

ЧАСТ ЧЕТВЪРТА

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

I. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ:

1. Продуктите трябва да отговарят и да бъдат съхранявани съгласно изискванията на българското законодателство:

ЗАКОН за Българската агенция по безопасност на храните

Обн. ДВ. бр.8 от 25 Януари 2011г., изм. ДВ. бр.38 от 18 Май 2012г., изм. ДВ. бр.102 от 21 Декември 2012г., изм. ДВ. бр.15 от 15 Февруари 2013г., изм. ДВ. бр.61 от 25 Юли 2014г., доп. ДВ. бр.57 от 28 Юли 2015г.

ЗАКОН за ветеринарномедицинската дейност

Обн. ДВ. бр.87 от 1 Ноември 2005г., изм. ДВ. бр.30 от 11 Април 2006г., изм. ДВ. бр.31 от 14 Април 2006г., изм. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г., изм. ДВ. бр.88 от 31 Октомври 2006г., изм. ДВ. бр.51 от 26 Юни 2007г., изм. ДВ. бр.84 от 19 Октомври 2007г., изм. ДВ. бр.13 от 8 Февруари 2008г., изм. ДВ. бр.36 от 4 Април 2008г., изм. ДВ. бр.100 от 21 Ноември 2008г., изм. ДВ. бр.27 от 10 Април 2009г., изм. ДВ. бр.35 от 12 Май 2009г., изм. ДВ. бр.74 от 15 Септември 2009г., изм. ДВ. бр.95 от 1 Декември 2009г., изм. ДВ. бр.102 от 22 Декември 2009г., изм. ДВ. бр.25 от 30 Март 2010г., изм. ДВ. бр.41 от 1 Юни 2010г., изм. ДВ. бр.8 от 25 Януари 2011г., изм. ДВ. бр.92 от 22 Ноември 2011г., изм. ДВ. бр.77 от 9 Октомври 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.82 от 26 Октомври 2012г., изм. ДВ. бр.97 от 7 Декември 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.7 от 25 Януари 2013г., изм. ДВ. бр.15 от 15 Февруари 2013г., изм. и доп. ДВ. бр.66 от 26 Юли 2013г., изм. ДВ. бр.68 от 2 Август 2013г., изм. и доп. ДВ. бр.83 от 24 Септември 2013г., изм. и доп. ДВ. бр.99 от 15 Ноември 2013г., изм. ДВ. бр.98 от 28 Ноември 2014г.

ЗАКОН за храните

Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., изм. ДВ. бр.102 от 21 Ноември 2003г., изм. ДВ. бр.70 от 10 Август 2004г., изм. ДВ. бр.87 от 1 Ноември 2005г., изм. ДВ. бр.99 от 9 Декември 2005г., изм. ДВ. бр.105 от 29 Декември 2005г., изм. ДВ. бр.30 от 11 Април 2006г., изм. ДВ. бр.31 от 14 Април 2006г., изм. ДВ. бр.34 от 25 Април 2006г., изм. ДВ. бр.51 от 23 Юни 2006г., изм. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006г., изм. ДВ. бр.96 от 28 Ноември 2006г., изм. ДВ. бр.31 от 13 Април 2007г., изм. ДВ. бр.51 от 26 Юни 2007г., изм. ДВ. бр.36 от 4 Април 2008г., изм. ДВ. бр.69 от 5 Август 2008г., изм. ДВ. бр.23 от 27 Март 2009г., изм. ДВ. бр.41 от 2 Юни 2009г., изм. ДВ. бр.74 от 15 Септември 2009г., изм. ДВ. бр.82 от 16 Октомври 2009г., изм. ДВ. бр.93 от 24 Ноември 2009г., изм. ДВ. бр.23 от 23 Март 2010г., изм. ДВ. бр.25 от 30 Март 2010г., изм. ДВ. бр.59 от 31 Юли 2010г., изм. ДВ. бр.80 от 12 Октомври 2010г., изм. ДВ. бр.98 от 14 Декември 2010г., изм. ДВ. бр.8 от 25 Януари 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.54 от 17 Юли 2012г., доп. ДВ. бр.77 от 9 Октомври 2012г., изм. ДВ. бр.68 от 2 Август 2013г., доп. ДВ. бр.26 от 21 Март 2014г., изм. ДВ. бр.14 от 20 Февруари 2015г., доп. ДВ. бр.56 от 24 Юли 2015г.

НАРЕДБА №1 от 26.01.2016г. за хигиената на храните

НАРЕДБА за изискванията за етикетирането и представянето на храните

В сила от 29.07.2001 г., Приета с ПМС № 136 от 19.07.2000 г. Обн. ДВ. бр.62 от 28 Юли 2000г., изм. ДВ. бр.40 от 19 Април 2002г., изм. ДВ. бр.19 от 28 Февруари 2003г., изм. ДВ. бр.100 от 14 Ноември 2003г., изм. ДВ. бр.98 от 5 Ноември 2004г., изм. ДВ. бр.82 от 14 Октомври 2005г., изм. ДВ. бр.20 от 7 Март 2006г., изм. ДВ. бр.75 от 18 Септември 2007г., изм. ДВ. бр.48 от 23 Май 2008г., изм. ДВ. бр.47 от 22 Юни 2010г., изм. и доп. ДВ. бр.42 от 5 Юни 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.84 от 27 Септември 2013г., отм. ДВ. бр.102 от 12 Декември 2014г.

