

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

Избор на изпълнител за доставка на хранителни продукти, обособени в две отделни обособени позиции, за детските и социалните заведения на територията на Община Велинград.

Обособена позиция №1: Доставка на сладкарски изделия за детските и социалните заведения на територията на Община Велинград.

Обособена позиция №2: Доставка на хранителни продукти за детските и социалните заведения на територията на Община Велинград.

Място на изпълнение: по всяка една от обособените позиции:

1. ДГ „Слънчице” - гр. Велинград;
2. ДГ „Еделвайс” - гр. Велинград;
3. ДГ „Фантазия” - гр. Велинград;
4. ДГ „Детски рай” - гр. Велинград;
5. ДГ „Радост” - гр. Велинград;
6. ДГ „Кокиче”- с. Грашево;
7. ДГ „Пролет”- с. Драгиново;
8. ДГ „Юрий Гагарин”- с. Света Петка;
9. Общинска служба за социални услуги – гр. Велинград;
10. Защитено жилище „Велина”;
11. Проекти, по които Община Велинград е бенефициент.

Начин на изпълнение на обществената поръчка по всяка обособена позиция поотделно – чрез периодични доставки в съответствие с предварително подадени заявки франко складовете на детските и социалните заведения на територията на община Велинград.

Срокът на действие на договора за изпълнение на настоящата обществена поръчка по всяка обособена позиция поотделно е две години от датата на подписването му или до изчерпване на определените средства в размер до стойността на договора за изпълнение, което обстоятелство настъпи по-рано.

Заявките на хранителни продукти ще бъдат предавани на избория за изпълнител от ръководителя детските и социалните заведения на територията на община Велинград или упълномощено от него длъжностно лице.

Доставките ще бъдат извършвани франко складовете на детските и социалните заведения на територията на община Велинград, съгласно техническото предложение на избория изпълнител по съответната обособена позиция.

Доставките на хранителни продукти до складовете на детските и социалните заведения на територията на община Велинград, ще се извършва в работни дни по Обособени позиции, както следва:

По обособена позиция 1 – доставките да бъдат извършвани най-малко веднъж седмично, в първия или втория работен ден от седмицата;

По обособена позиция 2 по групи храни, както следва:

1. мляко и млечни изделия – доставките да бъдат извършвани ежедневно в работни дни, най-късно до 8:00 часа всяка сутрин;

2. месо и месни изделия – доставките да бъдат извършвани ежедневно в работни дни, най-късно до 8:00 часа всяка сутрин;

3. варива – доставките да бъдат извършвани най-малко веднъж седмично, в първия или втория работен ден от седмицата;

4. захар и захарни изделия – доставките да бъдат извършвани най-малко веднъж седмично, в първия или втория работен ден от седмицата;

5. яйца и макаронени изделия – доставките да бъдат извършвани най-малко веднъж седмично, в първия или втория работен ден от седмицата;

6. подправки – доставките да бъдат извършвани най-малко веднъж седмично, в първия или втория работен ден от седмицата;

7. замразени зеленчуци – доставките да бъдат извършвани най-малко веднъж седмично, в първия или втория работен ден от седмицата;

8. зеленчукови и плодови консерви – доставките да бъдат извършвани най-малко веднъж седмично, в първия или втория работен ден от седмицата;

Регулярните доставки не изключват възможността за извънредни такива, в зависимост от нуждите на детските и социалните заведения на територията на община Велинград.

Заявките ще бъдат предавани на избория за изпълнител по съответната обособена позиция по телефон или факс от ръководителя на детските и социалните заведения на територията на община Велинград или упълномощено от него лице.

При доставяне на заявените от детските и социалните заведения на територията на община Велинград хранителни продукти ще се издава приемо-предавателен протокол /стокова разписка/, съдържащ наименованието на съответното заведение, приело стоката, вид, мерна единица, количество и единична цена на стоката, както и общата стойност на доставката.

Посочените количества в количествената сметка по всяка обособена позиция поотделно са приблизителни и необвързващи за Възложителя - могат да се завишават или намаляват в зависимост от нуждите на детските и социалните заведения на територията на община Велинград.

Единичните цени по количествената сметка по всяка обособена позиция поотделно следва да бъдат оферирани от участниците. Към крайната дата за представяне на оферти възложителят ще осигури бюлетин с усреднената цена за продуктите на едро за област Пловдив по бюлетина на САПИ и по този бюлетин ще бъде изчислено съотношението между предлаганата от избория изпълнител по съответната обособена позиция единична цена на всеки един продукт и цената

за съответния продукт по бюлетина на САПИ. Това съотношение ще представлява процента отстъпка или надценка за съответния продукт и ще се запази постоянен за целия срок на договора по съответната обособена позиция.

Възложителят има право в зависимост от нуждите на детските и социалните заведения на територията на община Велинград и финансовия ресурс, с който разполага, да не възлага доставки за цялата стойност по съответната обособена позиция.

Специфични условия за цена и начин на ценообразуване

В офериранията от участниците единична цена за всеки един продукт по обособените позиции следва да са включени всички разходи по доставката, включително разходите за складиране, съхранение, наеми на помещения, енергия, транспорт франко детските и социалните заведения на територията на община Велинград, труд и др., както и печалба, в съответствие с нормите и нормативите действащи в Република България.

Промяна в единичните цени на отделните хранителни продукти ще се извършва на шест месеца по Обособена позиция 1 и Обособена позиция 2 при удостоверена промяна на усреднените цени на хранителните продукти за област Пловдив съобразно сезона и икономическата обстановка, удостоверено с актуален бюлетин на Система за агропазарна информация /САПИ ООД/- София – Държавно предприятие към селскостопанската академия към Министерството на земеделието и храните.

