

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

СТОКА АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКА НА ПРОДУКТА / ОПАКОВКА, РАЗФАСОВКА /	МЯРКА	ПРОГНОЗНИ КОЛИЧЕСТ- ВА
<b>I. Месо и месни продукти; риба и рибни продукти</b>			
1. Свинска обреза /Свинско месо за готвене/	БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя, охладено до плюс 4 градуса. Месо с чиста повърхност, консистенцията да бъде мека и пластична с червен цвят, с ниско съдържание на мазнини и сол.	кг.	2000
2. Телешка обреза /Телешко месо за готвене/	БДС 554-73 или еквивалентна ТД на производителя, охладено до плюс 4 градуса. Месо с чиста повърхност, консистенцията да бъде мека и пластична с червен цвят, с ниско съдържание на мазнини и сол.	кг.	1000
3. Кюфтета	БДС 12704-705 или еквивалентна ТД на производителя. Полуфабрикат, 70 гр., с правилна форма, с гладка и чиста повърхност, мирисът и вкусът да бъдат свойствени за вида на заготовката.	бр.	10 000
4. Кебапчета	БДС 12704-705 или еквивалентна ТД на производителя. Полуфабрикат, 70 гр., с правилна форма, с гладка и чиста повърхност, мирисът и вкусът да бъдат свойствени за вида на заготовката.	бр.	10 000
5. Шпеков салам	БДС 18-86 или еквивалентна ТД на производителя. Чиста повърхност, цвят червеникаво -кафяв, шафета, добре изсушен, без чесън и силни подправки.	кг.	500
6. Сурова наденица /насипна/	ТД на производителя. Охладена, от дебели овчи черва, насипна.	кг.	500
7. Кренвирши	БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя. Полуфабрикат, от свинско месо, разфасовка по 1кг.	кг.	500
8. Варена наденица	БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя. Полуфабрикат, охладена, от дебели черва, насипна.	кг.	500
9. Свинска вратна пържола	ТД на производителя. Охладена, без наличие на сухожилия с еластична консистенция.	кг.	1000
10. Свинско месо бут без кост	БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя. Охладено до плюс 4 градуса, без наличие на сланина.	кг.	1200
11. Свински черен дроб	БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя. Охладен до плюс 4 градуса. добре почистен, свеж мирис.	кг.	100

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

12. Пилешки бутчета /замразени/	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Замразени, бледожълти, клас А, кожа еластична и гладка, без разкъсвания, натъртвания и петна, без подкожни кръвоизливи и синини и без остатъци от перушина и крондили, размерите да отговарят за I-во качество; кашон -10 кг.	кг.	4000
13. Пилешки бутчета /охладени/	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Охладени, бледожълти, клас А, кожа еластична и гладка, без разкъсвания, натъртвания и петна, без подкожни кръвоизливи и синини и без остатъци от перушина и крондили, размерите да отговарят за I-во качество; кашон -10 кг.	кг.	2000
14. Пилешка пържола бут	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Обезкостени пилешки бутчета с кожа, замразени, кашон - 15 кг.	кг.	2000
15. Пилета	БДС 359-83 или еквивалентна ТД на производителя. Птиците да са бройлери 1-во качество, замразени с температура в дълбочина на гърдния мускул не по – висока от минус 18 градуса и с минимално тегло не по – ниско от 1100 грама, с нормално отлагане на подкожна мазнина, без видими механични повреди	кг.	2000
16. Пилешка пържола - бяло месо	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Пилешко филе от гърди, без кожа, замразено, кашон - 15 кг.	кг.	1000
17. Пилешки дробчета	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Добре почистени, замразени, разфасовка по 1кг.	кг.	400
18. Пилешки воденички	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Добре почистени, замразени, разфасовка по 1кг.	кг.	200
19. Пилешки крилца	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Две части, замразени, добре почистени, кашон - 10кг.	кг.	200
20. Телешки джолан	БДС или еквивалентна ТД на производителя. Замразен, без кост.	кг.	100
21. Свински джолан	БДС или еквивалентна ТД на производителя. Замразен, без кост.	кг.	100
22. Риба - Хек	БДС 5915-82 или еквивалентна ТД на производителя. Почистена, без глави, дълбоко замразена на блок - 15кг .	кг.	1000
23. Риба-Скумрия /300-500гр./	БДС 5915-82 или еквивалентна ТД на производителя. Непочистена с глави, дълбоко замразена на блок, размер 300-500 гр.	кг.	1000
24. Агнешки комплект	БДС 553-86 или еквивалентна ТД на производителя. Субпродукт от агнешко месо /шкембе, черва, черен дроб, бял дроб/ добре почистен, без кръвни съсиреци, свеж мирис, охладен.	кг.	100

