

**ДОГОВОР ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИ**№... 682 / 23.07. 2018г.Днес, 23.07. 2018 год. в град Харманли между:

1. ОБЩИНА ХАРМАНЛИ, със седалище и адрес на управление площад „Възраждане“ № 1, гр.Харманли, ЕИК (код по Булстат) 000903939, представлявана от Кмета на Община Харманли – Мария [REDACTED] Киркова, и Началника на отдел “ФСД”-Главен счетоводител Николай [REDACTED] в Колев, наричани за краткост ВЪЗЛОЖИТЕЛ от една страна
- и
2. „ Уикенд“ ООД-гр.Димитровград, със седалище и адрес на управление: обл.Хасково, гр.Димитровград, ул.“Патриарх Евтимий“7-Б-2,Идентификационен номер ЕИК 126145986, представлявано от Дянко I [REDACTED] з Дечев- Управител наричан/а за краткост ИЗПЪЛНИТЕЛ,от друга страна,

(ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ и ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ наричани заедно „Страните“, а всеки от тях поотделно „Страна“);

на основание , чл.112 ал.6 от ЗОП и съгласно Решение № РД-ЗОП-18 / 22.06.2018г. на Кмета на Община Харманли за определяне на изпълнител на обществена поръчка с предмет: - периодичната доставка на хранителни продукти до кухня майка кетъринг при ДГ "Пролет", за хранене на деца в Детските градини на територията на Община Харманли се сключи този договор при следните условия:

**I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА****Член 1. Предмет**

1.1 Възложителят възлага, а Изпълнителят приема да извършва периодични доставки на хранителни продукти до кухня майка кетъринг при ДГ "Пролет", за хранене на деца в Детските градини на територията на Община Харманли на следните групи хранителни продукти:

I: хляб, хлебни и тестени изделия, брашно и др.-48 740 кг./бр/л.;

II: закуски, тестени изделия и др.-21 140 кг./бр/л.;

III: мляко, млечни произведения и др.-90 070 кг./бр/л.;



IV: месо, месни произведения и др.- 62 875 кг./бр/л.;

V: захар, захарни изделия и сладкарски изделия и др.-45 080. кг./бр/л.;

VI: олио, оцет, варива, подправки и др.- 15 150 кг./бр/л.;

VII: плодове и зеленчуци-пресни и консервирани и др.-98 620 кг./бр/л.; ,описани съгласно Техническата спецификация – Приложение 1 към Раздел XI, както, неразделна част от Договора, и в съответствие с изискванията на настоящия Договор.

Посочените количества на отделните хранителни продукти са прогнозни/ориентировъчни.

Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява количествата, според необходимостта на детските заведения, както и да не заяви целия асортимент.

(1.2) 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 заявка до 10.00 часа на деня, предхождащ доставката или до 10.00 часа на последния работен ден за седмицата. Възложителят е задължен да приеме и заплати само количествата и видовете, които е заявил и които са доставени при условията на настоящия Договор .

(1.3) Заявки, които са направени по телефон или факс, след това надлежно се оформят в писмен вид с подпис и печат.

(1.4) 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 деня ,следващ заявката.

(1.5) 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.

## II. ЦЕНИ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

### Член 2. Цена

(2.1) Общата прогнозна стойност на доставките е в размер на 505 033.00 лева (петстотин и пет хиляди и тридесет и три лева) без ДДС или 606 039.60 лева (шестстотин и шест хиляди тридесет и девет лева и 60ст. с ДДС.

(2.2) Единичните цени на хранителните продукти са константни и се изчисляват на база Ценовото предложение на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ – Образец № 7 - неразделна част от договора за съответния продукт.

Цената, която Възложителят се задължава да заплаща на Изпълнителя за извършените доставки на Продуктите, е крайната доставна цена с ДДС и включва всички разходи за





доставка на Продуктите на Изпълнителя, включително, но не само – стойността на Продуктите, транспортни разходи, застраховки, данъци, такси, и други.

(2.3) Промяна на единичните цени на всички хранителни продукти не се допуска.

(2.4) Ценовото предложение на Изпълнителя се запазва за цялото време на действие на договора.

#### Член 3. Начин на плащане

(3.1) Плащанията се извършват в левове с ДДС на база представени счетоводни и други документи, удостоверяващи действително извършените доставки.

(3.2) Заплащането се извършва в български лева по банков път в срок от 60 (шестдесет) дни от датата на подписване на документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносителен документ) и от издаване на фактурата.

(3.3) Плащанията се извършват в български лева, с платежно нареждане по следната банкова сметка, посочена от Изпълнителя:

IBAN: BG31TTBB94001526573897

BIC: TTBBBG22

Банка: Societe Generale Експресбанк

Изпълнителят е длъжен да уведомява писмено Възложителя за всички последващи промени на банковата му сметка в срок до 5 (пет) календарни дни считано от момента на промяната. В случай че Изпълнителят не уведоми Възложителя в този срок, счита се, че плащанията, по посочената в настоящия член банкова сметка са надлежно извършени.

(3.4) За дата на плащането, се счита датата на заверяване на банковата сметка на Изпълнителя със съответната дължима сума.

### III. СРОКОВЕ

#### Член 4.

(4.1) Настоящият Договор влиза в сила от датата на подписването му и е със срок на действие 24/двадесет и четири/ месеца.

### IV. МЯСТО И УСЛОВИЯ НА ДОСТАВКА

#### Член 5

(5.1) Мястото на доставка е : град Харманли, ул. "Сакар планина" № 11 до кухня майка кетъринг за хранене на деца, находяща се в сградата на ДГ "Пролет". Доставката на Продуктите до мястото на доставка се осъществява от Изпълнителя с транспорт, отговарящ



на всички нормативни, технически и технологични изисквания за доставка на съответния вид Продукти, предмет на доставка.

(5.2) Доставяните хранителните Продукти, следва да отговарят на 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.

(5.3) Доставяните хранителни Продукти :

\* следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти;

\* следва да бъдат придружавани при всяка доставка с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях.

\* следва да имат добър търговски вид;

\* всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 80% процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

(5.4) Доставките на СТОКИТЕ се извършват след писмена заявка, по телефон или по факс от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, предоставяна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ всеки ден до 10 часа, а за следваща седмица – всеки последен работен ден чрез обектите-краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 12 часа преди доставката, като уведомят за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането ѝ.

(5.5) Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотнесен документ) от Страните или техни упълномощени представители, след проверка за съответствието на доставката с изискванията на настоящия Договор и съответствието на Продуктите с Техническото и Ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка. При констатиране на частично или цялостно несъответствие на доставените Продукти съобразно алинея (5.6) от този Договор, Възложителят има право да откаже да подпише документа, удостоверяващ доставката, както и да откаже изцяло или частично да приеме доставката. В тези случаи, Страните подписват констативен протокол, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или несъответствия, дефинирани в алинея (5.6) по-долу („Несъответствия“) и се



посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени по реда, посочен в настоящия Договор. След отстраняване на Несъответствията, Страните подписват двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката.

