

ДО
„Фууд Деливъри Експрес“ ЕООД
бул. „Васил Левски“ № 174
гр. Пловдив

ПОКАНА

за представяне на оферти за участие в процедура на договаряне без обявление по чл. 18, ал. 1, т. 8 във връзка с чл. 79 ал. 1 т. 4 от Закона за обществените поръчки (ЗОП) за възлагане на обществена поръчка с предмет „Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени чрез покупка по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ - София "

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

На основание чл. 64, ал. 3 от Правилника за прилагане на ЗОП (ППЗОП) и решение № ОП-217/07.09.2017 г. на Ректора на Технически Университет - София, за откриване на процедура на договаряне без обявление за възлагане на обществена поръчка с предмет „Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени чрез покупка по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ- София“, по Обособена позиция № 1 „Доставка на хранителни продукти за ТУ - София, филиал Пловдив и ПГ по КТС гр. Правец“ **приложено, изпращаме Ви покана, с която Ви каним да представите документи за участие в посочената процедура.**
Молим документите да бъдат подадени на хартиен носител в **срок до 10 календарни дни** от получаване на настоящата покана **(до 18.09.2017 г.),** на адрес: Технически Университет - София - гр. София, бул. „Св. Климент Охридски“ № 8, стая 1317 - Деловодство.

Документите могат да се подават всеки работен ден в рамките на посоченият срок. Последният ден от срока изтича в момента на приключване на работното време на възложителя - 17.00 ч.

1. Документите се подават от участниците или от упълномощени от тях представители лично или чрез пощенска или друга куриерска услуга с препоръчана пратка с обратна разписка на горепосочения адрес на възложителя, в запечатана непрозрачна опаковка с надпис:

До Технически Университет София

Адрес: гр. София, бул. „Св. Кл. Охридски“ № 8

Документи за участие в процедура на договаряне без обявление за възлагане на обществена поръчка с предмет „**Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени чрез покупка по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ - София“** по Обособена позиция № 1 „Доставка на хранителни продукти за ТУ - София, филиал Пловдив и ПГ по КТС гр. Правец“

От .....

(изписва се наименование на участника, адрес за кореспонденция, телефон, по възможност факс и електронен адрес)

2. Офертата следва да бъде изготвена съобразно посочените от възложителя условия и указания към настоящата покана и да има срок на валидност минимум 3 (три) месеца, от датата, на която изтича срока за подаване на оферти.

3. Предмет на настоящата поръчка е избор на изпълнител за доставка на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени чрез покупка по предварително подадени заявки, за нуждите на ТУ - София и подробно описани в Техническа спецификация.

4. **ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ**: има.

Местата на доставка са, както следва:

- Студентските столове и бюфетите на студентските общежития и столове към ТУ - София, намиращи се в гр. София, бул. ”Св. Климент Охридски” № 8, уч. бл. № 1, Студентски град бл. № 54 “В” и бл. № 59 “В;
- Студентски стол към Филиал Пловдив, намиращ се в гр. Пловдив, Студентски стол „Втори корпус”, намиращ се в гр. Пловдив, бул. „Санкт

Петербург" 63, Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, ул. „Цанко Дюстабанов" 25 и Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург" 63;

- Ученическият стол на ПГ по КТС - гр. Правец;

5. Възможност за представяне на варианти в офертите - Не се приемат варианти в офертата.

6. Обща стойност на поръчката.

Прогнозната стойност на настоящата поръчка е до **541 548 лв.** /петстотин четиридесет и една хиляди петстотин четиридесет и осем/ лева без ДДС.

Стойността не е обвързваща за страните по договора, като възложителят има право в зависимост от нуждите на детските заведения и финансовия ресурс, с който разполага да не възлага доставки за цялата стойност.

Прогнозната стойност е максимално ДОПУСТИМА и участник, чиято ценова оферта не е съобразена с финансовия ресурс на Възложителя и го надвишава, ще бъде отстранен от участие.

7. Указания за формиране на цената:

Единичната цена за артикул, която ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ следва да заплаща е оферираната единична цена за конкретен артикул от ценовото предложение. Тази цена е с включени всички разходи за изпълнение на доставките, предмет на договора, включително разходите за складиране, съхранение, наеми на помещения, енергия, транспорт франко складовете на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, труд и др., както и печалба за ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

Единичните цени съгласно Ценовата оферта на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ подлежат на промяна единствено при актуализация на осреднените цени на хранителните продукти на едро с ДДС за област София, удостоверена с актуален бюлетин на Система за агропазарна информация - САПИ ЕООД. Промяната на единичните цени се извършва в следния цикъл: В петдневен срок от влизане в сила на договора, Изпълнителят представя в деловодството на Възложителя, в оригинал или нотариално заверено копие, за сметка на Изпълнителя, актуален бюлетин на САПИ ЕООД, в който са посочени осреднените цени с ДДС **/Ц сапи-актуализирана/** на едро за област София на всички хранителни продукти, предмет на договора. Датата на представяне на бюлетина в деловодството на

Възложителя следва да е най-късно до 3 работни дни от издаването му от САПИ ЕООД.

Промяна в единичните цени на отделните хранителни продукти се прави с подписване на протокол между страните, без подписване на анекс. Протоколът се подписва на база представения от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, и за негова сметка, в оригинал или нотариално заверено копие актуален бюлетин на САПИ ЕООД, в който са посочени осреднените цени с ДДС **/Ц сапи-актуализирана/** на едро за област София на всички хранителни продукти, предмет на договора. Възложителят изготвя и подписва този протокол в срок от два работни от получаването на бюлетина. Променените цени влизат в сила от първо число на месеца, следващ датата на подписване на протокола и са валидни до влизането в сила на нов протокол.

Единичните цени на хранителните продукти се актуализират съобразно следната методика за определяемост на цените: Ц продукт = (К х Ц сапи-актуализирана) / 100, където „Ц продукт" представлява променената единична цена на хранителен продукт с точност до втори знак след десетичната запетая, „Ц сапи-актуализирана" представлява осредената цена на хранителен продукт на едро с ДДС за област София по актуалния представен бюлетин на САПИ ЕООД, а „К" е оферираният перманентен коефициент от ценовата оферта на изпълнителя, който се запазва през целия период на действие на договора и се изчислява по формулата К = (Ц предлагана/Ц сапи) х 100, с точност до втория знак след десетичната запетая, където „Ц предлагана" представлява оферираната от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ единична цена на хранителен продукт, съгласно ценовата оферта на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, а „Ц сапи" е осредената цена с ДДС на хранителен продукт на едро за област София по бюлетина на САПИ ЕООД към дата, посочена в образеца на ценовата оферта.

8. Място, дата и условия за провеждане на преговорите и определяне на изпълнител

Назначената от възложителя комисия за провеждане на процедурата ще проведе преговори с поканения участник **на 19.09.2017 г., от 11.00 ч., в сградата на Технически Университет София - гр. София, бул. „Св. Климент Охридски“ № 8, учебен блок № 1, ет. 2, Малката заседателна зала.**

9. Сключване на договор за обществена поръчка

След провеждане на преговорите участникът определен за изпълнител се уведомява писмено за сключване на договор. Възложителят сключва договор за обществена поръчка с участника определен за изпълнител, който договор съответства на проекта на договор, допълнен с всички предложения от офертата на участника и резултатите от постигнатите по време на преговорите договорености, въз основа на които участникът е определен за изпълнител на поръчката.

Възложителят сключва с определения изпълнител писмен договор за обществена поръчка, при условие че при подписване на договора определеният изпълнител:

1. изпълни задължението по чл. 67, ал. 6 от ЗОП;
2. представи определената гаранция за изпълнение на договора.

За подробности свързани с поръчката и изискванията за изпълнение, моля да се запознаете с указанията към настоящата покана.