Актуализацията на единичните цени на храните и хранителните продукти по Обособена позиция 1 и Обособена позиция 2 се извършва по следния алгоритъм:

- Към крайната дата за представяне на оферти възложителят ще осигури бюлетин с усреднената цена за продуктите на едро за област Пловдив по бюлетина на САПИ и по този бюлетин ще бъде изчислено съотношението между предлаганата от избрания изпълнител по съответната обособена позиция единична цена на всеки един продукт и цената за съответния продукт по бюлетина на САПИ. Това съотношение ще представлява процента отстъпка или надценка за съответния продукт и ще се запази постоянен за целия срок на договора по съответната обособена позиция.

Предложеният от избрания изпълнител процент отстъпка/надценка служи за актуализация на единичните цени за целия срок на изпълнение на договора.

- При настъпване на определения срок за актуализация на цените, посочен по-горе, се пристъпва към актуализация. За целта следва определения за изпълнител да набави за своя сметка актуален бюлетин на САПИ, включващ всички хранителни продукти, за които е сключен договора.

След горното представя в Община Велинград фактура за платената за бюлетина сума и 50 % от платената сума ще му бъде платена от община Велинград като възложител по договора за обществена поръчка. За плащането избрания изпълнител следва да издаде фактура на възложителя.

- За да бъде актуализирана цената на даден хранителен продукт, единичната му цена, посочена в бюлетина на САПИ, валиден към датата на актуализацията, се умножава по процента отстъпка/надценка, предложен от избрания изпълнител.

- След умножението се получава актуалната цена, по която ще бъдат заплащани от Възложителя доставките на съответния хранителен продукт.

За актуализиране на цените по горния алгоритъм, се използва утвърдена от Агенцията за обществени поръчки методика за определяеми цени, като гореописания начин на ценообразуване, респективно процентното съотношение между предложената цена за всеки отделен хранителен продукт /Ц предлагана/ от определения за изпълнител участник, и усреднената цена /Ц сапи/ за продукта на едро за област Пловдив по бюлетина на САПИ, валиден към крайната дата за представяне на оферти, се запазва през целия период на действие на договора, където $K = (Ц \text{ предлагана} / Ц \text{ сапи}) \times 100$, в процент, с точност до втория знак след десетичната запетая.

Единичните цени се актуализират съобразно следната формула: $Ц \text{ продукт} = (K \times Ц \text{ сапи-актуализирана}) / 100$, където „Ц продукт” представлява актуализираната единична цена на хранителен продукт, „Ц сапи-актуализирана” представлява усреднената цена на хранителен продукт на едро за област Пловдив по бюлетина на САПИ ООД, валиден към датата за промяна на единичните цени по договора за изпълнение на обществената поръчка, а „К” е перманентен коефициент, който се запазва през целия период на действие на договора и представлява предложението от изпълнителя процент отстъпка/надценка.

При промяна на цените се изготвя протокол с новите стойности на хранителните продукти, който се подписва от Изпълнителя и от определени от възложителя длъжностни лица.

Схема на плащане

Заплащането на цената на договора по всяка обособена позиция поотделно ще се извършва по банков път в български лева при условията, подробно описани в проекта на договор.

Плащането е дължимо само при одобряване на фактурата от компетентно длъжностно лице от структурата на детските и социалните заведения на територията на Община Велинград, за чиито нужди са извършени доставките на хранителни продукти.

Фактурите за извършване на плащания се изготвят на български език в съответствие с изискванията на Закона за счетоводството.

Предлаганата единична цена за всеки един продукт се отнася за мерната единица, посочена в отделна колона от количествената сметка, и е с точност до втория знак след десетичната запетая.

При формиране на единичните цени за плодови и зеленчукови консерви и пакетирани хранителни продукти по Обособена позиция 2 не се включва цената на амбалажа под формата на бутилки, буркани и каси, който е обменен и ще бъде връщан на изпълнителя при следваща доставка.

Прогнозната стойност на поръчката без включен ДДС е 651 500 лв.

Прогнозната стойност по всяка от обособените позиции е, както следва:

- по Обособена позиция 1 – 16 500 лв. без ДДС;
- по Обособена позиция 2 – 635 000 лв. без ДДС;

Технически спецификации:

1.Общи изисквания за изпълнение и качество на доставките по всяка от обособените позиции:

1.1. Доставяните хранителни продукти да отговарят на браншови стандарти, български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техическо одобрение (със или без ръководство), или признати национални техически спецификации (национални стандарти).

1.2. Да са спазени изискванията на:

- (i) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- (ii) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г.;
- (iii) Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- (iv) Наредба 2 от 7.03.2013 г. 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 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;
- (vi) Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- (vii) Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- (viii) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- (ix) Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- (x) Наредба № 2 от 23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, ДВ бр. 20 от 07.03.2017 г.;
- (xi) Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- (xii) Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- (xiii) Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
- (xiv) Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.;
- (xv) Наредба за изискванията към плодovите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
- (xvi) Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
- (xvii) Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни, ДВ, бр. 110 от 21.12.2007 г.;
- (xviii) Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ, бр. 29 от 7.04. 2006 г.;
- (xix) Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011 г.;

(хх) Наредба № 9 от 16.09.2011г. 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 20.09.2011г.;

(хxi) 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 г.;

(хxii) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;

(хxiii) Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;

(хxiv) Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

(хxv) Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;

(хxvi) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;

(хxvii) Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;

(хxviii) 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;

(хxix) 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;

(хxx) 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;

(хxxi) Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;

(хxxii) 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;

(хxxiii) 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;

(хxxiv) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

(хxxv) 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;

(хxxvi) 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;

(xxxvii) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

(xxxviii) 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;

(xxxix) 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;

(xl) 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;

(xli) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г. относно микробиологичните критерии за храните;

(xlii) 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.

1.3. При всяка доставка хранителните продукти трябва да бъдат придружени със сертификат за произход и качество, експертен лист или друг аналогичен документ, за всеки вид продукт

1.4. При транспортирането на храните да се спазват изискванията на Приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) №852/2004 на Европейския парламент на Съвета от 29.04.2004 г. , относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.04.2004 г.).

1.5. Предварително опакованите храни да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики. При установяване на нарушение на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

1.6. Не се допускат храни, съдържащи, съставени или произведени от генетично модифицирани организми (ГМО) и храни, обработени с йонизиращи лъчения.

