

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

### КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ 186 „ДЕНИЦА” - РАЙОН “МЛАДОСТ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

1. Доставяните мляко и млечни хранителни продукти; хляб; месо и месни хранителни продукти, риба и яйца; пресни плодове и зеленчуци, плодови и зеленчукови консерви и пакетирани хранителни продукти да отговарят на национални стандарти, стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качеството.

2. Да са спазени изискванията на:

- (i) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 година;
- (ii) Наредба № 1 от 26 януари 2016 година за хигиената на храните, ДВ, бр.10 от 5.02.2016 г;
- (iii) Наредба №1 от 9.01.2008 година за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 година;
- (iv) Наредба №2 от 7.03.2013 година за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г;
- (v) Наредба №2 от 23.01.2008 година за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 година;
- (vi) Наредба №3 от 4.06.2007 година за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 година, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 година;
- (vii) Наредба №9 от 16.03.2001 година за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 година;
- (viii) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 година;
- (ix) Наредба №16 от 28 май 2010 година за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 година;
- (x) Наредба №4 от 19 февруари 2008 година за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ, бр.23 от 29.02.2008 година;
- (xi) Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 година;
- (xii) Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 година;
- (xiii) Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 година;

- (xiv) Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 година;
- (xv) Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 година,
- (xvi) Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 година,
- (xvii) Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 година,
- (xviii) Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни, ДВ, бр. 110 от 21.12.2007 година,
- (xix) Наредба №32 от 23.03.2006 година за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ, бр.29 от 7.04. 2006 г;
- (xx) Наредба №6 от 10.08.2011година за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011година;
- (xxi) Наредба №9 от 16.09.2011година за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011година;
- (xxii) Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 55 от 25.06.2004 година;
- (xxiii) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- (xxiv) Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- (xxv) Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- (xxvi) Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;
- (xxvii) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- (xxviii) Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- (xxix) Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
- (xxx) Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца,

- храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;
- (xxxі) Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;
  - (xxxіі) Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;
  - (xxxііі) Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
  - (xxxіv) Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;
  - (xxxv) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
  - (xxxvi) Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
  - (xxxvii) Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
  - (xxxviii) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
  - (xxxix) Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
  - (xl) Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
  - (xli) Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
  - (xlii) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
  - (xliii) Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

3. Доставяните кокоши яйца да са клас "А", теглова категория "L", да са маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 година за изискванията за търговия с яйца за консумация.

4. Доставяните продукти от птиче месо да са клас "А".

5. Доставяните пресни плодове и зеленчуци да бъдат със съответното най-високо качество – клас I.

6. Доставяните пресни плодове и зеленчуци да са зрели, твърди, без гъбични поражения, без набивания и без повреди, дължащи се на ниски или високи температури.

7. Доставяните пресни плодове и зеленчуци да са опаковани и маркирани съгласно чл.10, чл.11 и чл.12 от Наредба №16/28.05.2010 година за изискванията за качество и контрола за съответствие на пресни плодове и зеленчуци. Не се допуска доставката на загнили, развалени и негодни за консумация плодове и зеленчуци.

8. Доставяните хранителни продукти да са в срок на годност, отбелязан върху всяка отделна опаковка и към датата на доставката да са с остатъчен срок на годност не по-малко от 2/3 /две трети/ от целия срок на годност за конкретния вид продукт.

9. Доставяните хранителни продукти да са опаковани и маркирани съгласно Наредба №9/16.09.2011 година 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.

10. Доставяният хляб и тестени изделия да са в срок на годност, отбелязан върху всяка отделна опаковка и произведени в деня на доставката.

11. Доставяните мляко, млечни хранителни продукти, месо и месни хранителни продукти, риба, яйца, плодови и зеленчукови консерви и пакетирани хранителни продукти да бъдат със съответната нормативно определена характеристика за качество на всеки продукт, изисквана за детските градини.

12. Съгласно чл.48, ал.2 от Закона за обществените поръчки, всяко посочване на стандарт в тази техническа спецификация, да се счита допълнено с думите „или еквивалентно/и“.

#### **Изисквания към участника:**

1. Валидни сертификати: ISO 22000:2005 за безопасност на храните и ISO 9001:2008 за управление на качеството с обхват доставка на хранителни продукти или техен евивалент.

2. Доставката на хранителните продукти да е придружена със сертификат за произход и качество, експертен лист или друг аналогичен документ и да се извършва при спазване на нормативно определените санитарно-хигиенни изисквания.

3. Доставката на хранителните продукти следва да се извършва франко склада на детската градина със специализиран транспорт.

4. Амбалажът от доставките на плодови и зеленчукови консерви, под формата на бутилки, буркани и каси е обменен. Изпълнителят е длъжен при всяка следваща доставка да прибере от детското заведение свободния амбалаж.

**Изисквания към опаковката:**

1. Опаковките на доставяните хранителни продукти не трябва да създават условия за замърсяване или за преминаването на опасни за здравето вещества.

2. При доставката опаковката да бъде с ненарушена цялост.

3. Доставяните хранителни продукти трябва да са етикетирани на български език.

4. Не се допускат обозначения на етикета, които да заблуждават потребителя по отношение на вложените продукти, тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и употреба.

5. Доставяните хранителни продукти да бъдат с изисквания грамаж и опаковка, посочени в образеца на ценовото предложение.

6. Етиктирането трябва да е извършено съгласно чл.4, т.1а от Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, а на етикета трябва да е обозначено съдържанието, посочено в чл. 6, ал.1 от същата наредба.

**Изисквания към транспортирането:**

При транспортирането на храните трябва да се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 година (ОВ L 139.30.4.2004 г.) относно хигиената на храните и действащото българско законодателство.

Транспортните средства, с които се извършва доставката, следва да притежават удостоверение за регистрация, издадено от БАБХ.

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

„Доставка на хранителни продукти по предварителна заявка за ДГ № 186 „Деница” - Плодове и зеленчуци.