Приложение: Указания на Възложителя.

РЕКТОР:
(проф. дтн инж. Георги Михов)

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ РЕКТОРАТ СОФИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

УКАЗАНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:

Общата прогнозна стойност на обществената поръчка е **541 548 лв.** /петстотин четиридесет и една хиляди петстотин четиридесет и осем/ лева без ДДС.

В стойността на поръчката се предвиждат всички разходи, свързани с качественото изпълнение на поръчката, в т.ч. всички застраховки, мита, данъци, такси, печалба, начислявани от участника, транспортни разходи франко мястото на изпълнение на поръчката и всички други присъщи разходи за осъществяване на дейността в рамките на договорения период.

Финансирането се осъществява от бюджетни средства на Възложителя.

Изпълнителят издава складова разписка и фактура за всяка доставка, въз основа на действително извършените доставки на адреса на обекта:

- Студентските столове и бюфетите на студентските общежития и столове към ТУ - София, намиращи се в гр. София, бул. "Св. Климент Охридски" № 8, уч. бл. № 1, Студентски град бл. № 54 "В" и бл. № 59 "В;
- Студентски стол към Филиал Пловдив, намиращ се в гр. Пловдив, Студентски стол „Втори корпус", намиращ се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург" 63, Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, ул. „Цанко Дюстабанов" 25 и Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург" 63;
- Ученическият стол на ПГ по КТС - гр. Правец;

Срокът на валидност на офертите е 3 (три) месеца. Възложителят кани участниците да удължат срока на валидност на офертите до сключване на договора за обществената поръчка;

Начин на плащане: Плащането е отложено, в срок - 30 дни от датата на фактуриране. Плащанията ще се извършват в лева по банков път, след представяне на фактура (по артикули), съгласно стоковите разписки.

Доставната цена ще се актуализира на всяко 1-во число на всеки месец.

Времето на извършване на доставките е в понеделник и четвъртък по предварително подадени заявки, а на хляб - във всеки работен ден със собствен или нает транспорт. При необходимост периодичността на доставките се променя.

Срокът за изпълнение на доставките до обекта, посочен от Възложителя, е не по-голям от 48 часа.

При извънредни ситуации (природни бедствия и др.) изпълнителят се задължава да достави стоката по предварителна, извънредна заявка, съгласно офертата си за участие в склада на Възложителя. Срокът за изпълнение на извънредната доставка е съгласно срока, подаден от участника избран за изпълнител.

В деня на доставката хранителните продукти трябва да имат остатъчен срок на годност не по- малко от 70 % от целия им срок на годност посочен от производителя.

Изисквания към изпълнителя по договора за доставка. Възложителят си запазва правото част от изброения асортимент в обществената поръчка да не се поръча.

Доставчиците (лицата, които произвеждат или търгуват с храни) трябва да отговарят на всички изисквания относно регистрация, начин на опаковане, етикиране и дистрибуция на хранителни продукти, регламентирани в действаща национална и европейска нормативна уредба.

Общи изисквания към доставяните храни:

- Храните трябва да са опаковани и/или пакетирани и етикирани на български език съгласно българската нормативна база в областта на храните.

- Храните при доставката трябва да се придружават от документи доказващи техния произход (търговски документ) и безопасност (здравни документи) и първични финансови документи (стокова разписка, приемо-предавателни протоколи, фактури, кантарни бележки, товарителници и др.) за извършена сделка.

- Документ за произход (търговски документ), придружаващ храните при всяка доставка, в който да има информация за вида, количеството, партидата към

която принадлежи храната (партиден номер - L), обект/фирмата производител на храната. При храни с произход предприятия от ЕС или внос, в документа се вписва и страната на произхода на храната. При храни с произход РБ се вписва фирмата производител или обекта на фирмата доставчик. Документът за произход може да бъде с наименование: търговски документ или декларация за съответствие, или сертификат за произход.

- При доставките могат да се прилагат и други документи на български език, доказващи качеството и безопасността на съответните партиди храни.

- Дейността на доставчиците да отговаря на изискванията към всички етапи на производство, преработка и дистрибуция на храни; условията и реда за производство и търговия с храни; правилата за извършване на официален контрол от органите за държавен здравен контрол предвидени в Закона за здравето, Закона за храните, Закона за ветеринарномедицинската дейност, Закона за защита на растенията и неизброените нормативни документи, имащи отношение към качеството и безопасността на храните.
- Хранителните продукти, предмет на доставката, да са в начален срок на годност.
- Доставяните хранителните Продукти, следва да отговарят на изискванията на :

• Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;

• Наредба № 9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, издадена от Министерството на земеделието и храните, обн. ДВ. бр.73 от 20.09.2011г., в сила от 20.09.2011 г.

• Наредба за изменение и допълнение на 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 (ДВ, бр.73 от 20.09.2011г.)., в сила от 03.11.2015г. издадена от Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.85 от 03.11.2015г.)

• Наредба №37 от 21 юли 2009г. за здравословно хранене на учениците, издадена от Министерството на здравеопазването, обн. ДВ. бр.63 от 7 август 2009г., в сила от 15.09.2009г. □ Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от Министерството на здравеопазването, обн. ДВ., бр. 63 от 02.08.2005г.

• Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ., бр. 10 от

05.02.2016 г.) □ Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци (обн. ДВ. бр. 43/08.10.2010 г., доп. ДВ. бр.44/17.05.2013 г.);

• Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ. 12/13.02.2015 г.);

• Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти (обн. ДВ. бр.83/19.10.1984 г.);

• Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни (обн. ДВ. бр.9/03.02.2015 г.);

• Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните (обн. ДВ. бр.14/20.02.2015 г.);

• Наредба за изискванията към бързо замразените храни (обн. ДВ. бр.114/06.12.2002 г., изм. и доп. ДВ. бр.84/27.09.2013 г.)

Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;

Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;

• Наредба № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ. бр.23 от 29.02.2008 г.;

• Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.,

• Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желемармалади 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.,

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

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

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

• 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;

• 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;

• Регламент (ЕО) № 2065/2003 наЕвропейския парламент ина Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;

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

• 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;

• 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;

• 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) № 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;

• 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) № 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;

• 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.

• Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 година относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на

Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици

Срок на договора. Срокът на договора е до избор на изпълнител по обявена открита процедура със същия предмет, но не повече от 12 месеца от подписването му.

Доставките следва да бъдат извършвани франко, обектите на Възложителя, както следва:

- Студентските столове и бюфетите на студентските общежития и столове към ТУ - София, намиращи се в гр. София, бул. "Св. Климент Охридски" № 8, уч. бл. № 1, Студентски град бл. № 54 "В" и бл. № 59 "В;
- Студентски стол към Филиал Пловдив, намиращ се в гр. Пловдив, Студентски стол „Втори корпус", намиращ се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург" 63, Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, ул. „Цанко Дюстабанов" 25 и Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург" 63;
- Ученическият стол на ПГ по КТС - гр. Правец;

Годност (правоспособност) за упражняване на професионална дейност.

Участникът трябва да удостовери, че разполага минимум с 1 (един) обект за производство или търговия на храни, регистриран по чл. 12 от Закона за храните, от което е видно, че участника притежава разрешение за продажба на всички храни, предмет на поръчката. Регистрацията по чл. 12 от Закона за храните да е актуална и да е издадена на името на участника.

Участникът трябва да е регистриран по реда на Закона за храните с обект/и за производство или търговия на едро. Възложителят може да отстрани от участие, участник с регистрация по реда на Закона за храните с обект/и за производство или търговия на дребно.

Участникът трябва да удостовери, че разполага със собствен или нает транспорт за превоз на хранителни продукти, съобразно предмета на поръчката с минимум 1 (един) брой хладилен автомобил с валидно „Удостоверение за регистрация на превозно средство" за превоз на хранителни продукти от техническата

спецификация.. Хладилните автомобили са задължителни за превоз на всички замразени хранителни продукти от животински и неживотински произход.

