

РАЗДЕЛ XIII

ТЕХНИЧЕСКИ И КОЛИЧЕСТВЕНИ СПЕЦИФИКАЦИИ

I. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ ПО ВСИЧКИ ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ

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

1.2. Транспортирането на продуктите от животински произход да се извършва с транспортни средства, регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.

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

1.4. Хранителните продукти, за които е приложимо, да отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.

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

- Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход.

1.6. Когато се касае за храни от внос от трети страни:

- Храните да са преминали граничен контрол съгласно действащото законодателство.

1.7. Хранителните продукти да отговарят на:

- Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г.;
- Наредба № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- 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.;
- 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.;
- 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.;
- Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- 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.;
- 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 7.03.2017 г.;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
 - Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
 - Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
 - Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
 - Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни, ДВ, бр. 110 от 21.12.2007 г.;
 - 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.;
 - 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.;
 - Наредба № 8 от 04.12.2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието, горите и храните, ДВ, бр. 104 от 14.12.2018 г.;
 - Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ, бр. 27 от 25.03.2003 г.;
 - Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
 - Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
 - Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
 - 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 етиктирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
 - Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
 - Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
 - Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и 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;
 - Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
 - 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;
 - Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г. относно микробиологичните критерии за храните;

- 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.

1.8. Всеки доставен продукт да бъде с остатъчен срок на годност, не по-малък от 50% (петдесет на сто) от срока на годност, посочен от производителя.

1.9.Срок и място за изпълнение на заявките на Възложителя:

Сроковете за изпълнение на заявките са: В срока на действие на договора Възложителят изпраща писмени заявки за доставка на необходимите хранителни продукти до Изпълнителя, както следва:

- **регулярните заявки** (по обособени позиции от № 3 до № 8) се изпълняват съгласно потребностите на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, като срокът на доставка не може да бъде по-късно от 12:00 часа на работния ден, следващ деня на получаване на заявката;
- **доставките на хляб** и тестени закуски (по обособени позиции № 1 и № 2) ще се извършват ежедневно до 6:00 часа.

Доставките ще се извършват в работното време на кухнята на ДДЛРГ „Петър Димитров“ (който ще бъде наричан за по-кратко Дома), находяща се в с. Първомай, ул. „Маркови кладенци“ № 4 и в кухнята на Домашния социален патронаж. Доставка на стоки извън работното време на кухнята, ще се извършва само по искане на Възложителя.

Доставките се извършват с транспорт на Изпълнителя, като същите се удостоверяват с (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ), подписан от оправомощени представители на Възложителя и Изпълнителя и съдържащ видовете, количеството, партидните номера на доставените хранителни продукти, тяхната единична и обща цена.

Доставяните хранителни продукти да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: регистрационен номер на предприятието доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер (L), количество (брой, килограми, литри), както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти.

II. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ ПО ВСИЧКИ ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ

2.1. Хляб и хлебни изделия:

2.1.1. Предлагащите хлебни и тестени изделия да са с минимално съдържание на сол и/или захар, да бъдат произведени по утвърдени стандарти, без оцветители, без наличие на плесен и следи от складови вредители.

2.1.2. Хлябът да бъде равномерно нарязан на филии, опакован и етикетирен, да съдържа информация за срока на трайност, дата на производство, производител.

2.1.3. Хлябът и закуските да са произведени в деня на доставката.

2.2. Месо и месни продукти:

2.2.1. Месото от свине, едри преживни животни и дребни преживни животни да отговаря на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС.

2.2.2. Месото от птици и птичи разфасовки да отговаря на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС и Регламент № 543/2008.

2.2.3. Консервираните месни продукти да не съдържат консерванти, оцветители и да са с ниско съдържание на сол.

2.2.4. Доставките на храни с животински произход в охладено състояние следва да бъдат осъществявани не по-късно от втория ден от датата на производство /клане, транжиране, опаковка и др. на месото/. От момента на клането до доставката месото следва да не е било замразявано.

2.2.5. Хранителните продукти от животински произход да са придружени с ветеринарно-медицинско свидетелство, експертен лист и сертификат за произход и качество.

2.3. Мляко и млечни продукти:

2.3.1. Млякото и млечните продукти трябва да са произведени:

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент № 853/2004;

- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, сгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните и на Регламент (ЕО) № 1333/16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.).