№ по ред	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка
1	<b>Пипер- червен ,зелен</b> зеленчуци цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени, пластмасови касетки или мрежести торбички –масата да е до 15 кг
2	<b>Домати</b> - чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в дървени или пластмасови касетки
3	<b>Чери домати</b> -чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в дървени или пластмасови касетки
4	<b>Краставици</b> - пресни, цели, здрави с дължина 30 см; 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.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в дървени, пластмасови касетки или полиетиленови пликосе

5	<b>Картофи късни-</b> с външен вид клубени - цели, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма . Първо качество	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в насипно състояние в дървени или пластмасови
6	<b>Картофи ранни пресни-</b> I качество; да при-тежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; външен вид – клубени, цели, свежи, чисти, без пукнатини с кремава или розова кожа.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в насипно състояние в дървени или пластмасови
7	<b>Брюкселско зеле-</b> да притежава всички основни характеристики и свойства типични за сорта или търговски тип:допускат се незначителни дефекти ,при условие че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството,съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в насипно състояние в дървени или пластмасови
8	<b>Броколи-</b> да притежава всички основни характеристики и свойства типични за сорта или търговски тип:допускат се незначителни дефекти ,при условие че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството,съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в насипно състояние в дървени или пластмасови

9	<b>Патладжан</b> - правилно оформени, цели, гладки, здрави, без механични повреди с месеста част - сочна, кехка, незагрубяла с типично оцветяване	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в насипно състояние в дървени или пластмасови
10	<b>Зеле бяло</b> - цели зелки, пресни, - незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта. Не се допуска влага	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В чисти и здрави касетки или полиетиленови чували. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт
11	<b>Китайско зеле</b> - цели зелки, пресни, - незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта. Не се допуска влага	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В чисти и здрави касетки или полиетиленови чували. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт
12	<b>Кромид лук -жълт за готвене</b> , луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени, пластмасови касетки или мрежести торбички.
13	<b>Червен лук салатен</b> - луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени, пластмасови касетки или мрежести торбички.



14	<b>Ряпа</b> – добре почистени от пръстта здрави гранули, без наранявания и загивания по повърхността	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети
15	<b>Тиквички</b> - дължина на плода от 15 до 25 см. без механични повреди с месеста част - сочна, крехка, незагрубяла, с типично за сортацветяване, с едва оформени дребни некожести семки.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В пластмасови каси или полиетиленови чували
16	<b>Салатки , марули</b> - свеж вид, добре оформена листна маса, зелени, не се допускат пожълтели и завехнали.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	бр.	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети
17	<b>Айсберг</b> - клас I. Свойства типични за вида - листа свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят - с различни оттенъци на зелено.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	бр	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети
18	<b>Карфиол пресен</b> - да притежава всички основни характеристики и свойства типични за сорта или търговски тип:допускат се незначителни дефекти ,при условие че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството,съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети
19	<b>Цвекло червено</b> – добре почистени от пръстта здрави гранули, без наранявания и загивания по повърхността	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В найлонови чували с етикет

20	<b>Моркови пресни</b> - с външен вид - кореноплоди, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта форма.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки
21	<b>Репички</b> - добре почистени от пръстта здрави гранули, без наранявания и загнивания по повърхността с изразен розов цвят.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр.	В касетки
22	<b>Спанак пресен</b> – да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети
23	<b>Магданоз</b> - връзки от све-жи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	бр	В полиетиленови чували на връзки по 1 кг
24	<b>Целина</b> - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В полиетиленови чували на връзки по 1 кг
25	<b>Копър</b> - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	бр.	В полиетиленови чували на връзки по 1 кг

26	<b>Пресен джоджен</b> - връзки от свежи, здрави стебла и пера, чисти от кал.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр.	В полиетиленови чували на връзки
27	<b>Зелен лук</b> - връзки от свежи, здрави стебла и пера, чисти от кал.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр.	В полиетиленови чували на връзки по 1 кг
28	<b>Чесън сух</b> - глави, I качество луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В найлонови мрежи
29	<b>Зелен чесън</b> - добре оформени и еднакви по дебелина стръкове	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр.	Оформени връзки по 1 кг, опаковани със стреч фолио или полиетиленови пликкове
30	<b>Праз лук</b> – добре оформени и еднакви по дебелина стръкове праз, с дебелина в диаметър не по-малко от 3 см.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	Оформени връзки, опаковани със стреч фолио
31	<b>Сини сливи</b> - клас I; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, без загнили части, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние ,в пластмасови или дървени касети

32	<b>Черешки</b> - цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние ,в пластмасови или дървени касети
33	<b>Киви</b> - плодове - свежи, цели, чисти, здрави, типични за сорта, нормално развити, с оцветяване характерно за плода. Повреди от болести и вредители и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или пластмасови кошнички с мрежа
34	<b>Ягоди</b> - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, характерно за плода.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В пластмасови касетки до 3 кг.
35	<b>Ябълки пресни</b> - клас първи, с добро качество – цели, свежи здрави,чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или пластмасови кошнички с мрежа, касетки или в мрежести потребителски опаковки

36	<b>Банани</b> - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели, но не презрели..	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В кашони - оригинални опаковки
37	<b>Портокали</b> - 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.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки
38	<b>Грейпфрут</b> - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки
39	<b>Манго</b> - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени касетки за зеленчуци
40	<b>Лимони</b> - 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.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки
41	<b>Дюли</b> - неуродливи, с малки отклонения в оцветяването на кората, с незначително замърсяване от почвата, плодове в беритбена зрялост, характерна за сорта.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени касетки за зеленчуци

