

ДОГОВОР

№ 850000025

Днес, 29.09.2015 год., в гр. Козлодуй между:

"АЕЦ Козлодуй" ЕАД, гр. Козлодуй, вписано в търговския регистър към Агенция по вписванията с ЕИК 106513772, представлявано от Димитър Костадинов Ангелов – Изпълнителен директор, наричано по-нататък в Договора **ВЪЗЛОЖИТЕЛ**, от една страна и

„Парти Фууд” ДЗЗД гр. Смолян, вписано в търговския регистър към Агенция по вписванията с ЕИК 120556183, представлявано от Веселин Атанасов Чолаков – Управител, наричано по-нататък в Договора **ИЗПЪЛНИТЕЛ**, от друга страна и на основание чл. 41 и следващите /част втора, глава трета, раздел шести/ от Закона за обществените поръчки и във връзка с Решение № АД-2771/07.09.2015г. на Изпълнителния директор на „АЕЦ Козлодуй” ЕАД за класиране на офертата и определяне на изпълнител на обществената поръчка с предмет: **„Производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно Наредба № 11/21.12.2005г.”** се сключи настоящият Договор за следното:

1. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

1.1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** възлага и заплаща, а **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** приема да извършва производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно Наредба № 11/21.12.2005г., съгласно Приложение № 2 – Техническо задание № 14.ДСД.ТЗ.448, Приложение № 3 – Техническо предложение и Приложение № 4 – Ценова таблица

1.2. Дейността по т. 1.1 включва:

1.2.1. Производство и предоставяне на храна в готов за консумация вид в съответствие с изискванията на наредба № 11/ 21.12.2005 г.

1.2.2. Доставка на храни в готов вид за директна продажба в щандовете към столовете и магазините, включваща групите храни, съгласно Закона за храните.

2. ЦЕНА, ЛИМИТ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

2.1. Месечната цена на услугата по т. 1.2.1 настоящия договор е в размер на 178 555лв. /Сто седемдесет и осем хиляди петстотин петдесет и пет лева/ без ДДС, съгласно Приложение № 3 и е пределна.

2.2. Единичните цени на хранителните продукти, храните и напитките са с вкл. ДДС и се формират чрез актуален бюлетин на "САПИ" ЕООД за област Враца с предложена отстъпка в размер на 1% (един процент) от базовите цени на храните и хранителните продукти посочени в бюлетина, съгласно Приложение № 4.

2.3. Предложеният процент отстъпка съгласно Приложение № 4, не може да бъде изменян от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за срока на действие на договора посочен в т. 3.1.

2.4. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да осигури за негова сметка на всяко 20-то число, но не по-късно от 25-то число на текущия месец актуален бюлетин на "САПИ" ЕООД с базовите данни, за доказване на единичните цени на предлаганите артикули. За доказване на единичните цени на плодовете и зеленчуците, бюлетин на "САПИ" ЕООД се представя два пъти месечно – до 10-то и до 25-то число. Бюлетинът с базовите данни за региона, необходим за изчисляване на единичните цени през текущия месец се изпраща от "САПИ" ЕООД на следният адрес на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**: гр. Козлодуй 3321 "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, Управление ДСД и по електронна поща. Съгласуваните писмено цени влизат в сила от първо число на следващия календарен месец.

2.5. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да поиска допълнителен бюлетин в рамките на текущия месец на определени сезонни стоки. Бюлетинът е за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**

и се изпраща на адреса посочен в т. 2.4, а цените влизат в сила от деня, следващ тяхното съгласуване.

2.6. В срок до 7 (седем) календарни дни от датата на получаване на бюлетина, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да коригира евентуалната разлика на единичните цени за текущия месец, като съгласува и одобри нови единични цени, които са валидни само за текущия месец.

2.7. Всяка промяна на единичните цени от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** се извършва след писмено съгласуване от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** чрез оформяне на протокол, в който се записват новите цени на различните артикули от Ценоразписа на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, като се прилага и последният бюлетин на "САПИ" ЕООД за област Враца с базовите данни. Корекцията на единичните цени се одобрява от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и новия Ценоразпис се дава на всички потребители за изпълнение и разплащане с **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

2.8. Доставка на храни и хранителни продукти.

2.8.1. При извършване на всяка доставка **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** чрез отговорното си лице по договора оформят приемо-предавателен протокол за извършената доставка.

2.8.2. Доставката на храни и хранителни продукти се извършва до складовете към обектите за производство и предоставяне на храна и до магазините и щандовете за продажба на готови храни.

2.8.3. Доставените храни да бъдат етикетирани и да отговарят на изискванията на Закона на храните (&1, т. 19 от Допълнителните разпоредби).

2.8.4. При всяка доставка се извършва входящ контрол в присъствието на представители на двете страни.

2.8.5. При съгласуване на единичните цени съгласно т. 3.1.2.2.16 от Техническото задание, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** предоставя на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** пълно описание на всеки артикул. Пълното описание включва информация за производител, състав, грамаж, опаковка, вкусови качества, техническа спецификация и др. подобни характеристики за продукта.

2.9. В стойността на услугата по т. 2.1 от договора не се включват разходите за амортизация на предоставените дълготрайни активи по т. 5.2.3 от договора, както и разходите за електроенергия, вода, топлоенергия, основен ремонт на сградния фонд, както и разходите за застраховки, данъци и такси на предоставеното имущество.

2.10. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща цената по т. 2.1. ежемесечно чрез банков превод в срок до 30 календарни дни след представяне на оригинална фактура и двустранно подписан Протокол, отразяващ отчитане и приемане изпълнението на услугата, съгласно т. 3.4.1 от Техническото задание и раздел 7 (при наличие на предпоставки за прилагането му).

2.11. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща стойността на продадената храна от столовете, щандовете и магазините ежеседмично, чрез банков превод в срок до 30 календарни дни след представяне на Оригинална фактура и Справка за консумираната храна, съгласно т. 3.4.2 от Техническото задание.

2.12. Максимално допустима стойност на всички плащания по договора е в размер на 20 121 030,00 лв. (Двадесет милиона сто двадесет и една хиляди и тридесет лева) без ДДС за срока на договора.

2.13. Плащанията по настоящия договор ще бъдат извършвани чрез банков превод в полза на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** по следните банкови реквизити:

Банка: ДСК ЕАД, Бизнес Център Пловдив;

IBAN: BG24 STSA 9300 0021 2795 18

BIC: STSA BGSF

3. СРОК ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА

3.1. Договорът влиза в сила от първо число на месеца, следващ месеца на подписването му

3.2. Срокът за изпълнение на дейностите е 3 години от влизането му в сила или при достигане на максимално допустимата стойност на всички плащания по него, съобразно кое събитие настъпи по-рано.

4. ПРИЕМАНЕ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА УСЛУГАТА И ПРИЕМАНЕ НА ДОСТАВЕНИТЕ ХРАНИ И ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ. КОНТРОЛ.

4.1. Критерии за приемане на услугата:

4.1.1. Доставка на качествени храни и хранителни продукти.

4.1.2. Доставените малотрайни храни да имат остатъчен срок на трайност не по-малък от 70% към датата на доставка.

4.1.3. Спазване на обявения в дневните и седмичните менюта грамаж на предлаганите ястия.

4.1.4. Спазване на технологичния процес и високо качество на произведената храна.

4.1.5. Спазване на приложимите законови разпоредби и нормативните актове за изпълнение на услугата.

4.1.6. Спазване на всички вътрешно-нормативни разпоредби за работа на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

4.1.7. Доставка на храни и хранителни продукти по цени, предварително писмено съгласувани с **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и придружени с актуален бюлетин на "САПИ" ЕООД.

4.2. Приемането на услугата се извършва месечно с Протокол, отразяващ изпълнението на критериите за приемане на услугата, описани в т. 3.3 от ТЗ, придружен с доклади за инспекция от извършените проверки от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**. При неизпълнение на част от задълженията на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, същите се отразяват в Протокола за отчитане и приемане на изпълнението на услугата. В този Протокол се предлагат и съответните санкции за неизпълнение на задълженията по настоящия договор, съгласно Приложение № 1.

4.3. Отчитането на продадената храна от системата за безкасово плащане се извършва седмично на база двустранно подписана Справка за консумирана храна.

4.4. В края на всеки месец външните организации заплащат на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД стойността на храната, отчетена от системата за безкасово плащане чрез магнитни карти и ваучери за храна, и надценката в размер на 30% от стойността на консумираната храна, която покрива разходите за нейното приготвяне.

4.5. При плащане с магнитни карти или с ваучери за безплатна храна по Наредба №11/ 2005 г., за работниците и служителите на „АЕЦ Козлодуй“ ЕАД и работниците и служителите на външните организации, обявените цени на храни и хранителни продукти в столовете за хранене, щандовете и магазините са крайни, без надценка.

4.6. При плащане в брой, работниците и служителите на външните организации и служителите на „АЕЦ Козлодуй“ ЕАД заплащат стойността на храната, предлагана в столовете за хранене, с надценка от 30% на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** на услугата, като 1/3 от надценката остава за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, а 2/3 **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** възстановява на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в края на всеки месец срещу издадена фактура.

4.7. При плащане в брой, върху крайната цена на продуктите в готов за продажба вид, предлагани в щандовете и магазините се начислява 15% надценка, като 1/3 от надценката остава за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, а 2/3 от надценката **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** възстановява на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в края на всеки месец, срещу издадена фактура.

4.8. Приемане и съхранение на доставените храни и хранителни продукти:

4.8.1. Провеждането на входящ контрол, който се извършва съгласно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиена на храните от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в присъствието на представители на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

4.8.2. Изискванията към доставяните хранителните продукти и храни, относно тяхното производство и качество, съпроводено с опаковане, етикиране и представяне, за тяхната безопасност, транспорт и съхранение се уреждат със Закон за храните, Закон за ветеринарномедицинска дейност, Наредба № 5 за хигиената на храните.

4.8.3. Хранителните продукти българско производство да се доставят чрез **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, от предприятия или дистрибутори, регистрирани по Закона за храните, като за храните и хранителните продукти, за които не са представени технически спецификации, да отговарят на действащите БДС стандарти.

4.8.4. Хранителните продукти да отговарят на стандартите на страната производител или на показателите, утвърдени по фирмени рецепти, технически спецификации, нормативна документация, БДС стандарти, общи и специфични стандарти на Общността и др.

4.8.5. Приетите храни и хранителни продукти да се съхраняват в складови и хладилни помещения за всеки обект поотделно.

4.9. Всяка партида от доставяните храни и хранителни продукти да се придружават от документи, удостоверяващи безопасността на храната и хранителните продукти за консумация както и от Декларация за съответствие, Декларация за произход и Стокова разписка.

4.10. При извършване на всяка доставка **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** или негов упълномощен представител оформят приемо-предавателен протокол за извършената доставка.

4.11. Доставката на храни и хранителни продукти се извършва до складовете за производство и до магазините и щандовете за продажба на готови храни.

4.12. Доставените храни да бъдат етикирани и да отговарят на изискванията на &1, т. 19 от Допълнителните разпоредби на Закона на храните.

4.12.1. Пакетираните продукти, съответно да бъдат с етикети на български език и съдържат информация за вида на стоката, номера на стандарта или търговски документ на производителя, качеството, датата на производство и срока на годност, произход и идентичност и др. специални нормативни актове.

4.12.2. Опаковките и използваните транспортни средства не трябва да дават възможност за промяна на външния вид, мириса, вкуса и състава на храната, за замърсяване на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества.

4.12.3. Етиктирането и предоставянето на храните да отговарят на изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните и на Наредба № 23/2001 г. за условията и изискванията за представяне на информация при етиктирането на храните.

4.12.4. Доставката на хранителни продукти от животински произход да се извършва с хладилни автомобили, притежаващи Удостоверение за регистрация на транспортното средство от ОДБХ и да се придружава от ветеринарномедицинско свидетелство, експертен лист за продуктите и сертификат за произход.

4.12.5. Хранителните продукти от неживотински произход (бакалски стоки, плодове, зеленчуци и др.) да се доставят с автомобили, притежаващи Удостоверение за регистрация на транспортното средство отговарящи на изискванията на Наредба № 9/21.03.2005г. и отговарящи на изискванията на Наредба № 5/25.05.2006 г.

4.13. В случай на доставка на некачествени храни и/или хранителни продукти се извършва рекламация, като **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** е длъжен да замени доставените некачествени хранителни продукти в срок до 48 (четиридесет и осем) часа след констатирането на рекламацията, за което се издава двустранно подписан протокол за рекламация.

4.14. Контролът по т. 5.1.2 и т. 5.1.3 се осъществява като констатираните нередности се оформят в доклад от представителите или отговорното техническо лице на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** до ръководството на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, след което писмено се запознава ръководството на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

5. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

5.1. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право:

5.1.1. Да получава качествени храни за щандовете и магазините в преработен, готов вид за консумация, както и топла и разнообразна храна в столовете, предмет на настоящия договор.

5.1.2. Чрез отговорното лице по договора, да контролира **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** по отношение извършваните доставки, качествено приготвяне на храната, спазване на грамажа на предоставяните ястия, хигиената в помещенията за хранене и продажба на готови храни по всяко време и по начин, който не възпрепятства изпълнението предмета на настоящия договор.

5.1.3. Чрез отговорното лице по договора да контролира **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** по отношение правилното стопанисване на обектите и дълготрайните и краткотрайни активи предоставени от него по всяко време и по начин, който не възпрепятства изпълнението предмета на настоящия договор.

5.1.4. При настъпване на предстоящи празнични дни да променя работното време на обектите за предоставяне на безплатна храна, като уведоми предварително **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в тридневен срок.

5.1.5. Да отчита консумираните готови храни и ястия чрез системата за безкасово плащане "Детелина".

5.1.6. Да получи надценката от външните организации, чиито работници и служители се хранят в обектите на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** определена в т. 4.4 и т. 4.5 от настоящия договор.

5.1.7. При приемане на доставката **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да извършва проверки относно качеството и годността на хранителния продукт. При доставени некачествени количества хранителни продукти, които не отговарят на Закона за храните и БДС, и не са придружени със сертификати и съответните документи, изискващи се от законодателството на страната установено с констативен протокол между **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да не ги заплати, а при повторна доставка на такива хранителни продукти – да наложи санкции и неустойки за неизпълнение, съгласно раздел 7 от настоящия договор.

5.1.8. Въз основа на т. 4.8.1 от настоящия договор да откаже приемането на доставката на храни или хранителни продукти при:

5.1.8.1. доставка на некачествени храни;

5.1.8.2. храни видимо развалени и вмирисани или с нарушена цялост на опаковката;

5.1.8.3. храни със срок на годност по-малък от 70% към датата на доставка;

5.1.8.4. на храни без документи или със съмнителен произход;

5.1.8.5 съдържание на влага над 4.3 % в продуктите от птиче месо;

5.1.8.6. доставни цени над определените в т. 2.2 от настоящия договор;

5.1.8.7. доставени храни с тегло под съгласуваното.

5.1.9. Да забранява продажбата на храни при системата за безкасово плащане, "Детелина" при констатирани несъответствия съгласно договора.

5.1.10. При възникване на спор относно техническите спецификации и безопасността на доставената стока, контролни проби се вземат от оторизиран, съгласно закона, орган в присъствието на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или упълномощени от тях лица, в същия ден. За арбитражен ще се счита протокола от анализа на оторизиран орган към МЗХ (Дирекция "Здравеопазване на животните и безопасност на храните", ДВСК, оторизирана лаборатория), като разходите за това са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

5.1.11. Да изисква доставката на точно определени артикули.

5.1.12. Да изиска неустойка по т. 7.1 и т.7.2 от настоящия договор, в случай на констатирани нарушения на законите и подзаконовите нормативни актове при предлагане, приготвяне и предоставяне на храни в обектите на АЕЦ

5.1.13. Да изиска неустойка по т. 7.4 от настоящия договор, в случай, че при връщането на предадените дълготрайни и краткотрайни активи по т. 6.1.2 от настоящия договор, същите не са във вид годни за използване, съгласно т.6.2.42 от настоящия договор.

5.1.14. Да променя лимита (стойността на 1 храноден) в срока на договора.

5.1.15. Да отправя рекламация в случаите на установяване, че стоката е опасна за здравето и безопасността на потребителя, независимо от това дали **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е представил гаранция, че предлаганата стока притежава определени качества и свойства.

5.2. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава:

5.2.1. Да заплаща договореното възнаграждение за предоставената услуга и за консумираните храни и хранителни продукти в сроковете посочени в т. 2.10 и т. 2.11 от настоящия договор.

5.2.2. Да предостави за ползване наличния сграден фонд, дълготрайните и краткотрайни активи, предназначени за изпълнение предмета на договора – Приложение № 4 и Приложение № 5 към Техническото задание, което е Приложение № 2 от настоящия договор. Страните подписват протокол за предадените активи и техническото им състояние.

5.2.3. Да поеме разходите за амортизация на предоставените сграден фонд и дълготрайни активи, разходите за електроенергия, вода и топлоенергия и основен ремонт на сградния фонд и дълготрайните активи, както и разходите за застраховки, данъци и такси на предоставеното имущество.

5.2.4. Да контролира непрекъснато чрез отговорното си техническо лице доставните цени на храните и хранителните продукти дали същите отговарят на изискването за формирането им по т. 2.2 от настоящия договор.

5.2.5. Да контролира ежедневно чрез свой представител калкулациите на приготвяните храни в столовете, като ги съгласува след като се убеди, че в същите са калкулирани и вложени продуктите от съответната рецепта от Сборника рецепти за заведения за обществено хранене – 2005г. по съответната доставна цена, формирана съгласно изискванията на т. 2.2 от настоящия договор.

5.2.6. Да отчита консумираната храна чрез система за безкасово плащане и да изготвя ежедневно Справка за продадените количества артикули за столовете по терминали.

6. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

6.1. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ има право:

6.1.1. Да получи договореното възнаграждение за предоставената услуга и стойността за реализираните храни и хранителни продукти за съответният период в сроковете посочени в т.2.11. и т.2.12 от настоящия договор.

6.1.2. Да получи от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** наличния сграден фонд, дълготрайните и краткотрайни активи, предназначени за изпълнение предмета на договора – Приложение № 4 и Приложение № 5 към Техническото задание, което е приложение № 2 от настоящия договор.

6.1.3. Да начислява надценка на храната в размер на 30% на столуващия персонал на външните организации по ред и начин определен в т.4.4 и т.4.5. от настоящия договор.

6.1.4. Да начислява надценка на готовата за консумация храна, която се предлага в щандовете и магазините в размер на 15% при заплащане в брой по ред и начин определен в т.4.6 от настоящия договор

6.1.5. Да получава част от надценката на храната, съгласно т.4.6 и т. 4.7 от договора.

6.1.6. Да извършва реконструкции, преустройства или други подобрения на предоставените му дълготрайни активи по Описа, съгласно Приложение № 4 към Техническото задание, което е Приложение № 2 към настоящия договор само след предварително писмено разрешение на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

6.2. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава:

6.2.1. Да изпълнява качествено и в срок предмета на договора.

6.2.2. Да изготвя дневни и седмични менюта с ястия от Сборник рецепти за заведенията за общественото хранене – 2005 г. и съответните им калкулации при определяне на цената за 1 (една) порция или 1 (един) брой.

6.2.3. Да доставя периодично готови храни и хранителни продукти за приготвяне на топла храна със съответното качество, срок на годност и по цени формираны по т. 2.2 от настоящия договор.

6.2.4. Да сключи за своя сметка договор със “САПИ” ЕООД и да осигурява един път месечно на 25-то число от текущия месец бюлетинът на “САПИ” ЕООД с базовите данни за региона на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, необходими за изчисляване на единичните цените при доставките на хранителни продукти.

6.2.5. Да описва в ценоразписите и фактурите за извършената услуга и продадените хранителни продукти пълно и точно наименованията (включително производителя, когато се налага) и количествата с единичните цени на доставяните продукти с вид и грамаж на опаковка в съответствие със записи от приложените копия с цени от регистрираните доставчици, производители, стокови борси или складови бази.

6.2.6. Да доставя хранителни продукти, които да отговарят на Закона за храните, на стандартизационните изисквания, както и за всеки вид от артикулите, които доставя, да предоставя сертификат за качество, срок на годност, както и доказателства за правилно съхранение и транспорт, когато е необходимо.

6.2.7. Да спазва изискванията към доставяните по тази обществена поръчка хранителни продукти, относно тяхното производство и качество, съпроводено с опаковане, етиктиране и представяне, за тяхната безопасност, транспорт и съхранение се уреждат със Закон за храните. Всички останали продукти трябва да отговарят на изискванията на този закон, да имат хранителна стойност, не по-ниска от тази, произтичаща от утвърдения им състав, и да са безопасни за човешкото здраве.

6.2.8. Да предлага само безопасни, годни за консумация и неувреждащи здравето на хората хранителни продукти по смисъла на чл.20 от Закона за храните.

6.2.9. Да изтегли стоката от складовете на обектите на АЕЦ Козлодуй ЕАД представляваща заплаха за живота и здравето на потребителите, ако открие, че същата не е безопасна за консумация и незабавно информира **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за всички рискове, свързани с употребата на продуктите;

6.2.10. Да предприеме действия за заместване на продуктите с други годни за употреба.

6.2.11. Да отговаря за правилно съхранение и несъответствие на показателите (органолептика, физикохимия и микробиология) на хранителните продукти през срока им на годност, съгласно БДС или ТД на производителя, като е длъжен за своя сметка да отстрани недостатъците и повредите.

6.2.12. В срок от 20 дни от двустранно подписване на договора, да изготви План по качество или Програма за осигуряване на качеството в съответствие с БДС ISO 10005:2008 и действащата система по качество на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

6.2.13. Да прилага система за оценка на опасностите и контрол на критичните точки за производство на безопасни храни, съгласувана с органите на държавния здравен контрол и Държавния ветеринарно-санитарен контрол. Всички етапи на производството и търговията с храни подлежат на държавен контрол.

6.2.14. Да провежда входящ контрол на доставените храни и хранителни продукти съвместно с **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, като за целта се изготвя Протокол за общ входящ контрол, съгласно Приложение № 2 към Техническото задание, който се подписва от двете страни.

6.2.15. Да подмени всички артикули при установяване на отклонение във вкусовите им качества, изтичане срок на годност и др. като незабавно информира **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за всички рискове, свързани с употреба на продуктите и да предприеме действия за заместване на продуктите с други годни за употреба.

6.2.16. При откриването на скрити дефекти на стоката, за които **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не е знаел и не е могъл да узнае при приемането ѝ, той е длъжен незабавно да уведоми **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ**, съответно ползвателят има право да иска заместване на стоката с нова или връщане на цената.

6.2.17. Да не преотстъпва предадените му за изпълнение на услугата дълготрайни и краткотрайни активи, както и да не допуска ползването им в други обекти, които не са собственост на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

6.2.18. Да осигури необходимият брой квалифициран персонал за извършване на услугата – технолог, главни готвачи, готвачи, работници в кухнята, продавачи.

6.2.19. Да осигурява за своя сметка всички необходими препарати, работно облекло и други материали за реализиране на необходимите хигиенни и санитарни изисквания.

6.2.20. Да осигурява за своя сметка за залите за хранене с необходимите прибори, комплекти, бельо и консумативи.

6.2.21. Да сключи за своя сметка договор за поддръжка на средствата за измерване.

6.2.22. Да сключи за своя сметка договор за сервизна и абонаментна поддръжка на предадените му товарни асансьорни уредби.

6.2.23. Да осигури за своя сметка техническата поддръжка, профилактика и текущи ремонти на предоставените му активи, както и поддръжката на санитарните и WC възли и осигуряването на консумативи за тях.

6.2.24. Да организира за своя сметка товаро-разтоварните работи на доставените храни и хранителни продукти до складовете и помещенията за тяхното съхранение, съгласно т. 4.6.4.

6.2.25. Да организира за своя сметка транспортирането при доставка на хранителните продукти, храни и напитки, както и на произведената готова храна до обектите, в които само се предоставя такава, като спазва хигиенните изисквания.

6.2.26. Да хигиенизира за своя сметка всекидневно предоставените производствени помещения, машини, съоръжения и районите около обектите.

6.2.27. Да спазва стриктно условията за достъп на персонала на външни организации, съгласно изискванията на Инструкция по качество: "Работа на външни организации при сключен договор" – ДБК.КД.ИН.028.

6.2.28. Да ремонтира и възстанови съответния актив във вид годен за експлоатация, при разваляне, повреда или счупване на някой от получените активи съгласно т. 5.2.2.

6.2.29. Да обработва, съхранява и изхвърля отпадъчните продукти и амбалаж, съгласно т. 4.2.7 от Техническото задание – Приложение № 2 към настоящия договор.

6.2.30. Да извърши за своя сметка регистрация обектите, съгласно изискванията на Закона за храните.

6.2.31. Да извърши за своя сметка регистрация на фискалните устройства, съгласно Наредба Н-18/13.12.2006 г.

6.2.32. Да извърши за своя сметка регистрация на Стол-3 и Магазин-3, съгласно Наредба № 3 на Общински съвет за извършване на търговска дейност на територията на Община Козлодуй.

6.2.33. Да сключи договор със специализирана служба по безопасност и охрана на труда и стриктно да спазва и поддържа експлоатационния ред съгласно Закон за здравословни и безопасни условия на труд.

6.2.34. Да получи за своя сметка пропуски за автоматизираната пропускателна система на АЕЦ Козлодуй.

6.2.35. Да сключи договор за своя сметка за сервизна и абонаментна поддръжка на предадената му хладилна и климатична техника, съгласно Наредба за установяване на мерки по прилагане на регламент (ЕО) № 842/ 2006 г.

6.2.36. Да сключи договор за своя сметка за абонаментна поддръжка с лицензирана фирма за всички фискални устройства, намиращи се в обектите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

6.2.37. Да сключи договор за своя сметка за дезинсекция, дезинфекция и дератизация за цялата разгъната площ на предадените му за стопанисване търговски обекти, съгласно Наредба № 3/24.01.2005 г на МЗ.

6.2.38. Да проведе и заплати за своя сметка на всички работници и служители курс-обучение "Въведение за работа в АЕЦ" и ежегодно да провежда атестация за всички свои работници и служители по курс-обучение "Въведение за работа в АЕЦ".

6.2.39. Да проведе задължителни първоначални и периодични медицински прегледи и да сключи договор за своя сметка със Служба по трудова медицина за всички свои работници и служители, които ще работят на територията на АЕЦ Козлодуй.

6.2.40. Да спазва Работното време на обектите на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** като създаде необходимата организация храната да бъде готова за разливане преди началото на определеното работно време за всеки един обект.

6.2.41. Да поддържа и увеличава номенклатурата на храните, предлагани в пандовете към столовете и в магазините, съгласно Приложение № 7 към Техническото задание.

6.2.42. Да върне на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** получените активи по т. 6.1.2 от настоящия договор, в състоянието в което е предадено, като се вземе предвид нормалното изхабяване в резултат на неговото потребление. Страните подписват протокол за предадените активи и техническото им състояние.

6.2.43. Да уведомява незабавно **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за настъпване на застрахователно събитие по отношение на предадените му сгради, машини и технологично оборудване.

6.2.44. Да спазва всички нормативни изисквания и вътрешно-ведомствен ред установен в "АЕЦ Козлодуй" ЕАД не включени по-горе.

6.2.45. Да изпълни в срок до 15 календарни дни от постъпване на писменото искане поставено в т. 5.1.12.

6.3. Всеки доставен продукт трябва да бъде придружен от сертификат за качество за продуктите, за които се изисква, декларация за съответствие, документ за произход, търговски документи.

6.4. При възникване на спор и/или съмнение относно качеството на доставената стока и хранителен продукт, контролни проби се вземат от контролните органи на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в присъствието на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или упълномощено от него лице. За арбитражен ще се счита протокола от анализа на акредитирана лаборатория, като разходите за това са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

6.5. Работниците и служителите на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** които ползват служебен транспорт, заплащат за своя сметка цената на билета (карта за пътуване), по определен ценоразпис на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

7. НЕУСТОЙКИ

7.1. При установяване на предлагане на храни в обектите на АЕЦ несъответстващи на изискванията на този Договор и на законите и подзаконовите нормативни актове, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** начислява на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** неустойка в размер на 500лв. за всяко констатирано нарушение.

7.2. При установяване на нарушения на нормативни и договорни изисквания свързани с приготвянето и предоставянето на храни, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** дължи неустойка в размер на 500лв. за всяко констатирано нарушение

7.3. При възникване на спор относно съответствието на стоката с техническите спецификации, за арбитраж ще се счита анализа на акредитирана лаборатория, който ще бъде основание за предприемане на действия от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** по т.7.2 в случай на отказ от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за подмяна на стоката в срока на извънредната доставка-четиридесет и осем часа.

7.4. При констатиране на липси на активи собственост на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** заплаща стойността на липсващите активи по пазарна цена в срок до 7 работни дни от датата на констатацията. При неизпълнение на задълженията по предходното изречение, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** дължи и обезщетение в размер на 20% от пазарната цена на съответния актив.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

8.1. Договорът влиза в сила от момента на двустранното му подписване.

8.2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** следва да представи гаранция за изпълнение в размер на 1% от прогнозната стойност на поръчката, съгласно раздел 2 на Приложение № 1 – Общи условия на договора.

8.3. Неразделна част от настоящия договор са следните приложения:

Приложение № 1 – Общи условия на договора;

Приложение № 2 – Техническо задание № 14.ДСД.ТЗ.448 с приложенията към него;

Приложение № 3 – Техническо предложение;

Приложение № 4 – Ценова таблица.

8.4. Отговорно лице по изпълнението на настоящия договор от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** е Стефка Петрова – Р-л У-ние “ДСД”, тел.: 0973/7 36 16.

8.5. Отговорно лице по изпълнението на настоящия договор от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** е Григор Кацев – Началник “Производство”, тел.: 0888 444 479

8.6. Настоящият договор е подписан в два еднообразни екземпляра – по един оригинал за всяка от страните.

9. ЮРИДИЧЕСКИ АДРЕСИ

ИЗПЪЛНИТЕЛ:

“Парти Фууд” ДЗЗД
гр. Смолян
ул. “Славееви гори” № 24, ет. 2, ап. 4
тел/факс: 02/ 421 91 65; 421 91 67
Email: info@partyfood.bg
ЕИК 120556183
ИН по ЗДДС 120556183

ИЗПЪЛНИТЕЛ:
УПРАВИТЕЛ
ВЕСЕЛИН ЧОЛАКОВ



ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

"АЕЦ Козлодуй" ЕАД
3321 Козлодуй
БЪЛГАРИЯ
тел/факс: 0973/73530; 0973/76027
Email: commercial@npp.bg
ЕИК 106513772
ИН по ЗДДС ВГ 106513772

ВЪЗЛОЖИТЕЛ
ИЗПЪЛНИТЕЛ ДИРЕКТОР
ДИМИТЪР АНГЕЛОВ



Зам. Изпълнителен Директор:

28 . 09 . 2015 г. /Ив. Андреев/

Директор “И и Ф”:

21 . 09 . 2015 г. /Б. Димитров/

Р-л У-е “Търговско”:

28 . 09 . 2015 г. /Кр. Каменова/

Р-л У-е “Правно”:

19 . 09 . 2015 г. /Ив. Иванов/

Р-л У-ние “ДСД”:

18 . 09 . 2015 г. /Ст. Петрова/

Гл. юрисконсулт, У-е “Правно”:

18 . 09 . 2015 г. /М. Иванова/

Н-к отдел “ОП”:

18 . 09 . 2015 г. /С. Брешкова/

Гл. Експерт “ОП”:

18 . 09 . 2015 г. /Г. Стефанов/

ОБЩИ УСЛОВИЯ НА ДОГОВОРА

| | |
|--|----|
| 1. РЕД ЗА ПРИЛАГАНЕ НА ОБЩИТЕ УСЛОВИЯ ПО ДОГОВОР | 2 |
| 2. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ..... | 2 |
| 3. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ ПО ДОГОВОРА | 2 |
| 4. ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ..... | 2 |
| 5. ОБЕДИНЕНИЯ..... | 3 |
| 6. ДАНЪЦИ И ТАКСИ ЗА ЧУЖДЕСТРАННИ ИЗПЪЛНИТЕЛИ..... | 3 |
| 7. ВХОДНИ ДАННИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ДОГОВОРА | 4 |
| 8. УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО..... | 4 |
| 9. ФИЗИЧЕСКА ЗАЩИТА, СИГУРНОСТ И ДОСТЪП ДО ЗАЩИТЕНАТА ЗОНА.... | 4 |
| 10. ЯДРЕНАТА БЕЗОПАСНОСТ И РАДИАЦИОННА ЗАЩИТА..... | 5 |
| 11. БЕЗОПАСНОСТ НА ТРУДА И ЗДРАВΟΣЛОВНИ УСЛОВИЯ НА ТРУД..... | 6 |
| 12. ПОЖАРНА БЕЗОПАСНОСТ | 7 |
| 13. ОДИТИ, ИНСПЕКЦИИ И ПРОВЕРКИ | 8 |
| 14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА..... | 8 |
| 15. СРОК ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ | 8 |
| 16. НЕУСТОЙКИ | 9 |
| 17. ПРЕКРАТЯВАНЕ И РАЗВАЛЯНЕ НА ДОГОВОРА | 9 |
| 18. НЕПРЕОДОЛИМА СИЛА | 9 |
| 19. РЕД ЗА РЕШАВАНЕ НА СПОРОВЕТЕ..... | 10 |
| 20. ОТГОВОРНО ЛИЦЕ ОТ СТРАНА НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ | 10 |
| 21. ОТГОВОРНО ЛИЦЕ ОТ СТРАНА НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ..... | 10 |
| 22. КОМУНИКАЦИЯ МЕЖДУ СТРАНИТЕ | 10 |
| 23. ЕЗИК НА ДОГОВОРА | 11 |
| 24. ПРОМЕНИ В ДОГОВОРА | 11 |

1. РЕД ЗА ПРИЛАГАНЕ НА ОБЩИТЕ УСЛОВИЯ ПО ДОГОВОР

- 1.1. Общите условия към договора се прилагат за всички договори сключвани от "АЕЦ Козлодуй" ЕАД като **ВЪЗЛОЖИТЕЛ**.
- 1.2. Общите условия са неразделна част от договора и не могат да се разглеждат самостоятелно.
- 1.3. Клаузите, съдържащи се в общите условия по договора, които нямат отношение към предмета на основния договор се считат за неприложими.
- 1.4. Редът за работата на външни организации на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД е съгласно действащата писмена инструкция "Инструкция по качество. Работа на външни организации при сключен договор", № ДБК.КД.ИН.028.

2. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

- 2.1. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** следва да представи при подписване на договора гаранция за изпълнение на договора в размер на 5 % (пет процента) от стойността му - парична сума или неотменима, безусловно платима банкова гаранция със срок на валидност 30 дни по-дълъг от този на договора, която се освобождава не по-късно от 15 работни дни след ефективно изпълнение на предмета на договора, за което **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** изпраща писмо до **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** с актуални банкови реквизити.
- 2.2. Когато предметът на поръчката включва гаранционно поддържане, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** определя в специфичните условия на договора каква част от гаранцията за изпълнение е предназначена за обезпечаване на гаранционното поддържане. В случай че това не е изрично указано в специфичните условия на договора, гаранцията за изпълнение се освобождава след ефективно изпълнение на договора, съгласно т.2.1.
- 2.3. В случаите, когато предметът на договора се изпълнява на етапи, при завършване и приемане на определен етап от договора **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** освобождава частично гаранцията за изпълнение на договора, като **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** заменя банковата гаранция за изпълнение на договора с нова, за стойност намалена пропорционално със стойността на завършените и приети етапи. В случаите, когато гаранцията за изпълнение на договора е парична, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** връща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** съответната част от гаранцията за изпълнение, пропорционално на стойността на завършените и приети етапи, след получаване на писмено искане от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** с актуални банкови реквизити.
- 2.4. Гаранцията за изпълнение се задържа от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** при неизпълнение на задълженията, поети от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** по този договор.
- 2.5. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не дължи лихви за периода през който средствата по т. 2.1. от договора законно са престояли при него.

3. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ ПО ДОГОВОРА

- 3.1. Правата и задълженията на страните са регламентирани в договора.
- 3.2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** няма право да прехвърля своите задължения по договора или част от тях на трета страна.

4. ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ

- 4.1. При участие на подизпълнители при изпълнението на предмета на договора, то за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и за подизпълнителя са валидни всички приложими разпоредби на Закона за обществените поръчки.
- 4.2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да сключи договор за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители в срок до 30 дни от сключване на настоящия договор и да предостави оригинален екземпляр на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в 3-дневен срок от подписването му.

4.3. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава своевременно да предоставя на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** всички документи и информация по договорите за подизпълнение съгласно Закона за обществените поръчки.

4.4. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е изцяло и единствено отговорен пред **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за изпълнението на договора, включително и за действията на подизпълнителите. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** отговаря за действията на подизпълнителите като за свои действия.

4.5. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** носи отговорност за контрол на качеството на работата и спазване на изискванията за безопасна работа на персонала на подизпълнителите си.

4.6. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да определи компетентни длъжностни лица, които да извършват контрол на работата на подизпълнителите.

4.7. Всички условия за изпълнение на договора определени към **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** важат в пълна сила и за неговите подизпълнители. Отговорност за осигуряване на това условие от договора носи **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

4.8. Комуникацията между **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и Подизпълнителите по договора се осъществява само чрез **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

4.9. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да прави инспекции и проверки на работата на площадката и одити на подизпълнители, по реда по който същите се извършват за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

5. ОБЕДИНЕНИЯ

5.1. В случаите, когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е обединение, всички участници са солидарно отговорни за изпълнението на задълженията по договора.

5.2. Всяко изменение в структурата и участниците в обединението ще се счита за неизпълнение на задълженията на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

6. ДАНЪЦИ ЗА ЧУЖДЕСТРАННИ ИЗПЪЛНИТЕЛИ

6.1. Данък удържан при източника

6.1.1. Ако **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е чуждестранно юридическо лице, доходи, които **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** реализира по Договора, могат да подлежат на облагане с данък при източника, когато за тях са приложими съответните разпоредби от българското данъчно законодателство. В такъв случай **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е задължен да начисли и удържи данъка, да го декларира и внесе от името и за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

6.1.2. При възникване на данъчното задължение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за доход, свързан с плащане по Договора, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** ще удържи от плащането данъка при източника, изчислен с данъчна основа и данъчна ставка, както са определени в приложимия закон, и ще го внесе в съответната териториална дирекция на Националната агенция за приходите (ТД на НАП) в законовия срок, освен ако за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** има становище на орган по приходите за наличие на основания за прилагане на СИДДО и той се освобождава от облагане на дохода. Такова удържане и внасяне на данък при източника от плащане по Договора не се счита за неизпълнение на задължението на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** да плати договорена цена по условията на Договора.

6.1.3. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** може да получи от ТД на НАП удостоверение за внесения данък при източника по подадено от него искане. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** съдейства на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** с осигуряване на необходимите документи, прилагани към искането, когато са налични при него.

6.2. Прилагане на СИДДО

6.2.1. Когато между Република България и страната на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** има влязла в сила Спогодба за избягване на двойното данъчно облагане (СИДДО), която предвижда данъчно облекчение за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** при облагане на неговия доход в Република България, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** може да поиска прилагането на СИДДО, като след възникване на

данъчното задължение за дохода удостовери основанията за това пред органа по приходите. В такъв случай **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** съдейства на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** с осигуряване на необходими документи, прилагани към искането за прилагане на СИДДО, когато са налични при него или в правомощията му да ги издаде.

7. ВХОДНИ ДАННИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ДОГОВОРА

7.1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да представи на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** необходимите входни данни за изпълнение на дейностите по договора.

7.2. Входни данни могат да бъдат съществуващи документи и данни в "АЕЦ Козлодуй" ЕАД и се предават във вида, в който са налични.

7.3. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да предава необходимите входни данни на хартиен и електронен носител.

7.4. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** няма право, без предварителното писмено съгласие на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, да използва документ или информация за цели различни от изпълнението на договора за срока на действие на този договор и до 5 (пет) години след приключването му.

7.5. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да не предоставя на трети физически или юридически лица информацията по т.7.4.

8. УПРАВЛЕНИЕ НА КАЧЕСТВОТО

8.1. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да изпълни възложената му дейност в съответствие с изискванията на собствената си система за управление на качеството с отчитане изискванията на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

8.2. При изискване в Техническото задание на Програма за осигуряване на качеството (План по качеството) за изпълнение на дейността по договора и/или План за контрол на качеството, в срок от 15 работни дни след сключването на договора **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** разработва документите по указания на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

8.3. Всички документи, собственост на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, които са цитирани в Програмата или за осигуряване на качеството (Плана по качеството), могат да бъдат изискани при необходимост от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за преглед и оценка, с оглед идентифициране на методиката и/или технологията, по която ще се извършват дейности.

8.4. Несъответствията по доставките и дейностите, предмет на договора се регистрират, идентифицират и управляват по реда за контрол на несъответствията, определен от "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

8.5. Програмите за осигуряване на качеството (Планове по качеството) и Планове за контрол на качеството се изготвят от Изпълнителя, съгласуват се от упълномощен персонал на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД и се разпространяват преди стартиране на дейностите по договора.

8.6. Програмата за осигуряване на качеството (Плана по качеството) на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** става неразделна част от договора.

9. ФИЗИЧЕСКА ЗАЩИТА, СИГУРНОСТ И ДОСТЪП ДО ЗАЩИТЕНАТА ЗОНА

9.1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да осигури достъп на персонал на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** при изпълнението на задълженията им по настоящия договор, съгласно "Инструкция за пропускателен режим в "АЕЦ Козлодуй" ЕАД", № УС.ФЗ.ИН 015.

9.2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** трябва да изготви и предаде на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** необходимата документация за достъп на персонала по изпълнение на договора до защитената зона на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно инструкции №УС.ФЗ.ИН 015 и № ДБК.КД.ИН.028.

9.3. При неизпълнение на предходната точка от договора ще бъде отказан достъп на персонала на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в защитената зона на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

9.4. Когато за изпълнение на задълженията по този договор **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** ще използва транспортни средства, той се задължава при въвеждането им в защитената зона на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД да представи Протокол за извършена проверка на конкретното МПС, с изричен запис в него, че то няма да бъде пряко или косвено източник на неправомерни действия, съгласно Наредба за осигуряване на физическата защита на ядрените съоръжения, ядрения материал и радиоактивните вещества.

9.5. Протокол за извършената проверка се оформя за всяко МПС, при всеки отделен случай и се подписва от Ръководителя или упълномощено за това длъжностно лице на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и водача на транспортното средство.

9.6. При неизпълнение на предходната точка от договора ще бъде отказан достъп на транспортните средства на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в защитената зона на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

9.7. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да обезпечи преминаване проверка за надеждност на персонала, който ще работи на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно чл. чл.40, т.2 от Правилника за прилагане на Закона за Държавна агенция "Национална сигурност".

10. ЯДРЕНАТА БЕЗОПАСНОСТ И РАДИАЦИОННА ЗАЩИТА

10.1. За договори, които включват дейности, доставки или услуги, които имат отношение към ядрената безопасност, радиационната защита, аварийната готовност, качество и/или физическата защита, се изисква от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** да представи необходимите документи за проверка от Дирекция БиК на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД в обем и срок, съгласно инструкция №ДБК.КД.ИН.028.

10.2. Договори, които имат отношение към ядрената безопасност, радиационната защита, аварийната готовност и/или физическата защита влизат в сила от момента на двустранното им подписване, а изпълнението на предмета на договора започва от датата на утвърждаване на Протокол за проверка на документите от Дирекция БиК на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД. Сроковете, определени в договора, започват да се отчитат от датата на уведомяване на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за утвърдения протокол за проверка на документите.

10.3. В случаите, когато дейността, предмет на конкретен договор с външна организация е свързана с реализацията на техническо решение, за което се изисква разрешение съгласно ЗБИЯЕ, изпълнението на дейностите по договора започва след издаване на разрешение за техническото решение от АЯР. В случай, че АЯР изиска допълнителни документи, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да ги представи в посочените срокове.

10.4. Дейностите по конструкции, системи и компоненти (КСК), имащи отношение към безопасността се извършват спрямо писмени процедури, технологии и методологии.

10.5. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да обезпечи запознаване на персонала, който ще работи на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, с общите изисквания за действия при авария в АЕЦ, да спазва процедурите при ликвидация на авария.

10.6. Персоналът на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и неговите подизпълнители, включително чуждестранни фирми, които изпълняват дейности в контролираната зона (КЗ) на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД са длъжни да спазват изискванията на:

- "Инструкция за радиационна защита в АЕЦ Козлодуй ЕАД, ЕП-2", № 30.ОБ.00.РБ.01;
- "Инструкция по радиационна защита в ХОГ на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД", № ХОГ.ИРЗ.01;
- "Инструкция по качество. Работа на външни организации при сключен договор",

№ ДБК.КД.ИН.028.

10.7. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** носи отговорност за безопасността на труда и дозовото натоварване на персонала, който командирова за работа в "АЕЦ Козлодуй" ЕАД за изпълнение на дейността по договора.

10.8. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** определя отговорно лице по радиационна защита в организацията със заповед.

10.9. При необходимост от извършване на дейности в КЗ задължително се извършва измерване на цялостната активност на персонала на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, включително за

лица, работещи по граждански договор и представители на чуждестранни организации, преди започване и след завършване на работата по съответния договор на ВО.

10.10. За работа в КЗ, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** осигурява на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за своя сметка специално работно облекло, лични предпазни средства, дозиметричен контрол и др. съгласно изискванията на Наредба № 32 от 07.11.2005 г. за условията и реда за извършване на дозиметричен контрол на лицата, работещи с източници на йонизиращи лъчения.

10.11. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** информира периодично **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за полученото дозово натоварване на персонала, съгласно чл. 122 ал. 3 на Наредба за радиационна защита при дейности с източници на йонизиращи лъчения. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** предоставя данни за дозовото натоварване на персонала си преди първоначалното допускане до работа.

10.12. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ**, в качеството си на експлоатиращ ядрена инсталация е отговорен за ядрена вреда, в съответствие с член II от Виенската конвенция за гражданска отговорност за ядрена вреда.

10.13. Отговорността за ядрена вреда на експлоатиращия ядрена инсталация е абсолютна съгласно Виенската конвенция за гражданска отговорност за ядрена вреда.

11. БЕЗОПАСНОСТ НА ТРУДА И ЗДРАВΟΣЛОВНИ УСЛОВИЯ НА ТРУД

11.1. От гледна точка на техническата безопасност, персоналет на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и неговите подизпълнители, включително чуждестранни фирми, условно се приравнява (с изключение на правото за издаване на наряди и допускане до работа) към персонала на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД и е длъжен да спазва изискванията на:

– „Правилник за безопасност при работа в неелектрически уредби на електрически и топлофикационни централи и по топлопреносни мрежи и хидротехнически съоръжения”;

– „Правилник за безопасност и здраве при работа в електрически уредби на електрически и топлофикационни централи и по електрически мрежи”.

11.2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** определя отговорно лице по безопасност на труда в организацията със заповед.

11.3. За договори, към изпълнението на които са поставени изисквания за подписване на Протокол за оценка на риска и/или споразумителен протокол за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, приложения №3 и №3-1 на инструкция № ДБК.КД.ИН.028, се изисква от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** да представи в Дирекция БиК на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД тези документи след подписването на договора.

11.4. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да осигури фронт за работа съобразно съответните условия за непрекъснат или спрян производствен процес, като обезопаси съоръженията съгласно действащите правилници в АЕЦ и открие наряди за допуск до работа.

11.5. Издаването на наряди за работа, допускане до работа, контрол на дейността на ВО, относно изискванията на техническата документация, закриване на нарядите и приемане на работното място, контрола и отчитане на дозовото натоварване на персонала и др. се извършват според определения ред в съответното структурно звено, по чието оборудване/на чиято територия се работи.

11.6. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да осигури инструктиране на външния персонал, според изискванията на НАРЕДБА № РД-07-2 от 16.12.2009г. за условията и реда за провеждането на периодично обучение и инструктаж на работниците и служителите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд по цитираните в т.11.1 Правилници и в съответствие с мястото и конкретните условия на работа, която групата или част от нея ще извършва.

11.7. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да обезпечи обучение и изпити на персонала, който ще работи на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, по "Въведение в АЕЦ" и "Радиационна защита" в УТЦ на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД и съгласно НАРЕДБА за условията и реда за придобиване на професионална квалификация и за реда за издаване на лицензии за

специализирано обучение и на удостоверения за правоспособност за използване на ядрената енергия.

11.8. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да спазва всички ограничения и забрани, за изпращане и допускане до работа на лица и бригади, които са предвидени в правилниците по безопасност на труда. Да извърши правилен подбор при съставяне списъка на ръководния и изпълнителски персонал, който ще изпълнява работата по сключения договор, по отношение на професионална квалификация и тази по безопасността на труда.

11.9. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да определи длъжностното лице (или лица), които да приемат външния персонал на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, да изискат и извършат проверка на всички предвидени в правилниците документи, включително и удостоверенията за притежаване квалификационна група по безопасност на труда.

11.10. Отговорният ръководител и (или) изпълнителят на работа приемат всяко работно място от допускащия, като проверяват изпълнението на техническите мероприятия за обезопасяване, както и тяхната дейност.

11.11. Ръководителите на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** постоянно упражняват контрол за спазване на правилниците по безопасност на труда от членовете на групата и предприемат мерки за отстраняване на нарушенията.

11.12. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да уведомява писмено **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за предприетите мерки по дадени от него предложения-искания за санкциониране на лица, допуснали нарушения по изискванията на безопасността на труда.

11.13. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да изпълнява писмените разпореждания на упълномощените длъжностни лица от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** при констатирани нарушения на технологичната дисциплина и правилата за безопасна работа.

11.14. В случай на трудова злополука с лице наето от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, ръководителят на групата уведомява ръководството на фирмата – **ИЗПЪЛНИТЕЛ** и сектор “Техническа безопасност” на “АЕЦ Козлодуй” ЕАД, след което предприема мерки и оказва съдействие на компетентните органи, за изясняване на обстоятелствата и причините за злополуката.

11.15. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да спазва приложимите нормативни документи и действащите в “АЕЦ Козлодуй” ЕАД изисквания по отношение на ЗБУТ, пожарна безопасност и аварийна готовност.

11.16. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да спазва законовите изисквания за опазване на околната среда по време на строителството и след приключването му, в гаранционния срок.

11.17. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** осигурява здравословни и безопасни условия на труд, съгласно изискванията на нормативните документи по безопасност на труда.

11.18. При необходимост **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** организира изпълнението на ремонтните дейности при непрекъснат режим на работа, с цел спазване срока на ремонта на съответния блок или друга технологична необходимост.

11.19. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** осигурява спазване на Наредба № 2 от 22.03.2004 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при извършване на строителни и монтажни работи на територията на обектите на “АЕЦ Козлодуй” ЕАД.

11.20. Всички санкции, наложени от компетентните органи за нарушенията или за щети нанесени от лица, наети от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** (включително подизпълнителите му) са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

12. ПОЖАРНА БЕЗОПАСНОСТ

12.1. При изпълнение на огневи работи Ръководителят и персонала на ВО изпълняващ дейности по договор с “АЕЦ Козлодуй” ЕАД, е задължен да спазва изискванията на нормативно-техническите документи по пожарна безопасност:

- Наредба № Из-2377 от 15.09.2011 г. за правилата и нормите за пожарна безопасност при експлоатация на обектите;

- “Правила за пожарна безопасност на “АЕЦ Козлодуй” ЕАД”, № ДОД.ПБ.ПБ.307;

7
A

12.2. При изпълнение на огневи работи, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** подготвя Списък на лицата, имащи право да бъдат ръководители на огневи работи.

13. ОДИТИ, ИНСПЕКЦИИ И ПРОВЕРКИ

13.1. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** поема ангажимент да допусне и окаже съдействие на упълномощени представители на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за извършване на одит по качеството по реда на утвърдени правила на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**. Иниципирането на одит може да стане по искане на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и писмено известяване на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

13.2. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** носи отговорност за неразпространение на информацията, станала достъпна по време на извършване на одита.

13.3. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да осъществява контрол по изпълнението на този договор, стига да не възпрепятства работата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и да не нарушава оперативната му самостоятелност.

13.4. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да предостави достъп до строителни и монтажни площадки, документация и персонал на лицата, упълномощени от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** да изпълняват контрол и инспекции.