2.4. Прясна, замразена риба, рибни продукти и други морски продукти:

2.4.1. Продуктите трябва да се доставят от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

2.4.2. Замразените продукти следва да са замразени при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.

2.5. Яйца и яйчни продукти:

2.5.1. Яйцата трябва да отговарят на Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца или еквивалентна ТД на производителя – да са пресни, със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето.

2.6. Плодове и зеленчуци и продукти от тях:

2.6.1. Доставяните пресни плодове и зеленчуци трябва да бъдат клас на качеството I /първо/, да са от сортове, предназначени за консумация в прясно състояние, да са цели, здрави, свежи на външен вид, без повреди, причинени от вредители и да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 год. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци. Не се допуска доставка на плодове и зеленчуци, които са загнили, развалени и негодни за консумация.

2.6.2. В придружителния документ на замразените зеленчуци да бъде посочена минималната трайност и срока, през който бързо замразените храни могат да се съхраняват от купувача и температурата на съхранение.

2.6.3. Консервираните зеленчуци и плодове да не съдържат синтетични консерванти, подсладители и оцветители. Конфитюрите и мармаладите да бъдат с над 45 % плодово съдържание и съдържание на добавена захар под 50%.

Приложение № 1

Обособена позиция № 1 – Ежедневна доставка на хляб за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Хляб от бяло брашно, 0.400 кг.	бр.	75 000	Правилно оформена фразела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина. Нарязан на филии и поставен в полиетиленова опаковка. Произведен в деня на доставката. Патогенни микроорганизми, признаци на картофена болест, плесени и примеси <u>не се допускат</u> .
2	Хляб от бяло брашно, 0.700 кг.	бр.	6000	
3	Хляб ръжен, 0.400 кг.	бр.	7000	
4	Хляб ръжен, 0.700 кг.	бр.	1250	
5	Хляб пълнозърнест, 0.500 кг.	бр.	2 250	

Приложение № 2

Обособена позиция № 2 – Доставка на закуски за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай и ДСП, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Баничка със сирене от брашно "Бяло", 0.120 кг.	бр.	4500	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно "Бяло", сол, масло слънчогледово, сирене от краве мляко. Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
2	Кифла с мармалад/шоколад от брашно "Бяло", 0.120 кг.	бр.	9500	От обикновено тесто с брашно "Бяло", мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и мармалад или шоколад. Външен вид за кифли – форма – правилна – дългообразна или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
3	Козунак от брашно "Бяло", 1.00 кг.	бр.	60	Произведен от козуначено тесто с брашно "Бяло", мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Произведени в деня на доставка. Поставен в индивидуална опаковка.

				Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
4	Кашкавалки от брашно „Бяло“, 0.120 кг.	бр.	3 270	С правилни форми, свеж вид и приятен аромат. Поотделно опаковани. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
5	Сиренки от брашно „Бяло“, 0.120 кг.	бр.	1 000	Произведени от банично тесто с растителна мазнина, от брашно тип „Бяло“, пълнеж от бяло саламурено краве сирене. Тегло-120 гр./бр. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
6	Тутманик от брашно „Бяло“, 0.120 кг.	бр.	800	Триъгълна форма. Произведен от брашно тип „Бяло“, мая, сол, масло слънчогледово, масло краве-прясно, сирене бяло краве саламурено, яйца. Тегло – 120 гр. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
7	Пица	бр.	400	0.120 кг. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
8	Козуначена кифла, 0.100 кг.	бр.	400	Произведена от козуначено тесто с брашно, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.