НАРЕДБА № 2 от 7 март 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни

НАРЕДБА № 2 от 7 март 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни

В сила от 01.09.2013 г. Издадена от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.28 от 19 Март 2013г.

НАРЕДБА № 6 от 10 август 2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения

Издадена от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.65 от 23 Август 2011г., В сила от 15.09.2011 г.

**НАРЕДБА № 9 ОТ 21 МАРТ 2005 Г. ЗА УСЛОВИЯТА И РЕДА ЗА
СЪЗДАВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ НА ПУБЛИЧЕН РЕГИСТЪР НА ОБЕКТИТЕ С
ОБЩЕСТВЕНО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ, КОНТРОЛИРАНИ ОТ РЕГИОНАЛНИТЕ
ЗДРАВНИ ИНСПЕКЦИИ (ЗАГЛ. ИЗМ. - ДВ, БР. 14 ОТ 2011 Г., В СИЛА ОТ
15.02.2011 Г.)**

Издадена от Министерството на здравеопазването

Обн. ДВ. бр.28 от 1 Април 2005г., изм. ДВ. бр.50 от 20 Юни 2006г., изм. ДВ. бр.61 от 8 Юли 2008г.,изм.
ДВ. бр.14 от 15 Февруари 2011г., изм. ДВ. бр.38 от 17 Май 2011г.

**НАРЕДБА № 9 ОТ 16 СЕПТЕМВРИ 2011 Г. ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ
ИЗИСКВАНИЯ КЪМ БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ,
ПРЕДЛАГАНИ В ДЕТСКИТЕ ЗАВЕДЕНИЯ, УЧИЛИЩНИТЕ СТОЛОВЕ И
ОБЕКТИТЕ ЗА ТЪРГОВИЯ НА ДРЕБНО НА ТЕРИТОРИЯТА НА
УЧИЛИЩАТА И НА ДЕТСКИТЕ ЗАВЕДЕНИЯ, КАКТО И КЪМ ХРАНИ,
ПРЕДЛАГАНИ ПРИ ОРГАНИЗИРАНИ МЕРОПРИЯТИЯ ЗА ДЕЦА И УЧЕНИЦИ
(ЗАГЛ. ДОП. - ДВ, БР. 60 ОТ 2012 Г., ИЗМ. - ДВ, БР. 85 ОТ 2015 Г., В СИЛА ОТ
03.11.2015 Г.)**

В сила от 20.09.2011 г. Издадена от Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.73 от 20
Септември 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.60 от 7 Август 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.85 от 3 Ноември 2015г.

**НАРЕДБА № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при
производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от
животински произход**

Издадена от Министерството на земеделието и горите, Обн. ДВ. бр.35 от 28 Април 2006г.,
изм. ДВ. бр.79 от 29 Септември 2006г., изм. ДВ. бр.90 от 7 Ноември 2006г., изм. ДВ. бр.23 от 29
Февруари 2008г.

**НАРЕДБА № 4 от 19.02.2008 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.**

Издадена от Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.23 от 29 Февруари
2008г., изм. ДВ. бр.9 от 3 Февруари 2009г., изм. ДВ. бр.27 от 9 Април 2010г., изм. ДВ. бр.23 от 22 Март
2011г. изм. и доп. ДВ. бр.16 от 24 Февруари 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.94 от 29 Октомври 2013г.

НАРЕДБА за специфичните изисквания към мазнините за мазане

Приета с ПМС № 34 от 1.03.2005 г., обн., ДВ, бр. 22 от 15.03.2005 г., в сила от 16.09.2005 г.

**НАРЕДБА ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ
ПРОДУКТИ**

В сила от 27.08.2012 г. Приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 Г. Обн. ДВ. бр.48 от 26 Юни 2012г., изм. и доп. ДВ.
бр.1 от 4 Януари 2013г.,изм. ДВ. бр.39 от 29 Май 2015г.

**НАРЕДБА № 1 от 9 януари 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (загл.
изм. - ДВ, бр. 94 от 2013 г.)**

В сила от 22.01.2008 г. Издадена от Министерство на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.7 от 22 Януари
2008г., изм. ДВ. бр.9 от 31 Януари 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.94 от 29 Октомври 2013г., изм. ДВ. бр.100 от
18 Декември 2015г.

**НАРЕДБА ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МАЗНИНИТЕ ЗА
МАЗАНЕ**

В сила от 16.09.2005 г. Приета с ПМС № 34 от 28.08.2005 г., Обн. ДВ. бр.22 от 15 Март 2005г.

НАРЕДБА за изискванията към какаото и шоколадовите продукти

В сила от 01.08.2003 г. Приета с ПМС № 251 от 06.11.2002 г., обн. ДВ. бр.107 от 15 Ноември 2002г.

НАРЕДБА за изискванията към плодовете конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени

В сила от 12.07.2003 г. Приета с ПМС № 45 от 21.02.2003 г., Обн. ДВ. бр.19 от 28 Февруари 2003г.