За доставката на хляб (опакован или неопакован), подправки, консерви и други пакетирани хранителни стоки участникът да разполага със собствен или нает транспорт за превоз на хранителни продукти, съобразно предмета на поръчката с минимум 1 (един) брой автомобил.

Гаранция за изпълнение.

Гаранцията за изпълнение има обезпечителна и обезщетителна функция, т.е. от една страна цели да стимулира изпълнителя към точно и качествено изпълнение на задълженията му по договора за обществената поръчка, а от друга страна да послужи като обезщетение при недобросъвестно поведение от негова страна.

Гаранцията за изпълнение е сума в размер на 3% (три на сто) от стойността на договора за изпълнение на обществената поръчка без ДДС.
Гаранцията за изпълнение се представя в една от следните форми:

1. парична сума внесена чрез банков превод по банкова сметка на Технически Университет София:
Банка: БНБ
BIC: BNBGBGSD
IBAN: BG80BNBG 9661 3300 1036 01
Всички банкови разходи, свързани с преводите на сумата са за сметка на Изпълнителя - банкова гаранция.

2. Банкова гаранция.

3. застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на изпълнителя.

Участникът сам формата на гаранцията за изпълнение.

Когато участникът представя банкова гаранция се представя оригиналът й, като тя е безусловна, неотменяема и непрехвърляема като покрива 100 % (сто процента) от стойността на гаранцията за изпълнението му със срок на валидност, срока на действие на Договора, плюс 30 (тридесет) дни.

В случай на учредяване на банкова гаранция, тя да съдържа условие, че при първо поискване банката следва да заплати сумата по гаранцията независимо от

направените възражения и защита, възникващи във връзка с основните задължения.

Всички банкови разходи, такси, комисионни и други плащания свързани с обслужването на превода на гаранцията, включително при нейното възстановяване, са за сметка на Участника.

Застраховката, която обезпечава изпълнението, чрез покритие на отговорността на Участника, е със срок на валидност, срока на действие на договора, плюс 30 (тридесет) дни. Възложителят следва да бъде посочен като трето ползващо се лице по тази застраховка. Застраховката следва да покрива отговорността на Участника при пълно или частично неизпълнение на Договора, и не може да бъде използвана за обезпечение на неговата отговорността по друг договор. Разходите по сключването на застрахователния договор и поддържането на валидността на застраховката за изисквания срок, както и по всяко изплащане на застрахователно обезщетение в полза на възложителя, при наличие на основание за това, са за сметка на Участника.

Условията и сроковете за задържане или освобождаване на гаранцията за изпълнение са уредени в проекта на договор за възлагане на обществената поръчка.

Техническа спецификация на необходимите хранителни продукти:

№	Наименование	Място на доставка - франко складовете на:	Мярка	Количество
1.	**Пастьоризирано прясно мляко краве, 3% масленост** – БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в бутилки по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3%. 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%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко. Опаковки по 1 л.	ф-л Пловдив	л.	160
2.	**Айрян-** 0,500л ТД на произовителя (*цената ще бъде променяна спрямо цената на кисело мляко)	ф-л Пловдив	**бр.**	80

3.	**Краве масло по 125 гр.** – 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 250 гр. в транспортна опаковка кашон. Водно съдържание не повече от 45%, киселинност в °К 2÷ 8, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.	ф-л Пловдив	бр.	200
4.	**Сирене бяло саламурено от краве мляко** – БДС 15/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя . Първо качество. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в тенекии с нетно тегло от 14÷16 кг, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието, производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200÷270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни.	ф-л Пловдив	кг.	120
5.	**Кашкавал от краве мляко "Витоша"**- БДС 14/2010 г., или еквивалентна ТД на производителя, пити по 1 кг, 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. Срок на зреене– до 60 дни.	ф-л Пловдив	кг.	240
6.	**Кисело мляко, краве** – БДС 12/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Масленост- 3,6%. Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко. В опаковки по 0,400 кг.	ф-л Пловдив	бр.	4000
7.	**Пастьоризирано прясно мляко краве**, 3% масленост – БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в бутилки по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3%. 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%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко. Опаковки по 1 л.	ф-л Пловдив	л.	800
8.	**Пушено сирене** (*цената ще бъде променяна спрямо цената на кашкавал) - ТД на производителя	ф-л Пловдив	Кг.	40
9.	**Цедено кисело мляко** (*цената ще бъде променяна спрямо цената на киселото мляко) - ТД на производителя	ф-л Пловдив	Кг.	40

10.	**Плодово кисело мляко 0,200 кг** (*цената ще бъде променяна спрямо цената на киселото мляко) - ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	1200
11.	**Майонеза** 0,200 кг - ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	40
12.	**Сметана за готвене** (*цената ще бъде променяна спрямо цената на прясното мляко) - ТД на производителя. Кутии 1л.	ф-л Пловдив	бр.	40
13.	**Агнешки комплект** – Субпродукт от агнешко месо /шкембе, черва, черен и бял дроб/, добре почистена, без кръвни съсиреци, свеж мирис	ф-л Пловдив	кг.	120
14.	**Агнешки комплект** замразен - По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	68
15.	**Агнешко месо трупно** - БДС 553-86, трупно от 11÷14кг, охладено	ф-л Пловдив	Кг.	80
16.	**Биренка** - ТД на производителя	ф-л Пловдив	кг.	40
17.	**Кебапчета** - замразени по ТД на производителя, полуфабрикат, 0.080 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион- 15%	ф-л Пловдив	бр.	6000
18.	**Кюфтета** - замразени по ТД на производителя, полуфабрикат, 0.080 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион 0.15%, лук кромид зрял 9%	ф-л Пловдив	бр.	6000
19.	**Кренвирши, свински** –БДС 127-83 или еквивалентна ТД, от свинско месо с цилиндрична форма и дължина 12÷18 см. С цвета на изкуствената обвивка. Бледорозов цвят, без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание не повече от 62%, маслености не повече от 70%, белтък по /АШМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2%.	ф-л Пловдив	кг.	40
20.	**Карначета, замразени** - ТД на производителя, полуфабрикат, 0.080 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки	ф-л Пловдив	кг.	160
21.	**Мляно месо, кайма** - БДС 7220- 81 или еквивалентна ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция– мека, пластична. Цвят– бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, маслености в % от сухото вещество до 55%. Кайма - смес за скара - БДС 7220-81 или еквивалентна ТД на производителя, 40% свинско, 60% телешко, опаковка по 1 кг, със специфични подправки.	ф-л Пловдив	кг.	400
22.	**Кайма** – смес телешко и свинско 60/40 замразена, по ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	4280
23.	**Кебапче** – 80 гр. Замразено в тарелки, смес телешко и свинско 60/40. По ТД на производител.	ТУ - София	Бр.	16000