13.5. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да позволи на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** или на посочено от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** лице, да прави проверки на отчетната документация, съставена при изпълнение на договора, включително и да се правят копия на документите.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

14.1. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да спазва изискванията за опазване на околната среда по време на изпълнението на предмета на договора и след приключването му, съобразно Закона за опазване на околната среда и всички приложими подзаконовни нормативни и вътрешни документи на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

14.2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да извози отпадъците от площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД и да осигури тяхното последващо безопасно третиране при спазване на изискванията на националното законодателство и вътрешните изисквания на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

14.3. При изпълнение на дейности, които засягат зелените площи и/или дълготрайната растителност на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен за своя сметка да възстанови тревните площи и насажденията, съгласувано със съответните отговорни звена на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

14.4. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да предприеме всички необходими мерки за недопускане на замърсяване на околната среда при изпълнение на дейностите по договора.

14.5. При възникване на аварийни ситуации и събития, създаващи предпоставки за замърсяване на околната среда и възникване на екологични щети **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да уведоми Ръководството на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД и за своя сметка да предприеме необходимите превантивни и оздравителни мерки в съответствие със Закона за отговорността за предотвратяване и отстраняване на екологични щети.

15. СРОК ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

15.1. Когато по обективни причини от производствен или друг характер, произтичащи от естеството и спецификата на основния предмет на дейност на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, той не е в състояние да осигури условия за изпълнение на предмета договора, изпълнението спира до отпадане на съответните причини за това, като **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да удължи срока на договора с периода на забавата.

16. НЕУСТОЙКИ

16.1. В случай на неспазване на сроковете по раздел 3 от основния договор **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** дължи неустойка в размер на 0.5% (половин процент) върху стойността на забавеното изпълнение за всеки ден закъснение, но не повече от 10% (десет процента) от стойността на дължимото плащане.

16.2. В случай на забавено плащане по раздел 2 от основния договор **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща неустойка в размер на 0.5% (половин процент) върху стойността на забавеното плащане за всеки ден закъснение, но не повече от 10% (десет процента) от стойността на дължимото плащане.

16.3. При виновно неизпълнение на задълженията по договора, с изключение на случаите по т.16.1. и 16.2, неизправната страна дължи на изправната неустойка в размер на 10% (десет) върху стойността на договора.

16.4. За действително претърпени вреди в размер по-голям от размера на уговорените неустойки, заинтересованата страна може да търси обезщетение в пълен размер по общия гражданскоправен ред.

16.5. За всяко констатирано от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** нарушение на разпоредбите на раздел 11 и 12 от Общите условия на договора, както и на инструкции, правилници, получен инструктаж за работа в "АЕЦ Козлодуй" ЕАД и поддържане на чистотата на работната площадка от страна на наети лица от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, последният заплаща на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** неустойка в размер на 200 лв за всяко лице, за всяко нарушение. Неустойките се налагат при наличие на протокол от звено "Контрол на производствената дейност" или от длъжностни лица по техническа безопасност на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

16.6. При три или повече нарушения по т. 16.5, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да наложи на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** санкция, в размер на 5 % (пет процента) от стойността на договора.

17. ПРЕКРАТЯВАНЕ И РАЗВАЛЯНЕ НА ДОГОВОРА

17.1. Двете страни имат право да прекратят договора по взаимно съгласие изразено в двустранен протокол.

17.2. Всяка от страните може да поиска прекратяване на договора с 30 (тридесет) дневно писмено предизвестие, отправено до другата страна.

17.3. Договорът може да бъде прекратен по искане на всяка от двете страни при настъпване на обстоятелства по Раздел 18 от общите условия на договора. В този случай страните подписват двустранен протокол за оформяне на отношенията между тях.

17.4. Договорът може да бъде развален чрез 15 (петнадесет) дневно писмено предизвестие от изправната страна до неизправната в случай на неизпълнение на поетите с договора задължения.

17.5. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да прекрати договора, ако в резултат на непредвидени обстоятелства, не е в състояние да изпълни своите задължения. В тези случаи **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** действително изпълнените и приети дейности по договора, без да дължи обезщетение за претърпени вреди и /или пропуснати ползи.

17.6. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да развали договора и да поиска заплащане на неустойка по т.16.1, но не повече от сумата определена в раздел 2 на договора, в случай че **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не започне работа по договора повече от 30 дни след датата за начало на изпълнението.

17.7. При отказ за издаване на протокол за проверка на документите от Дирекция "Б и К" двете страни не си дължат обезщетения и неустойки и договора се прекратява.

18. НЕПРЕОДОЛИМА СИЛА

18.1. В случай, че някоя от страните не може да изпълни задълженията си по този договор поради непредвидено или непредотвратимо събитие от извънреден характер възникнало след

склучване на договора, което препятства неговото изпълнение, тя е длъжна в 3-дневен срок писмено да уведоми другата страна за това. Това събитие следва да бъде потвърдено от БТПП, в противен случай страната не може да се позове на непреодолима сила.

18.2. Докато трае непреодолимата сила, изпълнението на задълженията и свързаните с тях насрещни задължения се спира и срокът на договора се удължава с времето, през което е била налице непреодолимата сила.

18.3. Когато непреодолимата сила продължи повече от 30 (тридесет) дни, всяка от страните може да поиска договорът да бъде прекратен.

19. РЕД ЗА РЕШАВАНЕ НА СПОРОВЕТЕ

19.1. Всички спорни въпроси, произлизащи от настоящия договор или при изпълнението му, ще се решават чрез преговори между двете страни. В случай, че спорните въпроси не могат да бъдат решени чрез преговори, същите ще бъдат решавани съгласно Българското законодателство (ЗОП, ЗЗД, ТЗ, ГПК и др.)

19.2. В случай на спор между страните при тълкуването на настоящия договор, трябва да се спазва следния ред на приоритет на документите:

- Договорът, подписан от страните;
- Общи условия на договора;
- Техническа оферта на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**
- Техническо задание /техническа спецификация на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;
- Предлагана цена.

20. ОТГОВОРНО ЛИЦЕ ОТ СТРАНА НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

20.1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да определи отговорно лице по изпълнението на договора. Отговорното лице представя **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и организира работата по договора от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

20.2. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да смени отговорното лице по всяко време на изпълнение на договора. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се уведомява писмено за предприетата промяна.

21. ОТГОВОРНО ЛИЦЕ ОТ СТРАНА НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

21.1. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да определи отговорно лице по изпълнението на договора. Отговорното лице представя **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и организира работата по договора от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

21.2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** има право да смени отговорното лице по всяко време на изпълнение на договора. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се уведомява писмено за предприетата промяна.

22. КОМУНИКАЦИЯ МЕЖДУ СТРАНИТЕ

22.1. Комуникацията между страните се води само между определените отговорни лица чрез референта по договора. Когато дадено съобщение трябва да достигне до друго лице, участващо в изпълнението от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** или от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, това се осъществява чрез отговорните лица по договора.

22.2. Всички съобщения, предизвестия и нареждания, свързани с изпълнението на договора и разменяни между **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** са валидни, когато са изпратени в писмена форма – лично, чрез електронна поща, телефакс или куриер, срещу потвърждение от приемащата страна.

22.3. Валидните адреси, факс номера и електронна поща на страните се посочват в договора. В случай, че това не е посочено в договора, за валидни адрес и факс номер на

ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ се считат, посочените в документацията за участие в процедурата за възлагане на обществена поръчка, а на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** – посочените в неговата оферта.

22.4. Между страните се допуска неформална комуникация по телефона с оглед улесняване на работата. Неформалната комуникация няма юридическа стойност и не се счита за официално приета.

22.5. Комуникацията с чуждестранни **ИЗПЪЛНИТЕЛИ** се осъществява на български език. Осигуряването на превод на документите на български език е за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

22.6. Всяка от страните има право да изиска първоначална среща при стартиране на договора с цел уточняване на изискванията към изпълнение на договора, целите на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, критериите за оценка на изпълнението на договора и планиране, изпълнение и производство, които трябва да извърши **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

22.7. Когато в хода на изпълнение на работата по договора възникнат обстоятелства, изискващи съставянето на двустранно подписан констативен протокол, заинтересованата страна отправя до другата мотивирана покана с обозначено място, дата и час на срещата. Уведомената страна е длъжна да отговори в три дневен срок след уведомяването (за дата на уведомяването се счита датата на входящия номер).

23. ЕЗИК НА ДОГОВОРА

23.1. Договорът с местни **ИЗПЪЛНИТЕЛИ** се съставя и подписва на български език в 2 еднообразни екземпляра.

23.2. С чуждестранни изпълнители, договора се подписва на български език и на друг език, ако това е упоменато в договора, по два еднообразни екземпляра на всеки от езиците. При противоречие на текстовете на различните езици, валиден е българският текст, освен ако не е определено друго в договора.

24. ПРОМЕНИ В ДОГОВОРА

24.1. Страните по договор за обществена поръчка могат да го променят или допълват само в предвидените в Закона за обществените поръчки случаи.

ИЗПЪЛНИТЕЛ:

“Парти Фууд” ДЗЗД
гр. Смолян
ул. “Славееви гори” № 24, ет. 2, ап. 4
тел/факс: 02/ 421 91 65; 421 91 67
Email: info@partyfood.bg
ЕИК 120556183
ИН по ЗДДС 120556183

ИЗПЪЛНИТЕЛ:
УПРАВИТЕЛ
ВЕСЕЛИН ЧОЛАКОВ



ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

"АЕЦ Козлодуй" ЕАД
3321 Козлодуй
БЪЛГАРИЯ
тел/факс: 0973/73530; 0973/76027
Email: commercial@npp.bg
ЕИК 106513772
ИН по ЗДДС 106513772

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:
ИЗПЪЛНИТЕЛ И ДИРЕКТОР
ДИМИТЪР АНГЕЛОВ





“АЕЦ КОЗЛОДУЙ” ЕАД

Приложение

Блок : ОСО

Система: Столово хранене

Подразделение: Управление “ДСД”

УТВЪРЖДАВАМ,

ЗАМ. ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР

(ИВАН АНДРЕЕВ)



СЪГЛАСУВАЛИ:

ДИРЕКТОР Б и К: *[Signature]* 16.12.2014
(ПЛАМЕН ВАСИЛЕВ)

ДИРЕКТОР И и Ф: *[Signature]*
15.12.14 (БОГДАН ДИМИТРОВ)

ТЕХНИЧЕСКО ЗАДАНИЕ

за

"Производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно Наредба №11 / 21.12.2005г."

и.г. № 14.ДСД.ТЗ.448

Настоящото техническо задание съдържа пълно описание на обекта на поръчката и техническа спецификация съгласно Закона за обществените поръчки.

1. ПРЕДМЕТ НА ДЕЙНОСТТА

Производство и предоставяне на безплатна храна и храна в готов за консумация вид, включваща следните групи храни: месо и месни продукти; риба и рибни продукти и други морски храни; мляко и млечни продукти; яйца и яйчни продукти; храни на зърнена основа; захарни и шоколадови изделия; плодове и зеленчуци; минерална вода и безалкохолни напитки, нектари, сокове, мед и ядки; диетични храни и хранителни добавки, тонизиращи и ободряващи напитки на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно Наредба №11 / 21.12.2005 г. в обекти, съгласно Приложение № 1.

2. ОБЕМ НА ИЗВЪРШВАНАТА УСЛУГА

2.1. Производство и предоставяне на храна в готов вид в обем както следва:

2.1.1. Приблизителен персонал на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД- 3450 столуващи по две хранения дневно, като лимитът (стойността на 1 храноден) се определя от Възложителя.

Към момента на изготвяне на техническото задание стойността на 1 храноден, който се начислява на магнитни карти за безкасово плащане е в размер на 6,00 лв. на човек.

[Signature]

Възложителят има право да променя размера на лимита за хранене през срока на договора.

По време на ПГР (планов годишен ремонт на V и VI енергоблок), два пъти годишно за по 45 календарни дни, броят на столуващите в Стол 2 нараства приблизително с 350 столуващи (работници и служители на външни фирми, осигуряващи изпълнението на ремонта).

2.1.2. Приблизителен брой персонал на външни организации, които изпълняват дейности на площадката - 1400 столуващи.

Възложителят не определя стойността на лимита за хранене на външните организации.

2.1.3. Стойността на храната, предлагана в столовете за хранене, според начина на плащане се определя както следва:

2.1.3.1. При плащане с магнитни карти или с ваучери за храна по Наредба №11 / 21.12.2005 г., за работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, и за работниците и служителите на външни организации обявените цени са крайни, без надценка.

2.1.3.2. Външните организации заплащат на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД стойността на храната на работниците и служителите си, отчетена от системата за безкасово плащане и надценка в размер на 30% от стойността на конумираната от тях храна, заплатена с магнитни карти като надценката покрива режимните разходи по приготвяне и предоставяне на храна.

Външните организации заплащат на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД стойността на храната, отчетена от системата за безкасово плащане и надценката, в края на всеки месец, срещу издадена фактура.

2.1.3.3. При плащане в брой - работниците и служителите на външните организации и работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, заплащат стойността на храната с надценка от 30 % на Изпълнителя на услугата.

В края на всеки месец Изпълнителят на услугата заплаща на Възложителя срещу издадена фактура 2/3 от размера на тази надценка, а 1/3 от размера на надценката остава за Изпълнителя.

2.1.4. Стойността на продуктите в готов за продажба вид, предлагани в Щанд 1, Щанд 2, Магазин 1, Магазин 2 и Магазин 3, според начина на плащане, се определя както следва:

2.1.4.1. При плащане с магнитни карти или с ваучери за храна по Наредба №11 / 21.12.2005 г., за работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, и за работниците и служителите на външни организации обявените цени са крайни, без надценка.

2.1.4.2. Външните организации заплащат на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД стойността на закупените храни и хранителни продукти, отчетена от системата за безкасово плащане, и надценка в размер на 30% от стойността на закупените стоки, заплатена с магнитни карти като надценката покрива режимните разходи по предоставянето им.

Външните организации заплащат на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД стойността на храните и хранителните продукти, отчетена от системата за безкасово плащане, и надценката, в края на всеки месец, срещу издадена фактура.

2.1.4.3. При плащане в брой- за работниците и служителите на външните организации и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД крайната цена се завишава с надценка от 15 %.

В края на всеки месец Изпълнителят на услугата заплаща на Възложителя срещу издадена фактура 2/3 от размера на тази надценка, а 1/3 от размера на надценката остава за Изпълнителя.

2.2. Изготвяне на дневни и седмични менюта с ястия съгласно действащия към момента Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене или ястия, приготвени по фирмени рецепти, съгласувани с Възложителя при спазване на грамажите и разходните норми съгласно действащите такива. В дневното меню да се съдържат данните посочени в Приложение № 3. Менюто се публикува всеки ден до 11:00 часа във вътрешната информационна система (интранет) на АЕЦ Козлодуй, в раздел Социално обслужване, Столово хранене.

2.3. Ежедневно транспортиране на произведената храна до обекти, в които само се предоставя такава (столова Брегова помпена станция, бюфет Заводски строежи, Стол 3, склад 009, ДНБПО, ХТС и ВЕЦ).

Транспорта до обектите е за сметка на Изпълнителя.

За обектите бюфет Заводски строежи, склад 009, ДНБПО, ХТС и ВЕЦ храната се заявява от предходния ден по предварително предоставено седмично меню в обектите и се доставя пакетирана в съдове за еднократна употреба отговарящи на изискванията на Наредбата № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн. ДВ, бр. 13/08.02.2008 г.) и Наредба № 5 (обн., ДВ, бр. 55 от 7.07.2006 г., в сила от 1.09.2006 г.). Съдовете за пакетиране са за сметка на стопуващите.

2.4. Доставка на хранителни продукти, необходими за производството на храна и храни в готов вид за директна продажба в щандовете към столовете и магазините.

2.5. Организиране на товаро-разтоварните работи на доставените хранителни продукти и храни и тяхното правилно съхранение.

2.6. Провеждане на входящ контрол при доставяне на хранителни продукти, храни и напитки.

2.7. Изготвяне на калкулации на ястия съгласно действащия към момента Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене от 2005г. или фирмени рецепти при спазване на разходните норми (Приложение №2). При промяна на действащите разходни норми Изпълнителят е длъжен да промени калкулациите.

2.8. Ежедневно хигиенизиране на предоставените производствени и санитарни помещения и активи (съоръжения, кухненски инвентар, санитарни помещения за персонала или за стопуващите и др.).

2.9. Изпълнителят осигурява за своя сметка техническа профилактика на предоставените машини, съоръжения и инвентар.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ НА РАБОТАТА

Изпълнението на работата по "Производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД", съгласно Наредба №11 / 21.12.2005 г.", може да стартира след двустранно подписан Договор за изпълнение на услугата, предмет на настоящото техническо задание, за срок от три години от влизането му в сила.

3.1. План за изпълнение на дейностите по услугата

3.1.1. Организация при производство и предоставянето на готова храна.

3.1.1.1. Производството и предоставянето на храна, се извършва в обекти, собственост на АЕЦ, оборудвани с активи за нейното извършване.

3.1.1.2. Във всяко дневно меню трябва да бъдат включени минимално:

- супи – 3 вида, от които 1 постна;
- основни ястия (без скара) – 8 вида, от които 2 постни;
- десерти – 3 вида, произведени в столовете, от които 1 с подсладители, което да е отбелязано в менюто;

- пресни плодове – 3 вида;

- безалкохолни напитки – 5 вида;

- натурални сокове – 5 вида;

- минерална вода, трапезна вода.

- хляб (бял, типов)

3.1.1.3. За определяне цената на ястията се изготвят калкулации по предварително писмено съгласувани с Възложителя менюта и писмено съгласувани доставни цени на влаганите хранителни продукти на база актуален бюлетин от САПИ ЕООД. Калкулациите да се изготвят съгласно действащия към момента Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене от 2005г. или фирмени рецепти при спазване на разходните норми.

3.1.1.4. Предоставянето на храната се извършва в работно време на обектите, съгласно Приложение № 7.

Оперативният персонал е с 24- часов непрекъснат процес на работа, разпределен в три смени, което налага и трисменен режим на работа на местата определени за предоставяне на храна на оперативният персонал (лавки за оперативен персонал в Стол 1- около 50 човека на смяна и Стол 2- около 110 човека на смяна).

Във връзка с ППР (планов годишен ремонт на V и VI енергоблок), два пъти годишно за период от около 45 календарни дни работното време на Стол 2 за събота и неделя се променя, за което се издава заповед от изпълнителният директор на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

Броят на столуващите през този период в Стол 2 нараства приблизително с 350 човека (работници и служители на фирми осигуряващи изпълнението на ремонта).

3.1.1.5. Храната се транспортира до обектите, в които не се приготвя храна (БПС, Заводски строежи, Стол 3, склад 009, ДНБПО, ХТС и ВЕЦ) от Изпълнителя на услугата и транспортирането е за негова сметка.

3.1.1.6. Отпадъчните продукти и амбалаж се обработват и съхраняват, както следва:

3.1.1.6.1. Хранителните отпадъци – съгласно изискванията на Наредба №5/ 25.05.2006 г. за хигиена на храните. Отговорността и разходите по нейното изпълнение е на Изпълнителя.

3.1.1.6.2. Горимите отпадъци се съхраняват на определените за целта места във всеки един обект и периодично се извозват от Изпълнителя на услугата за негова сметка в определените места, според изискванията на Община Козлодуй за обектите извън площадката на централата.

3.1.1.6.3. За обектите на площадката на централата Изпълнителят е длъжен да спазва определения вътрешен ред по оползотворяване на отпадъци (Програма за управление на дейностите по нерадиоактивни отпадъци и Инструкция за събиране, транспортиране, временно съхранение и оползотворяване на нерадиоактивни отпадъци от "АЕЦ Козлодуй" ЕАД).

3.1.1.6.4. Изпълнителят зарежда и обслужва наличните апарати за минерална вода в залите за хранене.

Водата и консумативите (чаши за еднократна употреба) се доставят и са за сметка на Възложителя.

3.1.2. Организация по доставката на хранителни продукти и храни.

3.1.2.1 Доставка на хранителните продукти, необходими за производство на храна и храни в готов вид за продажба в щандовете към столовете и магазините се организира от и е за сметка на Изпълнителя на услугата.

3.1.2.2. Изисквания към доставката на хранителни продукти и храни.

3.1.2.2.1. Изискванията към доставяните хранителни продукти и храни, относно тяхното производство и качество, съпроводено с опаковане, етикетиране и представяне, за тяхната безопасност, транспорт и съхранение се уреждат със Закон за храните (обн. ДВ, бр. 90/1999г.), Закон за ветеринарномедицинската дейност (обн. ДВ, бр.87 от 1.11.2005г.), Наредба № 5 за хигиената на храните (обн. ДВ, бр. 55 от 7.07.2006 г. в сила от 1.09.2006 г.).

3.1.2.2.2. Хранителните продукти да отговарят на стандартите на страната производител или на показателите, утвърдени по фирмени рецепти (технически спецификации, нормативна документация, БДС стандарти, общи и специфични стандарти на Общността и др.).

3.1.2.2.3. Хранителните продукти българско производство да се доставят чрез Изпълнителя, от предприятия производители или дистрибутори, регистрирани по Закона за храните, като за храните и хранителните продукти, за които не са представени технически спецификации да отговарят на действащите БДС стандарти.

3.1.2.2.4. Опаковките и използваните транспортни средства не трябва да дават възможност за промяна на външния вид, мириса, вкуса и състава на храната, за замърсяване на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества.

3.1.2.2.5. Опаковките на предварително пакетирани храни да са с ненарушена цялост в съответствие със Закона за храните.

3.1.2.2.6. Етикетирането и представянето на храните да е съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните (ПМС № 383 от 04.12.2014 г., обн. ДВ бр.102 от 12.12.2014 г.)

3.1.2.2.7. Хранителните продукти от суровини и храни от животински произход, странични животински продукти и продукти, получени от тях, да се доставят със специализирани транспортни средства, в съответствие с изискванията, определени с наредбите по чл. 59 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

При транспортирането суровините и храните от животински произход, страничните животински продукти и продуктите, получени от тях, да се придружават с ветеринарномедицински и/или друг документ, в който е вписан и ветеринарният регистрационен номер на обекта, от който произхождат.

Транспортирането на суровините и храните от животински произход, страничните животински продукти и продуктите, получени от тях, да се осъществява с транспортни средства, оборудвани с уреди за отчитане на температурните параметри, вписани в регистъра и притежаващи Удостоверение за регистрация на транспортното средство от Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ)- за превоз на всички хранителни продукти от животински произход съгласно чл.246, ал.4 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отговарящ на изискванията на Наредба №5/25.05.2006 год. за хигиената на храните.

Изпълнителят да разполага минимум с 3 транспортни средства за превоз на продукти от животински произход.

3.1.2.2.8. Хранителните продукти от неживотински произход (бакалски стоки, плодове, зеленчуци и др.) да се доставят с транспортни средства, вписани в публичния регистър на

обектите с обществено предназначение, контролирани от регионалните здравни инспекции съгласно Наредба № 9 (обн., ДВ, бр. 28 от 1.04.2005 г.) за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, контролирани от регионалните здравни инспекции и отговарящи на изискванията на Наредба №5/25.05.2006 год. за хигиената на храните.

Изпълнителят да разполага минимум с 2 транспортни средства за превоз на продукти от неживотински произход.

3.1.2.2.9. Кокошите яйца да се доставят маркирани и опаковани съгласно изискванията на Наредба №1/ 09.01.2008 г. (обн., ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.) за изискванията за търговия с яйца за консумация.

Яйцата, които се доставят да са клас "А" или "пресни яйца" (съгласно категории качество и тегло определени с РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 НА СЪВЕТА от 19 юни 2006 година относно стандартите за търговия с яйца), теглова категория L.

Допуска се доставка от клас "Б" или теглова категория М при недостиг на пазара на яйца от клас "А" или теглова категория L.

3.1.2.2.10. Доставяните млека и млечни продукти да отговарят на изискванията за качество на млечните продукти и да са етикетирани съгласно Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти (обн. ДВ, бр.48 от 26.06.2012г.).

3.1.2.2.11. Имитиращите продукти, съдържащи в състава си мляко да отговарят на специфичните изисквания за етиктиране на имитиращи продукти съгласно Глава III, Раздел II от Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти. Да се предлагат на отделни щандове, ясно обозначени с надписа "Имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко".

3.1.2.2.12. Доставяното месо, разфасовки, заготовки, вътрешности и продукти от птиче месо от домашни птици да отговарят на изискванията на Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици (Загл. изм. - ДВ, бр. 60 от 2010 г., в сила от 7.08.2010 г.).

Продуктите от птиче месо не трябва да са шприцовани или тумблирани. С приоритет е зареждането с птиче месо от клас "А". При недостиг на пазара на птиче месо от клас "А" се допуска доставка на птиче месо от клас "Б".

Съдържанието на влага в продуктите от птиче месо да не надвишава 4,3 %.

3.1.2.2.13. Доставяните пресни плодове и зеленчуци да са от клас Екстра или I-ви клас. съгласно изискванията на посочените в Приложение I, част Б на Регламент (ЕО) № 543/2011 специфични стандарти за предлагане на пазара на определени пресни плодове и зеленчуци.

Партидите банани да отговарят на изискванията посочени в Регламент (ЕО) № 2257/94 на Комисията от 16 септември 1994 година за определяне на стандартите за качество на бананите (обн., ОВ, бр. L 245 от 20.9.1994 г).

Пресните плодове и зеленчуци, за които не съществуват специфични стандарти за предлагане на пазара, да отговарят на общия пазарен стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕО) № 1580/2007.

Доставяните пресни плодове и зеленчуци да са опаковани и маркирани съгласно изискванията на Наредба №16 от 28 май 2010г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци в сила от 08.06.2010 (обн.ДВ., бр.43 от 8 юни 2010г.).

3.1.2.2.14. Мястото за доставка на храни да бъдат складовете към обектите за производство и предоставяне на храна.

3.1.2.2.15. Цените на хранителните продукти, храните и напитките да се формират на база актуален бюлетин на САПИ ЕООД за област Враца, с предложен процент отстъпка.

Предложеният процент отстъпка остава непроменен за целия срок на договора.

3.1.2.2.16. Изпълнителят се задължава да осигури за негова сметка на 20-то, но не по-късно от 25-то число на текущия месец, актуален бюлетин на САПИ ЕООД с базовите данни, за доказване на единичните цени на предлаганите артикули. Съгласуваните писмено цени влизат в сила от първо число на следващия календарен месец.

Единичните цени на плодовете и зеленчуците да се доказват два пъти месечно – до 10-то и до 25-то число на текущия месец с представяне на актуален бюлетин от САПИ ЕООД.

Съгласуваните писмено цени влизат в сила от датата следваща датата на съгласуване.

3.1.2.2.17. Допуска се промяна на единични цени изцяло или за отделни артикули извън посочения период само при промяна на базовите цени и след представяне от САПИ ЕООД на актуален към момента на промяната бюлетин. В случаите на промяна на пазарните цени на определен артикул се запазва старата цена до изчерпване на складовите наличности на Изпълнителя в обектите собственост на АЕЦ Козлодуй.

3.1.2.2.18. На стоките с динамични цени, Изпълнителят предоставя за своя сметка актуален бюлетин на САПИ ЕООД всяка седмица, но не повече от 300 артикула в един календарен месец. Цените влизат в сила след писмено съгласуване с Възложителя, но не по-късно от два работни дни от датата на получаване на бюлетина.

3.1.2.2.19. Хранителни продукти и храни се доставят единствено след като предложената цена от Изпълнителя е съгласувана писмено от Възложителя.

3.1.2.2.20. В столовете едновременно с предлагането на топла храна се организира предлагане в обособените за това щандове и магазини на храни и хранителни продукти готови за консумация по примерна номенклатура съгласно Приложение № № 4,5.

За посочените в Приложение № 5 артикулни групи е необходимо да се предлагат продукти от минимум 3 (трима) производители за всяка.

3.1.2.2.21. На доставяните хранителни продукти, храни и напитки да се извършва входящ контрол.

3.1.2.2.22. Входящият контрол да се извършва съгласно изискванията на Наредба № 5 от 25.05.2006 год. за хигиена на храните от Изпълнителя на услугата, в присъствието на представител/и на Възложителя.

3.1.2.2.23. Място за провеждане на входящ контрол- обект Стол 1.

3.1.2.2.24. Провеждането на входящ контрол се извършва задължително при всяка доставка.

3.1.2.2.25. В случай на рекламация от страна на Възложителя при доставката на хранителни продукти по време на входящия контрол, Изпълнителят е длъжен за своя сметка да замени доставените некачествени хранителни продукти в срок от 48 (четиридесет и осем) часа.

3.1.2.2.26. Документите, които е необходимо да придружават всяка партида на доставяните храни са съгласно действащите нормативни изисквания както следва: сертификат за качество за продуктите, за които се изисква, декларация за съответствие, документ за произход, търговски документ.

3.1.2.2.27. При извършване на входящ контрол на хранителните продукти и храни на основание на придружаващите ги документи се оформя освен Дневник за входящ контрол, удостоверяващ годността на същите и Протокол за входящ контрол (Приложение № 6).

3.1.2.2.28. Приетите на входящ контрол хранителни продукти и храни се съхраняват в складови помещения и хладилни съоръжения във всеки обект поотделно при спазване изискванията на Наредба № 5 от 25.05.2006 год. за хигиена на храните и указанията на производителя.

3.1.2.2.29. Забранява се съхраняването, използването и предлагането на храни с изтекъл срок на годност.

3.1.2.2.30. Пригответените супи да се предоставят в рамките на 24 часа от приготвянето им независимо от органолептичните им качества. За ястия се допуска предоставянето им, но не повече от 48 часа след приготвянето им, при спазване на условията за съхранение и спазване на технологичните изисквания.

3.2. Условия за изпълнение на услугата.

3.2.1. Възложител:

3.2.1.1. "АЕЦ Козлодуй" ЕАД предоставя наличните сграден фонд, дълготрайни и краткотрайни активи, предназначени за извършване на услугата, съгласно Приложения №№ 10 и 11.

3.2.1.2. "АЕЦ Козлодуй" ЕАД поема разходите за амортизации на предоставените собствени дълготрайни материални активи, разходите за електроенергия, вода и топлоенергия, основен ремонт на сградния фонд, както и разходите за застраховки, данъци и такси на предадените активи.

3.2.1.3. "АЕЦ Козлодуй" ЕАД отчита консумираната храна чрез система за безкасово плащане "Детелина" на фирма "Елтрейд" ООД.

Внедряването на система за организация и управление на столовото хранене е за сметка на Изпълнителя.

Обектите са оборудвани с необходимата техника за обезпечаване на система за безкасово плащане както следва:

- Стол 1- четири POS терминала;
- Магазин 1- два POS терминала и два скенера;
- Щанд 1- два POS терминала и два скенера;
- Оперативна лавка 1- един POS терминал и един скенер;
- Стол ИТР- един POS терминал и един скенер;
- Стол 2- четири POS терминала;
- Магазин 2- два POS терминала и два скенера;
- Щанд 2- два POS терминала и два скенера;
- Оперативна лавка 2- един POS терминал и един скенер;
- Стол 3- един POS терминал;
- Магазин 3- два POS терминала и два скенера;
- Бюфет Заводски строежи- един POS терминал и един скенер
- Бюфет БПС- един POS терминал и един скенер

3.2.2. Изпълнител на услугата:

3.2.2.1. Изпълнителят получава посочените активи предназначени за извършване на услугата при започване на дейността след двустранно подписан Договор за изпълнение на услугата и ги предава на Възложителя след изтичане срока на договора (или при прекратяване на договора) във вида, в който са получени.

Краткотрайните активи следва да се обновят от и за сметка на Изпълнителя на услугата през времетраенето на договора, до размера на полученото от Възложителя количество.

3.2.2.2. Изпълнителят няма право да преотстъпва предадените му за изпълнение на услугата дълготрайни и краткотрайни активи, както и да допуска ползването им в други обекти, които не са собственост на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

3.2.2.3. Изпълнителят е длъжен да осигури необходимият брой квалифицирани лица за извършване на услугата.

Ориентировъчна преценка на Възложителя за работниците, необходими за изпълнение на договора (не е със задължителен характер).

- Стол 1- домакин- 1 бр., технолог- 1 бр., главен готвач- 1 бр., транжор- 1бр., готвач- 10бр., работник кухня-15 бр., продавач-консултант- 4 бр.;
- Оперативна лавка 1- работник кухня- 1 бр., продавач-консултант- 1 бр. на смяна- общ брой смени 5 (пет);
- Стол ИТР- готвач- 1 бр., продавач-консултант- 1 бр.;
- Стол 2- домакин- 1 бр., технолог- 1 бр., главен готвач- 1 бр., транжор- 1бр., готвач- 10бр., работник кухня-15 бр., продавач-консултант- 4 бр.;
- Оперативна лавка 2- работник кухня- 1 бр., продавач-консултант- 1 бр. на смяна- общ брой смени 5 (пет);
- Бюфет Заводски строежи-продавач-консултант 1бр.
- Бюфет БПС- готвач -1 бр., продавач-консултант- 1 бр., шофьор- 1бр.;
- Стол 3- работник кухня-5 бр., продавач-консултант- 2 бр.;
- Щанд 1- продавач-консултант- 3 бр.;
- Щанд 2- продавач-консултант- 4 бр.;
- Магазин 1- продавач-консултант- 3 бр.;
- Магазин 2- продавач-консултант- 5 бр.;
- Магазин 3- продавач-консултант- 6 бр.

3.2.2.4. Изпълнителят осигурява за своя сметка всички необходими почистващи препарати разрешени от Министерството на здравеопазването, работно облекло и други материали за реализиране на необходимите хигиенни и санитарни изисквания.

3.2.2.5. Изпълнителят осигурява за своя сметка залите за хранене с необходимите прибори , комплекти и консумативи.

3.2.2.6. Изпълнителят поема за своя сметка текущата поддръжка и текущи ремонти на предадените активи. поддържа санитарните и WC възли и осигурява консумативи за тях.

3.2.2.7. Изпълнителят на услугата поема разходите за транспорт при доставка на хранителните продукти, храни и напитки, както и на произведената готова храна до обектите.

3.2.2.8. Изпълнителят стриктно спазва условията за достъп на персонала на външни организации (ВО), съгласно изискванията на Инструкцията по качество "Работа на външни организации при сключен договор" – ДБК.КД.ИН.028.

3.2.2.9. Изпълнителят е длъжен да сключи договор със специализирана служба по безопасност и охрана на труда и стриктно да спазва и поддържа експлоатационния ред съгласно Закон за здравословни и безопасни условия на труд (обн., ДВ, бр. 124 от 23.12.1997 г.)

3.2.2.10. Изпълнителят е длъжен за своя сметка да получи пропуски за автоматична пропускателна система (АПС) по определени със заповед на изпълнителния директор на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД цени (Приложение № 8).

3.2.2.11. Изпълнителят е длъжен да сключи за своя сметка договор за сервизна и абонаментна поддръжка на предадената му хладилна и климатична техника съгласно Наредба за установяване на мерки по прилагане на регламент (ЕО) № 842/2006 относно някои флуорирани парникови газове (обн. ДВ. бр.3 от 13 Януари 2009г.).

3.2.2.12. Изпълнителят е длъжен да сключи за своя сметка договор за абонаментна поддръжка с лицензирана фирма за всички фискални устройства намиращи се в обектите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

3.2.2.13. Изпълнителят е длъжен да сключи за своя сметка договор за дезинсекция, дезинфекция и дератизация за цялата разгъната площ на предадените му за стопанисване търговски обекти, съгласно Наредба 3 на МЗ от 24.01.2005 г.

3.2.2.14. Изпълнителят е длъжен да проведе и заплати на всички свои служители и работници курс– обучение „Въведение за работа в АЕЦ” и ежегодно да провежда атестация за всички свои служители и работници курс “Въведение в АЕЦ”, по определен със заповед на изпълнителния директор на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД ценоразпис (Приложение №8).

3.2.2.15. Задължително персоналът на Изпълнителя преминава медицински преглед за работа, първоначално и периодично – веднъж годишно в съответствие с Наредба №29 от 16.09.2005 г. за здравни норми и изисквания при работа в среда с йонизиращи лъчения, издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр.78 от 30.09.2005 г .

Изпълнителят поема за своя сметка медицинския преглед за всички свои служители и работници в Служба "Трудова медицина", по определен със заповед на изпълнителния директор на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД ценоразпис (Приложение № 8).

3.2.2.16. Работниците и служителите на Изпълнителя, които използват специализиран автобусен превоз на работници и служители на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, заплащат за своя сметка цената на билета (картата за пътуване) по определен със заповед на изпълнителния директор на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД ценоразпис (Приложение № 8) за картите за пътувания на работници и служители на външни организации.

3.2.2.17. Изпълнителят е длъжен за своя сметка да сключи договор със САПИ ЕООД.

3.2.2.18. Изпълнителят е длъжен за своя сметка да сключи договор за поддръжка на средства за измерване, съгласно Наредба за съществените изисквания и оценяване на съответствието на средствата за измерване, както и изискванията на Държавна агенция за метрологичен и технически надзор.

3.3. Критерии за приемане изпълнението на услугата.

3.3.1. Доставка на качествени храни, хранителни продукти и напитки – установява се с Дневник за общ входящ контрол и двустранно подписан Протокол за входящ контрол (Приложение № 6). Доставените хранителни продукти, храни и напитки да са придружени с необходимите сертификати и документация съгласно действащата в РБ нормативна уредба.

Доставка на артикули от посочените в Приложение № 5 да са от минимум трима производители- установява се с доклад за инспекция (Приложение № 9).

3.3.2. Задължително условие е доставените малотрайни храни да имат остатъчен срок на трайност не по-малък от 70% към датата на доставката (не се отнася за дълготрайни храни, напитки, замразени продукти и консерви)- установява се с доклад за инспекция (Приложение № 9).

3.3.3. Стриктно спазване обявения в дневните и седмичните менюта грамаж на предлаганите ястия (на основание Сборник рецепти 2005г. или изготвени фирмени рецепти съгласувани с Възложителя установява се с доклад за инспекция (Приложение № 9).

3.3.4. Спазване на технологичния процес и високо качество на произведената храна – установява се с доклад за инспекция (Приложение № 9).

3.3.5. Спазване на всички законови разпоредби и нормативни актове за изпълнение на услугата – установява се с двустранно подписан протокол (Приложение №12).

3.3.6. Спазване на всички вътрешно-нормативни разпоредби за работа на площадката на “АЕЦ Козлодуй” ЕАД – установява се с двустранно подписан протокол (Приложение №12).

3.3.7. Доставка на храни, хранителни продукти и напитки по цени, предварително писмено съгласувани от Възложителя на база актуален бюлетин на САПИ ЕООД.

3.3.8. Спазване на всички хигиенни изисквания от персонала.

3.3.9. Осигуряване на необходимия брой персонал за изпълнение на услугата, съгласно съгласуван с Възложителя поименен график на персонала по обекти.

3.4. Приемане и отчитане изпълнението на услугата.

3.4.1. Приемане изпълнението на услугата се извършва месечно с протокол (Приложение № 12), отразяващ изпълнението на критериите по т.3.3. придружен с доклад за инспекция от извършените проверки изготвени от Възложителя.

3.4.2. Отчитането на продадената храна с карти от системата за безкасово плащане се извършва седмично на база двустранно подписана справка за консумирана храна, съгласно Приложение № 13.

3.4.3. След приключване на всеки месец на база на представени от Изпълнителя на услугата описи на дневните отчети по видове плащания по ФУ се уточнява сумата за фактуриране и приключване на месеца и се съставя протокол, съгласно Приложение № 14.

4. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. ДОКУМЕНТИ

4.1. Изисквания към Изпълнителя.

4.1.1. Изпълнителят да има изпълнени услуги с предмет осигуряване комплексно хранене за над 1500 работници и/или служители на едно хранене и доставки на храни в готов за консумация вид. За доказване изпълнението на изискването се изисква Списък на доставките и услугите по производство и предоставяне на храна за над 1 500 работници и/или служители, изпълнени през последните 3 (три) календарни години и удостоверения за добро изпълнение.

4.1.2. Изпълнителят следва да разполага с технически лица с образователна и професионална квалификация, отговаряща на предмета на обществената поръчка (инженер-технолози, специалисти по ОК, главни готвачи) с минимум две години професионален опит.

Доказването на изпълнение на горното изискване се извършва с Декларация за броя на техническите лица, с посочени образованието, професионалната квалификация и професионалния опит.

4.1.3. Наличие на техническо оборудване, за изпълнение на поръчката:

а) Специализирани транспортни средства за превозване на суровини и храни от животински произход, странични животински продукти и продукти, получени от тях, с издадени "Удостоверение за регистрация на транспортното средство" от ОДБХ, съгласно чл.246, ал.4 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отговарящи на изискванията на Наредба №5/ 25.05.2006 год. за хигиената на храните.

б) Транспортни средства за превоз на хранителни продукти от неживотински произход (бакалски стоки, плодове и зеленчуци и др.), отговарящи на изискванията на Наредба № 9 (обн., ДВ, бр. 28 от 1.04.2005 г., последно изм., бр. 38 от 17.05.2011 г., в сила от 17.05.2011 г.) за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение и Наредба № 5/25.05.2006 год. за хигиената на храните.

Доказва се с декларация за техническото оборудване, с което разполага Изпълнителя.

4. 2. Документи, които се изготвят от Изпълнителя по време на изпълнение на договора.

4.2.1. Изпълнителят да разполага с удостоверение за регистрация по чл.12 от Закона за храните от ОДБХ за търговия с храни, обхващащо групите храни по техническото задание, след сключване на договора.

4.2.2. Техническите лица, които ще изпълняват услугата трябва да имат съответната квалификация, която се доказва с документ-диплома, свидетелство за професионална квалификация; удостоверение за професионално обучение по специалността и др. и професионален опит минимум 2 години по специалността /предоставят се копия на трудовите книжки/. Да имат знания за етапите на технологичния процес, класификация на хранителните продукти, условия и срокове за съхранение на хранителните продукти, съгласно действащите санитарно-хигиенни норми, основни изисквания при предварителната и при топлинната обработка на хранителните продукти, правила за експлоатация на технологичното оборудване и безопасна работа, изисквания и ред за ползване на миещи препарати, изисквания за лична и производствена хигиена, основни правила при работа в обекти за хранене.

4.2.3. Поименен график на лицата, които ще изпълнява услугата по обекти, съгласуван с Възложителя. Графикът се актуализира при необходимост от Изпълнителя.

4.2.4. Калкулации на ястия съгласно действащия към момента Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене от 2005г. или собствени фирмени рецепти, съгласувани от Възложителя;

4.2.5. Седмични и дневни менюта по образец (Приложение №3);

4.2.6. Справка за консумирана храна (Приложение №13);

4.2.7. Месечен протокол за сумата за фактуриране и приключване на месеца (Приложение №14).

4.3. Отчетни документи

4.3.1. Приемо-предавателни протоколи за ДМА и КМА- след двустранно подписване и влизане в сила на Договор за изпълнение на услугата.

4.3.2. Дневник за общ входящ контрол- ежедневно при доставка на храни, хранителни продукти и напитки с приложени Протоколи за входящ контрол- при всяка доставка.

4.3.3. Двустранно подписана справка за консумирана храна- 1 път седмично (Приложение №13).

4.3.4. Двустранно подписан протокол за сумата за фактуриране и приключване на месеца- 1 път месечно (Приложение №14).

4.3.5. Месечен протокол за извършена услуга (Приложение № 12) придружен от доклади за инспекция изготвени от Възложителя.

4.4. Ред за влизане в сила на документите

Дейността за изпълнение на договора за "Производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно Наредба 11 / 21.12.2005г." започва след двустранно подписан договор.

4.4.1. Изготвените седмични менюта се съгласуват от Възложителя до два дни преди изтичането на седмицата и влизат в сила от първия ден на следващата седмица.

4.4.2. Изготвените калкулации на ястия на собствени фирмени рецепти се съгласуват от Възложителя и влизат в сила от деня, следващ деня на съгласуване.

4.4.3. Доставка на храни и хранителни продукти се извършва след предварително писмено съгласуване от Възложителя цени.

4.4.4. Ежеседмично представяне на двустранно подписана справка за консумирана храна и ежемесечно представяне на двустранно подписан протокол за сумата за фактуриране и приключване на месеца, въз основа на които се извършва заплащането, придружен с двустранно подписан протокол за извършена услуга.

5. ОСИГУРЯВАНЕ НА КАЧЕСТВОТО.

5.1. Общи изисквания

5.1.1. Изпълнителят да има сертифицирана система за управление на качеството (СУК) по стандарт ISO 9001:2008.

5.1.2. Изпълнителят да има сертифицирана система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР) по стандарт ISO 22000:2005 за дейностите, покриващи предмета на обществената поръчка.

5.1.3. Изпълнителят да изготви План по качество в съответствие с БДС ISO 10005:2008 . в срок от 20 дни след подписване на договора и да го представи за съгласуване от упълномощени лица от Възложителя..

Планът да се изготви на основата на: техническото задание, договора и системата за управление на качеството на изпълнителя.

5.2. Специфични изисквания:

5.2.1. Изпълнителят осигурява спазване на инструкциите по техника на безопасност /ТБ/ и противопожарна охрана /ППО/, съгласно нормативните изисквания и вътрешно-нормативната уредба на Възложителя.

5.2.2. Изпълнителят провежда всички видове инструктажи на персонала в съответствие с изискванията на НАРЕДБА № РД-07-2 от 16.12.2009 г. за условията и реда за провеждането на периодично обучение и инструктаж на работниците и служителите по правилата за

осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд (обн., ДВ, бр. 102 от 22.12.2009 г., в сила от 1.01.2010 г.)

5.2.3. Изпълнителят да има право да извършва реконструкции, преустройства или други подобрения на предоставения му сграден фонд, само с предварително писмено разрешение на Възложителя.

5.3. Необходими регистрации

5.3.1. Изпълнителят е задължен да извърши за своя сметка регистрация на обектите по Закона за храните.

5.3.2. Изпълнителят е задължен да извърши за своя сметка регистрация на фискалните устройства (касови апарати), съгласно Наредба № Н-18 от 13.12.2006 г. за регистриране и отчитане на продажби в търговските обекти чрез фискални устройства в сила от 01.01.2007 г. (Обн. ДВ. бр.106 от 27 Декември 2006г.).

5.3.3. Изпълнителят е задължен да извърши за своя сметка регистрация на Стол-3 и Магазин-3, съгласно Наредба 3 на Общински съвет за извършване на търговска дейност на територията на Община Козлодуй.

5.3.4. Удостоверения за регистрация на транспортните средства, с които ще се осъществява доставката и транспортирането на хранителни продукти от животински произход в ОДБХ.

6. КОНТРОЛ ОТ СТРАНА НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

6.1. Възложителят при необходимост има право да провежда одити на системата по качество (СУК) на Изпълнителя при спазване изискванията на ДОД.ОК.ИН.049 Инструкция по качество "Провеждане на одити на външни организации". Изпълнителят трябва писмено да потвърдят съгласието си с това условие.

6.2. Възложителят има право да прави за своя сметка проверка на предоставените от САПИ ЕООД цени на артикули по избор за региона.

6.3. Възложителят осъществява контрол чрез свои представители за спазване изискванията на нормативните документи, касаещи дейността.

6.4. Възложителят по всяко време, чрез свои представители контролира и оценява изпълнението на възложената услуга, като извършва проверки в обектите по критериите цитирани в т.3.3. При извършените проверки се изготвят констативни протоколи, резултатите от които се отразяват в протокол за приемане на услугата.

6.5. Възложителят по всяко време, чрез свои представители може да контролира и проверява състоянието и наличието на предадените ДМА и КМА, като извършва инвентаризации.

6.6. Изпълнителят трябва писмено да потвърди съгласието си с условията на т.т. 6.2; 6.3; 6.4; 6.5.

7. ПРИЛАГАНЕ НА ИЗИСКВАНИЯТА КЪМ ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ НА ОСНОВНИЯ ИЗПЪЛНИТЕЛ

7.1. Всички изисквания, поставени към Изпълнителя на услугата задължително се спазват и от всички евентуални подизпълнители на основния Изпълнител по договора, в зависимост от дейностите, които ще изпълняват.

7.2. Основният изпълнител по договора носи отговорност за контрол на качеството на работата на подизпълнителите.

Ръководител управление ДСД:



(Стефка Петрова)

A handwritten signature in the bottom right corner of the page.

