДОВ КОРНФЛЕЙКС

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 странични видими примеси.
2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1кг.

МЮСЛИ

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

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
2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 0,600 кг.



ОВЕСЕНИ ЯДКИ

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

1. Фини люспи от овес, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.
2. Ядките да са опаковани в пакети с маса нето 0,500 кг., съгласно БДС

ПШЕНИЦА ГРУХАНА ЗА ВАРЕНЕ

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

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.
2. Да бъде опакована в пакети с маса нето 0,500 кг., съгласно БДС

II. група - ЗАКУСКИ - ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ

МИЛИНКА - прясна произведена в същия ден

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.
2. Маса нето: 0.100 кг.

БАНИЧКА С МАЯ-прясна произведена в същия ден

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.
2. Маса нето: 0.100 кг. В индивидуална опаковка

**БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ-прясна произведена в същия ден**

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.
2. Маса нето: 0.100 кг., в индивидуална опаковка

КИФЛА С МАРМАЛАД-прясна произведена в същия ден

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

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 гранивост.
2. Маса нето: 0,100 кг. в индивидуална опаковка

КИФЛА С ЛОКУМ-прясна произведена в същия ден

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

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 гранивост.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

КИФЛА С ШОКОЛАД-прясна произведена в същия ден

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

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 гранивост.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка.

**КИФЛА КОЗУНАЧЕНА-прясна произведена в същия ден**

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

1. 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.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

СУСАМЕНА ПИТКА-прясна произведена в същия ден

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.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

ТУТМАНИК-прясна произведена в същия ден

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

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.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

РОДОПКА СЪС СИРЕНЕ-прясна произведена в същия ден

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

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.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

**ПИЦА-прясна произведена в същия ден**

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

1. Външен вид: Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

ВЕГИТАРИАНСКА ПИЦА-прясна произведена в същия ден

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

1. Външен вид: Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.
2. Маса нето: 0.100 кг. В индивидуална опаковка

ГЕВРЕК-прясна произведена в същия ден

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

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.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

АРАБСКО РЕВАНЕ-прясна произведена в същия ден

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.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка



СОЛЕТИ

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

1. Добре изпечени тестени пръчици с гланцирана повърхност и хрупкава структура.
2. Да са опаковани в единични опаковки с маса нето 0.055кг. В индивидуална опаковка

ПИТКИ (ЗА САНДВИЧ)

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.
2. Маса нето: 0.100 кг. в индивидуална опаковка

КОЗУНАК

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

1. Форма: Добре оформен, добре изпечена повърхност без прегаряне и полепвания. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.
2. Маса нето: 0.500 кг., пакет. в индивидуална опаковка

КЕКС С ПЛОД-прясна произведена в същия ден

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.
2. Маса нето: 0.100 кг., в индивидуална опаковка

**КУРАБИИ-прясна произведена в същия ден**

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 гравивост.
2. Маса нето: 0.075 кг. за една бройка в индивидуална опаковка

III. група - МЛЯКО, МЛЕЧНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ**ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС**

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

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.
2. Прясното мляко да има минимум 3,6% масленост.
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.
4. Продуктът да бъде опакован в PVC плик с вместимост 1 литър

ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС

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

1. Прясното мляко да е произведено по УНТ технология.
2. Прясното мляко да има 3,6% масленост;
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.
4. Продуктът да бъде опакован в тетрапак кутия с вместимост 1 литър

**ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС**

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

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.
2. Прясното мляко да има минимум 2% масленост.
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.
4. Продуктът да бъде опакован в PVC плис с вместимост 1 литър.

ПРЯСНО МЛЯКО- Без консерванти по БДС

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

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.
2. Да отговаря на следните изисквания: за цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.
3. Прясното мляко да има 2% масленост;
4. Продуктът да бъде опакован в тетрапак кутия с вместимост 1 литър

КИСЕЛО МЛЯКО- да отговаря на БДС 12:2010 „българско кисело мляко или еквивалент по качество

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има 3.6% масленост.
3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010.
4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса-нето 0.400 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО-да отговаря на БДС 12:2010 „българско кисело мляко или еквивалент по качество, да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има 2% масленост.



3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010.
4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса-нето 0.400 кг.

СИРЕНЕ КРАВЕ-да отговаря на БДС 15:2010 „българско бяло саламурено сирене или еквивалент по качество, да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да отговаря качествените показатели, заложи в БДС 15:2010.
3. Разфасовка: кутия с маса нето до 8,000 кг.

КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО- да отговаря на БДС 14:2010 „български кашкавал или еквивалент по качество

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

1. Кашкавалът да е от краве мляко и да отговаря на качествените показатели, заложи в БДС 14:2010.
2. Разфасовка - опаковка от 1кг.

МАСЛО КРАВЕ

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

1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло.
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.
3. Разфасовка пакет от 0.125г.

СЛАДОЛЕД

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

1. Сладоледът да е с твърда консистенция, без едри кристали от замръзнала вода, вкус и мирис - специфични за вложените съставки.
2. Да е опакован в кутии по 1.000 кг.



СЛАДОЛЕД

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

1. Сладоледът да е с твърда консистенция, без едри кристали от замръзнала вода, вкус и мирис - специфични за вложените съставки.
2. Да е опакован в кутии по 0.100 кг.

ИЗВАРА- Извара- БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, безмаслена, диетична, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание – не повече от 78%, киселинност °Т – не повече от 250.

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.
2. Изварата да се съхранява при температура от 0°C до 6°C.
3. Изварата да бъде диетична, първо качество и опакована в пакети с маса нето 1 кг.

МЛЕЧНА САЛАТА

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

1. Цедено кисело мляко с пресни краставици и подправки. Вкус и мирис - специфични за вложените съставки.
2. Да е опакован в кутии по 1.000 кг.

РУСКА САЛАТА

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

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.
2. Да е опакован в кутии по 1.000 кг.



ТОПЕНО СИРЕНЕ

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.
2. Да е опакован в кутии до 1.000 кг.

АЙРЯН

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

1. Айрян - трябва да е получен при хомогенизацията на българско кисело мляко и питейна вода без добавяне на готварска сол. Вкус и мирис - специфични за вложените съставки.
2. Да е опакован в бутилки по 0.250 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО-ПЛОДОВО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания

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 ÷ 18%, киселинност °Т 90-160, инвертна захар - 8÷12, без растителни мазнини. Вкус и аромат – свойствен, приятно млечно –кисел.
2. Да е опакован в кофички по 0.060 кг.

IV. група - МЕСО, МЕСНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ

ПИЛЕ ТВЪРДО ЗАМРАЗЕНО

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

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 ослизвания, с мирис, характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис. Птиците да са с тегло над 1.000 кг. и до 1,500 кг. Българско производство или еквивалентно по качество производство.



2. Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

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

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.
3. Да са опаковани в полиетиленови торбички, с нето тегло на 2 бр. над 0,800 кг.

ТЕЛЕШКИ ШОЛ БЕЗ КОСТ

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

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 ослизване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.
2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от - 18°C.
3. Да е в подходящи за транспортиране опаковки.

МЛЯНО ТЕЛЕШКО МЕСО

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

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.
2. Мляното месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.



3. Мляното месо да бъде в пакети с маса нето до 1,000 кг.

МЛЯНО МЕСО

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

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 бледакафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно замразено месо. Не се допуска чужд мирис. Вкусът да бъде умерено солен без чужд привкус.

2. Мляното месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.

3. Мляното месо да бъде в пакети с маса нето до 1,000 кг.

КРЕНВИРШИ-ТЕЛЕШКИ

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

1. Кренвиршите да са от телешко 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 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 отгънък на вложените подправки и на опушено. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) N9 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.

2. Кренвиршите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки.

КРЕНВИРШИ-СВИНСКИ

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Кренвиршите да са от свинско месо, неопаковани, да са произведени съгласно изискванията на Утвърден Стандарт 04/2010 «Стара Планина»

2. Да са в подходяща за транспортиране опаковка.



МАЛОТРАЕН САЛАМ

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

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 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) N° 1441 от 2007. Произведен по утвърден стандарт „Стара планина“.
2. Колбасите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
3. Да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки.

ТРАЕН ВАРЕНО-ПУШЕН САЛАМ, ЛУКАНКА, ФИЛЕ

По Технологична документация на доставчика, съобразени със следните основни изисквания:

1. Колбасът да бъде траен варено-пушен и да е произведен съгласно изискванията на УС 05/2010 „Стара Планина“
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 празнини и шупли, без по тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция - твърдо-еластична, свойствен мирис на опушено и подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) N° 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) N° 1441 от 2007.
3. Шпекът да е охладен и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
4. Да е пакетирани в подходящи за транспортиране опаковки.