(5.6) Възложителят има право на рекламации пред Изпълнителя за:

- несъответствие на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид;
- несъответствието на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение №3 към настоящия Договор) и с Техническата спецификация на Възложителя.
- несъответствие на партидните номера с указаните в етикета на доставените Продукти;
- несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор;
- несъответствие на доставените Продукти с изискванията за безопасност;
- нарушена цялост на опаковката на доставяните Продукти;

(5.7) Рекламации за явни Несъответствия, съгласно алинея (5.6) на доставката с Техническото предложение (Приложение №3 към Договора), с Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се отбелязват в констативния протокол по алинея (5.5). Рекламации за скрити Несъответствия се правят при откриването им, като Възложителят е длъжен да уведоми писмено Изпълнителя незабавно при констатирането им. В рекламациите се посочва номерът на Договора, документа, с който е удостоверено приемането на стоките, партидният номер на Продукта, точното количество на получените Продукти, основанието за рекламация и конкретното искане на Възложителя.

(5.8) При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието по ал. 5.7 и ал.5.9 контролни проби се вземат от оторизиран, съгласно закона орган (Българска агенция по безопасност на храните или на акредитирана лаборатория) 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 по настоящата разпоредба. В случай, че протоколът на оторизирания орган потвърждава несъответствието на доставените Продукти, разходите за изпитването, както и стойността на Продукта при погиването му са за сметка на Изпълнителя. В случай че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установените изисквания, Възложителят дължи на Изпълнителя заплащане на действително извършваните разходи по анализите и доставката на Продуктите, за които е предявена необоснованата рекламация. Независимо от обекта на рекламация Възложителят е длъжен да съхранява продуктите съобразно температурните режими и условия, посочени на етикета.





(5.9) Рекламацията относно явни Несъответствия на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид и/или несъответствие на партидни номера с указанията в етикета на доставените Продукти и/или Несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор, както и Несъответствия, свързани с нарушена цялост на опаковката на Продуктите се вписват в констативния протокол по алинея (5.5) и са обвързващи за Изпълнителя.

При рекламации относно скрити Несъответствия на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение № 3 към Договора), с Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставения Продукт и при извършен лабораторен анализ по предвидения в договора ред, установяващ, че стоката не съответства на договорените и нормативно установените изисквания, Изпълнителят изпраща свой представител за констатиране на скритите несъответствия в срок от 3 (три) дни от уведомяването. Несъответствията се отразяват в констативния протокол алинея (5.5) подписан от представители на Страните, като при отказ за изпращане на представител от Изпълнителя, или отказ на представителя на Изпълнителя да подпише протокола, Възложителят изпраща протокол подписан от негов представител на Изпълнителя, който е обвързващ за последния.

(5.10) При Несъответствия на доставените Продукти с изискванията на Договора, констатирани по реда на предходните алинеи: Изпълнителят заменя несъответстващите Продукти с нови, съответно допълва доставката в срок от 12 часа от подписване на съответния протокол от Страните или от издаване на протокола от анализа на оторизирания орган; или цената по Договора се намалява съответно с цената на Несъответстващите Продукти, ако не води до съществени изменения на договора.

(5.11) В случаите на Несъответствия посочени в констативния протокол по член (5.5), Възложителят дължи заплащане на цената на съответната доставка по отношение, на която същите са констатирани, само след отстраняването им, по предвидения в Договора ред, съответно при установяване, че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установени изисквания по реда на ал. (5.8) и подписването на документ, удостоверяващ приемането на стоката и при другите условия на настоящия Договор.

(5.12) Възложителят не носи отговорност за погиване на доставени количества, надвишаващи заявените, като същите се връщат на Изпълнителя, за негова сметка. В хипотезата на алинея (5.10), точка , Възложителят има право да прихване цената на Несъответстващите Продукти срещу цената на Продуктите, предмет на следващата доставка на Изпълнителя.



(5.13) Когато Изпълнителят е сключил договор/договори за подизпълнение, работата на подизпълнителите се приема от Възложителя в присъствието на Изпълнителя и подизпълнителя.

Член 6.

Собствеността и риска от случайно повреждане или погиване на Продуктите, предмет на доставка преминават от Изпълнителя върху Възложителя от датата на приемането им, вписана в документа, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ).

#### **V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**

Член 7.

(7.1) Изпълнителят се задължава да доставя Продуктите, предмет на настоящия Договор, отговарящи на изискванията на Договора, както и на условията на Техническото предложение на Изпълнителя и на Техническата спецификация на Възложителя по единични и общи цени, посочени в Ценовото предложение на Изпълнителя или при условията на чл. 2.

(7.2) Изпълнителят е длъжен да изпълни задълженията си по Договора и да упражнява всичките си права, с оглед защита интересите на Възложителя.

(7.3) Изпълнителят се задължава да изпълнява в договорения срок заявките на Възложителя. При невъзможност за доставяне на определените Продукти или количества по получената заявка, незабавно писмено да уведоми Възложителя за отказа за доставка. При системен отказ на Изпълнителя (повече от 3 пъти в рамките на 1 месец) да изпълни направена заявка, Възложителят има право да прекрати Договора, както и право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, както и да получи обратно всички платени авансово от Възложителя суми, включително да усвои сумите по предоставените гаранции.

(7.4) Изпълнителят е длъжен да извършва транспортирането на хранителните Продукти за своя сметка и с транспортни средства, които отговарят на всички изисквания (нормативни, санитарно-хигиенни, технически, технологични, изисквания за съхранение и други) за превоз на хранителни Продукти от съответния вид, за които има издадено съответното удостоверение за регистрация на транспортно средство .

(7.5) Изпълнителят е длъжен да приема и урежда по уговорения ред надлежно предявените от Възложителя рекламации по реда на настоящия Договор.





(7.6) При точно и навременно изпълнение на задълженията си по настоящия Договор, Изпълнителят има право да получи цената по Договора, съгласно определения начин на плащане.

(7.7) Изпълнителят се задължава да сключи договор/договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители в срок от 3 (три) дни от сключване на настоящия Договор. В срок до 3 дни от сключването на договор за подизпълнение или на допълнително споразумение за замяна на посочен в офертата подизпълнител изпълнителят изпраща копие на договора или на допълнителното споразумение на възложителя заедно с доказателства, че са изпълнени условията по чл. 66, ал. 2 и 11 ЗОП.

(7.8) Изпълнителят има право да иска от Възложителя необходимото съдействие за осъществяване на работата по Договора, включително предоставяне на нужната информация и документи за изпълнение на Договора.

(7.9) Изпълнителят се задължава да подпише, чрез надлежно упълномощени представители протокола/документа за доставка и/или констативните протоколи, както и другите документи съпътстващи доставката и/или предвидени в настоящия Договор. При отказ на Изпълнителя да подпише протокол, предвиден в този договор, Възложителят изпраща на Изпълнителя констативен протокол подписан от свой представител, който е обвързващ за Изпълнителя. Констатации относно Несъответствието/съответствието на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение № 3 към Договора), с Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се вписват в протокола след извършване на лабораторен анализ от Акредитиран орган.

(7.10) Изпълнителят носи отговорност за съответствието на доставените Продукти с изискванията на Техническата спецификация и всички останали изисквания по този Договор и е длъжен да обезщети всички вреди, нанесени на Възложителя и/или трети лица от Несъответстващи Продукти.

(7.11) Изпълнителят не носи отговорност за забава на доставка, която не е заявена в необходимия срок.

## **VI. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**

Член 8.