ИНФОРМАЦИЯ
за обектите за предоставяне храна на служителите и работници в "АЕЦ Козлодуй" ЕАД

| № | Обекти, в които се предоставя храна | | ЗП | РЗП | ФУ | Места | Хранения | | | |
|---------|--|-----------------------|----------------------|----------------------|----|----------|----------|------|--------|-------|
| | | | | | | | закуска | обяд | вечеря | нощно |
| 1 | I-во ниво | Складови помещения | 698 м ² | 2 094 м ² | 2 | | | | | |
| | | Кухня | | | | | | | | |
| | | Щанд-1 | | | | | | | | |
| | | Зала за хранене | | | | | | | | |
| 2 | II-ро ниво | Зала за хранене "ИТР" | 100 м ² | 100 м ² | 1 | | | | | |
| | | Зала за хранене "ОП" | | | | | | | | |
| | | Зала за хранене | | | | | | | | |
| | | Зала за хранене | | | | | | | | |
| 3 | I-во ниво | Зала за хранене | 65 м ² | 65 м ² | 1 | | | | | |
| | | Складови помещения | | | | | | | | |
| | | Кухня | | | | | | | | |
| | | Щанд-2 | | | | | | | | |
| 4 | II-ро ниво | Зала за хранене | 1 050 м ² | 3 150 м ² | 2 | | | | | |
| | | Зала за хранене "ОП" | | | | | | | | |
| | | Складови помещения | | | | | | | | |
| | | Кухня | | | | | | | | |
| 5 | III-то ниво | Складови помещения | 340 м ² | 680 м ² | | | | | | |
| | | Кухня | | | | | | | | |
| | | Зала за хранене | | | | | | | | |
| | | Търговска зала | | | | | | | | |
| 6 | I-во ниво | Складови помещения | 116 м ² | 116 м ² | 2 | | | | | |
| | | Кухня | | | | | | | | |
| | | Зала за хранене | | | | | | | | |
| | | Търговска зала | | | | | | | | |
| 7 | I-во ниво | Складови помещения | 60 м ² | 60 м ² | 2 | | | | | |
| | | Кухня | | | | | | | | |
| | | Зала за хранене | | | | | | | | |
| | | Търговска зала | | | | | | | | |
| 8 | I-во ниво | Складови помещения | 76 м ² | 76 м ² | 2 | | | | | |
| | | Кухня | | | | | | | | |
| | | Зала за хранене | | | | | | | | |
| | | Търговска зала | | | | | | | | |
| Всичко: | | | | | | | | | | |
| № | Обекти, в които се предоставя пакетирана храна | | ЗП | РЗП | ФУ | Бр. хора | Хранения | | | |
| 1. | Склад 009 | | - | - | - | - | закуска | обяд | вечеря | нощно |
| 2. | ДНБПО | | - | - | - | - | | Да | | |
| 3. | ХТС | | - | - | - | - | | Да | | |
| 4. | ВЕЦ | | - | - | - | - | | Да | | |

ПРИМЕРНА НОМЕНКЛАТУРА

на храни и напитки, предлагани в щандове и магазини на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД

| № | Наименование | М-ка | Нето тегло | | Вид опаковка |
|----|--|------|------------|-------|---------------------------------|
| 1 | Айрян | л. | до | 0.500 | бутилка пластмасова или кофичка |
| 2 | Бисквити - обикновени | бр. | до | 0.400 | пакет |
| 3 | Бисквити - солени | бр. | до | 0.400 | пакет, кутия |
| 4 | Бисквити - чаени | бр. | до | 0.200 | пакет |
| 5 | Бисквити - шоколадови | бр. | до | 0.500 | пакет, кутия |
| 6 | Бисквити - диетични | бр. | до | 0.200 | пакет |
| 7 | Бонбони - шоколадови | бр. | до | 0.500 | кутия |
| 8 | Бонбони - желирани | бр. | до | 0.250 | пакет, кутия |
| 9 | Бонбони - фондан | бр. | до | 0.250 | пакет, кутия |
| 10 | Боза | бр. | до | 0.500 | Бутилка пластмасова |
| 11 | Бульони | бр. | до | 0.200 | пакет, кутия |
| 12 | Вафли - обикновени | бр. | до | 0.500 | пакет, кутия |
| 13 | Вафли - локумени | бр. | до | 0.200 | пакет |
| 14 | Вафли с ядки | бр. | до | 0.250 | единични опаковки, пакет |
| 15 | Вафли - шоколадови | бр. | до | 0.500 | единични опаковки, пакет, кутия |
| 16 | Вода - газирана | л. | до | 1.500 | бутилка пластмасова |
| 17 | Вода минерална | л. | до | 1.500 | бутилка пластмасова |
| 18 | Вода трапезна | л. | до | 1.500 | бутилка пластмасова |
| 19 | Закуски | бр. | до | 0.200 | опаковъчен полиетилен |
| 20 | Зеленчуци | кг. | до | 1.000 | пакет, насипно |
| 21 | Извара натурална | кг. | до | 0.500 | пакет |
| 22 | Изделия захарни | бр. | до | 0.300 | пакет |
| 23 | Кафе нес | бр. | | 0.002 | пакетче |
| 24 | Кафе 3 в 1 | бр. | | 0.018 | пакетче |
| 25 | Кафе 2 в 1 | бр. | | 0.018 | пакетче |
| 26 | Кафе мляно | кг. | до | 0.500 | пакет вакуум |
| 27 | Кафе на зърна | кг. | до | 1.000 | пакет вакуум |
| 28 | Кашкавал от краве мляко | кг. | до | 1.000 | пакет вакуум |
| 29 | Кашкавал от овче мляко | кг. | до | 1.000 | пакет вакуум |
| 30 | Капучино | бр. | | 0.014 | пакетче |
| 31 | Кебапчета от св. месо на скара | кг. | до | 0.500 | вакуум опаковка |
| 32 | Кебапчета от пил. месо на скара | кг. | до | 0.500 | вакуум опаковка |
| 33 | Кейкове | бр. | до | 0.500 | пакет, кутия |
| 34 | Козунаци | бр. | до | 0.700 | опаковъчен полиетилен |
| 35 | Колбаси малотрайни | кг. | до | 0.500 | вакуум опаковка |
| 36 | Колбаси трайни ВП | кг. | до | 0.300 | вакуум опаковка |
| 37 | Колбаси трайни сурово сушени | кг. | до | 0.300 | вакуум опаковка |
| 38 | Консерви месни | бр. | до | 0.300 | кутия бяло тенеке |
| 39 | Консерви месо-растителни | бр. | до | 0.300 | кутия бяло тенеке |
| 40 | Консерви от риба | бр. | до | 0.300 | кутия бяло тенеке |
| 41 | Консерви от морски продукти (миди, хайвер) | бр. | до | 0.300 | кутия бяло тенеке |
| 42 | Консерви зеленчукови | бр. | до | 0.500 | бутилка, буркан, кутия |
| 43 | Консерви плодови | бр. | до | 0.500 | бутилка, буркан, кутия |

| № | Наименование | М-ка | Нето тегло | | Вид опаковка |
|----|-------------------------------|------|------------|-------|--|
| 44 | Кроасани | бр. | до | 0.150 | единични опаковки |
| 45 | Кюфтета от пил. месо на скара | кг. | до | 0.500 | вакуум опаковка |
| 46 | Кюфтета пържени | кг. | до | 0.500 | вакуум опаковка |
| 47 | Кюфтета от св. месо на скара | кг. | до | 0.500 | вакуум опаковка |
| 48 | Майонеза | Бр. | до | 0.250 | буркан, кутия |
| 49 | Маслини | бр. | до | 0.500 | пакет, кутия, буркан |
| 50 | Масло краве | бр. | до | 0.250 | пакет |
| 51 | Маргарин | бр. | до | 0.500 | кутия пластмасова |
| 52 | Мед | бр. | до | 0.500 | пакетче, буркан |
| 53 | Мляко краве прясно | л. | до | 1.000 | кутия тетрапак |
| 54 | Мляко краве квасено | л. | до | 0.500 | кофичка-пластмасова |
| 55 | Мляко плодово | л. | до | 0.400 | кофичка, кутия тетрапак |
| 56 | Пастети | кг. | до | 0.250 | кутия бяло тенеке |
| 57 | Питка | кг. | до | 0.100 | опаковъчен полиетилен |
| 58 | Пиле грил 1/2 | кг. | до | 0.500 | пакет вакуум |
| 59 | Плодове | кг. | до | 1.000 | пакет, насипно |
| 60 | Плодове сушени | бр. | до | 0.500 | пакет, кутия |
| 61 | Продукти на "Кока Кола" | л. | до | 2.500 | бутилка пластмасова |
| 62 | Продукти на "Пепси Кола" | л. | до | 2.500 | бутилка пластмасова |
| 63 | Пържола от пил. месо на скара | кг. | до | 0.200 | пакет вакуум |
| 64 | Пържола от св. месо на скара | кг. | до | 0.200 | пакет вакуум |
| 65 | Пуканки за микровълнова | бр. | до | 0.100 | пакет вакуум |
| 66 | Салати зеленчукови | кг. | до | 0.200 | кутия пластмасова |
| 67 | Салати от месо | кг. | до | 0.200 | кутия пластмасова |
| 68 | Салати на млечна основа | кг. | до | 0.400 | кутия пластмасова |
| 69 | Салати от риба | кг. | до | 0.200 | кутия пластмасова |
| 70 | Сандвичи - студени | бр. | до | 0.200 | опаковъчен полиетилен |
| 71 | Сирене бяло саламурено краве | кг. | до | 1.000 | пакет вакуум |
| 72 | Сирене бяло саламурено овче | кг. | до | 1.000 | пакет вакуум |
| 73 | Сирене топено | кг. | до | 0.500 | пакет, кутия |
| 74 | Сирене меко | кг. | до | 0.500 | пакет, кутия пластмасова |
| 75 | Сладолед | бр. | до | 1кг. | пакет, кутия |
| 76 | Сокове натурални зеленчукови | л. | до | 1л. | кутия тетрапак, бутилка |
| 77 | Сокове натурални плодови | л. | до | 1л. | кутия тетрапак, бутилка |
| 78 | Солети | бр. | до | 0.250 | пакетче |
| 79 | Храни диетични | бр. | до | 0.200 | пакет |
| 80 | Храни на зърнена основа | бр. | до | 0.500 | пакет, кутия |
| 81 | Чай пакетиран | бр. | до | 0.180 | кутия |
| 82 | Шоколад | бр. | до | 0.200 | всички видове |
| 83 | Шоколад топъл | бр. | до | 0.030 | пакетче |
| 84 | Шоколад - течен | кг. | до | 0.500 | кафичка (чашка) |
| 85 | Хляб - бял, типов | бр. | до | 1кг. | опаковъчен полиетилен, хартиени пликове |
| 86 | Ядки | бр. | до | 0.500 | пакет |

Храни за директна консумация, предлагани в щандове и магазини и доставяни от поне трима производители за всеки артикул

| № по ред | Видове храни | Опаковка | I-ви доставчик | II-ри доставчик | III-ти доставчик |
|----------|------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------|------------------|
| 1 | Кашкавал краве мляко | вакуум | | | |
| 2 | Колбас малотраен - кренвирш | вакуум | | | |
| 3 | Колбас малотраен - наденица варена | вакуум | | | |
| 4 | Колбас малотраен "Камчия" | вакуум | | | |
| 5 | Колбас малотраен "Телешки" | вакуум | | | |
| 6 | Колбас малотраен "Хамбургски" | вакуум | | | |
| 7 | Колбас траен сервилат | вакуум | | | |
| 8 | Колбас траен деликатесен | вакуум | | | |
| 9 | Колбас траен "Бургас" | вакуум | | | |
| 10 | Луканка "Карловска" | вакуум | | | |
| 11 | Луканка "Панагюрска" | вакуум | | | |
| 12 | Масло | 0.125кг - пакет | | | |
| 13 | Маргарин | 0.500кг- кутия | | | |
| 14 | Мляко краве прясно 1,5 % масленост | 1л. - кутия | | | |
| 15 | Мляко краве прясно 3% масленост | 1л. - кутия | | | |
| 16 | Мляко краве квасено 2% масленост | 0.400кг. - кофичка | | | |
| 17 | Мляко краве квасено 3.6% масленост | 0.400кг. - кофичка | | | |
| 18 | Натурални сокове | кутия | | | |
| 19 | Сирене краве бяло саламурено БДС | Вакуум, кутия | | | |
| 20 | Сирене овче бяло саламурено БДС | Вакуум, кутия | | | |
| 21 | Суджук "Горнооряховски" | вакуум | | | |
| 22 | Сушеница | вакуум | | | |
| 23 | Пастърма | вакуум | | | |
| 24 | Шоколадови бонбони | кутия | | | |
| 25 | Шоколадови вафли | пакет, кутия | | | |

ПРОТОКОЛ ЗА ОБЩ ВХОДЯЩ КОНТРОЛ

№ _____ / _____ . 20 _____ г.

ЧАСТ А: ОБЩА

Доставени Храни и/или напитки

.....(дата).....(фирма доставчик) Договор № _____ / _____

ЧАСТ Б: ОБЕМ НА ВХОДЯЩИЯ КОНТРОЛ

| № | Наличие на: | Арт. 1 | Арт. 2 | Арт. 3 | Арт. 4 | Арт. 5 | Арт. 6 | Арт. 7 |
|---|---|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1 | Търговски документ | | | | | | | |
| 2 | Декларация за съответствие. | | | | | | | |
| 3 | Сертификат за качество, за продуктите за които се изисква | | | | | | | |
| 4 | Документ за произход | | | | | | | |
| 5 | Опаковка | | | | | | | |
| 6 | Маркировка | | | | | | | |
| 7 | Видими дефекти | | | | | | | |
| 8 | Остатъчен срок на годност за малотрайни храни | | | | | | | |

ЧАСТ В: ОТКЛОНЕНИЯ

| Поз. № | Номенкл. № | Количество | Производител | Проблем |
|--------|------------|------------|--------------|---------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |

ЧАСТ Г: ОБЩО ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Позиции № № _____

от получените храни и/или напитки /НЕ/ ОТГОВАРЯТ _____

Коментар: _____

Условия на съхранение: _____

Комисия:

| № | Име и фамилия | Длъжност | Организация | Подпис |
|----------|---------------|----------|-------------|--------|
| <u>1</u> | | | | |
| <u>2</u> | | | | |
| <u>3</u> | | | | |

РАБОТНО ВРЕМЕ

на обектите в “АЕЦ Козлодуй” ЕАД

Обекти за приготвяне на храна разположени на площадката на АЕЦ Козлодуй

СТОЛ-1

Сутрин - от 07:00 ч. до 09:00 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
Почивен ден – Събота и Неделя

СТОЛ- ИТР

Сутрин - от 07:00 ч. до 09:00 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
Почивен ден – Събота и Неделя

Щанд към СТОЛ-1 и Магазин 1

Сутрин - от 07:00 ч. до 09:00 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
След обяд - от 15:00 ч. до 17:00 ч.
Почивен ден – Събота и Неделя

СТОЛ-2

Сутрин - от 07:00 ч. до 09:00 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
Почивен ден – Събота и Неделя

Щанд към СТОЛ-2 и Магазин 2

Сутрин - от 07:00 ч. до 09:00 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
След обяд - от 15:00 ч. до 17:00 ч.
Почивен ден – Събота и Неделя

Бюфет “Заводски строежи”

От Понеделник до Петък:

Сутрин - от 07:00 ч. до 09:30 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:30 ч.
След обяд - от 15:00 ч. до 16:30 ч.
Почивни дни – Събота и Неделя

Бюфет БПС

От Понеделник до Петък:

Обяд - от 11:30 ч. до 14:30 ч.
Почивни дни – Събота и Неделя

A

Обекти за приготвяне на храна разположени на площадката на АЕЦ Козлодуй
от понеделник до неделя включително

Лавка за ОП (оперативен персонал) в СТОЛ-1

Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
След обяд - от 18:00 ч. до 22:00 ч.
Нощно хранене - от 24:00 ч. до 04:00 ч.

Лавка за ОП (оперативен персонал) в СТОЛ-2

Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
След обяд - от 18:00 ч. до 22:00 ч.
Нощно хранене - от 24:00 ч. до 04:00 ч.

Обекти разположени в град Козлодуй

СТОЛ-3 (Закусвалня) - местоположение град Козлодуй

От Понеделник до Неделя:

Сутрин - от 07:00 ч. до 09:00 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
След обяд - от 16:00 ч. до 20:00 ч.

Магазин 3 (Закусвалня) - местоположение град Козлодуй

От Понеделник до Петък:

Сутрин - от 07:00 ч. до 9:00 ч.
Обяд - от 11:30 ч. до 14:00 ч.
След обяд - от 16:00 ч. до 20:00 ч.

Събота и Неделя:

Сутрин - от 07:00 ч. до 14:00 ч.
След обяд - от 16:00 ч. до 20:00 ч.

Цени на услуги, определени за външни фирми и организации

Всички цени са към момента на изготвяне на техническото задание. Възложителят има право да променя стойностите на услугите.

Ценоразпис за пропуски за АПС

| Вид пропуск | | Цена в лв. |
|---------------------------------------|------------|------------|
| Идентификационна карта пропуск за АПС | със снимка | 19.50 |

Ценоразпис

на медицинските услуги, извършвани от СТМ на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД

| Медицинска услуга | Цени, лв. | |
|---|-----------|-------|
| | мъже | жени |
| Медицински преглед в служба „Трудова медицина“ във връзка с изискванията на Наредба № 29 от 16.09.2005 г. за здравни норми и изисквания при работа в среда на йонизиращи лъчения: | 78.00 | 86.50 |

При цялостно медицинско обслужване за срок от 1 година на повече от 100 работещи се прави 20% отстъпка и цените стават:

- Жени: 69.20 лв. за човек
- Мъже: 62.40 лв. за човек

Ценоразпис за заплащане на обучение

| Наименование на курса | Цена на курса за 1 човек /лв./ |
|--|--------------------------------|
| Въведение за работа в АЕЦ - начален | 46.20 |
| Въведение за работа в АЕЦ - периодичен | 23.10 |
| Радиационна защита - начален | 36.30 |
| Радиационна защита - периодичен | 6.60 |

| Наименование на курса | Цена на курса за 1 човек лв./час |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Курс по ПБЗР ЕУ | 12.00 |
| Курс по ПБР НУ | 12.00 |

Броят на часовете за обучение се определя за всеки човек в зависимост от образованието и квалификацията му.

Ценоразпис на картите за пътувания за работници и служители на външни организации.

| № | Направление | Дневна карта | Седмична карта | Месечна карта | Тримесечна карта |
|---|--------------|--------------|----------------|---------------|------------------|
| 1 | Алтимир | 4.00 | 20.00 | 84.00 | 219.10 |
| 2 | Баница | 7.80 | 39.00 | 163.80 | 427.30 |
| 3 | Борован | 7.00 | 35.00 | 147.00 | 383.50 |
| 4 | Бутан | 1.10 | 5.50 | 23.10 | 60.30 |
| 5 | Бяла Слатина | 6.90 | 34.50 | 144.90 | 378.00 |
| 6 | Войводово | 2.50 | 12.50 | 52.50 | 137.00 |
| 7 | Враца | 9.80 | 49.00 | 205.80 | 536.90 |

| № | Направление | Дневна карта | Седмична карта | Месечна карта | Тримесечна карта |
|----|--------------|--------------|----------------|---------------|------------------|
| 8 | Вълчедръм | 7.00 | 35.00 | 147.00 | 383.50 |
| 9 | Галиче | 4.00 | 20.00 | 84.00 | 219.10 |
| 10 | Гложене | 1.00 | 5.00 | 21.00 | 54.80 |
| 11 | Горни Цибър | 3.20 | 16.00 | 67.20 | 175.30 |
| 12 | Громшин | 7.10 | 35.50 | 149.10 | 389.00 |
| 13 | Добролево | 5.10 | 25.50 | 107.10 | 279.40 |
| 14 | Златия | 3.50 | 17.50 | 73.50 | 191.70 |
| 15 | Игнатово | 3.30 | 16.50 | 69.30 | 180.80 |
| 16 | Кнежа | 7.90 | 39.50 | 165.90 | 432.80 |
| 17 | Ковачица | 4.60 | 23.00 | 96.60 | 252.00 |
| 18 | Козлодуй | 1.00 | 5.00 | 21.00 | 54.80 |
| 19 | Крива бара | 2.30 | 11.50 | 48.30 | 126.00 |
| 20 | Крушовица | 2.60 | 13.00 | 54.60 | 142.40 |
| 21 | Лесковец | 4.50 | 22.50 | 94.50 | 246.50 |
| 22 | Лехчево | 4.50 | 22.50 | 94.50 | 246.50 |
| 23 | Липница | 3.80 | 19.00 | 79.80 | 208.20 |
| 24 | Лом | 6.60 | 33.00 | 138.60 | 361.60 |
| 25 | Мизия | 1.70 | 8.50 | 35.70 | 93.10 |
| 26 | Михайлово | 3.80 | 19.00 | 79.80 | 208.20 |
| 27 | Монастирище | 3.90 | 19.50 | 81.90 | 213.70 |
| 28 | Оряхово | 3.70 | 18.50 | 77.70 | 202.70 |
| 29 | Остров | 7.10 | 35.50 | 149.10 | 389.00 |
| 30 | Разград | 5.10 | 25.50 | 107.10 | 279.40 |
| 31 | Селановци | 5.00 | 25.00 | 105.00 | 273.90 |
| 32 | Септемврийци | 5.30 | 26.50 | 111.30 | 290.30 |
| 33 | Софрониево | 1.40 | 7.00 | 29.40 | 76.70 |
| 34 | Търнава | 5.50 | 27.50 | 115.50 | 301.30 |
| 35 | Хайредин | 3.10 | 15.50 | 65.10 | 169.80 |
| 36 | Хърлец | 1.00 | 5.00 | 21.00 | 54.80 |

ЗАБЕЛЕЖКА:

Всички посочени цени са с включен ДДС и са валидни към датата на изготвяне на техническото задание. Възложителят има право да променя стойностите на услугите.

ДОКЛАД ЗА ИНСПЕКЦИЯ № _____

| | |
|-----------------------|---|
| Обект: | Дата: |
| Инспектирана дейност: | Документ, регламентиращ дейността: Договор № |

| № | Проверени дейности | Спазване на изисквания | | Забележки |
|----|--|--------------------------|--------------------------|-----------|
| | | ДА | НЕ | |
| 1 | Ежедневно хигиенизира на търговските помещения | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 2 | Ежедневно хигиенизиране на складови помещения | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 3 | Ежедневно хигиенизиране на хладилни съоръженията и кухненско оборудване | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 4 | Използване на работно облекло | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 5 | Използване на ЛПС | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 6 | Използване на подходящи миещи препарати | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 7 | Доставените малотрайни храни са с остатъчен срок по-голям от 70% | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 8 | Доставени артикули съгласно Приложение 5 от трима производители | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 9 | Поотделно съхраняване на млечни, рибни, месни, яйчни и растителни продукти | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 10 | Състояние на хладилната техника, всекидневно отчитане на t° и записване в контролните карти | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 11 | Разделна първична обработка на основните групи храни (млечни месни, рибни, яйчни, растителни) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 12 | Правилно размразяване на суровините и полуфабрикатите | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 13 | Правилна обработка на яйцата | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 14 | Спазване на технологичния процес и качество на храната | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 15 | Предлагане на супи след 24 часа от приготвянето им | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 16 | Предлагане на ястия след 48 часа от приготвянето им | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 17 | Спазване грамажа на обявените ястия (приложение справка за направените на минимум 10 бр. артикули контролни замервания на грамажа) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 18 | Спазване на хигиенните изисквания при транспорт на готови храни до обектите, в които само се предоставя готова храна | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Коригиращи мерки:

| | | | |
|---------------------|----------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| ИНСПЕКТИРАЛ: | /фамилия, подпис, дата/ | ИНСПЕКТИРАН: | /фамилия, подпис, дата/ |
|---------------------|----------------------------------|---------------------|----------------------------------|

Допълнителни данни относно установените забележки:

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| № | Артикул | Количество взети проби, бр. | Обявено нето тегло, гр. | Установено нето тегло, гр. | Допустимо отклонение | | Установено отклонение, гр. |
|----|---------|-----------------------------|-------------------------|----------------------------|----------------------|-----|----------------------------|
| | | | | | % | гр. | |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | |

По позиции артикулите отговарят на обявеното нето тегло.

По позиции артикулите не отговарят на обявеното нето тегло.

| | | | |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| <u>ИНСПЕКТИРАЛ:</u> | /фамилия, подпис, дата/ | <u>ИНСПЕКТИРАН:</u> | /фамилия, подпис, дата/ |
|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|----------------------------------|

О П И С

на наличните дълготрайни активи по обекти

Стол-1

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|----|---------|--------------------------------|----------------------------------|---------------|
| 1 | 2004122 | Стол ЕП1к.н.265 РЗП 1396.м.кв. | 01.09.1974 | РЗП 2094 м2 |
| 2 | 1012066 | Машина за омесване MOM125 | 01.03.1995 | кухня |
| 3 | 1036778 | Скенер MS5145Eclipse5207374397 | 30.09.2008 | Домакин |
| 4 | 1036781 | Принт.фискEpsonTM U220A-092526 | 30.09.2008 | БПС |
| 5 | 1036782 | Принт.фискEpsonTM U220A-092614 | 30.09.2008 | Лавка ОП1 |
| 6 | 1041676 | POS терминал NCR RP40-43349227 | 01.04.2012 | Зала за хран. |
| 7 | 1041677 | POS терминал NCR RP40-43349198 | 01.04.2012 | Зала за хран. |
| 8 | 1041678 | POS терминал NCR RP40-43349171 | 01.04.2012 | Зала за хран. |
| 9 | 1041679 | POS терминал NCR RP40-43349437 | 01.04.2012 | Зала за хран. |
| 10 | 1041680 | POS терминал NCR RP40-43349196 | 01.04.2012 | ИТР |
| 11 | 1041681 | POS терминал NCR RP40-43349183 | 01.04.2012 | Лавка ОП1 |
| 12 | 1041682 | POS терминал NCR RP40-43349415 | 01.04.2012 | БПС |
| 13 | 1043718 | Кухн.подемникTrezMikrilift 100 | 18.07.2013 | Пом.гот.храна |
| 14 | 1043719 | Кухн.подемникTrez Mikrilift100 | 18.07.2013 | Пом.гот.храна |
| 15 | 1043720 | Кухн.подемникTrez Mikrilift100 | 18.07.2013 | Миячно пом. |
| 16 | 1043721 | Кухн.подемникTrez Mikrilift100 | 18.07.2013 | Миячно пом. |
| 17 | 1043722 | Хидр.товар.подемникTrezComp500 | 18.07.2013 | |
| 18 | 2010068 | Печка готв. с 6 котл.ЕП 61М | 01.04.1992 | Кухня |
| 19 | 2010070 | Печка готв. с 6 котл.ЕП 61М | 01.04.1992 | Кухня |
| 20 | 2500001 | Тиган пържолник ТЕО | 01.09.1997 | Кухня |
| 21 | 2500004 | Печка готвар.6 котл.ЕП 61М-26р | 01.09.1997 | Кухня |
| 22 | 2500005 | Печка готвар.6 котл.ЕП 61М-26р | 01.09.1997 | Кухня |
| 23 | 2500014 | Пекарна триетажна-Пауталия 3 | 01.09.1997 | Кухня |
| 24 | 2500015 | Пекарна триетажна-Пауталия 3 | 01.09.1997 | Кухня |
| 25 | 2500016 | Пекарна триетажна-Пауталия 3 | 01.09.1997 | Кухня |
| 26 | 1031408 | Климатик Delonghi-0520133828 | 31.08.2005 | Домакин |
| 27 | 1034018 | Климатик NEO FGR-16-60000137 | 31.01.2007 | Зала хран. |
| 28 | 1034019 | Климатик NEO FGR-16-60000135 | 31.01.2007 | Зала хран. |
| 29 | 1034020 | Климатик NEO FGR-16-60000141 | 31.01.2007 | Зала хран. |
| 30 | 1034021 | Климатик NEO FGR-16-60000144 | 31.01.2007 | Зала хран. |
| 31 | 1034022 | Климатик NEO FGR-16-60000147 | 31.01.2007 | Зала хран. |
| 32 | 1034023 | Климатик NEO FGR-16-60000136 | 31.01.2007 | Зала хран. |
| 33 | 1039778 | Климатик Midea-24HRN2-4130080 | 31.10.2010 | лавка ОП |
| 34 | 2004123 | Абонатна станция - машини | 01.11.1974 | |
| 35 | 2602880 | Климатик Делонги | 31.08.2000 | ИТР |
| 36 | 2602881 | Климатик Делонги | 31.08.2000 | ИТР |
| 37 | 2602882 | Климатик Делонги | 31.08.2000 | ИТР |
| 38 | 2603762 | Климатик Lepoch-2 вт.тела | 31.07.2001 | лавка ОП |
| 39 | 1027482 | С-ма обозн.Безоп.евак.при пож. | 31.12.2002 | |
| 40 | 3708600 | Везна 500 кг- 13715 | 01.02.1991 | Скл.помещ. |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|----|---------|--------------------------------|----------------------------------|---------------|
| 41 | 1012812 | Фризер ракла Зануси -54001239 | 01.12.1995 | скл.пом. |
| 42 | 1013144 | Фризер ракла Ecologico | 01.09.1996 | скл.помещ. |
| 43 | 1017552 | Рукванд с2 високи и1ниска част | 30.01.1999 | ИТР |
| 44 | 1018402 | Колбасорез. PERLINA 195-A17216 | 31.07.1999 | гл.готвач |
| 45 | 1025872 | Хладилна витрина ВХХ 2.02-0151 | 30.04.2002 | лавка ОП |
| 46 | 1025880 | Количка с платформа КП | 30.04.2002 | |
| 47 | 1025881 | Количка с платформа КП | 30.04.2002 | |
| 48 | 1025882 | Количка с платформа КП | 30.04.2002 | |
| 49 | 1026047 | Зеленчукорезачка GAM-210285 | 31.07.2002 | Кухня |
| 50 | 1026301 | Месомелачка МСМ-70 -5113-1 | 31.05.2002 | кухня |
| 51 | 1026302 | Картофобелачка КБ325А-130 | 31.05.2002 | скл.помещ. |
| 52 | 1026583 | Количка САТМ 0803 R | 31.07.2002 | |
| 53 | 1026584 | Количка САТМ 0803 R | 31.07.2002 | |
| 54 | 1026585 | Количка САТМ 0803 R | 31.07.2002 | |
| 55 | 1026589 | Грил за пилета Теспо М-02-479 | 31.07.2002 | Корид.-кухня |
| 56 | 1026608 | Миксер ОМ-40 | 31.07.2002 | кухня |
| 57 | 1026609 | Фритюрник Polaris-2019801 | 31.07.2002 | Корид.-кухня |
| 58 | 1026610 | Съдомиялна машина Polaris | 31.07.2002 | Мияч.пом. |
| 59 | 1027004 | Шкаф хладилен 1250л /+toC/ | 30.11.2002 | Пом.салати |
| 60 | 1027005 | Хладилна ракла нискотемп.-18oC | 30.11.2002 | Скл.помещ. |
| 61 | 1027006 | Хладилна камера 6.5м3/+2o;+8o/ | 29.11.2002 | скл.помещ. |
| 62 | 1027007 | Хладилна камера 6,5 м3/-18oC/ | 29.11.2002 | скл.помещ. |
| 63 | 1030534 | Хладилен шкаф ШХС 940-0268 | 01.11.2004 | кухня-коридор |
| 64 | 1030536 | Хладилен шкаф ШХН 910-159 | 01.11.2004 | Пом.за хляб |
| 65 | 1030542 | Печка ел.с 6 плочи и фурна | 31.10.2004 | Кухня |
| 66 | 1030543 | Печка ел.с 6 плочи и фурна | 31.10.2004 | Кухня |
| 67 | 1031020 | Електрообръщателен тиган 80л | 31.03.2005 | Кухня |
| 68 | 1031021 | Електрообръщателен тиган 80л | 31.03.2005 | Кухня |
| 69 | 1031022 | Електрообръщателен тиган 80 л. | 31.03.2005 | Кухня |
| 70 | 1031023 | Пекарна ел.с 3 фурни GN 2/1 | 31.03.2005 | Кухня |
| 71 | 1031024 | Пекарна ел.с 3 фурни GN 2/1 | 31.03.2005 | Кухня |
| 72 | 1031030 | Скара тръбна ел.трисекционна | 31.03.2005 | Кухня |
| 73 | 1031305 | Секция неутрал.за 2 реда табли | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 74 | 1031306 | Секция неутрал.за 2 реда табли | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 75 | 1031307 | Секция охлажд.6 GN1/1за салати | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 76 | 1031308 | Секция охлажд.6 GN1/1за салати | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 77 | 1031309 | Секция отоплит.6GN1/1за супи | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 78 | 1031310 | Секция отоплит.6GN1/1за супи | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 79 | 1031311 | Секция отоплит.6GN1/1за супи | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 80 | 1031312 | Секция отоплит.6GN1/1за супи | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 81 | 1031315 | Ловератор двоен-чиний,отопляем | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 82 | 1031316 | Ловератор двоен-чиний,отопляем | 31.07.2005 | Зала хран. |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|-----|---------|--------------------------------|----------------------------------|--------------|
| 83 | 1031317 | Витрина охлажд.4нива за десерт | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 84 | 1031318 | Витрина охлажд.4нива за десерт | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 85 | 1031319 | Секция за прибори и хляб-неръж | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 86 | 1031320 | Секция за прибори и хляб-неръж | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 87 | 1031321 | Секция неутрална неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 88 | 1031322 | Секция неутрална неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 89 | 1031323 | Секция неутрална неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 90 | 1031324 | Секция неутрална неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 91 | 1031325 | Секция-касов апарат,неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 92 | 1031326 | Секция-касов апарат,неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 93 | 1031327 | Секция-касов апарат,неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 94 | 1031328 | Секция-касов апарат,неръждаема | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 95 | 1031329 | Работна маса,островна | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 96 | 1031330 | Работна маса,островна | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 97 | 1031331 | Работна маса,островна | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 98 | 1031332 | Парапет ограничит.неръжд.7м. | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 99 | 1031333 | Парапет ограничит.неръжд.7м | 31.07.2005 | Зала хран. |
| 100 | 1032867 | Шкаф хлад.средно темп.верт.2вр | 31.08.2006 | Корид.-кухня |
| 101 | 1032868 | Шкаф хлад.средно темп.верт.2вр | 31.08.2006 | Корид.-кухня |
| 102 | 1032872 | Шкаф хлад.средно темп.верт.2вр | 31.08.2006 | скл.помещ. |
| 103 | 1032873 | Шкаф хлад.средно темп.верт.2вр | 31.08.2006 | скл.помещ. |
| 104 | 1032875 | Шкаф хлад.средно темп.верт.2вр | 31.08.2006 | Корид.-кухня |
| 105 | 1032878 | Шкаф хлад.ниско темп.верт.2вр | 31.08.2006 | Корид.-кухня |
| 106 | 1032879 | Шкаф хлад.ниско темп.верт.2вр | 31.08.2006 | скл.помещ. |
| 107 | 1032880 | Шкаф хлад.ниско темп.верт.2вр | 31.08.2006 | Скл.помещ. |
| 108 | 1034429 | Маса работна с рафт 100/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 109 | 1034430 | Маса работна с рафт 100/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 110 | 1034433 | Маса работна с рафт 100/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 111 | 1034435 | Маса работна с рафт 150/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 112 | 1034436 | Маса работна с рафт 150/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 113 | 1034437 | Маса работна с рафт 160/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 114 | 1034442 | Маса работна с рафт 180/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 115 | 1034443 | Маса работна с рафт 200/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 116 | 1034444 | Маса работна с рафт 200/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 117 | 1034445 | Маса работна с рафт 200/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 118 | 1034450 | Маса работна с рафт 240/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 119 | 1034452 | Маса работна с рафт 250/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 120 | 1034453 | Маса работна с рафт 40/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 121 | 1034454 | Маса работна с рафт 40/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 122 | 1034456 | Маса работна с рафт 60/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 123 | 1034458 | Маса работна с рафт 90/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 124 | 1034459 | Маса работна с рафт 90/70/90 | 27.08.2007 | |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|-----|---------|---------------------------------|----------------------------------|---------------|
| 125 | 1034460 | Маса работна с рафт 120/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 126 | 1034466 | Маса работна с 1 мивка 70/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 127 | 1034468 | Маса работна с 1 мивка 70/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 128 | 1034476 | Маса работ.с 2 мивки 120/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 129 | 1034477 | Маса работ.с 2 мивки 120/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 130 | 1034481 | Маса работ.с 3 мивки 140/70/90 | 27.08.2007 | Кухня |
| 131 | 1034696 | Транжорна маса Fimar 50/50/90 | 31.12.2007 | Кухня |
| 132 | 1034698 | Транжорна маса Fimar 50/50/90 | 31.12.2007 | транжорна |
| 133 | 1034699 | Микр.фурна Commercial-70800026 | 31.12.2007 | Зала хран. |
| 134 | 1034704 | Микров.фурна Comersial-000018 | 31.12.2007 | ИТР |
| 135 | 1034706 | Микров.фурна Comersial-00001 | 31.12.2007 | лавка ОП |
| 136 | 1036876 | Раб.маса остр.с отвор за отпад | 26.11.2008 | кухня |
| 137 | 1036877 | Работ.маса с 2 мивки входящи | 26.11.2008 | Миял.пом. |
| 138 | 1036878 | Миялна м-на за прибори Elframo | 26.11.2008 | Миял.пом. |
| 139 | 1036880 | Работ.маса изх.за миялна м-на | 26.11.2008 | Миял.пом. |
| 140 | 1036882 | Работ.маса островна с рафт | 26.11.2008 | Миял.пом. |
| 141 | 1036883 | Работ.маса островна с рафт | 26.11.2008 | Миял.пом. |
| 142 | 1036884 | Стелаж с 4бр.перфор.полицы | 26.11.2008 | Мияч.тави |
| 143 | 1036885 | Стелаж с 4бр.перфор.полицы | 26.11.2008 | Мияч.тави |
| 144 | 1036898 | Парен конвектом.за 10тавиGN2/1 | 26.11.2008 | Кухня |
| 145 | 1036900 | База за конвектомат GN2/1 нж | 26.11.2008 | Кухня |
| 146 | 1036902 | Душ за измиване | 26.11.2008 | Мияч.пом. |
| 147 | 1036904 | Количка за зарежд.с плъзг.рамк | 26.11.2008 | Кухня |
| 148 | 1036906 | Филтър омокотител | 26.11.2008 | Мияч.пом. |
| 149 | 1036954 | Мивка с 1 басейн,с допълн.плот | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 150 | 1036957 | Маса работ.остр.с допълн.плот | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 151 | 1036969 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 152 | 1036971 | Картофобелачка KB325,325кг/ч | 31.12.2008 | Кухня |
| 153 | 1036973 | Пасатор МХ 40 с 2 приставки | 31.12.2008 | Кухня |
| 154 | 1036978 | Бен Мари с шкаф без витрина | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 155 | 1036981 | Бен Мари с шкаф,витр.халог.осв | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 156 | 1036992 | Салатбар среднотемп.с витр.3вр | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 157 | 1036999 | Секция за хляб,приб.,таб.,салф | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 158 | 1037013 | Секция касов апар.,с бленда от | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 159 | 1037015 | Таблен път,неръжд.3745/300мм | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 160 | 1037016 | Таблен път,неръжд.6980/300мм | 31.12.2008 | Зала за хран. |
| 161 | 1037028 | Контейнер за отпадъци с колел. | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 162 | 1037031 | Шкаф хлад.среднотемп.1голяма вр | 31.12.2008 | Корид.-кухня |
| 163 | 1037036 | Шкаф хлад.среднотемп.2големи вр | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 164 | 2004135 | Камера хладилна/стая/-3 бр. | 01.05.1979 | скл.пом.-1бр. |
| 165 | 2004193 | Хладилна камера ХебърКХН 10м3 | 01.03.1992 | скл.помещ. |
| 166 | 2052006 | Хладилна камера Хебър КХН10м3 | 01.06.1994 | скл.помещ. |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|-----|---------|--------------------------------|----------------------------------|---------------|
| 167 | 2600342 | Скара електр. горно нагр. | 30.07.1998 | лавка ОП |
| 168 | 2601568 | Печка Терма | 30.01.1999 | ИТР |
| 169 | 2601854 | Телевизор Панасоник-8230941 | 30.12.1998 | Фоайе |
| 170 | 3004626 | Везна електронна В10-201549 | 30.04.2002 | скл.пом. |
| 171 | 3035301 | Конвектомат ELOMA HSB O | 01.10.1993 | зала за хран. |
| 172 | 4070739 | Фризер раклаСилтал-454661LS204 | 01.12.1997 | скл.помещ. |
| 173 | 1039371 | Принтер EpsonTM-U220A-ED158151 | 01.04.2010 | ИТР |
| 174 | 1039372 | Принтер EpsonTM-U220A-ED158153 | 01.04.2010 | Зала за хран. |
| 175 | 1039374 | Принтер EpsonTM-U220A-ED158150 | 01.04.2010 | Зала |
| 176 | 1039377 | Принтер EpsonTM-U220A-ED158149 | 01.04.2010 | Зала |
| 177 | 1039378 | Принтер EpsonTM-U220A-ED158148 | 01.04.2010 | Зала |
| 178 | 1041697 | Монитор LCD 16"-UK2A1128011360 | 30.04.2012 | Зала |
| 179 | 1041698 | Монитор LCD 16"-UK2A1128011368 | 30.04.2012 | Зала |
| 180 | 1041699 | Монитор LCD 16"-UK1A1135004404 | 30.04.2012 | Лавка ОП1 |
| 181 | 1041700 | Монитор LCD 16"-UK2A1131001077 | 30.04.2012 | Зала за хран. |
| 182 | 1041701 | Монитор LCD 16"-UK2A1128011361 | 30.04.2012 | Зала за хран. |
| 183 | 1041702 | Монитор LCD 16"-UK2A1128011591 | 30.04.2012 | БПС |
| 184 | 1041703 | Монитор LCD 16"-UK1A1135005118 | 30.04.2012 | ИТР |
| 185 | 1041704 | Скенер SYM LS 2208 USB-SY8RCCU | 30.04.2012 | Лавка ОП1 |
| 186 | 1041886 | Везна електр.EVL15 PK7-25167 | 22.06.2012 | Кухня |
| 187 | 1041887 | Везна електр.EVL15 PK - 25168 | 22.06.2012 | Кухня |
| 188 | 1041888 | Везна електр.EVL15 PK - 25169 | 22.06.2012 | Кухня |
| 189 | 1041889 | Везна електр.EVL15 PK - 25170 | 22.06.2012 | Кухня |
| 190 | 1041890 | Везна електр.EVL15 PK - 25171 | 22.06.2012 | Кухня |
| 191 | 1001126 | Везна ВЦ 10 -291884/93г | 01.05.1991 | ИТР |
| 192 | 1001460 | Каса огнеупорна малка - 2 бр | 01.08.1991 | Домакин |
| 193 | 1012055 | Диван тройка | 01.03.1995 | Домакин |
| 194 | 1012059 | Етажерка метална за ножове | 01.03.1995 | Транжорна |
| 195 | 1013183 | Диван | 01.09.1996 | Гл.готвач |
| 196 | 1015937 | Шкаф ЕСШ 11 | 31.10.1998 | Гл.готвач |
| 197 | 1018435 | Шкаф ЕСШ 11 | 31.08.1999 | Домакин |
| 198 | 1020849 | Стелаж маркет с 5 рафта | 30.12.2000 | скл.пом. |
| 199 | 1025894 | Стелаж 220/90/50-четириетажни | 30.04.2002 | лавка ОП |
| 200 | 1025895 | Стелаж 220/90/50-четириетажни | 30.04.2002 | лавка ОП |
| 201 | 1025898 | Стелаж 220/90/50-четириетажни | 30.04.2002 | лавка ОП |
| 202 | 1025899 | Стелаж 220/90/50-четириетажни | 30.04.2002 | лавка ОП |
| 203 | 1026050 | Количка платформена КП-400 | 31.07.2002 | |
| 204 | 1026051 | Количка платформена КП-400 | 31.07.2002 | |
| 205 | 1026052 | Количка платформена КП-400 | 31.07.2002 | |
| 206 | 1034713 | Везна ВЦ 10 - 260609/90г | 31.12.2007 | лавка ОП |
| 207 | 1034714 | Картофобелачка КБ 321 | 31.12.2007 | Кухня |
| 208 | 1034715 | Микровълн.печка Haier-5PN005 | 31.12.2007 | ИТР |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|-----|---------|--------------------------------|----------------------------------|-------------|
| 209 | 2004146 | Каса метална | 01.12.1984 | Гл.готвач |
| 210 | 2004157 | Шкаф метален-гардероб-2 бр. | 01.06.1975 | авариен к-т |
| 211 | 2004158 | Шкаф метален-гардероб-2 бр. | 01.06.1975 | Съблек. |
| 212 | 2004165 | Шкаф метален-гардероб-2 бр. | 01.12.1977 | Съблек. |
| 213 | 2004166 | Шкаф метален-гардероб-2 бр. | 01.12.1977 | Съблек. |
| 214 | 2004167 | Шкаф метален-гардероб-2 бр. | 01.12.1977 | Съблек. |
| 215 | 2004168 | Шкаф метален-гардероб-2 бр. | 01.12.1977 | Съблек. |
| 216 | 2004181 | Везна ВЦ 10-249828/89г | 01.02.1991 | скл.помещ. |
| 217 | 2005770 | Бюро БФО 3 | 01.10.1992 | Домакин |
| 218 | 2010715 | Шкаф метален-гардероб-2бр | 01.06.1975 | Съблек. |
| 219 | 2010716 | Шкаф метален-гардероб-2бр | 01.03.1975 | Съблек. |
| 220 | 2010717 | Стелаж - 2 бр. | 01.04.1976 | Скл.пом. |
| 221 | 2010718 | Стелаж - 2 бр. | 01.04.1976 | Скл.пом. |
| 222 | 2050015 | Хладилник Мраз-250-ф.н.21 | 01.03.1993 | Лавка ОП1 |
| 223 | 2052008 | Секция с рафтове за хран.стоки | 01.08.1994 | стая-хляб |
| 224 | 2052009 | Секция с рафтове за хран.стоки | 01.08.1994 | стая-хляб |
| 225 | 2052010 | Секция с рафтове за хран.стоки | 01.08.1994 | стая-хляб |
| 226 | 3000184 | Бюро БФЕ 1 | 30.06.1998 | домакин |
| 227 | 3000185 | Бюро БФЕ 1 | 30.06.1998 | домакин |
| 228 | 3000186 | Бюро БФЕ 1 | 30.06.1998 | домакин |
| 229 | 3000187 | Бюро БФЕ 1 | 30.06.1998 | гл.готвач |
| 230 | 3000189 | Бюро БФЕ 1 | 30.06.1998 | гл.готвач |
| 231 | 3000194 | Бюро БФЕ 1 | 30.06.1998 | Скл.помещ. |
| 232 | 7000625 | Маса ФМ-5 700/700/730 | 30.07.1999 | домакин |

Стол-2

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|----|---------|--------------------------------|----------------------------------|------------------|
| 1 | 3661100 | Стол ЕП2 к.н.179 РЗП 3333,3м | 01.05.1988 | РЗП 3333.3 м2 |
| 2 | 1036786 | Монитор 12,1" TFT POS | 30.09.2008 | зала за хранене |
| 3 | 1041689 | Принтер Epson TM-U220-215445 | 01.04.2012 | лавка ОП |
| 4 | 1041690 | Принтер Epson TM-U220-215439 | 01.04.2012 | зала за хранене |
| 5 | 1041691 | Принтер Epson TM-U220-215438 | 01.04.2012 | зала за хранене |
| 6 | 1041692 | Принтер Epson TM-U220-215444 | 01.04.2012 | зала за хранене |
| 7 | 1041693 | Принтер Epson TM-U220-215442 | 01.04.2012 | зала за хранене |
| 8 | 1041694 | Скенер SYM LS 7808-15521200165 | 01.04.2012 | лавка ОП |
| 9 | 1041720 | POS ТерминалNCR RP40-43349393 | 20.03.2012 | лавка ОП |
| 10 | 1043723 | Кухн.подемникTrez Mikrilift100 | 18.07.2013 | Пом.гот.хр.-ляв |
| 11 | 1043724 | Кухн.подемникTrez Mikrilift100 | 18.07.2013 | Пом.гот.хр.-дес |
| 12 | 1043725 | Кухн.подемникTrez Mikrilift100 | 18.07.2013 | Миячно помещение |
| 13 | 1043726 | Кухн.подемникTrez Mikrilift100 | 18.07.2013 | Товарна рампа |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|----|---------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------|
| 14 | 3661800 | Ел. инсталация-Стол 2 | 01.12.1987 | |
| 15 | 1034009 | Климатик NEO FGR-16-60000134 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 16 | 1034010 | Климатик NEO FGR-16-60000136 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 17 | 1034011 | Климатик NEO FGR-16-60000139 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 18 | 1034012 | Климатик NEO FGR-16-60000146 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 19 | 1034013 | Климатик NEO FGR-16-60000142 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 20 | 1034014 | Климатик NEO FGR-16-60000135 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 21 | 1034015 | Климатик NEO FGR-16-60000145 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 22 | 1034016 | Климатик NEO FGR-16-60000138 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 23 | 1034017 | Климатик NEO FGR-16-60000141 | 31.01.2007 | зала за хранене |
| 24 | 1037681 | Климатик ВЕКО-09-100028-05 | 30.06.2009 | склад домакин |
| 25 | 1040590 | ОВиК-Стол2-лавка опер. персонал | 31.10.2011 | лавка ОП |
| 26 | 1040591 | Климатик колон.тип MFS2ARMidea | 31.10.2011 | лавка ОП |
| 27 | 1040592 | Климатик колон.тип MFS2ARMidea | 31.10.2011 | лавка ОП |
| 28 | 3000221 | Климатик Артемио 09 | 31.07.1998 | склад домакин |
| 29 | 3000222 | Климатик Артемио 09 | 31.07.1998 | склад домакин |
| 30 | 3000263 | Климатик ARTEMIO-12 980717157 | 30.09.1998 | склад домакин |
| 31 | 1010805 | Хладилник Мраз 270-107790 | 01.04.1994 | стая упавител |
| 32 | 1010985 | Фризер ракла Океан - 501485 | 01.12.1994 | зала за хранене |
| 33 | 1017630 | Фритюрник Gartronom | 28.02.1999 | кухня |
| 34 | 1017656 | Хладилна витрина-вертикална | 28.02.1999 | лавка ОП |
| 35 | 1026048 | Зеленчукорезачка GAM-211472 | 31.07.2002 | скл. пом. |
| 36 | 1026586 | Количка САТМ 0803 R | 31.07.2002 | шубер |
| 37 | 1026587 | Количка САТМ 0803 R | 31.07.2002 | шубер |
| 38 | 1026590 | Грил за пилета Тесно М-02-480 | 31.07.2002 | кухня |
| 39 | 1026595 | Скара с горно нагриване-5000W | 31.07.2002 | лавка ОП |
| 40 | 1026612 | Съдомиялна машина Fagor | 31.07.2002 | миячно |
| 41 | 1026615 | Отоплителен модул/шкаф/-100008 | 31.07.2002 | шубер |
| 42 | 1026618 | Отоплителен модул/шкаф/-100005 | 31.07.2002 | шубер |
| 43 | 1030535 | Хладилен шкаф ШХС 940-0114 | 01.11.2004 | кухня |
| 44 | 1030537 | Хладилен шкаф ШХН 910-160 | 01.11.2004 | склад гл. готвач |
| 45 | 1030544 | Зеленчукорезачка Fimar-424827 | 31.10.2004 | подгот. зеленч. |
| 46 | 1031011 | Бен Мари с шкаф без витрина | 28.02.2005 | зала за хранене |
| 47 | 1031025 | Тестомесачка ел. 30 кг. 2 скор. | 31.03.2005 | кухня |
| 48 | 1031026 | Електрообръщателен тиган 80 л. | 31.03.2005 | кухня |
| 49 | 1031027 | Електрообръщателен тиган 80 л. | 31.03.2005 | кухня |
| 50 | 1031028 | Електрообръщателен тиган 80 л. | 31.03.2005 | |
| 51 | 1032862 | Шкаф хлад. средно темп. верт. 2вр | 31.08.2006 | шубер |
| 52 | 1032869 | Шкаф хлад. средно темп. верт. 2вр | 31.08.2006 | лавка ОП |
| 53 | 1032876 | Шкаф хлад. ниско темп. верт. 2вр | 31.08.2006 | транжорна |
| 54 | 1032877 | Шкаф хлад. ниско темп. верт. 2вр | 31.08.2006 | кухня |
| 55 | 1034431 | Маса работна с рафт 100/70/90 | 27.08.2007 | миячно тави |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|----|---------|----------------------------------|----------------------------------|----------------|
| 56 | 1034432 | Маса работна с рафт 100/70/90 | 27.08.2007 | миячно тави |
| 57 | 1034438 | Маса работна с рафт 150/70/90 | 27.08.2007 | хлорир.яйца |
| 58 | 1034439 | Маса работна с рафт 170/70/90 | 27.08.2007 | подгот.зеленч. |
| 59 | 1034440 | Маса работна с рафт 180/70/90 | 27.08.2007 | подгот.зеленч. |
| 60 | 1034441 | Маса работна с рафт 180/70/90 | 27.08.2007 | подгот.риба |
| 61 | 1034446 | Маса работна с рафт 200/70/90 | 27.08.2007 | сладкар.бокс |
| 62 | 1034447 | Маса работна с рафт 200/70/90 | 27.08.2007 | Зала за хран. |
| 63 | 1034448 | Маса работна с рафт 240/70/90 | 27.08.2007 | шубер |
| 64 | 1034449 | Маса работна с рафт 240/70/90 | 27.08.2007 | транж.пилета |
| 65 | 1034451 | Маса работна с рафт 240/70/90 | 27.08.2007 | сладкар.бокс |
| 66 | 1034455 | Маса работна с рафт 60/70/90 | 27.08.2007 | подгот.зеленч. |
| 67 | 1034457 | Маса работна с рафт 80/70/90 | 27.08.2007 | сладкар.бокс |
| 68 | 1034462 | Маса раб. с 1 мивка-120/70/90 | 27.08.2007 | кухня |
| 69 | 1034464 | Маса работна с 1 мивка 160/70/90 | 27.08.2007 | кухня-транжор. |
| 70 | 1034467 | Маса работна с 1 мивка 70/70/90 | 27.08.2007 | сладкар.бокс |
| 71 | 1034469 | Маса работна с 1 мивка 90/70/90 | 27.08.2007 | миячно тави |
| 72 | 1034470 | Маса работна с 1 мивка 90/70/90 | 27.08.2007 | миячно тави |
| 73 | 1034471 | Маса работна с 1 мивка 90/70/90 | 27.08.2007 | миячно тави |
| 74 | 1034472 | Маса работна с 1 мивка 90/70/90 | 27.08.2007 | подгот.зеленч. |
| 75 | 1034473 | Маса работна с 1 мивка 90/70/90 | 27.08.2007 | подгот.зеленч. |
| 76 | 1034478 | Маса работ.с 2 мивки 120/70/90 | 27.08.2007 | транж.пилета |
| 77 | 1034479 | Маса работ.с 2 мивки 120/70/90 | 27.08.2007 | подгот.риба |
| 78 | 1034482 | Маса работ.с 3 мивки 140/70/90 | 27.08.2007 | хлорир.яйца |
| 79 | 1034697 | Транжорна маса Fimar 50/50/90 | 31.12.2007 | транжорна |
| 80 | 1034701 | Микр.фурна Commercial-70800140 | 31.12.2007 | лавка ОП |
| 81 | 1034702 | Микр.фурна Commercial-70800187 | 31.12.2007 | Зала за хран. |
| 82 | 1034703 | Микр.фурна Commercial-70800144 | 31.12.2007 | лавка ОП |
| 83 | 1036879 | Миялна м-на за прибори Elframo | 26.11.2008 | миячно |
| 84 | 1036881 | Работ.маса изх.за миялна м-на | 26.11.2008 | миячно |
| 85 | 1036886 | Стелаж с 4бр.перфор.полицы | 26.11.2008 | лавка ОП |
| 86 | 1036887 | Стелаж с 4бр.перфор.полицы | 26.11.2008 | лавка ОП |
| 87 | 1036888 | Стелаж с 4бр.перфор.полицы | 26.11.2008 | кухня |
| 88 | 1036889 | Стелаж с 4бр.перфор.полицы | 26.11.2008 | миячно |
| 89 | 1036890 | Стелаж с 4 бр.перфор.полицы | 26.11.2008 | лавка ОП |
| 90 | 1036891 | Работна маса островна с рафт | 26.11.2008 | Лавка ОП |
| 91 | 1036892 | Работ.маса с 2 мивки и отв.отп | 26.11.2008 | миячно |
| 92 | 1036893 | Работ.маса островна с рафт | 26.11.2008 | миячно |
| 93 | 1036894 | Работ.маса островна с рафт | 26.11.2008 | миячно |
| 94 | 1036895 | Работ.маса островна с рафт | 26.11.2008 | миячно |
| 95 | 1036896 | Работ.маса островна с рафт | 26.11.2008 | миячно |
| 96 | 1036897 | Работ.маса островна с рафт | 26.11.2008 | миячно |
| 97 | 1036899 | Парен конвектом.за 10 тавиGN2/1 | 26.11.2008 | кухня |

| № | Инв. № | Наименование | Дата на въвеждане в експлоатация | обект |
|-----|---------|--------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| 98 | 1036901 | База за конвектомат GN2/1 нж | 26.11.2008 | кухня |
| 99 | 1036903 | Душ за измиване | 26.11.2008 | миячно |
| 100 | 1036905 | Количка за зарежд.с плъзг.рамк | 26.11.2008 | кухня |
| 101 | 1036907 | Филтър омекотител | 26.11.2008 | кухня |
| 102 | 1036951 | Месобъркачка ВХ50,50кг-770032 | 31.12.2008 | сладск.бокс |
| 103 | 1036952 | Месомелачка Fimar 22/С,300кг/ч | 31.12.2008 | кухня |
| 104 | 1036953 | Зеленчукорезачка ЗРМ-400 | 31.12.2008 | кухня |
| 105 | 1036955 | Маса работ.остр.с допълн.плот | 31.12.2008 | шубер-прозорец |
| 106 | 1036956 | Маса работ.остр.с допълн.плот | 31.12.2008 | шубер-прозореца |
| 107 | 1036958 | Мивка с 1басейн,дясна с доп.пл | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 108 | 1036959 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 109 | 1036960 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | шубер-прозореца |
| 110 | 1036961 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | шубер-прозореца |
| 111 | 1036962 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | шубер |
| 112 | 1036963 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | шубер |
| 113 | 1036964 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | шубер-прозореца |
| 114 | 1036965 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | шубер-прозореца |
| 115 | 1036966 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | пом.скара |
| 116 | 1036967 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | шубер-средата |
| 117 | 1036968 | Мивка с 3 басейна с доп.плот | 31.12.2008 | шубер-прозореца |
| 118 | 1036970 | Маса работна остров.с доп.плот | 31.12.2008 | Зала за хран. |
| 119 | 1036972 | Картофобелачка КБ325,325кг/ч | 31.12.2008 | Скл.пом. |
| 120 | 1036974 | Пасатор МХ 40 с 2 приставки | 31.12.2008 | кухня |
| 121 | 1036975 | Скара ел.трисекц.с тръбни нагр | 31.12.2008 | кухня |
| 122 | 1036976 | Скара ел.трисекц.с тръбни нагр | 31.12.2008 | пом.скара |
| 123 | 1036977 | Маса работна затворен.с бленда | 31.12.2008 | Зала за хран. |
| 124 | 1036979 | Бен Мари с шкаф,витр.халог.осв | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 125 | 1036980 | Бен Мари с шкаф,витр.халог.осв | 31.12.2008 | зала храна-мияч |
| 126 | 1036982 | Бен Мари с шкаф,витр.халог.осв | 31.12.2008 | зала храна |
| 127 | 1036983 | Бен Мари с шкаф без витрина | 31.12.2008 | зала храна |
| 128 | 1036984 | Бен Мари с шкаф без витрина | 31.12.2008 | зала храна-сред |
| 129 | 1036985 | Бен Мари с шкаф витр.халог.осв | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 130 | 1036986 | Бен Мари с шкаф витр.халог.осв | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 131 | 1036987 | Бен Мари с шкаф витр.халог.осв | 31.12.2008 | зала хранаЩдяс |
| 132 | 1036988 | Бен Мари с шкаф витр.халог.осв | 31.12.2008 | зала храна |
| 133 | 1036989 | Бен Мари с шкаф витр.халог.осв | 31.12.2008 | зала храна |
| 134 | 1036990 | Салатбар среднотемп.с витр.3вр | 31.12.2008 | зала храна |
| 135 | 1036991 | Салатбар среднотемп.с витр.3вр | 31.12.2008 | зала хранаЩдяс |
| 136 | 1036993 | Салатбар среднотемп.с витр.2вр | 31.12.2008 | лавка ОП |
| 137 | 1036994 | Салатбар среднотемп.с витр.2вр | 31.12.2008 | зала храна-мияч |
| 138 | 1036995 | Секц.за охлажд./витр./дес.без. | 31.12.2008 | зала храна-мияч |
| 139 | 1036996 | Секц.за охлажд./витр./дес.без. | 31.12.2008 | зала храна-дясн |

| № | ИД | Наименование | мярка | количество |
|-----|-------|--------------------------------|-------|------------|
| 34. | 63220 | Нож Е8 | бр | 1.000 |
| 35. | 63221 | Нож D8x8 | бр | 1.000 |
| 36. | 6829 | Количка транспортна етажна | бр | 2.000 |
| 37. | 6891 | Апарат телефонен | бр | 1.000 |
| 38. | 7217 | Гивгир | бр | 1.000 |
| 39. | 72207 | .Ренде кухненско | бр | 1.000 |
| 40. | 7235 | Мелачка за подправки ръчна | бр | 1.000 |
| 41. | 7261 | Тава емайлирана малка | бр | 6.000 |
| 42. | 7263 | Тава емайлирана голяма | бр | 7.000 |
| 43. | 7269 | Тенджера хром 9-20кг | бр | 5.000 |
| 44. | 7272 | Тиган емайлиран | бр | 3.000 |
| 45. | 7306 | Черпак алпака | бр | 22.000 |
| 46. | 7342 | Плато порцелан и стъкло кръгло | бр | 1.000 |
| 47. | 7349 | Нож кухненски | бр | 3.000 |
| 48. | 7543 | Шкаф метален гардероб | бр | 4.000 |
| 49. | 7595 | Щора алуминиева вътрешна разни | бр | 10.000 |
| 50. | 7625 | Маса за хранене | бр | 12.000 |
| 51. | 7953 | Бюро | бр | 1.000 |
| 52. | 80674 | Маса / 11822 | бр | 10.000 |

