



ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Настоящата техническа спецификация включва изискванията на Възложителя към Изпълнителя за осигуряване на доставка на хранителни продукти за нуждите на Детски градини и Социално предприятие за обществено хранене на територията на община Аврен.

Доставката на хранителни продукти се осъществява до складовете на Социално предприятие за обществено хранене в с. Аврен, ДГ „Пролет“ - с. Дъбравино и филиалите му в с. Синдел и с. Царевци и ДГ „Щурче“ – с. Приселци и филиалите му в с. Бенковски, с. Близнаци, с. Аврен и с. Садово.

Място на изпълнение на поръчката е:

- склада на Социално предприятие за обществено хранене в с. Аврен;
- ДГ „Пролет“ - с. Дъбравино и филиалите му в с. Синдел и с. Царевци;
- ДГ „Щурче“ – с. Приселци и филиалите му в с. Бенковски, с. Близнаци, с. Аврен и с.

Садово.

Доставките ще се извършват по предварително изготвен график, съгласуван между Възложителя и Изпълнителя, след подаване на заявка за необходимите видове и количества хранителни продукти от упълномощените лица от посочените детски заведения и Социално предприятие за обществено хранене в с. Аврен – финансиста/директора на Социално предприятие за обществено хранене; директорите и/или домакините на детските заведения.

Срокът за изпълнение на доставките е **до 24 часа** след подаване на конкретната заявка от съответния обект. Изпълнителят може да предложи и по-кратък срок за изпълнение на доставката.

Доставката на заявените продукти се извършва от Изпълнителя, франко складовете на съответните детски заведения и склада на Социалното предприятие за обществено хранене в с. Аврен.

Възложителят си запазва правото да променя, след съгласуване с Изпълнителя, предварително уговорения график на доставяне, в зависимост от нуждите на отделните обекти, както и от възможността им за съхранение на доставените количества хранителни продукти.

Часа на извършване на доставките е предварително уточнен между Изпълнителя на поръчката и ръководителя на обекта или упълномощено лице, а ако няма такъв уточнен час, доставката на заявените продукти се извършва през работното време на зареждания обект.

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

Възложителят заплаща на Изпълнителя единствено действително доставените количества хранителни продукти. Възложителят си запазва правото, част от изброения асортимент и количества в обществената поръчка да не се поръчва.

Възложителят си запазва правото да променя асортимента и количествата с оглед на реалните нужди.

Участниците са задължени да доставят съответните хранителните продукти за всички обекти включени в поръчката.

Доставяните хранителни продукти трябва да отговарят и да се съхраняват съгласно:

- (i) Закон за храните, ДВ, [бр. 90](#) от 15.10.1999 г.;
- (ii) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр.10 от 5.02.2016 г.;
- (iii) Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;

- (iv) Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;
- (v) Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- (vi) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- (vii) Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- (viii) Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- (ix) Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,
- (x) Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,
- (xi) Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011 г.;
- (xii) Наредба № 8 от 04.12.2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици;
- (xiii) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- (xiv) Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- (xv) Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- (xvi) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- (xvii) Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- (xviii) Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
- (xix) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- (xx) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- (xxi) Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- (xxii) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- (xxiii) Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

Доставяните хранителни продукти задължително следва да бъдат придружени от сертификати за произход, сертификати за качество (напр. документ за произход; декларация за съответствие; удостоверение за качество; търговски листове за качество и произход; сертификат за контрол на храни от РЗИ; протокол за изпитване от РВМС (БАБХ) и др.), означен срок на годност

и първични счетоводни документи (фактури, стокови разписки/приемо-предавателни протоколи. В деня на доставката, хранителните продукти трябва да имат остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия им срок на годност посочен от производителя. При доставката следва да се спазват стриктно всички санитарно – хигиенни изисквания.

Доставяните храни следва да са първо или екстра качество, с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, санитарно – ветеринарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз, и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания, свързани с производството и търговията с храни.

Опаковката на продуктите да отговаря на изискванията на Закона за храните и наредбата за изискванията за етикирането и представянето на храните и да гарантира възможността им за съхранение при обичайните за вида продукт условия.