ШУНКОВ САЛАМ

1. Консистенция плътно еластична. Мирис и вкус - специфичен, приятен, без страничен мирис и привкус. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) N° 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) N° 1441 от 2007.



2. Шунката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки с маса нето до 1,000 кг.

СВИНСКИ ШОЛ

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

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.

2. Свинският шол да е замразен и да се съхранява при температура в дълбочина -18°C.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКИ ШОЛ-охладен

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

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.

2. Свинският шол да е охладен и да се съхранява при температура по технологична документация.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

АГНЕШКО МЕСО

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

1. Агнешко трупно месо - да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения. Да отговаря на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.



2. Агнешкото месо да е охладено и да се съхранява при температура по технологична документация.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ЗАЕШКО МЕСО

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

1. Заешко месо - цели зайци, с глави, да са с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизване. Мирис - специфичен за заешко месо, без странични отклонения.

2. Заешкото месо да е охладено и да се съхранява при температура по технологична документация.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ПАСТЕТ

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

1. Пастет детски. 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.

2. Да е опакован в херметично затворени метални кутии с маса нето 0.180кг. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна.

ЯЙЦА КОКОШИ

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

1. Яйцата да се съхраняват при температура от + 5°С до +18° С. 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.



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.

ПИЛЕШКО ФИЛЕ

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

1. Пилешкото филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без гръдната кост, кожата и ребрата.
2. Пилешкото филе да е охладено и да се съхранява при температура по технологична документация.
3. Да е опаковано в полиетиленови пликосе по БДС с маса нето до 2кг.

ПИЛЕШКО ФИЛЕ

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

1. Пилешкото филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без гръдната кост, кожата и ребрата.
2. Пилешкото филе да е замразено и да се съхранява при температура -18°C ,
3. Да е опаковано в полиетиленови пликосе по БДС с маса нето до 2 кг.

ФИЛЕ СКУМРИЯ

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

1. Филе от скумрия замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

**ФИЛЕ ОТ ХЕК (МЕРЛУЗА)**

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

1. Филе от бяла риба замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

ФИЛЕ ОТ САФРИД

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

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.
2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

ФИЛЕ ОТ БЯЛА РИБА

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

1. Филе от бяла риба замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.



НАДЕНИЦА-СУРОВА ПРЯСНА-ОХЛАДЕНА

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

1. Наденицата да е от свинско месо по утвърден стандарт "Стара планиана".
2. Външен вид- с цилиндрична форма, отделните парчета да са отделени чрез превъртане, повърхност-чиста. Цвят-бледо розов-кафяв със сив оттенък. Консистенция-мека, пластична. Мирис- свойствен за прясно месо
3. Водно съдържание в общата маса не повече от 58%. Мазнини в общата маса не повече от 30%.
4. Наденицата да е охладена и да се съхранява при температура по технологична документация.
5. Опаковка – в полистиролови и полимерни потребителски опаковки, съгласно изискванията на европейски и национални нормативни актове. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

V. група - ЗАХАР, ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ

ЗАХАР КРИСТАЛНА

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

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%.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ПЧЕЛЕН МЕД

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

1. Неоцветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтърен, янтърен, 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%. Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %.



2. Да е опакован в буркани с маса нето 0,680 кг.

ПУДРА ЗАХАР

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

1. Еднородна, прахообразна маса, чужди примеси не се допускат, Вкус- сладък.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 0,500 кг.

ХАЛВА ТАХАН

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

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 трошача. Строеж на рреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат. Влага не повече от 10%,
2. Да е на калъпи с маса нето 1,000 кг,

МАРМАЛАД ШИПКОВ

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%.
2. Да херметично затворени буркани с маса нето до 0.340 кг. Бомбаж да не се допуска.

МАРМАЛАД ЯБЪЛКОВ

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 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%.

2. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки, на калъп за рязане.

КОНФИТЮР

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

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%.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360 кг. Бомбаж да не се установява.

СЛАДКО ОТ РАЗЛИНИ ПЛОДОВЕ

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

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%.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360 кг. Бомбаж да не се установява.

НИШЕСТЕ ДЕСЕРТНО

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

1. Десертно нишесте с прибавки на есенция (ягода, банан, шоколад, кайсия) и боя за хранителни цели. Сипкава прахообразна, хомогенна маса. Без чужди примеси.

2. Да е опаковано в полиетиленови пликкове по БДС с маса нето 0,100 кг.