БЮФЕТ "ЗАВОДСКИ СТРОЕЖИ"

| № | ИД | Наименование | мярка | количество |
|-----|-------|------------------------------|-------|------------|
| 1. | 19327 | Разклонител троен | бр | 3.000 |
| 2. | 47548 | Шкаф кухненски дървен | бр | 1.000 |
| 3. | 51961 | Бар плот с надстройка | бр | 1.000 |
| 4. | 52922 | Стол | бр | 2.000 |
| 5. | 55715 | Количка транспортна малка | бр | 1.000 |
| 6. | 5800 | Пожарогасител | бр | 3.000 |
| 7. | 7070 | Стелаж метален | бр | 4.000 |
| 8. | 7081 | Шкаф окачен | бр | 2.000 |
| 9. | 71800 | Маса висока за бързо хранене | бр | 13.000 |
| 10. | 72125 | Мивка с шкаф | бр | 1.000 |
| 11. | 7533 | Шкаф стоящ | бр | 1.000 |
| 12. | 7583 | Ъгъл за кухненски шкаф | бр | 1.000 |
| 13. | 86592 | Въздуховод | бр | 1.000 |

МАГАЗИН 1

| № | ИД | Наименование | мярка | количество |
|-----|-------|--------------------------------|-------|------------|
| 1. | 19327 | Разклонител троен | бр | 5.000 |
| 2. | 19492 | Разклонител двоен | бр | 1.000 |
| 3. | 47533 | Маса помощна дървена | бр | 2.000 |
| 4. | 52922 | Стол | бр | 6.000 |
| 5. | 54351 | .Кошница метална за продукти | бр | 47.000 |
| 6. | 55715 | Количка транспортна малка | бр | 2.000 |
| 7. | 5800 | Пожарогасител | бр | 4.000 |
| 8. | 6068 | Кофпомпа | бр | 1.000 |
| 9. | 6891 | Апарат телефонен | бр | 1.000 |
| 10. | 6959 | Радиоточка | бр | 1.000 |
| 11. | 7070 | Стелаж метален | бр | 4.000 |
| 12. | 71429 | Маса за багаж | бр | 2.000 |
| 13. | 7376 | Каса секретна | бр | 1.000 |
| 14. | 7543 | Шкаф метален гардероб | бр | 1.000 |
| 15. | 7595 | Щора алуминиева вътрешна разни | бр | 27.000 |
| 16. | 7698 | Маса за хранене | бр | 1.000 |

| № | ИД | Наименование | мярка | количество |
|-----|------|--------------|-------|------------|
| 17. | 7953 | Бюро | бр | 1.000 |

МАГАЗИН 2

| № | ИД | Наименование | мярка | количество |
|----|-------|-----------------------------|-------|------------|
| 1. | 52922 | Стол | бр | 8.000 |
| 2. | 54351 | Кошница метална за продукти | бр | 25.000 |
| 3. | 5800 | Пожарогасител | бр | 4.000 |
| 4. | 6068 | Кофпомпа | бр | 1.000 |
| 5. | 6900 | Бойлер бързонагриващ | бр | 1.000 |
| 6. | 7698 | Маса за хранене | бр | 1.000 |

МАГАЗИН 3

| № | ИД | Наименование | мярка | количество |
|-----|-------|--------------------------------|-------|------------|
| 1. | 52922 | Стол | бр | 5.000 |
| 2. | 54351 | Кошница метална за продукти | бр | 30.000 |
| 3. | 55715 | Количка транспортна малка | бр | 2.000 |
| 4. | 5800 | Пожарогасител | бр | 3.000 |
| 5. | 6128 | Стойка за прахов пожарогасител | бр | 2.000 |
| 6. | 6891 | Апарат телефонен | бр | 1.000 |
| 7. | 6900 | Бойлер бързонагриващ | бр | 1.000 |
| 8. | 7070 | Стелаж метален | бр | 1.000 |
| 9. | 71429 | Маса за багаж | бр | 4.000 |
| 10. | 72125 | Мивка с шкаф | бр | 1.000 |
| 11. | 7543 | Шкаф метален гардероб | бр | 1.000 |
| 12. | 7595 | Щора алуминиева вътрешна разни | бр | 18.000 |
| 13. | 9100 | Кофа пластмасова | бр | 2.000 |

ПРОТОКОЛ № ...

На основание т..... от Договор № /г.,

Днес представител на “АЕЦ Козлодуй” ЕАД, отговарящ за дейността “Столово хранене и търговско обслужване”:

.....
(име, фамилия) (длъжност)

и представител на

.....
(име, фамилия) (длъжност)

извърши оценяване изпълнението на услугата, възложена с Договор № / г. на основание т..... от договора по следните критерии:

1. Доставка на качествени храни и хранителни продукти.

Съгласно Дневника за общ входящ контрол и съставените протоколи за входящ контрол доставените храни и хранителни продукти отговарят (не отговарят) на изискванията за качество на Възложителя.

2. Доставка на артикули посочени в Приложение 5 от минимум трима производители.

Доставени са (не са доставени) посочените артикули от минимум трима производители съгласно Доклад за инспекция №..... до №.....

3. Спазване на всички хигиенни изисквания в помещенията и от персонала

Установени са (не са установени) нарушения на хигиенните изисквания съгласно Доклад за инспекция №..... до №.....

4. Спазване на обявения грамаж на предлаганите ястия.

Извършени са (не са извършени) контролни замервания на артикули, съгласно Доклад за инспекция №..... до №..... и са установени (не са установени) отклонения от обявеното нето тегло.

5. Спазване на технологичния процес и качество на произведената храна.

Установени са (не са установени) отклонения при технологичния процес и качеството на произведената храна съгласно Доклад за инспекция №..... до №.....

6. Спазване на технологичния процес и качество на произведената храна.

Обектите са обезпечени (не са обезпечени) с необходимия брой персонал съгласно Доклад за инспекция №..... до №.....

7. Спазване на всички законови разпоредби и нормативни актове за изпълнение на услугата.

Установени са (не са установени) нарушения на законови разпоредби и нормативни актове за изпълнение на услугата.

8. Спазване на всички вътрешно-нормативни разпоредби за работа на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

Установени са (не са установени) нарушения на вътрешно-нормативни разпоредби за работа на площадката на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД.

9. Доставка на храни и хранителни продукти по цени, предварително съгласувани с Възложителя.

Цените на доставените храни и хранителни продукти са формирани (не са формирани) на база на актуален бюлетин на САПИ ЕООД предоставен на Възложителя и съдържащ базовите данни, за доказване на единичните цени на предлаганите артикули през текущия месец. Хранителните продукти и храни, са с допустимото завишение съгласно договора за извършване на услугата и са предварително съгласувани (не са съгласувани) с Възложителя.

Услугата се приема (не се приема) за извършена по всички критерии за периода

Забележка!

Съгласно т..... от Договор №..... при неизпълнение на част от задълженията на Изпълнителя, същите се отразяват в протокола и се предлагат съответните санкции по т..... от договора за неизпълнение на задълженията по договора.

Настоящият протокол се състави в два еднообразни екземпляра - по един за всяка от страните.

За Възложителя:

(име, фамилия, длъжност):
/подпис/

За Изпълнителя:

(име, фамилия, длъжност):
/подпис/

СПРАВКА

за консумирана храна

през периода от ____ . ____ .20__ г. до ____ . ____ .20__ г.

| Категория | Консумация към ____ . ____ .20__ г. | Фактурирано към ____ . ____ .20__ г. | За периода ____ . ____ . ____ г. |
|-------------------------|--|---|-------------------------------------|
| Категория 1 | | | |
| Категория 2 | | | |
| Категория 3 | | | |
| Категория 6 | | | |
| Категория 7 | | | |
| Категория 8 | | | |
| Категория 9 | | | |
| Категория 9 | | | |
| Категория 10 | | | |
| Категория 11 | | | |
| Категория 12 | | | |
| Категория 13 | | | |
| Категория 14 | | | |
| Категория 15 | | | |
| Общо консумация: | | | |

За изпълнителя:

За "АЕЦ Козлодуй" ЕАД:

ПРОТОКОЛ № _____

Днес ____ . ____ .20__ г., между _____ и
 АЕЦ "Козлодуй" ЕАД - гр.Козлодуй се състави настоящия протокол, с който се уточни
 размера на предоставената безплатна храна по Наредба № 11 за периода ____ . ____ .20__ г. -
 ____ . ____ .20__ г., съгласно Договор № _____ / ____ . ____ .20__ г.

За посочения период _____ гр. _____ е предоставило
 храна и напитки в обекти на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, както следва:

| № | Обект | Сума | | |
|-----|-------------------------|---------|--------|-----------|
| | | с карта | в брой | с ваучери |
| 1. | Стол-1 | | | |
| 2. | Стол-2 | | | |
| 3. | Стол-3 (Закусвалня) | | | |
| 4. | Бюфет "ЗС" | | | |
| 5. | Щанд-1 | | | |
| 6. | Щанд-2 | | | |
| 7. | Лавка-1 | | | |
| 8. | Лавка-2 | | | |
| 9. | Магазин-1 | | | |
| 10. | Магазин-2 | | | |
| 11. | Магазин 3 | | | |
| 12. | Касови бележки от кочан | | | |
| | Общо: | | | |

Към момента на съставяне на настоящият протокол, съгласно т. _____ от горепосоче-
 ния договор _____ е извършило
 ежеседмично фактуриране, както следва:

| № | Фактура № / Дата | Стойност |
|----|---|----------|
| 1. | № /20.....г. | |
| 2. | № /20.....г. | |
| 3. | № /20.....г. | |
| 4. | № /20.....г. | |
| 5. | № /20.....г. | |
| | Фактурирано към момента: | |
| | Консумация от _____ | |
| | Разходван лимит за представителни разходи | |
| | Остатък за фактуриране | |

Настоящият протокол се състави на база финансови отчети от ФУ, предоставени от
 _____, в два екземпляра, по един за двете страни.

За изпълнителя:

За "АЕЦ Козлодуй" ЕАД:

Приложение №3

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ

ПАРТИ ФУУД ДЗДА

за участие в процедура на договаряне с обявление с предмет:

**„ПРОИЗВОДСТВО И ПРЕДОСТАВЯНЕ НА БЕЗПЛАТНА ХРАНА НА
РАБОТНИЦИТЕ И СЛУЖИТЕЛИТЕ НА „АЕЦ КОЗЛОДУЙ“ ЕАД, СЪГЛАСНО
НАРЕДБА №11/ 21.12.2005 Г.”**

03



Party Food
industrial catering and food supply

| | |
|--------------------------------|---|
| Наименование на Участника : | ПАРТИ ФУУД ДЗЗД |
| Булстат номер /ЕИК/ : | 120556183 |
| Точен адрес за кореспонденция: | Р България, гр. София 1000, ул. Славянска № 29, ет. 5 (държава, град, пощенски код, улица, №) |
| Телефонен номер : | 02/ 421 91 65 |
| Факс номер : | 02/ 421 91 67 |
| Лице за контакти : | Цветелина Андреева Методиева |
| e mail : | info@partyfood.bg |

ДО
"АЕЦ Козлодуй" ЕАД
ГР. КОЗЛОДУЙ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Цялостна концепция за реализиране на дейността, съответстваща на изискванията на Възложителят.

Наименование на поръчката:

"Производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно Наредба № 11/21.12.2005г."

Представяне на „Парти Фууд” ДЗЗД

„Парти Фууд” ДЗЗД е дружество съгласно закона за задълженията и договорите, в което се включват фирми „Парти Сервиз“ ООД и „Булсор груп“ ООД. Нашата организация осигурява комплексни услуги по цялостен мениджмънт, свързан с доставката, приготвянето и разфасоването на хранителни продукти и услугата кетъринг в зависимост от нуждите и условията на всеки индивидуален клиент. Компанията успешно разработва и изпълнява проекти съобразени със специфичните изисквания на разнообразни клиенти - от болници, хосписи и детски заведения до заводи, промишлени предприятия и корпоративни офиси. „Парти Фууд” ДЗЗД активно сътрудничи на организации, предприятия и производства, които имат заложен в Колективния трудов договор социална придобивка Предоставяне на безплатна храна или Намаление на храна за своя персонал съгласно действащата нормативна уредба на Република България.

Сред най-силните страни в дейността на Парти Фууд са:

- Изхранването и доставка на хранителни продукти на социални, здравни и учебни заведения със специфичен режим и условия на хранене.
- Произвежда и предоставя безплатна храна на работници и служители съгласно Наредба №11 от 21.12.2005 г.
- Предлага възможност за работа с ваучери за храна съгласно Наредба №7 от 09.07.2003 г. за ваучерите за храна.
- Разполага със стратегическо разпределение на професионалните кухни- майки в

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 03

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



стр 2 от общ бр. стр. 93



Party Food

industrial catering and food supply

Южна, Северна и Западна България и може да доставя храна в готов за консумация вид на много нови клиенти.

- Разработва заедно с клиентите си разнообразно меню според индивидуалните им нужди и изискванията на групите хранещи се.
- Управлява и стопанисва работнически столове, супермаркети, щандове и кафенета.
- Внедрява система за картово разплащане, която дава възможност на всеки работник да реши по какъв начин, кога и в кой от обектите на Парти Фууд да изразходва лимитите за храна.
- Внедрява нова софтуерна система, която позволява пакетно подаване на информация по интернет. Това означава, че клиентът може по предварително съставено меню да заяви по интернет, храната за всеки следващ ден, като заявката се получава директно в кухнята - майка и се обработва там.
- Доставя топла храна по предварително одобрено меню в готов за консумация вид.
- Инвестира в точки за самообслужване с вендинг машини за топли напитки и вендинг машини за охладени безалкохолни и тонизиращи напитки, сандвичи и сладкарски изделия.
- Ползва широка мрежа от утвърдени доставчици.

Наличието на професионални кухни – майки, както в Южна, така и на територията на Северна и Западна България ни дава потенциални възможности за оптимизиране на производството и предоставяне на услугата доставка на готова храна на още клиенти на територията на страната.

„Парти Фууд“ ДЗЗД притежава опит в изпълнението на подобни обществени поръчки, като сред нашите най-големи клиенти са Многопрофилна Болница за активно лечение „Д-р Димитър Павлович“ - гр. Свищов, „Комплексен онкологичен център-Пловдив“ ЕООД, „МБАЛ- Пловдив“ АД, СБАЛББ „Света София“ ЕАД, УМБАЛ „Александровска“ ЕАД, „Токуда Болница София“ АД, най-голямото възгледобивно предприятие в България - Мини Марица Изток ЕАД, най – големият производител на електроенергия в страната „АЕЦ Козлодуй“ ЕАД, Завод за преработка на хартия – „Монди Пекиджинг Стамболийски“ ЕАД, „Белла България“ АД, „ДИЛ ТУР Пловдив“ АД, „Фермата“ АД, „Фреш Лоджик“ ЕООД, „Ултрамекс“ ЕООД, „Менпауър България“ ООД, „Гед Инвест“ ООД, Българска Асоциация „ДИАБЕТ“, „Соларис“ АД, Столична община – Район Младост, „ПРО“ ЕАД, „Търговска банка Д“ АД и др.

1.1. Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес:

За постигане на ефективно и качествено изпълнение на производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на АЕЦ Козлодуй ЕАД, съставляваща цел на настоящата поръчка, сме предвидили пакет от мерки свързани с осигуряване на необходимите материални, нематериални, човешки и организационни ресурси за оказване на адекватни и своевременни услуги по производството и предоставянето на храната, съобразена със съответните изисквания за качество. Ръководството на ДЗЗД „Парти Фууд“ отдава първостепенно значение на

стр 3 от общ бр. стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



качеството на предлаганите услуги, безопасността на храните и цялостната дейност по насока на развитие и управление на своите обекти.

За да изгради правилна и стройна организация на всеки обект, „Парти Фууд“ ДЗЗД анализира предварително всички възможни затруднения, възникващи при експлоатация на нов обект, особено с размерите и важността на АЕЦ Козлодуй ЕАД. Основна задача на ръководството на „Парти Фууд“ ДЗЗД е непрекъснато подобряване във всички аспекти на дейността, както по отношение управление на качеството, така и по отношение на преквалифициране и професионално обучение на своите служители. Персоналът на всеки нов обект е факторът, определящ оптималната му работа. В тази връзка персоналът минава курс на обучение, чрез който ние се запознаваме с реалните му възможности и помагаме за неговата по-добра реализация и развитие при работа в екип.

Считаме, че от особено значение за успешното изпълнение на обществената поръчка са внедрените системи за управление на качеството, които включват процедура за закупуване, която осигурява съответствието на всички закупени хранителни продукти, опаковки, консумативи и услуги, наричани общо “продукти”, с необходимите изисквания.

Закупуването се извършва след преценка на складовите наличности и планираното меню, в зависимост от специфичните нужди на всеки отделен обект/възложител. Заявките за доставка се подават от Мениджър Доставки по факс, телефон или имейл. Мениджър Доставки съгласува с доставчиците сроковете на доставка на продуктите до главния склад. Важен момент при генериране на доставките е диференцираният подход за всеки обект, в зависимост от мястото на обекта и работното време /ЕП 1, ЕП 2, Младежко общежитие, БПС и Заводски строежи/. От утвърдените доставчици се изисква доставката на продукти да бъде придружена със сертификат за качество или еквивалентен документ, обозначаващ качествените характеристики на продуктите, срок и условия за съхранение и др. Цялата кореспонденция с доставчиците на хранителни продукти се съхранява от Мениджър Доставки.

Въведена е система за оценка и избор на основни и резервни доставчици въз основа на:

- Качество на предлаганите хранителни продукти;
- Доставки от минали и настоящи периоди;
- Цени и условия на доставка;
- Сертификати за качество;
- Сведения за показаните до момента възможности за изпълнение на доставките.

Мениджър Доставки със съдействието на Главният Технологи и Началник Производство, правят оценка и подбор на доставчици на хранителни продукти, съобразно изискванията на Възложителя. Управителят на хранителния комплекс изготвя списък на утвърдените доставчици, който се одобрява от Управителят на фирмата. Ежегодно Управителят на фирмата със съдействието на Мениджър Доставки правят преглед на списъка на утвърдените доставчици и извършват актуализация на същия.

С цел постигната на здравословното, пълноценно и разнообразно хранене на работниците и служителите на АЕЦ Козлодуй ЕАД, храната, която предлагаме, отговаря на следните изисквания:

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти ще са висококачествени, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки и съгласно изискванията на „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на храни и добър външен вид и изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната. Продуктите ще бъдат в срок на годност, с добра органолептика и качество и ще притежават сертификат за годност и качество, издаден от оторизиран орган. Няма да се използват заместители на хранителните продукти при приготвяне и предлагане на храната. При използване на допълнителни материали - фолио, чаши, торбички за еднократна употреба и др. за пакетиране на храни и напитки, същите ще притежават сертификат за годност и качество.

Създаваме и поддържаме отношения на партньорство с доставчиците и контролните органи и ги приобщаваме към сътрудничество за изпълнение принципите за развитие и управление на прилаганата за тази цел система и фирмен мениджмънт за всички нови обекти.

Нашата политика на развитие за всеки обект е не само цялостното му и рационално използване, а и да обнови като оборудва и внедрява нови съвременни технологии за развитие на дейността индустриален кетъринг и комплексно хранене.

Особеност при производството в хранителния комплекс на АЕЦ Козлодуй е 24-часовия режим на работа на Оперативните лавки и разноса на готова храна.

Поради факта, че Оперативни лавки ЕП 1 и ЕП 2 предлагат и вечеря, допълнително се правят калкулации и се приготвя храна, за да се спазят изискванията за съхранение и реализация на готова храна. Готовата храна за обектите БПС и Заводски строежи се планира, приготвя и транспортира от Стол 1 (ЕП1). Готовата храна за Младежко общежитие се планира и приготвя от Стол 2 (ЕП2). При по - натоварени моменти, планирани ремонти или аварии, сме подготвени да реагираме чрез увеличение на ястията за деня и аламинутите. На базата на предварително изготвените седмични менюта се генерират и седмичните доставки, съобразени с наличните продукти в хранителните складове на отделните обекти.

Продукцията с отклонения (органолептика, грамаж), констатирана по време на приготвянето на храните се заделя и се информира Началник Производство и Главният Технолог. По тяхна преценка тази продукция или се преработва, за да стане годна за употреба или се бракува и изхвърля. Отговорни за констатиране на несъответствия в готовата храна са Началник Производство и Главният Технолог. Ако тези несъответствия не могат да се елиминират, такава храна не се сервира или пакетира, без да е преработена, за да отговаря на изискванията.

Отговорниците на складове в хранителния комплекс следят за правилното разпределение на отделните продукти в складовите помещения. Постъпилите продукти се заскладяват така, че да не се смесват с наличните от същия вид в съответното складово помещение. Домакинът на съответния склад е отговорен за разпределението и за правилното заскладяване на продуктите. При изписване на продукти, домакинът спазва метода FIFO /първо влязло първо излязло/.

Документите по качеството се архивират и съхраняват в необходимият срок.

Определени са съответни изисквания за обработването (манипулирането), складирането и съхраняването от момента на получаване на продуктите от доставчика, до доставката (сервирането). Получените материали се съхраняват при подходящи условия, преди да бъдат вложени в производството.

стр 5 от общ бр стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



КОНЦЕПЦИЯ ЗА РАЗВИТИЕ НА ВСЕКИ ОТДЕЛЕН ОБЕКТ

1. Организация на работа Обект ЕП 1 (Кухня 1, Оперативна лавка 1, ИТР зала, Щанд 1)

Спецификата на работа е такава, че трябва да се спазва работното време на **стол 1**- от 07.00 ч. до 09.00 ч., от 11.30 ч. до 14.00 ч. ; **ИТР зала**- от 11.30 ч. до 14.00 ч. за работа с клиенти; **Оперативна лавка 1**- от 11.30 ч. до 14.00 ч., от 18.00 ч. до 22.00 ч., от 00.00 ч. до 04.00 ч.; **Щанд 1**- от 07.00 ч. до 09.00 ч., от 11.30 ч. до 14.00 ч., от 15.00 ч. до 17.00 ч.

Получаване на стока- стоката се получава в основен склад от домакин. Основните задължения на домакина са навременно подаване на заявките, правилно и разделно съхранение на продуктите, подготовка на продуктите за калкулация, следене сроковете на хранителните продукти.

Приемането на стоката се извършва само в часовете между 9.00 ч. и 11.30 ч., след предварително изпратени заявки, като за всички стоки се разработва предварителен график, одобрен от Менажер Доставка.

Калкулант - основните задължения на калкуланта са заприходяване на получената стока, калкулации, следене на складовите наличности, справки, на базата на които се генерират заявките за отделните обекти, в случая – **Кухня 1, Оперативна лавка 1, ИТР зала, Щанд 1.**

Подготовка на менюта и приемане на продуктите за дневната калкулация - на базата на седмичното меню калкулантите подготвят дневната калкулация, с която Главният готвач получава продуктите от Основен склад.

Периодичността на заявките се определя след предварително планиране, с цел подобряване качеството на предлаганите продукти и съобразено с техните срокове на годност:

- Меса, колбаси - 2 пъти седмично;
- Хляб, закуски - 7 пъти седмично;
- Млечни продукти - 3 пъти седмично;
- Плодове, зеленчуци - 3 пъти седмично;
- Паста, сладкарски изделия – 1 път седмично;
- Бакалски стоки – 1 път седмично;
- Безалкохолни- 2 път седмично.

Предварително се разработва седмично меню, което се предлага от Главния готвач и се одобрява от Главния Технологи, Технолога на обекта, и Началник Производство.

Основни задължения на персонала:

➤ Основните задължения на Главния готвач в пряк контакт с Технолога на обекта са изготвяне на предложение за седмично меню, организация на работата в кухнята, пряко отговаря за качеството и раздаването на приготвената храна, хигиена, поддръжка на съоръженията, разпределение наряда на готвачите.



- Транжор - основното задължение на Транжора е на базата на седмичните менюта да подготвя различни видове меса със съответните грамажи.
- Основните задължения на Готвача са да спазва технологичните норми за приготвяне на качествена храна и поддържане хигиената в кухнята.
- Основните задължения на Общите работници са поддържане на чистота и хигиена, почистване и поддръжка на съоръженията.
- Основните задължения на Касиер стол са коректно маркиране, отчитане на получената услуга, почистване на залите за хранене, съобразно предварително изготвените графици.
- Основните задължения на Касиер магазин са коректно маркиране, навременни заявки за получаване на стоки, разнообразие на асортимента, следене за срокове на годност на поверената му стока.
- Основните задължения на Шофьор са навременна доставка на храната от Стол 1 до Заводски строежи и Помпена станция, събиране и извозване ежедневно на отпадъци и амбалаж.

Броят на заетите служители се определя от работното време на обектите и времето за подготовка на качествена продукция при строго спазване на технологичния режим и хигиена. Специфичното за ЕП 1 е, че в него ще се приготвя храна, която ще се транспортира с помощта на специални транспортни средства (термофори) със специализирани автомобили до Заводски строежи и Брегова Помпена станция. Храната се раздава от готвач и се маркира от касиер на Стол 1, които пътуват до обекта за раздаване. Другата специфика за ЕП 1 е, че тук се намира зала ИТР (ръководен персонал), персоналът на Изпълнителя е съобразен така, че при необходимост, например гости, мероприятия от по висок ранг, да се реагира своевременно. Поради факта, че Оперативна лавка 1 работи на 24 часов режим е необходимо пускане на отделна калкулация за вечеря и отделяне на допълнителен ресурс за приготвянето ѝ.

Описание и брой на персонала на Обект ЕП 1 (Кухня 1, Оперативна лавка 1, ИТР зала, Щанд 1):

- Технолог- 1;
- Основен склад- Домакин- 1, Общ работник- 1;
- Калкулант- 2;
- Кухня- Главен готвач- 1, Готвачи- 13, Общи работници- 16, Касиери- 7;
- Щанд 1- Касиери- 3;
- Оперативна лавка- Касиери- 6;
- ИТР зала- Касиер- 1;
- Шофьор- 1;

Общо за обекта: 53

2. Организация на работа Обект ЕП 2 (Кухня 2, Оперативна лавка 2, Магазин 2, Щанд 2).

Спецификата на работа е такава, че трябва да се спазва работното време на **Стол 2** от 07.00 ч. до 09.00 ч., от 11.30 ч. до 14.00 ч., **Магазин 2 и Щанд 2** от 07.00 ч. до 09.00 ч., от 11.30 ч. до 14.00 ч., от 15.00 ч. до 17.00 ч. за работа с клиенти и работното време





Party Food
industrial catering and food supply

на **Оперативна лавка 2** от 11.30 ч. до 14.00 ч., от 18.00 ч. до 22.00 ч., от 00.00 ч. до 04.00 ч.

Получаване на стока - стоката се получава в основен склад от домакин. Основните задължения на домакина са навременно подаване на заявките, правилно и разделно съхранение на продуктите, подготовка на продуктите за калкулация.

Приемането на стоката се извършва само в часовете между 9.00 ч. и 11.30 ч., след предварително изпратени заявки, като за всички стоки се разработва предварителен график, одобрен от Мениджър Доставка.

Калкулант - основните задължения на Калкуланта са заприходяване на получената стока, калкулации, складови наличности, справки, на базата на които се генерират заявките за отделните обекти в случая – **Кухня 2, Оперативна лавка 2, Магазин 2, Щанд 2**, подготовка на менюта и приемане на продуктите за дневната калкулация. На базата на седмичното меню калкулантите подготвят дневната калкулация, с която Главният готвач получава продуктите от Основен склад.

Периодичността на заявките се определя след предварително планиране, с цел подобряване качеството на предлаганите продукти и съобразено с техните срокове на годност:

- Меса, колбаси- 2 пъти седмично;
- Хляб, закуски - 7 пъти седмично;
- Млечни продукти - 3 пъти седмично;
- Плодове, зеленчуци - 3 пъти седмично;
- Паста, сладкарски изделия – 1 седмично;
- Бакалски стоки – 1 път седмично;
- Безалкохолни напитки- 2 пъти седмично.

Предварително се разработва седмично меню, което се предлага от Главния готвач за Стол 2 и се одобрява от Главния Технолог, Технолог на обекта и Началник Производство.

Основни задължения на персонала:

➤ Основните задължения на Главния готвач в пряк контакт с Технолога на обекта са изготвяне на предложение за седмично меню, организация на работата в кухнята, пряко отговаря за качеството и раздаването на приготвената храна, хигиена, поддръжка на съоръженията, разпределение наряда на готвачите, подготовка на менюта и приемане на продуктите за дневната калкулация.

➤ Транжор- основното задължение на Транжора е на базата на седмичните менюта да подготвя различни видове меса със съответните грамажи.

➤ Основните задължения на Готвача са да спазва технологичните норми за приготвяне на качествена храна и поддържане хигиената в кухнята.

➤ Основните задължения на Общите работници са поддържане на чистота и хигиена, почистване и поддръжка на съоръженията.

➤ Основните задължения на Касиер стол са коректното маркиране, отчитане на получената стока, почистване на залата за хранене на база на предварително изготвени графици.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food

industrial catering and food supply

➤ Основните задължения на Касиер магазин са коректно маркиране, навременни заявки, следене за разнообразието на стоки и срока им на годност.

➤ Основните задължения на Шофьора са навременна доставка на храната от Стол 2 до Стол 3 и събиране и извозване ежедневно на отпадъци и амбалаж.

Броят на заетите служители се определя от работното време на обектите и времето за подготовка на качествена продукция при строго спазване на технологичния режим и хигиена. Специфичното за ЕП 2 е, че в него ще се приготвя храна, която ще се транспортира с помощта на специални транспортни средства (термофори) със специализирани автомобили до Стол 3. Другата особеност е значителното увеличаване броя на столуващите по време на планираните годишни ремонти, за което се предвижда допълнително увеличение на зетия персонал, както и 24 часовият режим на работа на Оперативна лавка. Храната в стол 3 се раздава от готвач на Стол 2.

Описание и брой на персонала на Обект ЕП 2 (кухня 2, оперативна лавка 2, Магазин 2 и щанд 2):

- Технолог – 1;
- Основен склад 2- домакин- 1, общ работник -1;
- Калкулант- 2;
- Кухня 2- Главен готвач- 1, готвачи- 16, общи работници- 18, касиери- 5;
- Транжор- 1;
- Щанд 2- касиери - 4;
- Магазин 2 – касиери - 4;
- Оперативна лавка 2 – касиери- 6;
- Шофьор- 1;

Общо за обекта: 61

3. Организация на работа Магазин 1, Магазин 3, Стол 3, Заводски строежи

Спецификата на работа е такава, че трябва да се спазва работното време на **Магазин 1** от 07.00 ч. до 09.00 ч., от 11.30 ч. до 14.00 ч., от 15.00 до 17.00, **Магазин 3**- от 07.00 ч. до 09 .00 ч., от 11.30 ч. до 14.00 ч., от 16.00 ч. до 20.00 ч., **Стол 3** от 07.00 ч. до 09 .00 ч., от 11.30 ч. до 14.00 ч., от 16.00 ч. до 20.00 ч.

Периодичността на заявките се определя след предварително планиране, с цел подобряване качеството на предлаганите продукти и съобразено с техните срокове на годност:

- Меса, колбаси- 2 пъти седмично;
- Хляб, закуски - 7 пъти седмично;
- Млечни продукти - 3 пъти седмично;
- Плодове, зеленчуци - 3 пъти седмично;
- Паста, сладкарски изделия – 1 път седмично;
- Бакалски стоки – 1 път седмично;
- Безалкохолни напитки - 2 пъти седмично;

стр 9 от общ бр стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





PartyFood
industrial catering and food supply

Броят на заетите служители се определя от работното време на обектите и времето за подготовка на магазина за работа (почистване, подреждане на стоката, заявки).

Магазин 3 работи без почивен ден, предполага се, че в дните непосредствено след зареждане на лимитите, голямата тежест по обслужването ще падне върху него като се има предвид и недостатъчната материална база (складове и хладилни камери) ще трябва да се отдели повече персонал за предоставяне на качествена услуга.

Със същото работно време е и Стол 3- без почивен ден, където предвиждаме допълнителен персонал, за да покрием празничните и почивните дни.

Описание и брой на персонала на Магазин 1, Магазин 3, Стол 3, Заводски строежи:

- Магазин 1- касиери - 3;
- Магазин 3- касиери - 6, общ работник - 1;
- Стол 3- касиери - 2, общи работници - 3;
- Заводски строежи - касиер- 1;

Общо за обекта: 16

*** Общо служители на Изпълнителя за Хранителния комплекс: 134 (в т.ч. Управител, Мениджър Доставка, Началник Производство и Главен Технологи).**

Срокът на годност на храните, ще бъде минимум 70 % от остатъчния им срок на годност към момента на доставката, като ще има етикет със срок на годност на готовата продукция.

Храната, приготвена и предлагана за консумация, ще отговаря на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство.

Предлаганата храна ще е прясна, приготвена същия ден, в който се консумира. Не се допуска използването, преработването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.

За приготвянето на храната се използват предимно пресни сезонни плодове и зеленчуци, пресни охладени меса и риби, млечни продукти, произведени от сурово мляко, натурални подправки. Не се допуска използването на полуфабрикати, готови направени салати, сосове, инстантни храни и др.

Суровините и продуктите за приготвянето на храната са преобладаващо от местен произход или с доказан произход от други държави.

Специфични изисквания:

- Месо и месни продукти: месото е без тлъстини, сухожилия, кожа и кости; мляното месо е с ниско съдържание на мазнини и сол (съгласно действащите наредби);
- Риба: Рибата е прясна охладена, по изключение замразена; Обезкостена; Не е химически обработвана и третирана с разтвори, съдържащи консерванти и др.
- Мляко и млечни продукти: Прясното мляко и млечните продукти са основно нискомаслени (от 0% до 3.6 % масленост), произведени само от сурово мляко; Млечните продукти са произведени по утвърдени стандарти (БДС) и по технологията

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



стр 10 от общ бр. стр. 93

състав отговарят на качествените показатели за готов продукт, съгласно действащите БДС;

- Бели и жълти вносни сирена са произведени от сурово мляко и закваска, с ниско съдържание на сол;
- За приготвянето на млечни салати тип „Снежанка” се използва кисело мляко по утвърден стандарт БДС 12:2010 или готово цедено кисело мляко без добавени млечни протеини, растителни мазнини, сгъстители и консерванти;
- Изполваната сметана е животинска, неподсладена и не съдържа добавени растителни мазнини, млечни протеини, сгъстители;
- Хляб: Пълнозърнестият хляб е без оцветители и консерванти, отговарящ по технология и състав на качествените показатели на готовите продукти по утвърден стандарт и съдържанието на пълнозърнестото брашно в общото количество да бъде най-малко 80 %.
- Яйца- Яйцата, които ще се използват при приготвянето на храната, ще бъдат клас «А», от свободно отглеждани кокошки.
- Бобови храни и варива: Използват се само пресни, сушени или замразени бобови храни и варива и по изключение се допуска влагането на консервирани и стерилизирани продукти.

Мазнини:

- Допуска се използването само на 100% краве масло, студенопресован зехтин „Extra Vergine” и по изключение зехтин – пиринелео. Маргаринът се избягва за готвене.

Кулинарни технологии:

- Прилагат се кулинарни технологии, при които в максимална степен се запазва хранителната стойност и витамините от храната (вакуумно готвене, печене при умерена температура, задушаване, варене на пара); Паниране/ пържене ще се допуска основно при приготвяне на риба.
- Сирената са с ниско съдържание на мазнини. Маслините са обезкостени и обезсолени.
- Саламуреното сирене се изкисва предварително с цел намаляване съдържанието на сол;
- Кулинарната технология на приготвяне на бобови храни включва предварително накисване от предходния ден (12 часа) и изхвърляне на първата вода от варенето с цел неутрализиране на негативното действие на фитиновата киселина;
- Приготвянето на застройкики от пресни яйца към супи включва отделно варене минимум 15 минути.

Други:

- Десертите ни са нискокалорични с високакачествени продукти, без консерванти и оцветители, без разстителни млечни продукти. Някои от тях се приготвят без захар, някои с фруктоза (при клиенти с диабет) и други с невисоко съдържание на кафява тръстикова захар, съгласно действащите разпоредби; Ще се избягва предлагането на силно алергизиращи продукти.
- Салатите се овкусяват със студенопресован зехтин екстра върджин, прясно изцеден лимонов сок и/или балсамов оцет;

Не се допускат за предлагане:

- Храни с високо съдържание на мазнини, въглехидрати, сол, захар;

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
Industrial catering and food supply

- Храни, съдържащи консерванти, изкуствени оцветители, овкусители, в т.ч. и не само натриев, калиев и калциев глутамат (в готови комбинирани сухи подправки, в разтворими кубчета бульони, инстантни супи и шорета, инстантни спагети, фиксове, колбаси);

- Храни, съдържащи или приготвени с хидрогенирани мазнини (маргарин, палмово масло и др.);

- Храни, съставени или произведени от генетично модифицирани организми (ГМО);

- Храни, обработени с йонизиращи лъчения;
- Всякакъв вид инстантни храни, напитки и десерти, разтворими бульони;
- Млечни продукти, произведени от или съдържащи растителни мазнини;
- Необелени краставици;

Допълнителни характеристики на храните:

- Краве сиренето и кашкавалът ще бъдат стандартизирани по БДС за млечни продукти;

- Киселото мляко ще бъде нискомаслено;

- Маслото ще бъде с над 82% млечна мазнина;

- Телешкият колбас, каймата, кренвиршите, готовите кебапчета и кюфтета ще са с утвърден стандарт Стара планина;

- Хлябът ще бъде заводски с утвърден стандарт за хляб;

- В царевичните питки няма да има примеси от брашна с глутен;

- Сухарът ще бъде от бял хляб;

- Ще се предлага разнообразие от плодове.

Във всяко дневно меню ще бъдат включени минимум:

- 3 вида супи, от които една постна;

- 8 вида основни ястия /без скара/, от които две постни;

- Десерти - 3 вида, произведени в столовете, от които 1 с подсладители, което ще е отбелязано в менюто;

- 3 вида пресни плодове;

- 5 вида безалкохолни напитки;

- 5 вида натурални сокове;

- Минерална и трапезна вода;

- Хляб - бял и типов.

Прилагаме Приложения №1, № 2 и № 3, неразделна част от настоящото техническо предложение, съдържащи примерна номенклатура на хранителните продукти за директна продажба в щандовете и магазините, примерно седмично меню, предлагано за столовете, както и разнообразие на асортимент на готова храна.

Предварителната и окончателна технологична обработка е подчинена на изискването за по-малко загуба на ценни хранително-биологични вещества и ограничаване на вредни крайни продукти и вещества.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food

industrial catering and food supply

С цел на засилване на здравословните качества на част или повечето асортименти от производствената програма на настоящият обект на обществената поръчка, сме поставили и ще реализираме следните задачи:

(а) Увеличаване присъствието на пресни плодове и зеленчуци в асортиментната програма;

(б) Неизползване на твърди/хидрогенирани мазнини; невлагане на растителни масла, съдържащи повече ненаситени мастни киселини;

(в) Невлагане на синтетични и/или „псевдо-натурални“ хранителни добавки за допълнително обогатяване;

(г) Невлагане на „твърди“ термични обработки, водещи до разрушаване на ценни хранително-биологични вещества и водещи до вредни крайни/разградни продукти; напр. при процесите на пържене – многократно и продължително пържене, при високи температури;

(д) Не използването на многократно пържена мазнина и т.н. (при споменатите примери) с цел избягване да се образуват продукти от термичното окисление на мазнините, които са типичен представител на химичните замърсители за този тип продукция.

Ще използваме посоченият Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене при спазване на съответните нормативни документи и правила, като ползваме указанията на специализираните институции (МЗ, МЗХ, НЦООЗ, РЗИ, БАБХ и др.).

Друг фактор, който считаме за изключително определящ за повишаване на качеството на услугата е материалната база. „Парти Фууд“ ДЗЗД е коректен партньор и поддържа качествено основните материални средства, с които разполага. С цел подобряване на работата в Хранителния комплекс сме готови да дадем конкретни технически решения, които да съответстват на конкретните нужди на възложителя. За поддържането на съществуващите складове, съоръжения и машини се разработват и изготвят подробни описания за тяхната правилна експлоатация, поддържането и почистването им. Състоянието на материална база (хладилни камери, складове, кухни и съоръжения) определя до голяма степен и възможността за разнообразие на предлаганата продукция по обектите.

Във всички наши обекти ние спазваме необходимите стандарти, хигиена и ноу-хау в областта на комплексното хранене на работниците и служителите и доставката на топла, предпазна и диетична храна. Във всички обекти има отговорници, които попълват чек лист при извършване на определена дейност, с цел контролиране на процесите. Особено внимание се обръща на препаратите за почистване, които трябва да отговарят на изискванията за безопасност при работа с храни. За всички помещения е съставен график за почистване (време за почистване, какви препарати се използват и от кого се извършва дейността). Графикът се проследява от Главен технолог.

Обектите разполагат с препарати, подходящи за почистване и дезинфекция, обезпечавачи хигиенното състояние на оборудването, както и с подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на транспортните средства.

За почистване се предпочитат вещества с добра разтворителна способност.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



стр. 13 от общ бр. стр. 93



Party Food
Industrial catering and food supply

Детергентите, дезинфекционните средства, инвентара и пособията, използвани за миене и дезинфекция се съхраняват в заключени помещения или шкафове, отделно от производствените помещения, хладилните съоръжения и амбалажа.

В обектите задължително се спазват съответните инструкции за миене и дезинфекция на помещенията и технологичното оборудване.

Правилното провеждане на процеса за хигиенизиране на оборудването гарантира, че не съществува здравен риск за консуматорите.

Движението на амбалажа и пакетажните опаковки се осъществява чрез коридори по начин, осигуряващ непреминаване през други помещения.

Не се допуска съхраняването на празните контейнери в непосредствена близост до хранителните продукти. Мръсните контейнери не се използват повторно за пресипване на други стоки тях. Същото се отнася и за контейнерите; върнати от клиентите, те не бива да се използват за повторно поставяне на хранителни продукти в тях с цел избягване на пренасяне на замърсяване и зарази.

Един от основните проблеми при експлоатация на Хранителния комплекс са отпадъците, които се генерират от опаковките и остатъчните продукти при производство на готова храна. За всеки обект от Хранителния комплекс се прави подробен график, съдържащ времето и мястото за разделното изхвърляне на отпадъците.

Разположението на контейнерите за отпадъци изключва възможността за замърсяване производствените, разливните и складовите помещения. Пътищата за превозване на храните и отпадъците са възможно най - къси и не се пресичат. При управление на отпадъците, пътят на движение при тяхното отстраняване не пресича пътищата на храните.

Нашите основни приоритети са грижата и гостоприемството при обслужването. За да осъществим своята цел, ние трябва да обясним своята философия и да се придържаме към нея. „Парти Фууд” ДЗЗД е създадено с идеята, че ние трябва да накараме нашите клиенти да се почувстват толкова удобно, колкото се чувстват в своя дом.

Всички гореизброени изисквания и протичането на отделните етапи се наблюдават визуално. Наблюдението е непрекъснато и се извършва ежедневно от технолога по хранене. Следи се за цялостната и правилна организация на работа, изразяваща се в:

- Правилно разделяне на различните групи хранителни продукти;
- Чистотата на работните помещения и на технологичното оборудване за съхранение, преработка и реализация на безвреден продукт;
- Личната хигиена и чистотата на работното облекло на персонала;
- Опитът и поведението на работниците при приемането на храните, съхранението им и реализацията;
- Подходяща вентилация и климатизация на помещенията;
- Подходящ таван и безопасно осветление на работните помещения;
- Плътни затварящи се врати с добро уплътнение;
- Подходящ наклон на подовата настилка, обезопасена с подходяща канализационна система;
- Подходящо работно облекло за персонала със семпла кройка и възможно най-малък брой зони за задържане на микрочастици (липса на гънки по плата, отсъствие на копчета, джобове и др.);

стр. 14 от общ бр. стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food

industrial catering and food supply

- Наличие на изтривалки, напоени с дезинфекционен разтвор пред входовете на хладилните камери;
- Наличие на специално работно облекло (престилки, шапки, обувки и др.);
- Правилно съхранение на допълнителните материали и амбалажа;
- Правилно отстраняване на отпадъците;

Управление на техническите средства за контрол, измерване и изпитване.

Средствата за измерване и контрол (СИ), които се използват във всички фази на контрола, се проверяват, идентифицират и подлежат на периодичен контрол, така че да бъде гарантирано съответствието им с точността предписана от производителя.

Отговорен за провеждане на първоначалната и периодична проверка е управителя на хранителният комплекс.

Управителят на хранителният комплекс поддържа списък на използваните СИ. Проверката на СИ се извършва от външна оторизирана фирма. Управителят на хранителният комплекс следи за сроковете на валидност на проверката и организира периодичната проверка на СИ. Той определя реда и отговорностите за периодично наблюдение и записване на показателите на определени СИ (термометри на хладилни камери, хладилни шкафове, термометри за измерване температурата на готовата продукция, кантари и везни). Ако служител или работник констатира отклонения в работата на дадено СИ, незабавно информират управителя за предприемане на действия по отстраняване на несъответствието.

Периодичност на контрола:

- Хладилни камери, фризери, хладилни шкафове и др.- измерването на температурата се извършва 3 пъти на ден /сутрин, обед и вечер/ с калиброван термометър, притежаващ свидетелство за калибриране, издаден от Лаборатория за калибриране на средства за измерване.

* При всяка проверка се попълват чек - листи от лицето, извършващо проверката, които чек - листи се предават на управителя на хранителния комплекс.

- Кантари и везни - проверката се извършва от външна оторизирана фирма веднъж годишно. При всяка проверка се издават протоколи за съответствие на измервателните средства, които се съхраняват в обекта.

- Проверка на температурата се извършва ежедневно и за готовата продукция, веднъж при извършване на технологичния процес по приготвяне на храната и втори път при издаване на готовата продукция. При тази проверка отново се попълват чек- листи от лицето, извършващо проверката, които чек- листи се предават на управителя на хранителния комплекс.

Създадена е организация за планиране, анализ и подобряване на дейностите, за да се гарантира:

- Постигане на изискванията към извършваната дейност;
- Действие на системата за управление на качеството;
- Постоянно подобряване на системата за управление на качеството.

Вътрешни одити:

Организацията и функционирането на системата за управление на качеството се контролира периодично, с цел проверка на нейната ефективност. Целите на вътрешните проверки са:

стр. 15 от общ бр. стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Handwritten signature and initials.