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

25. Телешко шкембе	БДС или еквивалентна ТД на производителя. Почистено, бланширано, вакуумирано в полиетиленови пликове по 1кг.	кг.	100
<b>II. Мляко и млечни продукти</b>			
1. Кисело мляко 3,6% масленост	БДС 12:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Масленост 3,6%. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – кофички от пластмаса с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение.	бр.	30000
2. Прясно мляко 3% масленост	БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в пликове по 1 литър. Прясното мляко е пастеризирано с масленост 3%. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.	л.	500
3. Сухо мляко 2,5 % масленост	БДС 86-20 или еквивалентна ТД на производителя. В целофанена опаковка от фолио по 1кг.	кг.	200
4. Сирене краве /бяло саламурено/ – PVC кофа по 8 кг.	ТД на производителя. Бяло, саламурено, краве, имитиращ продукт, с гладка разрезна повърхност, без шупли, без неприятен мирис, с умерено твърда консистенция, в PVC кофа по 8 кг.	кг.	1200
5. Кашкавал от краве мляко - пита	БДС 14:2010 или еквивалентна ТД на производителя, I-во качество, големи пити по 8-10 кг., цилиндрична или паралелепипедна форма. Пълномаслен без растителни мазнини. Всяка пита е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис вкус и аромат – специфичен. Аромат - свойствен за зрял кашкавал, вкус – умерено солен, без страничен привкус и мирис. Сухо вещество не по- малко от 58%, масленост в сухото вещество – 45%, срок на зреене – до 60 дни.	кг.	2000
6. Яйца, Клас А /размер L/	БДС 358- 80 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество- клас „А”. Яйцата да бъдат “пресни “ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето със средно тегло 67.5 гр., задължителна маркировка върху черупката с код на производителя и производствения обект.	бр.	25 000
7. Маргарин	ТД на производителя. В пластмасови кутии по 0,500 кг. - 100% растителен продукт, 60 % масленост.	бр.	100

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

8. Краве масло	БДС 13-83 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Цвят – светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82 % от сухото вещество, разфасовка-пакетчета по 125 гр. в транспортна опаковка кашон. Водно съдържание не-повече от 45%, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.	бр.	500
9. Кисело плодово мляко	БДС 12-82 или еквивалентна ТД на производителя. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – кофички от пластмаса с вместимост 0.400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение.	бр.	1000
10. Майонеза	ТД на производителя. Трапезна, класическа формула, в пластмасови кутии по 200 гр.	бр.	200
<b>III. Хляб и тестени продукти</b>			
1. Хляб	По утвърден стандарт № 3/2011 г. на МЗХ - БАБХ. Хляб от брашно тип 700 или еквивалент. Правилно оформена фразела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина – горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Тегло на фразелата 650 гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка.	бр.	12000
2. Брашно тип 500	ТД на производителя. Пшенични бяло брашно, тип 500, разфасовки по 20-25 кг.	кг.	800
3. Галета	ТД на производителя, цвят бял до светложълт, в целофанени пликове по 1кг.	кг.	500
4. Фиде	ТД на производителя, 100% от пшеничен грис и вода, целофанени пликове по 0,400 кг.	кг.	150
5. Макаронени изделия	ТД на производителя, 100% от пшеничен грис и вода. Къси и дълги фигурки, едноцветни, целофанени пликове по 0,400 кг.	кг.	100
6. Домашна юфка	ТД на производителя, 100% от пшеничен грис и вода, целофанени пликове по 0,400 кг.	кг.	30
7. Бутер тесто	ТД на производителя. Състав: брашно, вода, сол, подобрители. Замразено в целофанени пликове по 1 кг.	кг.	300
8. Бисквити за торта	БДС 441-87 или еквивалентна ТД на производителя, ронливи, леснопоемачи течности. Целофанени пликове по 200 гр.	бр.	500
9. Питки 80 гр.	Произведени от брашно тип 500 или еквивалентно, сол, вода и мая. Кръгли, средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Без оцветители, набухватели,	бр.	8000

