

ПЪЛНО ОПИСАНИЕ НА ПРЕДМЕТА НА ПОРЪЧКАТА.

I. Предмет на поръчката: „Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени чрез покупка по предварително подавани заявки за нуждите на студентските столове, стопанисвани от База СОССБОС – Медицински университет – София по 12 обособени позиции”:

Обособена позиция 1. Месо и месни /пилешки/ продукти.

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогнозно-количество за 1 година
1.	Свински бут без кост	БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя, от екстра качество месо, да бъде охладен. Цвят и мирис на прясно месо	кг.	740
2.	Свински врат без кост	БДС 4349-78 или ТД на производителя. Без кост, да бъде охладен. Цвят и мирис на прясно месо	кг.	570
3.	Свински черен дроб	ТД на производителя, замразен с температура – 18 °С (минус 18 градуса по Целзий)	кг.	40
4.	Кайма /смес/	БДС 7220-81 или еквивалентна ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция - мека, пластична. Цвят - бледокафяв до червен, 40 % свинско, 60 % телешко, в полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса - до 60%, масленост в % от сухото вещество - до 55 %	кг.	300

5.	Карначета	ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40 %, телешко месо 60 %, готварска сол 2 %, подправки, в тарелки по 0.500 кг	кг.	350
6.	Кебапчета	БДС 12704-705 или еквивалентна ТД на производителя, полуфабрикат, 0.070 кг, свинско месо 40 %, телешко месо 60 %, готварска сол 2 %, чер и бял пипер 0.15 %, кимион 0.15 %	бр.	3000
7.	Кюфтета	БДС 12704-705 или еквивалентна ТД на производителя, полуфабрикат, 0.070 кг, свинско месо 40 %, телешко месо 60 %, готварска сол 2 %, чер и бял пипер 0.15%, кимион 0.15%, лук кромид зрял 9%	бр.	5000
8.	Кренвирши - свински	свински, варено пушени – БДС 127-83 или еквивалентна ТД, от свинско месо с цилиндрична форма и дължина 12÷18 см. С цвета на изкуствената обвивка. Бледорозов цвят, без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание - не повече от 62%, масленост - не повече от 70%, белтък по /АШМ/ - не по-малко от 21.5%, готварска сол - не повече от 2.2%	кг.	130
9.	Наденица - сурова	за скара от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, 0.150 кг, свинско месо 40 %, телешко месо 60 %, готварска сол 2 %, подправки, опаковка - 1 кг.	кг.	170
10.	Пилешки бутчета	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, охладени. Разфасовка - в тарелки	кг.	1600
11.	Пилешко филе	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, охладени. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхващащи отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост. Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания. Разфасовка - в тарелки	кг.	480

12.	Пилешки дробчета	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, добре почистени, замразени с температура -18°C (минус 18 градуса по Целзий), съдържание на вода и/или други течности - не повече от 4.3 %, в разфасовка от $0.500 \div 1$ кг	кг.	40
-----	------------------	---	-----	----

Обособена позиция 2. Риба.

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогноз-но количество за 1 година
1.	Филе пангасиус	БДС 5915-82 или ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности - не повече от 5 %, замразена с температура -18°C (минус 18 градуса по Целзий), 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	кг.	300
2.	Скумрия	БДС 5915-82 или еквивалентна ТД, размер 200/400, цяла, чистена, замразена с температура -18°C (минус 18 градуса по Целзий), с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала	кг.	170

Обособена позиция 3. Мляко и млечни продукти.

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогноз-но количество за 1 година
1.	Кисело мляко /краве/	БДС 12/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Масленост - 2 %. Състояние - гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка - полистеронови кофички с вместимост 0.400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на	бр.	1600

		съхранение. Сухо вещество – 10.3%, киселинност °T- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко. В опаковки по 0.400 кг		
2.	Сирене краве	бяло саламурено от краве мляко, вакуум опаковка – БДС 15/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано – вакуум 1 кг, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието - производител и дата на производство. Консистенция - умерено твърда, еластична. Вкус и мирис - специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °T 200÷270, водно съдържание - не повече от 54 %, масленост - 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 + 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни	кг.	130
3.	Кашкавал „Витоша”	от краве мляко – БДС 14/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя, пити по 1 кг, пълномаслен, без растителни мазнини. Всяка пита е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат - специфичен. Аромат - свойствен за зрял кашкавал, вкус - умерено солен, без страничен привкус и мирис. Срок на зреене - до 60 дни	кг.	170
4.	Краве масло	БДС 13-83 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Цвят - светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82 % от сухото вещество, разфасовка - пакетчета по 125 гр. в транспортна опаковка - кашон. Водно съдържание не повече от 45 %, киселинност в °K 2÷8, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини	бр.	60
5.	Сухо мляко	БДС 86-20 или еквивалентна ТД на производителя. Обезмаслено. В разфасовки по 1 кг, влажност - не повече от 4 %, общ белтък - не по-малко от 32 %, киселинност °T 20	кг.	70

Обособена позиция 4. Бакалия.