24.	**Кюфте** – 80 гр. Замразено в тарелки, смес телешко и свинско 60/40. По ТД на производител.	ТУ - София	Бр.	16000
25.	**Кренвирши** – пушени свински вакуум опаковка. По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	600
26.	**Наденица** - варено пушена вакуум опаковка. По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	360
27.	**Карначета** - замразени за скара, смес телешко и свинско 60/40. По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	1040
28.	**Наденица** сурова за скара вакуум опаковка, смес телешко и свинско 60/40. По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	560
29.	**Хамбурски** салам в изкуствено черво. По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	280
30.	**Телешки салам** в изкуствено черво. По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	220
31.	**Свинска шунка калъп** - По ТД на производител.	ТУ - София		24
32.	**Сурово сушени колбаси /луканков салам** - По ТД на производител.	ТУ - София		56
33.	**Биренки от свинско и телешко** - По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	96
34.	**Луканка** – смес телешко и свинско,тип "Смядовска", "Панагюрска", "Карловска" - По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	16
35.	**Свинско пушено филе** ТД на производителя	ТУ - София	Кг.	24
36.	**Колбас – сух, шпек** - По ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	24
37.	**Свински бекон** - ТД на производителя	ТУ - София	Кг.	16
38.	**Шишчета**-свински черен дроб 100 гр. броя - По ТД на производител.	ТУ - София	кг.	140
39.	**Телешко шкембе** - чистено по ТД на производител.	ТУ - София	Кг.	200
40.	**Телешко шкембе** - чистено, по ТД на производителя	ф-л Пловдив	кг.	20
41.	**Свински черен дроб - По ТД на производител.**	ТУ - София	Кг	160
42.	**Свински език - По ТД на производител.**	ТУ - София	Кг	80
43.	**Телешки език - По ТД на производител.**	ТУ - София	Кг.	20
44.	**Наденица сурова** за скара от телешко и свинско месо - ТД на производителя	ф-л Пловдив	кг.	120
45.	**Малотраен колбас телешки** - БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 65÷80 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по- малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.	ф-л Пловдив	кг.	40
46.	**Шунка от свинско месо - ТД на производителя**	ф-л Пловдив	**кг.**	120

47.	**Паприкован свински врат - ТД на производителя**	ф-л Пловдив	**кг.**	200
48.	**Сурово сушени колбаси /луканков салам/-** БДС 2589-83 или еквивалентна ТД на производителя	ф-л Пловдив		20
49.	**Пиле замразено -** външен вид бледожълти, без видими механични повреди с нето тегло от 1,1 кг до 1.5 кг БДС 359-83 или еквивалентна ТД на производителя. Птиците да са бройлери 1- во качество, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по – висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по – ниско от 1100 грама	ф-л Пловдив	кг.	400
50.	**Пилешки бутчета -** БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони. Разфасовка в тарелки до 1 кг.	ф-л Пловдив	кг.	800
51.	**Пилешко филе,** замразено - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., БДС 12180-74 или ТД на производителя	ф-л Пловдив	кг.	400
52.	**Пилешки шишчета -** БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, парченца бяло пилешко месо без кожа, нанизани на дървено шишче. Полуфабрикат - 0.100 кг	ф-л Пловдив	бр.	200
53.	**Пилешки дробчета -** БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, добре почистени, замразени с температура минус 18 градуса С, в разфасовка по 0.500 кг.	ф-л Пловдив	кг.	120
54.	**Пилешка пържола бут -** БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, обезкостени пилешки бутчета с кожа, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони	ф-л Пловдив	**кг.**	200
55.	**Риба, скумрия чистена без глави -** БДС 5915-82 или еквивалентна ТД, чистена, замразена с температура минус 18 градуса С.	ф-л Пловдив	кг.	120
56.	**Скумрия чистена без глави замразена. По ТД на производител.**	ТУ - София	Кг.	120
57.	**Хек филе замразено. По ТД на производител.**	ТУ - София	Кг.	160
58.	**Бяла риба - филе панирано замразено. По ТД на производител.**	ТУ - София	Кг	200
59.	**Скумрия филе замразено. По ТД на производител.**	ТУ - София	Кг	160
60.	**Риба "Хек", филе -** БДС 5915-82 или ТД на производителя, - изчистена, без глави; здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	ф-л Пловдив	кг.	200

61.	**Банани -** да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	600
62.	**Грозде -** да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	120
63.	**Дини -** да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	80
64.	**Домати, червени -** да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния първи 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.	ф-л Пловдив	кг.	480
65.	**Пресни гъби /култивирани печурки/ -** Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Цели гъби със затворени гуглички, без петна и други повреди, здраво пънче, прикрепено към гугличката. 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.	ф-л Пловдив	Кг.	120

66.	**Зеле прясно** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	800
67.	**Картофи** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	2000
68.	**Кервиз** малки връзки, клас първи (*цената ще бъде променяна спрямо цената на магданоз)	ф-л Пловдив	бр.	400
69.	**Копър** малки връзки, клас първи	ф-л Пловдив	бр.	280
70.	**Краставици** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	600
71.	**Кромид лук** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	480
72.	**Лимони** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	40

73.	**Магданоз връзка** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	бр.	800
74.	**Марули** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	бр.	200
75.	**Моркови** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	400
76.	**Портокали** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	400
77.	**Пресен лук по 5 бр. във връзка** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	бр.	400
78.	**Праз лук** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	120

79.	**Тиквички** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	200
80.	**Череши** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	60
81.	**Чесън** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	20
82.	**Чушки** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	240
83.	**Ябълки** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	400
84.	**Праскови** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	кг.	60

85.	**Мандарини** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	**кг.**	40
86.	**Патладжани** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	**кг.**	40
87.	**Спанак** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	**кг.**	120
88.	**Бланширани картофи размер 9/9 - разф. 2 кг** - ТД на производителя.	ф-л Пловдив	Кг.	40
89.	**Тиква** - - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	Кг.	80
90.	**грейпфрути** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. 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. Размер по най-големия диаметър – 80 мм.	ф-л Пловдив	Кг.	120

91.	**Пъпеши** - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ф-л Пловдив	Кг	40
92.	Джинджифил корен - ТД на производителя	ф-л Пловдив	кг.	8
93.	Прясна мента листа опаковка 20 гр. - ТД на производителя	ф-л Пловдив	Бр.	80
94.	**Брашно бяло тип 500** - разф. 1 кг - цвят светлокремав; вкус и мирис - специфични без страничен привкус на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща.	ф-л Пловдив	кг.	200
95.	**Грис** - по ТД на производителя. Пшеничен грис от подбрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. В пакети по 1 кг.(*цената ще бъде променяна спрямо цената на брашно бяло)	ф-л Пловдив	кг.	40
96.	**Захар кристална**, в опаковки по 1 кг. - БДС 390– 79 или еквивалентно ТД на производителя. Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допускат чужди примеси. Еднородност на кристалите, рафинирана захар– 80%. Съдържание на захароза от сухото вещество не по-малко от 99.9%. Обща пепел не повече от 0,025% и влага не повече от 0.10 % .	ф-л Пловдив	кг.	240
97.	**Леща** - по ТД на производителя. Леща I-во качество, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества, пакети по 1 кг.	ф-л Пловдив	кг.	80
98.	**Олио** - БДС 1-74 или еквивалентно ТД на производителя. Слънчогледово масло получено получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид– бистро, без утайки при 20°С. Да бъде I-во качество, със златисто жълт 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 от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.	ф-л Пловдив	л.	800
99.	**Ориз** - по ТД на производителя. Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване, в пакети по 1 кг	ф-л Пловдив	кг.	320