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

	консерванти и др., по 80 гр.		
<b>IV. Варива и подправки</b>			
1. Боб зрял	ТД на производителя. Бял боб I-во качество със средно едри зърна без примеси; в пакети по 1 кг.	кг.	600
2. Леща	ТД на производителя. Леща I-во качество, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества; в пакети по 1 кг.	кг.	100
3. Ориз	ТД на производителя. Ориз екстра качество, едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване в пакети по 1 кг.	кг.	1000
4. Захар	БДС 390-79 или еквивалентна ТД на производителя. Сухи, бели, неслепени еднородни кристали. В целофанени пликкове по 1 кг.	кг.	500
5. Грис	ТД на производителя. Пшеничен грис от подобрени зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети от 1 кг.	кг.	100
6. Сол	ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол, българско производство в пакети по 1 кг. Калиев йодат – 28 – 55 мг./кг. без механични примеси.	кг.	300
7. Олио слънчогледово	БДС 1-74 или еквивалентна ТД на производителя. Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайки и без примеси; при 20°С. I-во качество със светложълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Влага не повече от 0.10%. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки по 3 литра. Всяка бутилка да бъде маркирана с етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.	л.	2800
8. Оцет	БДС 399-83 или еквивалентна ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. Обща киселинност /оцетна киселина/ кисел продукт, винен, бистър, без утайка, в пластмасова бутилка по 0,700кг	0,7л/бр.	300
9. Лимонена киселина	ТД на производителя, в целофанени пликчета по 10гр.	бр.	100

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

10. Чубрица	БДС ISO 7928– 2 или еквивалентна ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Съдържание на влага - макс. 13%. Обща пепел на база сухо вещество– макс 11%. Съдържание на летливи масла на база сухо вещество– минимум 0,3 % мл./ гр. Да е опакована в чисти пакети по 200 гр., направени от материал, които не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.	кг.	20
11. Черен пипер	ТД на производителя. На зърна и млян. Мирис- характерен. В целофанени пликчета по 10 гр.	бр.	1500
12. Червен пипер	БДС 466 – 80 или еквивалентна ТД на производителя. Екстра качество, сладък, багрилно вещество в единици по ASTA - не по- малко от 125. Влага в % - не повече от 10. Разфасовка по 500 гр.	кг.	60
13. Ванилия	ТД на производителя. Мирис и вкус - специфични за подправката. Пакетчета по 2 гр. в кутии по 200 бр.	бр.	1000
14. Канела	ТД на производителя. Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис - характерен.	бр.	100
15. Джоджен сух	ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джоджена има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. В пакетчета по 25 гр.	бр.	100
16. Нишесте	БДС 453-85 или еквивалентна ТД на производителя. Произведено от пшенично брашно тип 500 или еквивалентно. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13%. Нишестето да е българско производство и опаковано в пликове по 70 гр.	бр.	250
17. Дафинов лист	Цели, овални, продълговати изсушени листа в пакетчета по 10 гр. Мирис- характерен.	бр.	100
18. Подправка пиле	ТД на производителя. Опаковка по 100 гр.	бр.	100
19. Маслини	ТД на производителя. Маслините да са тип 91-100 или еквивалентно. Съдържание – маслини черни, с костилка вода, сол и растителна мазнина. Размер 1,5 см. в кофички по 2 кг.	кг.	400
20. Жито /грухано/	ТД на производителя. Грухана пшеница, I-во качество, пакетирано в разфасовка по 400 гр.	кг.	100

