



ОБЩИНА ВЪРШЕЦ

Адрес: 3540 гр.Вършец, бул.България 10, обл. Монтана

Тел: 09527/ 22-22; 09527/ 20-02 ; факс: 09527/ 23-23

e-mail : admin_varshetz@mail.bg

www.varshets.bg

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка с предмет: „Доставка на хранителни продукти за срок от 24 м., за нуждите на Домашен социален патронаж, Център за настаняване от семеен тип на пълнолетни лица с физически увреждания и по проект „Осигуряване на топъл обяд в община Вършец“ по ДДПБФП № BG05FMOP001-3.002-0099-C04 на община Вършец

Техническата спецификация съдържа информация за видовете хранителни продукти, плодове и зеленчуци, месо и местни продукти, зеленчукови и плодови консерви, тестени и млечни продукти които възложителя ще изисква от изпълнителя на обществената поръчка да му доставя през целият срок на договора.

I. ВИДОВЕ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

За информация на кандидат-участниците в настоящата обществена поръчка предоставяме, чрез настоящата техническа спецификация видовете хранителни продукти, които възложителя ще изисква от изпълнителя на обществената поръчка да доставя през целия период на договора, както и Справка за осреднени цени на едно с ДДС на хранителни продукти за област Монтана към 29.11.2019 г., издадена от Системата за агропазарна информация САПИ за област Монтана.

ВАЖНО: Възложителя изисква от изпълнителя да осигурява за своя сметка ежемесечно Справка за осреднени цени на едро с ДДС на хранителни продукти за област Монтана издавана от „САПИ“ ЕООД, гр.Монтана.

№	А Р Т И К У Л	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, качество, опаковка, разфасовка, описание)	Мярка	Ед. цени на САПИ с ДДС към 29.11.2019г.
1	Рафинирана бяла захар	пакет 1 кг	кг	1,27
2	Леща	пакет 1 кг	кг	3,13
3	Зрял фасул	пакет 1 кг	кг	3,73
4	Зрял фасул екстра	екстра, пакет 1 кг	кг	4,02
5	Ориз екстра	екстра, пакет 1 кг	кг	2,84
6	Слънчогледово олио	БС 01/2016 или еквивалент, бутилка 1 л	л	2,39
7	Макарони	0.400 кг	кг	2,25
8	Спагети	0.400 кг	кг	2,85
9	Фиде	0.400 кг	кг	2,33
10	Оцет винен	бутилка 0.700 л	бр	1,27

11	Сол йодирана	пакет 1 кг	кг	0,62
12	Грис	пакет 0.500 кг	кг	1,92
13	Жито екстра	екстра, пакет 0.500 кг	кг	2,40
14	Картофено пюре	1 кг.	кг	6,35
15	Нишесте пшенично	0.100 кг	бр	0,31
16	Червен пипер	0.100 кг	бр	0,85
17	Халва	1 кг.	кг	5,45
18	Боза	бутилка 1 л	л	0,85
19	Брашно тип 500	пакет 1 кг	кг	1,06
20	Брашно тип 500 УС	УС , чувал 5 кг	кг	0,88
21	Мая суха	0.011 кг	кг	28,18
22	Бисквити обикновени	0.180 кг	бр	0,89
23	Бисквити обикновени "Закуска"	0.270 кг	бр	1,61
24	Бисквити чаени	0.160 кг	бр	1,09
25	Вафли обикновени	0.026 кг	бр	0,11
26	Вафли диабетични	0.035 кг	бр	0,38
27	Сухи пасти	0.035 кг	бр	0,28
28	Кроасани	0.080 кг	бр	0,75
29	Ванилия	0.2 гр	бр	0,03
30	Джоджен	пакет 0.010 кг	бр	0,24
31	Чубрица	пакет 0.010 кг	бр	0,24
32	Дафинов лист	пакет 0.010 кг	бр	0,25
33	Черен пипер	пакет 0.010 кг	бр	0,34
34	Магданоз	пакет 0.010 кг	бр	0,24
35	Сух чесън	пакет 0.010 кг	бр	0,24
36	Бакпулвер	пакет 0.010 кг	бр	0,11
37	Канела	пакет 0.010 кг	бр	0,16
38	Копър сух	пакет 0.010 кг	бр	0,27
39	Какао	0.030 кг	бр	0,58
40	Натурален сок 100%,	портокал/ябълка, кутия 1 л	л	2,62
41	Билков чай	кутия 20 бр филтри	кут	0,98
42	Пастет свински	0.300 кг	бр	1,69
43	Сода бикарбонат	пакет 0.100 кг	бр	0,16
44	Юфка домашна	0.200 кг	кг	4,80
45	Овесени ядки	0.500 кг	бр	1,78
46	Галета	0.100 кг	бр	0,38
47	Кус-кус без оцветител	0.400 кг	бр	0,90
48	Мед пчелен	буркан 0.390кг	бр	3,73
49	Подсладител	0.250-0.300л	л	11,02
50	Яйца М клас А	6бр. в кутия	бр	0,178
	МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ			
51	Пилешки дробчета	замразени	кг	3,65
52	Пилешки воденички	замразени	кг	3,75
53	Телешко месо шол	замразено	кг	13,90
54	Телешко шкембе	замразено, опаковка 10кг.	кг	6,77
55	Свинско месо-котлет	замразен	кг	9,75

