

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

**КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА
НУЖДИТЕ НА
ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА**

Млечни и месни продукти и бакалия

№ по ред	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка
1.	Пуешко месо - натурално без кост /замразено/, филе, бледожълто на цвят, без повреди, да отговаря за първо качество	Регламент ЕО 543/2008 или екв. Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг ± 0.2
2.	Патешко месо - натурално без кост /замразено/, филе, бледожълто на цвят, без повреди, да отговаря за първо качество	Регламент ЕО 543/2008 или екв. Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг ± 0.2
3.	Пилешко бутче , натурално, обезкостено /замразено/ - Бутчетата да включват месо от бедрената кост, пищяла, фибулата /малкият пищял/, заедно с обграждащата мускулатура. Да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Да отговарят на клас „А” и да бъдат с добре развита мускулатура, чисти, без травми, със здрава кожа, без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина. Големина на бутчето от 250-350 гр. Външен вид – бледожълт, без механични повреди.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг ± 0.2
4.	Пилешко филе – охладено ,натурално, сухо. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхваща отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост на пилето. Външен вид – правилно оформени, без разкъсвания. Повърхност чиста, без ослизаване. Мирис специфичен за прясно птиче месо.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №6/15.08.2011г./10.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг ± 0.2
5.	Пилешко филе - замразено без кост	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг ± 0.2
6.	Пиле – цяло /замразено/ Да отговаря на клас „А” и да бъде с добре развита мускулатура, чисто, без травми, със здрава кожа, без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина. Външен вид – бледожълт, без механични повреди.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1,5 - 1,8 кг ± 0.2
7.	Телешко месо, шол – в натурален вид пакетирано, да не е обработено допълнително, а натурално, без наличие на сланина	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг ± 0.2

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

**КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА
НУЖДИТЕ НА
ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА**

Млечни и месни продукти и бакалия

8.	Свинско бут без кост - натурално, състои се от полуципестия мускул, включително и десталните му части, не се допуска наличие на сланина, натурално да не е обработено допълнително-натурално.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликве по 1 кг ± 0.2
9.	Мляно месо - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят бледакафяв до червен, вкус - умерено солени, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг ± 0.2
10.	Кайма - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят - бледакафяв до червен, вкус - умерено солени, мирис - свойствен на прясно месо- съдържание на мазнини до 12,5%, сол до 1,5%	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 6 /15.08.2011г.	кг	Единична опаковка полетиеленова торба по 1 кг ± 0.2
11.	Свински шол - натурален, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликве по 1 кг ± 0.2
12.	Агнешко месо от плешка - натурално, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликве по 3 кг ± 0.2
13.	Агнешко месо от бут - натурално, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Полиетиленови пликве по 3 кг ± 0.2
14.	Заешко месо - замразено съдържание на Мазнини до 16%, сол до 1,5%	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликве по 1 кг ± 0.2
15.	Шпек салам - продуктът да бъде с форма типична, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, с характерен розово-червен до червено-кафяв цвят, без празнини, шупли и сухожилия, фасции разтопени мазнини, без наличие на тъмно оцветен периферен пръстен. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от твърдо еластична до плътна. Салама да е с приятен специфичен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки. Мазнини до 26% и сол до 2,2%.	„Стара Планина“ ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В естествено черво по 1 кг

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

16.	<p>Пресен салам-- продуктът да бъде с форма типична, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят.Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, с характерен розово-червен до червено-кафяв цвят, без празнини, шупли и сухожилия, фасции разтопени мазнини, без наличие на тъмно оцветен периферен пръстен. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от твърдо еластична до плътна. Салама да е с приятен специфичен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.</p>	<p>Стара Планина“ ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	кг	полиетиленови пликове по 1 кг ± 0.2
17.	<p>Пуешка шунка - съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5%. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини.Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява. Вкус и мирис, приятни специфични.</p>	<p>Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	кг	полиетиленови пликове по 1 кг
18.	<p>Свинско филе – съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5% . Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини.Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява.Вкус и мирис, приятни специфични.</p>	<p>Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	кг	полиетиленови пликове по 1 кг
19.	<p>Свинска плешка – съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5% . Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини.Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява.Вкус и мирис, приятни специфични.</p>	<p>Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	кг	полиетиленови пликове по 1 кг
20.	<p>Шунка свинска филе – съдържание на мазнини до 16%, сол до 1,5%. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, месото е сочно, с нежни влакна, на места мраморирано от тлъстини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини.Консистенция от еластична до плътна, при рязане не се раздробява.Вкус и мирис, приятни специфични.</p>	<p>Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	кг	Вакумиранаи полиетиленови пликове по 1 кг.
21.	<p>Риба съомга - филе, замразено на блок при температура -18 °С, 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</p>	<p>Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.</p>	кг	в полиетиленови торби от 12 кг