- (8.1) Възложителят се задължава да заплаща цената на доставените Продукти, съгласно условията и по начина, посочен в настоящия Договор.
- (8.2) Възложителят се задължава да приеме доставката на Продуктите, предмет на доставка по реда на член 5, ако отговарят на договорените изисквания.
- (8.3) Възложителят осигурява свои представители, които да приемат доставките в договореното време.
- (8.4) Възложителят има право да иска от Изпълнителя да изпълнява доставката на Продуктите до посоченото в член (5.1) от Договора място на доставка, в срок и без отклонения от договорените изисквания.
- (8.5) Възложителят има право да получава информация по всяко време относно подготовката, хода и организацията по изпълнението на доставката и дейностите, предмет на Договора.
- (8.6) Възложителят има право на рекламация на доставените по Договора Продукти, при условията посочени в настоящия Договор.
- (8.7) Възложителят има право да изисква от Изпълнителя замяната на несъответстващи с изискванията на Договора Продукти, или съответно намаляване на цената по реда и в сроковете, определени в член (5.11) от този Договор.
- (8.8) Възложителят има право да откаже приемането на доставката, когато Изпълнителят не спазва изискванията на Договора и Техническата спецификация, докато Изпълнителят не изпълни изцяло своите задължения съгласно условията на Договора, или да откаже да изплати частично или изцяло договорената цена.
- (8.9) Възложителят има право да изисква от Изпълнителя да сключи и да му представи копия от договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители.
- (8.10) Възложителят е длъжен да не разпространява под каквато и да е форма всяка предоставена му от Изпълнителя информация, имаща характер на търговска тайна и изрично упомената от Изпълнителя като такава в представената от него оферта.

## **VII. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ**





## Член 9. Видове гаранции, размер и форма на гаранциите

### (9.1) Видове и размер на гаранциите

(9.1.1) Изпълнителят гарантира изпълнението на произтичащите от настоящия Договор свои задължения с гаранция за изпълнение в размер на 3 % от стойността на Договора без ДДС;

(9.1.2) Изпълнителят представя документи за внесена гаранция за изпълнение на Договора към датата на сключването му.

### (9.2) Форма на гаранциите

Изпълнителят избира формата на гаранцията измежду една от следните: 1 парична сума внесена по банковата сметка на Възложителя; 2 банкова гаранция; или 3.застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на Изпълнителя.

## Член 10. Изисквания по отношение на гаранциите

(10.1) Когато гаранцията се представя във вид на парична сума, тя се внася по следната банкова сметка на Възложителя: IBAN: BG45UNCR70003322494670 BIC Code:UNCRBGSF Наименование на банката: „Уникредит Булбанк“ АД Клон Харманли. Всички банкови разходи, свързани с преводите на сумата са за сметка на Изпълнителя;

(10.2) Когато Изпълнителят представя банкова гаранция се представя оригиналът ѝ, като тя е безусловна, неотменяема и непрехвърляема като покрива 100 % (сто процента) от стойността на гаранцията за изпълнението му със срок на валидност, срока на действие на Договора, плюс 30 (тридесет) календарни дни.

(10.2.1) Страните се съгласяват в случай на учредяване на банкова гаранция, тя да съдържа условие, че при първо поискване банката следва да заплати сумата по гаранцията независимо от направените възражения и защита, възникващи във връзка с основните задължения.

(10.2.2) Всички банкови разходи, такси, комисионни и други плащания свързани с обслужването на превода на гаранцията, включително при нейното възстановяване, са за сметка на Изпълнителя.

(10.3). Застраховката, която обезпечава изпълнението, чрез покритие на отговорността на Изпълнителя, е със срок на валидност, срока на действие на договора, плюс 30 календарни дни. Възложителят следва да бъде посочен като трето ползващо се лице по тази застраховка. Застраховката следва да покрива отговорността на Изпълнителя при пълно или частично



неизпълнение на Договора, и не може да бъде използвана за обезпечение на неговата отговорност по друг договор. Разходите по сключването на застрахователния договор и поддържането на валидността на застраховката за изисквания срок, както и по всяко изплащане на застрахователно обезщетение в полза на възложителя, при наличие на основание за това, са за сметка на Изпълнителя. .

#### Член 11. Задържане и освобождаване на гаранциите

(11.1). Възложителят освобождава гаранцията за изпълнение на Договора в срок от 30 (тридесет) календарни дни, след изтичане на срока на настоящия Договор, посочен в алинея (4.1).

(11.2) Възложителят не дължи лихви върху сумите по предоставените гаранции, независимо от формата, под която са предоставени.

(11.3) Гаранциите не се освобождават от Възложителя, ако в процеса на изпълнение на Договора е възникнал спор между Страните относно неизпълнение на задълженията на Изпълнителя и въпросът е отнесен за решаване пред съд. При решаване на спора в полза на Възложителя той може да пристъпи към усвояване на гаранциите.

(11.4) Възложителят има право да задържи изцяло или частично гаранцията за изпълнение при пълно или частично неизпълнение на задълженията по настоящия Договор от страна на Изпълнителя и/или при разваляне или прекратяване на настоящия Договор по вина на Изпълнителя. В тези случаи, Възложителят има право да усвои от гаранцията за изпълнение суми, покриващи отговорността на Изпълнителя за неизпълнението. В допълнение към горното, Страните изрично се споразумяват, че:

(11.4.1) Възложителят има право да задържи гаранцията в пълен размер при системен (три или повече пъти в рамките на един календарен месец) отказ от страна на Изпълнителя за доставка на заявени от Възложителя Продукти; и/или при системно (три или повече пъти в рамките на един календарен месец) Несъответствие на доставените Продукти с договорените изисквания; както и че

(11.4.2) При неизпълнение на задължения на Изпълнителя за отстраняване на явни и/или скрити Несъответствия, установени по предвидения в Договора ред, в договорения срок, както и отказ за доставка на заявени Продукти, Възложителят има право да задържи от гаранцията за изпълнение суми, на стойност съответно на Несъответстващите Продукти или на Продуктите, чиято доставка е отказана.

(11.5) Възложителят има право да задържа от сумите по гаранцията за изпълнение суми равни на размера на начислените неустойки и обезщетения по настоящия Договор, поради неизпълнение на задълженията на Изпълнителя.





(11.6) В случай на задържане от Възложителя на суми от гаранциите, Изпълнителят е длъжен в срок до 5 (пет) работни дни да допълни съответната гаранция до размера ѝ, уговорен в алинея (9.1), като внесе задържаната от Възложителя сума по сметка на Възложителя, или учреди банкова гаранция за сума в размер на задържаната или да застрахова отговорността си до размера в алинея (9.1).

## **VIII. НЕУСТОЙКИ**

Член 12.

(12.1) При забавено изпълнение на задължения по Договора от страна на Изпълнителя, същият заплаща на Възложителя неустойка в размер на 3 % (три на сто)] от стойността на Продуктите, чиято доставка е забавена, или по отношение на които не са отстранени констатираните Несъответствия в договорения срок, за всеки просрочен ден, но не повече от 5% (пет на сто)] от цената на стоката, за която се отнася забавата.

(12.2) При забава на Възложителя за изпълнение на задълженията му за плащане по Договора, същият заплаща на Изпълнителя неустойка в размер на 2.% (две на сто)] от дължимата сума за всеки просрочен ден, но не повече от 5% (пет на сто)] от размера на забавеното плащане.