100.	**Оцет винен** - 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. Обща киселинност /оцетна киселина/- 6%, бутилки от 0,700 л.	ф-л Пловдив	бр.	80
101.	**Сол** - по ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол в пакети по 1 кг. Калиев йодат– 28÷ 55 мг/кг.	ф-л Пловдив	кг.	160
102.	**Зрял фасул** – по ТД на производителя. Бял боб I-во качество, със средно едри зърна без примеси, в пакети по 1 кг.	ф-л Пловдив	кг.	240
103.	**Фиде** - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.400 кг. От твърда пшеница. (*цената ще бъде променяна спрямо цената намакарони)	ф-л Пловдив	бр.	200
104.	**Ванилия** - по ТД на производителя - пакетчета по 0.002 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.	ф-л Пловдив	бр.	480
105.	**Дафинов лист** 0.010кг - по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	40
106.	**Джоджен** - Сушени и нарязани 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 опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. Разфасовки в пакетче по 0.025 кг.	ф-л Пловдив	бр.	160
107.	**Канела** - фино смляна подправка, в опаковки по 10 гр. Мирис- характерен.	ф-л Пловдив	бр.	120
108.	**Кимион** - фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис- характерен, по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	400
109.	**Нишесте** 0.090кг - по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	280
110.	**Пластмасови тарелки** средни 10/20см	ф-л Пловдив	бр.	6000
111.	**Чаши 0,200 л - пластмасови, термоустойчиви по ТД на производителя**	ф-л Пловдив	бр.	14000
112.	**Червен пипер** - БДС 466–80 или еквивалентно ТД на производителя. Екстра качество, сладък, багрилно вещество в единици по ASTA– не по- малко от 125. Влага в %- не повече от 10.	ф-л Пловдив	бр.	200
113.	**Черен пипер** - мляно, в опаковки по 10 гр. Мирис- характерен, по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	480

114.	**Чубрица**, суха ронена по 0.025 кг. - 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– благоухаещ, 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% ml/100 g. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от лоши или загуба на влага и летливи вещества.	ф-л Пловдив	бр	320
115.	**Шишчета** - 100 бр. в пакет- по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	пакет	20
116.	**Домашна юфка** - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.500 кг. От твърда пшеница. (*цената ще бъде променяна спрямо цената на макарони)	ф-л Пловдив	бр.	60
117.	**Яйца, размер L** - БДС 358- 80 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. 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., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г.	ф-л Пловдив	бр.	10000
118.	**Маслини тип "Услу" или еквивалент по ТД на производителя в разфасовки по - 1 кг**	ф-л Пловдив	Кг.	40
119.	**Плодов сироп "Арония" концентрат**, бутилка-1л - по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр	80
120.	**Вино червено/бяло, обикновено, сухо, за готвене** – бутилирано и запечатано от производител . В стъклени бутилки от по 0,750 литра	ф-л Пловдив	бр	40
121.	**Кервиз сух** - 0.010 гр. Мирис- характерен, по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр	60
122.	**Горчица** – бутилка 1л. по ТД на производител	ф-л Пловдив	бр.	8
123.	**Бульон – различни видове, в кутии по 1 кг. по ТД на производител.**	ф-л Пловдив	кутия	2
124.	**Какао разтворимо разтворимо – в кутии по 0.300 кг по ТД на производител.**	ф-л Пловдив	кутия	4
125.	**Капучино – разтворимо в пакетчета по 12.5 гр по ТД на производител.**	ф-л Пловдив	бр.	80
126.	**Горещ шоколад – разтворимо в пакетчета по 25 гр. по ТД на производител.**	ф-л Пловдив	бр.	240
127.	**Кафе – мляно, 50 % Арабика, Робуста - кофеино съдържащо, подходящо за употреба в еспресо кафемашини, пакетирано в заводска опаковка, в разфасовки по 1 кг.**	ф-л Пловдив	кг.	40
128.	**Екстратно кафе – в пакетчета по 2 гр.по ТД на производител.**	ф-л Пловдив	бр.	400

129.	**Тонизиращи напитки кафе 3 в 1** (прахообразна или гранулирана) за сълърка: кафе, мляко (сметана) и захар, да е в индивидуална опаковка с нетно тегло 18 гр. - съгласно ТД на производителя. Продуктът да е предназначен за консумация след разтварянето му в 150-200 ml топла вода или мляко	ф-л Пловдив	бр.	800
130.	**Сметана суха за кафе - в пакетчета по 3 гр. - по ТД на производителя.**	ф-л Пловдив	бр.	600
131.	**Сметана течна разфасовка 7,5 гр. за кафе. - по ТД на производителя.**	ф-л Пловдив	бр.	800
132.	**Чай различни видове пакетиран в индивидуални книжни водопропускливи филтри**, по 20 бройки в кутия по ТД на производителя	ф-л Пловдив	кутия	40
133.	**Мед - в разфасовка 15 гр.** по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	400
134.	**Захар - пакетчета – 2,0 гр.** по ТД на производителя	ф-л Пловдив	кг.	48
135.	**Кафе тип "Лаваца" или еквивалентно с предоставяне на кафе машина**	ф-л Пловдив	кг.	20
136.	**Майонеза бутилка** – 1 л. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	12
137.	**Безкофеиново кафе** мляно - 0.100 гр по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	8
138.	кафява захар	ф-л Пловдив	кг.	8
139.	**Кръгли сухарчета от пшенично брашно, растителни масла, сол, захар и различни овкусители – 80 гр.** по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	200
140.	**Бисквити с шоколадов пълнеж - 66 гр.** по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	80
141.	**Бисквити слепени с какао – 88 гр.** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	40
142.	**Бисквити със сирене на прах – 70 гр.** по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	40
143.	**Вафли с фъстък – 60 гр.** по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	200
144.	**Вафли обикновени пакет 4 – бр., 100 гр.** по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	160
145.	**Десерт тип домашна паста с шоколадова глазура – 120 гр.** по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	20
146.	**Десерт с фъстък - 35 гр.** по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	40
147.	**Десерт с кокос - 35 гр.** по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	60
148.	**Десерт с какаов кувертюр, пшенично брашно, растително масло, захар, оризов флейкс – 43 гр.** по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	60
149.	**Дъвки драже** – различни видове по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	200
150.	**Дъвки лента** – различни видове по ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр.	160

151.	**Кейк с различни пълнежи - 60 гр** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	1 040
152.	**Десерт със захар, какаово масло, какаова паста, обезмаслено сухо мляко на прах, какаова маса – 40 гр.** – различни видове по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	1 600
153.	**Кроасани мини различен пълнеж- 65 гр.** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	20
154.	**Кроасани различен пълнеж – 65 гр.** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	80
155.	**Кроасани с шоколад - 85 гр.** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	800
156.	**Меден линцер – 50 гр.** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	1 000
157.	**Меденка кафява – 60 гр.** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	80
158.	**Шоколадова вафла с фъстъци – 39 гр.** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	720
159.	**Шоколадова вафла с фъстъци** – 52 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	280
160.	**Млечен шоколад с фъстъци, лешник и др.** 100 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	60
161.	**Вафла - бисквити, лешников крем, млечен шоколад, фъстъци** – 40 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	240
162.	**Десерт с прясно изпечени фъстъци, нуга, карамел** – 51 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	40
163.	**Десерт с млечен шоколад, сушен кокос** и др.– 57 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	80
164.	**Десерт с бисквити, лешников крем, млечен шоколад** 2 бр. в опаковка – 31гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	80
165.	**Десерт с млечен шоколад, нуга и карамел**- 48 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	60
166.	**Солети обикновени** - 60 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	400
167.	**Солети с кашкавал,** с подправки - 50 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	400
168.	**Суха паста индивидуална опаковка** – 38 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	480
169.	**Фъстъци печени** - 100 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	120
170.	**Шоколад аериран** - 40гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	160
171.	**Шоколадови бонбони** – различни видове – 150-200 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	40
172.	**Бисквити тунквани** - кутия - 160-180 гр. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	60
173.	**Сладолед в разфасовки по 0.200 кг в индивидуална опаковка** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	160
174.	**Кит - кат** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	80