Приложение № 3

Обособена позиция № 3 – Доставка на пилешки продукти, риба и изделия с риба за
ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр.
Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Пиле, охладено	кг.	850	Птиците да са бройлери с минимално тегло не по – ниско от 1100 грама. Месото трябва да отговаря на Регламент /ЕО/ №543/2008 на Комисията от 16 юни 2008г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламента/ЕО/№1234/2007г. на Съвета по отношение на определени стандарти за прилагането на пазара на месо от домашни птици /OBL 157,17.06.2008г./
2	Пилешки бутчета замразени	кг.	9 170	Бутчетата да произхождат от здрави пилета, да бъдат замразени от 250 до 350 грама за брой, да включват бедрената кост, пищяла, фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата мускулатура, парчетата трябва да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Бутчетата да бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения. Месото трябва да отговаря на Регламент /ЕО/ № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламента /ЕО/№1234 /2007г. на Съвета по отношение на определени стандарти за прилагането на пазара на месо от домашни птици /OBL 157,17.06.2008г./
3	Пастет „бомбички“ – пилешки, 0.170 кг.	бр.	850	Произведен от пилешко месо, пилешки дробчета, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен цвят, специфичен вкус на вложените подправки.
4	Пилешки дробчета, охладени	кг.	50	Да произхождат от здрави пилета, заклани в кланици, като са спазени изискванията на закона, правилно оформени. Повърхност чиста без ослизване. Мирис специфичен за прясно птиче месо, без страничен или несвойствен мирис.
5	Пилешко филе	кг.	600	Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания, опаковано.
6	Пилешки дроб	кг.	400	Замразен при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.

7	Риба „Хек“, чистена, замразена, без глави	кг.	1 180	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена, без глави, замразена на блок при температура минус 18 градуса.
8	Риба „Скумрия“, чистена, замразена без глави	кг.	1 110	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена, без глави, замразена на блок при температура минус 18 градуса.
9	Риба консерва – скумрия с доматиен сос, 0.180 кг.	бр.	2 150	Съхранение от 4 до 25 градуса.

Приложение № 4

Обособена позиция № 4 – Доставка на мляко и млечни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнози о количест во	Изисквания
1	Прясно мляко, 2 %, пастеризирано, 1.00 л.	л.	1300	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.
2	Прясно мляко, 2,6 %, пастеризирано, 1.00 л.	л.	230	
3	Прясно мляко, 3,6 %, пастеризирано, 1.00 л.	л.	570	
4	Кисело мляко, краве 2%, 0.400 кг.	бр.	62100	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.
5	Кисело мляко, краве 2.6%, 0.400 кг.	бр.	150	
6	Масло от краве мляко, пакетче, 0.125 кг.	бр.	5780	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, без консервиращи и багрилни вещества.
7	Сирене от краве мляко, узряло	кг.	4 600	Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, с ясна маркировка върху етикета, обозначаващ предприятието-производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис –

				специфични за зрял продукт, умерено солени вкус, с изразена киселинност.
8	Кашкавал от краве мляко	кг.	1 260	Форма – цилиндрична с леко изпъкнала поясна повърхност, с плоска горна и долна основа. Големи пити 1.000 кг., пълномаслен. Всяка пита е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат – специфичен. Аромат – свойствен за зрял кашкавал, вкус – умерено солени, без страничен привкус и мирис.
9	Сирене от краве мляко, БДС 15:2010 или еквивалент	кг.	120	БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, с ясна маркировка върху етикета, обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солени вкус, с изразена киселинност. Без растителни мазнини, произведено от сурово краве мляко.
10	Кашкавал от краве мляко, БДС 14:2010 или еквивалент	кг.	120	БДС 14:2010 или еквивалентна ТД на производителя, първо качество. Форма – цилиндрична с леко изпъкнала поясна повърхност, с плоска горна и долна основа. Големи пити 1.000 кг., пълномаслен. Всяка пита е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат – специфичен. Аромат – свойствен за зрял кашкавал, вкус – умерено солени, без страничен привкус и мирис.
11	Извара от краве мляко	кг.	1 012	БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, безмаслена, диетична, в пакети по 1 кг.
12	Плодово мляко	кг.	500	В разфасовка от 200 гр.

Приложение № 5

Обособена позиция № 5 – Доставка на месо и месни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Мляно месо смес /40% свинско и 60% телешко/ прясно	кг.	6 370	БДС7220-81 или еквивалент, 40% свинско, 60% телешко, опаковка в полиетиленови торбички по 1 кг. без подправка. Външен вид – хомогенна маса с равномерно разпределени