(12.3) При забава на доставка от страна на Изпълнителя, или забава на Изпълнителя да отстрани констатирани Несъответствия, продължила повече от 2 дни, Възложителят има право да прекрати настоящия Договор, като даде на Изпълнителя минимум двудневен срок за изпълнение. В този случай Възложителят има право на неустойка равна на 3% (три на сто)] от разликата между прогнозната стойност на Договора по алинея 2.1 и цената на извършените доставки в изпълнение на Договора.

(12.4) В случай на 3 (три) и повече рекламации в рамките на един календарен месец , чиято основателност е установена по предвидения в Договора ред, Възложителят има право да прекрати Договора едностранно, както и на неустойка равна на 3% (три на сто)] от разликата между прогнозната стойност на Договора по алинея 2.1 и цената на извършените доставки в изпълнение на Договора.

(12.5) При прекратяване на настоящия Договор от Възложителя на някое от основанията по алинея (16.2), Възложителят има право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, включително да усвои сумите по предоставените гаранции.



(12.6) Възложителят може да претендира обезщетение за нанесени вреди и пропуснати ползи по общия ред, независимо от начислените неустойки и независимо от усвояването на гаранцията за изпълнение.

(12.7.) Неустойките се заплащат незабавно, при поискване от Възложителя, по следната банкова сметка : IBAN: BG45UNCR70003322494670 BIC Code:UNCRBGSF Наименование на банката: „Уникредит Булбанк“ АД Клон Харманли.В случай че банковата сметка на Възложителя не е заверена със сумата на неустойката в срок от 2 (два) работни дни от искането на Възложителя за плащане на неустойка, Възложителят има право да задържи съответната сума от гаранцията за изпълнение.

(12.8) В случай, че Възложителят прекрати или развали настоящия договор без основание или преустанови заявяването на стоки обект на договора за период по- дълъг от един календарен месец без основание, той дължи на Изпълнителя неустойка равна на 2% от разликата между прогнозната стойност на договора и цената на извършените до момента на прекратяване доставки.

## **IX. ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ**

Член 13.

(13.1) За извършване на дейностите по Договора, Изпълнителят има право да ползва само подизпълнителите, посочени от него в офертата, въз основа на която е избран за Изпълнител.

(13.2) Процентното участие на подизпълнителите в цената за изпълнение на Договора не може да бъде различно от посоченото в офертата на Изпълнителя.

(13.3) Изпълнителят може да извършва замяна на посочените подизпълнители за изпълнение на Договора, както и да включва нови подизпълнители в предвидените в ЗОП случаи и при предвидените в ЗОП условия.

(13.4) Независимо от използването на подизпълнители, отговорността за изпълнение на настоящия Договор и на Изпълнителя.

(13.5) Сключването на договор с подизпълнител, който не е обявен в офертата на Изпълнителя и не е включен по време на изпълнение на Договора по предвидения в ЗОП ред или изпълнението на дейностите по договора от лице, което не е подизпълнител, обявено в офертата на Изпълнителя, се счита за неизпълнение на Договора и е основание за едностранно прекратяване на договора от страна на Възложителя и за усвояване на пълния размер на гаранцията за изпълнение.



**Член 14.**

При сключването на Договорите с подизпълнителите, оферирани в офертата на Изпълнителя, последният е длъжен да създаде условия и гаранции, че:

- приложимите клаузи на Договора са задължителни за изпълнение от подизпълнителите;
- действията на Подизпълнителите няма да доведат пряко или косвено до неизпълнение на Договора;
- при осъществяване на контролните си функции по договора Възложителят ще може безпрепятствено да извършва проверка на дейността и документацията на подизпълнителите.

**Член 15.**

(15.1) Когато частта от поръчката, която се изпълнява от подизпълнител, може да бъде предадена като отделен обект на Изпълнителя или на Възложителя, Възложителят заплаща възнаграждение за тази част директно на подизпълнителя.

(15.2) Разплащанията по ал. (15.1) се осъществяват въз основа на искане, отправено от подизпълнителя до Възложителя чрез Изпълнителя, който е длъжен да го предостави на Възложителя в 15-дневен срок от получаването му.

(15.3) Към искането по ал. (15.2) Изпълнителят предоставя становище, от което да е видно дали оспорва плащанията или част от тях като недължими.

(15.4) Възложителят има право да откаже плащане по ал. (15.2), когато искането за плащане е оспорено, до момента на отстраняване на причината за отказа.

(15.5) Независимо от възможността за използване на подизпълнители отговорността за изпълнение на договора за обществена поръчка е на Изпълнителя.

**Х.УСЛОВИЯ ЗА ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА****Член 16.**

(16.1) Настоящият Договор се прекратява в следните случаи:

- (16.1.1) по взаимно съгласие на Страните, изразено в писмена форма;
- (16.1.2) с изтичане на уговорения срок;
- (16.1.3) когато са настъпили съществени промени във финансирането на обществената поръчка – предмет на Договора, извън правомощията на Възложителя, които той не е могъл



или не е бил длъжен да предвиди или да предотврати – с писмено уведомление, веднага след настъпване на обстоятелствата;

(16.1.4) При настъпване на невиновна невъзможност за изпълнение – непредвидено или непредотвратимо събитие от извънреден характер, възникнало след сключването на Договора („непреодолима сила“) продължила повече от 60 календарни дни

(16.2) Възложителят може да прекрати едностранно настоящия Договор:

(16.2.1) при системни (три или повече пъти) в рамките на 1/един/ календарен месец: (а) забавяне на доставка на Продукти; и/или (б) забавяне или отказ за отстраняване на Несъответствия на Продукти, констатирани по реда на Договора; и/или (в) отказ за извършване на доставка; и/или (г) доставки на Продукти с Несъответствия с изискванията на Договора, констатирани по реда на Договора;

(16.2.2) в случай че Изпълнителят използва подизпълнител, без да е декларирал това в документите за участие, или използва подизпълнител, който е различен от този, който е посочен, освен в случаите, в които замяната, съответно включването на подизпълнител е извършено със съгласието на Възложителя и в съответствие със ЗОП и настоящия Договор;

(16.3) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ прекратява Договора в случаите по чл.118, ал.1 от ЗОП, без да дължи обезщетение на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ за претърпени от прекратяването на Договора вреди, освен ако прекратяването е на основание чл.118, ал.1, т.1 от ЗОП. В последния случай, размерът на обезщетението се определя в протокол или споразумение, подписано от Страните, а при непостигане на съгласие – по реда на клаузата за разрешаване на спорове по този Договор.

(16.4) Прекратяването става след уреждане на финансовите взаимоотношения между Страните за извършените от страна на Изпълнителя и одобрени от Възложителя дейности по изпълнение на Договора.

#### Член 17

Настоящият Договор може да бъде изменян или допълван от Страните при условията на чл. 116 от ЗОП.

### **XI. НЕПРЕОДОЛИМА СИЛА**

#### Член 18.

(18.1) Страните се освобождават от отговорност за неизпълнение на задълженията си, когато невъзможността за изпълнение се дължи на непреодолима сила. Никоя от Страните не може да се позовава на непреодолима сила, ако е била в забава и не е информирала другата Страна за възникването на непреодолима сила.





(18.2) Страната, засегната от непреодолима сила, е длъжна да предприеме всички разумни усилия и мерки, за да намали до минимум понесените вреди и загуби, както и да уведоми писмено другата Страна незабавно при настъпване на непреодолимата сила.

(18.3) Докато трае непреодолимата сила, изпълнението на задължението се спира.