Опаковката на всеки хранителен продукт следва да е здрава, с етикет на български език и да съдържа информация за вида на стоката, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност. При етикирането на хранителните продукти да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките на храната и количеството на някои от тях; срокът на годност и условията, при които трябва да се съхраняват; нето тегло или обем; име, седалище и адрес на производителя; маркировка за обозначение на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо.

Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни трябва да са изпълнени така, че да не позволяват промяна на храната.

При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

Транспортирането на хранителни продукти да се извършва съгласно Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните – Раздел - Изисквания за транспорт на храни, с транспортни средства, за които има издадено Удостоверение за регистрация от РЗИ/РВМС (БАБХ) за превоз на хранителни продукти.

Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните, и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им.

Използваните съдове и отделенията на превозните средства да не се използват за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.

Когато по едно и също време превозните средства се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, при необходимост да се осигуряват условия за ефективното им разделяне.

Когато при доставката на хранителни продукти се установи, че хранителен продукт не отговаря на изискванията описани в настоящата техническа спецификация и договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, кметът на общината, директорът на заведението (детска градина, социално предприятие за обществено хранене) или друг служител, определен от него, има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговаряща като съдържание, количество и качество на договорените. В този случай се изготвя Приемо – предавателен протокол и Изпълнителят се задължава незабавно и своевременно в срок до **24 (двадесет и четири) часа** да достави хранителен/и продукт/и, които напълно съответстват на техническата спецификация и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. Всички разходи за подмяната на неприетата доставка са за сметка на Изпълнителя.

Обособена позиция № 1: Доставка на мляко и млечни продукти

№ по ред	Артикул	Изисквания към продукта/артикула
1	Извара	произведена от сурово мляко, което отговаря на изискванията на <u>Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004В</u> , кус и мирис специфичен – млечно кисел, цвят – бял до кремав оттенък; безмаслена; кг.
2	Кашкавал краве - вакуум - БДС 14:2010 или еквивалент	вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал без страничен привкус и мирис; вакуумиран; кг
3	Масло краве, над 82 % масленост	произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на <u>Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004В</u> , цвят светло жълт, мирис специфичен за продукта; без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини; над 82 % масленост, 0,125 кг
4	Мляко кисело - 2 % - БДС 12:2010 или еквивалент	мирис и вкус – свойствен, приятно млечно кисел; опаковка – пластмасова кофичка с вместимост – 0,400 кг
5	Мляко кисело - 3,6 % - БДС 12:2010 или еквивалент	мирис и вкус – свойствен, приятно млечно кисел; опаковка – пластмасова кофичка с вместимост – 0,400 кг
6	Мляко прясно краве, пастьоризирано 3,2 %	мляко, което отговаря на изискванията на <u>Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004.</u> , опаковка – в кутия; пастьоризирано; 1 л
7	Мляко прясно краве, пастьоризирано 1,5%	мляко, което отговаря на изискванията на <u>Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004.</u> , опаковка – в кутия; пастьоризирано; 1 л
8	Сирене краве саламурено - кутия БДС 15:2010 или еквивалент	вкус и мирис на зряло сирене, без страничен привкус и мирис, в кофа, кг.
9	Сирене краве саламурено - кутия	вкус и мирис на зряло сирене, без страничен привкус и мирис; в кофа, кг.
10	Сирене крема - 0,125 кг	произведена от сурово мляко, което отговаря на изискванията на <u>Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004В</u> , без страничен привкус и мирис; 0,125 кг.

Обособена позиция № 2: Доставка на месо, месни изделия, риба и яйца

№ по ред	Артикул	Изисквания към продукта/артикула
1	Кайма смес (60% телешко, 40% свинско)	Охладена, мирис - свойствен за прясно месо, консистенция – мека, пластична с пропорция на вида смляно месо; с ниско съдържание на мазнини и ниско съдържание на сол; кг.
2	Кайма смес по утвърден стандарт	Охладена, мирис - свойствен за прясно месо, консистенция – мека, пластична с пропорция на вида смляно месо; с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса и ниско съдържание на сол); кг.
3	Мляно месо смес говеждо/свинско	Охладена, мирис - свойствен за прясно месо, консистенция – мека, пластична с пропорция на вида смляно месо говеждо/свинско; с ниско съдържание на

		мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса и ниско съдържание на сол); кг.
4	Кайма от телешко месо	Охладена, мирис - свойствен за прясно месо, консистенция – мека, с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса и ниско съдържание на сол); кг.
5	Пиле клас А	Прясно охладено или дълбоко замразено, добре почистено; външен вид – бледо жълт до розов, без видими механични повреди, мирис свойствен за продукта; кг.
6	Пилешки бутчета клас А	Прясно охладено или дълбоко замразено, добре почистено; външен вид – бледо жълт до розов, без видими механични повреди, мирис свойствен за продукта; кг.
7	Пилешко филе клас А	Прясно охладено или дълбоко замразено, добре почистено; външен вид – бледо жълт до розов, без видими механични повреди, мирис свойствен за продукта; кг.
8	Пилешки воденички	Дълбоко замразени; добре почистени, без съсиреци, без жилки; мирис свойствен за продукта; кг.
9	Пилешки дробчета	Дълбоко замразени; добре почистени, без съсиреци, без жилки; мирис свойствен за продукта; кг.
10	Св.бут без кост	Прясно охладено или дълбоко замразено, без кости, не се допуска наличие на сланина, с цвят розов до червен, мирис – характерен за продукта, кг.
11	Телешко месо - шол	Прясно охладено или дълбоко замразено, не се допуска наличие на сланина, цвят – розов до червен, мирис – характерен за продукта, кг.
12	Пресен колбас (кренвирш, наденица)	Форма – цилиндрична, права или леко извита, повърхност – чиста, гладка без повреди и необичайни грапавини, цвят от бледо червен до кафяво-червен, вкус и мирис – приятен, свойствен, без страничен привкус, кг.
13	Сух шпек	Външна повърхност чиста, леко набръчкана без петна и грапавини по обвивките с кафяво – червен цвят, мирис – свойствен с едва доловим дъх на дим, кг.
14	Шунка свинска	кг
15	Кюфтета и кебапчета 0,070 кг	Сурови, бр.
16	Кюфтета и кебапчета 0,060 кг по утвърден стандарт	Сурови, бр.
17	Телешко шкембе	Замразено, кг
18	Агнешка дробсърма	Замразена, кг
19	Риба скумрия замразена - 300/500 гр	Здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, хрилете – не потъмнели, мирис след размразяване – свеж, от 0,300 до 0,500 кг - бройката.
20	Риба скумрия филе замразена	Единични, здрави филета, със запазена цялост, замразени при температура 18 градуса, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, мирис след размразяване – свеж, кг.
21	Риба прясна сладководна и/или черноморска	Здрава, със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид, хрилете – не потъмнели, мирис – свеж, от 0,300 до 0,500 кг - бройката

22	Пастет - детски - 0,200	Гладка повърхност с цвят еднороден, характерен за вида, еднородно смляна маса без отделяне на течност и въздушни мехурчета, вкус и мирис - приятни, специфични за продукта, 0,200 кг.
23	Яйца клас А размер L	Размер L, клас А, в опаковка – картон, черупка – нормална, чиста, неповредена, здрава, бр.

Обособена позиция № 3: Доставка на бакалски стоки (пакетаж, зърнени изделия, подправки и др.)