НАРЕДБА за изискванията към бързо замразените храни

В сила от 08.12.2003 г. Приета с ПМС № 273 от 28.11.2002 г., Обн. ДВ. бр.114 от 6 Декември 2002г., изм. ДВ. бр.20 от 7 Март 2006г., изм. ДВ. бр.39 от 15 Май 2007г., изм. и доп. ДВ. бр.84 от 27 Септември 2013г.

НАРЕДБА № 32 от 23 март 2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици (загл. изм. - дв, бр. 60 от 2010 г.)

Обн. ДВ. бр.29 от 7 Април 2006г., попр. ДВ. бр.30 от 11 Април 2006г., изм. ДВ. бр.60 от 3 Август 2010г., изм. ДВ. бр.40 от 27 Май 2011г., изм. ДВ. бр.52 от 8 Юли 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.91 от 20 Ноември 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.62 от 29 Юли 2014г. Издадена от Министерството на земеделието и горите

НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци

Издадена от Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010г., изм. ДВ. бр.71 от 13 Септември 2011г., доп. ДВ. бр.44 от 17 Май 2013г.

2. Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на:

а/ изискванията на Закон за храните, задължително да са придружени със сертификат за качество, произход и годност от производителя или друг изискуем от законодателството на страната документ към датата на доставката и първични финансови документи (фактура, стокова разписка /приемо-предавателни протоколи/, 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.

б/ Български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение (със или без ръководство), или Признати национални технически спецификации (национални стандарти).

в/ **Транспорт** – хранителните продукти следва да бъдат доставяни франко складовете на обектите, съобразно техните заявки със специализиран транспорт. При необходимост превозните средства, съдовете и/или контейнерите, използвани за транспорт за храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните. При транспортирането на храни за детските заведения следва да се спазва изискването на чл. 5. от Наредба № 9 от 16 септември 2011г за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

г/ **Опаковка** Доставяните хранителни продукти да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на

стоката, съдържание на хранителните продукти по възможност, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност, съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните и чл.6 от Наредба № 9 от 16 септември 2011г за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

д/ **Изисквания за качество**

Всички хранителни продукти да отговарят на БДС или на еквивалентни стандарти, да са придружени с необходимите сертификати. Опаковките да са здрави с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, нейното съхранение, производителя, качеството, дата на производство, срок на годност, съгласно изискванията за етикетирането и представяне на храните.

Доставката да се придружава от сертификат за произход и качество на всички хранителни продукти.

Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката трябва да бъде не по-малък от 75 %.

Доставките да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания.

Не се допускат храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност.

Продуктите да са екстра или първо качество.

Съгласно чл.4а, ал.4 и чл.19б, ал.2 от Закона за храните се забранява в храни, изпозвани в детското хранене да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат генетично модифицирани организми /ГМО/.

Не се допускат храни обработени с йонизиращи лъчения.

При изпълнение на поръчката, изпълнителят следва да спазва стриктно разпоредбата на чл.37 ал.1, 4, 5 и 6 от Наредба на Министъра на Здравеопазването №26 от 18.11.2008 година за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях. Обн. ДВ. бр.103 от 2 Декември 2008г., изм. ДВ. бр.24 от 31 Март 2009г., изм. ДВ. бр.36 от 10 Май 2011г.

II. Конкретни изисквания към хранителните продукти

Хлебни изделия

Предлаганият хляб и хлебни изделия да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар. Произведени от брашно „Бяло” или „Добруджа”, без консерванти, подобрители и оцветители; в срок на годност; ТД на производителя

Хляб "Добруджа" x 0.650 кг

Хляб нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; форма продълговата без странични издутини и деформации; повърхност - гладка без механични замърсявания, изпичане –добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена.

Пълнозърнест хляб тостер x 0.600 кг

Хляб нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; ТД на производителя

Козунак x 0.500 кг

Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Тегло – 500 гр./бр, поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.

Точени кори x 0.500 кг

Произведени от брашно „Бяло” или „Добруджа”, без консерванти, подобрители и оцветители; в срок на годност; ТД на производителя.

Тестени изделия

Фиде x 0.400 кг

Произведено от брашно „Бяло”, „Добруджа”, „Типово”, по УС и/или пълнозърнесто брашно

Кус-кус x 0.400 кг

Да е получен от 100 пшеничен грис, без яйца, без оцветители, опакован в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис целофанови опаковки до 0.400 кг. Всяка опаковка се маркира съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните.

Да има цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без непри- същи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.

Макарони x 0.400 кг

По ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода с яйца. цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без непри- същи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус

Пълнозърнести макарони x 0.400 - 0.500 кг

По ТД на производителя. Произведени от пълнозърнесто брашно

Кроасан x 0.065 кг

Произведени от бутер тесто с *плодов* пълнеж, поставени в индивидуални опаковки от фолио.

Мелничарски продукти

Брашно тип 500 x 1 кг

Брашно „Бяло” - УС 01 /2011г.- произведено в съответствие на показателите, заложен в ТД на производителя, без оцветители.