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

21. Пудра захар	ТД на производителя. Фино смляна, рафинирана бяла захар, в разфасовка по 400 гр.	кг.	50
22. Кимион	ТД на производителя. Млян, с характерен мирис, без примеси, в целофанени пакетчета по 10 гр.	бр.	100
23. Босилек сух	ТД на производителя. Наронени или начупени листа от растението босилек, разфасовка от 25 гр.	бр.	50
24. Девесил сух	ТД на производителя. Наронени или начупени листа от растението девесил, разфасовка от 25 гр.	бр.	50
25. Целина суха	ТД на производителя. Наронени или начупени листа от растението целина, разфасовка от 25 гр.	бр.	100
26. Сода бикарбонат	ТД на производителя. Натриев бикарбонат, бяло прахообразно вещество. Разфасовка в пакети по 100 гр.	бр.	40
<b>V. Плодове и зеленчуци</b>			
1. Домати пресни	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Пресни, здрави, в касети.	кг.	2000
2. Зеле прясно	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Цели зелки, пресни, в полиетиленови перфорирани торби.	кг.	6000

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

3. Чушки пресни	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип .</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Пресни, здрави, червени и зелени в мрежести торби.</p>	кг.	1000
4. Краставици	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Пресни и здрави.</p>	кг.	1000
5. Моркови	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Пресни, с добро качество.</p>	кг.	1000



## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

6. Картофи	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип – цели, здрави, чисти без почва и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката добро качество, в мрежести торби по 20-25 кг.</p>	кг.	6000
7. Лук	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Кромид, зрял, здрави луковици. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката, мрежести торби по 20-25 кг.</p>	кг.	2000
8. Магданоз пресен	I-во качество на връзки, пресен на връзки.	бр.	1500
9. Ябълки	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Здрави плодове, насипни, в касетки.</p>	кг.	1500

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

10. Портокали	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Здрави плодове, насипни, в касетки.</p>	кг.	500
11. Банани	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Здрави плодове, насипни, в касетки, не се допускат плодове със загниване и напътняване по кората.</p>	кг.	1000
12. Тиквички	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Здрави, пресни, в пластмасови касети.</p>	кг.	200

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

13. Гъби	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Цели, едри, пресни, в полиетиленови перфорирани торби.</p>	кг.	200
14. Марули	<p>БДС 2887-83. Да отговарят на изискванията Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас. Цяла, свежа, с оформена розетка и глава, с характерна украска на листата и плътност на главата, без следи от химически препарати, почва и тор, без повреди от болести, без неестествена външна влага. Добро качество, чисти, незамръзнали, естествен зелен цвят.</p>	бр.	1000
15. Патладжан	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг.	300
16. Спанак пресен	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката, със свежи листа.</p>	кг.	100

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

17. Репички /връзка/	<p>Да отговарят на изискванията Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Свежи листа, връзка по 5 бр.</p>	връзка	100
18. Чесън стар	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. На глави.</p>	кг.	30
19. Ряпа	БДС 1725-73. Правилно оформерни корениплодни, цели, неразклонени, пресни, здрави, плътни глави.	кг.	50
20. Тиква	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид.</p>	кг.	600
21. Лимони	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на МЗХ за съответния I-ви клас.</p> <p>Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество,</p>	кг.	30