42	<b>Пъпеш</b> и - неуродливи, с малки отклонения в оцветяването на кората, с незначително замърсяване от почвата, плодове в беритбена зрялост, характерна за сорта. Маса на плода - не по-малка от 0.5 кг.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени касетки за зеленчуци
43	<b>Тикви</b> - плодове - цели, свежи, здрави, чисти, узрели, с характерна за съответния сорт големина, форма и оцветяване на кората, с или без плододръжки, без повърхностна влага, маса на плода не по-малко от 3-4 кг.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В пластмасови каси
44	<b>Дини пресни</b> - плодове незрели не се допускат, плодове цели, здрави, чисти, ненапукани, ненабити с характерна за сорта форма. Тегло на един брой - от 2.5 кг. до 4 кг.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени или пластмасови касетки
45	<b>Кайсии пресни</b> - плодове - цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типични за сорта форма и оцветяване, със и без плододръжки. Наранени, смачкани, разкъсани и с нагиване не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки
46	<b>Праскови пресни</b> - 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 мм. гнили плодове не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки

47	<p><b>Нектарини</b> - 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: немъхести - 50 до 56 мм. Загнили плодове не се допускат.</p>	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки
48	<p><b>Мандарини</b> - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър – минимум 60 мм.</p>	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки
49	<p><b>Круши</b> - клас първи, с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки

50	<b>Ананас</b> - клас първи, с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки
51	<b>Грозде десертно</b> - гроздове - цели, с минимално тегло 0.100 кг. Нормално развити и типични за дадения сорт; цвят - типичен за гроздето, повреди - механични и от насекоми не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В щайги. Във всяка щайга трябва да се поставя грозде от един сорт, сортирано по качество, големина и оцветяване
52	<b>Авокадо</b> - цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети
53	<b>Помело</b> - 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.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони



## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

„Доставка на хранителни продукти по предварителна заявка за ДГ №186 „Деница” - Тестени и хлебни изделия.

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка
54	<b>Закуски 100гр.-</b> кифли – по 0,100 кг., с различни пълнежи - мармалад, сирене краве, кашкавал; рогчета, локумка ,кремка – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника” ООД, гр. София, 2007 г.	бр.	Фолирани сладкарски тави с етикети
55	<b>Козунак и козуначено руло</b> - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледокафяв, мирис- приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя	бр.	В пласмасови касетки, добре покрити, индивидуално опаковани - по 0,500 кг
56	<b>Сухар</b> – цвят – кремав до светло бежов, мирис и вкус – приятен специфичен, с равна повърхност на лицевата страна, с твърда консистенция, влага – до 9,0%	Технологичната документация на производителя	кг	Целофанови пликотве от 0,500 кг.
57	<b>Бутер – тесто – 800 гр.</b> – добре оформено многолистно тесто, цвят – светло кремав, вкус и мирис – на мая, брашно и маргарин	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанови опаковки по 800 гр.

58	<b>Кори за баница-</b> пресовано на много тънки листи твърдо тесто, цвят - светло кремав, вкус и мирис – на мая и брашно, не се допускат видими плесени. Стоката да се доставя със сертификат на производителя	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанова опаковка по 1 кг.
59	<b>Брашно тип 500</b> – цвят светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, да не се усеща хрус при сдъвкване	По БДС и съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Чували от 50 кг
60	<b>Брашно царевично</b> - цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	В хартиени пликове по 1 кг
61	<b>Мая</b> -- на цвят – жълтеникава до бледокафява, със специфичен мирис на прясна мая, без страничен мирис и аромат	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Книжна опаковка по 0,500 кг
62	<b>Мая суха</b> -- на цвят жълтеникава до бледокафява, без страничен мирис и аромат.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Книжна опаковка
63	<b>Хляб "Добруджа"</b> – стандарт "България", без оцветители, нарязан	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанов плик
64	<b>Хляб безглутенов</b> – стандарт , без оцветители, нарязан	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанов плик

65	<b>Хляб</b> – стандарт “България”, без оцветители, нарязан	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанов плик
66	<b>Хляб</b> – нарязан , пълнозърнест тостер , без оцветители.	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанов плик
67	<b>Хляб</b> – нарязан , без оцветители.	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанов плик
68	<b>Земел пълнозърнест</b>	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	0,100 кг
69	<b>Галета</b> - златист цвят, ситно смляна, без примеси	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Целофанов плик по 500 гр.
70	<b>Бюрек</b> - с пълнеж сирене краве и яйце – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
71	<b>Баничка със сирене</b> - с пълнеж сирене краве – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
72	<b>Щрудел /ябълка, тиква/</b> – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
73	<b>Кадаиф</b> - без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети

74	<b>Бутер баничка</b> - замразена с различна плънка 100 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
75	<b>Тригуна</b> - 100 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
76	<b>Еклер /крем, извара/</b> - 100 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
77	<b>Бишкоти</b> - 500 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
78	<b>Мъфини /кексчета/</b> - 100 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
79	<b>Кроасани</b> - 100 гр. с различни пълнежи – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
80	<b>Тесто</b> – добре оформено многолистно тесто, цвят – светло кремав, вкус и мирис – на мая и брашно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети

81	<b>Питки - 100 гр.</b> - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледокафяв, мирис-приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
82	<b>Погача</b> - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледокафяв, мирис-приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети
83	<b>Тутманик - 100 гр.</b> - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледокафяв, мирис- приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети



## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

„Доставка на хранителни продукти по предварителна заявка за ДГ №186 „Деница” - Млечни и местни продукти и бакалия.