(18.4) Не може да се позовава на непреодолима сила онази Страна, чиято небрежност или умишлени действия или бездействия са довели до невъзможност за изпълнение на Договора.

## **XII. КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ**

Член 19. Някоя Страна няма право без предварителното писмено съгласие на другата да разкрива по какъвто и да е начин и под каквато и да е форма конфиденциална информация, на когото и да е, освен пред своите служители и/или консултанти. Разкриването на конфиденциална информация пред такъв служител/консултант се осъществява само в необходимата степен и само за целите на изпълнението на Договора и след поемане на съответните задължения за конфиденциалност.

## **XIII. ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

Член 20.

За всички неуредени в настоящия Договор въпроси се прилага действащото българско законодателство.

Член 21.

(21.1) / Всички съобщения по настоящия договор, направени от едната до другата страна, се считат за връчени на следните адреси:

- за ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ - гр. Харманли, пл. "Възраждане" 1

- за ИЗПЪЛНИТЕЛЯ – за ИЗПЪЛНИТЕЛЯ – обл. Хасково ,гр. Димитровград, ул. "Патриарх Евтимий" 7-Б-2, тел.: 0391/66218 и 0391/66219

(21.2) Всички съобщения и уведомления, свързани с изпълнението на този Договор, следва да съдържат наименованието и номера на Договора, да бъдат в писмена форма за действителност.

(21.3) Страните се задължават да се информират взаимно за всяка промяна на правния си статут, адресите си на управление, телефоните и лицата, които ги представляват.



(21.4) Официална кореспонденция между Страните се разменя на посочените в настоящия Договор адреси на управление, освен ако Страните не се информират писмено за други свои адреси. При неуведомяване или несвоевременно уведомяване за промяна на адрес, кореспонденцията изпратена на адресите по настоящия член 21 се считат за валидно изпратени и получени от другата Страна.

(21.5) Всички съобщения и уведомления се изпращат по пощата с препоръчана пратка или по куриер. Писмените уведомления между Страните по настоящия Договор се считат за валидно изпратени по факс с автоматично генерирано съобщение за получаване от адресата.

#### Член 22.

Изпълнителят няма право да прехвърля своите права или задължения по настоящия Договор на трети лица, освен в случаите предвидени в ЗОП.

#### Член 23.

(23.1) Всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, ще бъдат разрешавани първо по извънсъдебен ред чрез преговори между двете Страни, като в случай на спор, всяка Страна може да изпрати на другата на посочените адреси за кореспонденция по-долу покана за преговори с посочване на дата, час и място за провеждането им.

(23.2) В случай на непостигане на договореност по реда на предходната алинея, всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, включително споровете, отнасящи се до неговото тълкуване, недействителност, неизпълнение или прекратяване ще бъдат отнасяни за разглеждане и решаване от компетентния съд на Република България по реда на ГПК.

#### Член 24.

Договорът влиза в сила от датата на подписването му. Договорът се счита за надлежно изпълнен към датата на изпълнение на последното задължение на Изпълнителя по него.

#### Член 25.

Нищожността на някоя от клаузите по Договора или на допълнително уговорени условия не води до нищожност на друга клауза или на Договора като цяло.

#### Член 26

При подписването на настоящия Договор се представиха следните документи:

1. за обстоятелството по чл. 54, ал. 1, т. 3 - удостоверение от общината по седалището на кандидата или участника;





2. за обстоятелството по чл. 54, ал. 1, т. 6 - удостоверение от органите на Изпълнителна агенция „Главна инспекция по труда“;

3. гаранция за изпълнение в размер на 15 150.99 лева/петнадесет хиляди сто и петдесет лв. и 99 ст./.

Неразделна част от настоящия Договор са следните приложения:

- 1. Приложение № 3 – Техническо предложение
- 2. Приложение № 7- Ценово предложение на Изпълнителя;
- 3. Техническа спецификация на Възложителя;

Настоящият Договор се подписа в три еднообразни екземпляра – два за Възложителя и един за Изпълнителя.

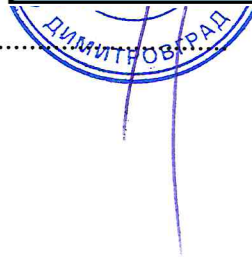
ВЪЗЛОЖИТЕЛ: ...

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП

/Мария Киркова-Кмет/

ИЗПЪЛНИТЕЛ:.....

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП



ГЛ.СЧЕТОВОДИТЕЛ:.....

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП

СЪГЛАСУВАЛ ЮРИСТ:.....

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП

**Образец № 3****ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА**от **“УИКЕНД” ООД***(наименование на участника)*и подписано от **Дянко Проданов Дечев** с ЕГН: **6803248520**в качеството му на **Управител**  
*(на длъжност)*с ЕИК/БУЛСТАТ/ЕГН/друга индивидуализация на участника или подизпълнителя (когато е приложимо): ЕИК: **126145986**;**УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,**

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

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

3. Декларираме, че ще изпълним дейностите по обществената поръчка в сроковете регламентирани от Възложителя в документацията за участие и Техническата спецификация **/Приложение №1 към Раздел XI от Документацията/** .

**4. Съгласни сме да:**

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

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

•Транспортирането на продуктите от животински произход да се извършва с транспортни средства регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейности, отговарящи на изискванията

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОПчл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОПчл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП





на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните и Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената за храните.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42, ал.5 от ЗОП

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42, ал.5 от ЗОП

### ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА ЩЕ СПАЗВАМЕ ИЗИСКВАНИЯТА НА:

• Закон за храните;

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

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

• Закон за ветеринарномедицинската дейност;

• Закона за здравето и нормативните актове по прилагането му;

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42, ал.5 от ЗОП





- 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 №2/7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни;
  - Наредба №16/28.05.2010 г., изм. бр.71 от 13.09.2011 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци издадена от МЗХ;
  - Наредба № 26 от 18.11.2008 г. за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях;
  - Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговията с яйца;
  - Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерството на здравеопазването;
  - Наредба № 4 от 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
  - Наредба за изискванията за бързо замразените храни;
  - Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г.;
  - Наредба № 22 от 13 октомври за условията и реда за взимане на проби от храните;
  - Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиена на храните.
- \* Гарантираме, че доставяните хранителни продукти в детските заведения ще отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство; изискванията на нормативни документи на Българската агенция по безопасност на храните; изискванията на нормативни документи, свързани с детско-юношеско хранене.
- \* Ангажираме се при изменение и/ или допълнение на посочените нормативни актове, както и при приемане на нови такива, свързани с детско-юношеското хранене, изпълнението на поръчката да бъде съобразено с тях.
- \* Задължаваме се за срока на договора специализираните транспортни средства, които ще използваме за изпълнение на поръчката да отговарят на санитарно-хигиенните изисквания за доставка на хранителни продукти и да притежават **удостоверения за регистрация на транспортното средство от БАБХ, за превоз на хранителни продукти от животински или неживотински произход.**
- \* Задължаваме се за срока на договора обектите, които ще използваме за доставка на храните да притежават **валидно удостоверение за регистрация от БАБХ, съгласно изискванията на чл.12 от Закона за храните и валидно удостоверение от съответната община по местонахождение на обекта, че същият се ползва по предназначение, а именно-като помещение/склад за съхранение на хранителни продукти от животински и неживотински произход,оборудван със съответните складови помещения и хладилни съоразения.**
- \* Съгласни сме със сроковете за изпълнение на обществената поръчка.