1.7. Пакетираните храни да са етикетирани на български език, да 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 производител, употреба и наличие на алергени, да отговарят на изискванията на Регламент (ЕС) №1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г, относно информацията за потребителите относно хранителни продукти.

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 на конкретния продукт;

Доставяните хляб и закуски да са произведени в деня на доставката.

Доставяното месо от птици следва да е от Клас „А” и да отговаря на изискванията на Наредба № 32/ 23.03.2006г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици.

Доставяните пресни плодове и зеленчуци трябва да са окачествени в съответствие с Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, да са от сортове, предназначени за консумация в пряно състояние, да са цели, здрави, свежи на външен вид, без повреди, причинени от вредители. Не се допуска доставката на плодове и зеленчуци, които са загнили, развалени и негодни за консумация.

Доставените кокоши яйца трябва да са от качество Клас „А”, теглова категория „L”, да са маркирани съгласно чл. 4 и чл. 5 от Наредба № 1 от 09.01.2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация и опаковани, съгласно чл. 6 и чл. 7 от същата.

Доставяните млека и хранителни продукти от краве мляко следва да отговарят на изискванията на Наредбата за специфичните изисквания към наименованията и етикетирването на мляко и млечни продукти, предлагани на пазара.

Доставяните плодови и зеленчукови консерви следва да отговарят на изискванията на Наредба за изискванията към напитките от плодове (приета с ПМС № 219/2002 г.).

Амбалажът от доставките под формата на бутилки, буркани и каси е обменен. Изпълнителят е длъжен при следваща доставка да прибере от детските и социалните заведения на територията на Община Велинград свободния амбалаж.

Изисквания към опаковките по всяка от обособените позиции:

1. Опаковките да не създават условия за замърсяване на хранителните продукти или за преминаването на опасни за здравето вещества;

2. При доставката опаковката да бъде с ненарушена цялост;

3. Доставяните хранителни продукти трябва да са етикирани на български език, 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;

4. Доставяните хранителни продукти да бъдат с изисквания грамаж и опаковка, посочени в количествената сметка;

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

6. На етикета ясно да бъде изписана крайната дата на потребление на хранителните продукти и/или датата на производство и срокът на годност на продуктите.

Прогнозна количествена сметка:

Обособена позиция № 1: Доставка на сладкарски изделия за детските и социалните заведения на територията на Община Велинград:

№ по ред	Хранителни продукти	Прогнозно количество
1.	Баклава,0,100 кг.	2906
2.	Еклер,в бр.-0,080 кг.	2846
3.	Паста,в бр.-0,080 кг.	4966

4.	Реване,бр.-0,080кг.	2866
5.	Тулумбичка, в бр.-0,080 кг.	4626
6.	Тригуна, в бр.-0,080 кг.	2706
7.	Сметаново руло,в бр.-0,500 кг.	542

Обособена позиция № 2: Доставка на хранителни продукти за детските и социалните заведения на територията на Община Велинград:

№ по ред	Хранителни продукти по групи	Прогнозно количество
	I.Мляко и млечни изделия	
1.	Извара, 0,400 кг.,вакуум за бр.	598
2.	Кашкавал, кг. по БДС-вакуум	1420
3.	Кашкавал, кг. -пита	500
4.	Кисело мляко, в кофичка 400гр.-2%	27048
5.	Кисело мляко, в кофичка 400гр. по БДС 3,6%	27936
6.	Краве сирене, кг. по БДС-вакуум по 0,800 кг.	988
7.	Краве сирене, кг.-тенекия	3588
8.	Майонеза, бр. опаковки 0,200кг	544
9.	Масло, 0,125 кг. над 60% масленост	1842
10.	Масло-0,010кг.-бр.	10800
11.	Прясно мляко, 1 л.-кутия 2%	5200
12.	Прясно мляко, 1 л.по БДС-кутия 3,6%	20982
13.	Сметана,1 кг.-готварска,в кутия	44
	II.Месо и месни изделия	
1.	Агнешко месо,охладено,кг.	140
2.	Заешко месо (цял заек),замразен,в кг.	140
3.	Кайма-смес, кг. по БДС-60% св./40%т.	2240
4.	Кайма-смес, кг. 60% св./40%т.	4120
5.	Кайма-телешка-100%т.	790
6.	Кренвирш,свински, кг.	240
7.	Кюфте, бр.60гр.	20370
8.	Наденица, варено-пушена,кг.	960
9.	Пастет, свински,за бр. 180гр.	400
10.	Пилешки бутчета,кг.	10100
11.	Пилешка пържола от бут за кг.	200
12.	Пилешка дреболия, замразена,за кг.	200
13.	Пилешко филе от бяло месо,за кг.	912
14.	Пуешко месо,замразено,за кг.	590
15.	Риба – бяла, филе от хек/треска, кг.	724
16.	Риба-скуприя, филе, кг.	1838
17.	Риба скуприя, нечистена,0,400-0,600,за кг.	2400
18.	Риба-консерва-скуприя,бр.0,160	400
19.	Русенско варено,бр.0,140	400