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка
84	<b>Пуешко бутче замразено</b> - външен вид - бледожълт, без механични наранявания, с големина не по-малко от 1,300 кг – до 1,700 кг	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 бройка с големина не по-малко от 1,300 кг.
85	<b>Пуешко бутче замразено</b> - външен вид - бледожълт, без механични наранявания, с големина не по-малко от 1,300 кг – до 1,700 кг	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 бройка с големина не по-малко от 1,700 кг
86	<b>Пилешко бутче охладено</b> - Бутчетата да включват бедрената кост, пищяла, фибулата /малкият пищял/, заедно с обграждащата мускулатура. Да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Да отговарят на клас „А” и да бъдат с добре развита мускулатура, чисти, без травми, със здрава кожа, без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина. Големина на бутчето от 250-350 гр. Външен вид – бледожълт, без механични повреди.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг,

87	<b>Пилешко бутче охладено</b> - Бутчетата да включват бедрената кост, пищяла, фибулата /малкият пищял/, заедно с обграждащата мускулатура. Да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Да отговарят на клас „А” и да бъдат с добре развита мускулатура, чисти, без травми, със здрава кожа, без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина. Големина на бутчето от 250-350 гр. Външен вид – бледожълт, без механични повреди.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 5 кг
88	<b>Пилешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг.
89	<b>Пилешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 5 кг
90	<b>Пилешко филе</b> -замразено без кост.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг
91	<b>Пиле цяло</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг

92	<b>Пуешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пуешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизяване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 2 кг
93	<b>Пуешко филе</b> - охладено, сухо. Обезкостени пуешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизяване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 5 кг
94	<b>Пуешко филе</b> - замразено без кост	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг
95	<b>Пуешко филе</b> - замразено без кост	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 2 кг
96	<b>Патешко месо</b> - натурално без кост	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 2 кг



97	<b>Телешко месо, шол</b> – в натурален вид пакетирано, да не е обработено допълнително, а натурално, без наличие на сланина	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 1 кг
98	<b>Свинско бут без кост</b> -охладено, състои се от полуципестия мускул, включително и десталните му части, не се допуска наличие на сланина, натурално да не е обработено допълнително-натурално.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 1 кг.
99	<b>Свински шол</b> - охладен, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликосе по 1 кг
100	<b>Свинска плешка без кост</b> - охладена, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликосе по 1 кг
101	<b>Мляно месо</b> - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят- -бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг
102	<b>Кайма</b> - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят- -бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 0,500 кг

103	<b>Кайма</b> - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят- бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг
104	<b>Агнешко месо</b> - охладено,без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликове по 3кг
105	<b>Агнешка плешка</b> - охладена,без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликове по 3кг
106	<b>Агнешки бут</b> - охладен,без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликове по 3кг
107	<b>Заешко месо</b> -замразено съдържание на Мазнини до 16%, сол до 1,5%	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликове по 1 кг
108	<b>Салам сух шпек " Стара планина"</b> - продуктът да бъде с форма типична, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят.Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, с характерен розово-червен до червено-кафяв цвят, без празнини, шупли и сухожилия, фасции разтопени мазнини, без наличие на тъмно оцветен периферен пръстен. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от твърдо еластична до плътна. Салама да е с приятен специфичен вкус и мирис с отенък на вложените подправки. Мазнини до 26% и сол до 2,2%.	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В естествено черво по 1 кг

109	<b>Пресен салам - Стара планина</b>	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В естествено черво по 1 кг
110	<b>Пуешка шунка</b> - съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5%. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява. Вкус и мирис, приятни специфични.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 1 кг
111	<b>Свинско филе – В17</b> съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5% . Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Консистенция	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликосе по 1 кг
112	<b>Шунка свинска</b> Мазнини до 16%, сол до 1,5%. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява. Вкус и мирис, приятни специфични.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Вакумирана и полиетиленови пликосе по 1 кг.
113	<b>Риба “Пъстърва” 3/5 /прясна</b> , изчистена здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, замразена при температура - 18 °С, мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала, размер 300 до 500 гр. на брой риба.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 12 кг
114	<b>"Съомгова пъстърва"</b> прясна, изчистена здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, замразена при температура - 18 °С, мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала, размер 300 до 500 гр. на брой риба.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби

115	<b>Акула котлет</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби
116	<b>Риба тон - филе</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби
117	<b>Риба "Треска" филе</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби
118	<b>Замразено филе "Скумрия"</b> здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, замразена при температура - 18 °С, мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала, размер 300 до 500 гр. на брой риба.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 12 кг
119	<b>ХЕК филе</b> - замразено на блок при температура -18 °С, изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
120	<b>Мерлуза филе</b> - замразено на блок при температура -18 °С, изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг

121	<b>Филе бяла риба</b> -замразено	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
122	<b>Сьомга филе</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
123	<b>Сьомга котлет</b>	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
124	<b>Риба "Тилапия" филе</b> - замразена	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
125	<b>Прясно мляко 2%</b> БДС масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	найлонови пликосе по 1 литър
126	<b>Прясно мляко 3%</b> БДС масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Бутилка литър,тетрапак кутии литър

127	<b>Прясно мляко 3,6% БДС</b> масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Тетрапак кутии литър
128	<b>Кисело мляко 2%</b> масленост, бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение.	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	Пластмасова кофичка до 0.400 кг
129	<b>Кисело мляко 3,6%</b> масленост, бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. Сухо вещество от 8,5% до 18%.	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	Пластмасова кофичка до 0,400 кг
130	<b>Цедено кисело мляко</b>	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	В стандартна опаковка на производителя
131	<b>Плодово прясно мляко 200 мл.</b> - без изкуствени оцветители и ароматизатори	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	пластмасова кофичка до 0,200 мл
132	<b>Плодово кисело мляко</b> - без изкуствени оцветители и ароматизатори	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	пластмасова кофичка до 0,200 кг
133	<b>Млечен десерт</b> - 140 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя

134	<b>Млечен десерт</b> - 125 гр. $\pm$ 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
135	<b>Млечен десерт</b> - 50 гр. $\pm$ 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
136	<b>Млечен десерт с ванилия</b> - 125 гр. $\pm$ 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
137	<b>Млечен десерт с шоколад</b> - 125 гр. $\pm$ 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
138	<b>Млечен десерт с плодове</b> - 125 гр. $\pm$ 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
139	<b>Млечен десерт с извара</b> - 125 гр. $\pm$ 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
140	<b>Млечен десерт</b> - 100 гр. $\pm$ 15 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
141	<b>Млечен десерт</b> - 30 гр. $\pm$ 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя

142	<b>Майонеза - млечна</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	В стандартна опаковка на производителя
143	<b>Сметана за готвене - млечна</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	В стандартна опаковка на производителя
144	<b>Катък</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	В стандартна опаковка на производителя
145	<b>Сирене “Краве” - бяло саламурено (без саламурата) – БДС</b> вкус, мирис и аромат - специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда, еластична. Вкус, мирис и аромат – специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис	БДС 15:2010 или ТД еквивалентна БДС, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В кутии по 8 кг
146	<b>Крема сирене –</b> вкус, мирис и аромат специфични за крема сирене, без страничен привкус и мирис	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	бр	Опаковка 0,125 кг в алуминиево фолио, поставени в картонен кашон
147	<b>Пушено сирене –</b> вкус, мирис и аромат специфични за пушено сирене, без страничен привкус и мирис	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	В стандартна опаковка на производителя
148	<b>Топено сирене –</b> вкус, мирис и аромат специфични за топено сирене, без страничен привкус и мирис	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	В стандартна опаковка на производителя



149	<b>Кашкавал от краве мляко – вакумиран по БДС.</b> Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	БДС 14:2010 или ТД еквивалент на БДС съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетиле-нови опаковки до 1 кг
150	<b>Кашкавал от краве мляко – вакумиран по БДС.</b> Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	БДС 14:2010 или ТД еквивалент на БДС съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетиле-нови опаковки до 0,500 кг
151	<b>Кашкавал пита-</b> Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	ТД на производител Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Вакумиран пакет до 9 кг
152	<b>Краве масло, блок.</b> Не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 0,250 кг.
153	<b>Краве масло, блок.</b> Не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 1 кг.
154	<b>Краве масло, блок.</b> Не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 2 кг.

155	<b>Немско масло</b> - не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 0,250 кг.
156	<b>Немско масло</b> - не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 1 кг
157	<b>Немско масло</b> - не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	Полиетеленови опаковки от 2 кг
158	<b>Извара от обезмаслено мляко</b> – млечна, безсолна; вкус, мирис и аромат – специфичен за продукта	Технологичната документация на производителя или еквивалент съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетеле-нови опаковки по 0,500 кг
159	<b>Извара от обезмаслено мляко</b> – млечна, безсолна; вкус, мирис и аромат – специфичен за продукта	Технологичната документация на производителя или еквивалент съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетеле-нови опаковки по 1 кг.
160	<b>Яйца кокоши, клас „А”- L</b> , черупка нормална, чиста, неповредена, здрава, с тегло 0,050 кг. Със задължителна маркировка на всяко яйце съгласно Наредба №1/01.2008г. Доставени 5 дни след датата на производство	Наредба № 9/ 16.09.2011г.	бр.	В картонени кори по 30 бр.
161	<b>Олио</b> - рафинирано слънчогледово, бистро, без утайка, цвят- светложълт, вкус и мирис характерен – без страничен привкус, без примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Пластмасови бутилки по 1 литра
162	<b>Зехтин Екстра Върджин</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Пластмасови бутилки по 1 литра

163	<b>Захар</b> - рафинирана, бяла, екстра, кристална, пакет. Бяла, суха, нелепнеща, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси – не се допускат Еднородност на кристалите – не по-малко от 99,9 %. Обща пепел – не повече от 0,025 % и влага – не повече от 0,10 %.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанови пликчета по 1 кг.
164	<b>Захар пудра</b> - Суха, нелепнеща, с бял блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси – не се допускат.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанови пликчета по 1 кг
165	<b>Захар кафява</b> - цвят кафяв; вкус – кисел, специфичен за подправката; разтворимост – пълна; без чужди примеси, мирис и привкус.	Технологичната документация на производителя	бр.	целофаново пликче по 0,010
166	<b>Макарони различни видове</b> -цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	Бр.	в целофанови пликчета по 0,400 кг.
167	<b>Макарони пълнозърнести</b> - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в целофанови пликчета по 0,500 кг
168	<b>Макарони без глутен</b> - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в целофанови пликчета по 0,500 кг

169	<b>Фиде</b> - произведено 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, без оцветители. Размери и дължина от 250- 600 мм., диаметър на нишката – 0,5-2,0 мм. При сваряване – увеличаване на обема не по-малко от 2,5. Влага в % - не повече от 12,5. Загуба на сухо вещество във варивната вода не повече от 12 %. Съдържание на напукани макаронени изделия, % от масата – не повече от 2%.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Целуфанови опаковки по 0,400 кг
170	<b>Спагети</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
171	<b>Спагети пълнозърнести</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
172	<b>Спагети "Талетеле"</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
173	<b>Кус- кус</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
174	<b>Кус- кус - буквички, звездички</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг

175	<b>Юфка домашна</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
176	<b>Сол йодирана с калиев йодат</b> – първо качество цвят бял; вкус - солен; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Калиев йодат-28-50, NACI97,8% ml/kg	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В полиетиленови пликове по 1 кг.
177	<b>Меденка</b> - цвят кремав до светлобежов; консистенция - лесно режеща се и трошача; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	бр	В метални кутии по 0,420кг
178	<b>Халва тахан - калъп</b> - цвят кремав до светлобежов; консистенция - лесно режеща се и трошача; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	кг	Полиетиленови опаковки по 0,250 кг
179	<b>Халва тахан - калъп</b> - цвят кремав до светлобежов; консистенция - лесно режеща се и трошача; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	кг	Полиетиленови опаковки по 1 кг
180	<b>Сухи пасти</b>	Технологичната документация на производителя	бр.	В целуфанова единична опаковка от 0,215 кг поставени в картонен кашон