56	Свинско месо бут без кост	замразено	кг	9,55
57	Наденица варено-пушена		кг	8,14
58	Кренвирши свински		кг	7,28
59	Шунка свинска натурална	УС 11/2018 или еквивалент, 0,250-0,300кг. за брой	бр.	2,41
60	Кюфте, кебапче сурово свинско	замразено - 0.060 кг	бр	0,50
61	Кайма смес 60%св./40%тел.	УС 01/201 или еквивалент, замразена	кг	9,80
62	Кайма смес 40%тел./60%св.	замразена	кг	7,01
63	Пиле без вътрешности	клас А, замразено	кг	4,85
64	Пилешки бутчета натурални	клас А, замразени	кг	4,30
65	Риба хек	замразена	кг	6,33
66	Салам малотраен	0.250-0.300кг. за брой	кг	7,34
67	Салам полутраен	0.250-0.300кг. за брой	кг	7,75
68	Кебепчета свински печени	4 бр. в опаковка-0.200кг.	пак.	1,65
69	Кюфтета свински печени	4 бр. в опаковка-0.200кг.	пак.	1,65
	ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ			
70	Домати	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	1,70
71	Краставици	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	2,10
72	Зеле прясно	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	0,58
73	Картофи	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	0,80
74	Лук кормид	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	0,78
75	Моркови	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	0,83
76	Чушки зелени	Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”	кг	1,85
77	Тиквички	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	2,05
78	Тикви	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	0,63
79	Череша	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	3,00
80	Пъпеши	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	1,15
81	Праскови	Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”	кг	1,15
82	Дини	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	0,48
83	Портокали	Наредба №16 и да	кг	

		съответстват на СПС минимум за „клас I”		1,80
84	Банани	Регламент (ЕО) № 1333/2011, категория 1 и Наредба №16	кг	2,35
85	Ябълки	Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”	кг	1,30
86	Киви	Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”	кг	1,85
87	Мандарини	Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”	кг	1,85
88	Ягоди	Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”	кг	2,75
89	Кайсии	Наредба № 16 и да съответстват на ОПС	кг	1,40
90	Грозде	Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”	кг	2,65
	ЗЕЛЕНЧУКОВИ И ПЛОДОВИ КОНСЕРВИ			
91	Паприкаш	буркан 0.680 кг	бр	1,49
92	Гювеч	буркан 0.680 кг	бр	1,67
93	Зелен грах	буркан 0.680 кг	бр	1,65
94	Зелен фасул	буркан 0.680 кг	бр	1,59
95	Домати консерва небелени	буркан 0.680 кг	бр	1,36
96	Лютеница	буркан 0.560 кг	бр	2,62
97	Кисели краставички	буркан 0.680 кг	бр	1,96
98	Конфитюр	буркан 0.360 кг	бр	2,69
99	Конфитюр с плодово съдържание 60%	буркан 0.360 кг	бр	3,05
100	Гъби консерва рязани	буркан 0.680 кг	бр	3,84
101	Туршия мешана	буркан 1.650 кг	бр	3,27
102	Зелеви листа консерва	буркан 1.650 кг	бр	3,33
103	Лютеница по БС 01/2011 или еквивалент	БС 01/2011 или еквивалент, буркан 0.560 кг	бр	2,92
	ТЕСТЕНИ ПРОДУКТИ			
104	Хляб бял	0.650 кг	бр	0,91
105	Хляб нарязан тип бял УС	УС 03/2011, 0.650 кг	бр	1,05
106	Хляб пълнозърнест	0.650 кг	бр	1,18
107	Козунак	1 кг	бр	4,44
108	Закуски	до 0.150 кг	бр	0,98
	МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ			
109	Прясно краве мляко 3%м.	УНТ кутия, 1 л	бр	1,92
110	Кисело краве мляко 3.6%м. БДС 12:2010	БДС 12:2010, кофичка 0.400 кг	бр	1,00