175.	**Гювеч стерилизиран, 0,680 кг.** – Първо качество. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати– цели или нарязани, патладжанът– на парчета с размери до 40 мм. бамята- цяла с отстранени дръжки, изрязана над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул– с отстранени дръжки и върхчета, цял или нарязан, магданозът– нарязан като за подправка, заляти с доматена заливка, в буркани ТО– 07 литра, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматена заливка от 65:35 до 60:40	ф-л Пловдив	бр.	120
176.	**Доматено пюре** – по ТД на производителя и сухо вещество не по-малко от 18 %. Опаковка в пластмасов контейнер от 3 кг.	ф-л Пловдив	бр.	60
177.	**Замразен зеленчуков микс** (грах, моркови, зелен фасул, царевица) - по ТД на производителя. В опаковка – плик от 1 кг.	ф-л Пловдив	кг.	80
178.	**Лютеница буркан, 0,500 кг.** - БС 01/2011 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Еднородна, гъста фино или едро смляна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество - 23÷25 %; Готварска сол -1.3÷ 1.7%.	ф-л Пловдив	бр.	100
179.	**Капия печена, 0,680 кг.** – по ТД на производителя. Състав- печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07 литра, херметически затворен и стерилизиран. Отцедено количество не по-малко от 0,400 кг.	ф-л Пловдив	бр.	120
180.	**Грах, 0,680 кг.** – БДС 547- 77 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани 0.7 ТО. 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 утайка. Добре сварен, готов за директна консумация, маса на граха- 65 %, готварска сол- 1.3 до 1.8 %	ф-л Пловдив	бр.	48
181.	**Стерилизирани гъби, 0,560 кг** – по ТД на производителя. Състав- нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60%.	ф-л Пловдив	бр.	200
182.	**Домати, консерва 0.680 кг.** – Домати - Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматена заливка 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– 07литра, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.	ф-л Пловдив	бр.	1000

183.	**Зелен фасул 0,680 кг** - Първо качество. 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, със заливка от сол и вода, отцедено тегло на зеления фасул- не по- малко от 60%, стерилизиран консерва в буркани ТО– 07литра. Допускат се единични недоразвити зърна в заливката, в %, не повече от 10 %.	ф-л Пловдив	бр.	100
184.	**Мариновани краставици, 3,0 л.** - 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 големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка- прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.; Маса– не по- малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %; Захар– не повече от 2%; Киселинност- от 0.6÷1.0%.	ф-л Пловдив	бр.	100
185.	**Компот праскови- 0,680кг. По ТД на производителя.**	ТУ - София	бр.	480
186.	**Компот кайсии небелени - 0,680кг. По ТД на производителя.**	ТУ - София	бр.	840
187.	**Компот сини сливи - 0,680кг. По ТД на производителя.**	ТУ - София	бр.	64
188.	**Компот череши - 0,680кг. По ТД на производителя.**	ТУ - София	бр.	176
189.	**Компот ягоди - - 0,680кг. По ТД на производителя.**	ТУ - София	бр.	380
190.	**Кетчуп в бутилка** -1 кг. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр.	12
191.	**Конфитюр ягоди - бурк. ТО 0.4** кг - по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	16
192.	**Конфитюрсмокини - бурк. ТО 0.4** кг - по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	16
193.	**Конфитюр горски плодове - бурк. ТО 0.4** кг - по ТД на производителя.	ф-л Пловдив	бр.	16
194.	**Пчелен мед** - ТД на производителя.	ф-л Пловдив	кг.	16

195.	**Хляб "Добруджа", 0,830 кг.** - По утвърден стандарт No 3 / 2011год на МЗХ - БАБХ. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората– горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Тегло на франзелата 830гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка.	ф-л Пловдив	бр.	4000
196.	**Хляб "Типов", 0,830 кг.** – По утвърден стандарт No 4/2011 г. на МЗХ - БАБХ. Правилно оформена франзела с пукнатини до 1 см без грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората– горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Тегло на франзелата 830 гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. (*цената ще бъде променяна спрямо цената на хляб "Добруджа")	ф-л Пловдив	бр.	400
197.	**Толумбички, 120 гр.** - в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.ТД на производителя, В табли или тави	ф-л Пловдив	бр.	1200
198.	**Пасти, 0.070 кг.** - в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.ТД на производителя, В табли или тави	ф-л Пловдив	бр.	2600
199.	**Баклава 0.120 кг.** - в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.ТД на производителя, В табли или тави	ф-л Пловдив	бр.	800
200.	**Закуски (баница - обикновено тесто, геврек, сиренка, кашкавалка, вита баница, мит с кренвирши, тутманик, кифли с различна пълнка и баница с мая) 120-140 гр.** - ТД на производителя, В тави, съгласно заявката	ф-л Пловдив	бр	160
201.	**Принцеса - 170 гр.**с основно съдържание: хляб - 100 гр.и 70 гр. - шунка, кашкавал, маргарин и подправки, готови за термична обработка - ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр	280
202.	**Принцеса - 170 гр.**с основно съдържание:хляб - 100 гр. и 70 гр. - кайма, кашкавал, маргарин и подправки, готови за термична обработка - ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр	280
203.	**Принцеса -170 гр.**с основно съдържание: хляб - 100 гр. и 70 гр. - кашкавал и маргарин и подправки, готови за термична обработка - ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр	200
204.	**Сандвич с питка до 100 гр.** и съдържание: шунка или / свинско филе ВП, "Трапезица", "Елена", луканка, шпеков салам /и кашкавал и зеленчуци 50 гр. - ТД на производителя	ф-л Пловдив	бр	80
205.	**Бира специална** 0.500л по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	480
206.	**Бира тъмно** 0.500л по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	160
207.	**Бира светло 0.500л** по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	280
208.	**Натурален сок** различни видове 0,250л бутилка по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	320

209.	**Газирана безалкохолна кофеино съдържаща тонизираща напитка в разфасовки от 0,500 литра - пластмасова опаковка** - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	ф-л Пловдив	бр	400
210.	**Газирана безалкохолна кофеино съдържаща тонизираща напитка в разфасовки от 0,25 литра - стъклена опаковка** - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	ф-л Пловдив	бр	800
211.	**Натурален сок с парченца плодове** 0,250л бутилка по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	240
212.	**Минерална вода 0.5л** - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; негазирана, състав на водата - неутрален или слабо олкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС	ф-л Пловдив	бр	1200
213.	**Минерална вода 1,5л** - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; негазирана, състав на водата - неутрален или слабо олкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС	ф-л Пловдив	бр	600
214.	**Натурален сок** - 100% различни видове кутия 1л.	ф-л Пловдив	бр	160
215.	**Минерална вода, 0.5л** - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; газирана, състав на водата - неутрален или слабо олкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС	ф-л Пловдив	бр	120

216.	**Минерална вода, 1.5л** - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; газирана, състав на водата - неутрален или слабо олкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС	ф-л Пловдив	бр	20
217.	**Студен чай** различни видове - 0,5л по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	280
218.	**Газирана безалкохолна напитка с фруктозо-глюкозен сироп**, въглероден диоксит, линонена киселина, натриев бензоат, портокалов сок, консерванти и аромати – пластмасова бутилка - 0,5л маркова	ф-л Пловдив	бр	600
219.	**Натурален сок** - кутии тетрапак от 1 л. Концентриран, пастьоризиран сок, без добавена захар, без консерванти, с концентрация 100 %. по ТД на производител.	ф-л Пловдив	бр	800
220.	**Кашкавал от краве мляко "Витоша"**- БДС 14/2010 г., или еквивалентна ТД на производителя, пити по 1 кг, 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. Срок на зреене– до 60 дни.	ПГ Правец	Кг.	48
221.	**Кисело мляко, краве** – БДС 12/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Масленост- 2%. Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко. В опаковки по 0,400 кг.	ПГ Правец	Кг.	248
222.	**Пастьоризирано прясно мляко краве, 2% масленост** – БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в бутилки по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 2%. 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%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко. Опаковки по 1 л.	ПГ Правец	Л.	8
223.	**Течна сметана за готвене** (*цената ще бъде променяна спрямо цената на прясното мляко) по ТД на производител.	ПГ Правец	Кг .	4