СУХА ПАСТА

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

1. Сладкарски тестени изделия от пандишпаново тесто, с различни видове пълнеж.
2. Единично опаковани с маса нето 0.035кг.

СУХА ПАСТА „ЛИВИЯ”

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

1. Сладкарски тестени изделия от пандишпаново тесто, с различни видове пълнеж.
2. Единично опаковани с маса нето 0.060кг.

ПАСТА „БУКЕТ”

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

1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепени с крем, покрити с кувертюор. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.
2. Единично опаковани с маса нето: 0.070 кг,

ПАСТА „КАРАМЕЛ”

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

1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепени с крем, покрити с кувертюор. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост.
2. Единично опаковани маса нето: 0.100 кг,

СУХА ПАСТА „КОМ”

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.

2. Единично опаковани с маса нето: 0.060 кг,

РУЛО ШОКОЛАДОВО

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.

2. Единично опаковани с маса нето: 0.200 кг,

РУЛО ФРУКТОВО

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

1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове, слепено с плодово сладко. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.

2. Единично опаковани с маса нето: 0.200 кг,

РУЛО КОЗУНАЧЕНО

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

1. Малотрайно сладкарско изделия, блатове козуначено тесто. Добре оформени. С приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост.

2. Маса нето: 0.200 кг.

КРОАСАНИ

По Технологична документация на производителя, съобразено със следните изисквания:

1. Произведени от бутер тесто с различни видове пълнеж. Мирис и вкус - приятен, сладък, характерен за състава на изделияето.



2. Единично опаковани в пакети по БДС с маса нето 0.065 кг.

МЕДЕНКИ

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.

2. Единично опаковани с маса нето: 0.050 кг.

ЛИНЦЕРИ

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.

2. Единично опаковани с маса нето: 0.060 кг.

РЕВАНЕ ОБИКНОВЕНО

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.

2. Единично опаковани с маса нето: 0.100 кг.

БИСКВИТИ „ТВЪРДИ”

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

1. Бисквитите да са обикновени, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от 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.

2. Да бъдат в полиетилен или полипропилен целофан опаковки от 0.190кг.



БИСКВИТИ ТИП „ЗАКУСКА”

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

1. Бисквитите да са тип „Закуска" или еквивалентни, 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.
2. Да бъдат в полиетилен или полипропилен целофан- опаковки от 0.330 кг.

СТАФИДИ

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

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.
2. Фолирана опаковка 1,000 кг.

VI група - ОЛИО, ОЦЕТ, ВАРИВА, ПОДПРАВКИ И ДРУГИ

СЛЪНЧОГЛЕДОВО ОЛИО

1. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:
2. Олиото трябва да е рафинирано, бистро, без утайки при 20°C със зратистожълт цвят. Приятен, свойствен мирис и вкус. Без страничен привкус и мирис. Влага и летливи вещества не повече от 0,10% .
3. Да е опаковано в PVC бутилки с вместимост 1 литър.

ОЦЕТ

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

1. Оцетът да е винен. Бистър или леко опалесциращ, без утайка цвят, характерен за вида оцет и кисел приятен вкус , характерен мирис,
2. Оцетът да е опакован в бутилки с вместимост 0.700 л.



ОРИЗ

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.

2. Оризът да е опаковано в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг.

ЗРЯЛ ФАСУЛ (БОБ) БЯЛ

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

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.

3. Бобът да е опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг.

ЛЕЩА

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

1. 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.

2. Лещата да се опакова в пликове, с маса нето 1 кг.

СОЛ ЙОДИРАНА

1. Бял на цвят, на вкус чисто солена и без страничен мирис. Влага не повече от 0,6%.

2. Да е опакован в пакети с нетна маса от 1кг.

СОЛ ШАРЕНА

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

2. На вкус солена с мирис на вложените подправки влага не повече от 0,6%.

3. Да е опакован в полиетиленови пликове по БДС с нетна маса до 0,100 кг.



ЧЕРВЕН ПИПЕР

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

1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят - характерен за червения пипер. Вкус - приятен, специфичен, без лютивина. Странични несвойствени примеси не се допускат.
2. Да опакован в пликкове, екструдирани с полиетилен по БДС по 0.080 кг.

ЧУБРИЦА СУХА

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

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.
2. Да опакована в пликкове, екструдирани с полиетилен по БДС по 0.080кг.

ДЖОДЖЕН СУХ

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

1. Смлени листа от растението джоджен. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг.