				парченца месо и тлъстини. Цвят – блеодокафяв до червен. Вкус – без сол. Мирис – свойствен за прясно месо. Без съдържание на соев протеин.
2	Свинска плешка, обезкостена, прясна	кг.	1 530	БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя. Състои се от полуципестия мускул, включително и дисталните му части, без сланина от екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на закона.
3	Телешко месо-шол, охладено	кг.	180	Месо, отделено от горната част на тялото около гръбнака на животно до двегодишна възраст. Да е с чиста, суха повърхност, без замърсявания и признаци на ослизаване. Да отговаря по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) №1441 от 2007 г. Маркирано с печат съгласно изискванията на закона.
4	Кренвирши – пушени, пилешки	кг.	1 150	Кренвиршите да бъдат само от пилешко 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. Без хрущяли.
5	Шпеков салам, сух варено-пушен	кг.	900	Колбасът да бъде тип “шпеков сух”, с права цилиндрична форма, добре изсушен, варено-пушен, без чесън и силни подправки, без съдържание на соев протеин, с чиста леко набръчкана повърхност без плесен, петна и повреди по опаковката. Разрезна повърхност с еднообразен строеж, с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини и шупли, без по - тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция – твърдо – еластична, свойствен мирис на опушено и подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис, опаковка изкуствена.
6	Наденица, македонска	кг.	1 260	Наденицата да бъде от телешко или свинско месо или от двата вида в различни съотношения 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. Патогенни микроорганизми и плесени – не се допускат, без силни подправки и оцветители.
7	Свинска шунка	кг.	60	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини. Консистенция – плътна, разрезна повърхност – сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово-червеникав цвят. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
8	Пуешка шунка	кг.	300	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини. Консистенция – плътна, разрезна повърхност – сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово-червеникав цвят. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
9	Телешки салам	кг.	625	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
10	Агнешка карантия	кг.	400	Бял дроб, черен дроб, сърце, далак. Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
11	Агнешко месо, охладено	кг.	300	Месо с цвят и мирис, съответстващо на прясно месо.
12	Карначе	кг.	600	С права цилиндрична форма, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.
13	Сурова наденица /суджук/	кг.	600	Наденицата да е 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. Патогенни микроорганизми и плесени – не се допускат, без силни подправки и оцветители.

14	Салам Камчия – 0.300 кг.	кг.	150	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
15	Хамбургски салам	кг.	150	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
16	Кренвирш	кг.	150	„Старапланина“ по УС 04:2010.
17	Шунков салам	кг.	150	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
18	Кюфте	бр.	2 000	0,060 кг.
19	Кебапче	бр.	2000	0,060 кг.
20	Варено пушено месо	бр.	600	от бут

Приложение № 6

**Обособена позиция № 6 – Доставка на основни хранителни продукти и изделия за
ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр.
Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич**

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Маргарин, 0.500 кг.	бр.	260	Рафинирано растително масло, вода, сол, лимонена киселина, емулгатори, ароматизатор, консервант, оцветител, в кутии по 0.500 кг.
2	Олио слънчогледово- двойно рафинирано, 1.00 л.	л.	5 200	Слънчогледово масло, получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайки при 20°С, със златисто жълт цвят. Вкус и мирис – приятни,

				характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.
3	Захар, 1.00 кг.	кг.	700	Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допуска чужди примеси. Еднородностна кристалите – рафинирана захар не по-малко от 80%.
4	Мед, 1.00 кг.	кг.	13	Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. 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.
5	Брашно, 1.00 кг.	кг.	1 063	Брашното да е бяло. Да е произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
6	Точени тънки кори, 0.500 кг.	бр.	183	Произведени от тънко разточени тестени листа от брашно пшенично тип 500 или еквивалентно, сол, масло слънчогледово, пакетирани в пакети.
7	Пшеница, 1.00 кг.	кг.	43	Да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват.
8	Оцет винен, 0.400 л.	л.	80	БДС 399-83 или еквивалентно 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.
9	Оцет винен, 1.00 л.	л.	110	БДС 399-83 или еквивалентно 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.
10	Сол, 1.00 кг.	кг.	860	По ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана с калиев йодат сол, в съответствие с изискванията на Наредбата за изискванията към състава и

				характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23/30.01.2001 г., в пакети по 1 кг. Калиев йодат – 28 – 55 мг./кг.
11	Яйца, 0.050 кг.	бр.	51000	Яйцата да бъдат екстра качество, клас „А“, маркирани, опаковани и отговарящи на: НАРЕДБА № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца; Регламент /ЕС/ № 589/2008 на Комисията от 23.06.2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент /ЕО/ № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца и на Регламент /ЕО/ № 853/2004; Яйцата да отговарят и на РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 на съвета от 19.06.2006 г. относно стандартите за търговия с яйца; РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 557/2007 на комисията от 23.05.2007 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.
12	Боб стар, 1.00 кг.	кг.	1 640	Бобът да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси не се допускат.
13	Леща, 1.00 кг.	кг.	1 980	Екстра качество. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис, присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат.
14	Ориз, 1.00 кг.	кг.	2 640	Оризът да не е брашнясьл 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 плесенясване да не се установява. Оризът да е опакован в пакети с нетна маса 1 кг.
15	Грис, 1.00 кг.	кг.	155	по ТД на производителя или еквивалентно. Пшеничен грис от подобрени зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Без наличие на тричава и частици. Без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми.

				Хрускане при сдъвкване да не се усеща. Видими плесени и складови вредители не се допускат. Пакетиран в пакети от 1 кг.
16	Кус-кус, 0.400 кг.	бр.	1 130	Изделие с кръгла форма, цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, получен от 100 % пшеничен грис, без оцветители, опакован в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис целофанови опаковки до 0.4 кг. Видими плесени и складови вредители не се допускат. Всяка опаковка се маркира съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните.
17	Макарони, пакет 0.400 кг.	бр.	2 100	по ТД на производителя или еквивалентно. Произведени 100% от пшеничен грис и вода с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис – свойствен без неприсъщи миризми; вкус – свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Пакетиран в пакети по 0.400 кг.
18	Юфка пакет, 0.400 кг.	бр.	180	по ТД на производителя или еквивалентно. Произведено 100% от пшеничен грис и вода. Пакетирана в пакети по 0.400 кг.
19	Фиде пакет, 0.400 кг.	бр.	3 300	по ТД на производителя или еквивалентно. Произведено 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис – свойствен без неприсъщи миризми; вкус – свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Пакетирано в пакети по 0.400 кг.
20	Нишесте пакет, 0.060 кг.	бр.	600	Произведено от пшенично брашно тип 500 или еквивалент. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13%.
21	Спагети, 0.500 кг.	бр.	1 070	Получени от 100% пшеничен грис, без яйца и оцветители. Спагетите се опаковат в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис опаковки до 0.5 кг. Всяка опаковка се маркира съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните.
22	Свинско месо консерва, 0.180 кг.	бр.	55	Стерилизирана месна консерва от свинско месо на късчета в собствен сос, подправки, херметически затворено в метални кутии по 0,180 кг.

23	Русенско варено, 0.180 кг.	бр.	60	Стерилизирана месна консерва, получена от смляно свинско месо, подправки, херметически затворено в кутии по 0,180 кг.; добре еднородно смляна желирана маса с червеникав цвят; не се допускат кървави петна по месото; вкус-приятен, слабо солени; мирис -специфичен на варено месо с оттенък на подправки; без страничен вкус и мирис.
24	Мая, хлебна, 0.050 кг.	бр.	30	На кубчета от 0.050 кг., пакетирани в индивидуална опаковка.
25	Джоджен - пакет, 0.010 кг.	бр.	480	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът 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.
26	Чубрика пакет, 0.015 кг.	бр.	480	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. 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.
27	Ванилия пакет, 0.005 кг.	бр.	330	Мирис и вкус – специфични за подправката.
28	Канела пакет, 0.010 кг.	бр.	230	Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис – характерен.
29	Червен пипер, сладък, пакет от 0.060 кг.	бр.	750	Хомогенен прахообразен продукт. Вкус – сладък, специфичен за смлян пипер. Багрилно вещество в единици по ASTA – не по-малко от 125. Влага в % – не повече от 10.
30	Червен пипер, сладък, пакет от 0.100 кг.	бр.	600	Хомогенен прахообразен продукт. Вкус – сладък, специфичен за смлян пипер. Багрилно вещество в единици по ASTA – не по-малко от 125. Влага в % – не повече от 10.
31	Черен пипер пакет, 0.010 кг.	бр.	530	Вкус – парливо-лютив.
32	Бакпулвер пакет, 0.010 кг.	бр.	120	Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте в пакетчета по 10 гр.
33	Сода бикарбонат, 0.100 кг.	бр.	60	По ТД на производителя или еквивалентно. Разфасовка в пакети по 100 гр.