Брашно „Добруджа” - УС 01/ 2011г., произведено в съответствие на показателите заложен в ТД на производителя, без оцветители.

Ориз x 1 кг

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност

Нишесте x 0.060 кг

Пшенично или царевично; в срок на годност; ТД на производителя

Грис

Произведен по показатели, заложен в ТД на производителя, без оцветители. Опаковки по **x 0.500 кг**

Произведен по показатели, заложен в ТД на производителя, без оцветители

Жито x 0.500 кг

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители

Галета x 0.200 кг

Бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол.

Сладкарски изделия и захар

Бисквити "Закуска" x 0.330 кг

Повърхност релефна и характерна за асортимента, опаковка 0,330 кг

Обикновенни бисквити x 0.180 кг

Без оцветители, овкусители или консерванти; в срок на годност; ТД на производителя

Суша паста x 0,038 кг

Сухата паста да е в правилна форма, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество

Меденка пакет x 0.125 кг

В правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество

Меден линцер x 0.100 кг

В правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество

Дребни сладки -тарелка /локумки, масленки, розички и др./ x 0.200

Руло с мармалад x 0.200 кг

В правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.

Тахан халва x 1кг

Тахан с добра консистенция , полиетиленови торбички или кутии

Локум обикновен x 0.140 кг

Форма паралелепипедна с мека и еластична консистенция кутия - 0.140 гр.

Чаяни бисквити x 0.150 кг

Произведени съгласно ТД

Шоколадови вафли x 0.055 кг

Произведени съгласно ТД

Обикновени вафли пакет по 6 бр.

По ТД на производителя. Състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж. Вафлите да са опаковани поединично. Влага не повече от 2.5%, кувертюр не по-малко от 22%.

Пчелен мед x 0,900 кг и x 0.400 кг

БДС 2673 – 89 или еквивалентно ТД на производителя. Нецветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация. Пчелният мед да е българско производство.

Захар x 1 кг

само **„Рафинирана бяла захар”** и **„Екстра бяла захар”** БДС 390 – 79 или еквивалентно ТД на производителя *при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите , предназначена за консумация от човека , приета с ПМС №209 от 11 септември 2002г. „ДВ,бр.107 от 2002г./* . Сухи , неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък , сладки , без страничен привкус , не се допуска 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 % . Българско производство.

Пудра захар x 0.500 кг

по ТД на производителя. Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети.

Плодов топинг x 1л.

Зърнени култури и картофи

Леща x 1 кг

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители

Зрял боб /фасул/ x 10 кг

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители

Картофи

Картофи пресни/ Картофи есенни - 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. 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. Да са опаковани в чисти опаковки и маркировка с етикет с данни за произход, име на производител и/или опаковчик

Елда x 0.500

Месо и месни продукти

1. Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).
2. Месните заготовки и месните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД), в случай че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.
3. 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).
4. Месните продукти 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%).
5. Консервираните месни продукти да не съдържат консерванти, оцветители и да са с ниско съдържание на сол.
6. Когато месните продукти не са по утвърден стандарт, трябва да са произведени по ТД, в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдени стандарти

Свински бут без кост

БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя, да бъде замразен с температура - 18 градуса С от екстра качество месо. Месото трябва да е маркирано с печат съгласно изискванията на закона.

Свински черен дроб

Добре почистени без кръвни съсиреци

Агнешки комплект

Замразен, да съдържа бял, черен дроб, сърце и бъбрек, без черва и шкембе. Добре почистени със специфичен цвят и мирис, свеж вид.

Телешки шол

пресен, 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 полуплестия мускул, нежния мускул, приближителя и др. Границите

да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полуципестия мускул. Месото трябва да е маркирано с печат съгласно изискванията на закона.

Варено -пушено свинско филе

Замразено пилешко филе външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.

Замразено пилешко филе

Външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.

Пилешки бутчета без кост и кожа

Цяло, замразено с температура минус 18 градуса С в кашони.

Замразено пуешко месо без кост и кожа

Външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.

Пилешки дреболии /дробчета/ - замразени

Кебапчета/кюфтета x 0.060

Полуфабрикат,свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%,кимион- 15%.

Колбас малотраен /кренвири/

Свинско месо,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%

Наденица варено-пушена

От свинско месо,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%.

Колбас малотраен

Хамбургски, бомбичка x0.400, 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%.

Кайма смес

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%, масленост в % от сухото вещество до 55%.

Кайма телешка

Хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция– мека,пластична. Цвят– бледокафяв до червен, 100% телешко в полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 12,5%, масленост в % от сухото вещество до 55%. Сол не повече от 1,5%.

Създърма телешка x 0.200

Пастет детски x 0.200

Произведен от пилешко месо, пилешки черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки

Пилешка шунка

Пресувана в опаковки x 1кг., готварска сол 3÷4%, селитра 0.100, нитрит 0.050, захар 0.250, цвят– бледожълт;консистенция- плътна; разрезна повърхност– сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово- червен цвят. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво- зелени участъци. Мирис–специфичен, приятен.