№ по ред	Артикул	Изисквания към продукта/артикула
1	Бакпулвер, канела, лимонена киселина, амониячна сода - 0,010 кг	Бакпулвер – прахообразен набухвател с бял цвят. Канела – светло кафяв цвят, вкус – леко горчив, еднородна, суха, прахообразна, неслепена. Лимонена киселина и амониячна сода - еднородна, суха, неслепена, цвят бял, с мирис характерен за продукта, пълна разтворимост, чужди примеси не се допускат. В пакетче от 0,010 кг.
2	Бисквити тип "Закуска" или еквивалент - 0,330	Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурални шарки, вкус и мирис приятен без страничен привкус, цвят характерен за изделието, повърхност при счупване с ясно изразена структура, в пакет от 0,330 кг.
3	Боб бял	Бял, добре почистен, без механични примеси и вредители (гърици), със средно едри, здрави зърна, реколта - в съответната година, кг.
4	Брашно „Бяло“, „Добруджа“ или „Типово“ по утвърден стандарт	Цвят – бял, отлежало, с високо съдържание на глютен, мирис характерен за продукта - без мирис на мухъл, запарено и кисело, без механични примеси, кг.
5	Брашно тип 500	Цвят – бял, отлежало, с високо съдържание на глютен, мирис характерен за продукта - без мирис на мухъл, запарено и кисело, без механични примеси, кг.
6	Бутер тесто	Цвят бял до жълтеникъв – еднакъв, без признаци на недобро умесване, мирис свойствен без неприсъщи миризми - мухъл, запарено и кисело, вкус свойствен - без горчивина, застоялост и друг страничен привкус, 0,800 кг.
7	Ванилия – 0,2 гр	Еднородна, суха, не слепена, с цвят – бял, с мирис характерен за продукта, пълна разтворимост, чужди примеси не се допускат, 0,2 гр.
8	Галета - 0,500 кг	Цвят кремав до светло жълт, вкус и мирис приятни, свойствени за изделието, 0,500 кг.
9	Грис пшеничен - 0,500 кг	Цвят бял до кремав, без наличие на тричави части, мирис специфичен за продукта, без страничен мирис на плесен и мухъл, след сваряване става мек и кремообразен, 0,500 кг.
10	Грухана пшеница - 0,500 кг	Цвят специфичен, мирис характерен за продукта, добре почистена, без механични примеси, без мирис на плесен, запарено и друг несвойствен мирис, 0,500 кг.
11	Дафинов лист - 0,010 кг	Изушеният лист е със специфичен аромат, без мирис на мухъл, със овални продълговати листа с бледозелен до зелен цвят, 0,010 кг.
12	Девисил, джоджен, копър,	Сушени и наронени, цели или начупени листа от

	магданоз, целина - 0,010 кг	растението, без механични примеси, с характерна приятна миризма, без страничен мирис и вкус, в опаковка – пакет, който да не влияе на качествата на продукта и да го предпазва от достъп или загуба на влага или летливи вещества, 0,010 кг.
13	Захар кристална	Еднородни, сухи, не слепени кристали, с ясно изразени стени, при пипане не лепнат, цвят - бял с блясък, вкус - сладък, без страничен привкус, напълно разтворим, не се допускат чужди примеси, кг.
14	Какао на прах - 0,050 кг	Цвят кафяв, със специфичен приятен аромат горчив вкус, какао на прах, в кутия от 0,050 кг.
15	Картофено пюре, сухо – 1 кг	На прах, над 95% дехидратирани картофи, без консерванти, изкуствени аромати и оцветители; съдържание и вкус специфично за продукта
16	Кори за баница - 0,500 кг	Цвят бял до жълтеникъв – еднакъв, без признаци на недобро умесване, мирис свойствен без неприсъщи миризми - мухъл, запарено и кисело, вкус свойствен - без горчивина, застоялост и друг страничен привкус, 0,500 кг.
17	Корнфлейкс	Корнфлейкс – зърнена закуска, приготвена от сварени царевични зърна, които се изтеглят на люспи, сушат се и се пекат. Може да бъде с добавка от сушени плодове, различни семена, шоколад и др., кг.
18	Леща	Зрели, здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества, добре почистена, без механични примеси, без гъгрици, реколта в съответната година, кг.
19	Лимонов сок - 0,250 л	Бистър, без утайка, вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за продукта, 0,250 л
20	Макарони, кус – кус, спагети, 0,400 кг	Цвят бял до жълтеникъв – еднакъв, без признаци на недобро умесване, мирис свойствен без неприсъщи миризми, вкус свойствен - без горчивина, застоялост и друг страничен привкус, 0,400 кг.
21	Макарони, кус – кус, спагети - пълнозърнести, 0,500 кг	Цвят бял до жълтеникъв – еднакъв, без признаци на недобро умесване, мирис свойствен без неприсъщи миризми, вкус свойствен - без горчивина, застоялост и друг страничен привкус, 0,500 кг.
22	Мая за хляб - 0,042 кг	Форма на паралелепипед, не лепнеща повърхност, цвят кремав със синкав оттенък, вкус и мирис специфични, консистенция плътна, слабо трошлива, 0,042 кг.
23	Маргарин – 0,500 кг	Цвят светложълт до бял; мирис - специфичен, разфасовка – 0,500 кг.
24	Маслини - бидон 10 кг	Гладка повърхност, без страничен вкус и привкус
25	Мед пчелен 100% - 0,400 кг	Вкус - сладък, или със специфичен привкус, аромат - зависи от произхода, цвят - в зависимост от произхода му, варира от почти безцветен до тъмнокафяв, гъста, полутечна и прозрачна маса, която постепенно кристализира до втвърдяване, 0,400 кг.
26	Мюсли	Суша закуска, съдържаща комбинация от пресовани житни култури, различни видове сушени плодове и ядки, кг.
27	Натурален плодов сок 100%	100 % натурален сок, еднообразен цвят, вкус и мирис свойствени за съответните плодове, без странични мирис

		и вкус, тетрапак, 1 л.
28	Нектар без консерванти (съгласно т. 3 от Наредба № 6/10.08.2011 г.) - 0,500 л.	Еднообразна течност с вкус и мирис присъщ на съответните плодове, без странични мирис и вкус, без консерванти, в стъклени бутилки от 0,500 л.
29	Нишесте - 0,060 кг	Праховидно, бяло микрокристално вещество, неразтворимо в студена вода, без вкус и мирис, с изключение на ароматите, с включени безвредни бои за хранителни цели и аромат, отговарящ на аромата на есенцията, не се допуска смесването на отделни видове нишесте, боята да отговаря на аромата на есенцията. В гореща вода набухва, образувайки колоиден разтвор, 0,060 кг.
30	Овесени ядки – 0,500 кг	Обелени овесени ядки, изпечени и нарязани на парчета, или ситно нарязани и добре пресовани
31	Олио слънчогледово по браншови стандарт	Бистро без утайки, цвят – светло жълт до златисто жълт, вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис, в PVC бутилка, л.
32	Орехови ядки	Почистени от черупката, изсушени, с вкус и мирис свойствен за продукта, без наличие на мухъл, кг.
33	Ориз	Добре почистен, без механични примеси, здрави, средно едри, гладки зърна с бяло оцветяване, кг.
34	Оцет, винен – 6 % - 0,700 л	Цвят - жълто-оранжев до винено червен, бистър без утайка, вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета, 0,700 л.
35	Пудра захар - 0,500 кг	Еднородна, суха, неслепена, цвят - бял, вкус – сладък, пълна разтворимост, без чужди примеси, 0,500 кг.
36	Сода бикарбонат - 0,100 кг	Еднородна, суха, не слепена, бяла на цвят, с мирис характерен за продукта, с пълна разтворимост, чужди примеси не се допускат, 0,100 кг.
37	Сол йодирана	Цвят бял, еднородна, суха, неслепена, вкус солен, страничен мирис не се допуска, механични примеси не се допускат, без механични примеси, кг.
38	Фиде - 0,400 кг	Цвят бял до жълтеникъв – еднакъв, без признаци на недобро умесване, мирис свойствен без неприсъщи миризми, вкус свойствен - без горчивина, застоялост и друг страничен привкус, 0,400 кг.
39	Чай филтър - кутия 20 бр	Със специфичен вкус и мирис за съответния вид билка/плод, цвят - характерен, без страничен мирис, филтър в кутия от 20 бр. – кутия (20 бр. филтри).
40	Червен пипер - 0,100 кг	Прахообразен хомогенен продукт, вкус – сладък, специфичен за продукта, цвят – светло червен до червен, без механични примеси, 0,100 кг.
41	Черен пипер - 0,010 кг	На зърна/млян, цвят – черен, вкус – силно лют и с силен задушлив аромат, без механични примеси, 0,010 кг.
42	Чубрица суха - 0,010 кг	Изсушената билка е със зелен цвят, характерна със специфична, силна и приятна миризма, благоуханна и с леко лют вкус, без механични примеси, без страничен мирис и вкус, 0,010 кг.
43	Чесън на прах – 0,010 кг	0,010 кг
44	Майонеза кутия 0,200 кг	кутия 0,200 кг