Party Food

industrial catering and food supply

- Да се уверят ръководството на фирмата и Възложителя /„АЕЦ Козлодуй“ ЕАД /, че системата по качеството действа и отговаря на договорните изисквания и стандарта;
- Да се определи ефективността на системата по качеството;
- Да се осигурят коригиращи действия и превантивни мерки, когато системата по качеството е неефективна или когато има несъответствия;
- Да се провери изпълнението на тези коригиращи действия.

Вътрешните проверки по качеството се планират и организират от управителя на хранителния комплекс.

Годишния план за вътрешни проверки се утвърждава от управителя на фирмата.

Вътрешните проверки обхващат всички структурни звена, чиято дейност е важна за качеството.

Вътрешните проверки се провеждат от квалифицирани кадри от фирмата, които не са свързани пряко с дейността, която проверяват. Констатираните несъответствия и предвидените коригиращи действия за отстраняването им се документират. Резултатите от коригиращите действия се проверяват.

Протоколите от вътрешните проверки и резултатите от тях се представят на ръководството на фирмата и служат като входни данни за провеждане на годишния преглед на ръководството.

Контрол и измерване на продукт

Продукцията се подлага на контрол и идентифициране, съгласно изискванията на процедурите и инструкциите, както следва:

При приключване на технологичния процес по приготвяне на храната се измерва температурата на готовата продукция, за което се попълват чек- листи от лицето, извършващо проверката, като същото съблюдава и спазва всички изисквания за приготвяне и доставка на готова и пакетирана храна, съгласно действащите нормативни документи на Р България.

Не се допуска да бъде доставена на клиента продукцията, която не е преминала през предвидения контрол.

Входящият контрол на продуктите се осъществява от домакина. Продукти, които не отговарят на входящ контрол не се заскладяват и се рекламират от управителя на хранителния комплекс.

Не се допуска заскладяване и използване в производството на продукти, които не са били проверени за съответствие с изискванията.

За провеждането на контрола по време на производство и крайния контрол, в съответствие с изискванията, отговарят главния готвач и технолога на хранителният комплекс.

Стремим се да задоволим очакванията на нашите клиенти за разнообразие от предлаганата храна. Основен приоритет на ДЗЗД „Парти Фууд“ е коректността към клиента при съставяне на менютата и ценообразуването на стоките.

В предвид броя на работниците и служителите на «АЕЦ Козлодуй» ЕАД и посетителите от външни организации, сме готови да разработим нови менюта. Нашето дружество разполага с достатъчно квалифициран персонал за изпълнението им.

Една от основните цели на „Парти Фууд“ ДЗЗД е чрез отлично изпълнение на услугите, които предлага да удовлетворява нуждите и очакванията на своите клиенти. Затова се предвижда обратна връзка със съответните клиенти и възложители, под формата на анкети и запитвания за проблеми с реализираната продукция и други. Тази дейност се извършва от Технолог по хранене и Управител. Обобщени резултати от

стр. 26 от общ др. стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
Industrial catering and food supply

степената на задоволство на потребителя се докладват на годишния преглед пред ръководството.

Друга цел на „Парти Фууд“ ДЗЗД е да предлага храна с високо качество, която удовлетворява нуждите и изискванията на клиентите. За да изпълни тази цел и за да оптимизира дейността си, компанията е изградила цялостна структура в съответствие с европейските стандарти за предлагане на услугата "комплексно хранене". Съвместно с швейцарски експерт по индустриален кетъринг - Г-н Бургхардт през 2005 г. се внедри Система за управление безопасността на хранителните продукти HACCP (Анализ на опасностите и контрол на критичните точки).

През 2005 г. компанията получи сертификат на Дружеството по ISO 9001:2008 – Система за управление на качеството, преиздаден през 2008 г. и одитиран отново за 3 години.

През 2006 г. получихме и сертификат на ISO 22 000:2005 – Система за управление на безопасността на храните, преиздаден през 2009 г. и одитиран повторно за 3 години.

През 2011 г. на „Парти Фууд“ бяха преиздадени сертификати по ISO 9001 : 2008 и по ISO 22 000 : 2005 и одитирани отново за 3 години. През Юли 2014 г. проведе нов одит и се ресертифицира по горепосочените стандарти за още 3 години.

През 2015 г. „Парти Фууд“ ДЗЗД е оценена и сертифицирана съгласно изискванията на ISO 14001 : 2004 и BS OHSAS 18001 : 2007.

Така изградената структура на работа гарантира, че „Парти Фууд“ ДЗЗД е в състояние да ръководи и контролира собствена система за управление безопасността на храните, както и да удовлетворява изискванията на клиентите си относно качеството на услугите, които предлага.

Контрол на дейността. Процеси подлежащи на контрол в случай на сключване на договор с „АЕЦ Козлодуй“ ЕАД:

В „Парти Фууд“ ДЗЗД има създаден екип по безопасност, начело с Главния технолог и вътрешен одитор във фирмата по стандартите за безопасност, който периодично изготвя до ръководството пълен анализ на дейностите, които се осъществяват. Също така Главният технолог изготвя оценка на риска за опасностите, които следва да бъдат контролирани, контрол на HACCP системата, като извършва и последващ контрол на дейността посредством изготвяне на контролни карти за всяка една дейност, която би представлявала опасност по смисъла на системата за управление.

HACCP планът указва за какво е отговорен всеки един от служителите, какви са процедурите при различни обстоятелства, които могат да възникнат, както и кои са критичните точки, които ще подлежат на контрол и как ще се контролират те.

Контролни карти са въведени за идентификация на следните стъпки от процеса:

- *Лична хигиена и здравен статус на персонала* - въведена е контролна карта за ежедневна проверка на личната хигиена и здравен статус на персонала с цел обезпечение безопасността на продукцията. Попълва се от член на Екипа по безопасност- Главния готвач.

- *Почистване на тоалетни помещения и съоръжения за лична хигиена*- въведена е контролна карта за проверка на хигиенизирането на тоалетните помещения два пъти дневно, хигиенизиране на съблекалните един път дневно, зареждане на необходимите тоалетни принадлежности, миещи средства и други консумативи. Проверка

стр 17 от общо 89 стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

изправността на тоалетните казанчета, душеве и мивки. Попълва се от Общ работник/ хигиенист.

• *Предотвратяване на попадане на чужди вещества и механични примеси в храната* - извършва се ежеседмична проверка от член на екипа по безопасност за осветеността, степен на запрашаване от машини и съоръжения, които биха могли да застрашат безопасността на произведената храна, както и проверка изправността на машините и съоръженията. Проверява се от Управителя на обекта.

• *Манипулация и предварителна подготовка на храните* - контролира се степента на измиване на плодовете и зеленчуците в подготвително помещение за обработка на зеленчуци и студена кухня. Попълва се два пъти на ден при приготвянето на храната за обяд и за вечеря от Главния готвач.

• *Борба с вредителите* - Веднъж на две седмици Началник склад и Главен готвач правят обходна обиколка и установяват наличие или липса на вредители. Проверява се за наличие на гризачи в поставените контролни капани или на техни екскременти, както и за наличие на насекоми или следи от тях в чистата зона. Попълва се контролна карта за борба с вредителите. Дератизация и дезинсекция се прави веднъж в месеца, като приложението препарат се описва в оперативен документ. Проверява се от Управителя на обекта.

• *Предаване на препарати за почистване и дезинфекция срещу подпис* - Лицето, което получава препарата е запознато с инструкциите за употреба, като в отделни инструкции за всеки препарат е описано и кой има право да борави с него. Закупуваните от „Парти Фууд“ ДЗЗД препарати имат етикет, съдържащ информация за активното вещество, срока на годност и начина на употреба.

• *Почистване и дезинфекция на контактни повърхности* - проверява се степента на измиване и дезинфекция на контактните повърхности /плотове в работните помещения, прибори и съдове за хранене и съхранение на продукцията- ежедневна проверка на чистотата на контактните повърхности и предпазване от попадане в храната на чужди вещества чрез тест - ленти. При промяна на цвета на лентата се определя степента на замърсяване, която се описва в контролната карта. Проверява се от супервайзър на качеството.

• *Изхвърляне на отпадъци* - Прави се ежедневна оценка за двузразово изхвърляне на отпадъци. Отпадъците се съхраняват отделно до момента на тяхното изхвърляне, съгласно въведени инструкции за управление на отпадъците. Контролната карта се попълва от общ работник/ хигиенист и се проверява от супервайзър на качеството.

Ще се съобразим с определения от Вас бюджет и поставени условия в техническата спецификация и ще намерим решение да отговорим на изискванията на Възложителя. Нашата концепция е достатъчно гъвкава, за да може по всяко време да отговори на всички поставени изисквания. Обслужването ни е на най - високо ниво, изискано, професионално с оригинални идеи и съвети.

1.2. Описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната:

Персоналът, който изпълнява дейностите по предоставяне на услугите по доставка на готова храна на всеки обект е главният фактор, определящ оптималното изпълнение на поставените цели. В тази връзка всеки член на персонала задължително минава курс на обучение, чрез който ние се запознаваме с реалните му възможности и помагаме за неговата по - добра реализация и развитие при работа в екип. Всички

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



служители на „Парти Фууд“ ДЗЗД са назначени на трудови договори, при спазване на нормативните изисквания и Кодекса на труда и всички релевантни закони и разпоредби. Също така служителите работят със стандартно работно време съгласно разпоредбите на Кодекса на труда- 5 дневна работна седмица по график с осигурени 2 последователни дни почивка. „Парти Фууд“ ДЗЗД е изградила график на персонала си, така че да се осъществи непрекъсваемост на работния процес. Всички служители са назначени съгласно изискванията на Кодекса на труда за осигуряване на платен годишен отпуск, ползване на отпуск по болест, майчинство и т.н. „Парти Фууд“ ДЗЗД изплаща всички дължими разходи на своите служители за заплати, осигуровки по КСО и ЗЗО, застраховки, транспорт и др. За всички служители на дружеството е осигурено работно и униформено облекло и всички необходими предпазни средства за извършване на услугите, предмет на обществената поръчка.

Зад успешното реализиране на услугите, които „Парти Фууд“ ДЗЗД предлага на своите клиенти и зад ефективното функциониране на изгражданите от компанията обекти, стои огромен екип. За „Парти Фууд“ ДЗЗД работят специалисти, някои от които имат над 24-годишен опит в сферата на комплексното хранене. Всички служители са преминали курс на обучение за запознаване с изискванията на вътрешните системи за управление на качеството ISO 9001:2008 и управление на безопасността на храните ISO 22000:2005 и HACCP. Обученията включват запознаване с всички технологични инструкции за всеки отделен процес от ежедневната работа, инструкции за работа с машини и съоръжения в обекта, инструкции за почистване, хигиенизиране, санитаризиране и дезинфекция, инструкции за безопасност на работното място, противопожарни инструкции за обекта, както и вътрешни инструкции. Структурата на нашите човешки ресурси е следната:

Звено производство:

- Инженери по технология на храните;
- Отговорник производство;
- Диетолози/ инструктори по хранене;
- Главен готвач;
- Готвач- технолози;
- Калкуланти;
- Специалист- диетолози;
- Инструктор по хранене;
- Помощник главен готвач;
- Готвачи топла и/ или студена кухня;
- Общ работник;
- Хигиенист;

Звено логистика и доставки:

- Мениджър доставки;
- Координатор доставки;
- Началник склад;
- Мол на подобекти и подскладове;
- Общи работници;
- Шофьори/ снабдители;

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Звено продажби:

- Главен счетоводител
- МОЛ на обект
- Касиер
- Продавач

Звено човешки ресурси и ТРЗ/ Финансово- счетоводен отдел:

- Главен счетоводител
- Оперативни счетоводители
- Технически сътрудници офис

Мениджърският екип е съставен от:

- Управител - отговаря за цялостната дейност и координация на отделните звена;
- Мениджър Доставки - отговаря за навременното подаване на новите артикули за одобряване. При изготвяне на графици за доставки се съобразява с особеностите на всеки обект, а именно с материалната база на складове за съхранение (хладилни и сухи) и с местоположението на базата на „АЕЦ Козлодуй” ЕАД.
- Главен готвач - отговаря за цялата производствена дейност, навременно и качествено производство на храна, разпределението ѝ, и всички процеси, свързани с това (технология на студена и топлинна обработка, спазване на точни грамажи и др.); изготвяне на графици за персонала, работното време, складова база, поддръжката и хигиената. Отговаря за вкусовите качества на приготвената и предлаганата кухненска продукция съобразно норматива по рецептурник. Създава организация на работа във всички звена на кухненския персонал за изпълнение на служебните задължения.
- Технологиът - отговаря за качеството, разнообразието, и грамажа на предлаганите храни; отчетност, рекламации, както и всички процеси свързани с подобряване на обслужването. Контролира спазването на технологията на производството и работата на оборудването, инструментите, екипировката и приспособленията. Участва при анализирането на качеството на продукцията. Участва при внедряване на нови изделия и технологии. Разработва предложения за усъвършенстване на технологичното развнище на производството. Анализира разхода на суровини и материали и съответствието им с технологичната документация. Упражнява контрол по приготвянето на храната на потребителите. Участва в изготвянето на седмични менюта. Контролира спазването на санитарно- хигиенните изисквания при приготвянето и извозването на храната, както и поддържането на помещенията, оборудването и автомобилите за превоз на хранителни продукти.
- Отговорник производство- контролира всички процеси при производството и доставката на храни, изготвя дневен и месечен отчет на дейността, комуникира с клиентите и Възложителя, периодично предоставя анкетни карти на клиентите, следи за спазване на процедурите за безопасност при работа, изготвя работен график на служителите в кухнята. Проверява и следи складовите наличности, на базата на които се генерират заявки. Отговорник производство е подчинен на Управителя на дружеството. Взаимодейства с главния готвач, технологиът, отговорникът на склада и снабдителя. Ръководителят на кухня- майка познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция;

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарна безопасност при работа в кухнята.

• Калкулант-инструктор хранене - основните задължения са заприходяване на получената стока, калкулации, видове менюта, следене на складовите наличности, справки, на базата на които се генерират заявките. Той е пряко отговорен за предаването и етикетирание на храната. Съгласно Наредбата за етикетирание и представяне от 29.07.2001 г., готовите хранителни продукти следва да бъдат етикетирани с обозначение на български език следните данни:

- Име или търговското наименование и точен адрес на производителя;
- Вид на пакетиранията храна;
- Дата на производство;
- Технологична документация №, партида №;
- Условия на съхранение;
- Срок на реализация/годност/.

Подготовка на менюта и приемане на продуктите за дневната калкулация - на базата на седмичното меню се извършва от Калкулант-инструктор хранене, който подготвят дневната калкулация, с която Главният готвач получава продуктите от Основен склад.

Периодичността на заявките се определя след предварително планиране, с цел подобряване качеството на предлаганите продукти и съобразено с техните срокове на годност:

- Меса, колбаси - 2 пъти седмично
- Хляб, закуски - 7 пъти седмично
- Млечни продукти - 3 пъти седмично
- Плодове, зеленчуци - 3 пъти седмично
- Паста, сладкарски изделия - 2 пъти седмично
- Бакалски стоки - 1 път седмично

Предварително се разработва седмично меню, което се предлага от Главния готвач и се одобрява от Технолог-инструктор хранене. Пряко подчинен е на отговорника производство и управителя на дружеството. В процеса на работа взаимодейства с останалите служители във фирмата. Калкулантите познават и спазват нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарна безопасност при работа в кухнята.

Основните задължения на Главния готвач, който е в пряк контакт с Технолог-инструктор хранене са изготвяне на предложение за седмично меню, организация на работата в кухнята, пряка отговорност за качеството и раздаването на приготвената храна, хигиената, поддръжката на съоръженията, разпределение наряда на готвачите. Главният готвач е подчинен на Управителя на дружеството. Взаимодейства с отговорник производство, технологът, отговорникът на склада, готвачи топла и студена кухня и снабдителя. Главният готвач познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция;

стр 21 от общ. бр. стр 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Handwritten signature.



Party Food

industrial catering and food supply

нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарна безопасност при работа в кухнята.

Диетолог/ Инструктор хранене - отговаря за качеството, разнообразието и грамажа на предлаганите менюта, приема рекламации от клиенти, отговорен е за всички процеси свързани с подобряване на качеството на обслужване. Подчинен е на отговорник производство. Диетологът/ Инструктор хранене познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарна безопасност при работа в кухнята.

Транжор - основното задължение на Транжора е на базата на седмичните менюта да подготвя различни видове меса със съответните грамажи по рецептурник.

Основните задължения на **Готвачите топла и студена кухня** са да спазва технологичните норми за приготвяне на качествена храна и поддържане хигиената в кухнята. Спазва разходните норми за количество и качество на суровите продукти. Следи за качеството на готовата продукция. Произвежда по определена рецептура ястия за пряка консумация под ръководството на главен готвач. Оформя естетически и с точен грамаж и необходима температура съответните порции. Работи изключително по рецептурник като спазва всички технологични изисквания. Ежедневно оставя проби от пригответената храна. Приготвя срочно и своевременно готварската продукция в предвидените асортименти, количество и качество. Борави с машините, съоръженията, инвентара и измервателните прибори при производството и предаването на кухненската продукция. Поддържа висока производствена и лична хигиена съгласно санитарните изисквания.

Основните задължения на **Общите работници /Работници кухня/** са поддържане на чистота и хигиена, почистване и поддръжка на съоръженията, ръчно и машинно обработване на хранителните продукти в кухнята при спазване на хигиенните изисквания. Доставят продукти от склада в производствените помещения. Пренасят почистените и обработени продукти в топла и студена кухня за последваща обработка. Измиват и почистват плодовете и зеленчуците. Отговарят за хигиената в кухненския блок, складовете и прилежащите им помещения- почистват под, врати, прозорци, работни помещения, като използват предоставените им почистващи препарати и уреди. Измиват съдове и посуда, приготвят дезинфекционен разтвор и работят с него. Изваряват дребна кухненска посуда /вилици, лъжици, ножове/. Спазват разделното събиране на отпадъчна храна от кухненския блок и прилежащите помещения съгласно санитарно- хигиенните норми.

Хигиенист - почиства и поддържа кухненския блок и всички прилежащи помещения като складове, офиси и общи части; изпълнява всички задачи свързани с длъжността; отговаря за качествено почистване; отговаря за правилното съхранение на препаратите. Пряко подчинен е на главния готвач, готвачите и управителя на дружеството. Хигиенистите познават и спазват основните свойства на продуктите и правилата за тяхното съхраняване; реда и изискването за използване на миещи препарати; нормативните изисквания за безопасност на труда и санитарно- хигиенните изисквания.

Началник склад - отговорен е за навременното и правилно съхранение на хранителните продукти в обекта. Извършва входящ контрол на доставените продукти по класификатор, описващ метода на входящ контрол за всички продукти, включително

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





PartyFood
Industrial catering and food supply

измерване на температура за стоки, подлежащи на хладилно съхранение, органолептичен анализ, проверка на срока на годност, проверка на съпътстващите документи- фактури, сертификати за качество и др. Заприхождава получените количества чрез специална програма и извършва ежедневна калкулация на ястията, които ще бъдат произведени на следващия ден, след получаване на заявки от възложителя. Разпределя останалите калкуланти в работно време на седмицата, така че всеки ден да се осигури лице, което може да приеме промени в заявките за храна. Началник склад е пряко подчинен на управителя на дружеството. Взаимодейства с шофьор/ снабдител, главен готвач, технолог, отговорник производство и др. Началник склад познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани със съхранението на хранителни продукти; хигиенно-санитарните изисквания за складиране на продукти; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарна безопасност при работа в склада.

Основните задължения на **Шофьор/снабдител** са навременна доставка на готовата храната до базите на «АЕЦ Козлодуй» ЕАД, събиране и извозване ежедневно на специализираните транспортни средства. Следи и проверява изправността на повереното му транспортно средство. Получава заверени пътен лист и разписание и попълва всички документи от Система за управление на качеството. Има отговорност за измиване на транспортното средство след всяка доставка. Спазва правилата за безопасност и и здраве при работа, инструкциите за противопожарна защита и охрана на труда, инструкциите от Правилника за вътрешния ред и санитарно- хигиенните изисквания. Спазва правилника за безопасност при движение и инструкциите за работа с наличните машини и съоръжения.

Броят на заетите служители за приготвяне и доставка на храна за „АЕЦ Козлодуй“ ЕАД е съобразен със следните обстоятелства: допълнителното време за поставянето на приготвената вече продукция в специални термофори, с цел запаване на необходимата температура за доставка.

Описание и брой на персонала, които ще бъде зает при изпълнение на поръчката:

- Управител- 1;
- Управител на обект- 1;
- Технолог- 2;
- Главен готвач- 2;
- Готвач- 29;
- Домакин – 2;
- Общи работници - 40;
- Калкулант- 4;
- Касиер- 48 ;
- Шофьор - 2;

Всеки служител/работник/ в нашите обекти подлежи на периодични медицински прегледи. Той е длъжен да съхранява в обекта личната си здравна книжка с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и да ги представя при поискване от контролните органи.

Всяко лице работещо в обектите е длъжно незабавно да уведоми управителя при наличие на признаци за стомашно - чревни разстройства, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата и за наранявания, получени по време на работа.

стр. 23 от общ бр. стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





PartyFood
industrial catering and food supply

както и за заболели от стомашно - чревни заболявания и други инфекции членове от семейството му или за това, че е бил в контакт с други заболели лица.

Всеки служител е длъжен да поддържа високо ниво на личната си хигиена по време на работа, да поддържа ръцете си чисти, с ниско подрязани нокти.

Служителят е длъжен да носи индивидуално работно облекло, изпълнено в светли тонове и средства за прибиране на косите (шапки, кърпи или други подобни). Всеки служител носи отговорност за състоянието на личното си работно облекло.

В помещенията, където се обработват храните, не се допускат действия, които биха довели до замърсяването им, като хранене, пушене, съхраняване на лични вещи и други.

При постъпване на работа на новопостъпилите се провежда инструкцията и въвеждане в работата, като за целта се създава необходимата организация и условия за постигане на бърза и ефективна адаптация. На всеки служител се предоставя длъжностна характеристика за съответната заемана длъжност, с която той се запознава обстоятелствено, след което се подписва че е запознат и ще спазва изискванията ѝ.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

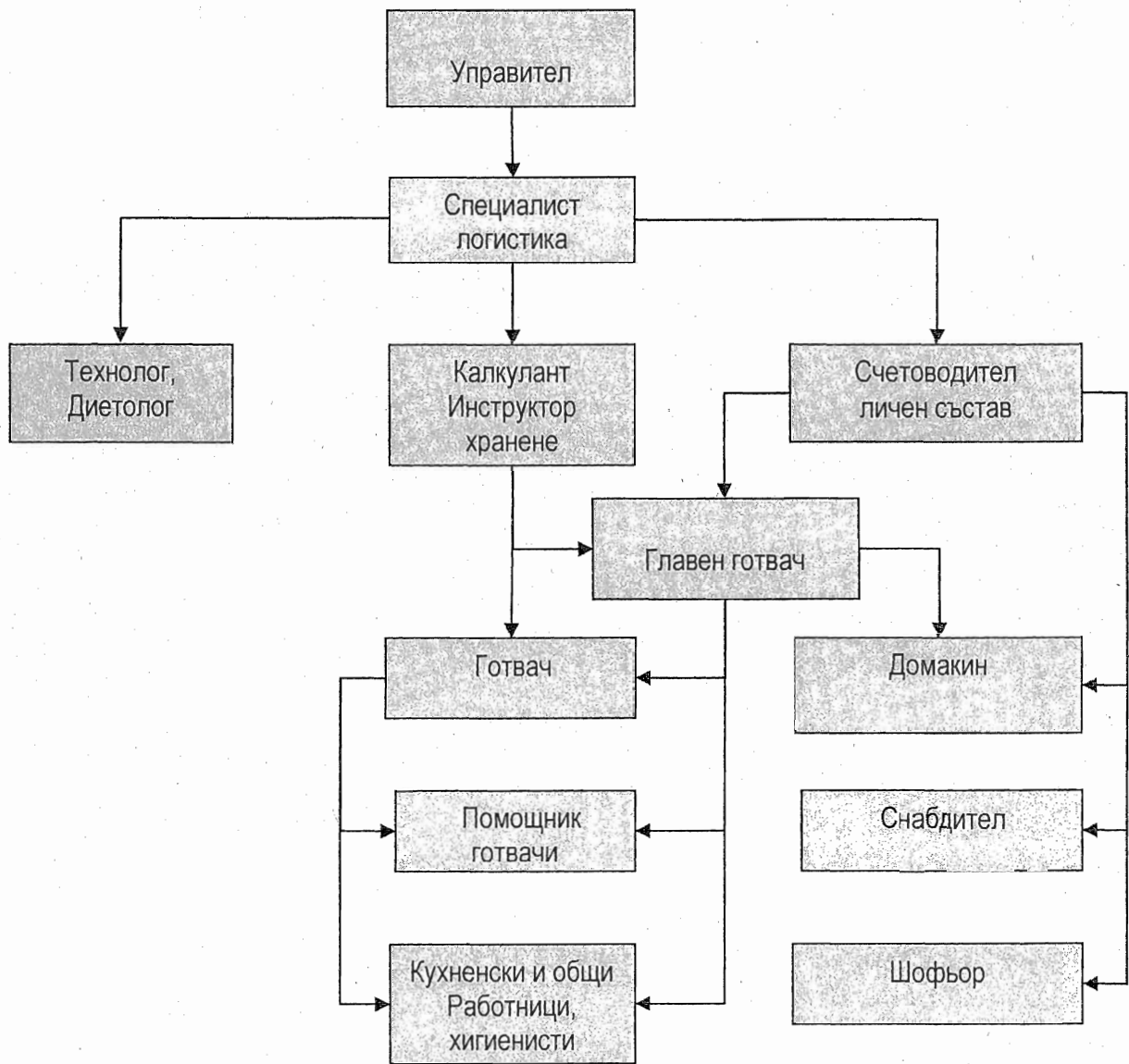
www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

Описание на взаимовръзките на отделните членове на персонала на Парти Фууд ДЗЗД по хоризонтална и вертикална йерархическа структура:



Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



2. Описание на мерките, които ще се предприемат в случаи на установено нарушено качество и съхранение на храните.

Продукцията с отклонения (органолептика, грамаж), констатирана по време на приготвянето се заделя и се информира Главен готвач и Технолог-инструктор хранене. По тяхна преценка тази продукция се преработва, за да стане годна за употреба или се бракува и изхвърля. Отговорни за констатиране на несъответствия в готовата храна са Главен готвач и Технолог-инструктор хранене. Ако тези несъответствия не могат да се елиминират, такава храна не се доставя или пакетира.

Отговорниците на складове в хранителния комплекс следят за правилното разпределение на отделните продукти в складовите помещения. Постъпилите продукти се заскладяват така, че да не се смесват с наличните от същия вид в съответното складово помещение. Отговорен за това е домакина на съответния склад. При изписване на продукти, домакинът спазва метода FIFO /първо влязло първо излязло/. Документите по качеството се архивират и съхраняват в необходимия срок.

Спомагателните материали постъпват в обекта само с документ удостоверяващ, че отговарят на изискванията на българските държавни стандарти, отраслови нормали или технически спецификации, когато са местно производство. Придружаващите документи могат да бъдат следните: приемо-предавателен протокол за количествено и качествено определяне на суровините; удостоверение или сертификат за качество; санитарно заключение за реализация на вносните продукти, издадено по съответния ред. Постъпващите допълнителни суровини, полуфабрикати и спомагателни материали трябва да са в срока на реализацията им, да са със запазена цялост на етикети и опаковки, да са комплектовани със съответните придружителни документи и указания за употреба, да са без признаци на развала и без отклонение в качеството, да не съдържат вредители и да не са заразени със средства за растителна защита или с остатъци от ветеринарни препарати над допустимите нива.

При отклонение в показателите на основните хранителни продукти и храни и спомагателни материали от допустимите стандартни норми се предприемат съответните адекватни корективни действия: спиране продажбата на дадения вид хранителен продукт, връщане на храните и материалите на доставчика.

Първичните документи за изкупуване на хранителни продукти, храни и спомагателни материали се съхраняват по месеци в счетоводството на дружеството.

Определени са съответни изисквания за обработването (манипулирането), складирането и съхраняването от момента на получаване на продуктите от доставчика, до доставката на храната. Получените материали се съхраняват при подходящи условия, преди да бъдат вложени в производството.

Ние сме въвели съответния контрол на всички дейности по веригата с оглед предотвратяване нарушаването на качеството и съхранението на храните.

Суровините от растителен и животински произход, които се приемат за преработка в нашето производство отговарят на условията, поставени в Наредба № 5 на МЗ за Хигиената на храните. Създаден е входящият контрол, като част от добрата производствена практика, който има за задача да предотврати постъпването на храни със съмнителни или видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на минимална трайност. Не се приемат за преработка суровините и продукти от животински и растителен произход, при съмнение или при наличие на данни, че са замърсени с паразити, патогенни или микроорганизми, образуващи токсини.

Козлодуй, ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





PartyFood
industrial catering and food supply

Аналогично не се приемат за преработка суровини и продукти при съмнение за наличие на токсични, разпадни и други чужди вещества до такава степен, че дори и след прилагане на хигиенни процедури по предварителна или окончателна технологична обработка, крайният продукт би бил негоден за консумация.

В приготвяните от нас храни избягваме да използваме добавки. В случай, че използването на добавки е наложително, стриктно се съобразяваме с действащите в България две наредби по отношение контрола върху използването им – Наредба № 8 на МЗ от 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните и Наредба № 21 на МЗ от 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни. При избора на добавки се взимат под внимание социални, икономически, традиционни, етични фактори, още фактори на околната среда, спазват се принципите за осъществимост на контрола по безопасност на производството на храните. Те не представляват и не се използват в количества, които биха застрашили здравето на потребителите. Изборът на добавки е обвързан и с принципа да не се въвежда в заблуда потребителя, по повод „натурален” или „био” произход, както и с качеството на използваните съставки.

Съхранението, както на суровините и добавките, използвани при производството на кулинарни или сладкарски изделия в нашата организация, така и на готовите за реализация храни, се осъществява при температурни и други условия, които не допускат появата на риск за здравето на човека. Повечето неблагоприятни последствия от развала на храните произтичат от неспазване на време-температурния контрол, както на суровините, така и на готовата за реализация продукция. Готовите храни може да станат негодни за употреба много бързо в погрешната среда. Това се отнася по-специално за храни с неутрално рН. Затова ние пакетираме нашите продукти в модифицирана газова среда (MAP - Modified Atmosphere Packaging). Опаковането в модифицирана атмосфера дава възможност за допълнително увеличаване срока на съхранение на хранителните продукти, но отново при строго спазване на време-температурните режими, обозначени върху опаковките.

Хигиенните изискванията, които спазваме при транспортирането са насочени главно в следните направления:

- Превозните средства и/или използваните съдове и контейнери за транспорт на храни се поддържат чисти, дезинфекцирани и в добро състояние и предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните;

- Съдовете, отделенията на превозни средства и/или контейнерите не се разрешава да се използват за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните;

- Не се допуска превозване в едно и също транспортно средство на хранителни и нехранителни стоки, както и на различни хранителни стокови групи, които могат да си оказват взаимно вредно влияние;

- Превозните средства, съдовете и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните;

- Шофьорите на транспортните средства са длъжни да имат лични медицински книжки, да минават периодични медицински прегледи, да съблюдават правилата за лична хигиена и да преминават обучение по програма за поведение и хигиена на персонала по време на работа.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





PartyFood
Industrial catering and food supply

При опаковането на храни използваме само материали и предмети, включително активни материали и предмети, произведени в съответствие с добра производствена практика. При нормални и предвидими условия за употреба опаковките не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени.

Етикетирането, представянето и рекламирането на материали и предмети, предназначени за контакт с храни, не заблуждават потребителите. Изисквания при съхранение на храни:

Обектите за производство и съхранение на храни и прилежащите им терени в нашата организация се поддържат чисти и в добро състояние. Проектът, технологичният план, конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обектите са изпълнени по начин, който осигурява съответно поддържане, почистване и/или дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум на замърсяване от въздуха.

В обектите е подсигурано съответното работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия. Предпазването от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пари или поява на нежелани плесени по повърхностите е задължително. Създадени са условия за прилагане на добрите хигиенни и производствени практики, включително защита от замърсяване и борба с вредителите. Осигурени са условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата при съхранение на храните, които позволяват мониторинг на температурите, които задължително се записват.

За спазване на тези изисквания нашите служители спазват следните технологични инструкции:

- Инструкция за лична хигиена и здравен статус на персонала;
- Инструкция за контрол на температурата;
- Инструкция за съхранение на продукти;
- Инструкция за реакция при несъответстващ продукт;
- Инструкция за управление на отпадъците;
- Инструкция за управление на потоците на движение;
- Инструкция за калибриране на средства за измерване;
- Инструкция за срок на годност;
- Инструкция за зареждане на продукти от склада към кухнята;
- Инструкция за използване на препарати;

Храните и хранителните продукти образуват по повърхността на съоръженията различни по химичен състав и структура замърсявания, които се явяват източници или среда за бактериално обсеменяване. Методите за измиване и дезинфекция се характеризират със следната последователност:

- Почистване и измиване- това е отстраняване на всички хранителни и други остатъци;

- Прилагане на механични операции /изтриване, изчеткване, изстъргване, помитане и др./ и последващо предварително измиване на грубото замърсяване с хладка вода;

- Измиване с разтвори на силни основи и киселини за отстраняване на трайни отлагания.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65. 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food

industrial catering and food supply

На подходящо място в нашите обекти има поставени общи инструкции за миене и дезинфекция, които са в съответствие с технологичното оборудване и вида на използваните миещи и дезинфекционни средства /детергенти и дезинфектанти/.

Помещенията и технологичното оборудване се почистват най - малко един път дневно. Отговорникът в обекта извършва контрол на почистването като следи за: хигиената на помещенията /стени, под, таван, прозорци, врати, ел. инсталации, осветление, вентилация и др./; хигиената на работните места; хигиената на технологичното оборудване; спазване на режимите за почистване, измиване и дезинфекция; следи за концентрацията на почистващото и дезинфекционно средство, време на действие, температура и др.

Осигурени са условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата при обработка и съхранение на храните, които позволяват мониторинг на температурите и когато е необходимо - тяхното записване.

Изисквания при обработка на продуктите- Обектите за предварителна обработка на продуктите и прилежащите им помещения в кухненския комплекс се поддържат чисти и в добро състояние. Проектът, технологичният план, конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обекта са изпълнени по начин, който осигурява съответното поддържане, почистване и дезинфекция и избягване или свеждане до минимум на замърсяването на въздуха. Тъй като обработката на храните, които не подлежат на температурна обработка като салати, десерти и други е контролно, компанията ни е осигурила производството на тези храни да става при температура от 14 градуса по Целзий, с цел предотвратяване развала на храните до момента на тяхната консумация. Съхранението до момента на консумацията на тези храни след тяхното опаковане и етикетирание, става в специални термокутии, които поддържат ниска температурата на тези ястия. Приготвянето на храната става в професионални уреди, на които са задават всички характеристики на ястията - температура, време и режим на готвене в конвектоматите.

Навсякъде в кухненските помещения за предварителна или същинска обработка има поставени холери за по - добро почистване на пода. Създадени са условия за прилагане на добри хигиенни и производствени практики, включително защита от замърсяване и борба с вредителите. Осигурени са условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата при обработка на храните, които позволяват мониторинг на температурите, които задължително се записват.

За изпълнение на тези изисквания, „Парти Фууд“ ДЗЗД е въвело следните технологични инструкции:

- Инструкция за лична хигиена и здравен статус на персонала;
- Инструкция за предварителна манипулация на яйца;
- Инструкция за предварителна манипулация на зеленчуци;
- Инструкция за контрол на температурата на готвене;
- Инструкция за съхранение на готовата продукция;
- Инструкция за реакция при несъответстващ продукт;
- Инструкция за съхранение на продуктите;
- Инструкция за управление на отпадъците;
- Инструкция за управление на потоците на движение;
- Инструкция за размразяване на продукти;
- Инструкция за контрол на достъпа;
- Инструкция за идентификация на произвежданите продукти;

стр. 29 от общ бр. стр. 93

Козлодуй, ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

- Инструкция за проби от храната;
- Инструкция за калибриране на средства за измерване;
- Инструкция за самоконтрол на производствения процес;
- Инструкция за срок на годност;
- Инструкция за осигуряване безопасност на храната;
- Инструкция за предотвратяване на химични замърсители;
- Инструкция за употреба на почистващи и други препарати;

Описание на входящ контрол- в склада се осъществява задължителната проверка на продукти по следните процедури като условно те ще се разделят на 3 групи стоки:

1. Бързоразвалящи се стоки:

Продукти подлежащи на съхранение в хладилни камери и фризери (месо, риба, мляко и млечни изделия, колбаси и яйца). Прави се проверка на температурата на доставените от тази група продукти в склада според нормите за контрол и съгласно ИР 028 с термометър сонда:

- за пряно месо и риба, колбаси и мляко температура под 5°C
- за замразени месо и риба - температура под -10°C

Ще се взема произволно избрана бутилка мляко и ще се измерва температурата.

Ще се разопакова една произволно избрана единица от всяко от доставените меса или колбаси (кашон или вакуум опаковка) и ще се измерва температурата.

При несъответствие с тази инструкция норми ще следва отказ от приемане на продукта.

Проверка на опаковането на продукта- всички продукти, доставени в склада, трябва да бъдат добре опаковани в подходящи за тях опаковки. Продукти с нарушена опаковка или без нея незабавно ще бъдат върнати на доставчика като ще се състави протокол за несъответствие. Няма да се допуска също приемане на стоки в немаркирани пакети и такива с неясен произход. Ще се оглежда внимателно опаковането на всички опаковани продукти. Ще се проверява съответствието на продукта с описанието на етикета. Ще се запознава с начина на съхранение на съответния продукт описан на етикета от производителя.

Проверка на срока на годност на продукта- складовия персонал, който приема съответната стока ще бъде задължен да провери срока на годност на всички входящи продукти, описан върху етикета им или в придружаващата документация. Продукт с неясен срок на годност ще се връща на доставчика и ще се състави протокол за несъответствие. Ще се отбелязва вида и датата на приемане на всички стоки подлежащи на хладилно съхранение върху опаковките им с маркер или стикер.

Проверка на количеството на доставените продукти- складовият персонал, който ще приема съответната стока, ще бъде задължен да провери количеството на входящия продукт както следва:

- за броими стоки, да преброи доставеното количество и сравни с придружаващата документация;
- за неброими, да измери продукта на кантар;

Проверка на качеството на доставените продукти - ще се прави външен оглед за качеството на продукта (органолептична проверка) - консистенция, цвят, мирис, наличие на повторно замразяване, наличие на вредители или екскременти от тях и др.; ще се проверява вкусовото качество на произволно избрана единица от доставената стока; в случай на съмнение за развален и/или замърсен продукт той ще се връща на





Party Food
industrial catering and food supply

доставчика като се съставя протокол за несъответствие.

Проверка на документите придружаващи доставката - стокови разписки, фактури, търговски документ, сертификати (ако се налага)- складовият персонал е длъжен да провери всички документи преди да ги подпише, това включва:

- да провери количеството описано във фактурата;
 - да провери единичната цена и общата сума на доставката;
 - да провери правилното изписване на данните на "Парти Фууд" ДЗЗД и доставчика във фактурата;
 - да се убеди в наличието на търговски документ за стоките, доставени до склада;
 - да запише номера на санитарното разрешително на транспортното средство;
- След извършената проверка да подпише упоменатите документи.

Незабавно съхранение на продуктите в съответните камери, предвидени за тях и заприходяване към складовата наличност в складовата програма.

2. Плодове и зеленчуци, подлежащи на съхранение в хладилни камери:

Проверка на количеството на доставените продукти - складовите служители, които приемат съответната стока ще са длъжни да проверят количеството на входящия продукт като измерят всеки продукта на кантара.

Проверка на качеството на доставените продукти - прави се външен оглед за качеството на продукта (органолептична проверка) - консистенция, цвят, мирис и др.; проверява се вкусовото качество на произволно избрана единица от доставената стока; в случай на съмнение за развала на продукта той се връща на доставчика като се съставя протокол за несъответствие;

Проверка на документите придружаващи доставката (стокови разписки, фактури) - складовия служител е длъжен да провери всички документи преди да ги подпише, това включва:

- да провери количеството описано във фактурата;
- да провери единичната цена и общата сума на доставката;
- да провери правилното изписване на данните на Парти Фууд ДЗЗД и доставчика във фактурата;

След извършената проверка да подпише упоменатите документи и да остави на съхранение продуктите в съответните камери като ги разопакова от чували и найлонови пликове и ги премести в касетки и подреди касетките в камерата. След това заприходява към складовата наличност в складовата програма

3. Продукти, подлежащи на съхранение в сухи складове:

Проверка на опаковането на продукта- всички продукти доставени в склада трябва да бъдат добре опаковани в подходящи за тях опаковки. Продукти с нарушена опаковка или без нея незабавно ще бъдат върнати на доставчика като се съставя протокол

за несъответствие. Няма да се допуска също приемане на стоки в немаркирани пакети и такива с неясен произход. Оглежда се внимателно опаковането на всички опаковани продукти; проверява съответствието на продукта с описанието на етикета; запознава се с начина на съхранение на съответния продукт описан на етикета от производителя.

Проверка на количеството на доставените продукти - складовия служител, който приема съответната стока ще бъде длъжен да провери количеството на входящия продукт както следва:

- за бройни стоки да преброи доставеното количество и сравни с придружаващата документация;

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянка 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



- за неброими да измери продукта на кантар;

Проверка на качеството на доставените продукти - прави се външен оглед за качеството на продукта (органолептична проверка) - консистенция, цвят, мирис и др.; при възможност проверява се вкусовото качество на произволно избрана единица от доставената стока; в случай на съмнение за развала на продукта той се връща на доставчика като се съставя протокол за несъответствие.

Проверка срока на годност - складовия служител, който приема съответната стока е длъжен да провери срока на годност на всички входящи продукти описан върху етикета им или в придружаващата документация. Продукт с неясен срок на годност се връща на доставчика и се съставя протокол за несъответствие. При големи партии стоки проверява няколко произволно избрани единици.

Проверка на документите придружаващи доставката (стокови разписки, фактури и експертни листове) - складовия сътрудник е длъжен да провери всички документи преди да ги подпише, това включва:

- да провери количеството описано във фактурата;
- да провери единичната цена и общата сума на доставката;
- да провери правилното изписване на данните на Парти Фууд ДЗЗД и доставчика във фактурата;
- да се убеди в наличието на експертни листове за стоките доставени до склада;
- да запише номера на санитарното разрешително на транспортното средство.

Съхранението на продуктите в съответните складове включва подреждане на доставените стоки по рафтове и стелажи с цел да се употребяват първо останалите от предната доставка продукти. Стоките се заприходяват към складовата наличност в складовата програма.

Описание на мерки при съхранение на продуктите.

Всички продукти ще се съхраняват само в определените за тях складови помещения, хладилни камери или фризери. Няма да се допуска съхранение извън складовите помещения и съоръженията. Забранено е съхранението на продукти в едно и също помещение, които биха могли да си взаимодействат химично, физично или микробиологично. Забранено е съхранението на продукти в опаковки или амбалаж, които са замърсени или неподходящи за съответния продукт. Бързо развалящите се храни ще се съхраняват при хладилни условия. Всички сурови /охладени/ меса ще се съхраняват на най - долното ниво в предвидената за тях камера, с цел да се избегне кръстосано замърсяване. Яйцата ще се съхраняват в отделна камера предвидена специално за тях. Всички плодове и зеленчуци ще се съхраняват в камерите в касетки! Забранява се съхраняването им в найлонови пликове и чували. В складовете храните ще се подреждат по групи и партии върху рафтове, стелажи и скари. Забранено е съхранението на продукти на пода. Всички продукти ще са на минимално разстояние от пода 15 см. Периодично ще се извършва преместване на продуктите съхранявани по рафтовете и стелажите. Забранено е съхранението на хранителни продукти в близост или под канализационни тръби или отпадъци от всякакъв произход. Ежедневно ще се следи срока на годност на всички продукти в склада и складовите помещения в кухнята. Ежедневно ще се следи температурата на складовите помещения и хладилните камери. Не се допуска повторно замразяване и съхранение на размразени храни. Термометърът ще се поставя в най-топлата част на хладилника или фризера.

обикновено близо до вратата. Избягва се честото и продължително отваряне на вратата.

Хладилникът или фризерът се размразяват, когато е необходимо според графика за почистване. Суровото месо се съхранява, така че въздуха да циркулира свободно около него. Достъп до складовете ще имат само упълномощени за това лица. Химическите препарати ще се съхраняват в отделно помещение. Това ограничава свободния достъп до тях и контактът с хранителни продукти. Предоставянето на тези препарати ще става срещу подпис от лица запознати с начина на употреба.

Описание на мерки при манипулиране на продуктите

За манипулирането на хранителни продукти ще се изисква лична хигиена на всички, които участват пряко или косвено в обработката им. Първичната обработка на суровините и полуфабрикатите ще се извършва в обособените и обозначени помещения или работни места. Месните, млечните, рибните, яйчните и растителни продукти ще се обработват разделно като за тяхната обработка ще се използват отделни съдове и инвентар, маркирани за предназначението им - ножове, дъски за рязане и др. Размразяването на продукти ще се осъществява по начин, който възстановява в максимална степен качествата им. Всички продукти предвидени за употреба ще се почистват. Пресните яйца се измиват и дезинфекцират преди влагането им в производството и храни. Храните с висок риск на опасност ще се приготвят за време и температура специфицирани за тези продукти. Храната ще бъде покрита с капак, колкото е възможно по-дълго.

Описание на мерки за предпазване на продуктите- Няма да се приемат и да се допуска влагането в производство на храни със съмнителни или видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на годност. Няма да се допуска повторно замразяване и съхранение на размразени храни. В складовете за храни няма се допуска съхраняването на нехранителни стоки, както и извършването на друг вид дейности, които не са свързани със съхранението на храните, освен ако са взети необходимите мерки за предпазване на хранителните продукти. Няма да се допуска повторна употреба на опаковъчните материали и съдовете за еднократна употреба. Няма да се разрешава размразяването на месо, риба и полуфабрикати в топла вода. Производството предполага невъзможност за кръстосване на пътищата на храната и на отпадъците.

В случай на направена рекламация за доставените храни от страна на Възложителя ще реагираме съгласно изискванията на Програма № 9 ДПП- Изтегляне на храни от пазара /обратна връзка и проследяемост/. В този случай се информира кризисен екип, назначен със заповед на Управителя на фирмата /Веселин Чолаков/. Установяват се отклоненията в качеството и при необходимост се извършва незабавна подмяна. След това се изготвя доклад до Управителя на фирмата.

Детайлно описание на Програма № 9 ДПП- Изтегляне на храни от пазара /обратна връзка и проследяемост/- Управителят определя кризисен екип за бързо организиране проверка на сигнала /рекламацията/ и при необходимост спиране и изземване от пазара на некачествените хранителни продукти и храни. Управителят на фирмата съвместно с отговорника на кризисния екип определят членовете на кризисния екип и техните заместници като се посочват координати за връзка с тях. Задължително се провеждат обучения на екипа и на всички служители относно процедурите, които се предприемат и извършват в случай на кризисна ситуация във фирмата.

В случай на съхранение и предлагане на некачествен продукт веднага се информират органите на РЗИ и ОДБХ и се проверяват всички етапи от системата за вътрешен контрол в обекта.

Отговорника на кризисния екип организира посещение на търговския обект за идентифициране на продукцията и установяване достоверността на рекламацията. Проверката се извършва съвместно с представители от страна на Възложителя. За сигурно и точно идентифициране, кризисния екип на обекта по обратен път проследява документално движението на негодната стока от търговската мрежа до предприятието, в което е произведена. Проверяват се условията на съхранение в обекта, документите придружаващи стоката при извършване на покупко- продажбата, условия за транспортиране на стоката /температура в транспортните средства/, начин на подреждане на доставката, товаро- разтоварни действия, цялост на опаковките, време за доставка, хигиена на шофьора и на транспортното средство, изправност на МПС и др.

Подготовка на храните и хранителните продукти за реализация (вакуумиране, разфасоване, опаковане и др.)- с особено внимание се следят данните на етикетите на храните и хранителните продукти, а именно: наименование на продукта, срок на трайност, специални условия за съхранение, име, фирма, седалище и адрес на производителя, произход на храната или наименование на региона, указание за употреба, маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи храната и здравна маркировка. Също така се следят данните за партидата от дневника за експедиция на продуктите, данните за партидата от дневника за съхранение на продуктите, резултати от анализи на партидата, извършени по време на всички етапи от технологичния процес, регистрираните резултати от температурния режим за съхранение на съответния продукт.

При удостоверяване съществуването на внезапен риск за здравето на хората, кризисния екип организира изтеглянето от пазара на продукцията. Тази продукция се съхранява правилно, според изискванията и отделно от другите продукти в обекта до извършване на адекватни действия. Кризисния екип в обекта и контролния орган следят за изпълнението на предприетите действия. В акредитирани лаборатории се изпращат проби за анализ от същата партида. Резултатите от проверките и тестовете се съхраняват в писмена форма най-малко две години. Начините за изпълнение на тази мониторингова програма за визуален, документален и лабораторен.

Ежедневно се следи за спазването на критериите по програмата с цел осъществяване на превантивен контрол за недопускане прилагането на тази програма.

3. 1. Описание на начина на доставката и съхранението на хранителните продукти.

Създаваме и поддържаме отношения на партньорство с доставчиците и контролните органи и ги приобщаваме към сътрудничество, за изпълнение принципите на развитие и управление на прилаганата за тази цел система и фирмен мениджмънт за всички нови обекти.

Нашата политика на развитие за всеки обект е не само цялостното му и рационално използване, а и обновяване на оборудването и внедряване на нови съвременни технологии за развитие на дейността индустриален кетъринг.



Party Food

industrial catering and food supply

Особеност при производството и предоставянето на готова храна на работниците и служителите на «АЕЦ Козлодуй» ЕАД е многообразието от менюта, както и необходимостта от спазване на съответните часови графици.

Благодарение на специализиран софтуер, се правят калкулации по предварително одобрени менюта, изчисляват се необходимите за това хранителни продукти и се разпределят.

Храната се транспортира до обектите, в които не се приготвя храна (БПС, Заводски строежи, Стол 3, склад 009, ДНБПО, ХТС и ВЕЦ) с превозни средства и за сметка на Изпълнителя.

Получаване на стока - стоката се получава в основен склад от домакин. Основните задължения на домакина са навременно подаване на заявките, правилно и разделно съхранение на продуктите, подготовка на продуктите за калкулация, следене сроковете на хранителните продукти.

Приемането на стоката се извършва само в часовете между 9.00 ч. и 11.30 ч., след предварително изпратени заявки, като за всички стоки се разработва предварителен график, одобрен от Мениджър Доставка.

Доставките до обектите на «АЕЦ Козлодуй» ЕАД следва да се извършва с предварително почистени, измити и дезинфекцирани специализирани транспортни средства, отговарящи на изискванията на Закона за храните и притежаващи валидни удостоверения за превоз на храна и хранителни продукти. Транспортните средства се проектирани и оборудвани така, че съдовете се подреждат по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта.

При транспортирането суровините и храните от животински произход, страничните животински продукти и продуктите, получени от тях ще се придружават с ветеринарномедицински и/ или други документи, в които ще са вписани и ветеринарните регистрационни номера на обектите, от които произхождат.

Транспортирането на суровините и храните от животински произход, страничните животински продукти и продуктите, получени от тях ще се осъществява с транспортни средства, оборудвани с уреди за отчитане на температурните параметри, вписани в регистъра и притежаващи Удостоверение за регистрация на транспортното средство от Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ)- за превоз на всички хранителни продукти от животински произход, съгласно чл. 246, ал. 4 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отговарящ на изискванията на Наредба № 5/ 25.05.2006 г. за хигиената на храните.

Хранителните продукти от неживотински произход /бакалски стоки, плодове и зеленчуци и др./ ще се доставят с транспортни средства, вписани в публичния регистър на обектите с обществено предназначение, контролирани от регионалните здравни инспекции съгласно Наредба № 9 (обн. ДВ, бр. 28 от 01.04.2005 г.) за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, контролирани от регионалните здравни инспекции и отговарящи на изискванията на Наредба № 5/ 25.05.2006 г. за хигиената на храните.