Сух колбас - шпек

Добре изсушен, без чесън и силни подправки, с не повече от 25% мазнини от общата маса и не повече от 2.2% сол.

Риба

Скумрия

Цяла, размер 3/5, чистена, с глави, замразена с температура - 18 гр. С

Риба пангасиус

БДС 5915-82 или еквивалент на ТД на производителя. Рибата да е здрава. Със запазена цялост. Цвят –естествен , специфичен за дадения вид. Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, гръбначните кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета, замразена на блок при температура минус 18 градуса. Мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала. Пакетирана по БДС в кашони по 10 кг.

Продукти от птици

Птичи яйца М, клас А, категория (L) от 63 до 73 грама , маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. и Регламент (ЕО) № 557/2007г

БДС 358- 80 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Яйцата да бъдат „клас ”А” “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. , Да се транспортират и съхраняват при температура,гарантираща безопасността им.

1. Яйцата, които се използват в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Регламент (ЕС) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ L 163, 24.6.2008 г.) и на приложение III, секция X на Регламент (ЕО) № 853/2004.
2. Яйцата, които се използват в детските заведения и училищата, трябва да са клас "А".
Яйцата трябва да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни след датата на снасяне.
3. (2) Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °С до +18 °С).

Растителни масла

Олио

БДС 1-74 или еквивалентно ТД на производителя. Слънчогледово масло 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.

Маргарин - опаковка от х 0.250

Зеленчуци, преработени или консервирани

Зелен фасул х 0.680

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 – 07. Допускат се единични недоразвити зърна в заливката, в %, не повече от 10 %.

Домати консерва x 0.680

Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена 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.

Доматено пюре x 0.720

Изискванията се отнасят за продукти получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани 07-ТО или метални кутии, херметически затворени и стерилизирани. Доставка да бъде извършена след задължителен 30 дневен бомбажен период от датата на производство, с не по – малко от 22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.

Гювеч x 0.680

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, цяла или нарязана, зеленият фасул– с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът– нарязан като за подправка, заляти с доматиена заливка, в буркани ТО– 0,680, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40

Паприкаш x 0.680 кг

Първо качество, стерилизиран в буркани 0.680 ТО. Нарязани червени пиперки и домати със заливка-доматен сок в съотношение:- пиперки 53%; - домати 18%-заливка 29%; сол готварска 0.8÷1.5%

Кьопоолу x 0.680 кг

Първо качество, стерилизиран в буркани 0.680 ТО

Лозови листа x 0.680 кг

Първо качество, стерилизиран в буркани 0.680 ТО

Грах замразен

Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, не набити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах. Опаковки x 2.5 кг.

Мариновани краставици x 0.680 кг

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 в буркани 0,680. Заливка-прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на раставичките- 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%.

Лютеница x 0.310 кг

Първо качество.Еднородна, гъста 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÷1.8%.

Кисело зеле

Цвят - светлосламест с жълтеникав оттенък; вкус - солено-кисел без страничен привкус; мирис – характерен за доброкачествено зеле.

Пипер печен x 0.680 кг

Състав- печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ГО- 0,680 , херметически затворен и стерилизиран.

Зелен боб замразен x 2.5кг.

Спанак замразен x 2.5кг.

Броколи замразени x 2.5кг.

Карфиол замразен x 2.5 кг

Пипер замразен x 2,5кг.

Царевица замразена x 0,500 кг

Маслини черни без костилка

Маслините да са тип 91-100 опаковани по 1кг. Съдържание– маслини черни, вода, сол и растителна мазнина.

Млечни продукти

1. Прясното пастьоризирано мляко, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

2. Млечните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

3. Киселото мляко, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010 или еквивалент.

4. Сиренето, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15:2010 или еквивалент.

5. Кашкавалът, който се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010 или еквивалент.

6. В детските заведения и училищата може да се предлагат и млечни продукти, произведени по ТД, които отговарят на изискванията за сурово мляко на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004 и на качествени показатели за готов продукт съгласно действащите БДС.

7. Предлагащите мляко и млечни продукти да са без растителни мазнини.

Млякото и млечните продукти, посочени по-горе, трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III на Регламент 853/2004.

Кисело мляко краве 2%

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 сухомляко.

Кисело мляко краве 3.6%

БДС 12/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Масленост- 3.6 %. Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна, сметанообразна маса. Мирис и вкус– свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение. Сухо вещество– 11,8%, киселинност °Т- 90÷150.

Цедено кисело мляко краве x 0,350 кг.

Пастьоризирано мляко 3.2%

Първо качество изкупна цена или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3,2%. Вкус– специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис– специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух безмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.

Пастьоризирано мляко 1.5%

Първо качество изкупна цена или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 1,5%. Вкус– специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис– специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух безмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.

Пастьоризирано мляко 3.6%

БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3,6%. Вкус– специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис– специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко. Пастьоризирано мляко с добавен плодов компонент с натурален подсладител не повече от 15%.

Сметана сладкарска x 1 л.

Сирене крема x 0.125 кг

вкус, мирис и аромат специфични за крема сирене без страничен привкус и мирис.