УНИВЕРСАЛНА ПОДПРАВКА

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

1. Зеленчукова. Смес от смлени подправки, зеленчуци и добавки. Мирис и вкус - специфични за вложените съставки, без страничен мирис и привкус.
2. Да е опакована във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг.

ПИКАНТИНА

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.
2. Да е опакован в във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг.

БАКПУЛВЕР

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

1. Салмонела да не се установява.
2. Да е опакован в във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг.

КАНЕЛА

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.
2. Да е опакован в във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг.

ВАНИЛИЯ

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

1. Мирис и вкус, характерни за подправката. Салмонела да не се установява.
2. Да е опакована пакетчета по 0.002 грама

ДАФИНОВ ЛИСТ

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

1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг.

КАКАО НА ГРАНУЛИ

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



1. Пълномаслено какао на гранули със светлокафяв цвят, с характерен вкус. Подсладено за разтваряне. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован в буркан 0.400 кг,

ЧАЙ БИЛКОВ

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

1. Добре изсушени билки. Цвят - характерен за вида чай. Странични ивдими примеси не се допускат. Вкус - специфичен, без отклонения. Мирис - приятно ароматен, без страничен мирис. Влага не повече от 12%.
2. Да е опакован в кутии по 20 броя филтърни пакетчета.

СОДА БИКАРБОНАТ

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

1. Салмонела да не се установява.
2. Да е опакован във фолирани пликчета по БДС по 0,100 кг.

АМОНИЯЧНА СОДА

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

1. Салмонела да не се установява,
2. Да е опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг.

ЛИМОНЕНА КИСИЛЕНА

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

1. Салмонела да не се установява.
2. Да е опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.010 кг,

ЧЕРЕН ПИПЕР МЛЯН

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



1. Смян черен пипер. Вкус - лютив, без страниче привкус и без страничен мирис.
2. Да опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг.

ЧЕРЕН ПИПЕР НА ЗЪРНА

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

1. Не смян черен пипер. Вкус - лютив, без страниче привкус и без страничен мирис.
2. Да опакован във фолирани пликчета по БДС по 0.100 кг.

VII. група - ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ - ПРЕСНИ И КОНСЕРВИРАНИ И ДРУГИ

ЯБЪЛКИ-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

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.

В насипно състояние, в пластмасови касетки по БДСили в мрежести потребителски опаковки

ПОРТОКАЛИ-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 60 мм.

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.

В мрежести потребителски опаковки по БДС

ЛИМОНИ-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 60 мм.

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",

В пластмасови касетки по БДСили в мрежести потребителски опаковки



БАНАНИ-Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели

Да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2257/94 на Комисията от 16 септември 1994 г. за определяне на стандартите за качество на бананите, категория 1. Неупаковани

ПРАСКОВИ-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

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”

В насипно състояние разфасовани в пластмасови или дървени касетки по БДС

КРУШИ-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.

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”.

В насипно състояние разфасовани в пластмасови или дървени касетки по БДС

КАЙСИИ-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

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”. В насипно състояние разфасовани в пластмасови или дървени касетки по БДС

СИНИ СЛИВИ-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

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. В насипно състояние разфасовани в пластмасови или дървени касетки по БДС



КИВИ- цилиндрично закръглени с кафява, мека, мъхеста обвивка и тревистозелена, сочна и мека сърцевина. Тегло на плода от 0,050гр. до 0,100гр. Повреди механични и от болести не се допускат. Загнили плодове не се допускат.- период

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“.

В насипно състояние разфасовани в пластмасови или дървени касетки по БДС

МАНДАРИНИ- 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.

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“.

В мрежести потребителски опаковки по БДС

ЧЕРЕШИ- 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

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, В насипно състояние разфасовани в пластмасови или дървени касетки по БДС

ДИНИ- 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.

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.

ПЪПЕШИ- 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.

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.



ГРОЗДЕ - прясно - гроздове - цели, минимално тегло над 100гр., нормално развити и типични за дадения сорк. Цвят - типичен за гроздето. Повреди механични и от насекоми не се допускат.

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”.

В щайги по БДС

ГРЕЙПФРУТ - 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 80 мм.

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.В мрежести потребителски опаковки по БДС.

ДОМАТИ ЧЕРВЕНИ ОРАНЖЕРИЙНИ- плодове пресни, здрави, чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта с размери по най-големия диаметър 40 мм

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.

Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС

ДОМАТИ ЧЕРВЕНИ НЕОРАНЖЕРИЙНИ -плодове пресни, здрави, чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта с размери по най-големия диаметър 40 мм

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.

Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС

КРАСТАВИЦИ ОРАНЖЕРИЙНИ- 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

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. Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС

КРАСТАВИЦИ НЕОРАНЖЕРИЙНИ- 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.

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.

Опаковка-дървени или пластмасови касети по БДС

ЗЕЛЕ -БЪЛГАРСКО ПРОИЗВОДСТВО /или еквивалентно по качество такова - 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. Опаковка-чисти и здрави касети по БДС

ЗЕЛЕ - 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. Опаковка-чисти и здрави касети по БДС

ПИПЕР КАПИЯ- 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, 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. В мрежести торби или пластмасови каси по БДС като масата на опакования пипер не трябва да надвишава 15 кг.

МОРКОВИ - 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. Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС

КАРТОФИ - 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 Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС. Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС

ЛУК КРОМИД ЗРЯЛ -луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка / люспа/. Повреди от болести и механични не се допускат.

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. Опаковка-в насипно състояние в мрежести торбички

ПРЕСЕН ЗЕЛЕН ЛУК - със свежи, зелени пера, добре почистен, пожълтели части не се допускат, без механични и други повреди

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.Опаковка на връзки по 10 броя.

ПРЕСЕН МАГДАНОЗ - от свежи, чисти от кал здрави, зелени, външно добре оформени листа – целогодишно.

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.Опаковка –на връзки

ТИКВИЧКИ ПРЕСНИ- с 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.

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. Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС

СПАНАК ПРЕСЕН- 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.

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. Опаковка: в чисти и здрави касети по БДС.

ПАТЛАДЖАН- трябва да бъдат цели, с дръжки, здрави, чисти, с характерна форма и с виолетова до 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. Опаковка-в насипно състояние в дървени или пластмасови касети по БДС.

ПРЕСЕН ЗЕЛЕН ФАСУЛ- 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

ПРАЗ ЛУК- 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 съответстват минимум на ОПС.

ТИКВА- 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.

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. Опаковка –в каси по БДС.

ОРЕХОВИ ЯДКИ - 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 плесенявали и загнили ядки.

1. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:
2. Сурови орехи цели, здрави, чисти, с цвят, вкус и мирис, характерен за продукта, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.
3. Ядките да са опаковани в пакети с маса нето 1,000 кг.

ЧЕСЪН- луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка / люспа/. Повреди от болести и механични не се допускат

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.Опаковка-в насипно състояние в мрежести торбички.

ЦЕЛИНА-листата да салъскави, тъмнозелени и пересто нарязани. На връзки.

ЦЕЛИНА КОРЕН-с жълтеникава до кафява кора и бяла сърцевина, месест с оформена глава. В дървесни касети по БДС или в пластмасови касетки.

КАРФИОЛ – цели зелки, незавехнали, здрав, чисти, напълно оформени, плътни , ненапукани, с характерна форма или големина или укрска за сорта. В дървесни касети по БДС или в пластмасови касетки.

ЗЕЛЕН БОБ ЗАМРАЗЕН -замразен/рязан, изчистен и бланширан

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

1. Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси.
2. Да е опакован в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг.; 1,000 кг.; 10,000 кг.

ЗАМРАЗЕН СПАНАК- бланширан, нарязан, почистен от жили и примеси, вкус и мирис - свойствен за спанак.

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

1. Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, на кубчета, млян, чист, без видими примеси.



2. Да е опакован в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг.

ЗАМРАЗЕН ГРАХ- 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.

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

2. Замразена грах в техническа зрялост, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими примеси.

3. Да е опакована в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 1.000кг.

МИКС ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ ЗАМРАЗЕНИ

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

1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.

2. Зеленчуците да са опаковани в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг.; 1,000 кг.; 10,000 кг.;

БРОКОЛИ ЗАМРАЗЕНИ-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.

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

1. Броколи в техническа зрялост, нарязани на розетки, чисти, със зелен цвят, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители.

2. Да са опаковани в целофанени пликове съгласно БДС с маса нето 0.450кг.

ДОМАТИ НЕБЕЛЕНИ КОНСЕРВА

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

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



2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.

ГРАХ КОНСЕРВА

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

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.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг с описано съдържание на опаковката. Бомбаж да не се установява.