20.	Свински котлет, кг.,охладен	1280
21.	Сух траен колбас, кг.	614
22.	Телешко месо-шол, кг.,замразено	3856
23.	Пилета,за кг.	4152
24.	Шунка-свинска,натурална, кг.	240
25.	Шкембе-телешко,замразено,кг.	740
26.	Салам малотраен	12
	III.Варива	
1.	Боб-бял,кг.	2658
2.	Грис-0,500 кг.,за бр.	436
3.	Леща,0,500 кг. за бр.	1722
4.	Мюсли- натурално,0,500 кг. за бр.	500
5.	Овесени ядки-натурални, 0,500 кг., за бр.	1380
6.	Ориз,кг.,за бр.	3822
7.	Пшеница, 0,500кг.,за бр.	40
8.	Корнфлейкс	150
	IV.Захар и захарни изделия	
1.	Захар кристална, кг.,за бр.	3424
2.	Захар пудра, 0,500 кг.,за бр.	108
3.	Мед, буркан-0,900кг. по БДС,за кг.	922
4.	Мед –ед.опаковка по 0,015 г.	3600
5.	Меденка -0,050	1650
6.	Нишесте-0,06 кг., за бр.	4818
7.	Обикновени бисквити- 0,130кг.,за бр.	5196
8.	Течен шоколад-кафяв, кг.-кофа	146
9.	Халва,кг.	206
10.	Чаени бисквити, 0,150кг.,за бр.	2746
	V.Яйца и макаронени изделия	
1.	Кус-кус, 0,400 кг.,за бр.	926
2.	Макарони,0,400 кг.,за бр.	4860
3.	Спагети, 0,400 кг.,за бр.	570
4.	Фиде, 0,400 кг.,за бр.	1134
5.	Юфка, 0,400 кг.,за бр.	1000
6.	Яйца"М", бр.	95146
	VI.Подправки	
1.	Бакпулвер, пакетче 10 гр.	1560
2.	Ванилия-0,002кг., за бр.	17200
3.	Галета - кг.,за бр.	214
4.	Дафинов лист, пакетче 10 гр.,за бр.	460
5.	Джоджен, сух, пакетче 10 гр.,за бр.	900
6.	Какао-0,050кг. за бр.	430
7.	Канела, пакетче 10 гр.,за бр.	120
8.	Мая –кубче-0,042 кг.,за бр.	660
9.	Олио, л.-за бр.	6584

10.	Оцет-винен, 0,700 л.,за бр.	692
11.	Сода бикарбонат, пакетче 0,080кг.,за бр.	400
12.	Сол, кг.,за бр.	1262
13.	Шарена сол-пакет 0,040 кг.,за бр.	560
14.	Чай-билков,без конец, кутия за бр.	48826
15.	Червен пипер, пакет 500гр.,за бр.	282
16.	Черен пипер, пакетче 10 гр.,за бр.	1526
17.	Чубрика, сушена,ронена- пакетче 10 гр.за бр.	1040
18.	Целина, сушена, пакетче 10 гр. - за брой	340
VII.Зеленчукови и плодови консерви		
1.	Грах буркан-0,680 кг.	180
2.	Грах-консерва- в бр. – 0,800 кг	1520
3.	Грах –замразен-в бр. -2,500кг.	880
4.	Гювеч, в бр.-0,680 кг.(буркан)	454
5.	Домати консерва-небелени, 0,680 кг.	10588
6.	Доматено пюре над 22%,буркан, 0,680 кг.	12
7.	Зелен фасул,0,680 кг.(буркан)	4166
8.	Кисели краставици, 0,680 кг. (буркан)	434
9.	Кисело зеле, 1,700 кг. (буркан)	1660
10.	Зелев лист,буркан 0,680кг.	300
11.	Компот - асорти -0,680 кг.	304
12.	Компот от кайсии-0,680 кг.	
13.	Компот от праскови-0,680 кг.	
14.	Компот от сливи-0,680 кг.	
15.	Компот от череши-0,680 кг.	
18.	Конфитюр от боровинки над 60% плод, - 0,360 кг.	962
19.	Конфитюр от малини над 60% плод,-0,360 кг.	
20.	Конфитюр от ягоди над 60% плод, -0,360 кг.	
21.	Конфитюр –ед.опаковки 0,020 кг.	3700
22.	Лютеница по БДС, 0,400кг.	990
23.	Лютеница, 0,310кг.	308
24.	Мармалад -асорти, в 0,360кг.	282
25.	Мармалад от сливи, 0,360 кг.	
26.	Мармалад от шипки, в 0,360кг.	
27.	Натурален сок - 100 % асорти - коктейл, в л.	6318
28.	Натурален сок - 50 % от кайсии, в л.	
29.	Натурален сок - 100 % от портокали, в л.	
30.	Натурален сок - 50 % от праскови, в л.	
32.	Нектар от ябълка- 0,500 л.	240
33.	Нектар от кайсии- 0,500 л.	

34.	Нектар от праскови- 0,500 л.	
35.	Нектар от сливи- 0,500 л.	
36.	Паприкаш, 0,680 кг.(буркан)	442
37.	Туршия бидон PVC-6 л.,цена за кг.	160
38.	Боб консерва-0,400 кг.,бр.	100

Технически спецификации на продуктите:

По обособена позиция № 1: Доставка на сладкарски изделия за детските и социалните заведения на територията на Община Велинград

БАКЛАВА

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

1. Кори, между тях орехов пълнеж. Гладка повърхност с кремав до бледо кафяв цвят Вкус и мирис: с приятен, сладък вкус и приятен мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.

2. Маса нето: 0.100 кг., опаковано в полиетиленови тарелки и фолио.

ЕКЛЕР

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

1. Продълговата форма с набраздена повърхност, поръсена с пудра захар. Вкус и мирис: с приятен, сладък вкус и приятен мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.

2. Маса нето: 0.080 кг., опаковано в полиетиленови тарелки и фолио.

ПАСТА

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

1. Сладкарско изделие с крем. Вкус и мирис: с приятен, сладък вкус и приятен мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.

2. Маса нето: 0.080 кг., опаковано в полиетиленови тарелки и фолио.

РЕВАНЕ

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

1. Сиропирано сладкарско изделие. Вкус и мирис: с приятен, сладък вкус и приятен мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.

2. Маса нето: 0.080 кг., опаковано в полиетиленови тарелки и фолио.

ТОЛУМБИЧКА

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

1. Сиропирано сладкарско изделие с характерна форма. Вкус и мирис: с приятен, сладък вкус и приятен мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.
2. Маса нето: 0.080 кг., опаковано в полиетиленови тарелки и фолио.

ТРИГУНА

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

1. Кори, между тях орехов пълнеж. Гладка повърхност с кремав до бледо кафяв цвят Вкус и мирис: с приятен, сладък вкус и приятен мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.
2. Маса нето: 0.080 кг., опаковано в полиетиленови тарелки и фолио.