Сметана заквасена x 0.400 кг

Краве масло x 0.125 кг

БДС 13-83 или еквивалентна ТД на производителя.

Сирене краве

Първо качество сурово мляко. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в тенекии с нетно тегло от 8 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.

Сирене краве

Първо качество сурово мляко. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, вакумирано в опаковки по 1 кг., с ясна маркировка, 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.

Кашкавал краве

Еквивалентна ТД на производителя, първо качество пити по 1кг -9 кг, пълномаслен, без растителни мазнини. Всяка пита е 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.

Извара

БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание не повече от 78%, киселинност °Т не повече от 250.

Майонеза x 0.200

Хранителни подправки

Лимонена киселина x 0.010 кг

ТД на производителя

Черен пипер x 0.010 кг

Млян и пресят; цвят - кафяв до черен; вкус - парливо-лютив. на зърна и млян в опаковки 10 гр. Мирис- характерен

Червен пипер x 0.100 кг

Външен вид – хомогенен прахообразен продукт; вкус - специфичен за смлян пипер, без лютивина, не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага – не повече от 10%.

Суши подправки x 0.010 кг

По ТД на производителя, добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус. Да бъдат в целофанови, фолиеви или картонени опаковки до 10 гр.

/чубрица, магданоз, джоджен, дафинов лист, копър, целина, бахар, ким, карамфил/

Канела x 0.010 кг

Светлокафяв цвят; вкус – леко нагарчащ.

Ванилия x 0.2 гр.

Оцет винен x 0.700 кг

Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота –бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.

Сол

Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол, българско производство в пакети по 1 кг. Калиев йодат – 28 – 55 мг./кг.

Сол морска x 1кг.

Какао на прах x 0.050 кг

Пълномаслено какао на прах в разфасовки по 0.100 кг, .

Какао гранулирано x 0.200 кг

Други

Мая за хляб x 0.042 кг

На кубчета от 0.042 кг пакетирани в индивидуална опаковка

Сода бикарбонат x 0.100 кг

По ТД на производителя. Разфасовка в пакети по 0.100 кг

Амонячна сода x 0.010 кг

По ТД на производителя. Разфасовка в пакети по 0.100 кг

Бакпулвер x 0.010 кг

Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте в пакетчета по 0.100 кг

Овесени ядки натурални x 0.500 кг

По ТД на производителя, без оцветители. Фини люспи от 100% овес, без примеси, в пакети по 0.500 кг. Не се доставят, приемат и предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Храните на зърнена основа, предназначени за консумация от децата във възрастта до 3 години, по отношение на състава им трябва да отговарят на изискванията на Наредбата за изискванията към храните на зърнена

основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, приета с ПМС № 66 от 18 март 2003 г. (ДВ бр. 27 от 2003 г.).

Мюсли x 0.500 кг

По ТД на производителя, без оцветители. Не се доставят, приемат и предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

Корнфлейкс x 0.500 кг

По ТД на производителя, без оцветители. Не се доставят, приемат и предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

Пилешки бульон - кутия 48 бр.

Зеленчуков бульон - кутия 48 бр.

Пикантина за пиле x 0.070 кг

Пикантина зеленчуци x 0.090 кг

Пикантина барбекю x 0.070 кг

Бутер тесто x 0.800 кг

По ТД на производителя състав: брашно, вода, сол, подобрители

Чай

Билков чай

Филтър x 0.030 Без оцветители и овкусители, съгласно регламент №1331/2008

Зеленчуци, продукти от градинарство

Да отговарят на изискванията за качество, на общия и специфичните стандарти, пределени в Приложение 1, части А и Б на Регламент № 543/2011

1. 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 . Трябва да са I /първо/ качество, да са от сортове предназначени за консумация в пряно състояние, да са цели, здрави, свежи на външен вид, без повреди причинени от вредители и да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и на Раздел VIII от Наредба № 9 от 16 септември 2011г за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата
2. Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.
3. Кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, салатно цвекло, репички и др.), които се използват в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

Пресните плодове и зеленчуци трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1 , част А и част Б на Регламент 543 8 2011 на Комисията.

Зеленчуците 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.

Лук кромид сух

Пипер

Домати

Зеле

Краставици

Тиквички

Моркови

Чесън сух глави

Чесън сух на прах x 0.010

Праз

Първо качество на връзки. Да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ.

Гъби печурки пресни - кг

Зелен лук връзка

Първо качество на килограм.

Пресен копър – връзка

Първо качество на връзки.

Пресен магданоз – връзка

Първо качество на връзки.

Прясна целина –връзка

Първо качество на връзки.

Зелени марули –бр.

БДС 2887-83 първо качество, 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 неестествени външна влага, незамръзнали. Тегло до 30.04. над 200 гр.; след 30.04. над 250 гр.

Репички

БДС 1725-73 или еквивалентно ТД на производителя Правилно оформени кореноплодни, цели, неразклонени, пресни здрави, чисти, без страничен привкус. Бяла, свежа, плътна и не загрубяла вътрешност. Листните дръжки изрязани до 2см от челото. Размер в см по най- големия напречен диаметър 5 см.