111	Кисело краве мляко 2%м. БДС 12:2010	БДС 12:2010, кофичка 0.400 кг	бр	0,97
112	Кисело краве мляко 3.6%м.	кофичка 0.400 кг	бр	0,88
113	Краве сирене, бяло саламурено	кофа	кг	8,48
114	Краве сирене, бяло саламурено БДС	БДС 15:2010, кофа	кг	11,56
115	Кашкавал от краве мляко	1 кг.	кг	12,67
116	Кашкавал от краве мляко БДС 14:2010	БДС 14:2010, 1 кг.	кг	15,25
117	Краве масло	0.125 кг	кг	19,92
118	Маргарин	0.250 кг	кг	6,48
119	Сухо мляко пълномаслено 26%м.	1 кг	кг	10,80

Забележка: 1. Цената, обозначена със (*) е средна за страната.

1. Доставените хранителните продукти следва да са **безопасни, годни за консумация и неувреждащи здравето на хората**, да отговарят на изискванията на Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове, в т.ч. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните; Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението; Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г., както и на всички други нормативни и ненормативни актове и разпоредби на действащото национално и европейско законодателство, гарантиращи качествено изпълнение на поръчката, качеството и годността за консумация на хранителните продукти, предмет на поръчката.

2. Хранителните продукти следва да бъдат **с добър външен вид, да отговарят на всички нормативни изисквания за опаковане, етикетиране и транспортиране на хранителните продукти, приложими за съответната група храни**. Хранителни продукти в опаковка в лошо състояние или с нарушена цялост няма да бъдат приемани от Възложителя.

3. Всеки доставен хранителен продукт **следва да бъде в начален срок на годност към датата на съответната доставка** и с остатъчен срок на годност, не по-малко от **50 %** от общия срок на годност, обявен от производителя.

4. Специфични изисквания на възложителя:

1. РАФИНИРАНА БЯЛА ЗАХАР

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

1. Рафинирана, бяла захар, Сухи, неслепени, еднородни кристали, при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус. Не се допускат чужди примеси.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

2. ЛЕЩА

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

1. Да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на леща, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Засягане от гниене или други увреждания от складови вредители - не се допуска.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

3. ЗРЯЛ ФАСУЛ

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

1. Със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.
2. Да е опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1кг.

4. ЗРЯЛ ФАСУЛ ЕКСТРА

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

1. Със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.
2. Да е опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1кг.

5. ОРИЗ ЕКСТРА

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

1. Обли зърна с бяло оцветяване.Засягане от загиване или от вредители - не се допуска. Начупеност на зърната до 15 %. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

6. СЛЪНЧОГЛЕДОВО ОЛИО

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Рафинирано. Да е произведено съгласно изискванията на браншови стандарт БС 01/2016 или еквивалент.
2. Да е опаковано в PVC бутилки с вместимост 1 литър.

7. МАКАРОНИ

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

1. Без видимо плесенясване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.
2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

8. СПАГЕТИ

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

1. Без видимо плесенясване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.
2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

9. ФИДЕ

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

1. Без видимо плесенясване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.
2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

10. ОЦЕТ ВИНЕН

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

1. Оцетът да е винен. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.
2. Оцетът да е в PVC бутилки с вместимост 0,7 л.

11. СОЛ ЙОДИРАНА

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

1. Ситна, бяла на цвят, йодирана с калиев йодат, на вкус чисто солена или с много слаб горчив привкус, мирис не се допуска.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

12. ГРИС

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

1. Пшеничен грис от подбрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен мирис. Видимо плесенясване, складови вредители или следи от тяхната дейност - не се допускат.
2. Грисът да е опакован в пакети с маса нето 0.500 кг.

13. ЖИТО

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

1. Житото да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.
2. Житото да е опаковано в полиетиленови пликкове по 0.500 кг.

14. КАРТОФЕНО ПЮРЕ

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

1. Прахообразна сипеща се маса, с вкус и мирис, свойствени за картофи. Страничен привкус и мирис да не се установяват. Чужди примеси и плесени - не се допускат. Влага не повече от 8%, обща пепел – не повече от 10%. Салмонела да не се установява.
2. Да бъде опаковано в пакет с маса нето 1 кг.