СМЕТАНОВО РУЛО

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

1. Сладкарско изделие. Вкус и мирис: с приятен, сладък вкус и приятен мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.
2. Маса нето: 0.500 кг., опаковано в полиетиленови тарелки и фолио.

По обособена позиция № 2: Доставка на хранителни продукти за детските и социалните заведения на територията на Община Велинград

ИЗВАРА

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

1. Изварата да има нежна, еднородна консистенция; цвят - бял до бял с кремав оттенък; вкус и мирис – характерни за продукта, не се допуска страничен вкус и мирис.
2. Изварата да се съхранява при температура от 0°C до 6°C.
3. Изварата да бъде опакована в полиетиленови пликкове 0,400 кг.-вакуум.

КАШКАВАЛ ПО БДС

Да отговаря на следните основни изисквания:

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

КАШКАВАЛ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Кашкавалът да е от краве мляко, без шупли. Мирис, вкус и аромат-специфични за продукта: аромат-свойствен на зрял продукт, вкус-умерено солен, без страничен привкус и мирис.
2. Разфасовка: пита.

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има 2% масленост.
3. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

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

КРАВЕ СИРЕНЕ по БДС

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да отговаря качествените показатели, заложи в БДС 15:2010.
3. Разфасовка: вакуум опаковки по 2 кг.

КРАВЕ СИРЕНЕ

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да е от мляко, да е преминало технологичния срок на зреене. Консистенция-умерено твърда, еластична, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно-кисел вкус
3. Разфасовка: метални тенекии по 16 кг.

МАЙОНЕЗА

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

1. Вкус и мирис характерни, приятни, без страничен мирис и привкус. Салмонела да не се установява.
2. Да е опакована в опаковки с маса нето 0.200 кг.

МАСЛО КРАВЕ

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

1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло.
2. Масленост в % не по-малко от 60. Салмонела да не се установява.
3. Маслото да е произведено съгласно изискванията на БДС EN ISO 3727-3:2007
4. Разфасовки: пакет от 0,125 кг.;

МАСЛО КРАВЕ

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

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

2. Масленост в % не по-малко от 80. Салмонела да не се установява.

3. Разфасовки: пакет от 0,010кг.,1кг.;

ПРЯСНО МЛЯКО КРАВЕ

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

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.

3. Прясното мляко да има 2% масленост.

4. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. Листерия да не се установява

5. Продуктът да бъде опакован в кутия с вместимост 1 литър.

ПРЯСНО МЛЯКО КРАВЕ

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

1.Произведено по БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Прясното мляко е пастеризирано с масленост 3,6%. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност ° Т 15-21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5% . Етикирано на български език.

2. Опаковано в кутия по 1 литър.

СМЕТАНА ГОТВАРСКА

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

1. Сметаната да е с бял цвят ; вкус и мирис – характерни за продукта, не се допуска страничен вкус и мирис.

2. Сметаната да е млечна,подходяща за разбиване,с масленост не повече от 30%.

3.Сметаната да се съхранява при температура от 0°C до 6°C.

4. Да е опакована в кутия с маса нето 1 кг.

АГНЕШКИ МЕСО

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

1. Агнешкото месо да е с чиста повърхност,свежо и прясно, със запазена цялост,с характерен цвят. Мирис специфичен, свойствен, без страничен мирис.БДС 553-86 или еквивалентна ТД на производителя.

2. Агнешкото месо да е трупно,охладено. Да се съхранява при температура около 2°C.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ЗАЕШКО МЕСО

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

1. Външен вид-свеж, мирис-специфичен за месо, без разкъсвания.
2. Опаковка-в полиетиленови пликосе, без видими механични повреди. Месото да е охладено и да се съхранява при температура около 2°C.

КАЙМА „СТАРА ПЛАНИНА”

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

1. Каймата да бъде смес от 60% свинско и 40% говеждо. Каймата да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно замразено месо. Не се допуска чужд мирис. Вкусът да бъде умерено солен без чужд привкус.
2. Каймата да е охладена и да се съхранява при температура около 2°C.
3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1кг.

КАЙМА СМЕС

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

1. Каймата да бъде смес от 60% свинско и 40% говеждо. Каймата да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно замразено месо. Не се допуска чужд мирис. Вкусът да бъде умерено солен без чужд привкус.
2. Каймата да е охладена и да се съхранява при температура от около 2°C.
3. Каймата да бъде в пакети с мас нето 1кг.

КАЙМА ТЕЛЕШКА

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

1. Каймата да бъде от 100% говеждо. Каймата да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледорозов-кафяв със сив оттенък цвят. Мирисът да е свойствен за прясно замразено месо. Не се допуска чужд мирис. Вкусът да бъде умерено солен без чужд привкус.
2. Каймата да е охладена и да се съхранява при температура от 2°C.
3. Каймата да бъде в пакети с мас нето 1кг.

КЮФТЕТА

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

1. Формата на месните заготовки да бъде правилна и кръгла. Консистенцията да бъде твърда, мека, свойствена на 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 смяно месо, с оттенък на подправките. Салмонела да не се установява.

2. Месните заготовки да са охладени и се съхраняват при температура от 2°C.

3. Да са опаковани в тарелки по 10 броя с маса нето 60г.

КРЕНВИРШИ

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

1. Кренвиршите да са от свинско месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без 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 се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъдат във вакуум опаковки.

НАДЕНИЦА

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

1. Наденицата да е дарено-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. Листерия да не се установява.

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

3. Да бъдат във вакуум опаковки.

ПАСТЕТ

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

1. Съдържанието изпълва кутията изцяло, пастета да е свински, с гладка повърхност с хомогенен, бледорозов до сивокафяв цвят. Разрезна повърхност да бъде гладка с хомогенен строеж. Бледорозов до сивокафяв цвят. Допуска се незначително количество отделени мазнина или желе. Без шупли. Консистенция да е фина, мека и мажеща се. Мирисът и вкусът да са приятни, специфични, с оттенък на вложените подправки. Външна повърхност да бъде без изменения.

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

ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

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

1. Пилешките бутчета да са охладени и се съхраняват при температура 2°C.
2. Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.
3. Да са опаковани в кашони с маса нето 10кг.

ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА ОТ БУТ

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

1. Охладена, външен вид-свеж, мирис-специфичен за прясно месо, без разкъсвания.
2. Опаковка-в полиетиленови пликосе по 1 кг.

ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА

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

1. Субпродуктите да произхождат от здрави, угоени бройлери. 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. Салмонела да не се установява.
2. Субпродуктите да са замразени и се съхраняват при температура в дълбочина от -18°C.
3. Субпродуктите да са пакетирани в пликосе по 1 килограма, подредени в кашони.

ПИЛЕ

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

1. Птиците са бройлери, клас "А", охладени. Без несвойствени петна, механични наранявания и ослизвания, с мирис характерен за прясно птиче месо, без страничен мирис. Птиците да са с тегло от 1 кг до 1.7 кг.
2. Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

ПИЛЕШКО ФИЛЕ ОТ БЯЛО МЕСО

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

3. Охладено,външен вид-свеж,мирис-специфичен за прясно месо,без разкъсвания.

4. Опаковка-в полиетиленови пликове по 1 кг.

ПУЕШКО МЕСО

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

1.Месото да е охладено .Произведено по БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя.Външен вид-свеж,мирис- специфичен за прясно месо,без разкъсвания.

2.Опаковка-в полиетиленови пликове по 1 кг.

РИБА БЯЛА

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

1. Филе от хек/треска 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. Салмонела да не се установява.

2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C.

3. Да е опаковано в пакети по 1кг.

РИБА СКУМРИЯ ФИЛЕ

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

1. Филе от скумрия,без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за скумрия. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. Салмонела да не се установява.

2. Филето да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.

3. Опакована в пликове по 1 кг.

РИБА СКУМРИЯ

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

1. Цяла скумрия с глави, замразена, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за скумрия. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. Салмонела да не се установява.

2. Скумрията да е замразена и се съхранява при температура -18°C.

3. Скумрията да отговаря на Скумрия (*Scomber scomber*), цяла, с глави, с тегло от 400 до 600 гр., опакована в кашони по 20 кг.

РИБА КОНСЕРВА

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

1. Бомбаж, хлопащи дъна и капаци - не се допускат. Консистенцията да бъде плътна до сочна, неразварена, парчетата цели. Костта е омекнала и лесно се отделя от месото. Консервите трябва да са с приятен вкус и мирис, специфични за вложените съставки. Не се допускат странични несвойствени промени във вкуса и мириса.

2. Да е опакован в херметично затворени кутии с маса нето 0.160кг. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна.

РУСЕНСКО ВАРЕНО

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

1. Месната консерва да е получена от смляно свинско месо, подправки, херметически затворено в кутии и стерилизирано. Съдържанието да е месен блок с неправилни ръбове и добра спойка, да изпълва кутията. Масата е с бледорозов до червен цвят, а тлъстината – с бял цвят. Не се допускат кървави петна по месото, кожички и сухожилия. Вкусът да е приятен, слабо солен, мирисът да е специфичен на варено месо с оттенък на подправките. Без страничен вкус и мирис.

2. Да е опакован в херметично затворени кутии с маса нето 0.140кг. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна.

СВИНСКИ КОТЛЕТ

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

1. Свинският котлет да е с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.

2. Свинският котлет да е охладен и да се съхранява при температура от 2°C.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СУХ КОЛБАС

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

1. Колбасът да бъде траен варено-пушен, с права цилиндрична форма, с чиста леко набръчкана повърхност без петна и повреди по опаковката. Разрезна повърхност с еднообразен строеж, с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини и шупли, без по тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция – твърдо- еластична, свойствен мирис на подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис.

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

3. Да бъде на палки до 300г. Да са пакетирани подходящи за транспортиране опаковки.

ТЕЛЕШКО МЕСО

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

1. Месото да е телешки шол. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.
2. Месото да е охладено и да се съхранява при температура около 2°C.
3. Да е в подходящи за транспортиране опаковки.

ШКЕМБЕ ТЕЛЕШКО

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

1. Телешко шкембе да се състои от търбуси и мрежи от едър рогат добитък. Цвят-бял, бледорозов, сиво-бял или бледожълт, без тлъстини, с отстранена лигавица, добре изстъргани, измити, без остатъци от слюз. Без патологични изменения и неприятен мирис.
2. Телешкото шкембе да е замразено на блок и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C. Салмонела да не се установява.
3. На животните, от които е добито телешкото шкембе да е извършен официален контрол съгласно изискванията на Закона за храните, Закона за ветеринарномедицинската дейност и Регламент (ЕО) № 854/2004.
4. Телешкото шкембе да бъде в подходящи за транспортиране опаковки (кашони, касети или др.).

ШУНКА

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

1. Шунка да е свинска, натурална, с розов до розово-червен цвят. Консистенция плътно еластична. Разрезна повърхност с равномерен розово-червен цвят, без видими сухожилия и фасции. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво-зелени участъци. Мирис и вкус - специфичен, приятен.
2. Шунката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

МАЛОТРАЕН КОЛБАС

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

1. Колбасът да бъде с права цилиндрична форма, с чиста повърхност без петна и повреди по опаковката. Разрезна повърхност с еднообразен строеж, с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини и шупли, без по тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция – твърдо- еластична, свойствен мирис на подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%, белтък по /АШМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2% .
2. Колбасът да е охладен и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
3. Да бъде на палки до 300г. Да са пакетирани подходящи за транспортиране опаковки.

БОБ

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

1. Бобът да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма, с бял цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Влага не повече от 14%.

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

ГРИС

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

1. Грисът да бъде с бял до кремав цвят без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, приятен, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Хрускане при сдвъкване да не се усеща. Видими плесени и складови вредители не се допускат.

2. Грисът се да е опакован в пакети с маса – нето 0,500 кг.

ЛЕЩА

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

1. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат. Влага не повече от 12%.

2. Лещата да е опакована в пликове, с маса нето 0,500 кг.