Карфиол

Падладжан - син

Ряпа /бяла, черна, червена/

Червено цвекло

Плодове преработени

Конфитюр x 0.360 кг

БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- стъклен буркан тип ТО от 0.310 литра. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус- сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в % не по- малко от 60. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.

Мармалад x 0.370 кг

С 60% плодово съдържание с добавена захар под 50%. Да съдържа информация за използваните плодове и вложеното им количество към момента на производство, да не съдържа консерванти, оцветители и подсладители

Компот x 0.680 кг

Цели или нарязани плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Съдържание на плод 45-50 %. Стъклени буркани тип ТО с вместимост 0.680 литра. Да не съдържа консерванти и оцветители, с натурален подсладител.

Орехови ядки x 0.500 кг

Стафиди x 0.500 кг

Плодови сокове

Плодов сок x 1л

Кутии тетрапак от 1 литър. Концентриран, пастъроризиран сок, без добавена захар, без консерванти, с концентрация 100%.

Нектар в бутилка x 0.500 кг

Само 100% плодови и /или зеленчукови сокове, плодови и плодово- зеленчукови нектари, в които съдържането на моно- и дизахариди не надвишава 20% от общата маса. Плодовите напитки да са етикирани в съответствие с Наредбата за изискванията към напитките от плодове, приета с ПМС №219 от 24.09.2002г.

Плодове – овощни, цитрусови и др.

да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. 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.

Ябълки

Круши

Дини

Пъпеш

Праскови

Портокали

Мандарини

Банани

Лимони

Грозде

Тиква

Киви

Череш

Ягоди

Сини сливи

№	Хранителни продукти	мярка	Прогнозно количество за 12 месеца
I	Хлебни изделия		
1	Хляб "Добруджа" x 0.650	бр.	1800
2	Пълнозърнест хляб тостер x 0.600	бр.	1500
3	Козунак x 0.500	бр.	160

4	Точени кори х 0.500	бр.	610
II	Тестени изделия		
5	Фиде х 0.400	бр.	315
6	Кус-кус х 0.400	бр.	400
7	Макарони х 0.400	бр.	550
8	Пълнозърнести макарони х 0.400 - 0.500	бр.	40
9	Кроасан х 0.060	бр.	1600
III	Мелничарски продукти		
10	Брашно тип 500 х 1 кг	кг.	1260
11	Ориз х 1 кг	кг.	750
12	Нишесте х 0.060	кг.	140
13	Грис х 0.500 кг	бр.	245
14	Жито х 0.500	бр.	180
15	Галета х 0.200	бр.	505
IV	Сладкарски изделия и захар		
16	Бисквити "Закуска" х 0.330	бр.	590
17	Обикновенни бисквити х 0.180	бр.	160
18	Суша паста х 0,038	бр.	2000
19	Меденка пакет х 0.125	бр.	350
20	Меден линцер х 0.100	бр.	1600
21	Дребни сладки -тарелка /локумки, масленки, розички и др./ х 0.200	бр.	26
22	Руло с мармалад х 0.200	бр.	130
23	Тахан халва х 1кг	кг.	50
24	Локум обикновен х 0.140	бр.	130
25	Чаени бисквити х 0.150	бр.	500
26	Шоколадови вафли х 0.055	бр.	1200
27	Обикновени вафли пакет по 6 бр.	бр.	780
28	Пчелен мед х 0,900	кг.	60
29	Пчелен мед х 0,400	бр.	200
30	Захар х 1 кг	кг.	920
31	Пудра захар х 0.500 кг	бр.	85
32	Плодов топинг х 1л.	бр.	15
V	Зърнени култури и картофи0		
33	Леща х 1 кг	кг.	330
34	Зрял боб /фасул/ х 10 кг	кг.	450
35	Картофи	кг.	4270
36	Елда х 0.500	бр.	3

VI	Месо и месни продукти		
37	Свински бут без кост	кг.	800
38	Свински черен дроб	кг.	20
39	Агнешки комплект	кг.	10
40	Телешки шол	кг.	50
41	Варено -пушено свинско филе	кг.	80
42	Замразено пилешко филе	кг.	110
43	Пилешки бутчета без кост и кожа	кг.	2900
44	Замразено пуешко месо без кост и кожа	кг.	80
45	Пилешки дреболии /дробчета/ - замразени	кг.	200
46	Кебапчета/кюфтета x 0.060	бр.	1000
47	Колбас малотраен /кренвирш/	кг.	300
48	Наденица варено-пушена	кг.	250
49	Колбас малотраен	кг.	400
50	Кайма смес	кг.	400
51	Кайма телешка	кг.	30
52	Създърма телешка x 0.200	кг.	160
53	Пастет детски x 0.200	бр.	620
54	Пилешка шунка	кг.	40
55	Сух колбас - шпек	кг.	50
VII	Риба		
56	Скумрия	кг.	700
57	Риба пангасиус	кг.	520
VIII	Продукти от птици		
58	Птичи яйца М	бр.	22100
IX	Растителни масла		
59	Олио	л.	1310
60	Маргарин - опаковка от x 0.250	бр.	400
X	Зеленчуци, преработени или консервирани		
61	Зелен фасул x 0.680	бр.	400
62	Домати x 0.680	бр.	1860
63	Доматено пюре x 0.720	бр.	220
64	Гювеч x 0.680	бр.	50
65	Паприкаш x 0.680	бр.	50