15. НИШЕСТЕ ПШЕНИЧЕНО

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

1. Царевично. Външен вид - прах, цвят - бял, вкус - специфичен, без страничен привкус и без мирис. Странични примеси не се допускат.
2. Да е опаковано в пакети с маса нето 0,100 кг

16. ЧЕРВЕН ПИПЕР

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

1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят – характерен за червения пипер. Вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Мирис – специфичен, без страничен мирис. Странични несвойствени примеси не се допускат.
2. Да е опакована в пакети по 0,100 кг.

17. ХАЛВА

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

1. Цвят – кремав до светло бежов. Вкус и мирис - ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис. Консистенция - лесно режеща се и трошаща. Строеж на разреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат.
2. Маса нето: разфасовка кутия 1 кг.

18. БОЗА

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

1. Бозата да бъде на цвят светлобежов до тъмнобежов, на вкус сладка, може да е слабо резлива. Консистенцията да бъде колоидна суспензия без утайка и избистреност.
2. Бозата да бъде в PVC бутилки с вместимост 1 л.

19 БРАШНО ТИП 500

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Брашното да е тип 500. Без следи от складови вредители.
2. Да е опаковано в пакети по 1 кг

20 БРАШНО ТИП 500 УС

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Брашното да е тип 500. Да е произведено съгласно изискванията на УС 01/2011 „България“ или еквивалент.
2. Да е опаковано в пакети по 1 кг

21 МАЯ СУХА

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

1. Да е опакована пакетчета по 0,011 кг

22 БИСКВИТИ ОБИКНОВЕНИ

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

1. Обикновени, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.
2. Маса нето: опаковка 0.180 кг

23 БИСКВИТИ ОБИКНОВЕНИ ЗАКУСКА

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

1. Обикновени, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без чужди примеси. Без страничен мирис и привкус.
2. Маса нето: опаковка 0.270 кг

24 БИСКВИТИ ЧАЕНИ

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

1. Чаени, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма кръгла. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.
2. Маса нето: опаковка 0.160 кг

25 ВАФЛИ ОБИКНОВЕНИ

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

1. Вафли обикновени, състоящи се от вафлени кори, слепени с крем, без покритие. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.
2. Единично опаковани в единични опаковки с маса нето 0,026 кг.

26 ВАФЛИ ДИАБЕТИЧНИ

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

1. Състоят се от вафлени кори, слепени с пълнеж, единично опаковани. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.
2. Единично опаковани в единични опаковки с маса нето 0,035кг.

27 СУХИ ПАСТИ

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

1. Сладкарски тестени изделия от пандишпаново тесто, с различни видове пълнеж. Мирис и вкус - приятен, сладък, характерен за състава на изделието. Без страничен мирис и привкус
2. Единично опаковани с маса нето 0.035 кг.

28 КРОАСАНИ

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

1. Произведени от бутер тесто, с различни видове пълнеж, поставен в индивидуална опаковка от фолио. Мирис и вкус - приятен, сладък, характерен за състава на изделието. Без плесени.
2. Маса нето: опаковки по 0.080 кг.

29 ВАНИЛИЯ

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

1. Прахообразна маса с аромат на ванилия, без странични примеси.
2. Да е опакована пакетчета по 0,2 грама.

30 ДЖОДЖЕН

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

1. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът да има специфична, силна и приятна миризма. Аромат - специфичен. Без чужди мирис и вкус. Опаковките са направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

31 ЧУБРИЦА

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

1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението „градинска чубрица”. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Чужди тела, плесени да не се установяват да не се установява. Опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загубана влага и летливи вещества.
2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.

32 ДАФИНОВ ЛИСТ

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

1. Цели, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

33 ЧЕРЕН ПИПЕР

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

1. Смян черен пипер. Вкус - лютив, без страничен привкус и без страничен мирис.
2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

34 МАГДАНОЗ

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

1. Смлени листа от растението магданоз. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0,010кг.

35 СУХ ЧЕСЪН

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

1. Прахообразна маса от чесън. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0,010кг.

36 БАКПУЛВЕР

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

1. Сипещ се прахообразен продукт с бял цвят. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

37 КАНЕЛА

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

1. Fino смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен
2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.

38 КОПЪР СУХ

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

1. Смлени листа от растението копър. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0,010кг.