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогнозно количество за 1 година
1.	Оцет винен	БДС 399-83 или еквивалентно ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота - бистър, без утайка. Цвят - виненочервен. Вкус и аромат - кисел, приятен, характерен за оцета. Обща киселинност /оцетна киселина/ - 6 %, бутилки от 0.700 л	бр.	200
2.	Олио слънчогледово	БДС 1-74 или еквивалентно ТД на производителя. Слънчогледово масло, получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид - бистро, без утайки при температура 20°C. I-во качество. Със златисто жълт цвят. Вкус и мирис - приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Влага - не повече от 0.10 %. Опаковка - чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност	л.	1000
3.	Яйца – клас „А”	БДС 358-80 или еквивалентна ТД на производителя. Клас "А". Яйцата да бъдат "пресни" със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето, размер М, с тегло 53-63 гр., маркирани съгласно Наредба № 1 / 09.01.2008 г. Опаковка – картонени кори по 30 бр. в кашон по 180 бр.	бр.	5600
4.	Брашно	бяло тип 500. Цвят – светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено; да не се усеща хрус при съвкване. В пакети по 1 кг	кг.	200
5.	Захар /бяла кристална/	бяла кристална в пакет от 1 кг - БДС 390-79 или еквивалентно ТД на производителя. Сухи, неслепени, еднородни кристали, които при пипане не лепнат, бели, с блясък, сладки, без страничен привкус. Не се допускат чужди примеси. Еднородност на кристалите, рафинирана захар – 80 %. Съдържание на захароза от сухото вещество - не по-малко от	кг.	230

		99.9 %. Обща пепел - не повече от 0.025 % и влага не повече от 0.10 %		
6.	Сол - йодирана	по ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол, в пакети по 1 кг. Калиев йодат – 28÷55 мг/кг	кг.	220
7.	Боб /фасул/ - зрял	по ТД на производителя. Бял боб I-во качество, със средно едри зърна без примеси, в пакети по 1 кг	кг.	300
8.	Леща	по ТД на производителя. Леща I-во качество, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества. Производство в пакети по 1 кг	кг.	330
9.	Ориз	по ТД на производителя. Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване, в пакети по 1 кг	кг.	350
10.	Фиде	по ТД на производителя. Произведено 100 % от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирано в пакети по 0.400 кг	бр.	130
11.	Макарони	по ТД на производителя. Произведени 100 % от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.400 кг	бр.	40
12.	Галета	цвет - бял, до кремав, без наличие на други части; мирис - специфичен за продукта, без мирис на плесен и запарено. По БДС, ТС и ОН. В хартиени пликове по 0.400 кг	бр.	130

13.	Вино	обикновено, сухо, за готвене. Бутилирано и запечатано от производител, в стъклени бутилки по 0.750 литра	бр.	40
14.	Червен пипер	Екстра качество, млян, сладък. Влага в % - не повече от 10. Опаковка - в пакетчета по 0.200 кг - по ТД на производителя	бр.	90
15.	Грис /пшеничен/	по ТД на производителя. Пшеничен грис от подбрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети по 1 кг	кг.	20
16.	Нишесте /пшенично/	БДС 453-85 или еквивалентно ТД на производителя. Произведено от пшенично брашно тип 500. Външен вид - прах, цвят - бял, вкус - специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага - не повече от 13%. Нишестето да е опаковано в пликове по 0,060 кг	бр	650
17.	Канела	светлокафяв цвят, вкус - леко нагарчащ. Опаковка - фолирани пакетчета по 0.010 кг за брой. По ТД на производителя	бр.	10
18.	Черен пипер	млян, в опаковка пакетчета по 0.010 кг - по ТД на производителя. Мирис – характерен	бр.	300
19.	Чубрица	суха, пакет 0.100 - БДС ISO 7928–2 или еквивалентна ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата има специфична, силна и приятна миризма. Аромат - благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Съдържание на влага - макс. 13 %. Обща пепел на база сухо вещество – макс. 11 %. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества	бр.	40

20.	Джоджен сух	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат - специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг	бр.	80
21.	Дафинов лист	разфасовка пакетчета по 0.100 кг - ТД на производителя	бр.	40
22.	Сироп Арония	плодов, концентрат, бутилка - 1 л., по ТД на производителя	л.	10

Обособена позиция 5. Плодове и зеленчуци.