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

	съхраняемостта и търговския вид в опаковката.		
<b>VI. Захарни и сладкарски изделия</b>			
1. Вафли шоколадови	БДС 480-88 или еквивалентна ТД на производителя. Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюр, с ненарушена цялост, единична опаковка.	бр.	6000
2. Вафли шоколадови с фъстъци	БДС 480-88 или еквивалентна ТД на производителя. Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюр и натрошени фъстъци, с ненарушена цялост, единична опаковка.	бр.	6000
3. Кроасан с шоколад	Произведен от бутер тесто, пълнеж от какаов крем и есенция. С ненарушена цялост. Тегло – 65гр./бр., поставен в индивидуална опаковка с фолио.	бр.	4000
4. Кроасани с крем "Брюле"	Произведен от бутер тесто, пълнеж от крем "Брюле" и есенция. С ненарушена цялост. Тегло – 65гр./бр., поставен в индивидуална опаковка с фолио.	бр.	2000
5. Сухи пасти	БДС 15416-82 или еквивалентна ТД на производителя. Сухи сладкарски изделия, с крем и шоколадова глазура - единична опаковка по 35 гр.	бр.	5000
6. Пасти - сладкарски, сочни - шоколадови	ТД на производителя. Произведени от пандишпаново тесто, с пълнеж от шоколад, 100 гр.	бр.	500
7. Пасти - сладкарски, сочни -крем "Брюле"	ТД на производителя. Произведени от пандишпаново тесто, с пълнеж от крем "Брюле", 100 гр.	бр.	500
8. Меденки	ТД на производителя. Сухи сладкарски изделия, с шоколадова глазура. Единични опаковки по 50 гр.	бр.	500
9. Еклери	ТД на производителя. Сладкарско изделие, с яйчен пълнеж и заливка от карамел, 50 гр.	бр.	1000
10. Течен шоколад	ТД на производителя. Какаова маса във вид на крем, кутии по 1 кг.	бр.	100

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

11. Конфитюр	БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- стъклен буркан тип ТО от 0.300 до 0.400 л. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус- сладък или сладко- кисел.	бр.	500
<b>VII. Зеленчукови консерви</b>			
1. Домати	Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и вредители, заляти с доматиена сос с прибавена сол, процентно съотношение не по- малко от 50% , от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркани ТО – 0,680 кг., херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, не повече от 10%. Цели, белени.	бр.	2000
2. Доматено пюре	БДС 2022-74 или еквивалентна ТД на производителя. I-во качество. Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. С характерен цвят, в буркани по 0,680 кг.	бр.	100
3. Гювеч	I-во качество. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета с размери до 40 мм, бамята - цяла с отстранени дръжки изрязана над венеца цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, заляти с доматиен сос, в буркани ТО– 0,680 кг., херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40, без странични примеси.	бр.	500
4. Краставици	БДС 2294-76 или еквивалентна ТД на производителя Първо качество. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветове, приблизително еднакви по галемина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка - прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Стерилизирани, в буркани по 0,680 кг.	бр.	1000
5. Грах бланширан	ТД на производителя. Едър, изчистен, бланширан, в пликове по 0,400 кг.	бр.	1500
6. Трушия	ТД на производителя. Смес от зеленчуци: карфиол, зеле, камби, моркови - трушия в буркани по 1,700 кг.	бр.	150

## **ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

**Количествата са прогнозни и ориентировъчни за срока на договора.**

Хранителните продукти следва да са в съответствие с изискванията на действащата нормативна уредба относно производството и търговията с хранителни продукти. Доставката трябва да се осъществява чрез технически съоръжения, гарантиращи качеството – продуктите да се съхраняват и транспортират в бази и с транспорт, отговарящ на нормативните изисквания. Видът и количеството на конкретните доставки се определят едностранно от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ в зависимост от потребностите и финансовата му обезпеченост с писмена заявка по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя

Количествата на Продуктите, посочени в техническата спецификация, са прогнозни за целия период на договора и не задължават Възложителя да ги закупи в пълен обем. Възложителят запазва правото си да увеличава или намалява количествата на посочените Продукти, в зависимост от необходимостта.