39 КАКАО

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

1. Прахообразен продукт с кафяв цвят. Чужди примеси не се установяват.
2. Вкус и мирис - характерен за продукта вкус, приятен, специфичен, без страничен привкус и мирис.

40 НАТУРАЛЕН СОК 100%

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

1. Пастъризирани плодови сокове портокал/ ябълка 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.
2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1л.

41 БИЛКОВ ЧАЙ

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

1. Билков в пакетче с филтър по 1,5 гр. В една кутия по 20 бр. Добре изсушени билки. Цвят – характерен за вида чай. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис.
2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия.

42 ПАСТЕТ СВИНСКИ

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

1. Пастетът да е свински. Съдържанието изпълва кутията изцяло, пастета да е с гладка повърхност с хомогенен, бледорозов до сивокафяв цвят. Разрезна повърхност да бъде гладка с хомогенен строеж. Бледорозов до сивокафяв цвят. Допуска се незначително количество отделени мазнина или желе. Без шупли. Консистенцията да е фина, мека и мажеща се. Мирисът и вкусът да са приятни, специфични, с оттенък на вложените подправки. Пълна херметичност на опаковките. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Консерви с маса нето 0.300 кг.

43 СОДА БИКАРБОНАТ

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

1. Да е опакована пакетчета по 0,100 кг

44 ЮФКА ДОМАШНА

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

1. Произведена от брашно тип 500. Следи от видими плесени и складови вредители не се допускат.

2. Да бъде в полиетиленови пликове 0.200 кг

45 ОВЕСЕНИ ЯДКИ

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

1. Фини люспи от овес, без странични примеси. Плесенясване, складови вредители или следи от тяхната дейност.

2. Ядките да са опаковани в пакети с маса нето 0,500 кг.

46 ГАЛЕТА

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

1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват.

2. Да е опакована в пакети по 0,100 кг

47 КУС КУС БЕЗ ОЦВЕТТЕЛ

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

1. Без видимо плесенясване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.

2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

48 МЕД

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

1. Нецветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтърен, янтърен, червен или червенокафяв, без остатъци от пило и други механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %.

2. Да е опакован в буркани по 0,390 кг

49 ПОДСЛАДИТЕЛ

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

1. Течен подсладител – некалоричен и термоустойчив;

2. Опаковка 0,250-0,300мл.

50 ЯЙЦА М КЛАС А

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

1. Яйца – кокоши, трайно маркирани, клас А, размер М.

2. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +18 °C.

3. Яйцата да са опаковани в кутии по 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

51 ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА

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

1. Дробчета да са добре почистени, без кръвни съсиреци и без жлъчка. В здрави пликосе, добре стегнати, затворени и подредени в кашони без чужди примеси. Цветът им да е специфичен за прясно замразени субпродукти. Мирис - специфичен за прясно замразени птичи субпродукти. Не се допуска страничен мирис. Консистенция - твърда за замразени продукти.

2. Пилешките дробчета да са замразени и се съхраняват и транспортират при температура в дълбочина от -18°C .

3. В пликосе по 1 кг.

52 ПИЛЕШКИ ВОДЕНИЧКИ

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

1. Воденичките да са добре почистени, без кръвни съсиреци. В здрави пликосе, добре стегнати, затворени и подредени в кашони без чужди примеси. Цветът им да е специфичен за прясно замразени продукт. Мирис - специфичен. Не се допуска страничен мирис. Консистенция - твърда за замразени продукти.

2. Пилешките дробчета да са замразени и се съхраняват и транспортират при температура в дълбочина от -18°C .

3. В пликосе по 1 кг.

53 ТЕЛЕШКО МЕСО ШОЛ

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

1. Телешкото да е шол, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за телешко, без странични отклонения.

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

2. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

54 ТЕЛЕШКО ШКЕМБЕ

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

1. Шкебето да е добре почистено, без патологични изменения, без страничен мирис.

2. Шкебето да бъде замразено и се съхранява при температура в дълбочина от -18°C .

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки - каси 10 кг.

55 СВИНСКО МЕСО – КОТЛЕТ

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

1. Свинското месо да е котлет, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизване. Цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без отклонения. Салмонела - да не се установява.

2. Свинското месо да е охладено

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

56 СВИНСКО МЕСО БУТ БЕЗ КОСТ

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

1. Свинското месо да е от бут, без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без отклонения. Салмонела - да не се установява.
2. Свинското месо да охладено.
3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

57 НАДЕНИЦА ВАРЕНО-ПУШЕНА

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

1. Наденицата да бъде варено-пушена, с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Надениците да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.