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

22.	Риба съомга - котлет , замразена на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 12 кг
23.	Риба съомгова пъстърва - филе, замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 12 кг
24.	Риба треска - филе, замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 12 кг
25.	Рибче ХЕК - филе, замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
26.	Риба бяла - филе, замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
27.	Риба Мерлуза - филе-замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от 1 кг
28.	Риба Пъстърва - филе, замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от кг

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

29.	Риба Скумрия - филе, замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от кг
30.	Акула - котлет , замразена на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от кг
31.	Риба Тон – филе , замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от кг
32.	Тилапия – филе , замразено на блок при температура -18 °С, 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	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови торби от кг
33.	Сирене “Краве” - бяло саламурено (без саламурата) – БДС вкус, мирис и аромат - специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда, еластична. Вкус, мирис и аромат – специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис	БДС 15:2010 или ТД еквивалентна БДС, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В кутии по 8 кг
34.	Кашкавал от краве мляко – вакумиран по БДС. Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	БДС 14:2010 или ТД еквивалент на БДС съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетиле-нови опаковки до 1 кг
35.	Краве масло, немско - блок. Не по-малко от 82 %, масленост - цвят – светложълт до кремав, вкус – специфичен.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	опаковки от 2 кг.

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

**КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА
НУЖДИТЕ НА
ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА**

Млечни и месни продукти и бакалия

36.	Извара от обезмаслено мляко – млечна, безсолна; вкус, мирис и аромат – специфичен за продукта	Технологичната документация на производителя или еквивалент съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Полиетеле-нови опаковки по 5 кг
37.	Масло - БДС пакет 250 гр. - масленост не по-малко от 82 %	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	в целофанови пликове по 1 кг
38.	Кашкавал пита - Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по-малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни.	ТД на производител Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	Вакумиран пакет до 9 кг
39.	Крема сирене – вкус, мирис и аромат специфични за крема сирене, без страничен привкус и мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	бр	Опаковка 0,125 кг в алуминиево фолио, поставени в картонен кашон
40.	Сметана – вкус, мирис и консистенция, без страничен привкус и мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	В стандартна опаковка на производителя
41.	Сметана за готвене – животинска , вкус, мирис и консистенция, без страничен привкус и мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011г.	кг	В стандартна опаковка на производителя
42.	Топено сирене - вкус, мирис и аромат специфични за вида сирене, без страничен привкус и мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	В стандартна опаковка на производителя
43.	Пушено сирене - вкус, мирис и аромат специфични за вида сирене, без страничен привкус и мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	В стандартна опаковка на производителя
44.	Пряно мляко 2% БДС масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	найлонови пликове по 1 литър
45.	Пряно мляко 3,6% БДС масленост, еднородна течност без утайка, цвят-бял със слабо кремав отенък, вкус-слабо сладникъв без страничен привкус, мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Тетрапак кутии литър

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

46.	Кисело мляко 2% масленост, бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение.	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	Пластмасова кофичка до 0.400 кг
47.	Кисело мляко 3,6% масленост, бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. Сухо вещество от 8,5% до 18%.	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	Пластмасова кофичка до 0,400 кг
48.	Цедено кисело мляко , бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение.	Стандарт БДС или еквивалент съобразно Наредба № 9 в съответствие с БДС.	кг	Пластмасова кофичка до 1 кг
49.	Маскарпоне - бял цвят с различни нюанси на кремав цвят, вкус и аромат-специфичен, приятно млечно кисел. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	Кг.	пластмасова кофичка до 0,200 мл
50.	Плодово прясно мляко 200 мл. - без изкуствени оцветители и ароматизатори	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	пластмасова кофичка до 0,200 мл
51.	Плодово кисело мляко - без изкуствени оцветители и ароматизатори	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	пластмасова кофичка до 0,200 кг
52.	Яйца кокоши, клас „А”- L , черупка нормална, чиста, неповредена, здрава, с тегло 0,050 кг. Със задължителна маркировка на всяко яйце съгласно Наредба №1/01.2008г. Доставени 5 дни след датата на производство	Наредба № 9/ 16.09.2011г.	бр.	В картонени кори по 30 бр.
53.	Олио - рафинирано слънчогледово, бистро, без утайка, цвят-светложълт, вкус и мирис характерен – без страничен привкус, без примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Пластмасови бутилки по 1 литра

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

54.	Зехтин - растителна мазнина, с кехлибарен цвят	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	Бутилки по 1 литра
55.	Захар - рафинирана, бяла, екстра, кристална, пакет. Бяла, суха, нелепнеща, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси – не се допускат Еднородност на кристалите – не по-малко от 99,9 %. Обща пепел – не повече от 0,025 % и влага – не повече от 0,10 %.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанови пликове по 1 кг.
56.	Захар пудра - Суха, нелепнеща, с бял блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси – не се допускат.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанови пликове по 1 кг
57.	Макарони - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в целофанови пликове по 0,400 кг.
58.	Макарони пълнозърнести - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в целофанови пликове по 0,500 кг
59.	Макарони без глутен - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в целофанови пликове по 0,400 кг
60.	Фиде - произведено 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, без оцветители. Размери и дължина от 250- 600 мм., диаметър на нишката – 0,5-2,0 мм. При сваряване – увеличаване на обема не по-малко от 2,5. Влага в % - не повече от 12,5. Загуба на сухо вещество във варивната вода не повече от 12 %. Съдържание на напукани макаронени изделия, % от масата – не повече от 2%.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	Целуфанови опаковки по 0.400 кг
61.	Спагети - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

62.	Кус- кус - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
63.	Юфка домашна - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
64.	Юфка – спирали или туби	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
65.	Сол йодирана с калиев йодат – първо качество цвят бял; вкус - солен; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Калиев йодат-28-50, NaCl97,8% ml/kg	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови пликосе по 1 кг.
66.	Меденка - цвят кремав до светложелт; консистенция - лесно режеща се и трошеща; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	бр	В метални кутии по 0,420кг
67.	Халва тахан - цвят кремав до светложелт; консистенция - лесно режеща се и трошеща; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	кг	полиетиленова по 1 кг
68.	Суши пасти	Технологичната документация на производителя	бр.	В целуфанова единична опаковка от 0,215 кг поставени в картонен кашон
69.	Бисквити меки -- добре оформени еднакви на големина ,горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,150 кг поставени в картонен кашон
70.	Бисквити – твърди – 330 гр. Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина	Технологичната документация на производителя.	бр.	В целуфанова единична опаковка по 0,330 кг поставени в картонен кашон
71.	Ориз /екстра качество/-среднозърнест, да не е брашнясал и да не съдържа живи или мъртви вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл и запарено, не се допускат неолоущени зърна. Качество екстра.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанов плик по 1 кг, в найлонов стек по 10 кг

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

72.	Червен пипер сладък - външен вид - хомообразен продукт; вкус - специфичен за смлян пипер, без лютивина не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага - не повече от 10. .	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанови опаковки по 1 кг
73.	Ванилия – съдържание на ванилиев прах 100 %	Технологичната документация на производителя	бр.	пликчета от пергаментова хартия по 0,2 гр.
74.	Ванилиена захар	Технологичната документация на производителя	бр	пликчета от пергаментова хартия по 0,2 гр.
75.	Какао на прах - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – горчив.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг
76.	Какао на гранули - пълномаслено какао на гранули, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – горчив.	Технологичната документация на производителя	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг
77.	Чай плодов.	Технологичната документация на производителя	бр.	Целуфанови опаковки по 0,010 кг
78.	Чай билков, пакетиран – от добре изсушени билки, без оцветители, овкусители и кофеин - съдържание – билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, или цвят; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая- характерен за вида; вкус – приятен, хармоничен, без страничен мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в пликчета от филтърна хартия без конец, филтърните пликчета поставени в многослоен, пигментно покрит картон - кутия по 20 бр.
79.	Корнфлекс - различни видове, различни форми, но не по-големи от 1 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанови пликчета по 1 кг
80.	Корнфлекс шоколадов - с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на цвят черни с размер не по-малък от 1.5 см. до 2 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанови пликчета по 1 кг
81.	Овесени ядки - без страничен мирис и аромат, мирис – на брашно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целуфанови опаковки по 1 кг
82.	Мюсли - с плодове, с ядкови плодове, със сухи плодове, с парченца не по-големи от 5 мм, 40 % плод	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целуфанови опаковки по 1 кг
83.	Джоджен - добре изсушен без чужди примеси	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанови пликчета по 1 кг
84.	Галета - златист цвят, ситно смляна, без без примеси	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфанови пакетчета по 0,400 кг
85.	Бял сух боб пакет – първо качество без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова опаковка по 1 кг

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

86.	Мед пчелен – натурален 100% , с бледожълт цвят, със специфичен аромат.ПМС -196 Съдържание на вода не повече от 20%, захароза не повече от 5%, нерзтворими във вода вещества не повече от 0,1%. Не се допускат признаци на ферментация.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	буркани стъклени по 0,900 кг.
87.	Грис /царевичен/ - цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в хартиени пликове по 0,500 кг.
88.	Грис /пшеничен/ – цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в хартиени пликове по 0,500 кг
89.	Нишесте бяло пшенично – 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	в хартиени пликове по 0,060 кг
90.	Нишесте пудинг - 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликове по 1 кг
91.	Царевично нишесте - 100 %, без оцветители, натурално, без страничен привкус на плесен	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликове по 0,060 кг
92.	Брашно царевично - цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	в хартиени пликове по 1 кг
93.	Брашно лимец - характерен цвят, без наличие на тричени части, мирис – специфичен, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г	кг	В стандартна опаковка на производителя
94.	Жито/Грухана пшеница – цвят - специфичен за съответния сорт, мирис-характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен аромат, вкус – характерен за пшеничното зърно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целуфанова торбичка по 0,500 кг
95.	Оцет винен -6 % цвят – жълт до бледочервен, чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,700 л
96.	Оцет Ябълков	Технологичната документация на производителя	бр.	ПВЦ бутилка по 0,700 л
97.	Пастет Детски - цвят – еднороден, характерен за вида, еднородна смляна маса, без отделяне на течност и въздушни мехурчета, вкус и мирис-приятен специфичен, приготвен от свински черен дроб.	Технологичната документация на производителя	бр.	Метални кутии от 0,200 кг

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

98.	Леща – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 1 кг
99.	Червена леща – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 1 кг
100.	Елда – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 0,500 кг
101.	Лющен боб – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	в целуфанова опаковка по 0,800гр или 1 кг
102.	Чубрица суха - добре изсушена без чужди примеси, мирис и привкус,ронена. Съдържание на влага –не повече от 13%.	Технологичната документация на производителя	кг	целуфанови пликче по 1 кг
103.	Шарена сол	Технологичната документация на производителя	кг	в целуфанова опаковка по 0.060 гр
104.	Хлебна сода/Сода бикарбонат -еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче 0,100 кг в картонена кутийка
105.	Канела - светлокафяв цвят, вкус – леко нагарчаща	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
106.	Захар кафява - цвят кафяв; вкус – кисел, специфичен за подправката; разтворимост – пълна; без чужди примеси, мирис и привкус.	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010
107.	Бакпулвер - еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
108.	Дафинов лист - добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус- специфични	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
109.	Кафяв ориз	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	В стандартна опаковка на производителя
110.	Сироп	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	В стандартна опаковка на производителя
111.	Млечен десерт - тип Данет дуо или еквивалент - 100 гр. ± 15 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
112.	Млечен десерт - тип Киндер или еквивалент - 30 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
113.	Боза – плътна течност приготвена от пшенично брашно, подсладена с естествен подсладител, вкус и цвят типични за продукта.	Технологичната документация на производителя	л.	ПВЦ бутилка по 1,0 л

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

114.	Млечен десерт - 140 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
115.	Млечен десерт - 125 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	бр.	В стандартна опаковка на производителя
116.	Целина бр./суха/	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя
117.	Кленов сироп	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	В стандартна опаковка на производителя
118.	Лимонов сок	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	ПВЦ бутилка
119.	Нахут	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
120.	Киноа	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	бр.	В целуфанова опаковка по 0,400 кг
121.	Амарант	Технологичната документация на производителя	бр.	целуфаново пликче по 0,010 кг
122.	Брашно лимец - характерен цвят, без наличие на тричени части, мирис – специфичен, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя
123.	Чия	Технологичната документация на производителя	кг	
124.	Чесън на прах	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя
125.	Бисквити - обикновенни	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя
126.	Бисквити за торта	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя
127.	Бисквити - какао	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА
НУЖДИТЕ НА
ДГ №192 „ЛОЗИЧКА” - РАЙОН “ЛОЗЕНЕЦ” - СТОЛИЧНА ОБЩИНА

Млечни и месни продукти и бакалия

128.	Риган - сух	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя
129.	Девисил - сух	Технологичната документация на производителя	кг	В стандартна опаковка на производителя