224.	**Сирене бяло саламурено от краве мляко** – БДС 15/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя . Първо качество. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в тенекии с нетно тегло от 14÷16 кг, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието, производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200÷270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни.	ПГ Правец	Кг.	16
225.	**Маргарин** по ТД на производител.	ПГ Правец	Кг.	12
226.	**Кайма – смес телешко и свинско** - БДС 7220- 81 или еквивалентна ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция– мека, пластична. Цвят– бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в опаковка пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%.	ПГ Правец	Кг.	560
227.	**Карначета от свинско и телешко** - ТД на производителя, полуфабрикат, 0.080 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки , 0.150 кг бройката	ПГ Правец	Кг.	224
228.	**Кебапче** – 80 гр. бройката от свинско и телешко - БДС 12704-705 или еквивалентна ТД на производителя, полуфабрикат, 0.060 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион- 15%	ПГ Правец	Бр.	6300
229.	**Кренвирши – пушени,телешки** - БДС 127-83 или еквивалентна ТД, от телешко месо с цилиндрична форма и дължина 12÷18 см. С цвета на изкуствената обвивка. Бледорозов цвят, без сухожилия, фасции, лой. 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%.	ПГ Правец	Кг.	348
230.	**Наденица - варено пушена от свинско и телешко** - БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя, цилиндрична, дъгообразна с дължина 16÷20 см, водно съдържание не повече от 60%, масленост не повече от 60%, белтък не по- малко от 21%, готварска сол не повече от 2,2%	ПГ Правец	Кг.	172
231.	**Траен колбас сух** - БДС 2589-83 или еквивалентна ТД на производителя	ПГ Правец	Кг.	12
232.	Пастет смес – свинско и телешко по ТД на производителя	ПГ Правец	Кг.	44
233.	**Телешко месо необезкостен бут** - БДС 3136-77 или еквивалентна ТД на производителя	ПГ Правец	Кг.	100

234.	**Разфасовка свинско –обезкостен бут** – БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя	ПГ Правец	Кг.	276
235.	**Разфасовка свинско – котлет без тарак-** БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя, да бъде замразен с температура минус 18 градуса С, РБ, без сланина. Дължина на ребрата до 6 см., от екстра качество месо., съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	ПГ Правец	Кг.	216
236.	**Телешка разфасовка –шол** - БДС 3136-77 или еквивалентна ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С.	ПГ Правец	Кг.	48
237.	**Телешка разфасовка – обезкостен бут** - БДС 3136-77 или еквивалентна ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст, състоящо се от полуципестия мускул, нежния мускул, приближителя и др. Границите да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полуципестия мускул., съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	ПГ Правец	Кг.	48
238.	**Пиле замразено** - външен вид бледожълти, без видими механични повреди с нето тегло от 1,1 кг до 1.5 кг БДС 359-83 или еквивалентна ТД на производителя. Птиците да са бройлери 1- во качество, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по – висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по – ниско от 1100 грама	ПГ Правец	Кг.	48
239.	**Пилешки пържоли бяло месо по 0,200кг.** - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., БДС 12180-74 или ТД на производителя	ПГ Правец	Кг.	376
240.	**Пилешки пържоли от бут по 0,200кг.** - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., БДС 12180-74 или ТД на производителя	ПГ Правец	Кг.	124
241.	**Пилешки бутчета** - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони. Разфасовка в тарелки до 1 кг.	ПГ Правец	Кг.	1120
242.	**Риба** –чистена без глави бяла риба - БДС 5915-82 или ТД на производителя, - изчистена, без глави, здрава със запазена цялост с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	ПГ Правец	Кг.	152
243.	**Риба, скумрия чистена без глави** - БДС 5915-82 или еквивалентна ТД, чистена, замразена с температура минус 18 градуса С.	ПГ Правец	Кг.	100

244.	**Домати** – Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Да са чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за дадения сорт с размер по най – големия диаметър 40 мм. 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.	ПГ Правец	Кг.	300
245.	**Бланширани картофи** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг.	576
246.	**Замразени зеленчуци за гарнитури** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг.	432
247.	**Зеле – прясно** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Цели зелки, пресни, за лагерувано зеле – не завехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, не напукани с характерна форма, големина и окраска за сорта. Не се допуска влага. 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.	ПГ Правец	Кг.	352
248.	**Моркови** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.	ПГ Правец	Кг.	68
249.	**Пресен Копър** - 0,1 кг.връзката клас първи	ПГ Правец	бр.	32
250.	**Замразени моркови** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг.	76
251.	**Замразени чушки** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг.	76
252.	**Туршия мешана** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг.	60
253.	**Кисело зеле** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг.	100
254.	**Пресен чесън 0,2 кг**.връзката клас първи	ПГ Правец	бр.	48

255.	**Маруля** - БДС 2887-83 клас първи, цяла, свежа, с оформена розетка и глава, с характерна украска на листата и плътност на главата, без следи от хим. препарати, почва и тор, без повреди от болести, без неестествена външна влага, незамръзнали. Тегло до 30.04. над 200 гр.; след 30.04. над 250 гр.	ПГ Правец	Бр.	148
256.	**Пресен лук 0,2 кг**.връзката клас първи	ПГ Правец	бр.	100
257.	**Лук – кромид** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Луковици – цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка /люспа/. Повреди от болести и механични не се допускат. 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.	ПГ Правец	Кг.	300
258.	**Пипер пресен зелен** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодове – цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност. 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.	ПГ Правец	Кг.	60
259.	**Картофи късни** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Външен вид – клубени, цели, здрави, чисти, не позеленели, не кълнал, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожица и характерна за сорта консистенция. 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.	ПГ Правец	Кг.	1300

260.	**Краставици нефолирани** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Да са пресни, цели, здрави с дължина 30 см., чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на опложданe, с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване. 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.	ПГ Правец	Кг.	352
261.	**Грах замразен** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг	48
262.	**Чесън - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. 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.**	ПГ Правец	Кг.	8
263.	**Зелен боб замразен** - ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг	76
264.	**Брашно бяло тип 500** - разф. 1 кг - цвят светлокремав; вкус и мирис - специфични без страничен привкус на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща.	ПГ Правец	Кг.	164
265.	**Дафинов лист** - по 0,01кг. Бройката - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр	24
266.	**Джоджен** – сух 0.010 кг- Сушени и нарязани цели или натрошени листа от растението джоджен. Джодженът има специфичен, силен и приятна миризма. Аромат- специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества	ПГ Правец	Бр	28
267.	**Захар** - разф. 1 кг - БДС 390– 79 или еквивалентно ТД на производителя. Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допускат чужди примеси. Еднородност на кристалите, рафинирана захар– 80%. Съдържание на захароза от сухото вещество не по- малко от 99.9%. Обща пепел не повече от 0,025% и влага не повече от 0.10 % .	ПГ Правец	Кг.	140
268.	**Кимион** по 0.01кг. пакетче - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр	24
269.	**Къри сладко на прах** по 0,01кг. пакетче а - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр	28