181	<b>Бисквити меки--</b> добре оформени еднакви на големина ,горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмава мазнина. Без оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,150 кг поставени в картонен кашон
182	<b>Бисквити – твърди – 330 гр.</b> Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,330 кг поставени в картонен кашон
183	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,120 кг поставени в картонен кашон
184	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,130 кг поставени в картонен кашон

185	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,180 кг поставени в картонен кашон
186	<b>Бисквити – обикновени</b> .Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,190 кг поставени в картонен кашон
187	<b>Бисквити за торта.</b> Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,250 кг поставени в картонен кашон
188	<b>Бисквити с како</b> - добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,370 кг поставени в картонен кашон
189	<b>Кетчуп</b>	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,100 кг

190	<b>Кетчуп</b>	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,250 кг
191	<b>Ориз бисерен</b> /екстра качество/, да не е брашнясал и да не съдържа живи или мъртви вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл и запарено, не се допускат неолющени зърна. Качество екстра.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанов плик по 1 кг, в найлонов стек по 10 кг
192	<b>Кафяв ориз</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	в целуфанов плик по 1 кг, в найлонов стек по 10 кг
193	<b>Червен пипер сладък</b> - външен вид - хомообразен продукт; вкус - специфичен за смлян пипер, без лютивина не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага не повече от 10. .	Технологичната документация на производителя	бр	в целуфанови опаковки по 0,100 кг .
194	<b>Джоджен сух</b> - добре изсушен без чужди примеси	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанови пликче по 1 кг
195	<b>Чубрица суха</b> - добре изсушена без чужди примеси, мирис и привкус,ронена. Съдържание на влага –не повече от 13%.	Технологичната документация на производителя	кг	целуфанови пликче по 0,040 кг
196	<b>Хлебна сода/Сода бикарбонат</b> -еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче 0,100 кг в картонена кутийка
197	<b>Канела</b> - светлокафяв цвят, вкус – леко нагарчаща	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг



198	<b>Бакпулвер</b> - еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
199	<b>Дафинов лист</b> - добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
200	<b>Магданоз</b> - добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя		целуфанови пликче по 0,040 кг
201	<b>Копър</b> -добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя		целуфанови пликче по 0,040 кг
202	<b>Чесън на прах</b>	Технологичната документация на производителя		целуфанови пликче по 0,040 кг
203	<b>Целина</b> - добре изсушена, без чужди привкуси, мирис и вкус-специфични	Технологичната документация на производителя		целуфанови пликче по 0,040 кг
204	<b>Шарена сол</b>	Технологичната документация на производителя		целуфанови пликче по 0,040 кг
205	<b>Ванилия</b> – съдържание на ванилиев прах 100 %	Технологичната документация на производителя	бр.	пликчета от пергаментова хартия по 0,002 гр.
206	<b>Ванилена захар</b> – съдържание на ванилиев прах и захар	Технологичната документация на производителя	бр.	пликчета от пергаментова хартия по 0,020 гр.

207	<b>Какао на прах</b> - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – горчив.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 0,250 кг
208	<b>Какао "Нескуик"</b> - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – сладък.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 0,220 кг
209	<b>Какао "Нескуик"</b> - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – сладък.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 0,400 кг
210	<b>Чай плодов</b>	Технологичната документация на производителя	бр.	Целуфанови опаковки по 0,010 кг
211	<b>Чай билков, пакетиран</b> – от добре изсушени билки, без оцветители, овкусителители и кофеин - съдържание – билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, или цвят; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая- характерен за вида; вкус – приятен, хармоничен, без страничен мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в пликчета от филтърна хартия без конец, филтърните пликчета поставени в многослоен, пигментно покрит картон - кутия по 20 бр.
212	<b>Корнфлейкс</b> - натурален, различни форми, но не по-големи от 1 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанови пликчета по 1 кг
213	<b>Корнфлейкс шоколадов</b> - с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на цвят черни с размер не по-малък от 1.5 см. до 2 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанови пликчета по 1 кг

214	<b>Бял сух боб</b> пакет –първо качество без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова опаковка по 1 кг
215	<b>Боб лющен</b> пакет –първо качество без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова опаковка по 1 кг
216	<b>Леща</b> – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 1 кг
217	<b>Леща червена</b> – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 1 кг
218	<b>Булгур</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
219	<b>Чия</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
220	<b>Киноа</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
221	<b>Елда</b>	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
222	<b>Грис /царевичен/ качамак</b> - цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в хартиени пликос по 0,500 кг.

223	<b>Грис /пшеничен/</b> – цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в хартиени пликос по 0,500 кг
224	<b>Нишесте бяло пшенично</b> – 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в хартиени пликос по 0,060 кг
225	<b>Нишесте пудинг</b> - 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликос по 1 кг
226	<b>Нишесте царевично</b> -без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликос по 1 кг
227	<b>ЖИТО/Грухана пшеница</b> – цвят - специфичен за съответния сорт, мирис-характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен аромат, вкус – характерен за пшеничното зърно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова торбичка по 0,500 кг
228	<b>ЖИТО/Грухана пшеница</b> – цвят - специфичен за съответния сорт, мирис-характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен аромат, вкус – характерен за пшеничното зърно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова торбичка по 1 кг
229	<b>Оцет винен -6 %</b> цвят – жълт до бледочервен, чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,700 л
230	<b>Оцет ябълков-</b> цвят – жълт до бледожълт, чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,700 л

231	<b>Лимонов сок</b> - цвят – чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,200 л
232	<b>Пастет Детски</b> - цвят – еднороден, характерен за вида, еднородна смляна маса, без отделяне на течност и въздушни мехурчета, вкус и мирис- приятен специфичен, приготвен от свински черен дроб.	Технологичната документация на производителя	бр.	Метални кутии от 0,200 кг
233	<b>Сироп</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	В стандартна опаковка на производителя
234	<b>Кленов сироп</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	В стандартна опаковка на производителя
235	<b>Боза</b> – плътна течност приготвена от пшенично брашно, подсладена с естествен подсладител, вкус и цвят типични за продукта.	Технологичната документация на производителя	л.	ПВЦ бутилка по 1,0 л
236	<b>Мед пчелен</b> – <b>натурален 100%</b> , с бледожълт цвят, със специфичен аромат. ПМС -196 Съдържание на вода не повече от 20%, захароза не повече от 5%, нерзтворими във вода вещества не повече от 0,1%. Не се допускат признаци на ферментация.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Буркани стъклени по 0,900 кг.