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогноз-но количество за 1 година
1.	Домати	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Да са чисти, кръгли, гладки или ръбести, с форма - типична за дадения сорт, с размер по най-големия диаметър 40 мм. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	80
2.	Краставици	нефолирани. Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Да са	кг.	170

		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. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката		
3.	Зеле - прясно	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Цели зелки, пресни, за лагерувано зеле – незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма, големина и окраска за сорта. Не се допуска влага. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	2000
4.	Копър	пресен, клас първи, на връзки (малка връзка)	бр.	170
5.	Картофи	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Външен вид – клубени, цели, здрави, чисти, непозеленели, некълнали, еднородни по окраска и форма, с втвърдена кожица и характерна за сорта консистенция. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	4400
6.	Лук кромид - зрял	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Луковици – цели, здрави, чисти,	кг.	900

		напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка /люспа/. Повреди от болести и/или механични не се допускат. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката		
7.	Магданоз	пресен, на малки връзки, да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи	бр.	1300
8.	Моркови	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	480
9.	Пипер пресен зелен	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодове – цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	170
10.	Тиквички	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Дължина на плода от 15 до 25 см. Без механични повреди. Месеста част – сочна, крехка, не загубяла, с типично за сорта оцветяване, с едва оформени дребни некожести семки. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта	кг.	40

		и търговския вид в опаковката		
11.	Чесън	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	40
12.	Целина	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	40
13.	Банани	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	600
14.	Портокали	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	220

15.	Ябълки	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	3500
16.	Лимони	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	50
17.	Мандарини	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	200
18.	Грозде	БДС 1516-78 Зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна клас първи, да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	80

19.	Диня	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	500
20.	Тиква	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката	кг.	600

Обособена позиция 6. Замразени плодове и зеленчуци.

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогнозно-количество за 1 година
1.	Замразена тиквичка	ТД на производителя. Пакет 2.500 кг	кг.	40
2.	Замразен спанак	ТД на производителя. Пакет 2.500 кг	кг.	260
3.	Замразен грах	ТД на производителя. Пакет 2.500 кг	кг.	300

4.	Замразен зелен фасул	ТД на производителя. Пакет 2.500 кг	кг.	130
5.	Замразен гювеч	ТД на производителя. Пакет 2.500 кг	кг.	300

Обособена позиция 7. Хлебни изделия.

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогнозно количество за 1 година
1.	Питка бяла	ТД на производителя, произведена от брашно тип 500. Правилно оформена, без пукнатини и грапавини, добре изпечена, нелепнеща кора, тегло 0.100 кг /бр	бр.	31300

Обособена позиция 8. „Зеленчуци в консерва и/или в кутия” – обособената позиция е предназначена за изпълнение от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания, съгласно чл.16г, ал.2 от ЗОП;

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогнозно количество за 1 година
1.	Паприкаш /консерва/	БДС 1461-75 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Стерилизиран в буркани ТО-0.680. Нарязани червени пиперки и домати със заливка - домати сок в съотношение: пиперки 53 % домати 18 % заливка 29 % сол готварска 0.8÷1.5 %	бр.	260

2	Доматено пюре 12 %	ТД на производителя. Първо качество. Еднородна, гъста, фино смляна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Сухо вещество - не по-малко от 35 %. Буркан ТО-0.680	бр.	70
3	Гъби стерилизир. цели	по ТД на производителя. Състав – цели (ненарязани) култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка - стъклен буркан тип ТО-0.680, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60 %	бр.	80
4	Лютеница	БС 01/2011 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Еднородна, гъста фино или едро смляна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Непикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество 23÷25 % Готварска сол 1.3÷1.7 %	бр.	40

Обособена позиция 9. „Кисело зеле в кутия” – обособената позиция е предназначена за изпълнение от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания, съгласно чл.16г, ал.2 от ЗОП;

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогнозно количество за 1 година
1	Кисело зеле	БДС 813-78 или еквивалентно ТД на производителя. Зелето да бъде цяло, ненарязано - в пластмасови бидони по 60 кг. Цвят - светлосламест с жълтеникав оттенък. Вкус - солено-кисел без страничен привкус. Мирис - характерен за доброкачествено зеле	кг.	80

Обособена позиция 10. „Зеленчуци консервирани в оцет” – обособената позиция е предназначена за изпълнение от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания, съгласно чл.16г, ал.2 от ЗОП;

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогноз-но количество за 1 година
1.	Мариновни краставици	<p>БДС 2294-76 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. В буркани ТО-0.680. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветове, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката Заливка – прозрачна, със слаб жълтеникав оттенък.</p> <p>Размер на краставичките - от 6 до 9 см Маса - не по-малко от 55 % Подправки - 1.5÷2.5 % Захар - не повече от 2 % Киселинност - от 0.6÷1.0 %</p>	бр.	70

Обособена позиция 11. „Консервирани домати”– обособената позиция е предназначена за изпълнение от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания, съгласно чл.16г, ал.2 от ЗОП;

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогноз-но количество за 1 година
1.	Домати цели белени	<p>Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение - не по-малко от 50 %, от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркани ТО-0.680 херметически затворени и стерилизирани.</p> <p>Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10.0</p>	бр.	900

Обособена позиция 12. „Десерти“ – обособената позиция е предназначена за изпълнение от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания, съгласно чл.16г, ал.2 от ЗОП;

№	видове продукти	описание на продуктите	мярка	прогноз-но количество за 1 година
1.	Руло /орехово, плодово/	орехово или плодово, свеж вид и приятен аромат, придружен със сертификат за качество, ТД на производителя, в табли или тави по 1 кг.	бр.	2200
2.	Вафли	обикновени. БДС 480-88 или еквивалентно ТД на производителя. Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж. Вафлите да са опаковани поединично. Влага не повече от 2.5 %	бр.	500