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

58 КРЕНВИРШИ СВИНСКИ

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

1. Кренвиршите да бъдат от свинско месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки и на опушено.

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

59 ШУНКА СВИНСКА УС

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Шунката е свинска, произведена по Утвърден стандарт „Стара планина” № 11/2018 или еквивалентно.
2. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C
3. Да бъде във вакуум опаковки от 0,250 кг. до 0,300 кг за бр.

60 КЮФТЕ, КЕБАПЧЕ СУРОВО СВИНСКО

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

1. Полуфабрикат, консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека, свойствена за формувана месна маса след размразяване. Повърхността да е чиста, гладка, без разкъсвания. Да има бледо кафяво-червен цвят. Мирисът и вкусът, свойствени, приятни на прясно смляно месо, с оттенък на подправки.

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

3. Тегло на брой- 0,060 кг.

61 КАЙМА СМЕС 60%СВ./40%ТЕЛ. УС СТАРА ПЛАНИНА

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Каймата да бъде смес и да е произведена по утвърден стандарт „Стара планина” № 01/2010 или еквивалентно.
2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18°C.
3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

62 КАЙМА СМЕС 40%ТЕЛ./60%СВ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Каймата да бъде смес и да е произведена от 40% телешко и 60% свинско месо.
2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18°C.
3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

63 ПИЛЕ БЕЗ ВЪТРЕШНОСТИ

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

1. Птиците са бройлери, клас „А”, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по - висока от минус 18 градуса С. Птичите трупове трябва да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис. При прясното месо от домашни птици не може да има следи от предишно замразяване. Трупът е замускулен, гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести.
2. Птиците да са с тегло над 1 кг и до 1.700 кг.
3. Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

64 ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

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

1. Клас " А ", без несвойствени петна . Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис. Салмонела - да не се установява.
2. Замразени с температура минус 18 градуса С.
3. Да бъдат в опаковки в пликкове по 5 кг.

65 РИБА ХЕК

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

1. Филе от хек замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
2. Филето да е замразено с температура минус 18 градуса С.
3. Да е в опаковки до 5 кг.

66 САЛАМ МАЛОТРАЕН

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

1. Колбасът да бъде телешки/ камчия/ хамбургски с цилиндрична форма, с гладка и чиста повърхност. Обвивката да е плътно прилепнала към пълнежната маса. Пълнежната маса да е без шупли, сухожилия и фасции. Вкус и мирис – характерни, приятни, без страничен мирис и привкус.

2. Опаковани в единични опаковки с маса нето - 0,250 кг до 0,300 кг за брой.

3. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C

67 САЛАМ ПОЛУТРАЕН

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

1. Колбасът да е варено пушен, с права цилиндрична форма, с чиста, гладка, без повреди повърхност. Разрезната повърхност да е с светло розов до светло червен цвят, с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна, с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.

2. Опаковки от 0,250 кг до 0,300 кг за брой.

68 КЕБАПЧЕТА СВИНСКИ ПЕЧЕНИ

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

1. Печени кебапчета, с чиста, гладка и без разкъсвания повърхност. Да имат бледо кафяво-червен цвят. Мирисът и вкусът, свойствени, с оттенък на подправки.

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

3. 4 броя опаковани в опаковка от 0,200 кг

69 КЮФТЕТА СВИНСКИ ПЕЧЕНИ

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

1. Печени кюфтета, с чиста, гладка и без разкъсвания повърхност. Да имат бледо кафяво-червен цвят. Мирисът и вкусът, свойствени, с оттенък на подправки.

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

3. 4 броя опаковани в опаковка от 0,200 кг

70 ДОМАТИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на СПС „клас I”.

71 КРАСТАВИЦИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

72 ЗЕЛЕ ПРЯСНО

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

73 КАРТОФИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

74 КРОМИД ЛУК

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

75 МОРКОВИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

76 ЧУШКИ ЗЕЛЕНИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

77 ТИКВИЧКИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

78 ТИКВИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

79 ЧЕРЕШИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

80 ПЪПЕШИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

81 ПРАСКОВИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

82 ДИНИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

83 ПОРТОКАЛИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

84 БАНАНИ

Да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2011 на Комисията за определяне на пазарните стандарти за бананите, правилата за контрола по спазването на тези пазарни стандарти и изискванията за уведомленията в сектора на бананите, категория 1 и Наредба № 16.