66	Къпоолу х 0.680	бр.	250
67	Лозови листа х 0.680	бр.	60
68	Грах замразен х 2.5 кг.	кг.	300
69	Мариновани краставици х 0.680	бр.	100
70	Лютеница х 0.310	бр.	230
71	Кисело зеле	кг.	150
72	Пипер печен х 0.680	бр.	160
73	Зелен боб замразен х 2.5кг.	кг.	66
74	Спанак замразен х 2.5кг.	кг.	230
75	Броколи замразени х 2.5кг	кг.	35
76	Карфиол замразен х 2.5 кг	кг.	38,5
77	Пипер замразен х 2,5кг	кг.	20
78	Царевица замразена х 0.500кг	кг.	40
79	Маслини черни без костилка	кг.	80
XI	Млечни продукти		
80	Кисело мляко краве 2%	бр.	5400
81	Кисело мляко краве 3.6%	бр.	3120
82	Цедено кисело мляко краве х 0.350 кг.	кг.	20
83	Пастьоризирано мляко с масленост 3.2%	л.	1950
84	Пастьоризирано мляко с масленост 1.5%		3150
85	Пастьоризирано мляко с масленост 3,6%	л.	1200
86	Сметана сладкарска х 1 л.	л.	5
87	Сирене крема х 0.125	бр.	300
88	Сметана заквасена х 0.400	бр.	30
89	Краве масло х 0.125	бр.	2250
90	Сирене краве с нетно тегло от 8 кг	кг.	1050
91	Сирене краве но в опаковки по 1 кг	кг.	15
92	Кашкавал краве	кг.	285
93	Извара	кг.	45
94	Майонеза х 0.200	бр.	20
XII	Хранителни подправки		
95	Лимонена киселина х 0.010	бр.	100
96	Черен пипер х 0.010	бр.	700
97	Червен пипер х 0.100	бр.	240
98	Суши подправки	кг.	18,5
99	Канела х 0.010	бр.	330

100	Ванилия х 0.2 гр.	бр.	3700
101	Оцет винен х 0.700	бр.	105
102	Сол	кг.	195
103	Сол морска х 1кг.	кг.	15
104	Какао на прах х 0.050	бр.	120
105	Какао гранулирано х 0.200	бр.	10
XIII	Други		
106	Мая за хляб х 0.042	бр.	70
107	Сода бикарбонат х 0.100	бр.	150
108	Амонячна сода х 0.010	бр.	10
109	Бакпулвер х 0.010	бр.	250
110	Овесени ядки натурални х 0.500	бр.	270
111	Мюсли х 0.500	кг.	40
112	Корнфлейкс х 0.500	кг.	60
113	Пилешки бульон - кутия 48 бр.	бр.	15
114	Зеленчуков бульон - кутия 48 бр.	бр.	15
115	Пикантина за пиле х 0.070	бр.	90
116	Пикантина зеленчуци х 0.090	бр.	90
117	Пикантина барбекю х 0.070	бр.	90
118	Бутер тесто х 0.800	кг.	20
XIV	Чай		
119	Билков чай -кутия	бр.	350
XV	Зеленчуци, продукти от градинарство		
120	Лук кромид сух	кг.	1580
121	Пипер	кг.	400
122	Домати	кг.	600
123	Зеле	кг.	1325
124	Краставици	кг.	1000
125	Тиквички	кг.	600
126	Моркови	кг.	1060
127	Чесън сух глави	кг.	25
128	Чесън сух на прах х 0.010	бр.	225
129	Праз	кг.	50
130	Гъби печурки пресни	кг.	60
131	Зелен лук връзка	кг.	60
132	Пресен копър - връзка	бр.	300
133	Пресен магданоз - връзка	бр.	1200
134	Прясна целина -връзка	бр.	500
135	Зелени марули	кг.	90
136	Репички	кг.	15
137	Карфиол	кг.	35
138	Падладжан - син	кг.	30
139	Ряпа /бяла, черна, червена/	кг.	100
140	Червено цвекло	кг.	82

XVI	Плодове преработени		
141	Конфитюр x 0.360	бр.	550
142	Мармалад x 0.370	бр.	100
143	Компот x 0.680	бр.	500
144	Орехови ядки x 0.500	кг.	30
145	Стафиди x 0.500	бр.	38
XVII	Плодови сокове		
146	Плодов сок	л.	750
147	Нектар в бутилка x 0.500	бр.	440
XVIII	Плодове – овощни, цитрусови и др.		
148	Ябълки	кг.	1300
149	Круши	кг.	230
150	Дини	кг.	1580
151	Пъпеши	кг.	370
152	Праскови	кг.	430
153	Портокали	кг.	1930
154	Мандарини	кг.	1080
155	Банани	кг.	1320
156	Лимони	кг.	43
157	Грозде	кг.	360
158	Тиква	кг.	510
159	Киви	кг.	210
160	Череши	кг.	90
161	Ягоди	кг.	30
162	Сини сливи	кг.	90