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

**„Доставка на хранителни продукти по предварителна заявка за ДГ №186 „Деница” - Преработени плодове, зеленчуци и ядки.**

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка
237	<b>Замразени Броколи</b> - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг
238	<b>Замразена Царевица</b> - едри, добре оформени зърна, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг
239	<b>Замразен карфиол</b> - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг
240	<b>Замразени тиквички</b> - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг
241	<b>Замразени моркови</b> - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг
242	<b>Замразени плодове /ягода, малини, къпини и др./</b> - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг
243	<b>Замразен Грах</b> - цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис - свойствен за зелен грах; цвят - зелен, без наличие на жълти зърна, без петна по зърното, големина на зърното - по-малко от 8,75 мм, структура – добра, с нежна покривка и месеста част	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг
244	<b>Замразен Спанак</b> - добре оформени кубчета, не смачкани., свежо зелен цвят, съставните части са с хомогенен размер, без съдържание на големи парчета от стебла с жълт цвят, вкус – леко стипчив и горчив, нарязан на парченца с размер от 4 – 100 мм; съдържание на сухо в-во - не по-малко от 6%	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликосе по 2,5 кг

245	<b>Замразен Пипер ивица</b> - добре оформени ивици от нарязан пипер с размери 1,5 см широки и дълги не повече от 8 см., без страничен привкус и аромат, без примеси от чужди тела	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг
246	<b>Замразен Пипер бушен</b> - добре оформени ивици от нарязан пипер с размери 1,5 см широки и дълги не повече от 8 см., без страничен привкус и аромат, без примеси от чужди тела	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг
247	<b>Замразен Печен пипер</b> - добре оформени здрави чушки на пипер капия, без примеси на чужди тела, без разкъсване на чушката, с ясно изразен червен цвят	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг
248	<b>Замразен Гювеч</b> -ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители първо качество, пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета, с размери до 40 мм, бамята – цяла, с отстранени дръжки, изрязани над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг
249	<b>Зелен фасул замразен</b> - шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта - естествено зелен и по-скоро тъмен, здрава структура без жилки, с дебелина 3 мм на шушулката, без петна по шушулката.	Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В полиетиленови торби по 2,5 кг.
250	<b>Замразен Микс зеленчуци</b> - да съдържа морков, грах, царевича, нарязан зелен фасул, броколи и др. добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг
251	<b>Замразен Микс за зеленчукова супа</b> - да съдържа морков, грах, царевича, нарязан зелен фасул, броколи и др. добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг
252	<b>Консервирани домати</b> - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители залети със собствен сос	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9	бр.	В стъклени буркани по 0,680 кг

253	<b>Домати белени консерва</b> - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители залети със собствен сос	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 0,680 кг
254	<b>Домати белени консерва</b> - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители залети със собствен сос	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Консерва по 0,800 кг
255	<b>Лютеница</b> - еднородна, пюреобразна маса; вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят - бледо до яркочервен. Първо качество	БДС или еквивалент, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 0,400 кг
256	<b>Доматено пюре</b> – с не по-малко от 22% сухо вещество,80% от сухото вещество да е домати.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклени буркани по 0,700 кг
257	<b>Паприкаш</b> - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 0,680 кг



258	<p><b>Консервиран гювеч</b> - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители първо качество, пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета, с размери до 40 мм, бамята – цяла, с отстранени дръжки, изрязани над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, залети с доматиена заливка, в буркани ТО-07, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка = от 65:35 до 60:40.;</p>	<p>Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	бр.	<p>В стъклени буркани по 0,680 кг</p>
259	<p><b>Консервиран грах</b> – ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители, първо качество; стерилизиран в буркани цели здрави зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Зърната да са в млечна зрялост, със зелен цвят, тънка нежна обвивка и сладко месо. Не се допускат в буркана наличие на зрели зърна, водещи до поява на бяла утайка. Прозрачна утайка, добре сварен готов за директна консумация. Маса на граха - 65 % от теглото на консервата. Готварска сол - 1.3% до 1.8% .</p>	<p>Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	бр.	<p>В стъклени буркани по 0,680 кг.</p>
260	<p><b>Консервиран грах</b> – ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители, първо качество; стерилизиран в буркани цели здрави зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Зърната да са в млечна зрялост, със зелен цвят, тънка нежна обвивка и сладко месо. Не се допускат в буркана наличие на зрели зърна, водещи до поява на бяла утайка. Прозрачна утайка, добре сварен готов за директна консумация. Маса на граха - 65 % от теглото на консервата. Готварска сол - 1.3% до 1.8% .</p>	<p>Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	бр.	<p>Консерва по 0,800</p>

261	<b>Консерва Печен Пипер</b> – ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 0,680 кг.
262	<b>Консервирани краставички</b> - чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове; цвят - зелен до жълтозелен, ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 0,680 кг.
263	<b>Консервирано Кисело зеле - нарязано</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 1,700 кг.
264	<b>Консерва зелени листа</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 1,700 кг.
265	<b>Консерва лозови листа</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклени буркани по 0,680 кг
266	<b>Консервирана царевица</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Консерва от 0,340 кг

267	<b>Консервирана царевица</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	консерва от 0,800 кг
268	<b>Консервирани маслини без костилки</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Консерва от 2 кг
269	<b>Конфитюр разни-</b> /ягода, малина, къпина, горски плодове и др/желиран продукт с равномерно разпределени плодове, не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици, цвят – характерен за плода. Съдържание на плод над - 60 % от общата маса, захар - под 50%, киселинност от 0,3 до 1,3%. Първо качество	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклени буркани от 0,340 кг
270	<b>Мармалад /шипков,сливи и др/</b> – съдържание на плод –над 60 %,захар до 50 %	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклени буркани от 0,340 кг.
271	<b>Течен шоколад</b>		бр.	1 кг.