МЮСЛИ

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

1. Хранителна смес, която съдържа предимно размачкани овесени ядки. Да не са термично обработени. Да няма добавена захар.

2. Опаковка- в пликове по 0,500 кг.

ОВЕСЕНИ ЯДКИ

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

1. Фини люспи от 100% овес, без примеси.

2. Опаковка- пакети по 0.500 кг.

ОРИЗ

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

1. Оризът да не е брашнясал и да не съдържа живи или мъртви складови вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Видимо плесеняване да не се установява. Странични видими примеси да не се установяват.

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

ПШЕНИЦА ГРУХАНА

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

1. Да е произведена от висококачествени сортове твърда пшеница.
2. Опаковка- пакети по 0.500 кг.

БИШКОТИ

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

1. Да са сухи и хрупкави, двойно изпечени.
2. Опаковка- пакети по 0.400 кг.

ЗАХАР

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

1. Суха, при пипане не лепне, сипе се. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Вкус – сладък, без страничен привкус. Чужди примеси не се допускат. Влага не повече от 0.1%.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ЗАХАР ПУДРА

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

1. Еднородна, прахообразна маса, със сладък вкус, чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 0.500 кг.

МЕД

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

1. Характеристики: нецветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтьрен, янтьрен, червен или червенокафяв, без остатъци от пило и други механични примеси и без признаци на ферментация. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %, не се допускат признаци на ферментация. Пчелният мед да е българско производство.
2. Маса нето 0.015 кг.

МЕД

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

1. Да отговаря на изискванията на БДС 2673 – 89 или еквивалентно, нецветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтьрен, янтьрен, червен или червено-кафяв, без остатъци от пило и други механични примеси и без признаци на ферментация. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%. Неразтворими във

вода вещества не повече от 0,1 %, не се допускат признаци на ферментация. Пчелният мед да е българско производство.

2. Маса: буркан 0,900 кг.

МЕДЕНКА

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

1. Кръгла форма. Цвят- от светло жълт до кафяв, без прегаряне и избледняване. Вкус – приятен, сладък, характерен за изделието. Мирис – свойствен, без страничен мирис.

1. Единично опаковани в опаковки с маса нето 50г.

НИШЕСТЕ

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

1. Сипкава прахообразна, хомогенна маса. Без чужди примеси.

2. Да е опаковано в пакети с маса нето 0,060 кг.

ОБИКНОВЕНИ БИСКВИТИ

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

1. Бисквитите да са обикновени, с релефна повърхност, 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. Да бъдат в опаковки от 130гр.

ТЕЧЕН ШОКОЛАД

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

1. С вкус на шоколад или на лешници, специфичен за вложените съставки. Цвят-кафяв. Консистенция –мажеща се.

2. Маса нето- 1 кг.

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 трошаша. Строеж на разреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Влага не повече от 10%. Странични примеси не се допускат.

2. Да е на калъпи с маса нето 1кг, опакована в подходящи за транспортиране опаковки.

ЧАЕНИ БИСКВИТИ

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

1. Бисквитите да са чаени. Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

2. Да бъдат в опаковки от 150гр.

КУС-КУС

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

1. Да е получен от 100 пшеничен грис, без яйца, без оцветители, опакован в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис целофанови опаковки. Да има цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.

2. Да бъде в пакети по 0.400кг.

МАКАРОНИ

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

1. Цвят характерен, равномерен, без признаци на недобро омесване. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. Мирис, характерен, без страничен мирис.

2. Да бъде в пакети по 0.400кг.

СПАГЕТИ

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

1. Цвят характерен, равномерен, без признаци на недобро омесване. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. Мирис, характерен, без страничен мирис.

2. Да бъде в пакети по 0.400кг.

ФИДЕ

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

1. Цвят характерен, равномерен, без признаци на недобро омесване. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. Мирис, характерен, без страничен мирис.

2. Да бъде в пакети по 0.400кг.

ЮФКА

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

1. Направена от изсушени тестени кори. Цвят- от светло жълт до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

2. Опаковка-0,400 гр.

КОРНФЛЕЙКС

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

1. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси.
2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1кг

ЯЙЦА КОКОШИ

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

1. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +15 °C.
2. Яйцата да бъдат „пресни“, за съхранение до 28 дни от дата на снасяне, трайно маркирани, клас А, размер М. Да бъдат чисти, неповредени, с чист бистър прозрачен белтък без каквито и да е чужди включения. Да нямат чужд мирис.
3. Яйцата да са опаковани в кашони по 180 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

БАКПУЛВЕР

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

1. Патогенни микроорганизми да не се установяват.
2. Да е опакован в пакети по 10 г.

ВАНИЛИЯ

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

1. Патогенни микроорганизми да не се установяват.
2. Да е опакована пакетчета по 0.2 грама.

ГАЛЕТА

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

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

ДАФИНОВ ЛИСТ

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

1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

ДЖОДЖЕН СУХ

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

1. Смлени листа от растението джоджен. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0.010кг.

КАКАО

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

1. Прахообразен продукт с кафяв цвят. Вкус и мирис приятни, специфични, без страничен привкус и мирис.
2. Да е опаковано в пакети по 0.050кг.

КАНЕЛА

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

1. Фини смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят – характерен. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

МАЯ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е биологичен продукт от концентрирана маса от дрожди, на кубчета, предназначена за производство на сладкиши и хляб, без неприятна миризма; 2. да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.

ОЛИО

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

1. Олиото трябва да е рафинирано, бистро, без утайки при 20°C със златистожълт цвят. Приятен свойствен мирис и вкус. Без страничен привкус и мирис. Влага и летливи вещества не повече от 0,10% .
2. Да е опаковано в бутилки с вместимост 1 литър.

ОЦЕТ

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

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

СОДА БИКАРБОНАТ

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

1. Патогенни микроорганизми не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0.080 г.

СОЛ

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

1. Бял на цвят, на вкус чисто солена и без страничен мирис. Влага не повече от 0.6%.
2. Да е опакован в пакети с нетна маса от 1кг.