В столовете едновременно с предлагането на топла храна, ще се организира и предлагане в обособените за това щандове и магазини на храни и хранителни продукти готови за консумация.

Ще се извършва входящ контрол на доставяните храни и хранителни продукти, съгласно изискванията на Наредба № 5/ 25.05.2006 г. за хигиената на храните от

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food

industrial catering and food supply

Изпълнителя на услугата, в присъствието на представител на Възложителя. Провеждането на входящ контрол ще се извършва задължително при всяка доставка.

В случай на рекламация от страна на Възложителя при доставката на хранителни продукти по време на входящия контрол, Изпълнителят, за своя сметка, ще замени доставените некачествени хранителни продукти в срок от 48 /четиридесет и осем/ часа.

Всяка партида на доставяните храни ще бъде придружена от документи, отговарящи на действащите нормативни изисквания, както следва: сертификат за качество за продуктите, за които се изисква, декларация за съответствие, документ за произход, търговски документ.

При извършване на входящ контрол на хранителните продукти и храни на основание придружаващите ги документи ще се оформят Дневник за входящ контрол, удостоверяващ годността на същите и Протокол за входящ контрол.

Приетите на входящ контрол хранителни продукти и храни ще се съхраняват в складови помещения и хладилни съоръжения във всеки обект поотделно при спазване на изискванията на Наредба № 5/ 25.05.2006 г. за хигиената на храните и указанията на производителя.

Описание на помещенията и технологично оборудване за съхранение на храните и хранителните продукти:

- Стените, таваните, подовите и работните повърхности са покрити с материал позволяващ влажно почистване и дезинфекция. Стените са гладки, боядисани в светли цветове, със заоблени ъгли между тях самите и пода. Вратите са от некорозиращ материал и също се почистват лесно.

- Помещенията са обзаведени и изградени по начин, гарантиращ ограничаване на кухненския блок от търговската зала и складовата площ. Нашето дружество разполага със складове и съоръжения със съответните капацитетни възможности за разделното съхранение на различните групи от храни при температурните условия указани от производителите им, има условия за поддържане на личната хигиена на персонала, осигурена е защита срещу достъп на вредители, както и замърсители на околната среда.

- Нашите обекти са захранени с необходимите количества течаща - топла и студена вода, отговаряща на изискванията за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Осветлението в помещенията отговаря на изискванията на БДС 1786, като не променя цвета на храните. В обектите е осигурена ефективна естествена, а така също и механична общообменна вентилация за отвеждане на замърсения въздух както и за недопускане на прегряване, запращване и кондензация на парите.

- При получаване на стоката в обекта, се проверява съпътстващата стоката документация, следи се за състоянието на приеманите храни и продукти, състоянието на опаковките (цялост, съответствие със съдържанието и др.), етикетиранието им, което трябва да отговаря на Наредба за изискванията за етикетиранието и представянето на храните/ 29.07.2001 г., приета с ПМС № 136/ 19.07.2000 г. В обектите не се приемат храни със съмнителен външен вид или пък видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на годност. В обектите не се приемат замърсени или с нарушена цялост на черупката яйца.

- Обектите ни разполага с достатъчен брой плюсови и минусови хладилни камери.

Температурите на съхранение на храните и хранителните продукти са, както следва:

- Охладени меса и месни продукти- от 0°C до +4°C;
- Замразени меса и месни продукти- от -12°C до -18°C;

стр. 36 от общ бр. стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food

industrial catering and food supply

- Малотрайни, полутрайни и трайни колбаси- от 0°C до +4°C;
- Мляко и млечни продукти- от 0°C до +4°C;
- Яйца- от 5°C до +18°C;
- Рибa и рибни продукти охладени- от 0°C до +4°C;
- Рибa и рибни продукти замразени- от -12°C до -18°C;
- Замразени зеленчуци- от -12°C до -18°C;

С цел защита от рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали на стоката в нашите производствени обекти е създадена следната организация:

- Различните групи храни се съхраняват и излагат отделно на съответното място в складовата част и на съответната специализирана площ (рафтове, хладилници, фризери), съгласно изискванията на РЗИ. За целта е създадена необходимата организация. Не се допуска съхраняване на храните извън складовите помещения и съоръжения.

- В склада, храните се подреждат по групи и партиди върху рафтове, стелажи и др. по начин, който не допуска замърсяването им, при температурни условия и срокове, съответстващи на указанията на производителя.

- готовите за консумация храни се съхраняват отделно от суровите, полуфабрикатите и опаковъчните материали при температурни условия, съответстващи на указанията на производителя.

- Създадена е организация за събиране и изнасяне на твърдите отпадъци. Те се събират във водонепроницаеми съдове с плътно затварящи се капаци, изработени от материали, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция. Има възможност за събиране на твърдите отпадъци в полимерни торби за еднократна употреба, специално предназначени за целта, поставени в добре затварящи се съдове. Съдовете за отпадъци се поддържат чисти и в добър външен вид.

При настъпването на каквито и да е повреди в обектите и наличното оборудване служителите са длъжни незабавно да уведомят управителя, който осигурява необходимите специалисти за отстраняване на повредите. Всички суровини, материали и опаковки, които „Парти Фууд“ ДЗЗД използва отговарят на изискванията на български държавни стандарти, отраслови нормативи или технически спецификации. Те преминават през всички производствени процеси със съответните придружаващи документи и при изпълнение на програмите за защита на храните от замърсяване.

За запазване на качеството на готовата храна при нейното транспортно отпускане от кухня - майка до адреса на Възложителя, Парти Фууд ДЗЗД използва специални термоустойчиви кутии, които запазват оптималната температура на всяко ястие. В тях храната се предпазва максимално и от замърсявания, като се запазват нейните органолептични и микробиологични качества.

Превозването на храната от кухнята до мястото на нейното консумиране се осъществява със специални транспортни средства - хладилни камиони и микробуси, притежаващи удостоверения от БАБХ за превоз на храни.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





PartyFood
industrial catering and food supply

3.2. Описание на организацията по извозването на готовата храна:

Съхраняването и превозването на храни са изключително отговорна дейност, с която приключва директният контрол на процесите:

- Приемане на суровините и материалите;
- Съхранение и манипулиране на суровините и материалите;
- Подготовка на суровините и материалите;
- Технологични етапи, включително опаковане;
- Съхранение на готовата продукция;
- Експедиция и дистрибуция;

Всички суровини, материали и опаковки, които „Парти Фууд“ ДЗЗД използва, отговарят на изискванията на българските държавни стандарти, отраслови нормативи или технически спецификации. Те преминават през всички производствени процеси със съответните придружаващи документи и при изпълнение на програмите за защита на храните от замърсяване.

Съхранение на храните: Разделно се съхраняват опаковани и неопаковани хранителни продукти, като се поставят на отделни рафтове, както и хранителни продукти с различни температурни режими на съхранение:

- охладени меса и месни продукти- от 0°C до +4°C;
- Замразени меса и месни продукти- от -12°C до -18°C;
- Малотрайни, полутрайни и трайни колбаси- от 0°C до +4°C;
- Мляко и млечни продукти- от 0°C до +4°C;
- Яйца- от 5°C до +18°C;
- Риба и рибни продукти охладени- от 0°C до +4°C;
- Риба и рибни продукти замразени- от -12°C до -18°C;
- Замразени зеленчуци- от -12°C до -18°C;

Хладилните помещения за съхранение на хранителните продукти разполагат с под от водонепропусклив и устойчив материал, който лесно се почиства и дезинфекцира. Стените са гладки, боядисани в светли цветове, със заоблени ъгли между тях самите и пода. Таванът се почиства лесно, особено там, където се съхраняват неопаковани суровини, които се извършват манипулации по разфасоване и опаковка. Вратите са направени от некорозиращ материал и се почистват лесно. Има достатъчно осветление и добра вентилация и климатизация. Има монтирани устройства за следене на температурния режим. Относителната влажност на въздуха в хладилните помещения е 75-80%.

Ежедневно се извършва проверка на оборудването за хладилна обработка за повреда в някои от автоматичните отчитащи устройства. Данните от самозаписващите прибори се подреждат по дати и се съхраняват в продължение на три години, като се показват при поискване на инспектирания. Следи се за времетраенето на хладилната обработка при различните видове продукти, съгласно изискванията на съответните стандартизационни документи. Извършва се проверка и на температурния режим на работните помещения като всички данни ежедневно се записват в чек-лист. Следи се за своевременно калибриране на температурно- измервателната апаратура и наличието на маркировка, удостоверяваща нейното контролиране.

Опаковъчните материали се съхраняват отделно на рафтове и стелажи по начин, не позволяващ замърсяването им. Не се допуска повторно използване на опаковъчен материал, предназначен за еднократна употреба.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



За запазване на качеството на готовата храна при нейното транспортиране от кухните - майки до базата на Възложителя, „Парти Фууд” ДЗЗД използва специални термоформни кутии, които запазват оптималната температура на всяко ястие. В тях храната се предпазва максимално и от замърсявания, като се запазват нейните органолептични и микробиологични качества.

Хлябът, приборите за хранене, салфетките и подправките се опаковат единично.

Превозването на храната от кухнята до мястото на нейното консумиране се осъществява със специални транспортни средства – хладилни камиони и микробуси, отговарящи на изискванията на Закона за храните, Наредба № 36/ 23.03.2006 г. и Наредба № 5/ 25.05.2006 г., както и на всички нормативно установени изисквания, издадени от специализирани и контролни държавни органи. Всички транспортни средства притежават валидни удостоверения, издадени от БАБХ за превоз на храни. Те са конструирани така, че да предпазват храните от замърсяване. Транспортните средства са проектирани и оборудвани по начин, осигуряващ изискваните температури да се поддържат през целия период на транспортиране.

За обработване на транспортните средства се използва дезинфекционна площадка, автомивка, осигуряваща всички възможности за тяхното почистване, измиване и дезинфекция.

Шофьорите на транспортните средства са длъжни да притежават лични здравни книжки, да преминават периодични медицински прегледи и да съблюдают правилата за лична хигиена.

4. Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните:

Правилното хранене, резултат от целесъобразното и научнообосновано приготвяне на кулинарните изделия, е важен фактор за поддържане на здравето и силите на човека. От храненето в значителна степен зависят неговото физическо състояние и трудоспособност. Науката за храненето е установила, че съществуват около 50 незаменими хранителни вещества, които трябва да се доставят балансирано на човешкия организъм за рационалното му хранене. Решаването на този проблем се осъществява чрез консумиране на различни групи хранителни продукти.

Съвременните успехи в науката за храненето водят до промяна в технологията за приготвяне на кулинарни изделия и до разнообразяване на асортимента. Именно в тази посока работи екипът на „Парти Фууд ” ДЗЗД, която произвежда широк спектър от кулинарна продукция:

- Студени предястия и салати - прилагаме описание на технологичния процес за производство на студени предястия и салати;
- Топли предястия - прилагаме описание на технологичния процес за производство на топли предястия;
- Супи- прилагаме описание на технологичния процес за производство на супи;
- Задушени ястия- прилагаме описание на технологичния процес за производство на задушени ястия;
- Печени ястия - прилагаме описание на технологичния процес за производство на печени ястия;
- Пържени ястия - прилагаме описание на технологичния процес за производство

на пържени ястия;

- Ястия на скара - прилагаме описание на технологичния процес за производство на ястия на скара;
- Кухненски десерти - прилагаме описание на технологичния процес за производство на кухненски десерти ;

А.) Описание на технологичния процес за производство на студени предястия и салати:

Приемане, окачествяване и съхранение на суровини – основни и допълнителни.

За производството на салатите се използват зеленчуци при спазване на всички технологични, ветеринарно- санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно- медицински документи за произход и годност.

При случай на ползване на селскостопански пазари, основните суровини- пресни зеленчуци, се закупуват и приемат като се спазват изискванията за добър външен вид, липса на замърсявания, повреди или наличие на развалени (гнили, изсъхнали, престояли и др.) зеленчуци. Когато доставчикът разполага със сертификат за качество и произход на продукцията, последният се проверява внимателно при приемане на зеленчуците в склада. В акредитирана лаборатория, получената селскостопанска продукция се изследва за съдържание на нитрати и пестициди, което трябва да бъде в допустимите граници, съгласно Закона за храните.

Допълнителните суровини (млечни продукти, майонеза, лютеница, подправки, колбаси, пилешко и телешко месо, консервирани и стерилизирани зеленчуци и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно- санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно- медицински документи за произход и годност.

Подготовка на суровините:

Зеленчуците се измиват предварително обилно със студена вода. Почистването, обелването, доизчистването и повторното измиване се извършват съгласно БДС.

Поставят се в пластмасови тави в хладилник при температура 4° С.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост, подправките се смилат в мелничка за подправки и се дозират, съгласно разходните норми по рецептура. Разтеглят се и се нарязват (ако е необходимо) някои съставки на салатите- колбаси, сирене и др.

Кулинарна обработка на суровините:

Предварително разтеглените според рецептурата картофи, моркови, грах, царевича, пилешко месо и др. се сваряват поотделно в големи съдове. Отделно се сваряват пилешкото и телешкото месо. Сварените зеленчуци се отцеждат от водата, след което, за съответния вид салата, влизащите в състава ѝ зеленчуци се нарязват на парчета с различен размер- обикновено с кубична форма. Отделно се нарязват киселите краставички, ябълките, колбаса, шунката, зелето, лука, чесъна, копъра и др. зеленчуци. Нарязва се и съответният вид месо. Добавя се солта и подправките, където е необходимо. Накрая се прибавя майонезата (за съответния вид салата, за която тя влиза в състава ѝ), киселото мляко и лютеницата и леко се разбърква с останалите продукти,

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



докато масата се хомогенизира и се постигне консистенция и външен вид. Пресните салати се приготвят чрез нарязване или настъргване на зеленчуците, смесване и съответно гарниране (декориране).

Салатите се поставят в тави в хладилна камера при температура 4 ° С, покрити с фолио.

Опаковка на салатите:

При реализацията на салатите на място не се налага опаковане на същите, а при транспортирането им към разливочните, те се разливат в тави и се слагат в термоформни кутии.

Температурата на въздуха в отделението за производство и опаковка на салатите не трябва да надвишава 18 ° С.

Съхранение на салатите до експедиция:

Готовата продукция се съхранява отделно от суровините, полуфабрикатите, спомагателните и помощните материали при условия, регламентирани в стандартизационните документи за съответните продукти (Наредба № 5/ 2006 г.).

Салатите се съхраняват в хладилник и хладилна витрина при 1-5 ° С, в защитени от светлина места, при влажност на въздуха 75- 80%.

Срокът на съхранение е 24 часа от часа на производството.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

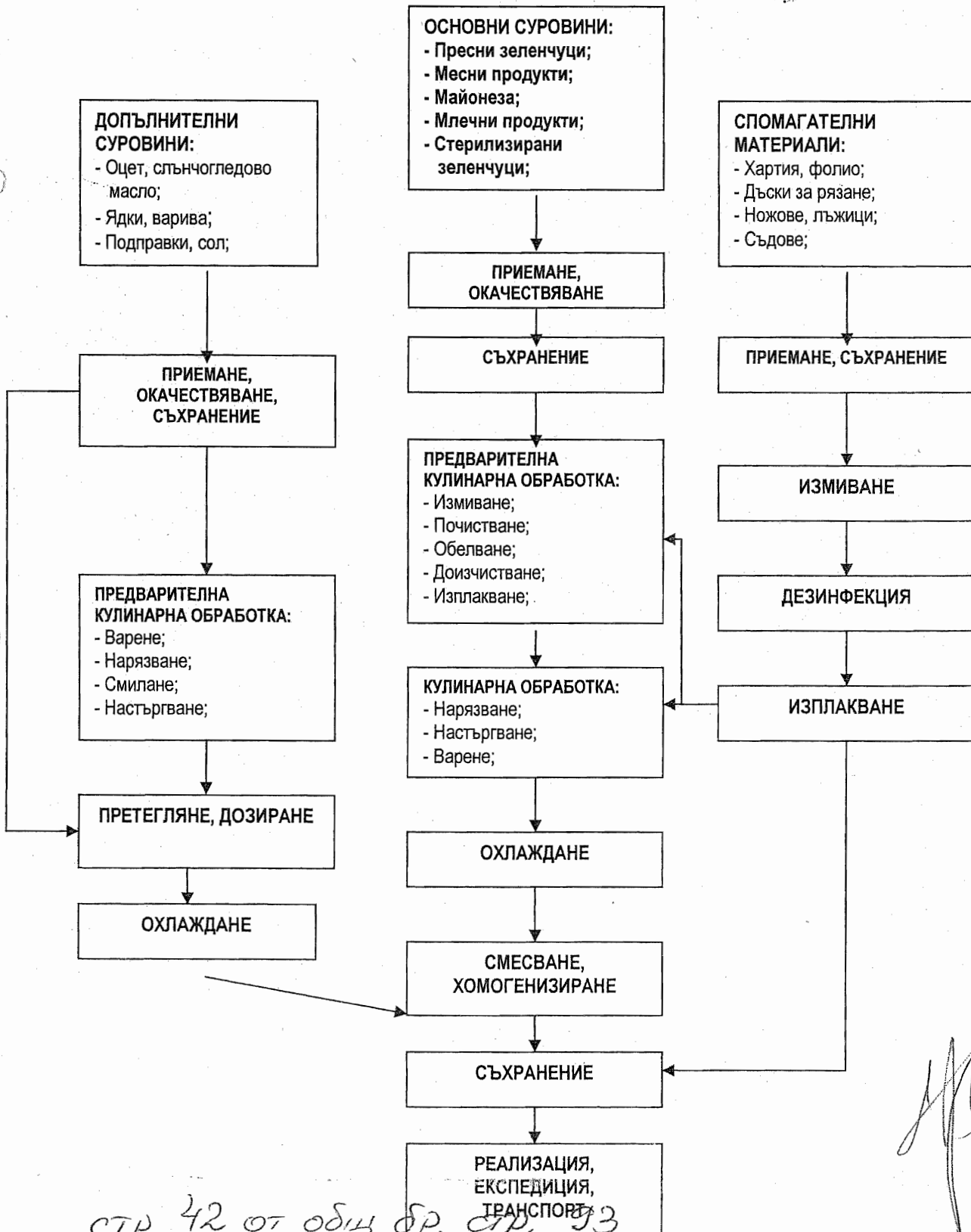
www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

ДИАГРАМА 1
ДИАГРАМА НА ПОТОЧНОСТТА ПРИ
ПРОИЗВОДСТВОТО НА СТУДЕНИ ПРЕДЯСТΙΑ И САЛАТИ



Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Б.) Описание на технологичния процес за производство на супи, варени и задушени ястия. Приемане, окачествяване и съхранение на суровини – основни и допълнителни.

За производството на супи, варени ястия и задушени ястия се използват суровини и продукти при спазване на всички технологични, ветеринарно- санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно- медицински документи за произход и годност. За приготвяне на този тип ястия се използват месни заготовки, произведени от подготвителната на нашето дружество. В случай на нужда от закупуване на допълнителни видове месни разфасовки се съблюдават и спазват всички технологични, ветеринарно- санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени със съответните документи за произход и годност.

Допълнителните суровини (млечни продукти, ориз, фасул, зеленчуци и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно- санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно- медицински документи за произход и годност.

Подготовка на суровините

Подготовка на основните суровини:

За производството на варените и задушени ястия се използват суровини, при спазване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно - медицински документи за произход и годност.

Месото постъпва за кулинарна обработка от транжорната работилница, която е оборудвана съгласно изискванията и включва месомелачка, тестомесачна машина, работни маси, плотове и електронни везни. В подготвителната за месо се претеглят и нарязват (ако е необходимо).

Зеленчуците се измиват предварително обилно със студена вода. Почистването, обелването, доизчистването и повторното измиване се извършват съгласно ДТП.

Поставят се в пластмасови тави в хладилник при температура 4 ° С.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост, подправките се смилат в мелничка за подправки и се дозират съгласно разходните норми по рецептура. Разтеглят се и се нарязват (ако е необходимо) някои съставки на варените и задушени ястия- колбаси, сирене и др.

Кулинарна обработка на суровините:

Предварително разтеглените според рецептурата зеленчуци и месо се готвят според рецептурите в големи съдове. Отделно се приготвят застройкики, запръжки и т.н. Добавя се солта и подправките, където е необходимо. Накрая ястията се дозадушават на тих огън, докато се постигне консистенция и външен вид, посочени в ТД.

Готовите ястия се поставят в бен мари при температура 72 ° С.

Опаковане на варените ястия:

Варените и задушени ястия, реализирани на място не се нуждаят от опаковка. Те се реализират порционирани в порцеланови чинии.

Опаковане в транспортни опаковки- ястията за разливочните се слагат в тави и се поставят в термофорни кутии.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
Industrial catering and food supply

Температурата на въздуха в отделението за производство и разливане в транспортна посуда не трябва да надвишава 18 ° С.

Съхранение на салатите до експедиция:

Готовата продукция се съхранява отделно от суровините, полуфабрикатите, спомагателните и помощните материали при условия, регламентирани в стандартизационните документи за съответните продукти (Наредба № 5/ 2006 г.).

Варените и задушени ястия се съхраняват в бен мари при 72 ° С, в защитени от светлина места. Изключение прави тараторът, който се съхранява в хладилник при 1-5 ° С.

Срокът на съхранение е 3 часа от часа на производството. Изключение прави тараторът, който може да се съхранява 24 часа при хладилни условия при 1-5 ° С.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg

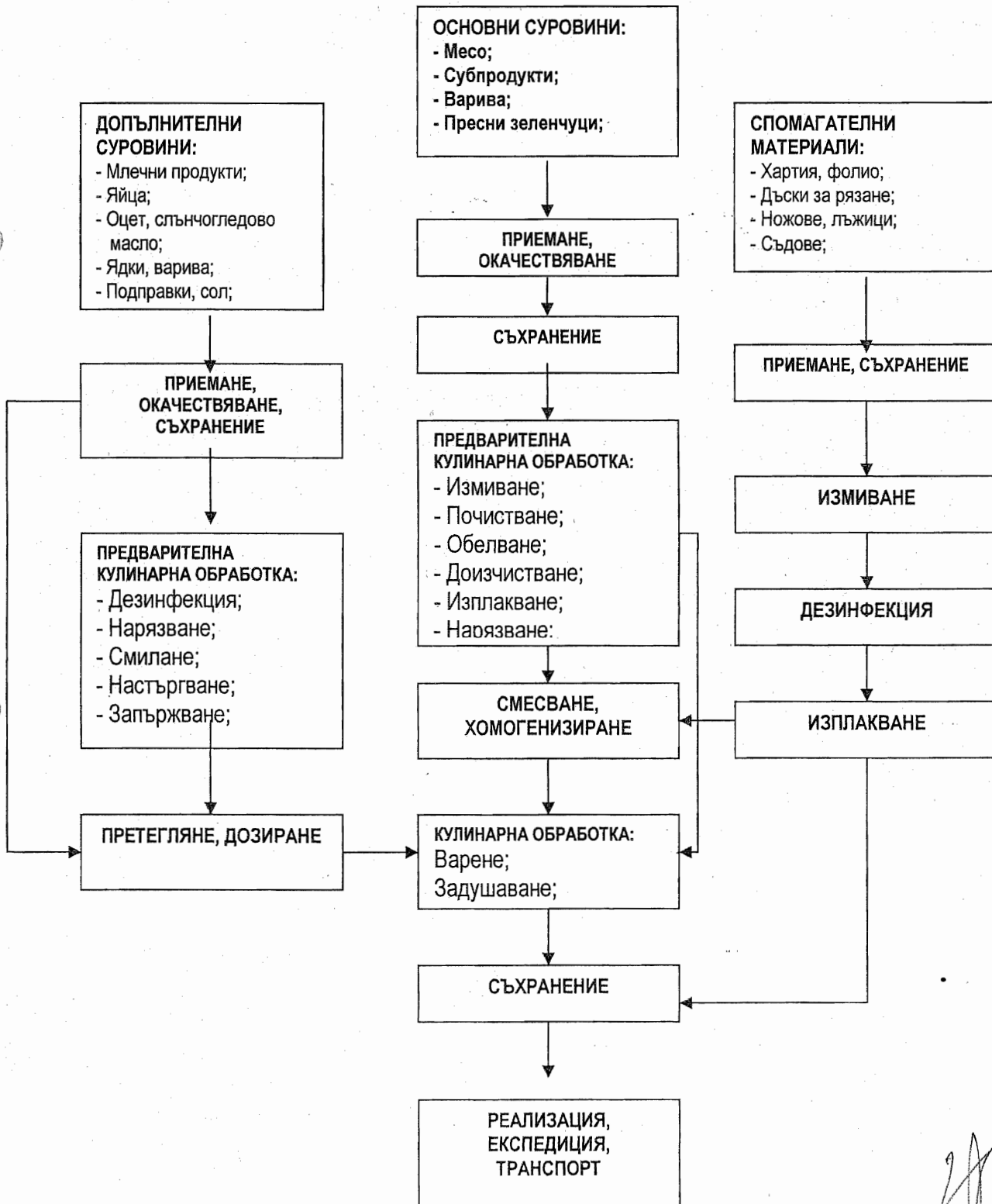


стр 44 от общ бр. стр. 93



PartyFood
industrial catering and food supply

ДИАГРАМА 2
ДИАГРАМА НА ПОТОЧНОСТТА ПРИ
ПРОИЗВОДСТВОТО НА ВАРЕНИ И ЗАДУШЕНИ ЯСТИЯ



Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



[Handwritten signature]

В.) Описание на технологичния процес за производство на печени, пържени и ястия на скара. Приемане, окачествяване и съхранение на суровини – основни и допълнителни.

За производството на печени, пържени ястия и ястия на скара се използват суровини и продукти при спазване на всички технологични, ветеринарно - санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно - медицински документи за произход и годност.

Допълнителните суровини (млечни продукти, ориз, фасул, зеленчуци и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно - санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно - медицински документи за произход и годност.

За приготвяне на този тип ястия се използват месни заготовки, произведени от подготвителната на фирмата. При случай на нужда от закупуване на допълнителни видове месни разфасовки се съблюдават и спазват всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени със съответните документи за произход и годност.

Подготовка на суровините

Подготовка на основните суровини:

Производството на печени, пържени ястия и ястия на скара се осъществява със съответните суровини, при спазване на всички технологични, ветеринарно- санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно- медицински документи за произход и годност.

Месото постъпва за кулинарна обработка от транжорната работилница, която е оборудвана съгласно изискванията и включва месомелачка, тестомесачна машина, работни маси, плотове и електронни везни. В подготвителната за месо се претеглят и нарязват (ако е необходимо) отделните порции месо. Поставят се в пластмасови тави в хладилник при температура 4 ° С.

Зеленчуците се измиват предварително обилно със студена вода. Почистването, обелването, доизчистването и повторното измиване се извършват съгласно ДТП.

Поставят се в пластмасови тави в хладилник при температура 4 ° С.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост, подправките се смилат в мелничка за подправки и се дозират съгласно разходните норми по рецептура. Разтеглят се и се нарязват (ако е необходимо) някои съставки на печени, пържени ястия и ястия на скара

Кулинарна обработка на суровините:

Предварително разтеглените според рецептурата зеленчуци и месо се готвят според рецептурите в големи съдове. Отделно се приготвят застройкики, запръжки и т.н. Добавя се солта и подправките, където е необходимо. Накрая ястията се дозадусаваат на тих огън, пекат се на фурна или пекарни шкафове, пържат се или се пекат на скара, докато се постигне консистенция и външен вид, посочени в ТД. Отделно се приготвят гарнитурите за някои видове ястия.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 66. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Готовите ястия се поставят в Бен Мари при температура 72 ° С. Ястията на скара се реализират веднага или след охлаждане и опаковане под вакуум могат да се съхраняват 24 часа при температура 1- 5 ° С.

Опаковане на ястията:

При реализацията на място няма необходимост от опаковане на ястията. Те се порционират в порцеланови трапезни съдове директно на шуберите за издаване.

Опаковане в транспортни опаковки- при транспортирането до разливочните, ястията се разливат в тави и се поставят в термофорни кутии.

Температурата на въздуха в отделението за производство и опаковка не трябва да надвишава 18 ° С.

Съхранение на ястията до експедиция.

Готовата продукция се съхранява отделно от суровините, полуфабрикатите, спомагателните и помощните материали при условия, регламентирани в стандартизационните документи за съответните продукти (Наредба № 5/ 2006 г.).

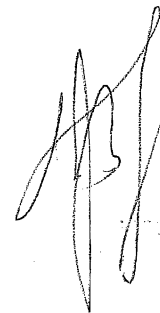
Ястията се съхраняват в Бен Мари при 72 °
Ястията на скара се реализират веднага.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

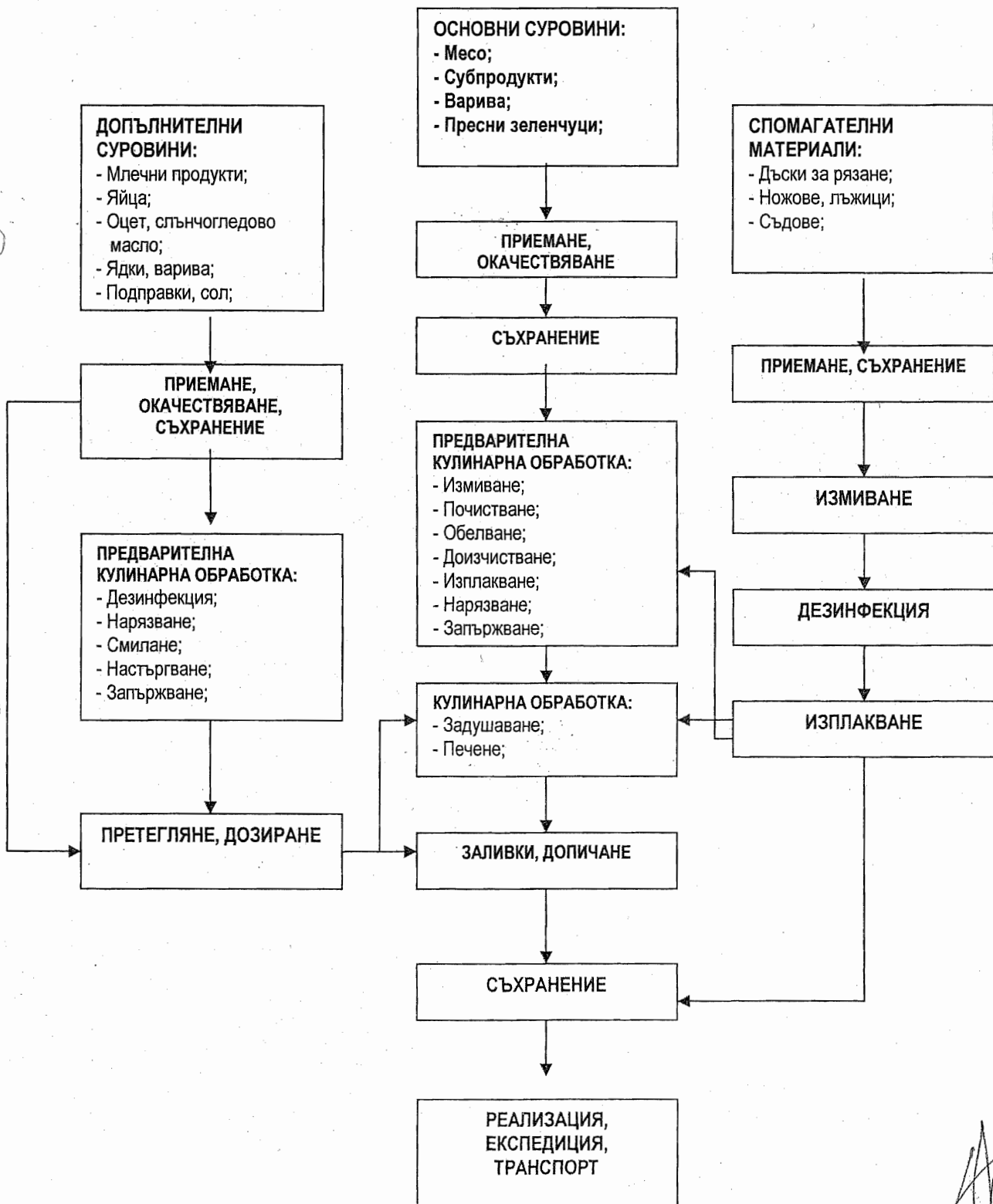
Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65. 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



ДИАГРАМА 3
ДИАГРАМА НА ПОТОЧНОСТТА ПРИ
ПРОИЗВОДСТВОТО НА ПЕЧЕНИ ЯСТИЯ



Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

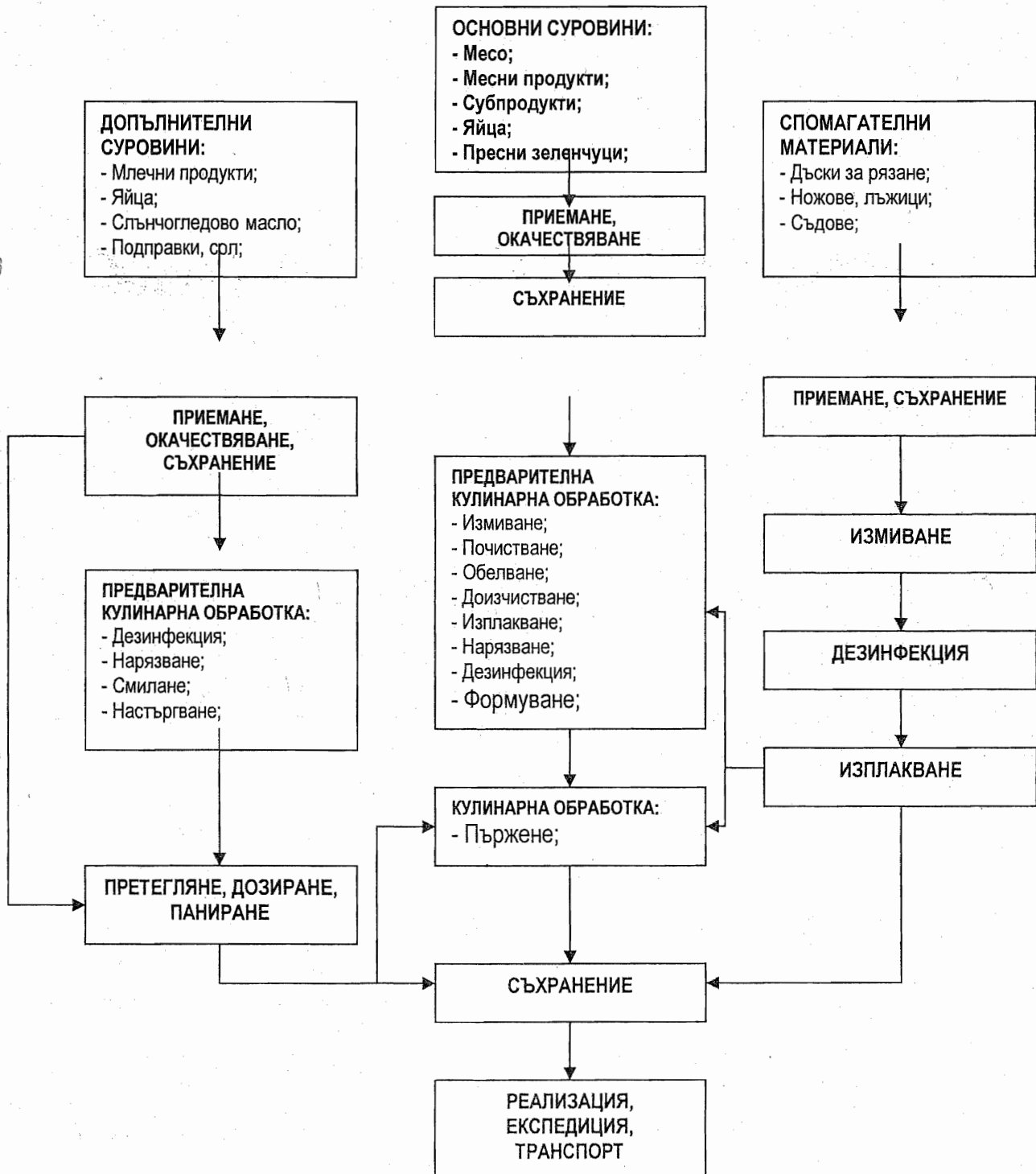
Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65. 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



ДИАГРАМА 4
ДИАГРАМА НА ПОТОЧНОСТТА ПРИ
ПРОИЗВОДСТВОТО НА ПЪРЖЕНИ ЯСТΙΑ




Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

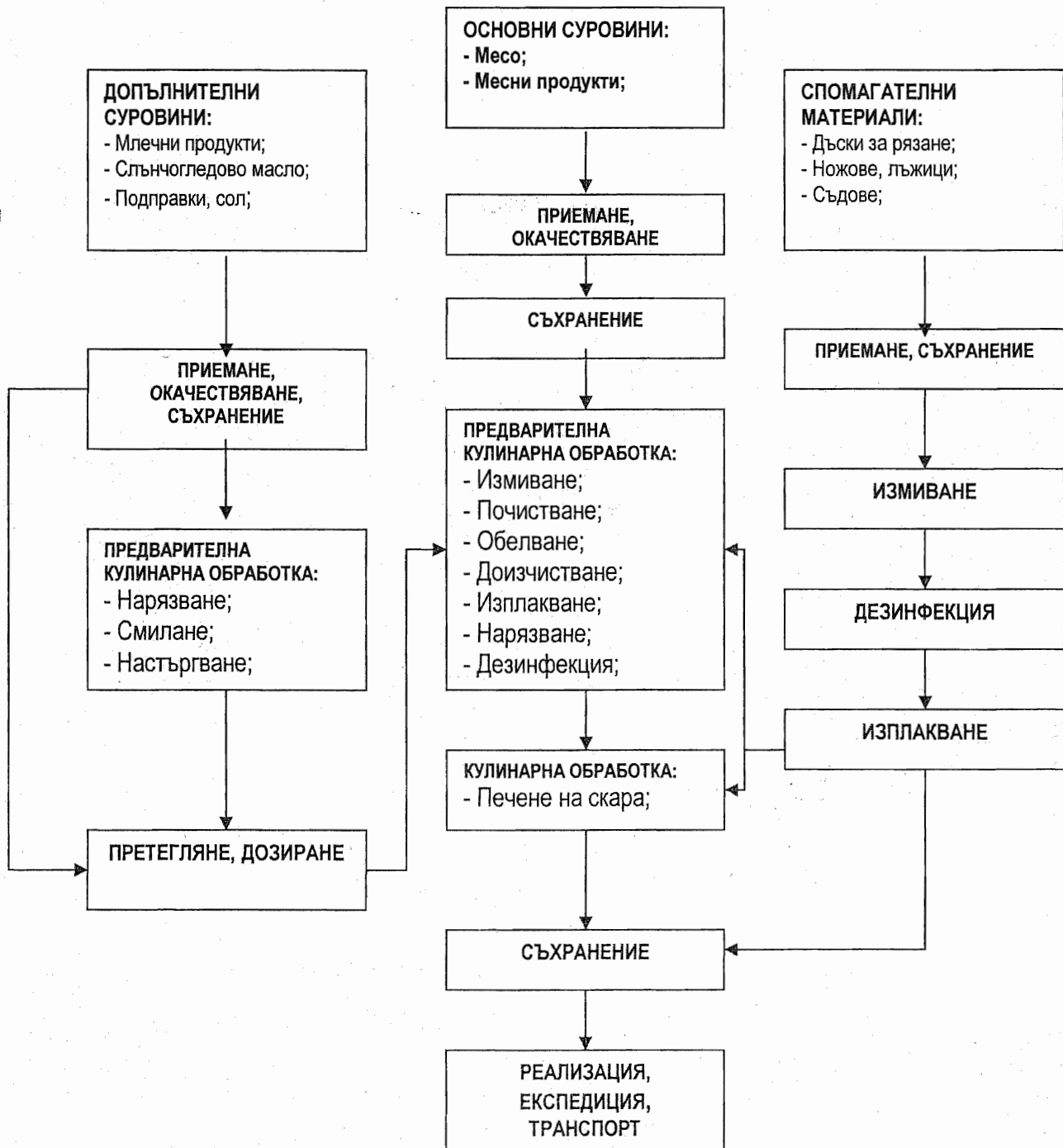
www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Party Food
industrial catering and food supply

ДИАГРАМА 5
ДИАГРАМА НА ПОТОЧНОСТТА ПРИ
ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЯСТИЯ НА СКАРА



Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Г.) Описание на технологичния процес за производство на кухненски десерти.
Приемане, окачествяване и съхранение на сурвини – основни и допълнителни.

За производството на кухненски десерти се използват суровини и продукти при спазване на всички технологични, ветеринарно - санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно - медицински документи за произход и годност.

В случай на ползване на селскостопански пазари, основните суровини- пресни плодове, се закупуват и приемат като се спазват изискванията за добър външен вид, липса на замърсявания, повреди или наличие на развалени (гнили, изсъхнали, престояли и др.) плодове. Когато доставчикът разполага със сертификат за качество и произход на продукцията, последният се проверява внимателно при приемане на плодовете в склада. В акредитирана лаборатория, получената селскостопанска продукция се изследва за съдържание на нитрати и пестициди, което трябва да бъде в допустимите граници, съгласно Закона за храните.

Допълнителните суровини (млечни продукти, ориз, нишесте и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно- санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно- медицински документи за произход и годност.

Подготовка на суровините.

Подготовка на основните суровини:

За производството на кухненски десерти се използват суровини, при спазване на всички технологични, ветеринарно - санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно- медицински документи за произход и годност.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост добавките се смилат в мелничка за подправки и се дозират съгласно разходните норми по рецептура.

Кулинарна обработка на суровините:

Предварително разтеглените според рецептурата съставки се приготвят според изискванията на различните термични обработки: варене, печене, пържене. Следва същинската термична обработка и накрая се декорират.

Палачинките се поставят в Бен Мари при температура 72 ° С, а останалите видове се съхраняват в хладилник при температура 1-5 ° С.

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg

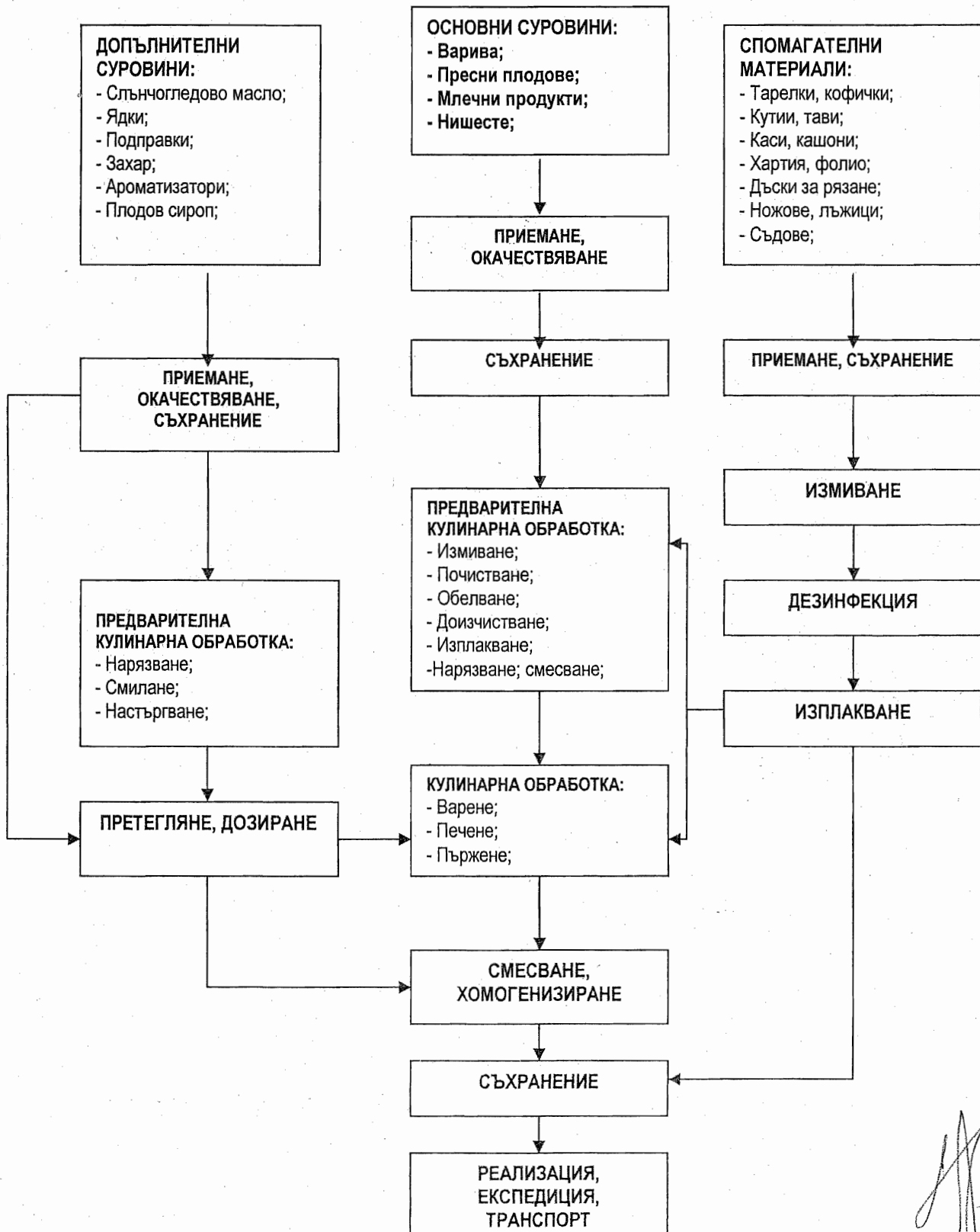


Handwritten signature or mark.



Party Food
industrial catering and food supply

ДИАГРАМА 6
ДИАГРАМА НА ПОТОЧНОСТТА ПРИ
ПРОИЗВОДСТВОТО НА КУХНЕНСКИ ДЕСЕРТИ



Козлодуй, ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



Введена е система за оценка и избор на доставчиците въз основа на:

- Качество на предлаганите хранителни продукти;
- Доставки от минали и настоящи периоди;
- Цени и условия на доставка;
- Сертификати за качество;
- Сведения за показаните до момента възможности за изпълнение на доставките.

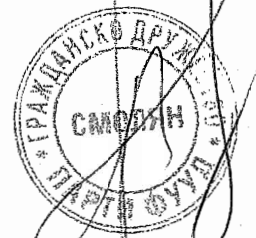
Мениджър Доставки със съдействието на Главния Технолог и Началник Производство правят оценка и подбор на доставчици на хранителни продукти, съобразно изискванията на Възложителя. Управителят на хранителния комплекс изготвя списък на утвърдените доставчици, който се одобрява от Управителя на фирмата. Ежегодно Управителят на фирмата със съдействието на Мениджър Доставки правят преглед на списъка на утвърдените доставчици и извършват актуализация на същия.

Описание на НАССР план в кухнята на «Парти Фууд» ДЗЗД- Парти Фууд ДЗЗД е разработило индивидуален НАССР план на кухнята- майка и прилежащите ѝ помещения. НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point), в превод означава "Анализ на опасностите и контрол на критичните точки". Критични точки са тези етапи от производствения цикъл на храните, в които може да се елиминират възможните биологични, химически и физически опасности за човека. НАССР системата се концентрира по-скоро върху предотвратяване възникването на опасностите, отколкото върху изследването на крайния продукт. НАССР системата включва идентифициране на възможните грешки и изготвяне на план за това как да се предотвратят тези грешки. Изготвянето на НАССР план в обекти за производство и търговия с храни е задължително за регистрация на обектите в БАБХ.

Произвежданите от фирма „Парти Фууд“ ДЗЗД кулинарни продукти са разработени по изпитани рецептури от Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене.