# 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

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

Дата: 30.03.2018 г.

ПОДПИС И ПЕЧАТ:

/Дянко Дечев,  
/управител на „УИКЕНД“ ООД/



чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42,ал.5 от ЗОП

**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

Образец № 7

**ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

от Чувекър "ООЗ".....  
(наименование на участника)

и подписано от Д. Делчева.....  
(трите имена и ЕГН)

в качеството му на управляващ м.л......  
(на длъжност)

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

**УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,**

1. С настоящото, Ви представяме нашата ценова оферта за участие в обявената от Вас обществена поръчка с предмет "Периодични доставки на хранителни продукти до кухня майка кетъринг при ДГ "Пролет", за хранене на деца в Детски градини на територията на община Харманли" за срок от 2/две/ години.

Ние предлагаме да изпълним поръчката за **Обща Цена** в размер на 2025 033 00 лв. (словом: Два хиляди, петстотин и тридесет и три лв. и 33 стотинки без ДДС или 608 034 00 лв. (словом: Шестстотин и осем хиляди, триста и осемдесет и три лв. и 33 стотинки без ДДС) и **Единична цена на дребно** без ДДС, която е формирана като сбор от единични цени описани подробно в настоящото Ценово предложение.

**ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

Поръчката е за доставка на хранителни продукти, подробно изброени по-долу в групи за срок от две години.

№	ВИДОВЕ ПРОДУКТИ	Разфасовка	марка	Прогнозно количество за 2 години	Единична цена на дребно без ДДС	Обща стойност без ДДС
				5	6	7
1	2	3	4	5	6	7



I. група - ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ, БРАШНО И ДРУГИ								
1	Хляб - бял по УС "България" - УС-02-2011	0.650 кг.	бр.	25000	0.60			15 000
2	Хляб - Пълнозърнест	0.600 кг.	бр.	12000	0.60			7 200
3	Точени кори	0.500 кг.	пак.	1000	1,25			1 250
4	Бугер тесто /замразено/	0.400 кг.	пак.	500	2,00			1 000
5	Бугер тесто /замразено/	0.800 кг.	пак.	500	3,35			1 675
6	Галета	0.200 кг.	пак.	500	0,40			200
7	Грис	0.500 кг.	плик	500	0,70			350
8	Макаронени изделия без яйца - кус-кус, фиде, макарони, юфка, спагети	0.400 кг.	пак.	1000	0,50			500
9	Брашно-пшеничено	1 кг.	кг.	1800	0,70			1 260
10	Кедаиф	0.500 кг.	пак.	240	3,00			720
11	Готово тесто /охладено/	1 кг.	кг.	2200	1,25			2 750
12	Мая хлебна пресована	0.042 кг.	бр.	500	0,40			200
13	Сухар	0.500 кг.	бр.	400	5,00			2 000
14	Кротони	0.500 кг.	бр.	200	4,00			800
15	Корнфлейкс-шоколадови топчета	0.100 кг.	пак.	1000	0,50			500
16	Корнфлейкс-шоколадови топчета	1 кг.	пак.	400	5,00			2 000
17	Мюсли	0.600 кг.	пак.	200	2,00			400
18	Овесени ядки	0.500 кг.	пак.	500	1,50			750
19	Пшеница (жито) грухана	0.500 кг.	пак.	300	0,70			210
	общо количество бр:			48740,00				38765,00
Общо за група първа: - Сбор на единичните цени от колона № 6								
общо за група първа: - Обща стойност на група първа - сбор на стойността от колона № 7								
II. група - ЗАКУСКИ - ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ								
1	Закуска "Милинка"	0.100 кг.	бр.	1000	0,70			700
2	Закуска "Баничка с мая"	0.100 кг.	бр.	1000	0,70			700
3	Закуска "Баничка с сирене"	0.100 кг.	бр.	1000	0,70			700
4	Закуска "Кифла с мармалад"	0.100 кг.	бр.	2000	0,70			1 400
5	Закуска "Кифла с локум"	0.100 кг.	бр.	1000	0,70			700
6	Закуска "Кифла с шоколад"	0.100 кг.	бр.	1000	0,70			700
7	Закуска "Кифла козуначена"	0.100 кг.	бр.	1000	0,70			700
8	Закуска "Сусамена питка"	0.100 кг.	бр.	1000	0,70			700
9	Закуска "Тутманик"	0.100 кг.	бр.	1000	0,80			800
10	Закуска "Родопка със сирене"	0.100 кг.	бр.	1000	0,80			800
11	Закуска "Пица"	0.100 кг.	бр.	1000	0,80			800
12	Закуска "Вегетарианска пица"	0.100 кг.	бр.	1000	0,80			800
13	Закуска "Геврек"	0.100 кг.	бр.	1000	0,80			800
14	Закуска "Арабско риване"	0.100 кг.	бр.	600	0,70			420
15	Солети	0.055 кг.	бр.	400	0,35			140
16	Питки (за сандвич)	0.100 кг.	бр.	1040	0,70			728
17	Козунак	0.500 кг.	бр.	500	2,50			1 250

18	Закуска "Кекс с плод"	0.100 кг.	бр.	600	0,70	420
19	Закуска "Курабии"	0.075 кг.	бр.	4000	0,70	2 800
	общо количество бр:			21140		15958,00
	Общо за група втора: - Сбор на единичните цени от колона № 6					
	общо за група втора: - Обща стойност на група първа - сбор на стойността от колона №7					
	III-група - МЛЯКО, МЛЕЧНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ					
1	Прясно мляко -3,8%	1 л.	Плик	10000	1,00	10 000
2	Прясно мляко -3,8%	1 л.	Кутия	3000	1,30	3 900
3	Прясно мляко -2%	1 л.	Плик	5000	1,00	5 000
4	Прясно мляко -2%	1 л.	Кутия	1500	1,30	1 950
5	Кисело мляко - 2 % , в срок на годност да отговаря на БДС 12:2010"Българско кисело мляко"	0.400 кг.	кофичка	25000	0,60	15 000
6	Кисело мляко - 3.6 % , в срок на годност да отговаря на БДС 12:2010"Българско кисело мляко"	0.400 кг.	кофичка	25000	0,65	16 250
8	Сирене краве - бяло саламурено отговарящо на БДС 15:2010"Българско бяло саламурено сирене"	1 кг.	кг.	2000	7,00	14 000
9	Кашкавал от краве мляко да отговаря на БДС 14:2010"Български кашкавал"	1 кг.	кг.	1000	10,00	10 000
10	Краве масло - блок не по малко от 82% масленост	във фолио по 0.125 кг.	бр.	9600	1,25	12 000
11	Сладолед	1 кг.	кг.	200	4,00	800
12	Сладолед	0.100 кг	кутия	2000	0,70	1 400
13	Извара по БДС 889-80	1 кг.	пак.	120	2,00	240
14	Млечна салата с пресни краставици	1 кг.	кутия	500	5,00	2 500
16	Руска салата	1 кг.	кутия	500	5,00	2 500
16	Топено сирене	1 кг.	кутия	150	8,00	1 200
18	Айрян	бутилка от 0.250 л.	бр.	4000	0,40	1 600
18	Кисело мляко- Плодово	0.200 кг.	кофичка	500	0,70	350
	общо количество кг:			90070		98690,00
	общо за група трета: - сбор на единичните цени от колона № 6 от кандидата					
	общо за група трета: - Обща стойност на група втора - сбор на стойността от колона № 7					
	IV-група - МЕСО, МЕСНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ					
1	Пиле твърдо замразено	1 кг.	кг.	5000	3,50	17 500
2	Пилешки бутчета- замразени	1 кг.	кг.	1500	2,00	3 000
3	Телешки шол без кост - замразено	1 кг.	кг.	3000	10,00	30 000
4	Мляно телешко месо -замразено	1 кг.	кг.	800	6,00	4 800