ЗЕЛЕН ФАСУЛ КОНСЕРВА

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.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.

ГЮВЕЧ КОНСЕРВА

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 установяват. Без консерванти, оцветители и утайка.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг с описано съдържание на опаковката, Бомбаж да не се установява.

ПАПРИКАШ КОНСЕРВА

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



1. Пиперките да са с цвят-зелен, жълто зелен, слабо зачервен в една опаковка да са еднакво нарязани, двят на домати и доматиения сок - червен, Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. без консерванти, оцветители и утайка.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг с описано съдържание на опаковката, Бомбаж да не се установява.

КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ КОНСЕРВА

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

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.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.

КИСЕЛО ЗЕЛЕ

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
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,680 кг. Бомбаж да не се установява.

ЛЮТЕНИЦА- еднородна пюреобразна маса; вкус и мирис - свойствени за вложените съставки; цвят - бледо до яркочервен; Без консерванти, оцветители и подсладители, непикантна. 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.



2. Да бъде в херметически затворени буркани с маса нето 0.314 кг. Бомбаж да не се установява.

3. Лютеницата трябва да бъде от одобрен производител съгласно Заповед № РД-11-694/31.03.2017 г. на БАБХ., фигуриращ в Приложение № 3 към съответната заповед.

МАСЛИНИ

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

1. Маслините да са с гладка повърхност, цвят черни с размер непо-малък от 1,5см. до 2 см. Вкус и мирис характерни за маслини, без страничен мирис и привкус.
2. Да са опаковани в бидони с маса нето 5,000 кг.

ЧУШКИ МАРИНОВАНИ ПЕЧЕНИ

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

1. Печена, белена червена капия. Без механични повреди, заливка - прозрачна със слабо жълт оттенък.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопаци и вибриращи капаци не се допускат.

ДОМАТЕНО ПЮРЕ

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.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,720 кг. Бомбаж и хлопаци и вибриращи капаци не се допускат.

КЪОПОЛУ



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.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,314 кг. Бомбаж и хлопаци и вибриращи капаци не се допускат.

НАТУРАЛЕН СОК - ЯБЪЛКА

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

1. Пастьоризиран плодов сок ябълка 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.
2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л., без консерванти, оцветители и утайка.

НАТУРАЛЕН СОК - ПРАСКОВА

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

1. Пастьоризиран плодов сок праскова 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.
2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л., без консерванти, оцветители и утайка.

НАТУРАЛЕН СОК - ПОРТОКАЛ

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

1. Пастьоризиран плодов сок портокал 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.
2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л., без консерванти, оцветители и утайка.

НАТУРАЛЕН СОК - ЯБЪЛКА



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

1. Пастьоризиран плодов сок ябълка 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.
3. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 0,200 л., без консерванти, оцветители и утайка.

НАТУРАЛЕН СОК - ПРАСКОВА

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

1. Пастьоризиран плодов сок праскова 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.
2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 0,200 л., без консерванти, оцветители и утайка.

НАТУРАЛЕН СОК - ПОРТОКАЛ

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

1. Пастьоризиран плодов сок портокал 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.
2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 0,200 л., без консерванти, оцветители и утайка.

НЕКТАР

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

1. Разрежено пюре от кайсии, праскови или смесени, с добавена захар. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус
2. Нектарите да са опаковани в бутилка с вместимост 0,500 л.

БОЗА



Произведена по Технологична документация на производителя, съобразено със следните основни изисквания:

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.
2. Бозата да бъде в бутилки с вместимост 1,000 л.

СТУДЕН ЧАЙ

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

1. Вкус и мирис, специфични за вложения плод или билка. Без страничен мирис и привкус.
2. Студеният чай да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1,000 л.

КОМПОТ ПРАСКОВА- всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки, нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп - бистър без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода - типичен за използвания сорт.

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

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.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг. Бомбаж да не се установява.

КОМПОТ КАЙСИЯ- всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки, нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп - бистър без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода - типичен за използвания сорт.

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



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.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг. Бомбаж да не се установява.

КОМПОТ ЧЕРЕШИ И ВИШНИ- всяка опаковка да съдържа цели плодове с костилки без механични и болестни повреди, без дръжки, сироп - 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.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг. Бомбаж да не се установява.

КОМПОТ СИНИ СЛИВИ- 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.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг. Бомбаж да не се установява

КОМПОТ КРУШИ - 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.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680 кг. Бомбаж да не се установява.