85 ЯБЪЛКИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

86 КИВИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

87 МАНДАРИНИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

88 ЯГОДИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

89 КАЙСИИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

90 ГРОЗДЕ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.

91 ПАПРИКАШ

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

1. Външен вид и консистенция - пиперки на парчета, червени домати – цели или нарязани. Заливка – от доматиен сок проникнал навсякъде и покриващ изцяло консервата. Вкус и мирис - свойствени за вложените съставки. Страничен вкус и мирис не се допускат. Странични примеси не се допускат Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители .

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

92 ГЮВЕЧ

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

1. Зеленчуците са нарязани на парчета: пиперки, патладжан, домати – цели или нарязани, зелен фасул с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Заливка – от доматиен сок проникнал навсякъде и покриващ изцяло консервата. Мезофилни аеробни и факултативни

анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти (бензоена и сорбинова), подсладител (аспартам) и изкуствени оцветители.

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

93 ЗЕЛЕН ГРАХ

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

1. Зърна цели, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки. Цвят - зелен до жълтозелен, свойствен за стерилизиран грах. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

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

94 ЗЕЛЕН ФАСУЛ

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

1. С отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Цвят – типичен за сорта. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

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

95 ДОМАТИ КОНСЕРВА НЕБЕЛЕНИ

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

1. Домати цели небелени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол. Странични примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. Бомбаж да не се установява.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг.

96 ЛЮТЕНИЦА

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

1. Лютеница финно смяна – еднороден състав, бледо червен до яркочервен цвят. Страничен вкус и мирис- не се допускат.

Консистенция- мажеща се. Странични примеси не се допускат.

2. Да бъде в херметически затворен буркан с маса нето 0,560 кг. Бомбаж не се допуска.

97 КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ

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

1. Краставички, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка - прозрачна със слабо жълт оттенък.

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

98 КОНФИТЮР

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

1. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360кг. Бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци не се допускат.

99 КОНФИТЮР С ПЛОДОВО СЪДЪРЖАНИЕ 60%

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

1. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис. Съдържание на плод минимум 60%.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360кг. Бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци не се допускат.

100 ГЪБИ КОНСЕРВА РЯЗАНИ

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

1. Рязани, култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина.

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

101 ТУРШИЯ МЕШАНА

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

1. Зеленчуците да са със сочна, еластична, хрупква консистенция, сламеноожълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,650кг. Бомбаж не се допуска.

102 ЗЕЛЕВИ ЛИСТА КОНСЕРВА

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

1. Зелевите листа да са с еластична, хрупква консистенция, сламеноожълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта.Цели листа.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,650кг. Бомбаж , хлопащи и вибриращи капаци не се допускат

103 ЛЮТЕНИЦА ПО БДС 01/2011 ИЛИ ЕКВИВАЛЕНТ

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент.

2. Стъклени буркани по 0,560 кг.

104 ХЛЯБ БЯЛ

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

1. Форма: Овална продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини от изпичането, нарязан. Цвят: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Състояние на средата: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страничен привкус и мирис. Чужди примеси: не се допускат. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Патогенни микроорганизми: не се допускат. Видимо плесенясване: не се допуска

2. Маса нето: 0.650 кг.

105 ХЛЯБ НАРЯЗАН ТИП БЯЛ УС

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 03/2011 „България” или еквивалент.

2. Нарязан с маса нето 0,650 кг

106 ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

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

1. Форма: Овална продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини от изпичането, нарязан. Цвят: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Състояние на средата: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страничен привкус и мирис. Чужди примеси: не се допускат. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Патогенни микроорганизми: не се допускат. Видимо плесенясване: не се допуска

2. Нарязан с маса нето: 0.650 кг.

107 КОЗУНАК

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

1.Форма: Добре оформен, добре изпечена повърхност без прегаряне и полепвания. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост. Плесени не се допускат.

2. Маса нето: пакет 1 кг.

108 ЗАКУСКИ

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

1. Баница, рогче, миленка, кифла – различни видове – козуначена, с мармалад, с шоколад . Външен вид: добре оформени, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис за кифлите с пълнеж, равномерно разпределен пълнеж. без страничен мирис и привкус характерен за вложените съставки. Без чужди примеси и гравивост.