5	Мляно месо смес от телешко месо най- малко 60% и свинско месо 40% - охладено	1 кг.	кг.	1800	6,00	10 800
6	Кренвиш "Стара планина".	1 кг.	кг.	1200	7,00	8 400
7	Кренвиш телешки варено-пушен	1 кг.	кг.	300	4,00	1 200
8	Малотраен варено - пушен салам	1 кг.	кг.	400	7,00	2 800
9	Траен варено - пушен салам, луканка, филе	1 кг.	кг.	1000	13,00	13 000
10	Шунков салам	1 кг.	кг.	800	5,00	4 000
11	Свински шол без кост -замразен	1 кг.	кг.	2500	6,50	16 250
12	Свински шол без кост - охладен	1 кг.	кг.	1000	6,50	6 500
13	Агнешко месо / ОХЛАДЕНО	1 кг.	кг.	500	13,00	6 500
14	Звешко месо /охладено/	1 кг.	кг.	300	8,00	2 400
15	Пастет	в метални кутии 0.180 кг	бр.	455	1,00	455
16	Яйца - юкоши	1 бр.	бр.	38000	0,20	7 600
17	Пилешко филе-охладено	1 кг.	кг.	250	6,00	1 500
18	Пилешко филе-замразено	1 кг.	кг.	250	6,00	1 500
19	Филе от скумрия	1 кг.	кг.	2000	6,00	12 000
20	Филе от хек(мерлуза)	1 кг.	кг.	500	8,00	4 000
21	Филе от сафрид	1 кг.	кг.	500	8,00	4 000
22	Филе от бяла риба	1 кг.	кг.	600	4,00	2 400
23	Наденица сурова прясна - охладена	1 кг.	кг.	220	6,00	1 320
	общо количество кг.			<b>62875</b>		<b>160605,00</b>
	Общо за група четвърта: - Сбор на единичните цени от колона № 6					
	Общо за група четвърта: Обща стойност на група трета - сбор на стойността от колона № 7					
	<b>V група - ЗАХАР, ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ</b>					
1	Захар кристална	пакет	кг.	3000	1,25	3 750
2	Пчелен мед	буркани от 0.680 кг.	бр.	800	5,50	4 400
3	Захар пудра	пакет 0.500 кг.	бр.	600	1,00	600
4	Халва Тахан	1 кг.	кг.	180	4,00	720
5	Мармалад ШИПКОВ	буркан от 0.340 кг.	бр.	100	1,25	125
6	Мармалад ЯБЪЛКОВ	1 кг.	кг.	100	2,00	200
7	Конфитюр	буркан от 0.360 кг	бр.	600	1,40	840
8	Сладко от различни плодове	буркан от 0.360 кг	бр.	600	1,50	900
9	Нишесте	пликове 0.100 кг	бр.	2500	0,20	500
10	Суха паста	0.035 кг	бр.	4300	0,60	2 580
11	Суха паста "Ливия"	0.060 кг.	бр.	2500	0,60	1 500
12	Паста "Букет"	0.070 кг.	бр.	2000	0,60	1 200
13	Паста "Карамел"	0.100 кг	бр.	1000	0,60	600
14	Суха паста "Ком"	0.060 кг.	бр.	3000	0,60	1 800
15	Руло шоколадово	0.200 кг.	бр.	2000	1,00	2 000
16	Руло фругтово	0.200 кг.	бр.	2000	1,00	2 000
17	Руло козуначено	0.200 кг.	бр.	2000	1,00	2 000
18	Кросани	0.065 кг.	бр.	4600	0,40	1 840
19	Меденки	0.050 кг.	бр.	6000	0,50	3 000
20	Линцер	0.060 кг.	бр.	1500	0,50	750

21	Реване обикновено		0.100 кг.		бр.	1500	0,70	1 050
22	Бисквити твърди		опаковка по 0.190 кг		бр.	2100	1,00	2 100
23	Бисквити тип "Закуска"		опаковка по 0.330 кг.		бр.	2000	1,60	3 200
24	Стафиди		опаковка по 1 кг		кг.	100	7,00	700
	общо количество кг:					46080		38355,00
	Общо за група пета: - Сбор на единичните цени от колона № 6							
	Общо за група пета: - Обща стойност на група четвърта - сбор на стойността от колона № 7							
	VI група - ОЛИО, ОЦЕТ, ВАРИВА, ПОДПРАВКИ И ДРУГИ							
1	Слънчогледово олио		в пластмасова бутилка по 1 литър		литър	2500	1,70	4 250
2	Оцет-винен		в пластмасова бутилка по 0,700мл		бр.	400	1,10	440
3	Ориз		опаковка по 1 кг.		кг.	2000	1,25	2 500
4	Зрял фасул бял		опаковка по 1 кг.		кг.	800	2,50	2 000
5	Леща		опаковка по 1 кг.		кг.	450	2,50	1 125
6	Сол йодирана		опаковка по 1 кг.		кг.	400	0,35	140
7	Сол шарена		опаковка 0.100 кг.		бр.	500	0,60	300
8	Червен пипер		пакет по 0.100 кг.		бр.	1250	0,75	938
9	Чубрица ронена		пакет по 0.100 кг.		бр.	500	1,50	750
10	Джоджен		пакет по 0.100 кг.		бр.	500	1,50	750
11	Универсална подправка		пакет по 0.100 кг.		бр.	200	0,50	100
12	Пикантин		пакет по 0.100 кг.		бр.	200	1,00	200
13	Бакулвер		пакет по 0.010 кг.		бр.	500	0,15	75
14	Канела		пакет по 0.010 кг.		бр.	400	0,15	60
15	Ванилия		пакет по 0.002 кг.		бр.	2000	0,03	60
16	Дафинов лист		пакет по 0.100 кг.		бр.	400	2,50	1 000
17	Какао на гранули		0.400 кг.		бр.	250	5,00	1 250
18	Чай-билков		в кутия по 20 пак.		кутия	1000	0,60	600
19	Сода бикарбонат		пакет по 0.100 кг.		бр.	100	0,15	15
20	Амоняна сода		пакет по 0.010 кг.		бр.	200	0,15	30
21	Лимонена киселина		пакет по 0.010 кг.		бр.	200	0,15	30
22	Черен пипер - млян		пакет по 0.100 кг.		бр.	300	2,00	600
23	Черен пипер -на зърна		пакет по 0.100 кг.		бр.	100	2,20	220
	общо количество кг:					15160		17432,50
	Общо за група шеста: Сбор на единичните цени от колона № 6							
	Общо за група шеста: Обща стойност на група пета - сбор на стойността от колона № 7							
	VII група - ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ - ПРЕСНИ И КОНСЕРВИРАНИ И ДРУГИ							
	ПЛОДОВЕ- ПРЕСНИ							
1	Ябълки пресни		1 кг.		кг	10000	1,50	15 000
2	Портокали		1 кг.		кг	5000	1,50	7 500
3	Лимони		1 кг.		кг	500	3,00	1 500
4	Банани		1 кг.		кг	7000	2,50	17 500
5	Праскови пресни		1 кг.		кг	1500	1,50	2 250
6	Круша		1 кг.		кг	1500	3,00	4 500