ШАРЕНА СОЛ

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

1. Еднородна маса. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват.
2. Да е опакована в пакети по 0.040 г.

ЧАЙ

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

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

ЧЕРВЕН ПИПЕР

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

1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят – характерен за червения пипер. Вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Странични несвойствени примеси не се допускат.
2. Да е опакована в пакети по 0.500 кг.

ЧЕРЕН ПИПЕР МЛЯН

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

1. Смлян черен пипер. Вкус - лютив, без страниче привкус и без страничен мирис. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

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. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват.
2. Да е опакована в пакети по 0.010 г.

ЦЕЛИНА СУХА

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

1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението целина. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват.

2. Да е опакована в пакети по 0.010 г.

ЗЕЛЕН ФАСУЛ ЗАМРАЗЕН

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

1. Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси.

2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500кг.

КОПРИВА

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

1. Копривата да е замразена, без видими примеси. Цвят-тъмно зелен.

2. Да е опакована в пакети с маса нето 0.400кг.

МАСЛИНИ

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

1. Маслините да са с размер 111/120. Вкус и мирис специфични за маслини, без страничен мирис и привкус. Странични видими примеси не се допускат.

2. Да са опаковани в тенекия с маса нето 5 кг.

СПАНАК ЗАМРАЗЕН

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

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

2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500кг.

ГРАХ

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

1. Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна заливка, без утайка.

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

ГРАХ

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

1. Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна заливка, без утайка.

2. Да бъдат в херметично затворени консервни кутии с маса нето 0,800 кг с описано съдържание на опаковката. Бомбаж не се допуска.

БОВ КОНСЕРВА

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

1. Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна заливка, без утайка.

2. Да бъдат в херметично затворени консервни кутии с маса нето 0,400 кг с описано съдържание на опаковката. Бомбаж не се допуска.

ГРАХ ЗАМРАЗЕН

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

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

2. Да е опакована в пакети с маса нето 2.500кг.

ГЮВЕЧ

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

1. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, грах. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

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

ГЮВЕЧ ЗАМРАЗЕН

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

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

2. Зеленчуците да са опаковани в пакети с маса нето 2.500кг.

ДОМАТИ КОНСЕРВИ

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

1. Домати цели небелени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол. Цвят – червен. Мирис и вкус приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус.

2. Да бъдат в стъклени буркани с маса нето 0,680кг. херметически затворени. Бомбаж не се допуска.

ДОМАТЕНО ПЮРЕ

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

1. Еднородна маса без семена, частици от кожица и груба плодова тъкан. Консистенция – мажеща се. Интензивно червен, характерен цвят за доматиен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчица и прегоряло.

2. Да е опаковано в стъклени буркани с маса нето 0.680кг, херметически затворени. Бомбаж не се допуска.

ЗЕЛЕН ФАСУЛ КОНСЕРВИРАН

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

1. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка.

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

КИСЕЛИ КРАСТАВИЦИ

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 0,680кг. Бомбаж е се допуска.

КИСЕЛО ЗЕЛЕ

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

1. Зелето да е със сочна, еластична, хрупкава консистенция, сламено-жълт цвят, кисело-солени вкус без горчица, мирис характерен за продукта. Равномерно нарязани парчета.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,700кг. Бомбаж не се допускат.

КОМПОТ

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

1. Компот от кайсии,череша,сливи или праскови. Плодове, добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Вкус и мирис – приятни, характерни за плода, умерено сладък вкус. Бистър, еднообразен захарен сироп.

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

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, с над 60% плод.

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

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.

2. Да бъдат в индивидуални опаковки по 0.020кг

ЛЮТЕНИЦА

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

1. Еднородна пюреобразна маса, с видими частици от подправките, светло червен до червен цвят. Вкус и мирис – свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис. Консистенция – гладка, мажеща се. Странични примеси не се допускат.

2. Лютеницата да отговаря на качествените показатели, заложи в Браншови стандарт № 01-2011.

3. Да бъде в херметически затворени буркани с маса нето 0.400кг. Бомбаж не се допуска.

ЛЮТЕНИЦА

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

1. Еднороден, бледо червен до яркочервен цвят. Страничен вкус и мирис – не се допускат. Консистенция – мажеща се. Странични примеси не се допускат.

2. Да бъде в херметически затворени буркани с маса нето 0.560кг. Бомбаж не се допуска.

МАРМАЛАД

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

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

2. Да е опакован в херметично затворени буркани с маса нето 0.360кг.

НАТУРАЛЕН СОК

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

1. Пастьоризиран плодов сок ябълка, ананас,кайсия,праскова,портокал,асорти-100%. Вкус и мирис характерни за продукта, без страничен мирис и привкус.
2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1л.

НАТУРАЛЕН СОК

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

1. Пастьоризиран плодов сок ябълка, ананас,портокал,асорти- 100% или кайсия,праскова 50%. Вкус и мирис характерни за продукта, без страничен мирис и привкус.
2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 0,200л.

НЕКТАР

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

1. Разрежено пюре от кайсии или праскови, с добавена захар. Вкус, специфичен за вложения плод.
2. Нектарите да са опаковани в стъклено шише с вместимост 0,5л.

ПАПРИКАШ

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

1. Нарязани пиперки и домати със заливка - доматен сол, сол готварска и подправки. Вкус и мирис характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Цвят характерен за вложените продукти. Странични примеси не се установяват. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж не се допуска.

ТУРШИЯ

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

1. Зеленчуци със сочна, еластична, хрупкава консистенция, сламено-жълт цвят, кисело-солен вкус без горчицина, мирис характерен за продукта. Заливка почти прозрачна, без чужди примеси
2. Да бъдат в пластмасови бидони с маса нето бл. Бомбаж не се допуска.

ЗЕЛЕВ ЛИСТ

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

1. Зелето да е със сочна, еластична, хрупкава консистенция, цели(неразкъсани) листа, сламено-жълт цвят, кисело-солен вкус без горчицина, мирис характерен за продукта.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,700кг.
Бомбаж не се допускат.