270.	**Чубрица** – суха 0.020 кг- БДС ISO 7928- 2 или еквивалентна ТД на производителя. Сушени и нарязани цели или натрупани 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 % ml/100 g. Да е опаковано в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества	ПГ Правец	Бр	200
271.	**Леща** - по ТД на производителя. Леща I-во качество, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества, пакети по 1 кг.	ПГ Правец	Кг.	128
272.	**Ориз** - по ТД на производителя. Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване, в пакети по 1 кг	ПГ Правец	Кг.	128
273.	**Олио** - БДС 1-74 или еквивалентно ТД на производителя. Слънчогледово масло получено получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид– бистро, без утайки при 20°С. Да бъде I-во качество, със златисто жълт 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 от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.	ПГ Правец	Л.	500
274.	**Оцет винен** - 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. Обща киселинност /оцетна киселина/- 6%, бутилки от 0,700 л.	ПГ Правец	Бр.	48
275.	**Сол готварска йодирана** - по ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол в пакети по 1 кг. Калиев йодат– 28÷ 55 мг/кг	ПГ Правец	Кг.	100
276.	**Зрял фасул** – по ТД на производителя. Бял боб I-во качество, със средно едри зърна без примеси, в пакети по 1 кг.	ПГ Правец	Кг.	248
277.	**Фиде** - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.500 кг. От твърда пшеница. (*цената ще бъде променяна спрямо цената намакарони)	ПГ Правец	Бр.	8
278.	**Черен пипер** по 0,01кг. пакетчето - ТД на производителя	ПГ Правец	Бр	248
279.	**Яйца размер – L** - БДС 358- 80 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. 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., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г.	ПГ Правец	Бр.	3500

280.	**Чай** – 10 пакетчета в кутия - ТД на производителя.	ПГ Правец	кутия	72
281.	**Макарони** - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.500 кг. От твърда пшеница.	ПГ Правец	Кг.	12
282.	**Индийски орех** по 0,01кг. пакета - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр.	12
283.	**Червен пипер** по 0,01кг. пакета - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр.	60
284.	**Горчица** по 0,25кг. бройката - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр.	8
285.	**Картофено пюре** – на прах по ТД на производителя.	ПГ Правец	Кг.	40
286.	**Майонеза** – бутилка по 1 литър по ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр.	12
287.	**Мариновани краставици, 0,680 л.** - 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 големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка- прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.; Маса– не по- малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %; Захар– не повече от 2%; Киселинност- от 0.6÷1.0%.	ПГ Правец	Бр.	200
288.	**Конфитюр ягоди** - бурк. 0.4 кг - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр.	60
289.	**Мед** - пчелен в ратф. по 10 гр. - ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр.	100
290.	**Домати, консерва 0.680 кг.** – Домати - Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматена заливка 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– 07, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.	ПГ Правец	Бр.	500
291.	**Лютеница буркан, 0,400 кг.** - БС 01/2011 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Еднородна, гъста фино или едро смляна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество - 23÷25 %; Готварска сол -1.3÷ 1.7%.	ПГ Правец	Бр.	140
292.	**Стерилизирани гъби, 0,680 кг** – по ТД на производителя. Състав- нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60%.	ПГ Правец	Бр.	60

293.	**Питки – 120гр.бройката** - по ТД на производителя. (*цената ще бъде променяна спрямо цената на хляб "Добруджа")	ПГ Правец	Бр.	17500
294.	**Хряб – тип "Добруджа"** - По утвърден стандарт No 3 / 2011год на МЗХ - БАБХ. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората– горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Тегло на франзелата 700гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка.	ПГ Правец	Бр	300
295.	**Закуски –банички със сирене и с масло** –произведена от тънко разточени тестени листа, от брашно пшенично тип 500, сол, масло , сирене краве бяло саламурено. Тегло– 130 гр./бр. Всяка баница да е индивидуално опакована в полиетиленово плике.	ПГ Правец	Бр	800
296.	**Закуски –кифли с шоколад**—от обикновено тесто, с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, съвчогледово масло, захар и шоколад. Грамаж– 120 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово плике.	ПГ Правец	Бр	800
297.	**Закуски – кифли с мармалад**–от обикновено тесто, с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, съвчогледово масло, захар и мармалад. Грамаж– 120 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово плике.	ПГ Правец	Бр	800
298.	**Закуски – тутманици**–Триъгълна форма. Произведен от брашно тип 500, мая, сол, масло слънчогледово, масло краве-прясно, сирене бяло краве саламурено, яйца. Поставен в индивидуална полиетиленова торбичка. Тегло– 140 гр.	ПГ Правец	Бр.	800
299.	**Закуски —зиди с колбас и с кашкавал -180гр.** по ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр.	1200
300.	**Закуски –кренвиршка** – от обикновено тесто, с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, кренвирши Поставен в индивидуална полиетиленова торбичка. Тегло– 150 гр.	ПГ Правец	Бр	800
301.	**Закуски –Кашкавалка** –Произведена от банично тесто, с растителна мазнина и кашкавал от краве мляко. Тегло– 120 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово плике.	ПГ Правец	Бр	800
302.	**Сандвич-джоб с колбас и кашкавал и зеленчуци – 180гр.** по ТД на производителя.	ПГ Правец	Бр	800

Специфични изисквания към видовете продукти:

Месо и месни продукти

Предлаганото месо в зависимост от термичното състояние може да бъде прясно, охладено и замразено. Месото да бъде без видими тлъстини, сухожилия и кости. Охладеното месото от ЕРД и ДРД да е сухо, с бледо розово - червен цвят. Замразените пилешки бутчета след размразяване да бъдат с хубав, свеж вид и приятна, специфична миризма.

Замразените меса и разфасовки да отговарят на Наредбата за изискванията към бързо замразените храни обн. в ДВ бр. 114/06.12.2002 год.

При доставката на продукти от животински произход, да се представя и ветеринарномедицинско свидетелство и експертен лист.

Месото от свине, ЕПЖ и ДПЖ да отговаря на изискванията на Регламент №853/2004/ЕС.

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

Суровини и готови продукти

Мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5% от общата маса) и ниско съдържание от 1,5% от сухото вещество).

Колбасите да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайните колбаси не повече от 16% , а за трайните - не повече от 26% от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5% ,а за трайните не повече от 2,2%).

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

Доматеното пюре, трябва да бъде със сухо вещество не по-малко от 22% , като 80% от него да е формирано на база домати.

Замразените полуфабрикати да са с понижено съдържание на мазнини и сол.

Мляко и млечни продукти

Предлаганите мляко и млечни продукти да са без растителни мазнини.

Всички млечни продукти да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III на Регламент 853/2004 г.

Зърнени, хлебни и тестени изделия

Предлаганите хлебни изделия да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар.

Всички пълнозърнести продукти (хлебни и тестени изделия и и др.), да бъдат произведени в съответствие на показателите заложени в ТД на производителя, да са без синтетични оцветители и консерванти.

Всички зърнени храни и храни на зърнена основа да бъдат без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители или следи от тяхната дейност.

Пресни плодове и зеленчуци

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.

Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

Кореноплодните зеленчукови култури трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци.

Картофите трябва да са цели, здрави, чисти без земя и примеси, без повреди от вредители. Не се допуска използването на гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

Други хранителни продукти, варива и яйца

Слънчогледовото масло трябва да има светложълт цвят, бистро, без утайки и примеси.

Варивата да са здрави, цели, чисти, без чужди вещества, без вредители и увреждания от вредители, без неспецифичен мирис и/или вкус и с цвят характерен за продукта.

Използва се само сол, йодирана с калиев йодат.

Рибата да бъде добре почистена.

Яйцата трябва да бъдат пресни, да отговарят на определения стандартен размер.

Изисквания за срока на доставка и начина на транспортиране

Доставките на хранителните продукти ще се осъществяват чрез предварителни заявки (по телефон, факс, e-mail и др.) от страна на Възложителя.

Времето на извършване на доставките е понеделник и четвъртък, а на хляб - във всеки работен ден със собствен или нает транспорт.

Срокът за изпълнение на доставките до обекта, посочен от Възложителя, е не по-голям от 48 часа.

При извънредни ситуации (природни бедствия и др.) изпълнителят се задължава да достави стоката по предварителна, извънредна заявка, съгласно офертата си за участие в склада на Възложителя. Срокът за изпълнение на извънредната доставка е съгласно срока, подаден от участника избран за изпълнител.