7	Кайсии	1 кг.	кг	800	1,50	1 200
8	Сини сливи	1 кг.	кг	600	1,20	720
9	Киви пресни плодове	1 кг.	кг	1000	2,00	2 000
10	Мандарини	1 кг.	кг	1000	1,70	1 700
11	Череши	1 кг.	кг	800	3,50	2 800
12	Дини	1 кг.	кг	3000	0,40	1 200
13	Пълеши	1 кг.	кг	1500	1,00	1 500
14	Грозде	1 кг.	кг	1000	2,00	2 000
15	Грейпфрут	1 кг.	кг	1500	1,80	2 700
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ-ПРЕСНИ</b>						
16	Домати пресни оранжерийно производство	1 кг.	кг	200	2,50	500
17	Домати пресни неоранжерийни	1 кг.	кг	1500	1,50	2 250
18	Краставици пресни оранжерийни	1 кг.	кг	600	3,00	1 800
19	Краставици пресни неоранжерийни	1 кг.	кг	1700	1,50	2 550
20	Зеле главесто прясно/ БЪЛГАРСКО ПРОИЗВОДСТВО	1 кг.	кг	1000	0,50	500
21	Зеле главесто прясно	1 кг.	кг	1000	0,50	500
22	Пипер пресен - КАПИЯ	1 кг.	кг	500	3,50	1 750
23	Моркови пресни	1 кг.	кг	1800	1,20	2 160
24	Картофи	1 кг.	кг	8000	0,70	5 600
25	Лук-кромид зрял	1 кг.	кг	1000	0,70	700
26	Пресен зелен лук	връзки по 10 броя	бр.	2000	0,40	800
27	Магданоз пресен на връзки	връзка	бр.	500	0,40	200
28	Тиквички пресни	1 кг.	кг	500	2,00	1 000
29	Спанак пресен	1 кг.	кг	200	2,20	440
30	Патладжани	1 кг.	кг	100	2,00	200
31	Пресен зелен фасул	1 кг.	кг	100	4,00	400
32	Праз	връзка от 20 бр.	бр.	100	1,50	150
33	Орехови ядки- БДС 4772- 73 Първо качество.	1 кг.	кг	150	15,00	2 250
34	Чесън	1 кг.	кг	100	5,00	500
35	Тиква	1 кг.	кг.	1000	0,50	500
36	Карфиол	1 кг.	кг.	100	2,00	200
37	Целина връзка	връзка	бр.	250	0,35	88
38	Целина корен	1 кг.	кг.	100	3,00	300
<b>ЗЕЛЕНЧУЦИ-ЗАМРАЗЕНИ</b>						
39	ЗЕПЕН БОБ /замразен	1 кг.	кг	200	1,70	340
40	Замразен спанак	1 кг.	кг	200	2,00	400
41	Замразен грах	1 кг.	кг	50	1,70	85
42	МИКС ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ /замразен/	1 кг.	кг.	50	3,00	150
43	БРОКОЛИ /замразени/	1 кг.	кг.	50	2,50	125
<b>КОНСЕРВИРАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ</b>						
44	Домати цели небелени стерилизирани - консерва	буркан от 0.680 кг.	бр.	6700	1,00	6 700
45	Грах - консерва	буркан от 0.680 кг.	бр.	1500	1,00	1 500
46	Зелен фасул консерва	буркан от 0.680 кг.	бр.	800	1,20	960
47	Гювеч стерилизиран - консерва	буркан от 0.680 кг.	бр.	500	1,20	600
48	Стерилизиран Паприкаш - консерва	буркан от 0.680 кг.	бр.	1000	1,00	1 000
49	Кисели краставички стерилизирани	буркан от 0.680 кг.	бр.	300	1,20	360

50	Кисело зеле	буркани от 3.00 кг.	бр.	300	3,00	900
51	Лютеница	буркан -0.314 кг	бр.	1200	1,25	1 500
52	Маслини	Бидон	кг	100	4,00	400
53	Чушки мариновани	буркан от 0.680 кг.	бр.	50	2,00	100
54	Доматено пюре	буркан - 0.720 кг	бр.	100	1,50	150
55	Кьополу	буркан -0.314 кг	бр.	20	2,00	40
	<b>ПЛОДОВИ-КОНСЕРВИ</b>					
56	Натурален сок	картонена кутия по 1 литър	бр.	5000	2,20	11 000
57	Натурален сок	картонена кутия по 0.200 л.	бр.	9000	0,60	5 400
58	Нектари 100% плодови	стъклоно шише-0.500 л.	бр.	2000	0,80	1 600
59	Боза	буилка по 1 литър	бр.	1500	0,70	1 050
60	Студен чай	картонена кутия	литър	3000	1,50	4 500
61	Компоти от праскови	буркан от 0.680 кг.	бр.	2000	1,20	2 400
62	Компоти от кайсии	буркан от 0.680 кг.	бр.	1000	1,20	1 200
63	Компоти от череши и вишни	буркан от 0.680 кг.	бр.	2000	1,20	2 400
64	Компоти от сини сливи	буркан от 0.680 кг.	бр.	500	1,20	600
65	Компоти от круши	буркан от 0.680 кг.	бр.	300	1,20	360
	общо количество кг:			98620		135227,50
	Общо за група седма: Сбор на единичните цени от колона № 6					
	Общо за група седма: Обща стойност на група шеста сбор на стойността от колона № 7					

\* Продуктите трябва да отговарят на посочените изисквания за качество, заложиени в техническата спецификация .

ДАТА: 30.03.2018

## РЕКАПИТУЛАЦИЯ

по групи за обществена поръчка за хранителни продукти за период от 2/две/ години

	Количество	Сума без ДДС	Сума със ДДС
I. група - ХЛЯБ, ХЛЕБНИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ, БРАШНО И ДРУГИ	48740,00	38765,00	46518,00
II. група - ЗАКУСКИ - ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ	21140,00	15958,00	19149,60
III. група - МЛЯКО, МЛЕЧНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ	90070,00	98690,00	118428,00
IV. група - МЕСО, МЕСНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ	62875,00	160605,00	192726,00
V. група - ЗАХАРНИ И СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ	45080,00	38355,00	46026,00
VI група - ОЛИО, ОЦЕТ, ВАРИВА, ПОДПРАВКИ И ДРУГИ	15150,00	17432,50	20919,00
VII. група - ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ - ПРЕСНИ И КОНСЕРВИРАНИ И ДРУГИ	98620,00	135227,50	162273,00
	381675,00	505033,00	606039,60



Подпис/печат: Димитър Димитров  
/Дянко Делев, управител "ИКОМЕНД" ООД/

чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД  
във връзка с  
чл.42, ал.5 от ЗОП



**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 отенък 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  $-18^{\circ}\text{C}$ ,
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  $-18^{\circ}\text{C}$ .
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  $-18^{\circ}\text{C}$ .
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  $-18^{\circ}\text{C}$ .
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  $-18^{\circ}\text{C}$ .
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 кувертюр. 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 кувертюр. 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 изделиято.





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.

## **АМОНЯЧНА 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 доматиен 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 подсладител, 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 заведенията 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 замената 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!***