2. Маса нето: до 0.150 кг

109 ПРЯСНО КРАВЕ МЛЯКО НАД 3 %

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

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 25°C, а след отваряне при температура от 2 до 6°C
3. Прясното мляко да е над 3 % масленост;
4. Да отговаря на следните изисквания: краве мляко, за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – однородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.
5. Продуктът да бъде опакован в УНТ кутии с капачка с вместимост 1 литър.

110 КИСЕЛО КРАВЕ МЛЯКО 3,6%

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

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

111 КИСЕЛО КРАВЕ МЛЯКО 2%

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

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

112 КИСЕЛО КРАВЕ МЛЯКО 3,6%

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

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Киселото мляко да има не по – малко от 3.6% масленост.
3. Да има гладка повърхност, бял цвят с кремав отенък, плътен коагулум, приятен млечно кисел свойствен вкус, характерен за краве кисело мляко.
4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса-нето 0,400 кг

113 КРАВЕ СИРЕНЕ, БЯЛО САЛАМУРЕНО

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

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да е от краве мляко, да е преминало технологичния процес на зреене. Консистенция - умерено твърда, еластична, с ясна маркировка върху капака на кутията,

обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Вкус и мирис-специфичен за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно-кисел вкус

3. Разфасовка: кутия с маса нето от 8 кг .

114 КРАВЕ СИРЕНЕ, БЯЛО САЛАМУРЕНО БДС

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент.
3. Разфасовка: вакуум опаковка с маса нето от 1 кг.

115 КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО

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

1. Добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма, гладка и чиста външна повърхност без повреди и ослизвания, с кехлибарен жълт цвят без покритие и потъмножълт с покритие, гладка разрезна повърхност с еднороден строеж, плътноеластична консистенция, специфичен вкус, мирис и аромат.

2. Разфасовка: пати по 1 кг.

116 КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО БДС 15:2010

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010 или еквивалент.

2. Разфасовка – пати по 1 кг.

3. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C

117 КРАВЕ МАСЛО

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

1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80.

2. Разфасовка пакетче от 0,125 кг.

118 МАРГАРИН

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

1. Маргаринът да представлява хомогенна маса, вкус и мирис характерни, приятни, наподобяващи краве масло, консистенция – мажеста.

2. Да бъде в опаковка 0.250 кг

119 СУХО МЛЯКО ПЪЛНОМАСЛЕНО 26%

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

1 Сухо мляко с минимум 26 % масленост, получено чрез изсушаване на краве мляко по съответните технологии. Да е нежен сух прах, допуска се незначително количество бучки, които лесно се разпръскват при натиск; цвят - бял с леко жълтеникав оттенък; вкус - специфичен, сладникав, с привкус на прясно пастъризирано мляко. Не се допуска страничен вкус и мирис.

2. Сухото мляко да е опаковано полиетиленова опаковка с маса нето 1кг.

II. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ДОСТАВКИТЕ

1. Доставките на хранителните продукти се извършват по **количествена заявка**, изготвена от Домакина на Домашен социален патронаж гр.Вършец според нуждите на Възложителя. Направените заявки се предават по електронен път, /факс/ електронна поща на представител на Изпълнителя по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Възложителят може да променя заявените количества в направените заявки в зависимост от реалните потребности не по-късно от **24 (двадесет и четири) часа** преди доставката, като писмено или по телефона уведоми за това Изпълнителя.

2. Доставките на Продуктите ще се извършват периодично, както следва:

- за хляб и закуски от 6:30 до 8:30 часа ежедневно;
- за всички останали продукти – два пъти седмично в рамките на установеното работно време на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ от 8:00 часа до 16:00 часа.

3. Мястото на извършване на доставката е складът на Домашен социален патронаж гр.Вършец със адрес: гр.Вършец, община Вършец, област Монтана, ул. “Александър Стамболийски“ № 37.

4. Хранителните продукти е необходимо да бъдат доставени в склада, посочен от възложителя, от изпълнителя за негова сметка и риск, със специализиран транспорт за превоз на храни, които отговарят на всички изисквания (нормативни, санитарно-хигиенни, технически, технологични, изисквания за съхранение и др.) за превоз на хранителни продукти от съответния вид, за които имат издадено **валидно удостоверение за регистрация на транспортно средство**, съобразно поставеното от възложителя изискване с настоящата документация.

5. Доставяните хранителни продукти следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортимент, количество, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти.

6. Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) от Страните или техни упълномощени представители, след проверка за съответствието на доставката с изискванията на настоящия Договор и съответствието на Продуктите с Техническото и Ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка.