

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за обществена поръчка с предмет: Доставка на хранителни продукти за нуждите на 48
ДГ Братя Грим, гр.София, СО - район „Сердика“, ул. „Марин Христов“ № 5

От

Иван Димчев Данъовски

/ТРИТЕ ИМЕНА НА УЧАСТНИКА/

с ЕГН **5804040000** или съответно **ЕТ „Македония - Иван Данъовски“**

/ПЪЛНО НАИМЕНОВАНИЕ НА УЧАСТНИКА/

с ЕИК: **121272823**,

със седалище и адрес на управление: гр.София, ул. „Лиляче“ № 19, ж.к. „Овча купел“ 1,

/АДРЕС НА УЧАСТНИКА ПО РЕГИСТРАЦИЯ/

ТЕЛЕФОН: **0889525282** ФАКС:.....

Предлагаме следните цени за доставката на хранителни продукти по горепосочената поръчка, посочени в следващата Таблица:

МЛЕЧНИ И МЕСНИ ПРОДУКТИ И БАКАЛИЯ					
№ по ред	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Единична цена с ДДС
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 пликове по 1 кг ± 0.2	7.80
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 пликове по 1 кг ± 0.2	8.00
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 пликове по 1 кг ± 0.2	8.00

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 ослизване. 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	9.50
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	9.00
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	4.60
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	12.50
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 пликос по 1 кг ± 0.2	8.20
9.	Мляно месо - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, 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	8.20
10.	Кайма - със съдържание 60% телешко и 40 % св.месо, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, цвят- бледокафяв до червен, вкус - умерено солен, 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	8.40
11.	Свински шол - натурален, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг ± 0.2	8.80
12.	Агнешко месо от плешка - натурално, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя,	кг	полиетиленови пликос по 3 кг ± 0.2	12.00



		съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.			
13.	Агнешко месо от бут - натурално, без допълнителна обработка	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 3 кг ± 0.2	12.40
14.	Заешко месо - замразено съдържание на Мазнини до 16%, сол до 1,5%	ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг ± 0.2	9.00
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	16.00
16.	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.	Стара Планина“ ТД на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в естествено черво по 1 кг	12.00
17.	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.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	вакумирани полиетиленови пликос по 1 кг.	8.00

[Handwritten signature]



18.	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.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг	8.80
19.	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.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	полиетиленови пликос по 1 кг	8.60
20.	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.	Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	вакумирани полиетиленови пликос по 1 кг.	8.80
21.	Риба съомга - филе , замразено на блок при температура -18 °C, 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 1-2 кг	26.00
22.	Риба съомга - котлет , замразена на блок при температура -18 °C, 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 1-2 кг	24.00
23.	Риба съомгова пъстърва - филе , замразено на блок при температура -18 °C, 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 1-2 кг	16.00
24.	Риба треска - филе , замразено на блок при температура -18 °C, 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 1-2 кг	9.00



25.	Рибе ХЕК - филе, замразено на блок при температура -18 °C, 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	10.20
26.	Риба бяла - филе, замразено на блок при температура -18 °C, 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	10.40
27.	Риба Мерлуза - филе-замразено на блок при температура -18 °C, 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	10.20
28.	Риба Пъстърва - филе, замразено на блок при температура -18 °C, 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	13.00
29.	Риба Скумрия - филе, замразено на блок при температура -18 °C, 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	10.80
30.	Акула - котлет , замразена на блок при температура -18 °C, 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	8.00
31.	Риба Тон – филе , замразено на блок при температура -18 °C, 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	15.00
32.	Тилапия – филе , замразено на блок при температура -18 °C, 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	9.60

[Handwritten signature]



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	8.60
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	полиетиленови опаковки до 1 кг	12.00
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.	16.00
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	полиетиленови опаковки по 5 кг	3.00
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	15.00
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	9.00
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.	кг	Опаковка 0,125 кг в алуминиево фолио, поставени в картонен кашон	9.80
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	3.80



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	5.60
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	7.00
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	7.00
44.	Прясно 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	1.50
45.	Прясно 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	1.80
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	1.60
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	1.80
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	3.40



49.	Плодово прясно мляко - без изкуствени оцветители и ароматизатори	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	пластмасова опаковка до 0,200 мл	2.40
50.	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	2.60
51.	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.	0.30
52.	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	2.40
53.	Зехтин - растителна мазнина, с кехлибарен цвят	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	бутилки по 1 литра	8.00
54.	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.	1.50
55.	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	1.80
56.	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.	кг	в целофанови пликове по 0,400 кг.	1.80
57.	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.	кг	в целофанови пликове по 0,500 кг	2.00



58.	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.	кг	в целофанови пликове по 0,400 кг	1.80
59.	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.	кг	целофанови опаковки по 0.400 кг	1.80
60.	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.	кг	в целофанова опаковка по 0,400 кг	1.80
61.	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.	кг	в целофанова опаковка по 0,400 кг	1.80
62.	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.	кг	в целофанова опаковка по 0,400 кг	4.00
63.	Юфка – спирали или туби	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанова опаковка по 0,400 кг	1.80
64.	Сол йодирана с калиев йодат – първо качество цвят бял; вкус - солени; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Калиев йодат-28-50, NACI97,8% mil/kg	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в полиетиленови пликове по 1 кг.	0.60
65.	Меденка - цвят кремов до светложелт; консистенция - лесно режеща се и трошеща; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	кг	в целофанова единична опаковка поставени в картонен кашон	9.60
66.	Халва тахан - цвят кремов до светложелт; консистенция - лесно режеща се и трошеща; без страничен привкус и мирис без палмово масло	Технологичната документация на производителя	кг	полиетиленова опаковка по 1 кг	4.40



67.	Сухи пасти	Технологичната документация на производителя	кг	в целофанова единична опаковка от 0,215 кг поставени в картонен кашон	10.00
68.	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 палмава мазнина	Технологичната документация на производителя	кг.	в целофанова единична опаковка по 0,150 кг поставени в картонен кашон	6.80
69.	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.	кг.	в целофанова единична опаковка по 0,330 кг поставени в картонен кашон	6.80
70.	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 неолющени зърна. Качество екстра.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанов плик по 1 кг, в найлонов стек по 10 кг	1.80
71.	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 целофанови опаковки по 1 кг	7.60
72.	Ванилия – съдържание на ванилиев прах 100 %	Технологичната документация на производителя	кг	пликчета от пергаментова хартия по 0,2 гр.	0.04
73.	Ванилиена захар	Технологичната документация на производителя	кг	пликчета от пергаментова хартия по 0,2 гр.	0.05
74.	Какао на прах - пълномаслено какао на прах. Лесно разтворим прахообразен продукт, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – горчив.	Технологичната документация на производителя	кг.	целофанови опаковки по 1 кг	2.00
75.	Какао на гранули - пълномаслено какао на гранули, светлокафяв до кафяв цвят, вкус – горчив.	Технологичната документация на производителя	кг.	целофанови опаковки по 1 кг	2.00
76.	Чай плодов.	Технологичната документация на производителя	бр.	целофанови опаковки по 0,010 кг	1.40



77.	Чай билков, пакетирен – 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 пликчетата от филтърна хартия без конец, филтърните пликчетата поставени в многослоен, пигментно покрит картон - кутия по 20 бр.	0.50
78.	Корнфлекс - различни видове, различни форми, но не по-големи от 1 см.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанови пликове по 1 кг	3.80
79.	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 целофанови пликове по 1 кг	5.30
80.	Овесени ядки - без страничен мирис и аромат, мирис – на брашно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	целофанови опаковки по 1 кг	2.40
81.	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.	целофанови опаковки по 1 кг	3.40
82.	Джоджен - добре изсушен без чужди примеси	Технологичната документация на производителя	кг	в целофанови пликове по 1 кг	0.20
83.	Галета - златист цвят, ситно смляна, без примеси	Технологичната документация на производителя	кг	целофанови пакетчета по 0,400 кг	1.50
84.	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 целофанова опаковка по 1 кг	3.80
85.	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.	9.00
86.	Грис /царевичен/ - цвят – бледожълт до кремов, 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.	1.80



87.	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	1.40
88.	Нишесте бяло пшенично – 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	2.80
89.	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	2.80
90.	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	2.80
91.	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	1.80
92.	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	3.60
93.	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 целофанова торбичка по 0,500 кг	2.00
94.	Оцет винен -6 % цвят – жълт до бледочервен, чиста прозрачна течност, без утайка на дъното, вкус - кисел, характерен за продукта	Технологичната документация на производителя	л	ПВЦ бутилка по 0,700 л	0.60
95.	Оцет Ябълков	Технологичната документация на производителя	л	ПВЦ бутилка по 0,700 л	1.20
96.	Пастет Детски - цвят – еднороден, характерен за вида, еднородна смяна маса, без отделяне на течност и въздушни мехурчета, вкус и мирис-приятен специфичен, приготвен от свински черен дроб.	Технологичната документация на производителя	кг	метални кутии от 0,200 кг	1.45
97.	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 целофанова опаковка по 1 кг	2.80

98.	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 целофанова опаковка по 1 кг	3.40
99.	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 целофанова опаковка по 0,500 кг	5.00
100.	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 целофанова опаковка по 0,800гр или 1 кг	5.00
101.	Чубрица суха - добре изсушена без чужди примеси, мирис и привкус,ронена. Съдържание на влага –не повече от 13%.	Технологичната документация на производителя	кг	целофанови пликче по 1 кг	0.20
102.	Шарена сол	Технологичната документация на производителя	кг	в целофанова опаковка по 0.060 гр	0.20
103.	Хлебна сода/Сода бикарбонат -еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	кг	целофаново пликче 0,100 кг в картонена кутийка	0.20
104.	Канела - светлокафяв цвят, вкус – леко нагарчаща	Технологичната документация на производителя	кг	целофаново пликче по 0,010 кг	0.30
105.	Захар кафява - цвят кафяв; вкус – кисел, специфичен за подправката; разтворимост – пълна; без чужди примеси, мирис и привкус.	Технологичната документация на производителя	кг	целофаново пликче по 0,010	2.00
106.	Бакпулвер - еднородна смес, без образуване на бучки	Технологичната документация на производителя	кг	целофаново пликче по 0,010 кг	0.20
107.	Дафинов лист - добре изсушен, без чужди привкуси, мирис и вкус- специфични	Технологичната документация на производителя	кг	целофаново пликче по 0,010 кг	0.10
108.	Кафяв ориз	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	кг	в стандартна опаковка на производителя	3.00
109.	Сироп	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	в стандартна опаковка на производителя	7.40
110.	Млечен десерт - 100 гр. ± 15 гр.	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	2.20
111.	Млечен десерт - 30 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	1.60

112.	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	0.96
113.	Млечен десерт - 140 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	2.00
114.	Млечен десерт - 125 гр. ± 5 гр.	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	1.60
115.	Целина бр./суха/	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	0.20
116.	Кленов сироп	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	в стандартна опаковка на производителя	28.00
117.	Лимонов сок	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9/16.09.2011	л.	ПВЦ бутилка	0.80
118.	Нахут	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанова опаковка по 0,400 кг	3.60
119.	Киноа	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в целофанова опаковка по 0,400 кг	8.00
120.	Амарант	Технологичната документация на производителя	кг	целофаново пликче по 0,010 кг	8.00
121.	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	4.00
122.	Чия	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	8.00
123.	Чесън на прах	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	0.20
124.	Бисквити - обикновенни	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	8.60



125.	Бисквити за торта	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	8.40
126.	Бисквити - какао	Технологичната документация на производителя	кг	в стандартна опаковка на производителя	8.80

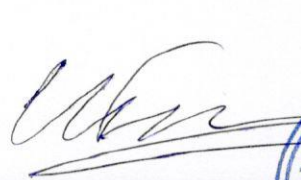
ПРЕРАБОТЕНИ ПЛОДОВЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ И ЯДКИ					
№ по ред	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Единична цена с ДДС
1	Замразени Броколи - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.90
2	Замразена Царевица - едри, добре оформени зърна, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.40
3	Замразен карфиол - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.60
4	Замразени тиквички - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	1.80
5	Замразени плодове /ягода, малини, къпини и др./ - добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	5.00
6	Замразен Грах - цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис - свойствен за зелен грах; цвят - зелен, без наличие на жълти зърна, без петна по зърното, големина на зърното - по-малко от 8,75 мм, структура – добра, с нежна покривка и месеста част	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.20
7	Замразен Спанак - добре оформени кубчета, не смачкани., свежо зелен цвят, съставните части са с хомогенен размер, без съдържание на големи парчета от стебла с жълт цвят, вкус – леко стипчив и горчив, нарязан на парченца с размер от 4 – 100 мм; съдържание на сухо в-во - не по-малко от 6%	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.20

8	Замразен Пипер ивица - добре оформени ивици от нарязан пипер с размери 1,5 см широки и дълги не повече от 8 см., без страничен привкус и аромат, без примеси от чужди тела	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.80
9	Замразен Гювеч - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители първо качество, пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета, с размери до 40 мм, бамбата – цяла, с отстранени дръжки, изрязани над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.60
10	Замразен Пипер бушен цял - добре оформен пипер без страничен привкус и аромат, без примеси от чужди тела	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	2.80
11	Зелен фасул замразен - шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта - естествено зелен и по-скоро тъмен, здрава структура без жилки, с дебелина 3 мм на шушулката, без петна по шушулката.	Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В полиетиленови торби по 2,5 кг.	2.40
12	Замразен Микс зеленчуци - да съдържа морков, грах, царевича, нарязан зелен фасул, броколи и др. добре оформени, не смачкани.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	3.00
13	Замразен Печен пипер - добре оформени здрави чушки на пипер капия, без примеси на чужди тела, без разкъсване на чушката, с ясно изразен червен цвят	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	4.30
14	Замразена зеленчукова супа -- ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители първо качество, пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета, с размери до 40 мм, бамбата – цяла, с отстранени дръжки, изрязани над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка.	Наредба 9/16.09.2011 г.	кг	В полиетиленови пликове по 2,5 кг	3.00
15	Консервирани домати - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители залети със собствен сос	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг.	Консерва по 0,680 кг	1.80

16	Зеле кисело - цели зелки, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма, големина и окраска за сорта. Ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В стандартна опаковка на производителя	1.00
17	Паприкаш - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва по 0,680 кг	2.00
18	Консервиран гювеч - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители 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, изрязани над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, залети с доматиена заливка, в буркани ТО-07, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка = от 65:35 до 60:40.;	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва по 0.680 кг	2.20
19	Лютеница - еднородна, пюреобразна маса; вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят - бледо до яркочервен. Първо качество	БДС или еквивалент, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	В консерва по 0,340 кг	5.80
20	Доматено пюре –с не по-малко от 22% сухо вещество,80% от сухото вещество да е домати.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва по 0,700 кг	5.80
21	Консервиран грах – ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители, първо качество; стерилизиран в буркани цели здрави зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Зърната да са в млечна зрялост, със зелен цвят, тънка нежна обвивка и сладко месо. Не се допускат в буркана наличие на зрели зърна, водещи до поява на бяла утайка. Прозрачна утайка, добре сварен готов за директна консумация. Маса на граха - 65 % от теглото на консервата. Готварска сол - 1.3% до 1.8% .	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва по 0.680 кг.	2.20




22	Консерва Печен Пипер – ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва по 0.680 кг.	3.40
23	Консервиран краставици - чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододържки и остатъци от цветове; цвят - зелен до жълтозелен, ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва по 0.680 кг.	2.20
24	Конфитюр разни - /ягода, малина, къпина, горски плодове и др./желиран продукт с равномерно разпределени плодове, не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици, цвят – характерен за плода. Съдържание на плод над - 60 % от общата маса, захар - под 50%, киселинност от 0,3 до 1,3%. Първо качество	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва от 0,610 кг	5.40
25	Мармалад /шипков, сливи и др/ – съдържание на плод – над 60 %, захар до 50 %	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва от 0.370 кг.	5.40
26	Компот Праскова - всяка опаковка съдържа плодове от един, сорт, обелени почистени от костилки гнезда, нарязани по един и същ начин на половинки и четвъртинки по надлъжния диаметър, приблизително еднакви по размер и форма, без тъмни петна по повърхността и други дефекти, залети с захарен сироп. Сироп – бистър, слабо опалисциращ, без следи от утайка и странични примеси. Допуска се наличие от плаващи частици от плодовото месо в сиропа, непредизвикващи неговото потъмняване. Вкус и мирис – типични, добре изразени, в свойствени за праскови без страничен вкус и мирис.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва по 0.680кг.	2.80

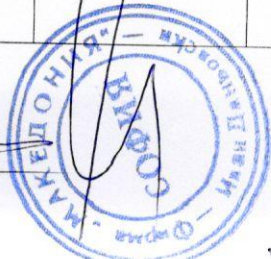



27	Компот кайсия - добре изравнени по големина и с правилна форма, изчистени от костилките и нарязани на половинка плодове с размери – най-голям диаметър не по-малко от 35 мм. Разлика в диаметрите между най-големия и най-малкия плод - не повече от 8 мм. Нарязаните плодови половинки със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва по 0.680кг.	2.50
28	Компот дюля - плодови парчета, добре оформени, почистени от мъх и каменисти клетки, без повреди от болести и вредители, сравнително еднакви по форма и големина. Надлъжните резанки са с широчина от 20-30 мм и дължина не по-малко от 50 мм, с отклонение в размера + / - 1 см. Консистенция на плода – еластични, неразварени плодови парчета със запазена форма. Допускат се омекнали и разварени парчета към масата на плода не повече от 10 %. Вкус и мирис – естествени, свойствени за плода, претърпял технологична преработка, без страничен вкус и мирис. Сироп – бистър, без странични примеси, допускат се единични плаващи частици от плодовото месо в сироп, не предизвикващи неговото потъмняване	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва по 0,680 кг.	2.50
29	Компот круша – плодови парченца, добре оформени, почистени от семената, без повреди от болести и вредители, сравнително еднакви по форма и големина. Консистенция на плода – еластични, неразварени плодови парчета със запазена форма, допускат се омекнали парчета в % към масата на плода не повече от 10 %. Вкус и мирис – естествени свойствени за плода, претърпял технологична преработка, без страничен вкус и мирис. Бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва с грамаж 0,680 кг.	2.20
30	Компот слива без костилка – Нарязаните плодови половинки със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неводещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва с грамаж 0,680 кг.	2.00

[Handwritten signature and blue circular official stamp]

31	Компот Малина - Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неведещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва с грамаж 0,680 кг.	3.00
32	Компот череша - Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неведещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Консерва с грамаж 0,680 кг./	3.00
33	Натурален сок 100% плодова съставка ананас и портокал, ябълка, праскова, кайсия, горски плодове, вишна, круша. Течна консистенция с много дребни частици от пресния плод, цвят – характерен, съобразно цвета на суровия плод. Пастюризиран без консерванти. Съдържание на плод – 100 %. Съдържанието на моно- и дизахарида да не превишава 20% от общата маса на продукта.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	л	В тетрапак опаковки по 1 литър	2.80
34	Компот ягода - Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неведещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва с грамаж 0,680. кг.	2.80
35	Компот от ананас - Плодовете със запазена цялост. Сироп – бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сироп, неведещо до помътняването му.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва с грамаж 0,680. кг.	4.60
36	Нектар – праскова, кайсия, комбинация от морков и ябълка. Течна консистенция с много дребни частици от пресния плод, цвят – характерен съобразно цвета на суровия плод. Пастюризиран, без консерванти. Съдържанието на моно- и дизахарида да не превишават 20% от общата маса на продукта. Съдържание на плода- 55-60% с добавена вода-30-35%.	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	л	В стъклена бутилка 0,500 литра в картонен амбалаж	1.90
37	Сок ябълка - течна консистенция, с много дребни частици от пресния плод, цвят – характерен, съобразно цвета на суровия плод, вкус-сладък, 100% плод. Пастюризиран без консерванти. Съдържанието на моно- и дизахарида да не превишава 20% от общата маса на продукта	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	л	стъклена бутилка от 0,500 л.	1.90

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

38	Лозови листа	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва с грамаж по 0.680 кг.	2.00
39	Зелеви листа - консерва	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Стандартна опаковка на производителя	2.00
40	Стафиди	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Целофанови опаковки по 0.250гр.	3.00
41	Домати, белени на кубчета	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва 0,500гр.	2.00
42	Маслини черни без костюлка	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Кутия от 2 кг.	5.80
43	Минерална вода - бутилирана	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	л.	вкл. и за диспенсър	0.80
44	Локум	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Картонена кутия	2.00
45	Кисело зеле нарязано	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Консерва с грамаж по 0.680 кг.	1.80
46	Консервирана царевица	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	Стандартна опаковка на производителя	2.80



КЕТЪРИНГ

№ по ред	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Единична цена с ДДС
1	Печено свинско месо с ориз	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.20
2	Печено пуешко месо с ориз	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.30
3	Печено заешко месо с ориз	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.30
4	Печено пиле с ориз	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.20



		здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.			
5	Пилешка пържола	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.30
6	Риба с домати	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.30
7	Мусака	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.20
8	Картофи печени	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово	0.20



		„Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.		стреч или алуминиево фолио	
	Задушени зеленчуци с ориз	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.15
10	Пилешка супа	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	. Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово или алуминиево фолио	0.20
11	Крем супа от картофи	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.10



 - 66 -

12	Супа топчета	Технологичната документация на Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.20
13	Таратор	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг.	Тава/дълбок съд с покрит с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.10
14	Супа борш с телешко месо	Сборник рецепти с наръчник за хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г	кг.	Дълбок съд с капак или алуминиево фолио	0.15
15	Макаронени изделия със сирене и захар	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г	кг.	Тава/дълбок съд с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио	0.10
16	Сандвич с пастет от масло и сирене /кашкавал/	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г	кг.	Тава с покрита с полиетиленово стреч или алуминиево фолио, Дълбок съд покрит с капак.	0.20

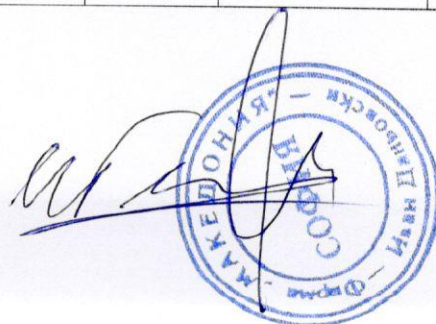


-69

17	Билков чай / Плодов чай	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г	л.	Дълбок съд покрит с капак	0.20
18	Айран	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г	л.	Дълбок съд покрит с капак	0.20
19	Пресни плодове с кисело мляко	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г , Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 год. възраст – изд.АРБИЛИС – 2013Г	кг.	Дълбок съд покрит с капак	0.40



ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ					
№ по ред	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Единична цена с ДДС
1	Пипер - зеленчуци цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени, пластмасови касетки или мрежести торбички – масата да е до 15 кг	1.80
2	Домати - чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в дървени или пластмасови касетки	1.80
3	Чери домати - чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за сорта.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в дървени или пластмасови касетки	5.00
4	Китайско зеле - цели зелки, пресни, - незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта. Не се допуска влага	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	2.00
5	Червен лук - луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени, пластмасови касетки или мрежести торбички.	0.90
6	Краставици - пресни, цели, здрави с дължина 30 см; чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване, сортирани от един вид или едно качество.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в дървени, пластмасови касетки или полиетиленови пликове	2.00
7	Картофи късни - с външен вид клубени - цели, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма . Първо качество	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в насипно състояние в дървени или пластмасови	0.90
8	Картофи ранни пресни - I качество; да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; външен вид – клубени, цели, свежи, чисти, без пукнатини с кремава или розова кожа.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	в насипно състояние в дървени или пластмасови	1.40



9	Зеле бяло - цели зелки, пресни, - незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта. Не се допуска влага	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В чисти и здрави касетки или полиетиленови чували. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт.	0.80
10	Кромид лук луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени, пластмасови касетки или мрежести торбички.	0.80
11	Ряпа – добре почистени от пръстта здрави гранули, без наранявания и загивания по повърхността	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	1.20
12	Тиквички - дължина на плода от 15 до 25 см. без механични повреди с месеста част - сочна, крехка, незагрубяла, с типично за сортаоцветяване, с едва оформени дребни некожести семки.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В пластмасови каси или полиетиленови чували	1.60
13	Патладжан - правилно оформени, цели, гладки, здрави, без механични повреди с месеста част - сочна, крехка, незагрубяла, с типично за оцветяване.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В пластмасови каси или полиетиленови чували	1.20
14	Репички добре почистени от пръстта здрави гранули, без наранявания и загивания по повърхността с изразен розов цвят.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр.	В касетки	0.50
15	Салатки - свеж вид, добре оформена листна маса, зелени, не се допускат пожълтели и завехнали.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	бр.	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	0.80
16	Спанак пресен – да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	1.40
17	Айсберг - клас I. Свойства типични за вида - листа свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят - с различни оттенъци на зелено.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	4.50



18	Карфиол пресен – да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	1.40
19	Брюкселско зеле – да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	3.00
20	Броколи – да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	2.00
21	Цвекло червено – добре почистени от пръстта здрави гранули, без наранявания и загнивания по повърхността	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В найлонови чували с етикет	1.40
22	Моркови пресни - с външен вид - кореноплоди, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта форма.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки	0.90
23	Магданоз - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр	В полиетиленови чували на връзки	0.30
24	Джоджен – пресен , връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр	В полиетиленови чували на връзки	0.50
25	Целина - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр	В полиетиленови чували на връзки	0.80
26	Копър - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр.	В полиетиленови чували на връзки	0.40
27	Зелен лук - връзки от свежи, здрави стебла и пера, чисти от кал.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр.	В полиетиленови чували на връзки	0.50

28	Зелен чесън - добре оформени и еднакви по дебелина стръкове	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	вр	В полиетиленови чували на връзки	0.80
29	Чесън сух - I качество луковичи цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В найлонови мрежи	1.00
30	Сини сливи - клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, без загнили части, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	1.60
31	Череши - цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние, в пластмасови или дървени касети	3.00
32	Киви - плодове - свежи, цели, чисти, здрави, типични за сорта, нормално развити, с оцветяване характерно за плода. Повреди от болести и вредители и механични не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или пластмасови кошнички с мрежа	1.80
33	Авокадо - цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, характерно за плода.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони	8.00
34	Ягоди - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, характерно за плода.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В пластмасови касетки до 3 кг.	4.60
35	Ябълки пресни - клас първи, с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или пластмасови кошнички с мрежа, касетки или в мрежести потребителски опаковки	1.40

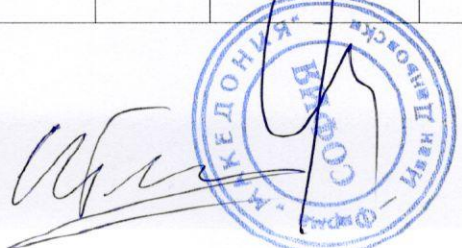


36	Банани - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели, но не презрели..	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В кашони - оригинални опаковки	2.80
37	Портокали - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки	1.20
38	Грейпфрут - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки	1.20
39	Праз – добре оформени и еднакви по дебелина стръкове праз, с дебелина в диаметър не по-малко от 3 см.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	Оформени връзки, опаковани със стреч фолио	1.40
40	Лимони - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки	3.00
41	Пъпеш и - неуродливи, с малки отклонения в оцветяването на кората, с незначително замърсяване от почвата, плодове в беритбена зрялост, характерна за сорта. Маса на плода - не по-малка от 0.5 кг.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени касетки за зеленчуци	1.20
12	Тикви - плодове - цели, свежи, здрави, чисти, узрели, с характерна за съответния сорт големина, форма и оцветяване на кората, с или без плододръжки, без повърхностна влага, маса на плода не по-малко от 3-4 кг.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В пластмасови каси	0.60
43	Дини пресни - плодове незрели не се допускат, плодове цели, здрави, чисти, ненапукани, ненабити с характерна за сорта форма. Тегло на един брой - от 2.5 кг. до 4 кг.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В дървени или пластмасови касетки	0.60
44	Кайсии пресни - плодове - цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типични за сорта форма и оцветяване, със и без плододръжки. Наранени, смачкани, разкъсани и с нагниване не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки	2.00

45	Праскови пресни - плодове - цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат. Размер на плода по най-големия диаметър: мъхести - 55 до 65 мм. гнили плодове не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки	1.30
46	Нектарини - плодове - цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат. Размер на плода по най-големия диаметър: немъхести - 50 до 56 мм. Загнили плодове не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки	1.30
47	Мандарини - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър – минимум 60 мм.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В мрежести потребителски опаковки	1.40
48	Круши - клас първи, с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки	2.00
49	Дюли - цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, характерно за плода.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони	1.50
50	Ананас - клас първи, с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки	3.00

51	Грозде десертно - гроздове - цели, с минимално тегло 0.100 кг. Нормално развити и типични за дадения сорт; цвят - типичен за гроздето, повреди - механични и от насекоми не се допускат.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В щайги. Във всяка щайга трябва да се поставя грозде от един сорт, сортирано по качество, големина и оцветяване	1.80
52	Помело - плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони	2.00
3	Манго - клас първи, с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване.	Наредба 9/16.09.2011 г. и Наредба 16/28.05.2010 г.	кг	В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки	5.00

ТЕСТЕНИ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ					
№ по ред	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Единична цена с ДДС
1	Закуски 100гр. - кифли – по 0,100 кг., с различни пълнежи - мармалад, сирене краве, кашкавал; рогчета, локумка ,кремка – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст – издателство „Техника“ ООД, гр. София, 2007 г.	бр.	Фолирани сладкарски тави с етикети	0.50
2	Козунак и козуначено руло - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледакафяв, мирис-приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя	кг.	В пластмасови касетки, добре покрити, индивидуално опаковани - по 0,500 кг	4.10
3.	Закуски - 100 гр без подобрители и оцветители и консерванти	Сборник с рецепти за деца до 3 годишна възраст – издателство „Арбикас“- 2013г.	бр	Фолирани сладкарски тави с етикети	0.55
4	Сухар – цвят – кремав до светло бежов, мирис и вкус – приятен специфичен, с равна повърхност на лицевата страна, с твърда консистенция, влага – до 9,0%	Технологичната документация на производителя	кг	Целофанови пликбве от 0.500 кг.	6.00



5	Бутер – тесто – 800 гр. – добре оформено многолистно тесто, цвят – светло кремав, вкус и мирис – на мая, брашно и маргарин	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	Целофанови опаковки по 800 гр.	5.20
6	Кори за баница- пресовано на много тънки листи твърдо тесто, цвят - светло кремав, вкус и мирис – на мая и брашно, не се допускат видими плесени. Стоката да се доставя със сертификат на производителя	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	в целофанова опаковка по 1 кг., 0,400 кг, 0,500 кг	3.20
7	Брашно тип 500 – цвят светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, да не се усеща хрус при сдъвкване	По БДС и съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	опаковки от по 1 или 2 кг	0.95
8	Царевично брашно	По БДС и съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг	опаковки от по 1 или 2 кг	1.40
9	Мая - на цвят – жълтеникава до блеодокафява, със специфичен мирис на прясна мая, без страничен мирис и аромат	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в книжна опаковка по 5 – 10 гр	0.50
10	Суха мая	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг	в книжна опаковка по 0,500 кг	4.00
11	Хляб – „Добруджа“ стандарт “България” - 650 гр., без оцветители, нарязан	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	кг.	Целофанов плик по 650 гр.	1.20
12	Хляб – нарязан , пълнозърнест - 700 гр., без оцветители.	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г. Наредба № 2/ 07.03.2017г	кг.	Целофанов плик по 700 гр.	1.20
13	Хляб – ръжен , нарязан, състав: ръжено брашно и натурално култивирана ръжена квас - 400 гр., без оцветители.	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011 Наредба № 2/ 07.03.2017г г.	кг.	Целофанов плик по 400 гр.	1.20
14	Хляб – лимец , нарязан, състав: брашно от лимец и натурално култивирана ръжена квас - 400 гр., без оцветители.	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целофанов плик по 400 гр.	3.00

15	Хляб без глутен - нарязан, състав: брашно без глутен - 400 гр., без оцветители.	Утвърдени стандарти, съобразно Наредба № 9 /16.09.2011г.	кг.	Целофанов плик по 700 гр.	1.20
16	Бюрек - с пълнеж сирене краве и яйце – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.80
17	Баничка със сирене - с пълнеж сирене краве – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г. Наредба № 2/ 07.03.2017г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.60
18	Щрудел /ябълка, тиква/ – по 0,100 кг Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.90
19	Кадаиф. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	6.00
20	Бутер баничка - замразена с различна плънка 100 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.60
21	Тригуна - 100 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.80
23	Бишкоти - 500 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	6.00
24	Мъфини /кексчета/ - 100 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	1.00
25	Тесто – добре оформено многолистно тесто, цвят – светло кремав, вкус и мирис – на мая и брашно	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	1.00
26	Питки - 100 гр. - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледокафяв, мирис-приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.30

- 57 -

27	Земел – пълнозърнест - 100 гр. - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледакафяв, мирис-приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.60
28	Погача - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледакафяв, мирис- приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	2.00
29	Тутманик - 100 гр. - добре изпечена горна кора, цвят златист до бледакафяв, мирис- приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	0.50
30	Кроасани – 100 гр. – различни пълнежи от по 100 гр. Без оцветители и подобрители	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	бр.	В опаковка на производителя, фолирани и с етикети	1.00
31	Галета	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г.	кг	В опаковка на производителя, фолирана и с етикет - 0,100 кг	1.50
32	Овесени ядки	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г., без оцветители	кг	В опаковка на производителя, фолирана и с етикет 1кг	2.30
33	Мюсли с плодове	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г., без оцветители	кг	В опаковка на производителя, фолирана и с етикет 1- 2 кг	3.90
34	Мюсли - обикновено	Технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №9/16.09.2011 г., без оцветители	кг	В опаковка на производителя, фолирана и с етикет 1-2 кг	3.60

1021.80

Забележка:

Задължително е попълването на всички позиции в офертата. Предложената цена включва ДДС и всички разходи по доставката франко складове до обектите на 48 ДГ Братя Грим, гр.София. Ценовите предложения на продуктите следва да са с цени на хранителни продукти, които отговарят на изискванията за състав и качество, съгласно действащата нормативна уредба.

Изисквания за качество на храните: всяка доставена партида хранителни продукти трябва да бъде придружавана със съответните сертификати за качество и произход и да са със срок на годност, съгласно изискванията на Закона за храните и подзаконовите нормативни актове към него.

Няма да се допускат доставки на стоки с генетично модифицираните храни.

[Signature]

72

Предлагаме следният **срок за отложено плащане на цената** на извършена доставка по заявка на възложителя: **30 (тридесет)** календарни дни от доставката и представяне на фактура за нея съгласно изискванията на действащото българско законодателство.

Срокът на валидност на настоящата ОФЕРТАТА е **180** /сто и осемдесет/ календарни дни, считано от изтичане на срока за получаване на оферти за участие в процедурата по възлагане на поръчката. При искане от страна на Възложителя, посоченият срок може да бъде удължен до сключването на договор с изпълнителя или до прекратяване на процедурата.

За изпълнението на настоящата поръчка предлагаме:

- Да доставяме всички видове хранителни продукти, описани в Техническата спецификация на възложителя, придружени с документи, удостоверяващи производителя, качество и количество, срок на годност и други изискуеми данни за всеки доставян продукт съгласно приложимите санитарно – хигиенни изисквания, действащото българско законодателство и изискванията на възложителя по настоящата поръчка.
- Срок за изпълнение на доставка по заявка на възложителя - **24** часа от получаване на заявката /но не повече от 24 часа/.
- Срок за изпълнение на допълнителни заявки - **2** часа от получаване на допълнителната заявка /но не повече от 6 часа/.
- Срок за отстраняване на рекламации - **2** часа от установяване на дефекта от възложителя и изпълнителя /но не повече от 4 часа/.

Дата: 14.02.2018г.
Гр. София

ПОДПИС И ПЕЧАТ: **Иван Димчев Даньовски**

Управител на ЕТ „МАКЕДОНИЯ - Иван Даньовски“

/имена, длъжност/