Начин на изпълнение - Доставките на хранителни продукти се извършват от изпълнителят ежедневно, като за всяка конкретна доставка Възложителят или упълномощено от него лице, отправя писмена, по факс или по телефон или по имейл заявка до 10.00 часа на деня, предхождащ доставката или до 10.00 часа на последния работен ден за седмицата. Доставени количества хранителни продукти, извън заявката, възложителят няма да заплаща.

Изпълнителят доставя хранителните продукти с осигурен от него превоз и за негова сметка до следния адрес: град Харманли, ул. "Сакар планина" № 11 за кухня майка кетъринг за хранене на деца, находяща се в сградата на ДГ "Пролет" до 7,30 часа на следващия ден от заявката.

Приемането на доставените хранителни продукти се осъществява от домакина на ДГ "Пролет" и екипа за приемане на стоката по качество, включващ всички работещи в кухня майка по график, като рискът от случайно погиване или повреждане на продуктите преминава върху Възложителя от момента на приемането им на мястото на доставката.

При доставяне на хранителните продукти се подписват двустранни протоколи между представител на Изпълнителя и от ръководителите на заведението или от оторизирани за това лица, в които се отразява количеството и качеството на доставените хранителни продукти. Протоколите се съставят и подписват в три екземпляра – един за Изпълнителя, един за Възложителя и един за съответното заведение. Изпълнителят осигурява задължително претегляне на мястото на доставка хранителните продукти.

Качеството на храните се преценя при приемане на доставките и се отразява в приемо-предавателния протокол. В случай, че опаковката на съответния продукт не позволява извършване на преценка за качество – същата се извършва към момента на разопаковането му.

Изпълнителят е длъжен да замени всеки продукт, за който е направена рекламация за качеството. В случай, че рекламацията се предяви към момента на доставката – съответния продукт не се приема и се връща незабавно, а замяната му с друг се осъществява в рамките на същия ден. Ако отклонението от изискванията за качество, съгласно настоящата Техническа спецификация, се установи към момента на разопаковането/употребата им – рекламацията се прави незабавно чрез изготвяне на констативен протокол в присъствие на представител на Изпълнителя. В констативния протокол се съдържа и искането за замяна съответния хранителен продукт с друг. Изпълнителят няма право да откаже подписването на констативния протокол.

В рекламациите се посочва номерът на договора, номерът на търговския документ, партидният номер на стоката, точното количество на полученото, основанието за рекламация и конкретното искане на Възложителя.



При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието на стоката и безопасността на доставените хранителни стоки, контролни проби се вземат от оторизиран , съгласно закона орган в присъствието на Възложителя и Изпълнителя или упълномощени от тях лица, в деня на оспорване на рекламацията от Изпълнителя или най-късно на следващия ден. За обвързващ страните ще се счита протоколът от анализа на оторизирания орган Българска агенция по безопасност на храните или на акредитирана лаборатория, като разходите за изпитването са за сметка на Изпълнителят.

Всяка доставка се съпровожда от:

- Търговска документация на производителя, сертификат за произход и качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти, съгласно изискванията на Закона за храните и/или
- Ветеринарномедицинско свидетелство и/или
- Експертен лист за продуктите от животински произход и
- Приемо-предавателен протокол, в който се посочва точното количество и качеството на доставените хранителни продукти.

Изпълнителят осигурява зареждането на обектите със специализиран транспорт, снабден със съответните санитарно-хигиенни разрешителни, издадени от компетентните органи.

Важно!!!ИЗБРАНИЯТ ЗА ИЗПЪЛНИТЕЛ Е ДЛЪЖЕН ДА ДОСТАВЯ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ СЪОБРАЗНО ИЗИСКВАНИЯТА, ЗАЛОЖЕНИ В ДОКУМЕНТАЦИЯТА! ВСЯКО ОТКЛОНЕНИЕ ОТ ТЯХ Е ОСНОВАНИЕ ЗА РАЗВАЛЯНЕ НА ДОГОВОРА ЕДНОСТРАННО ОТ ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ!

ОБЩИНА ХАРМАНЛИ

6450, Харманли
пл. Възраждане 1
тел. 0373 82727; факс: 0373 82525,
e-mail: obshtina@harmanli.bg



HARMANLI MUNICIPALITY

6450, Harmanli
1 Vazrazhdane sq.
tel: + 359 373 82727; fax: +359 373 82525,
www.harmanli.bg