34	Билков чай, кутия /без оцветители и овкусители/, 20 филтърчета	бр.	840	в пакетче с филтър по 1,5 гр. в кутия по 20 бр., без оцветители и овкусители.
35	Универсална подправка за ястия, 0.125 кг. /пакет/	бр.	120	Да бъде в целофанови, фолиеви, картонени или пластмасови опаковки.
36	Дафинов лист, 0.100 кг.	бр.	110	Цели изсушени листа в пакетчета по 0.100 кг. Мирис – характерен.
37	Маслини, средни	кг.	1 555	Без оцветители и консерванти.
38	Овесени ядки, 1.00 кг.	бр.	55	произведени в съответствие с показателите, заложи в ТД – 008 / 2004г. на производителя или еквивалентно, без консерванти.
39	Бисквити обикновени, 0.330 кг.	бр.	330	Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурни шарки. Влага 6%, обща захар/захароза абс. с. вещество не повече от 28 %, масленост на абс. с. вещество от 7-25 %. Бисквитите да са пакетирани в пакети от 330 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти.
40	Вафли обикновени, 0.035 кг.	бр.	1350	Състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж. Опаковани поединично или в кутии. Без подобрители, оцветители и консерванти.
41	Вафли шоколадови, 0.055 кг. без ядки	бр.	340	Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюр. Вафлите да са опаковани поединично във фолирана опаковка. Без подобрители, оцветители и консерванти. Без ядки.
42	Вафли шоколадови, 0.055 кг. с ядки	бр.	340	Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюр. Вафлите да са опаковани поединично във фолирана опаковка. Без подобрители, оцветители и консерванти. С ядки.
43	Халва, 0.300 кг.	бр.	1 782	От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Без оцветители и без консерванти.
44	Течен шоколад, 1.00 кг.	бр.	50	Течен шоколад – по ТД на производителя или еквивалент. PVC опаковка или буркан. Състав – захар, сухо мляко, какаово масло, растително масло.
45	Пасти сухи, 0.050 кг.	бр.	8 100	Пастата да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Фолирана опаковка. Без подобрители, оцветители и

				консерванти.
46	Меденка, 0.030 кг.	бр.	600	Поставени в индивидуални опаковки от фолио. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.
47	Тунквана сандвич бисквита с пълнеж крем, 0.030 кг.	бр.	200	Поставени в индивидуални опаковки от фолио. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.
48	Кроасани, 0.080 кг.	бр.	650	По ТД на производителя или еквивалент. Произведени от бутер тесто с пълнеж, поставени в индивидуални опаковки от фолио. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.
49	Обикновени чаени бисквити – пакет, 0.150 кг.	бр.	185	Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни. Без страничен мирис и привкус.
50	Желатин	бр.	200	пакет
51	Натурален плодов сок	л.	100	50% плод
52	Натурален плодов сок	л.	100	100% плод
53	Зърнена закуска	бр.	100	Зърнена закуска в пакет 0.350 кг.

Приложение № 7

Обособена позиция № 7 – Доставка на пресни плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Диня	кг.	601	- Да отговарят на изискванията на Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и европейските регламенти, регламентиращи търговията с пресни зеленчуци и плодове. Пресните плодове и зеленчуци трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на
2	Пъпеш	кг.	350	
3	Лимон	кг.	45	
4	Портокали	кг.	400	
5	Мандарини	кг.	250	
6	Киви	кг.	390	
7	Банани	кг.	460	
8	Череша	кг.	110	
9	Ябълки	кг.	1 200	
10	Грозде	кг.	50	
11	Круши	кг.	50	
12	Праскови	кг.	320	