272	<p><b>Компот Праскова-</b> всяка опаковка съдържа плодове от един, сорт, обелени почистени от костилки гнезда, нарязани по един и същ начин на половинки и четвъртинки по надлъжния диаметър, приблизително еднакви по размер и форма, без тъмни петна по повърхността и други дефекти, залети с захарен сироп. Сироп – бистър, слабо опалисциращ, без следи от утайка и странични примеси. Допуска се наличие от плаващи частици от плодовото месо в сироп, непредизвикващи неговото потъмняване. Вкус и мирис – типични, добре изразени, в свойствени за праскови без страничен вкус и мирис.</p>	<p>Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	бр.	<p>Стъклени буркани по 0,680кг.</p>
273	<p><b>Компот кайсия</b> - добре изравнени по големина и с правилна форма, изчистени от костилките и нарязани на половинка плодове с размери – най-голям диаметър не по-малко от 35 мм. Разлика в диаметрите между най-големия и най-малкия плод - не повече от 8 мм. Нарязаните плодове половинки със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неводещо до помътняването му.</p>	<p>Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	бр.	<p>Стъклени буркани по 0,680кг.</p>
274	<p><b>Компот дюля</b> - плодови парчета, добре оформени, почистени от мъх и каменисти клетки, без повреди от болести и вредители, сравнително еднакви по форма и големина. Надлъжните резанки са с широчина от 20-30 мм и дължина не по-малко от 50 мм, с отклонение в размера + / - 1 см. Консистенция на плода – еластични, неразварени плодови парчета със запазена форма. Допускат се омекнали и разварени парчета към масата на плода не повече от 10 %. Вкус и мирис – естествени, свойствени за плода, претърпял технологична преработка, без страничен вкус и мирис. Сироп – бистър, без странични примеси, допускат се единични плаващи частици от плодовото месо в сироп, не предизвикващи неговото потъмняване</p>	<p>Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	бр.	<p>Стъклени буркани по 0,680кг.</p>

275	<b>Компот круша</b> – плодови парченца, добре оформени, почистени от семената, без повреди от болести и вредители, сравнително еднакви по форма и големина. Консистенция на плода – еластични, неразварени плодови парчета със запазена форма, допускат се омекнали парчета в % към масата на плода не повече от 10 %. Вкус и мирис – естествени свойствени за плода, претърпял технологична преработка, без страничен вкус и мирис. Бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сиропа, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклен буркан с грамаж 0,680 кг.
276	<b>Компот слива без костилка</b> – Нарязаните плодови половинки със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сиропа, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.
277	<b>Компот Малина-</b> Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сиропа, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.
278	<b>Компот череша -</b> Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сиропа, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.
279	<b>Компот ананас -</b> Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сиропа, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.

280	<b>Компот ягода</b> -Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси,допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сиропа, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.
281	<b>Натурален сок 100%</b> плодова съставка ананас и портокал, ябълка, праскова, кайсия, горски плодове,вишна, круша. Течна консистенция с много дребни частици от пресния плод, цвят — характерен, съобразно цвета на суровия плод. Пастьоризиран без консерванти. Съдържание на плод — 100 %. Съдържанието на моно- и дизахариди да не превишава 20% от общата маса на продукта.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В тетрапак опаковки по 1 л.
282	<b>Нектар – праскова, кайсия, комбинация от морков и ябълка, комбинация морков и портокал, комбинация банан и ягода.</b> Течна консистенция с много дребни частици от пресния плод, цвят – характерен съобразно цвета на суровия плод. Пастьоризиран, без консерванти. Съдържанието на моно- и дизахариди да не превишават 20% от общата маса на продукта.Съдържание на плода-55-60% с добавена вода-30-35%.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В стъклена бутилка 0,500 литра в картонен амбалаж
283	<b>Сок ябълка</b> - течна консистенция, с много дребни частици от пресния плод, цвят - характерен, съобразно цвета на суровия плод, вкус-сладък, 100% плод. Пастьоризиран без консерванти. Съдържанието на моно- и дизахариди да не превишава 20% от общата маса на продукта	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	стъклена бутилка от 0,500 л.
284	<b>Овесени ядки</b> - без страничен мирис и аромат, мирис – на брашно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целуфанови опаковки по 1 кг

285	<b>Мюсли</b> - с плодове, с ядкови плодове, със сухи плодове, с парченца не по-големи от 5 мм, 40 % плод	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг
286	<b>Мюсли</b> - обикновенно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг
287	<b>Стафиди</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг.
288	<b>Сусам</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг.
289	<b>Нахут</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг
290	<b>Локум</b>	Технологичната документация на производителя	кг.	В стандартна опаковка на производителя

291	<b>Ошаф</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг
292	<b>Сушени плодове -</b> кайсии, череша, сливи, смокини, папая, ананас, киви, банан, кокос ,микс	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг



## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

„Доставка на хранителни продукти по предварителна заявка за ДГ №186 „Деница” - Кетеринг

№	Вид храни	Стандарт	Мярка	Опаковка
293	<b>Таратор</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки
294	<b>Супа пиле</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки
295	<b>Супа топчета</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки
296	<b>Крем супа</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки
297	<b>Пиле с ориз</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки

298	<b>Мусака</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки
299	<b>Кюфтета с гарнитура картофи соте и лютеница</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки
300	<b>Пилешка пържола с гарнитура домати и краставици</b>	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /10.08.2011г., Наредба 5/03.06.2016 г., Наредба 2/07.03.2013г., Наредба 9/16.09.2011 г.	кг.	Полиетиленови опаковки