13	Домати	кг.	2 000	Регламент 543 от 2011 на Комисията. - Да са Клас „Екстра” или клас I, съобразно нормативните изисквания за съответния продукт. 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. - Не се допускат пресни зеленчуци и плодове, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности. - Зеленчуците и плодовете трябва да са цели, здрави, чисти без земя и примеси, без повреди и вредители, да не са гнили, смачкани, с променен вкус или цвят. Цвят – съответстващ на сорта и вида. - За гроздето: Грозде бяло – БДС 1516-78 (или еквивалент) – зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна; Грозде черно – БДС 1516-78 (или еквивалент) – зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна.
14	Чушки	кг.	2 100	
15	Зеле	кг.	5 650	
16	Картофи	кг.	6 800	
17	Краставици	кг.	470	
18	Кромид-лук	кг.	4 500	
19	Кромид лук – пресен, връзка	бр.	2 960	
20	Моркови	кг.	3 430	
21	Марули, връзка	бр.	170	
22	Тиквички	кг.	1 450	
23	Тиква	кг.	50	
24	Зелен фасул	кг.	320	
25	Репичка, връзки	бр.	350	
26	Спанак	кг.	1380	
27	Чесън	кг.	70	
28	Магданоз, връзки	бр.	7 120	
29	Праз, връзки	бр.	2 300	
30	Праз	кг.	600	
31	Зелен кромид	кг.	200	
32	Сини домати /патладжан/	кг.	300	
33	Кайсии	кг.	80	
34	Ягоди	кг.	80	
35	Гъби /печурка/ - пресни	кг	200	
36	Грах	кг.	2 000	

Приложение № 8

Обособена позиция № 8 – Доставка на преработени плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Грах замразен	кг.	150	Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах.
2	Грах-буркан, 0.680 кг.	бр.	1 000	Първо качество, стерилизирани в буркани цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на

				люспи и парчета от шушулки. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Цвят-зелен до жълто-зелен. Прозрачна утайка. Маса на граха – не по-малко от 60%.
3	Лютеница буркан, 0.270 кг.	бр.	500	Първо качество. Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Непикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество – 23-25 %. Готварска сол – 1.3-1-8%.
4	Лютеница буркан, 0.520 кг.	бр.	250	Първо качество. Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Непикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество – 23-25 %. Готварска сол – 1.3-1-8%.
5	Граха – кутия, 1.00 кг.	бр.	1250	Първо качество; цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис – свойствен за зелен грах; цвят – зелен до жълтозелен, прозрачна утайка, добре сварен, готов за директна консумация; отцедено тегло на граха – не по-малко от 65%.
6	Зелен фасул – буркан, 0.680 кг.	бр.	5750	Първо качество; шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта; заливка от сол и вода, отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%.
7	Червени домати буркан, 0.680 кг.	бр.	10 150	Домати цели от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители; цвят – червен; странични примеси не се допускат.
8	Кисели краставици буркан, 0.680 кг.	бр.	310	БДС 2294-76 или еквивалентно ТД на производителя. Чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Цвят – зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Краставичките да бъдат в стъклени буркани по 0,680 кг. бруто, а отцедено тегло – 0,420 кг.
9	Паприкаш буркан, 0.680 кг.	бр.	4 050	Нарязани пиперки и домати със заливка - доматен сок, сол готварска и подправки. Вкус и мирис – характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Странични примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се

				установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж не се допуска.
10	Гъби печурки, нарязани, стерилизирани буркан, 0.680 кг.	бр.	80	По ТД на производителя или еквивалентно – външен вид без петна и други повреди, добре бланширани. Вкус и мирис – специфични за осолени гъби – култивирани печурки. Светло сив цвят на гъбата. Бистра саламура.
11	Компот буркан, 0.680 кг.	бр.	800	Компот от кайсии или праскови. Плодове добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж не се допуска.
12	Конфитюр ягода, 0.360 кг.	бр.	130	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. Сухо вещество в % – не по-малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3 - 1.3%.
13	Конфитюр ягода, 1.00 кг.	кг.	100	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. Сухо вещество в % – не по-малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3 - 1.3%.
14	Сладко буркан 0.360 кг.	бр.	300	Нелеплива повърхност, еластичен, без признаци на захаросване и с характерен блясък.
15	Доматено пюре, 0.680 кг.	бр.	105	Изискванията се отнасят за продукти, получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани 07-ТО или метални кутии, херметически затворени и стерилизирани. Доставка да бъде извършена след задължителен 30 - дневен бомбажен период от датата на производство, с не по – малко от 22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.
16	Гювеч-буркан, 0.680 кг.	бр.	1 600	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, или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, заляти с доматиена заливка. Херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40, без оцветители, овкусители и консерванти.
17	Мармалад, разфасовка 1 кг.	кг.	12	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.