Изготвено от „Парти Фууд“ ДЗЗД

24/06/2015 г.
Гр. София



Веселин Чолаков
Управител
Парти Фууд ДЗЗД

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65. 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



ПРИМЕРНО СЕДМИЧНО МЕНЮ

| Понеделник | | | | Вторник | | | |
|---|---------|---------|------------------------|-----------------------------------|---------|---------|------------------------|
| Наименование | Грамаж | Калории | Хим. и енергиен състав | Наименование | Грамаж | Калории | Хим. и енергиен състав |
| СУПИ | | | | СУПИ | | | |
| Агнешка дроб-чорба | 36/300 | 220 | 10.0/12.6/15.4 | Супа от свинско месо и фиде | 26/300 | 235 | 12.2/14.3/13 |
| Супа от пиле бистра | 65/300 | 254 | 21.5/13.4/10.3 | Телешко варено | 50/300 | 446 | 30.3/29.3/12.3 |
| Супа зеленчуци застройка | 300 | 181 | 4.5/11.5/13.7 | Супа от леща | 300 | 254 | 10.2/10.8/27.2 |
| Таратор | 300 | 176 | 5.4/12.8/30.2 | Таратор | 300 | 176 | 5.4/12.8/30.2 |
| ПОСТНИ ЯСТΙΑ | | | | ПОСТНИ ЯСТΙΑ | | | |
| Кюфтета олимпийски | 200/300 | 692 | 16.7/41.2/59.3 | Кашкавал на фурна настърган | 180 | 532 | 29.7/40.1/9.0 |
| Мусака от тиквички | 300 | 522 | 10.9/35.0/37.2 | Пържени пиперки с доматиен сос | 270 | 386 | 4.5/31.5/18.6 |
| Зрял фасул по шопски | 300 | 508 | 21.3/22.2/52.3 | Тиквички с ориз | 300 | 350 | 6.5/19.5/34.7 |
| ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | | | | ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | | | |
| Мусака с месо и картофи | 300 | 603 | 30.4/35.1/37.1 | Свинско месо със зрял фасул | 78/300 | 776 | 32.4/54.5/35.8 |
| Кюфтета с бял сос | 130/300 | 700 | 37.6/48.6/23.0 | Свинско винен кебап | 120/300 | 395 | 41/21.9/6.1 |
| Птица каварма кебап | 120/300 | 404 | 39.6/21.9/9.3 | Палачинка с пилешко месо | 200 | 555 | 28.1/33.6/31.9 |
| Пиле по липовански | 150/250 | 458 | 33.7/25.2/20.9 | Пиле с прясно зеле | 94/300 | 486 | 34.5/31.1/13.8 |
| Стек с лук, гъби и яйца (Одесос) | 160/200 | 670 | 38.8/44.4/24.0 | Свинско филе Спънчев бряг | 139/308 | 571 | 39.1/29.2/15.5 |
| Пиле пане | 150 | 438 | 45.2/18.5/22.6 | Шницел от мляно месо по домашному | 150 | 434 | 20.4/26.7/ |
| Св пържола тиган | 123 | 400 | 33.7/26.2/5.8 | Пиле филе на скара | 1КГ | 2113 | 314/76/44 |
| Пиле бутче печено кг | 1КГ | 6826 | 899/681/54 | Пържен черен дроб | 150 | 452 | 36.6/26.1/14.3 |
| Печена риба Скумрия на скара | 1КГ | 5397 | 243/32/0 | Печена риба(съомга) на скара | 1КГ | 3263 | 176/6.0/0 |
| САЛАТИ | | | | САЛАТИ | | | |
| Салата от домати и сирене | 150/200 | 105 | 3.1/3.2/4.7 | Салата от печени пиперки | 120 | 117 | 2/7.8/8.9 |
| Салата зеле, моркови, домати | 150 | 115 | 1.8/8.3/7.6 | Селска салата по гръцки | 150 | 228 | 27.6/19.8/4.8 |
| Салата краставици | 150 | 93 | 0.9/8.3/3.2 | Салата Шопска | 150 | 179 | 5.5/15/4.4 |
| Салата печени чушки | 150/200 | 105 | 3.1/3.2/4.7 | Салата зеле и моркови | 150 | 115 | 1.8/8.3/7.6 |
| ГАРНИТУРИ | | | | ГАРНИТУРИ | | | |
| Гарнитура ориз грах шунка | 150 | 243 | 7.2/11.3/26.7 | Г-ра от домати и пържени картофи | 150 | 339 | 4.15/2.0/33.12 |
| Гарнитура пържени картофи и пресни краставици | 150 | 540 | 6/3.5/45 | Гарнитура задушен микс | 150 | 149 | 112.4/81.8/243.8 |
| ДЕСЕРТИ | | | | ДЕСЕРТИ | | | |
| Паста Таралеж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Таралеж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Паста Дюни | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 | Паста Дюни | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 |
| Паста Патисери | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 | Паста Патисери | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 |
| Паста Хавай | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Хавай | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Паста Мираж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Мираж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Кус кус | 180 | 288 | 6/4.8/53.5 | Ашуре | 180 | 252 | 4.9/3.2/49.5 |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|----------------|-------------------------------|--------------------------|---------------|----------------|-------------------------------|
| Пудинг(красан) | 120 | 309 | 8.2/6.1/53.5 | Бисквитена торта | 180 | 150 | 5.4/1.9/167.4 |
| Палачинка с шоколад | 140 | 396 | 8.2/12.9/59.2 | Печена ябълка | 150 | 210 | 0.6/0.6/49.3 |
| ПЛОДОВЕ | | | | | | | |
| Банан | 100 | 92 | 21/0.2/1.1 | Банан | 100 | 92 | 21/0.2/1.1 |
| Грозде | 100 | 69 | 16.2/0.1/0.5 | Грозде | 100 | 69 | 16.2/0.1/0.5 |
| Пълеш | 100 | 31 | 6.1/0.3/0.7 | Пълеш | 100 | 31 | 6.1/0.3/0.7 |
| Мандарина | 100 | 49 | 10.6/0.3/0.7 | Мандарина | 100 | 49 | 10.6/0.3/0.7 |
| БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | | | | | | | |
| Кока Кола 0.5 | 500 ml. | 210 | 53 | Кока Кола 0.5 | 500 ml. | 210 | 53 |
| Кока Кола лайт 0.5 | 500 ml. | 1 | | Кока Кола лайт 0.5 | 500 ml. | 1 | |
| Фанта портокал 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 | Фанта портокал 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 |
| Фанта лимон 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 | Фанта лимон 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 |
| Спрайт 0.5 | 500 ml. | 195 | 48 | Спрайт 0.5 | 500 ml. | 195 | 48 |
| НАТУРАЛНИ СОКОВЕ | | | | | | | |
| Натурален сок портокал | 250 ml. | 113 | захари 27 | Натурален сок портокал | 250 ml. | 113 | захари 27 |
| Натурален сок ябълка | 250 ml. | 193 | 10.4/0.01/0.01 | Натурален сок ябълка | 250 ml. | 193 | 10.4/0.01/0.01 |
| Натурален сок грозде | 250 ml. | 183 | 10.4/0.01/0.03 | Натурален сок грозде | 250 ml. | 183 | 10.4/0.01/0.03 |
| Натурален сок праскова | 250 ml. | 241 | въглехидрати 13.8 | Натурален сок праскова | 250 ml. | 241 | въглехидрати 13.8 |
| Натурален сок кайсия | 250 ml. | 114 | захари 27 | Натурален сок кайсия | 250 ml. | 114 | захари 27 |
| ВОДА | | | | | | | |
| Минерална вода | 500 ml. | | | Минерална вода | 500 ml. | | |
| Трапезна вода | 500 ml. | | | Трапезна вода | 500 ml. | | |
| Сряда | | | | | | | |
| Наименование | Грамаж | Калории | Хим. и енергиен състав | Наименование | Грамаж | Калории | Хим. и енергиен състав |
| СУПИ | | | | СУПИ | | | |
| Супа от тел. месо и зеленчук | 25/300 | 227 | 11.8/14/12 | Шкембе - чорба | 75/300 | 259 | 18.7/17.6/4.8 |
| Супа от картофи | 300 | 225 | 5.4/11.5/23.8 | Супа от зрял фасул | 300 | 251 | 10.2/10.8/26.5 |
| Таратор | 300 | 176 | 5.4/12.8/30.2 | Таратор | 300 | 176 | 5.4/12.8/30.2 |
| Пиле варено | 72/300 | 271 | 23.5/13.5/12 | Супа от пилешки дреболии | 42/300 | 257 | 13.5/16.3/12.3 |
| ПОСТНИ ЯСТΙΑ | | | | ПОСТНИ ЯСТΙΑ | | | |
| Гъби с ориз | 300 | 350 | 6.5/19.5/34.7 | Каша от спанак и сирене | 250 | 300 | 10.7/20.7/15.6 |
| Яхния от леща | 300 | 227 | 1.8/20.3/7.6 | Сирене по асеновградски | 250 | 628 | 29.7/52.8/3.7 |
| Кюфтета със зрял боб | 300 | 776 | 33.3/40.2/65 | Огретен от тиквички | 200 | 355 | 10.4/26.9/15.3 |
| ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | | | | ОСНОВНИ ЯСТΙΑ | | | |
| Свинско месо прясно зеле | 78/300 | 656 | 22.1/55.9/14.1 | Свинско с ориз | 78/300 | 800 | 22.4/56.6/46.7 |
| Свинско месо по ловджийски | 100/300 | 488 | 43.2/28.9/11.4 | Свинска кавърма кебап | 120/250 | 752 | 29.5/66.7/6.9 |
| Пиле винен кебап | 120/300 | 566 | 37.4/24/6.6 | Пиле с картофи | 94/300 | 498 | 36./20/40.5 |
| Пилешки дреболии с ориз | 120/300 | 550 | 35/25.8/40.7 | Пиле сарагоса | 150/320 | 907 | 48.2/42.2/34.3 |
| Свинско месо печено с гарнитура | 100/300 | 414 | 31.8/19.3/3.9 | Стек Антоанета | 108/180 | 592 | 42.9/40.8/9.4 |
| Пилешка пържола от бут на скара | 1КГ | 2520 | 305.3/136.7/469.3 | Пиле с бадеми | 150 | | 103.3/77.5/20.5 |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|---------|------|-------------------|--|---------|------|-------------------|
| Кашкавал пане | 170 | 704 | 26.6/55.1/20.3 | Кренвирши с кашкавал | 110 | 313 | 18.6/26/0.3 |
| Паниран тел. език | 180 | 726 | 56.1/43.9/24.6 | Пържени кюфтета 1бр | 65 | 216 | 11.3/14.7/8.3 |
| Хек филе пане | 1КГ | 4133 | 228.3/287.5/128.3 | Печена риба(лаврак) на скара | 1КГ | 5104 | 290/151/0 |
| САПАТИ | | | | | | | |
| Салата от домати | 150 | 105 | 1.6/8.3/5.4 | Салата краставици | 150 | 93 | 0.9/8.3/3.2 |
| Салата от зеле и моркови | 150 | 117 | 1.8/8.3/8.2 | Салата от печени пилерки и домати | 120 | 114 | 2.1/7.7/8.4 |
| Салата Мешана | 120 | 93 | 1.7/6.5/6.5 | Селска салата по гръцки | 150 | 228 | 27.6/19.8/4.8 |
| Селска салата | 150 | 228 | 27.6/19.8/4.8 | Салата от домати | 150 | 105 | 1.6/8.3/5.4 |
| ГАРНИТУРИ | | | | ГАРНИТУРИ | | | |
| Г-ра зеле, морков, картоф | 150 | 211 | 4.5/7.5/30.7 | Г-ра домати, пърж. пилерки, краставици | 150 | 225 | 2.1/10.5/10.7 |
| Г-ра ориз грах морков | 150 | 228 | 12.4/81.8/243.8 | Г-ра ориз по гръцки | 150 | 239 | 5.3/11.2/27.8 |
| ДЕСЕРТИ | | | | ДЕСЕРТИ | | | |
| Паста Таралеж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Таралеж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Паста Дюни | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 | Паста Дюни | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 |
| Паста Патишери | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 | Паста Патишери | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 |
| Паста Хавай | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Хавай | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Паста Мираж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Мираж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Крем | 180 | 269 | 5.4/1.9/167.4 | Малеби с банан | 180 | 219 | 5/5/37.4 |
| Паста Реване | 200 | 488 | 5/2.8/107.2 | Крем карамел | 150 | 233 | 7.1/6.7/34.7 |
| Палачинка с конфитюр | 140 | 396 | 8.2/12.9/59.2 | Щрудел с ябълки | 120 | 449 | 5.8/15.1/69.4 |
| ПЛОДОВЕ | | | | ПЛОДОВЕ | | | |
| Банан | 100 | 92 | 21/0.2/1.1 | Банан | 100 | 92 | 21/0.2/1.1 |
| Грозде | 100 | 69 | 16.2/0.1/0.5 | Грозде | 100 | 69 | 16.2/0.1/0.5 |
| Пълеш | 100 | 31 | 6.1/0.3/0.7 | Пълеш | 100 | 31 | 6.1/0.3/0.7 |
| Мандарина | 100 | 49 | 10.6/0.3/0.7 | Мандарина | 100 | 49 | 10.6/0.3/0.7 |
| БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | | | | БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | | | |
| Кока Кола 0.5 | 500 ml. | 210 | 53 | Кока Кола 0.5 | 500 ml. | 210 | 53 |
| Кока Кола лайт 0.5 | 500 ml. | 1 | | Кока Кола лайт 0.5 | 500 ml. | 1 | |
| Фанта портокал 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 | Фанта портокал 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 |
| Фанта лимон 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 | Фанта лимон 0.5 | 500 ml. | 210 | 51.5 |
| Спрайт 0.5 | 500 ml. | 195 | 48 | Спрайт 0.5 | 500 ml. | 195 | 48 |
| НАТУРАЛНИ СОКОВЕ | | | | НАТУРАЛНИ СОКОВЕ | | | |
| Натурален сок портокал | 250 ml. | 113 | захари 27 | Натурален сок портокал | 250 ml. | 113 | захари 27 |
| Натурален сок ябълка | 250 ml. | 193 | 10.4/0.01/0.01 | Натурален сок ябълка | 250 ml. | 193 | 10.4/0.01/0.01 |
| Натурален сок грозде | 250 ml. | 183 | 10.4/0.01/0.03 | Натурален сок грозде | 250 ml. | 183 | 10.4/0.01/0.03 |
| Натурален сок праскова | 250 ml. | 241 | въглехидрати 13.8 | Натурален сок праскова | 250 ml. | 241 | въглехидрати 13.8 |
| Натурален сок кайсия | 250 ml. | 114 | захари 27 | Натурален сок кайсия | 250 ml. | 114 | захари 27 |
| ВОДА | | | | ВОДА | | | |
| Минерална вода | 500 ml. | | | Минерална вода | 500 ml. | | |
| Трапезна вода | 500 ml. | | | Трапезна вода | 500 ml. | | |
| Петък | | | | Събота | | | |

| Наименование | Грамаж | Калории | Хим. и енергиен състав | Наименование | Грамаж | Калории | Хим. и енергиен състав |
|------------------------------------|---------|---------|------------------------|---|--------|---------|------------------------|
| СУПИ | | | | СУПИ | | | |
| Супа от пиле застроена | 30/300 | 241 | 16.1/13.7/11.8 | Супа топчета | 50/300 | 198 | 11.4/11.1/12 |
| Супа от сланак ориз | 300 | 193 | 6/11.08/14.4 | Таратор | 300 | 176 | 5.4/12.8/30.2 |
| Таратор | 300 | 176 | 5.4/12.8/30.2 | Супа от тел.субпродукти | 75/300 | 259 | 18.7/17.6/4.8 |
| Супа гулаш от тел.месо | 25/300 | 227 | 10.0/12.4/10.6 | Пилешко бутче варено | 72/300 | 271 | 23.5/13.5/12 |
| ПОСТНИ ЯСТИА | | | | ПОСТНИ ЯСТИА | | | |
| Паниран карфиол | 200/300 | 424 | 11.7/28.4/27.1 | Маслини с ориз | 300 | 439 | 5.1/27.9/38.7 |
| Домати с ориз | 300 | 410 | 5.9/21.5/45.3 | Пълнени пиперки с яйца и сирене | 250 | 408 | 12.9/33.9/9.5 |
| Яхния от картофи | 300 | 388 | 6/20.5/42.4 | Задушено прясно зеле с моркови и домати | 300 | 329 | 4.8/25.7/17.7 |
| ОСНОВНИ ЯСТИА | | | | ОСНОВНИ ЯСТИА | | | |
| Славянски говеч с месо | 78/300 | 734 | 21.76/56.4/31.8 | Мусака с месо и прясно зеле | 300 | 562 | 32.4/33.1/27.8 |
| Кебап върху ориз | 120/250 | 714 | 44.8/40.6/5.3 | Свинско с грах | 78/300 | 358 | 29.8/21.5/15.5 |
| Пиле с ориз | 94/300 | 550 | 35.0/25.8/40.7 | Пиле с домати | 94/300 | 405 | 34.6/20.2/18.4 |
| Пиле по жетварски | 120/300 | 392 | 38.1/21.8/8.1 | Пълнени кофрета Зрази | 140 | 405 | 20.4/26.7/25 |
| Натурално свинско филе | 148 | 445 | 37.7/28.9/5.6 | Пиле филе на скара | 1КГ | 2113 | 314/76/44 |
| Ноазети по парижки | 145 | 424 | 32.3/29.0/5.4 | | | | |
| Свинска пържола | 1КГ | 7718 | 107.69/71.79/0 | | | | |
| Свинско шишче на скара | 60 | 222 | 16.8/16.4/0.2 | | | | |
| Ципура на скара | 1КГ | 3096 | 290/151/0 | | | | |
| САЛАТИ | | | | САЛАТИ | | | |
| Салата от домати и сирене | 150/200 | 105 | 3.1/3.2/4.7 | Салата от домати и краставици | 150 | 99 | 1.2/8.3/4.4 |
| Салата Шолска | 150 | 179 | 5.5/15/4.4 | Салата Винегрет от зеленчуци | 120 | 130 | 2.3/7/13.1 |
| Салата зеле,моркови домати | 150 | 115 | 1.8/8.3/7.6 | Салата от печени пиперки и домати | 120 | 114 | 2.1/7.7/8.4 |
| Салата Мешана | 120 | 93 | 1.7/6.5/6.5 | Салата Шолска | 150 | 179 | 5.5/15/4.4 |
| ГАРНИТУРИ | | | | ГАРНИТУРИ | | | |
| Г-ра от лютеница и пържени картофи | 164 | 352 | 7.2/13.6/23.6 | Г-ра зрял фасул и домати | 150 | 252 | 83.2/55.6/197.4 |
| Г-ра от ориз и шунка | 150 | 273 | 8.1/12.9/29.7 | | | | |
| ДЕСЕРТИ | | | | ДЕСЕРТИ | | | |
| Паста Таралеж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Таралеж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Паста Дюни | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 | Паста Дюни | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 |
| Паста Патишери | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 | Паста Патишери | 130 | 620 | 6.2/42/54.8 |
| Паста Хавай | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Хавай | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Паста Мираж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 | Паста Мираж | 120 | 588 | 4.6/35.2/49.2 |
| Мляко с ориз | 180 | 288 | 6.0/4.8/53.5 | Кисел с ябълки | 180 | 176 | 0.3/0.3/42.1 |
| Грисхалва | 120 | 428 | 0.2/19.1/61.0 | | | | |
| Плодова салата с банан | 180 | 219 | 1.0/5.4/28.8 | | | | |
| ПЛОДОВЕ | | | | ПЛОДОВЕ | | | |
| Банан | 100 | 92 | 21/0.2/1.1 | Банан | 100 | 92 | 21/0.2/1.1 |

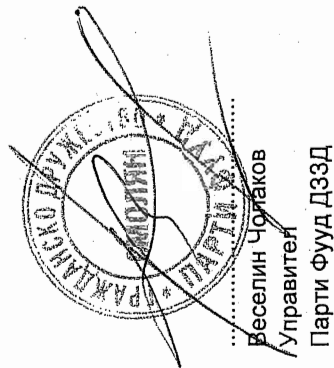
| | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|----------------|-------------------------------|-----------------------------|---------|-----|-------------------|
| Грозде | 100 | 69 | 16.2/0.1/0.5 | Грозде | 100 | 69 | 16.2/0.1/0.5 |
| Пълеш | 100 | 31 | 6.1/0.3/0.7 | Пълеш | 100 | 31 | 6.1/0.3/0.7 |
| Мандарина | 100 | 49 | 10.6/0.3/0.7 | Мандарина | 100 | 49 | 10.6/0.3/0.7 |
| БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | | | | БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | | | |
| Кока Кола 0.5 | 500 ml. | 210 | 53 | Кока Кола 0.5 | 500 ml. | 210 | 53 |
| Кока Кола лайт 0.5 | 500 ml. | 1 | | Кока Кола лайт 0.5 | 500 ml. | 1 | |
| Фанта портокал 0.5 | 500 ml. | 210 | 51,5 | Фанта портокал 0.5 | 500 ml. | 210 | 51,5 |
| Фанта лимон 0.5 | 500 ml. | 210 | 51,5 | Фанта лимон 0.5 | 500 ml. | 210 | 51,5 |
| Спрайт 0.5 | 500 ml. | 195 | 48 | Спрайт 0.5 | 500 ml. | 195 | 48 |
| НАТУРАЛНИ СОКОВЕ | | | | НАТУРАЛНИ СОКОВЕ | | | |
| Натурален сок портокал | 250 ml. | 113 | захари 27 | Натурален сок портокал | 250 ml. | 113 | захари 27 |
| Натурален сок ябълка | 250 ml. | 193 | 10.4/0.01/0.01 | Натурален сок ябълка | 250 ml. | 193 | 10.4/0.01/0.01 |
| Натурален сок грозде | 250 ml. | 183 | 10.4/0.01/0.03 | Натурален сок грозде | 250 ml. | 183 | 10.4/0.01/0.03 |
| Натурален сок праскова | 250 ml. | 241 | въглехидрати 13.8 | Натурален сок праскова | 250 ml. | 241 | въглехидрати 13.8 |
| Натурален сок кайсия | 250 ml. | 114 | захари 27 | Натурален сок кайсия | 250 ml. | 114 | захари 27 |
| ВОДА | | | | ВОДА | | | |
| Минерална вода | 500 ml. | | | Минерална вода | 500 ml. | | |
| Трапезна вода | 500 ml. | | | Трапезна вода | 500 ml. | | |
| Неделя | | | | | | | |
| Наименование | Грамаж | Калории | Хим. и енергиен състав | | | | |
| СУПИ | | | | | | | |
| Супа от свинско месо и зеленчук | 26/300 | 227 | 11.8/14/12 | | | | |
| Таратор | 300 | 176 | 5.4/12.8/30.2 | | | | |
| Курбан чорба | 22/300 | 207 | 11.9/16.9/13.7 | | | | |
| Супа от пиле бистра | 62/300 | 254 | 21.5/13.4/10.3 | | | | |
| ПОСТНИ ЯСТИА | | | | | | | |
| Сирене по шопски | 170 | 563 | 25.3/47.9/3.1 | | | | |
| Спанак с ориз | 300 | 417 | 10.0/23.1/39.4 | | | | |
| Панирани пиперки | 200 | 485 | 10.1/35.9/27.2 | | | | |
| ОСНОВНИ ЯСТИА | | | | | | | |
| Кюфтета по чирпански | 130/300 | 661 | 20.9/48.5/30.2 | | | | |
| Манастирски говеч с месо | 78/300 | 734 | 22.2/58.1/27.6 | | | | |
| Пиле по ловджийски | 150/300 | 487 | 54.5/24.2/9.6 | | | | |
| Натурални свински карета с лимон | 125 | 418 | 29.0/29.2/6.8 | | | | |
| Пиле бутче печено кг | 1КГ | 6826 | 899/681/54 | | | | |
| САЛАТИ | | | | | | | |
| Салата от домати | 150 | 105 | 1.6/8.3/5.4 | | | | |
| Домати пълнени със сал. "Снежанка" | 200 | 400 | 9.4/6.6/8.4 | | | | |
| Салата от червено цвекло | 120 | 169 | 1.7/7.2/12.6 | | | | |
| Салата Шопска | 150 | 179 | 5.5/15/4.4 | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------|---------|-----|--|--|-------------------|--|--|--|
| ГАРНИТУРИ | | | | | | | | |
| Г-ра пържени картофи и пиперки | 150 | 393 | | | 3.1/15.7/15.9 | | | |
| ДЕСЕРТИ | | | | | | | | |
| Паста Таралеж | 120 | 588 | | | 4.6/35.2/49.2 | | | |
| Паста Дюни | 130 | 620 | | | 6.2/42/54.8 | | | |
| Паста Патишери | 130 | 620 | | | 6.2/42/54.8 | | | |
| Паста Хавай | 120 | 588 | | | 4.6/35.2/49.2 | | | |
| Паста Мираж | 120 | 588 | | | 4.6/35.2/49.2 | | | |
| Крем | 180 | 269 | | | 5.4/1.9/167.4 | | | |
| ПЛОДОВЕ | | | | | | | | |
| Банан | 100 | 92 | | | 21/0.2/1.1 | | | |
| Грозде | 100 | 69 | | | 16.2/0.1/0.5 | | | |
| Пъпеш | 100 | 31 | | | 6.1/0.3/0.7 | | | |
| Мандарина | 100 | 49 | | | 10.6/0.3/0.7 | | | |
| БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ | | | | | | | | |
| Кока Кола 0.5 | 500 ml. | 210 | | | 53 | | | |
| Кока Кола лайт 0.5 | 500 ml. | 1 | | | | | | |
| Фанта портокал 0.5 | 500 ml. | 210 | | | 51,5 | | | |
| Фанта лимон 0.5 | 500 ml. | 210 | | | 51,5 | | | |
| Спрайт 0.5 | 500 ml. | 195 | | | 48 | | | |
| НАТУРАЛНИ СОКОВЕ | | | | | | | | |
| Натурален сок портокал | 250 ml. | 113 | | | захари 27 | | | |
| Натурален сок ябълка | 250 ml. | 193 | | | 10.4/0.01/0.01 | | | |
| Натурален сок грозде | 250 ml. | 183 | | | 10.4/0.01/0.03 | | | |
| Натурален сок праскова | 250 ml. | 241 | | | въглехидрати 13.8 | | | |
| Натурален сок кайсия | 250 ml. | 114 | | | захари 27 | | | |
| ВОДА | | | | | | | | |
| Минерална вода | 500 ml. | | | | | | | |
| Трапезна вода | 500 ml. | | | | | | | |

Забележка* - Във всяко меню е включен хляб- бял и типов.

Изготвено от Парти Фууд ДЗЗД

24.06.2015 г.
гр. София



Веселин Чолаков
Управител
Парти Фууд ДЗЗД



Party Food
industrial catering and food supply

**РАЗНООБРАЗИЕ НА АСОРТИМЕНТА, КОЙТО ЩЕ СЕ ПРЕДЛАГА ОТ ПАРТИ ФУУД ДЗЗД В
СТОЛОВЕТЕ КАТО ГОТОВА ХРАНА**

| САЛАТИ | | | |
|--------|---|----------|--------|
| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
| 1 | САЛАТА СНЕЖАНКА 200ГР Р | 120 ККАЛ | 200 ГР |
| 2 | САЛАТА РУСКА 200ГР Р | 143 ККАЛ | 200 ГР |
| 3 | САЛАТА ЗЕЛЕНА С РЕПИЧКИ И ЯЙЦА | 129 ККАЛ | 150 ГР |
| 4 | САЛАТА ЗЕЛЕНА С РЕПИЧКИ И ПРЕСЕН ЛУК | 104 ККАЛ | 150 ГР |
| 5 | САЛАТА ЗЕЛЕНА С ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ | 97 ККАЛ | 150 ГР |
| 6 | САЛАТА КРАСТАВИЦИ - 0,150 | 93 ККАЛ | 150 ГР |
| 7 | САЛАТА ДОМАТИ | 105 ККАЛ | 150 ГР |
| 8 | САЛАТА ДОМАТИ СИРЕНЕ | 105 ККАЛ | 200 ГР |
| 9 | САЛАТА ДОМАТИ КРАСТАВИЦИ | 99 ККАЛ | 150 ГР |
| 10 | САЛАТА ЗЕЛЕ МАЙОНЕЗА | 93 ККАЛ | 150 ГР |
| 11 | САЛАТА ЗЕЛЕ МОРКОВИ | 117 ККАЛ | 150 ГР |
| 12 | САЛАТА ЗЕЛЕ,МОРКОВИ ДОМАТИ | 115 ККАЛ | 150 ГР |
| 13 | САЛАТА ОТ РЯПА | 135 ККАЛ | 150 ГР |
| 14 | САЛАТА РЯПА МОРКОВИ | 130 ККАЛ | 150 ГР |
| 15 | САЛАТА ОТ РЯПА И МАСЛИНИ | 145 ККАЛ | 150 ГР |
| 16 | САЛАТА РЯПА ПРАЗ МОРКОВИ | 133 ККАЛ | 150 ГР |
| 17 | САЛАТА ШОПСКА | 179 ККАЛ | 150 ГР |
| 18 | СЕЛСКА САЛАТА ПО ГРЪЦКИ | 228 ККАЛ | 150 ГР |
| 19 | С-ТА ПР.ДОМАТИ ЛУК | 105 ККАЛ | 150 ГР |
| 20 | САЛАТА КАРТОФИ ЛУК | 182 ККАЛ | 120 ГР |
| 21 | САЛАТА КАРТОФИ МАЙОНЕЗА | 321 ККАЛ | 120 ГР |
| 22 | САЛАТА ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО | 135 ККАЛ | 120 ГР |
| 23 | САЛАТА ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО ЛУК | 122 ККАЛ | 150 ГР |
| 24 | САЛАТА ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ | 117 ККАЛ | 120 ГР |
| 25 | САЛАТА ОТ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ И ЧЕРВЕНИ ДОМАТИ | 114 ККАЛ | 120 ГР |
| 26 | САЛАТА МЕШАНА | 93 ККАЛ | 120 ГР |
| 27 | САЛАТА ВИНЕГРЕТ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 130 ККАЛ | 120 ГР |
| 28 | САЛАТА МАСЛИНИ И ЛУК | 124 ККАЛ | 100 ГР |
| 29 | ОРИЕНТАЛСКА САЛАТА | 259 ККАЛ | 200 ГР |
| 30 | САЛАТА ОТ ШУНКА И КАШКАВАЛ С МАЙОНЕЗА | 361 ККАЛ | 100 ГР |
| 31 | САЛАТА ПО ДОМАШНОМУ | 274 ККАЛ | 150 ГР |
| СУПИ | | | |
| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
| 32 | ПИЛЕ ВАРЕНО | 271 ККАЛ | 300 ГР |
| 33 | ТЕЛЕШКО ВАРЕНО | 446 ККАЛ | 300 ГР |
| 34 | ЩИ СВИНСКО МЕСО | 297 ККАЛ | 300 ГР |
| 35 | ЕЗИК СВ ВАРЕНО | 354 ККАЛ | 300 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



А



Party Food
industrial catering and food supply

| | | | |
|----|----------------------------------|----------|--------|
| 36 | АГНЕСКА ДРОБ-ЧОРБА | 220 ККАЛ | 300 ГР |
| 37 | СУПА ЗЕЛЕНЧУЦИ ЗАСТРОЙКА | 181 ККАЛ | 300 ГР |
| 38 | СУПА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 181 ККАЛ | 300 ГР |
| 39 | СУПА ГРАДИНАРСКИ | 143 ККАЛ | 300 ГР |
| 40 | СУПА СПАНАК ОРИЗ | 193 ККАЛ | 300 ГР |
| 41 | СУПА КАРТОФИ | 225 ККАЛ | 300 ГР |
| 42 | СУПА ОТ КАРТОФИ И ГЪБИ | 215 ККАЛ | 300 ГР |
| 43 | СУПА ОТ КАРТОФИ И СПАНАК | 202 ККАЛ | 300 ГР |
| 44 | СУПА ТИКВИЧКИ ЗАСТР | 156 ККАЛ | 300 ГР |
| 45 | СУПА ЗЕЛЕН ФАСУЛ | 171 ККАЛ | 300 ГР |
| 46 | СУПА ЗЕЛЕН ФАСУЛ КАРТОФИ | 174 ККАЛ | 300 ГР |
| 47 | СУПА ГЪБИ ЗАСТРОЙКА | 178 ККАЛ | 300 ГР |
| 48 | СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ | 251 ККАЛ | 300 ГР |
| 49 | СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ МАНАСТИРСКИ | 241 ККАЛ | 300 ГР |
| 50 | СУПА ОТ ЛЕЩА | 254 ККАЛ | 300 ГР |
| 51 | СУПА ОТ ЛЕЩА ПО МАНАСТИРСКИ | 243 ККАЛ | 300 ГР |
| 52 | ЛЕТЕН БОРШ | | 300 ГР |
| 53 | ЗЕЛЕН БОРШ | | 300 ГР |
| 54 | БОРШ МОСКОВСКИ | | 300 ГР |
| 55 | БОРШ УКРАИНСКИ | | 250 ГР |
| 56 | БИСТРА СУПА РИБА ХЕК | | 300 ГР |
| 57 | СУПА РИБА ХЕК ЗАСТРОЙКА | 236 ККАЛ | 300 ГР |
| 58 | СУПА СКУМРИЯ ЗАСТРОЙКА | | 300 ГР |
| 59 | СУПА РИБА ГРАДИНАРСКИ | | 300 ГР |
| 60 | СУПА ПИЛЕ БИСТРА | 254 ККАЛ | 300 ГР |
| 61 | СУПА ПИЛЕ(ЗАСТРОЕНА) | 241 ККАЛ | 300 ГР |
| 62 | СУПА ПИЛЕ ЗАСТР | 241 ККАЛ | 300 ГР |
| 63 | СУПА ПИЛЕШКИ ДРЕБОЛИИ | 257 ККАЛ | 300 ГР |
| 64 | СУПА ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО И ЗЕЛЕНЧУЦИ | | 300 ГР |
| 65 | СУПА ОТ СВ.БУТ И ЗЕЛЕНЧУЦИ | 227 ККАЛ | 300 ГР |
| 66 | СУПА МЕСО СПАНАК | 261 ККАЛ | 300 ГР |
| 67 | СУПА СВ МЕСО КАРТОФ | 227 ККАЛ | 300 ГР |
| 68 | СУПА ГУЛАШ | 200 ККАЛ | 300 ГР |
| 69 | СУПА ТОПЧЕТА | 198 ККАЛ | 300 ГР |
| 70 | СУПА ТЕЛ ФИДЕ | 235 ККАЛ | 300 ГР |
| 71 | СУПА СВИНСКА ФИДЕ | 235 ККАЛ | 300 ГР |
| 72 | МЕСНА СОЛЯНКА | 369 ККАЛ | 300 ГР |
| 73 | ШКЕМБЕ - ЧОРБА | 259 ККАЛ | 300 ГР |
| 74 | КРЕМ СУПА ЗЕЛЕНЧУЦИ | 202 ККАЛ | 300 ГР |
| 75 | КРЕМ СУПА ОТ КАРТОФИ | 281 ККАЛ | 300 ГР |
| 76 | КРЕМ СУПА ОТ ТИКВИЧКИ | 219 ККАЛ | 300 ГР |
| 77 | КРЕМ СУПА ГЪБИ | 227 ККАЛ | 300 ГР |
| 78 | ТАРАТОР | 176 ККАЛ | 300 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

ЯСТΙΑ ОТ ЯЙЦА

| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
|----|---|----------|--------|
| 79 | ОРДЪОВЪР (МАЛЪК) | 517 ККАЛ | 130 ГР |
| 80 | ЯЙЦА ВАРЕНИ | | 40 ГР |
| 81 | ЯЙЦА ПЪЛНЕНИ (ФАРШИРОВАНИ) | 310 ККАЛ | 150 ГР |
| 82 | ЯЙЦА, ГАРНИРАНИ С ШУНКА | 325 ККАЛ | 90 ГР |
| 83 | ЯЙЦА СЪС СОС ВИНЕГРЕТ | 317 ККАЛ | 150 ГР |
| 84 | ЯЙЦА СЪС СОС МАЙОНЕЗА | 580 ККАЛ | 150 ГР |
| 85 | МАКАРОНИ СИРЕНЕ ЯЙЦА | 466 ККАЛ | 250 ГР |
| 86 | ОМЛЕТ С ГЪБИ | 338 ККАЛ | 180 ГР |
| 87 | ОМЛЕТ С КАШКАВАЛ (СИРЕНЕ) | 437 ККАЛ | 180 ГР |
| 88 | ОМЛЕТ АСОТИ | 445 ККАЛ | 180 ГР |
| 89 | ОМЛЕТ С ШУНКА | 466 ККАЛ | 180 ГР |
| 90 | ОМЛЕТ ПРЕСЕН КОЛБАС | 427 ККАЛ | 180 ГР |
| 91 | ЯЙЦА НА ОЧИ | 268 ККАЛ | 115 ГР |
| 92 | БЪРКАНИ ЯЙЦА | | 115 ГР |
| 93 | БЪРКАНИ ЯЙЦА С ПИПЕРКИ И ДОМАТИ (МИШ-МАШ) | 400 ККАЛ | 160 ГР |
| 94 | БЪРКАНИ ЯЙЦА С ГЪБИ | 317 ККАЛ | 150 ГР |
| 95 | ЯЙЦА С КРЕНВИРШ | 422 ККАЛ | 150 ГР |
| 96 | ЯЙЦА ПАНАГЮРСКИ | 392 ККАЛ | 260 ГР |
| 97 | ЗАБУЛЕНИ ЯЙЦА С ДОМАТЕН СОС | 499 ККАЛ | 160 ГР |
| 98 | ВЕГЕТАРИАНСКИ БИФТЕК ЯЙЦЕ | 651 ККАЛ | 250 ГР |

ЯСТΙΑ С РИБА

| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
|-----|--|-----------|--------|
| 99 | СУФЛЕ ОТ РИБА | 454 ККАЛ | 150 ГР |
| 100 | ХЕК ФИЛЕ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 388 ККАЛ | 300 ГР |
| 101 | СКУМРИЯ ДОМАТЕН СОС | 501 ККАЛ | 300 ГР |
| 102 | ХЕК ФИЛЕ ГОРЧИЦА | 526 ККАЛ | 300 ГР |
| 103 | ПЛАКИЯ ФИЛЕ РИБА ХЕК | 395 ККАЛ | 300 ГР |
| 104 | ХЕК ПЪРЖЕН | | 1КГ |
| 105 | ПЪСТЪРВА ПЪРЖЕНА | | 1КГ |
| 106 | ПЪРЖЕНА РИБА С ДОМАТИ | 647 ККАЛ | 300 ГР |
| 107 | ХЕК ВОДЕНИЧАРСКИ ГАР | 535 ККАЛ | 300 ГР |
| 108 | ХЕК ФИЛЕ ПАНЕ | 496 ККАЛ | 1 КГ |
| 109 | АКУЛА ФИЛЕ ПАНЕ | | 1 КГ |
| 110 | ПАНИРАНО ФИЛЕ ТРЕСКА | | 1 КГ |
| 111 | МЕДАЛЪОНИ ОТ РИБА С ГЪБЕН СОС | 806 ККАЛ | 300 ГР |
| 112 | СКУМРИЯ ФУРНА КГ | 522 ККАЛ | 1 КГ |
| 113 | ЗАПЕЧЕНА РИБА СЪС СМЕТАНОВ СОС(СЪОМГА) | 607 ККАЛ | 300 ГР |
| 114 | ПЕЧЕНА РИБА СКУМРИЯ СКАРА | 2640 ККАЛ | 1 КГ |
| 115 | ПЪСТЪРВА СКАРА | | 1 КГ |
| 116 | ХЕК ФИЛЕ САЛАМУРА | 240 ККАЛ | 300 ГР |
| 117 | РИБА СКУМРИЯ САЛАМУРА С ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 394 ККАЛ | 300 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

ЯСТΙΑ С МЕСО

| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
|-----|--|----------|--------|
| 118 | ПАЛАЧИНКА, ПЪЛНЕНИ С ПИЛ. МЕСО | 555 ККАЛ | 200 ГР |
| 119 | РИЗОТО С ПИЛЕ И ЯЙЦА | 588 ККАЛ | 240 ГР |
| 120 | РИЗОТО С МЕСО | 382 ККАЛ | 240 ГР |
| 121 | БЪРКАНИ ЯЙЦА С ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА И ГЪБИ | 394 ККАЛ | 180 ГР |
| 122 | КРЕНВИРШИ КАШКАВАЛ | 313 ККАЛ | 110 ГР |
| 123 | ПИЛЕШКО БУТЧЕ ВАРЕНО | 271 ККАЛ | 300 ГР |
| 124 | КЮФТЕТА ЗЕЛЕНЧУЦИ | 663 ККАЛ | 300 ГР |
| 125 | КЮФТЕТА КАРТОФИ | 696 ККАЛ | 300 ГР |
| 126 | КЮФТЕТА ОТ ТИКВИЧКИ И КАРТОФИ | 762 ККАЛ | 300 ГР |
| 127 | КЮФТЕТА КАРФИОЛ | 667 ККАЛ | 300 ГР |
| 128 | КЮФТЕТА ОТ ПРЯСНО ЗЕЛЕ | 596 ККАЛ | 300 ГР |
| 129 | КЮФТЕТА ОЛИМПИЙСКИ | 692 ККАЛ | 300 ГР |
| 130 | ПИЛЕ С БЯЛ ГЪБЕН СОС | 377 ККАЛ | 300 ГР |
| 131 | ПИЛЕ ДОМАТЕН СОС | 709 ККАЛ | 300 ГР |
| 132 | ПИЛЕ БУТЧЕ ФРИКАСЕ | 570 ККАЛ | 300 ГР |
| 133 | ПТИЦИ ФРИКАСЕ | 570 ККАЛ | 300 ГР |
| 134 | ПИЛЕ КАША СИРЕНЕ | 516 ККАЛ | 300 ГР |
| 135 | ПИЛЕ ЗАДУШЕНО | 364 ККАЛ | 300 ГР |
| 136 | ПИЛЕ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 448 ККАЛ | 300 ГР |
| 137 | ПИЛЕ ЛОВДЖИЙСКИ | 487 ККАЛ | 300 ГР |
| 138 | ПИЛЕ ЯХНИЯ | 429 ККАЛ | 300 ГР |
| 139 | ПИЛЕ КАРТОФИ | 498 ККАЛ | 300 ГР |
| 140 | ПИЛЕ ДОМАТИ | 405 ККАЛ | 300 ГР |
| 141 | ПИЛЕ ПАПРИКАШ | 410 ККАЛ | 300 ГР |
| 142 | ПИЛЕ ГРАХ | 456 ККАЛ | 300 ГР |
| 143 | ПИЛЕШКО БУТЧЕ С ГЪБИ | 361 ККАЛ | 300 ГР |
| 144 | ПТИЦА ПО ГРАДИНАРСКИ | 418 ККАЛ | 300 ГР |
| 145 | ПИЛЕ ЖЕТВАРСКИ | 392 ККАЛ | 300 ГР |
| 146 | ПИЛЕ ВИНЕН КЕБАП | 566 ККАЛ | 300 ГР |
| 147 | ПТИЦА КАВАРМА КЕБАП | 404 ККАЛ | 300 ГР |
| 148 | ПИЛЕ ПАНЕ БИРА ПАСТА | | 250 ГР |
| 149 | ПИЛЕ ПАНЕ | 438 ККАЛ | 150 ГР |
| 150 | ПИЛЕ БУТЧЕ ПАНЕ | | 150 ГР |
| 151 | ПЪРЖЕНО ПИЛЕШКО РУЛО | 590 ККАЛ | 150 ГР |
| 152 | ПИЛЕ ПЕЧЕНО Ф-НА ГАР | | 300 ГР |
| 153 | ПИЛЕ ПЕЧЕНО ЗЕЛЕ | 577 ККАЛ | 300 ГР |
| 154 | ПИЛЕ ЗЕЛЕ | 486 ККАЛ | 300 ГР |
| 155 | ПИЛЕ ПР.ЗЕЛЕ | 486 ККАЛ | 300 ГР |
| 156 | ПИЛЕ ЧЕХОХБИЛИ | 711 ККАЛ | 300 ГР |
| 157 | ПИЛЕ ЗЕЛЕНЧУК ОРИЗ | 550 ККАЛ | 300 ГР |
| 158 | ПИЛЕ ОРИЗ | 550 ККАЛ | 300 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
Industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|----------------------------------|-----------|--------|
| 159 | ПИЛЕ ГЮВЕЧ | 468 ККАЛ | 300 ГР |
| 160 | ПИЛЕ ПЕЧ. ФУРНА | 1124 ККАЛ | 1 КГ |
| 161 | ПИЛЕ ПЪРЖОЛА БУТ НА СКАРА | 303 ККАЛ | 120 ГР |
| 162 | ПИЛ.ДР.С ОРИЗ | 550 ККАЛ. | 300 ГР |
| 163 | МЕСО СЪС ЗЕЛЕН ЛУК | 370 ККАЛ | 300 ГР |
| 164 | СВИНСКО ГРАДИНАРСКИ | 395 ККАЛ | 300 ГР |
| 165 | СВ ЗЕЛЕН ФАСУЛ | 376 ККАЛ | 300 ГР |
| 166 | ТЕЛЕШКО ЗЕЛЕН ФАСУЛ | 386 ККАЛ | 300 ГР |
| 167 | ТЕЛЕШКО ГРАХ | 386 ККАЛ | 300 ГР |
| 168 | СВИНСКО С ГРАХ | 358 ККАЛ | 300 ГР |
| 169 | СВ КАРТОФИ | 601 ККАЛ | 300 ГР |
| 170 | СВ ПРАЗ | 620 ККАЛ | 300 ГР |
| 171 | СВИНСКО ЗРЯЛ ФАСУЛ | 776 ККАЛ | 300 ГР |
| 172 | КЮФТЕТА ЯХНИЯ | 551 ККАЛ | 300 ГР |
| 173 | КЮФТЕТА ЧИРПАНСКИ | 661 ККАЛ | 300 ГР |
| 174 | КЮФТЕТА С МАГДАНОЗ | 616 ККАЛ | 300 ГР |
| 175 | КЮФТЕТА МАРИНОВ | 588 ККАЛ | 300 ГР |
| 176 | КЮФТЕТА ДОМАТЕН СОС | 604 ККАЛ | 300 ГР |
| 177 | КЮФТЕТА ПО ОРИЕНТАЛСКИ | 580 ККАЛ | 300 ГР |
| 178 | КЮФТЕТА БЯЛ СОС | 700 ККАЛ | 300 ГР |
| 179 | ЗАДУШЕНО СВИНСКО МЕСО | 527 ККАЛ | 300 ГР |
| 180 | ЗАДУШЕНО МЕСО С ЛУК | 521 ККАЛ | 300 ГР |
| 181 | СВИНСКО ЗАДУШЕНО МЕСО С ГЪБИ | 523 ККАЛ | 300 ГР |
| 182 | МЕСО ОТ СВИНСКИ БУТ ПО МОРЯШКИ | 797 ККАЛ | 300 ГР |
| 183 | СВИНСКО МЕСО ПО ЛОВДЖИЙСКИ | 488 ККАЛ | 300 ГР |
| 184 | ЗАДУШЕНИ ПЪРЖОЛИ С ПИКАНТЕН СОС | 562 ККАЛ | 300 ГР |
| 185 | СВ ВИНЕН КЕБАП | 395 ККАЛ | 320 ГР |
| 186 | СВ КАВЪРМА КЕБАП | 752 ККАЛ | 250 ГР |
| 187 | ШИШ КЕБАП | 619 ККАЛ | 300 ГР |
| 188 | ТАС КЕБАП ОТ СВИНСКИ БУТ | 662 ККАЛ. | 300 ГР |
| 189 | СВ СТОМНА КЕБАП | 595 ККАЛ | 220 ГР |
| 190 | КЕБАП ОТ СВИНСКО МЕСО ВЪРХУ ОРИЗ | 714 ККАЛ. | 250 ГР |
| 191 | КЕБАП ОТ ТЕЛЕШКО МЕСО ВЪРХУ ОРИЗ | 714 ККАЛ | 250 ГР |
| 192 | СВ ГУЛАШ | 501 ККАЛ | 300 ГР |
| 193 | СВ ГУЛАШ СЕГЕДИНСКИ | 852 ККАЛ | 300 ГР |
| 194 | ТЕЛ ВИНЕН КЕБАП | 395 ККАЛ | 320 ГР |
| 195 | ГУЛАШ СЪС СМЕТАНА | 595 ККАЛ | 300 ГР |
| 196 | СВ КАВАРМА | 356 ККАЛ | 200 ГР |
| 197 | СВ КАВАРМА ВОДЕНИЧАРСКИ | 437 ККАЛ | 250 ГР |
| 198 | СВ КАВАРМА РАДОМИРСКИ | 477 ККАЛ | 260 ГР |
| 199 | КАВАРМА ОТ СВИНСКО МЕСО В ОМЛЕТ | 506 ККАЛ | 280 ГР |
| 200 | ПЪРЖЕНИ КЮФТЕТА 1БР | 216 ККАЛ | 65 ГР |
| 201 | ШНИЦЕЛ МЛЯНО МЕСО | | 150 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



ар. 64 от общ др. стр. 93



Party Food
Industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|---|-----------|--------|
| 202 | ШНИЦЕЛ МЛЯНО МЕСО ДОМАШНОМУ | 434 ККАЛ | 150 ГР |
| 203 | БИФТЕК ХАМБУРГСКИ | 414 ККАЛ | 195 ГР |
| 204 | СВ ШНИЦЕЛ ГЪБИ | 799 ККАЛ | 300 ГР |
| 205 | ШНИЦЕЛ ПО УНГАРСКИ | 564 ККАЛ | 300 ГР |
| 206 | ШНИЦЕЛ ПО ЖЕНЕВСКИ | 551 ККАЛ | 300 ГР |
| 207 | СВ ШНИЦЕЛ ПАНЕ | 599 ККАЛ | 150 ГР |
| 208 | СВ ШНИЦЕЛ ВИЕНСКИ | 434 ККАЛ | 145 ГР |
| 209 | СВ ШНИЦЕЛ МИЛАНСКИ | 569 ККАЛ | 300 ГР |
| 210 | СВ ПЪРЖОЛА ТИГАН | 400 ККАЛ | 123 ГР |
| 211 | ПЪРЖОЛА С ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА И С ГЪБИ (ПАЛАС) | 622 ККАЛ | 320 ГР |
| 212 | ПЪРЖОЛА С КРЕНВИРШИ И ГЪБЕН СОС (ТУРБИГО) | 969 ККАЛ | 300 ГР |
| 213 | ПЪРЖОЛА ЗИНГАРА | 796 ККАЛ | 300 ГР |
| 214 | СВ ПЪРЖОЛА ЛОВДЖИЙСКИ | 694 ККАЛ | 270 ГР |
| 215 | СВ ПЪРЖОЛА ГЪБИ | 596 ККАЛ | 310 ГР |
| 216 | СВ ПЪРЖОЛА ПАНЕ | 1121 ККАЛ | 211 ГР |
| 217 | ПЪРЖОЛА ПО МОСКОВСКИ | 1243 ККАЛ | 335 ГР |
| 218 | ТЕЛ БИФТЕК ЯЙЦЕ | 403 ККАЛ | 108 ГР |
| 219 | ТУРНЕДО С ПЪЛНЕН ДОМАТ (КАРМЕН) | 517 ККАЛ | 340 ГР |
| 220 | ТУРНЕДО С ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА (РОСИНИ) | 904 ККАЛ | 340 ГР |
| 221 | ТУРНЕДО В ПАЛАЧИНКА (ТУРИСТ) | 1324 ККАЛ | 320 ГР |
| 222 | НАТУРАЛНО СВИНСКО ФИЛЕ | 445 ККАЛ | 148 ГР |
| 223 | СВИНСКО ФИЛЕ С ГЪБИ | 490 ККАЛ | 148 ГР |
| 224 | СВ ФИЛЕ ВРЕТЕНО | 799 ККАЛ | 200 ГР |
| 225 | МЕДАЛЪОН С КРЕНВИРШИ (ТУРБИГО) | 660 ККАЛ | 210 ГР |
| 226 | МЕДАЛЪОН С ГЪБИ | 813 ККАЛ | 345 ГР |
| 227 | НОАЗЕТИ ПО ПАРИЖКИ | 424 ККАЛ | 170 ГР |
| 228 | СТЕК КОРДОН БЛЪО | 866 ККАЛ | 220 ГР |
| 229 | СТЕК С ЛУК, ГЪБИ И ЯЙЦА (ОДЕСОС) | 670 ККАЛ | 160 ГР |
| 230 | СТЕК АНТОАНЕТА | 592 ККАЛ | 300 ГР |
| 231 | РАМСТЕК ОТ ТЕЛЕШКИ ШОЛ С ЛУК | 388 ККАЛ | 170 ГР |
| 232 | НАТУРАЛНИ СВИНСКИ КАРЕТА С ЛИМОН | 418 ККАЛ | 125 ГР |
| 233 | ПЕЧЕНО МЕСО ОТ СВИНСКИ ВРАТ | 825 ККАЛ | 300 ГР |
| 234 | СВ ПЕЧЕНО ГАР | 414 ККАЛ | 300 ГР |
| 235 | ПЕЧЕНО ТЕЛЕШКО МЕСО, ШПИКОВАНО С КРЕНВИРШИ | 672 ККАЛ | 310 ГР |
| 236 | ПЕЧЕНИ СВ.РЕБРА | | 1 КГ. |
| 237 | ПЕЧЕНА СВ.ПЛЕШКА | | 1 КГ. |
| 238 | ПЕЧЕН СВ.ДЖОЛАН | | 1 КГ. |
| 239 | ПЕЧЕН СВ.ВРАТ | | 1 КГ. |
| 240 | ПЕЧЕН СВ.БУТ | | 1 КГ. |
| 241 | РУЛАДИНИ КАЙМА | 611 ККАЛ | 150 ГР |
| 242 | РУЛО (СТЕФАНИ) | 687 ККАЛ | 200 ГР |
| 243 | РУЛО ОТ СМЛЯНО МЕСО С ГЪБИ И С ШУНКА | 637 ККАЛ | 200 ГР |
| 244 | КЕБАПЧЕ;КЮФТЕ СВИНСКО | | 55 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 66, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|---|-----------|--------|
| 245 | СВ ПЪРЖОЛА | 903 ККАЛ | 117 ГР |
| 246 | ПИЛЕ НАСЛАДА150ГР | | 110 ГР |
| 247 | ПИЛ.ПРЪЧИЦИ ПАНЕ | | 180 ГР |
| 248 | ТЕЛ БУРГЕРПАРТИ80ГР | | 70 ГР |
| 249 | СВИНСКО МЕСО ПРЯСНО ЗЕЛЕ | 656 ККАЛ | 300 ГР |
| 250 | СВ.РЕБРА С ПРЯСНО ЗЕЛЕ | 620 ККАЛ | 300 ГР |
| 251 | СВ КИСЕЛО ЗЕЛЕ | 1119 ККАЛ | 300 ГР |
| 252 | СВИНСКИ РЕБРА КИСЕЛО ЗЕЛЕ | 653 ККАЛ | 300 ГР |
| 253 | СВ ОРИЗ | 800 ККАЛ | 300 ГР |
| 254 | СВ ГЮВЕЧ ЗЕЛЕНЧУК | 747 ККАЛ | 350 ГР |
| 255 | СВ СЛАВЯНСКИ ГЮВЕЧ | 734 ККАЛ | 300 ГР |
| 256 | СВ ТРАКИЙСКИ ГЮВЕЧ | 708 ККАЛ | 300 ГР |
| 257 | СВ ГЮВЕЧ МАНАСТИРСКИ | 734 ККАЛ | 300 ГР |
| 258 | МУСАКА МЕСО КАРТОФИ | 600 ККАЛ | 300 ГР |
| 259 | МУСАКА С МЕСО И КАРТОФИ | 603 ККАЛ | 300 ГР |
| 260 | МУСАКА МЕСО ЗЕЛЕ | 562 ККАЛ | 300 ГР |
| 261 | МУСАКА С МЕСО И ПР.ЗЕЛЕ | 562 ККАЛ | 300 ГР |
| 262 | МУСАКА МЕСО ТИКВИЧКИ | 582 ККАЛ | 300 ГР |
| 263 | МУСАКА МЕСО МАКАРОНИ | 814 ККАЛ | 300 ГР |
| 264 | ЧЕРЕН ДРОБ С ДОМАТЕН СОС | 655 ККАЛ | 300 ГР |
| 265 | ПЪРЖЕН ЧЕРЕН ДРОБ | 452 ККАЛ | 150 ГР |
| 266 | ПЪРЖЕН СВИНСКИ ЧЕРЕН ДРОБ ПО ТИРОЛСКИ | 656 ККАЛ | 300 ГР |
| 267 | СВ ЧЕРЕН ДРОБ СЕЛСКИ | 477 ККАЛ | 300 ГР |
| 268 | ПАНИРАН СВИНСКИ ЕЗИК | 726 ККАЛ | 125 ГР |
| 269 | АГНЕСКА ДРОБ САРМА | 375 ККАЛ | 280 ГР |
| 270 | ПИЛЕШКО БУТЧЕ САЛАМУРА С ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 240 ККАЛ | 300 ГР |
| 271 | ПИЛЕ САЛАМУРА | 240 ККАЛ | 300 ГР |
| 272 | ПИЛЕ БАТОВСКИ | 388 ККАЛ | 300 ГР |
| 273 | ПИЛЕ ЛИПОВАНСКИ | 458 ККАЛ | 250 ГР |
| 274 | СВИНСКО МЕСО С КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ | 577 ККАЛ | 300 ГР |
| 275 | БОБ ПО ОВЧАРСКИ | 786 ККАЛ | 300 ГР |
| 276 | ЗАДУШЕНА ПЪРЖОЛА В ЗЕЛЕВ ЛИСТ | 660 ККАЛ | 200 ГР |
| 277 | КЮФТЕТА СЪС ЗРЯЛ ФАСУЛ | 776 ККАЛ | 300 ГР |
| 278 | СВИНСКО ФИЛЕ ПО ПЛЕВЕНСКИ | 337 ККАЛ | 150 ГР |
| 279 | ПИЛ.КЪЛЦАНИЦА200ГР. | 211 ККАЛ | 140 ГР |
| 280 | ПИЛ.ШИШ В БУЛО | 195 ККАЛ | 70 ГР |
| 281 | ПИЛЕ ФИЛЕ СКАРА | 231 ККАЛ | 120 ГР |
| 282 | КРЕНВИРШ БР | 100 ККАЛ | 100 ГР |
| 283 | ШУНКА ПАНЕ | 704 ККАЛ | 170 ГР |
| 284 | ПИЛЕ БУТЧЕ ПЕЧЕНО КГ | | 1КГ. |
| 285 | КРЕНВИРШ ПАНЕ | 131 ККАЛ | 110 ГР |
| 286 | ПИЛЕ ШИШЧЕ БР | 123 ККАЛ | 75 ГР |
| 287 | ПЪЛНЕНИ КЮФТЕТА ЗРАЗИ | 405 ККАЛ | 140 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/63 06 03
факс 042/63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/421 91 65, 421 91 66
факс 02/421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food

Industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|-------------------------------|-----------|--------|
| 288 | ПИЛЕ СЪС СУСАМ | 441 ККАЛ | 150 ГР |
| 289 | ПИЛЕ БАДЕМИ | 445 ККАЛ | 150 ГР |
| 290 | ПИЛЕШКИ ГЪРДИ КОРНФЛЕЙКС | 451 ККАЛ | 150 ГР |
| 291 | ПИЛЕШКИ ДРЕБОЛИИ ПО СЕЛСКИ | 411 ККАЛ | 250 ГР |
| 292 | МАРИНОВАНИ ПИЛЕ КРИЛЦА К-ТСКИ | 410 ККАЛ. | 200 ГР |
| 293 | СВ ГУЛАШ СМЕТАНА | 701 ККАЛ | 300 ГР |
| 294 | ПИЛЕ НАСЛАДА | 201 ККАЛ | 120 ГР |
| 295 | ПИЛ.РУЛО В БУЛО150ГР | 453 ККАЛ | 110 ГР |
| 296 | КОМИТСКО МЕЗЕ В БУЛО | 145 ККАЛ | 190 ГР |

ЯСТИЯ ПОСТНИ

| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
|-----|---|-----------|--------|
| 297 | СУФЛЕ ОТ КАШКАВАЛ | 488 ККАЛ | 150 ГР |
| 298 | МЛЕЧНА КАША СИРЕНЕ | 523 ККАЛ | 250 ГР |
| 299 | КАШКАВАЛ ПАНЕ | 704 ККАЛ | 170 ГР |
| 300 | СИРЕНЕ ПАНЕ | 704 ККАЛ | 170 ГР |
| 301 | СИРЕНЕ (КАШКАВАЛ) ФУРНА | | 180 ГР |
| 302 | СИРЕНЕ ШОПСКИ | 563 ККАЛ | 170 ГР |
| 303 | КАШКАВАЛ ФУРНА НАСТР | 532 ККАЛ | 180 ГР |
| 304 | СИРЕНЕ ГЮВЕЧЕ АСЕНОВГРАДСКИ | 628 ККАЛ | 250 ГР |
| 305 | ДОМАТИ, ПЪЛНЕНИ С ПАСТЕТ ОТ МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ | 332 ККАЛ | 200 ГР |
| 306 | ДОМАТИ, ПЪЛНЕНИ СЪС САЛАТА СНЕЖАНКА | 400 ККАЛ | 200 ГР |
| 307 | ДОМАТИ ПЪЛНЕНИ С РУСКА САЛАТА | 338 ККАЛ | 200 ГР |
| 308 | СУФЛЕ ОТ СПАНАК | 324 ККАЛ | 150 ГР |
| 309 | ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ | 471 ККАЛ | 200 ГР |
| 310 | ОГРЕТЕН ОТ СПАНАК | 390 ККАЛ | 200 ГР |
| 311 | ОГРЕТЕН ОТ ТИКВИЧКИ | 355 ККАЛ | 200 ГР |
| 312 | РИЗОТО С ГЪБИ | 388 ККАЛ. | 240 ГР |
| 313 | КНЕДЛИ ОТ СПАНАК | 378 ККАЛ. | 300 ГР |
| 314 | ЗАДУШЕНО ПРЯСНО ЗЕЛЕ С МОРКОВИ И ДОМАТИ | 329 ККАЛ | 300 ГР |
| 315 | КАЧАМАК СИРЕНЕ | 523 ККАЛ | 250 ГР |
| 316 | КАША ПРАЗ СИРЕНЕ | 313 ККАЛ | 250 ГР |
| 317 | КАША СПАНАК СИРЕНЕ | 300 ККАЛ | 250 ГР |
| 318 | КАША ГЪБИ | 207 ККАЛ | 250 ГР |
| 319 | ЯХНИЯ КАРТОФИ | 388 ККАЛ | 300 ГР |
| 320 | ЯХНИЯ ТИКВИЧКИ | 322 ККАЛ | 300 ГР |
| 321 | ЯХНИЯ ЗЕЛЕН ФАСУЛ | 312 ККАЛ | 300 ГР |
| 322 | ЯХНИЯ ГРАХ | 358 ККАЛ | 300 ГР |
| 323 | ЯХНИЯ БАМЯ | 279 ККАЛ | 300 ГР |
| 324 | ЯХНИЯ ПО МАНАСТИРСКИ; | 321 ККАЛ | 300 ГР |
| 325 | ЯХНИЯ ПО ОВЧАРСКИ | 505 ККАЛ | 300 ГР |
| 326 | ЯХНИЯ ДОБРУДЖАНСКИ | 278 ККАЛ | 300 ГР |
| 327 | КАПАМА | 316 ККАЛ. | 250 ГР |
| 328 | ПЪЛНЕНИ ПАТЛАДЖАНИ | 158 ККАЛ | 300 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|--|----------|--------|
| 329 | ЯХНИЯ ГЪБИ | 232 ККАЛ | 300 ГР |
| 330 | ЯХНИЯ ЛЕЩА | 227 ККАЛ | 300 ГР |
| 331 | ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ | 480 ККАЛ | 300 ГР |
| 332 | ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ КИСЕЛО ЗЕЛЕ | 395 ККАЛ | 300 ГР |
| 333 | ЗРЯЛ ФАСУЛ ШОПСКИ | 508 ККАЛ | 300 ГР |
| 334 | ЗРЯЛ ФАСУЛ С НАДЕНИЦА | 754 ККАЛ | 300 ГР |
| 335 | ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ (ДОМАТИ, ТИКВИЧКИ) С ОРИЗ | 402 ККАЛ | 300 ГР |
| 336 | ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ С ОРИЗ И ГЪБИ | 392 ККАЛ | 250 ГР |
| 337 | ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ (ДОМАТИ) СЪС СИРЕНЕ (ИЗВАРА) | 408 ККАЛ | 250 ГР |
| 338 | ПЪЛНЕНИ ПАТЛАДЖАНИ С ОРИЗ | 425 ККАЛ | 300 ГР |
| 339 | САРМИ ЛОЗОВИ ЛИСТА | 460 ККАЛ | 300 ГР |
| 340 | САРМИ КИСЕЛО ЗЕЛЕ | 446 ККАЛ | 300 ГР |
| 341 | САРМИ ПРЯСНО ЗЕЛЕ С КИСЕЛО МЛЯКО | 435 ККАЛ | 300 ГР |
| 342 | ПЛАКИЯ ОТ КАРТОФИ | 371 ККАЛ | 300 ГР |
| 343 | ПЛАКИЯ ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ (ТИКВИЧКИ) | 294 ККАЛ | 300 ГР |
| 344 | ПЛАКИЯ ОТ ЗРЯЛ ФАСУЛ | 493 ККАЛ | 300 ГР |
| 345 | ПЛАКИЯ ОТ ЛЕЩА | 229 ККАЛ | 300 ГР |
| 346 | ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ СЪС СИРЕНЕ | 441 ККАЛ | 150 ГР |
| 347 | ПЪРЖЕНИ ПИПЕРКИ ДОМАТЕН СОС | 386 ККАЛ | 270 ГР |
| 348 | ПИПЕРКИ ПО ПАНАГЮРСКИ | 430 ККАЛ | 300 ГР |
| 349 | ПАНИРАНИ ПИПЕРКИ | 485 ККАЛ | 200 ГР |
| 350 | ЧУШКА БЮРЕК | 511 ККАЛ | 250 ГР |
| 351 | ЛЮТИКА СЪС ЗРЯЛ ФАСУЛ | 535 ККАЛ | 300 ГР |
| 352 | ПАТЛАДЖАНИ Т-КИ ПИПЕРКИ | 389 ККАЛ | 300 ГР |
| 353 | ПЪРЖЕНИ ПАТЛАДЖАНИ С ПОДЛУЧЕН СОС | 482 ККАЛ | 300 ГР |
| 354 | ПЪРЖЕНИ ТИКВИЧКИ ПОДЛУЧЕН СОС | 482 ККАЛ | 300 ГР |
| 355 | ПЪРЖЕНИ ПАТЛАДЖАНИ С ДОМАТЕН СОС | 495 ККАЛ | 300 ГР |
| 356 | ПЪРЖЕНИ Т-КИ ДОМ СОС | 495 ККАЛ | 300 ГР |
| 357 | ПЪРЖЕНИ ТИКВИЧКИ С ДОМАТЕН СОС | 495 ККАЛ | 300 ГР |
| 358 | ПЪРЖЕНИ ТИКВИЧКИ С ПОДЛУЧЕН СОС | 482 ККАЛ | 300 ГР |
| 359 | ПЪРЖЕНИ ТИКВИЧКИ С ДОМАТЕН СОС | 495 ККАЛ | 300 ГР |
| 360 | ПАНИРАНИ БРОКОЛИ | 173 ККАЛ | 300 ГР |
| 361 | ПАНИРАН КАРФИОЛ | 424 ККАЛ | 300 ГР |
| 362 | ПАНИРАН КАРФИОЛ | 424 ККАЛ | 300 ГР |
| 363 | К-ТА КАРТОФИ ДОМ СОС | 681 ККАЛ | 300 ГР |
| 364 | ВЕГЕТАРИАНСКИ ПАНИРАН ШНИЦЕЛ | 724 ККАЛ | 300 ГР |
| 365 | ШНИЦЕЛ ТИКВИЧКИ ФУРНА | 624 ККАЛ | 180 ГР |
| 366 | КАРТОФИ СИРЕНЕ ЯЙЦА Ф-А | 483 ККАЛ | 250 ГР |
| 367 | КАРТОФИ ЯЙЦА ФУРНА | 424 ККАЛ | 300 ГР |
| 368 | КАРТОФЕНО РУЛО ГЪБИ | 549 ККАЛ | 350 ГР |
| 369 | РУЛО КАРТОФИ | 643 ККАЛ | 300 ГР |
| 370 | ПАТЛАДЖАНИ С КАШКАВАЛ | 450 ККАЛ | 250 ГР |
| 371 | ПИПЕРКИ ЯЙЦА СИРЕНЕ Ф-А | 432 ККАЛ | 250 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 08
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянка 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





PartyFood
industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|---|-----------|--------|
| 372 | ПРАЗ СИРЕНЕ | 434 ККАЛ | 300 ГР |
| 373 | ПРАЗ ДОМАТИ ФУРНА | 371 ККАЛ | 250 ГР |
| 374 | ТИКВИЧКИ СИРЕНЕ ФУРНА | 371 ККАЛ | 250 ГР |
| 375 | КОКТЕЙЛ ОТ ПИЛЕ | 196 ККАЛ | 100 ГР |
| 376 | ПАЛАЧИНКА, ПЪЛНЕНИ С ШУНКА И ГЪБИ | 555 ККАЛ | 200 ГР |
| 377 | К.ЗЕЛЕ С ДОМАТИ | 321 ККАЛ | 300 ГР |
| 378 | СПАНАК С КАРТОФИ НА ФУРНА | 514 ККАЛ. | 300 ГР |
| 379 | ЗЕЛЕН ФАСУЛ ЯЙЦА ФУРНА | 321 ККАЛ | 300 ГР |
| 380 | ЗЕЛЕНЧУКОВА ДРОБ САРМА | 491 ККАЛ | 300 ГР |
| 381 | ВЕГЕТАРИАНСКА ДРОБ - САРМА | 544 ККАЛ | 300 ГР |
| 382 | КАРТОФИ ОРИЗ | 466 ККАЛ | 300 ГР |
| 383 | ДОМАТИ ОРИЗ | 410 ККАЛ | 300 ГР |
| 384 | ПИПЕРКИ ОРИЗ | 371 ККАЛ | 300 ГР |
| 385 | ЗЕЛЕ С ОРИЗ | 427 ККАЛ | 300 ГР |
| 386 | ПРАЗ ОРИЗ | 492 ККАЛ | 300 ГР |
| 387 | СПАНАК ОРИЗ | 417 ККАЛ | 300 ГР |
| 388 | ГЪБИ ОРИЗ | 350 ККАЛ | 300 ГР |
| 389 | ТИКВИЧКИ С ОРИЗ | 350 ККАЛ | 300 ГР |
| 390 | МАСЛИНИ ОРИЗ | 439 ККАЛ | 300 ГР |
| 391 | ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 397 ККАЛ | 300 ГР |
| 392 | ГЮВЕЧ ОВЧАРСКИ | 461 ККАЛ | 300 ГР |
| 393 | ГЮВЕЧ ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ | 397 ККАЛ | 300 ГР |
| 394 | МУСАКА КАРТОФИ | 547 ККАЛ | 300 ГР |
| 395 | МУСАКА ТИКВИЧКИ | 522 ККАЛ | 300 ГР |
| 396 | СПАГЕТИ ПО МИЛАНСКИ | 469 ККАЛ | 250 ГР |
| 397 | СПАГЕТИ С ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА | 500 ККАЛ | 250 ГР |
| 398 | СПАГЕТИ ПО БОЛОНСКИ | 1022 ККАЛ | 330 ГР |
| 399 | СПАГЕТИ ПО СИЦИЛИАНСКИ | 603 ККАЛ | 250 ГР |
| 400 | МУСАКА ОТ ПРАЗ | 481 ККАЛ | 300 ГР |
| 401 | ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ С МЕСО | 578 ККАЛ | 300 ГР |
| 402 | ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ С МЕСО | 598 ККАЛ | 300 ГР |
| 403 | САРМИ ОТ ЛОЗОВИ ЛИСТА С МЕСО | 559 ККАЛ | 250 ГР |
| 404 | САРМИ ЗЕЛЕВИ КАЙМА | 625 ККАЛ | 300 ГР |
| 405 | САРМИ ОТ ЗЕЛЕВИ ЛИСТА С КАЙМА | 625 ККАЛ | 300 ГР |
| 406 | МАКАРОНИ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ | 383 ККАЛ | 250 ГР |
| 407 | СПАГЕТИ СЪС СИРЕНЕ | 340 ККАЛ | 200 ГР |
| 408 | МАКАРОНИ СИРЕНЕ ЗАХАР | 422 ККАЛ | 220 ГР |
| 409 | РУЛАДИНИ С КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ ПО НЕМСКИ | 433 ККАЛ | 190 ГР |
| 410 | РУЛАДИНИ С ГЪБИ | 382 ККАЛ | 190 ГР |
| 411 | РУЛО С ОМЛЕТ И ЗЕЛЕНЧУЦИ | 579 ККАЛ | 200 ГР |
| 412 | ДРОБ САРМА ОТ ЗЕЛЕНЧУЦИ С КАШКАВАЛ | 469 ККАЛ | 300 ГР |
| 413 | САРМИ ПИЛЕ К-ЛО ЗЕЛЕ | 558 ККАЛ | 300 ГР |
| 414 | ЗРЯЛ ФАСУЛ ПО МАСЛАРСКИ | 715 ККАЛ | 300 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 66, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|----------------------------|----------|--------|
| 415 | ГЮВЕЧ ПО ВОДЕНИЧАРСКИ | 410 ККАЛ | 300 ГР |
| 416 | ПИПЕРКИ ДОМАТЕН СОС СИРЕНЕ | | 300 ГР |

СКАРА

| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
|-----|----------------------------|----------|--------|
| 417 | СКУМРИЯ ФИЛЕ СКАРА ГАР | | 300 ГР |
| 418 | СЪОМГА СКАРА | | 1 КГ |
| 419 | ХАЙД. КЪЛЦ.120ГР. | | 96 ГР |
| 420 | ЗАБУЛЕНО КЕБАПЧЕ | | 60 ГР |
| 421 | БАЛКАНСКА СКАРА ЛЕКИ | | 100 ГР |
| 422 | КАСАПСКО МЕЗЕ | | 100 ГР |
| 423 | СВ КАРЕ НА СКАРА | 903 ККАЛ | 144 ГР |
| 424 | СВ.ШИШЧЕ ПО КАВКАЗКИ | 154 ККАЛ | 60 ГР |
| 425 | СВ ШИШЧЕ СКАРА | 222 ККАЛ | 60 ГР |
| 426 | ПЛЕСКАВИЦА В БУЛО140ГР | | 120 ГР |
| 427 | КЪЛЦАНА НАДЕНИЦА 120ГР | | 120 ГР |
| 428 | ТРАКИЙСКО КЮФТЕ200ГР | | 160 ГР |
| 429 | ЛОВДЖИЙСКО КЮФТЕ | | 120 ГР |
| 430 | СЕЛСКИ СУДЖУК | | 200 ГР |
| 431 | ХАЙДУШКО КЮФТЕ 150ГР | | 110 ГР |
| 432 | СВ КАРЕТА СКАРА АНГЛИЙСКИ | | 120 ГР |
| 433 | СВ КАРНАЧЕ СКАРА | | 150 ГР |
| 434 | НАДЕНИЦА СКАРА | | 100 ГР |
| 435 | ОГНЕНО КЮФТЕ120ГР | | 96 ГР |
| 436 | СВ ДРОБ СКАРА | 316 ККАЛ | 150 ГР |
| 437 | НАД.С БЕКОН И КАШКАВАЛ | | 80 ГР |
| 438 | НАДЕНИЦА НА СКАРА | | 100 ГР |
| 439 | ЮНАШКА САБЯ180ГР | | 140 ГР |
| 440 | КАСАПСКО КЮФТЕ120ГР | | 96 ГР |
| 441 | НАД.ПАРТИ180ГР | | 140 ГР |
| 442 | СВ.КЮФТЕ В БУЛО200ГР | | 160 ГР |
| 443 | ЛОВДЖИЙСКО МЕЗЕ200ГР | | 180 ГР |
| 444 | НАДЕНИЦА 100ГР | | 100 ГР |
| 445 | ЛИОНСКА СКАРА | | 190 ГР |
| 446 | НАД.С ПРАЗ БАРБЕКЮ 120ГР | | 96 ГР |
| 447 | ГУРМАНСКА ПЛЕСКАВИЦА200ГР. | | 160 ГР |
| 448 | НАДЕНИЦА ЕЛИТ120ГР | | 120 ГР |
| 449 | СВ ВРАТ СКАРА | 903 ККАЛ | 100 ГР |
| 450 | СВ.ВРАТ НА СКАРА | 903 ККАЛ | 100 ГР |
| 451 | БОЛЯРСКО КЮФТЕ НА СКАРА | | 190 ГР |

ГАРНИТУРИ

| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
|-----|------------------------|---------|--------|
| 452 | ГАР ЗЕЛЕ МОРКОВИ 100ГР | | 100 ГР |
| 453 | ГАР ДОМАТИ 0,100 | 68 ККАЛ | 100 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|--|----------|--------|
| 454 | ГАР КРАСТАВИЦИ 0,100 | | 100 ГР |
| 455 | ГАР ТУРШИЯ | | 150 ГР |
| 456 | ГАРНИТУРА ОРИЗ,ГРАХ,МОРКОВИ | | 150 ГР |
| 457 | ГАР ЗАДУШЕН ГРАХ0.1 | | 100 ГР |
| 458 | ГАР ЗАДУШЕН МОРКОВО.1 | | 100 ГР |
| 459 | ГАР СОТИРАНИ КАРТОФИ 0,15 | 162 ККАЛ | 100 ГР |
| 460 | ГАР КАРТОФИ МАСЛО100 | 141 ККАЛ | 100 ГР |
| 461 | ГАРНИТУРА ОТ КАРТОФИ И ДОМАТ | | 150 ГР |
| 462 | ГАР ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ 100 | 339 ККАЛ | 100 ГР |
| 463 | ГАРНИТУРА ОТ ПАТЛАДЖАНИ (КЪОПОЛУ) | | 150 ГР |
| 464 | Г-РА БЛ.КАРТ. И КРАСТ. | | 150 ГР |
| 465 | ГАР ПЮРЕ КАРТОФИ Г 100 | 131 ККАЛ | 100 ГР |
| 466 | Г-РА ИСПАНСКА СМЕС | | 150 ГР |
| 467 | Г-РА СМЕС МЕКСИКО | | 150 ГР |
| 468 | Г-РА СМЕС ПРОЛЕТ | | 150 ГР |
| 469 | ГАР ПЮРЕ КАРТОФИ | | 100 ГР |
| 470 | ГАРНИТУРА ОТ КАРТОФИ ЛИОНЕЗ И КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ | | 150 ГР |
| 471 | ГАР ЗРЯЛ ФАСУЛ, КРАСТАВИЦА 150 | | 150 ГР |
| 472 | ГАР ОРИЗО,100 | 162 ККАЛ | 100 ГР |
| 473 | Г-РА ТУРШИЯ И ЗРЯЛ ФАСУЛ | | 150 ГР |
| 474 | Г-РА ОРИЕНТ | | 150 ГР |
| 475 | Г-РА ТУРШИЯ И КАРТОФИ | | 150 ГР |
| 476 | ГАР ОРИЗ ШУНКА150 | | 150 ГР |
| 477 | ГАР ОРИЗ ГЪБИ | 240 ККАЛ | 150 ГР |
| 478 | ГАРНИТУРА ОТ ОРИЗ ПО ГРЪЦКИ | 239 ККАЛ | 150 ГР |
| 479 | ГАР ОРИЗ ГРАХ ШУНКА | 243 ККАЛ | 150 ГР |
| 480 | Г-РА ЗРЯЛ Ф-Л И ТУРШИЯ | | 150 ГР |
| 481 | ГАР ЛЮТЕНИЦА 0.1 | 200 ККАЛ | 100 ГР |
| 482 | ГАРНИТУРА ПЮРЕ КАРТОФИ, ЛЮТЕНИЦА | | 150 ГР |
| 483 | ГАР ЗАДУШЕН МИКС | | 150 ГР |
| 484 | Г-РА К-ВИЧКИ ОРИЗ | | 150 ГР |
| 485 | ГАР БОБ(178),ЛЮТЕНИЦА(143) КРАСТАВИЧКИ | | 150 ГР |
| 486 | ГАР БОБ178 ЛЮТЕНИЦА | | 150 ГР |
| 487 | Г-РА ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ, РУСКА САЛАТА | | 150 ГР |
| 488 | Г-РА ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ, СНЕЖАНКА | | 150 ГР |
| 489 | Г-РА О КРАСТАВИЦИ(143) И КАРТОФИ | | 150 ГР |
| 490 | Г-РА ДОМАТ,ЧУШКА,БЛ.КАРТОФ | | 150 ГР |
| 491 | Г-РА ОТ ДОМАТИ И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ | | 150 ГР |
| 492 | Г-РА ОТ КИСЕЛИ КР.(145)И ЗРЯЛ ФАСУЛ | | 150 ГР |
| 493 | Г-РА ОТ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ И КРАСТАВИЧКИ | | 150 ГР |
| 494 | Г-РА ТУРШИЯ КАРТОФИ ДУКЕСИ | | 150 ГР |
| 495 | Г-РА ЗРЯЛ ФАСУЛ И ДОМАТИ | | 150 ГР |
| 496 | Г-РА ОТ ТУРШИЯ КАРТОФИ ПЪРЖЕНИ | | 150 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg





Party Food
industrial catering and food supply

| | | | |
|-----|--|--|--------|
| 497 | Г-РА ОТ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ(164) И МАРУЛЯ С РЕПИЧКИ И ПРЕСЕН ЛУК | | 150 ГР |
| 498 | Г-РА ОТ ДОМАТИ(142), КРАСТАВИЦИ(143) И ПЪРЖЕНИ ПИПЕРКИ | | 150 ГР |
| 499 | Г-РА ДОМАТИ ПЪРЖЕНИ ПИПЕРКИ КРАСТСВИЦИ | | 150 ГР |
| 500 | Г-РА ОТ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ И ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ | | 150 ГР |
| 501 | Г-РА БЛ.КАРТОФ И ПЪРЖЕНИ ПИПЕРКИ | | 150 ГР |
| 502 | Г-РА ОТ ДОМАТИ, КРАСТАВИЦИ И ЗРЯЛ ФАСУЛ | | 150 ГР |
| 503 | Г-РА ОТ КАРТОФИ И ЛЮТЕНИЦА | | 150 ГР |
| 504 | Г-РА ОТ ДОМАТИ, ПЪРЖЕНИ ПИПЕРКИ | | 150 ГР |
| 505 | Г-РА КРАСТАВИЦИ ЗАДУШЕН ОРИЗ | | 150 ГР |
| 506 | Г-РА, ПЪРЖЕНИ К-ФИ, ЛЮТЕНИЦА | | 150 ГР |
| 507 | Г-РА ОТ ДОМАТИ,КАРТОФИ С МАСЛО | | 150 ГР |
| 508 | Г-РА ПРЕСНО ЗЕЛЕ МОРКОВИ(137) ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ | | 150 ГР |
| 509 | Г-РА ЛЮТЕНИЦА ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ | | 150 ГР |
| 510 | Г-РА ЗЕЛЕ,МОРКОВ,КАРТОФ | | 150 ГР |
| 511 | Г-РА ОТ ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ | | 150 ГР |
| 512 | Г-РА ОТ ДОМАТИ,КРАСТАВИЦИ И ПЪРЖЕН КАРТОФ | | 150 ГР |
| 513 | Г-РА ОТ ОРИЗ И К-ЧКИ Т-Я | | 150 ГР |
| 514 | Г-РА ДОМАТИ И ЗЕЛЕ | | 150 ГР |
| 515 | Г-РА ОТ ЛЮТЕНИЦА И КР.К-ВА | | 150 ГР |
| 516 | Г-РА ДОМАТ,КРАСТАВИЦИ И КАРТОФИ ЛИОНЕЗ | | 150 ГР |
| 517 | Г-РА ОТ КАРТОФИ ЛИОНЕЗ | | 150 ГР |
| 518 | Г-РА КЪПООЛУ И КАРТОФИ | | 150 ГР |
| 519 | Г-РА ОТ МАРУЛЯ, КАРТОФИ ПЪРЖ. | | 150 ГР |

ЗАКУСКИ

| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
|-----|------------------------|---------|--------|
| 520 | ЧАЙ РЕЦ | | |
| 521 | КАФЕ ЕСПРЕСО | | |
| 522 | КАФЕ ЕСПРЕСО ГРИЙН | | |
| 523 | СИРЕНЕ 50ГР | | 50 ГР |
| 524 | ШУНКА 50ГР | | 50 ГР |
| 525 | ШПЕК 50ГР | | 50 ГР |
| 526 | ДОМАТ ПРЕСЕН - 0,100 | | 100 ГР |
| 527 | ТРОЕН САНДВИЧ С ШУНКА | | |
| 528 | С/Ч ШПЕК И К-Л (2) | | |
| 529 | С/Ч ШУНКА И К-Л (2) | | |
| 530 | С/Ч ФИЛЕ И К-Л(2) | | |
| 531 | ХАМБУРГЕР | | |
| 532 | ДВОЕН С-Ч С ЛУКАНКА | | |
| 533 | САНДВИЧ САЛАМ КАШКАВАЛ | | |
| 534 | ХАПКА ЛУКАНКА | | |
| 535 | СИРЕНЕ 50ГР | | 50 ГР |
| 536 | ШУНКА 50ГР | | 50 ГР |
| 537 | ШПЕК 50ГР | | 50 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65, 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



стр. 72 от общ бр. стр. 93



Party Food

industrial catering and food supply

| | | | |
|----------------|---|----------------|---------------|
| 538 | ДОМАТ ПРЕСЕН - 0,100 | | 100 ГР |
| 539 | ХАПКА ШУНКА | | |
| 540 | ХАПКА КАШКАВАЛ | | |
| 541 | С/Ч ШУНКА КАШКАВАЛ | | |
| 542 | САНДВИЧ ФИЛЕ И КАШКАВАЛ | | |
| 543 | САНДВИЧ ЯЙЦЕ И КАШКАВАЛ | | 130 ГР |
| 544 | САНДВ. СИРЕНЕ И ЯЙЦЕ | 490 ККАЛ | 130 ГР |
| 545 | ПРИНЦЕСА | | БР. |
| 546 | САНДВИЧ ОТКРИТ С ЛУКАНКА | | |
| 547 | ХАПКИ ПИЛЕШКИ ПАНИРАНИ | | КГ |
| 548 | ПИТКА | | 100 ГР |
| 549 | КАШКАВАЛ | | 50 ГР |
| 550 | МЛЯКО КИСЕЛО | | 200 ГР |
| ДЕСЕРТИ | | | |
| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
| 551 | МЛЯКО С ОРИЗ | 320 ККАЛ | 200 ГР |
| 552 | МЛЯКО С ГРИС | 254 ККАЛ | 200 ГР |
| 553 | МЛЯКО ПРЯСНО 200ГР | 264 ККАЛ | 200 ГР |
| 554 | ПЛОД ПЪПЕШ | | 200 ГР |
| 555 | ПЛОД ДИНЯ | | 200 ГР |
| 556 | ПРЕСНИ (ЗАМРАЗЕНИ) ПЛОДОВЕ СЪС СМЕТАНА (КИСЕЛО МЛЯКО) | 224 ККАЛ | 200 ГР |
| 557 | ПЛОДОВА САЛАТА | 219 ККАЛ | 180 ГР |
| 558 | ПЛОДОВА САЛАТА СЪС СМЕТАНА (КИСЕЛО МЛЯКО) | 219 ККАЛ | 200 ГР |
| 559 | ПЕЧЕНА ТИКВА С МЕД | 157 ККАЛ | 200 ГР |
| 560 | ПЕЧЕНА ТИКВА СЪС ЗАХАР (МЕД) | 157 ККАЛ | 200 ГР |
| 561 | ТИКВА НА ФУРНА | 295 ККАЛ | 200 ГР |
| 562 | ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ | 210 ККАЛ | 150 ГР |
| 563 | ПЕЧЕНИ ЯБЪЛКИ СЪС СМЕТАНА | 138 ККАЛ | 150 ГР |
| 564 | КИСЕЛ ОТ ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ (ЯБЪЛКА) | 195 ККАЛ | 200 ГР |
| 565 | КИСЕЛ ОТ ПРАСКОВИ | 226 ККАЛ | 200 ГР |
| 566 | КИСЕЛ АСОРТИ | 195 ККАЛ | 200 ГР |
| 567 | КИСЕЛ ОТ ЦИТРУСОВИ ПЛОДОВЕ - ПОРТОКАЛ | 156 ККАЛ | 200 ГР |
| 568 | МАЛЕБИ С БАНАН | 243 ККАЛ | 200 ГР |
| 569 | КУС КУС БР | 320 ККАЛ | 200 ГР |
| 570 | МАЛЕБИ | 243 ККАЛ | 200 ГР |
| 571 | КРЕМ | 299 ККАЛ | 200 ГР |
| 572 | КРЕМ ВАНИЛИЯ СМЕТАНА 0.2 | | 200 ГР |
| 573 | ВАРЕН ЖЪЛТ КРЕМ | 360 ККАЛ | 200 ГР |
| 574 | ВАРЕН ЖЪЛТ КРЕМ 0,200 | 360 ККАЛ | 200 ГР |
| 575 | КРЕМ КАФЕ | 300 ККАЛ | 200 ГР |
| 576 | МАЛЕБИ МАНДАРИНА | | 200 ГР |
| 577 | КРЕМ КАРАМЕЛ | 233 ККАЛ | 150 ГР |
| 578 | ПУДИНГ | 309 ККАЛ | 120 ГР |

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/82 004
факс 0973/82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg

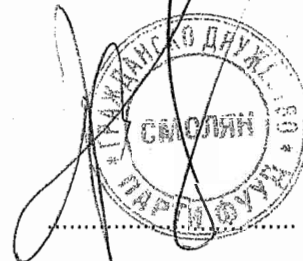




Party Food
industrial catering and food supply

| | | | |
|----------------|--------------------------------|----------------|---------------|
| 579 | ПАСТИ ВИДОВЕ | 295 ККАЛ | 120 ГР |
| 580 | ТРИГУНИ | 300 ККАЛ | 120 ГР |
| 581 | КАЛАМАРИ | 289 ККАЛ | 120 ГР |
| 582 | ПУДИНГ | 309 ККАЛ | 120 ГР |
| 583 | АШУРЕ | 280 ККАЛ | 190 ГР |
| 584 | ГРИС ХАЛВА | 428 ККАЛ | 120 ГР |
| 585 | ПАСТА РЕВАНЕ | 488 ККАЛ | 200 ГР |
| 586 | ТОРТА БИСКВИТЕНА | | 180 ГР |
| 587 | ПАЛАЧИНКА С КОНФИТЮР | 396 ККАЛ | 140 ГР |
| 588 | ПАЛАЧИНКА С ШОКОЛАД | 396 ККАЛ | 140 ГР |
| 589 | ПЕЧЕНА ТИКВА С ОРИЗ | 439 ККАЛ | 200 ГР |
| 590 | МЕКИЦА | | БР. |
| НАПИТКИ | | | |
| № | НАИМЕНОВАНИЕ | КАЛОРИИ | ГРАМАЖ |
| 591 | КОКА КОЛА 0.5 | | 0,500 л. |
| 592 | ФАНТА 0.5 | | 0,500 л. |
| 593 | СПРАЙТ 0.5 | | 0,500 л. |
| 594 | СОДА .05 | | 0,500 л. |
| 595 | ШВЕПС 0.5 | | 0,500 л. |
| 596 | НАТУРАЛЕН СОК 0.250 | | 0,250 л. |
| 597 | НАТУРАЛЕН СОК СИО 0.330 ВИДОВЕ | | 0,330 л. |
| 598 | НАТУРАЛЕН СОК ВЕРДЕ ВИДОВЕ | | 0,200 л. |
| 599 | ВОДА 0.5 | | 0,500 л. |
| 600 | АЙРАН 0.200 | | 0,200 л. |
| 601 | АЙРАН 0.300 | | 0,300 л. |
| 602 | ПЛОДОВО МЛЯКО | | 0,200 л. |
| 603 | ПЛОДОВО МЛЯКО ЗА ПИЕНЕ | | 0,300 л. |
| 604 | МИНЕРАЛНА ВОДА 1 л | | 1л. |
| 605 | МИНЕРАЛНА ВОДА 0.330 | | 0,330 л. |
| 606 | МЛЯКО КИСЕЛО | | 0,400 кг. |

Изготвено от: Парти Фууд ДЗЗД



Веселин Чолаков
Управител
Парти Фууд ДЗЗД

24.06. 2015 г.
Гр. София

стр. 74 от общ др. стр. 93

Козлодуй ж.к. 2А, бл. 80, вх. Б
тел. 0973/ 82 004
факс 0973/ 82 004

Стара Загора ул. Цар Иван Шишман 64
тел. 042/ 63 06 03
факс 042/ 63 06 08

София ул. Славянска 29 ет. 5
тел. 02/ 421 91 65. 421 91 66
факс 02/ 421 91 67

www.partyfood.bg
info@partyfood.bg



НОМЕНКЛАТУРА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ ПО АРТИКУЛИ ЗА ДИРЕКТНА ПРОДАЖБА В ЩАНДОВЕТЕ И МАГАЗИНИТЕ

Съдържание по групи хранителни продукти:

1. Месни деликатеси;
2. Мляко и млечни продукти;
3. Готови салати;
4. Хлебни изделия и закуски;
5. Шоколадови изделия и десерти
6. Ядки и дъвки
7. Сладоледи
8. Овесени ядки, мюсли, корнфлейкс
9. Кафе и какао
10. Минерална вода, безалкохолни напитки, сокове

| МЕСНИ ДЕЛИКАТЕСИ | | | | | |
|------------------|--|---------|---------------------|------------|------------------|
| 1 | Пиле цяло- охладено | тарелка | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 2 | Бутче пилешко-охладено | тарелка | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 3 | Пържола пилешка от бут с кожа-охладено | тарелка | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 4 | Филе пилешко - охладено | тарелка | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 5 | Крила пилешки - охладени | тарелка | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 6 | Пиле Грил цяло- охладено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 7 | Пиле цяло- замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 8 | Бутче пилешко-замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 9 | Пържола пилешка от бут с кожа-замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 10 | Филе пилешко - замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 11 | Крила пилешки - замразени | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 12 | Дроб пилешки замразен | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 13 | Пилешки воденички замразени | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. Дистрибутор |
| 14 | Крила пилешки -"Барбеко" - охладени | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 15 | Пилешка кълцаница -"Съксес" ООД | 200гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 16 | Юнашка сабя -"Съксес" ООД | 180гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 17 | Хайдушко кюфте -"Съксес" ООД | 150гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 18 | Плескавица в було -"Съксес" ООД | 140гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 19 | Пържола пилешка /наслада/ -"Съксес" ООД | 150гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 20 | Пилешки шиш 4*100гр. Парти (охладено) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 21 | Пилешко филе мариновано (охладено ~500гр)-"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 22 | Пилешки шницел мляно месо 4*100гр. (охладено)-"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 23 | Пил.пръчици със сусам от филе 500гр. (охладено)-"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 24 | Бургер телешки "Парти" -"Съксес" ООД | 80гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 25 | Касапско мезе -"Съксес" ООД | 120гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 26 | Телешки език | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 27 | Телешка кайма | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 28 | Шкембе телешко | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 29 | Телешки шол | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 30 | Телешки бон филе | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 31 | Бут свински с кост | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 32 | Врат свински без кост | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 33 | Гърди с бекон (охладени,нарязани) | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 34 | Гърди с бекон (охладени,нарязани) | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 35 | Кюфтета и Кебапчета охладени 10бр. | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | бр. Производител |
| 36 | Кюфте , Кебапче | 70гр | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | бр. Производител |
| 37 | Месо мляно - смес 60/40 | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 38 | Месо мляно - смес 60/40 охладено | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 39 | Котлет свински | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 40 | Котлет свински (охладен,нарязан) | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 41 | Св.врат с кост (охладен,нарязан) | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 42 | Филе контра свинско | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 43 | Св.шол (охладен,нарязан) | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 44 | Дроб черен свински | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 45 | Св.шол за конфектомат (охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 46 | Св.врат без кост за конфектомат(охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 47 | Св.плешка без кост за конфектомат(охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 48 | Св.ребра за конфектомат (охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 49 | Св.джолан заден без кост за конфектомат (охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 50 | Кюфтета и Кебапчета -охл. - 60гр.10бр.-"Ст. П-на" Алдагот | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | бр. Производител |
| 51 | Сурова наденица- "Стара планина" Алдагот | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 52 | Карначе - "Стара планина" Алдагот | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 53 | Кайма-смес - "Стара планина" Алдагот | тарелка | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. Производител |
| 54 | Бут свински с кост | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 55 | Врат свински без кост | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 56 | Гърди с бекон (охладени,нарязани) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 57 | Гърди с бекон (охладени,нарязани) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 58 | Кюфтета и Кебапчета охладени 10бр. | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 59 | Кюфте , Кебапче | 70гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. Производител |
| 60 | Месо мляно - смес 60/40 | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |
| 61 | Месо мляно - смес 60/40 охладено | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. Производител |

| | | | | | | |
|-----|--|----------|--------------------|---------|-----|--------------|
| 62 | Котлет свински | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 63 | Котлет свински (охладен,нарязан) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 64 | Св.врат с кост (охладен,нарязан) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 65 | Филе контра свинско | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 66 | Св.шол (охладен,нарязан) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 67 | Дроб черен свински | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 68 | Касапски кофчета - 560гр. (4бр.*140гр.) "Жарава" | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 69 | Телешки кофченца на шиш - 360гр. (6бр.*60гр.) "Жарава" | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 70 | Вити шишчета с бекон и кашкавал - 300гр. (2бр.*150гр.)"Жарава" | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 71 | Наденички с бекон и кашкавал - 495гр. (9бр.*55гр.)"Жарава" | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 72 | Суджук по бански - 600гр. (2бр.*300гр.)"Жарава" | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 73 | Свинско филе с бекон - 400гр. (4бр.*100гр.)"Жарава" | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 74 | Конски суджук за скара 500гр.(2бр*250гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 75 | Пилешка кълцана наденица 360гр (3бр.*120гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 76 | Родопско кофче 280гр. (2бр.*140гр.) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 77 | Родопска наденица 360гр. (3бр.*120гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 78 | Родопско кърначе 400гр.(2бр.*200гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 79 | Родопско вретено 450гр.(3бр.*150гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 80 | Оригинални сръбски кебапчета 240гр.(8бр.*30гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 81 | Гурманска плескавица 300гр.(2бр.*150гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 82 | Сръбска колбасица 350гр.(5бр.*70гр) | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 83 | Бабекова кайма-охладена-(газ.среда)-"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 84 | Св.кавърма-охладена-(газ.среда)-"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 85 | Солен врат - охладен-нарязан-плик-"Съксес" ООД | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 86 | Св.ребра осолени-вакуум (за скара) | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 87 | Св.бекон осолени-вакуум (за скара) | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 88 | Касапско кофче -"Съксес" ООД | 120гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 89 | Карначе парти за скара -"Съксес" ООД | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 90 | Огнено кофче -"Съксес" ООД | 120гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 91 | Кофче свинско ловджийско -"Съксес" ООД | 150гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 92 | Тракийско кофче -"Съксес" ООД | 200гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 93 | Наденица Парти -"Съксес" ООД | 180гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 94 | Наденица свинска с праз Барбеков -"Съксес" ООД | 120гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 95 | Наденица с бекон, кашкавал/ -"Съксес" ООД | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 96 | Свинско кофче в було -"Съксес" ООД | 200гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 97 | Ловджийско мезе -"Съксес" ООД | 200гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 98 | Кайма за скара Вита 400гр. - (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 99 | Татарско кофче 3*150гр. Вита - (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 100 | Нервозно кофче 2*120гр. Класик (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 101 | Касапско кофче 2*120гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 102 | Блярско кофче 2*200гр. Класик (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 103 | Свинска плескавица 2*200гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 104 | Меча лапа 2*150гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 105 | Забулено кебапче 4*80гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 106 | Суров суджук 2*250гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 107 | Луканкова наденица 3*120гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 108 | Наденички от кълцано свинско 5*80гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 109 | Селско кърначе 400гр. (охладен) -"Съксес" ООД | тарелка | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 110 | Колбас Леки деликатес с парч.месо-вакуум "Белла България"АД | 280гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 111 | Колбас-Камчия,Телешки,Хамбургски ЛЕКИ"Белла България"АД | 300гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 112 | Кренвирш САЧИ - за деца - вакуум "Белла България"АД | 260гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 113 | Кренвирш Леки - вакуум "Белла България"АД | 400гр | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 114 | Кренвирш Леки-Ход-Дог - вакуум "Белла България"АД | 240гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 115 | Кренвирш Пражи -Леки - вакуум "Белла България"АД | 300гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 116 | Кренвирш САЧИ - вакуум "Белла България"АД | 260гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 117 | Кренвирш Чикън САЧИ - вакуум "Белла България"АД | 400гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 118 | Кренвирш Леки-Бейби Парти-вакуум "Белла България"АД | 300гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 119 | Кренвирш Народен -вакуум "Белла България"АД | 400гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 120 | Кренвирш"Стара планина"САЧИ-вакуум"Белла България"АД | 270гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 121 | Луканка Добруджанска ОРЕХИТЕ-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 122 | Луканка Чардака -ОРЕХИТЕ-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 123 | Луканка Панагорска Перелик-вакуум "Белла България"АД | 200гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 124 | Наденица Лионска с кашкавал Леки-вакуум"Белла България"АД | 0.400кг. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 125 | Наденица Македонска Леки-вакуум-2бр."Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 126 | Наденица Народна -вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 127 | Народен Колбас-Телешки,Камчия,Хамбургски | 400гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 128 | Пастет Народен "Белла България"АД | 0.190кг. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 129 | Пилешко филе Сачи- вакуум - за деца | 300гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 130 | Салам шпеков,бургас- Народен- вакуум "Белла България"АД | 250гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 131 | Салам шпеков,Бургас Леки-вакуум"Белла България"АД | 240гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 132 | Салам Деликатесен Перелик-вакуум "Белла България"АД | 270гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 133 | Сушеница Родопска Перелик-вакуум "Белла България"АД | 190гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 134 | Салам шпеков ОРЕХИТЕ -вакуум "Белла България"АД | 250гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 135 | Петрохан ОРЕХИТЕ - вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 136 | Сух шпек Орехите - вакуум "Белла България"АД | 270гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 137 | Суджук Добруджански ОРЕХИТЕ-вакуум"Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 138 | Сушеница Добруджанска ОРЕХИТЕ-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 139 | Филе свинско Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 140 | Филе пуешко Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 141 | Врат свински Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |

| | | | | | | |
|-----|--|----------|--------------------|-----------|-----|--------------|
| 142 | Бекон пушен Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 143 | Шунка от бут Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 144 | Наденица сръбска Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 145 | Врат Тракия Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 146 | Филе Елена Орехите-вакуум "Белла България"АД | кг. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 147 | Салам Шлеков Перелик - вакуум "Белла България"АД | 0.300кг. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 148 | Шунка Народен - вакуум "Белла България"АД | 300гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 149 | Шунка Класик Леки "Белла България"АД | 0.300кг. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 150 | Шунка пуешка Класик Леки "Белла България"АД | 0.300кг. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 151 | Народна Саздърма - вакуум "Белла България"АД | 280гр. | "Белла България"АД | Пловдив | кг. | Производител |
| 152 | Леки Дебърцини - вакуум "Белла България"АД | 240гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 153 | Шунка ЖЕНДА "Ипекс Груп"ЕООД | кг. | "Ипекс Груп"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 154 | Луканка Панагурска - вакуум "АВА" ООД | 190гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 155 | Луканка Смядовска -вакуум "АВА" ООД | 190гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 156 | Пастърма -вакуум "АВА" ООД | 100гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 157 | Салам Бургас -вакуум "АВА" ООД | 220гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 158 | Салам Търново -вакуум "АВА" ООД | 220гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 159 | Салам Загребски -вакуум "АВА" ООД | 220гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 160 | Луканка Търновска"Трапеза"-вакуум "АВА" ООД | 210гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 161 | Ловджийско мезе "Трапеза"-вакуум "АВА" ООД | 150гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 162 | Салам Амбарица -вакуум "АВА" ООД | 210гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 163 | Суджук Телешки - вакуум "АВА" ООД | 180гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 164 | Сушеница - вакуум "АВА" ООД | 150гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 165 | Филе Елена -вакуум "АВА" ООД | 100гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 166 | Деликатес Ловджийски- вакуум "АВА" ООД | 150гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 167 | Салам Стара планина - вакуум "АВА" ООД | 220гр | "АВА" ООД | София | бр. | Производител |
| 168 | Карначе -500гр. "Премиер" | тарелка | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 169 | Нденица сурова -350гр. "Премиер" | тарелка | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 170 | Домашен сурово пушен суджук "Премиер" | тарелка | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 171 | Пастърма класик - вакуум "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 172 | Телешко сърце варено пушено - вакуум "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 173 | Свински бут пушен - вакуум "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 174 | Пушена сланина с кожа - вакуум "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 175 | Флейка - вакуум "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 176 | НАДЕНИЦА МАКЕДОНСКА /500 гр. ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 177 | ШУНКОВА НАДЕНИЦА / ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 178 | КРЕНВИРШ /350 гр.ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 179 | САЛАМ ТЕЛЕШКИ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 180 | САЛАМ КАМЧИЯ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 181 | САЛАМ ХАМБУРГСКИ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 182 | Мортадела - с маслини и чушки (вакуум) | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 183 | КАБАНОСИ /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 184 | БАБЕ - СЕЗОНЕН ПРОДУКТ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 185 | СВ. ГЛАВИ ВАРЕН ДЕЛИКАТЕС СЕЗ.ПРОДУКТ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 186 | СВИНСКА ПАЧА - СЕЗОНЕН ПРОДУКТ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 187 | Наденица "Украинска"-вакуум - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 188 | Салам Хамбургски,Телешки (в естествено черво)-вакуум | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 189 | Саздърма овча -вакуум - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 190 | Бахур - вакуум - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 191 | САЗДЪРМА / ВАК / - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 192 | ШПЕК СУХ /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 193 | ШПЕК"БУРГАС" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 194 | ШПЕК"СЕРВИЛАТ" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 195 | ШПЕК"ТЪРНОВО" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 196 | ШПЕК"ДЕЛИКАТЕСЕН" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 197 | ШПЕК ТИРОЛЕРВУРСТ /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 198 | ШПЕК ПОЛНИШВУРСТ /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 199 | ПЕТРОХАН /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 200 | ФИЛЕ ЕЛЕНА /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 201 | СУРОВО-СУШЕН БУТ"ЕЛЕНА" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 202 | РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 203 | СУДЖУК ТЕЛЕШКИ / ВАК / - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 204 | ТЪРНОВСКИ СУДЖУК /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 205 | ЛУКАНКА ПАНАГЮРСКА /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 206 | ЛУКАНКА "ПРЕМИЕР" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 207 | ЛУКАНКА СМЯДОВСКА /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 208 | ЛУКАНКА ТРОЯНСКА /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 209 | ШУНКА "МАНДОЛИНА" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 210 | ШУНКА "ПРЕСТИЖ" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 211 | ШУНКА "МОЦАРТ" 1/2 /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 212 | ШУНКА БЕКОН ПЛОЧКА /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 213 | СВИНСКО КОНТРАФИЛЕ /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 214 | СВИНСКИ ВРАТ /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 215 | СВИНСКО РОЛЕ ПЛЕШКА ПУШЕНО /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 216 | Филе "Арбанаси" - вакуум - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 217 | Бабино мезе -вакуум - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 218 | Миланско Качаторе (вакуум) | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 219 | Чоризо (вакуум) | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 220 | ПИЛЕШКА ПАСТЪРМА /ВАК/ "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 221 | СУХ ШПЕК "ГАСТРО" ВАК. "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |

| | | | | | | |
|-----|--|--------|-----------------------|-----------|-----|--------------|
| 222 | ШПЕК ДЕЛИКАТЕСЕН/ВАК/ ШУНКОВ "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 223 | Свинкса шунка - калъп | кг. | "Сириус 2005"ООД | СОФИЯ | кг | Дистрибутор |
| 224 | Кренвирш - вакуум 2бр.-0.200 кг-промо -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 225 | Кренвирш ХОТ ДОГ - вакуум 4 бр.- 0.290 кг -промо -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 226 | Наденица "Македонска"- вакуум 2бр.-промо -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 227 | Родопска наденица - вакуум 2бр.-промо -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 228 | Биренка - вакуум 4бр.-промо -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 229 | Лионска наденица - вакуум 1бр -промо -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 230 | Ловджийска наденица - вакуум 5 бр.- 0.310 кг -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 231 | Сурово пушена наденица - вакуум 2бр. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 232 | Камчия - 0.300 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 233 | Хамбургски колбас - 0.300 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 234 | Телешки колбас - 0.300 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 235 | Пастет - 0.125 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 236 | Шунков колбас - 0.270 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 237 | Пушена шунка - вакуум 0.500-0.550 кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 238 | Пушено роле "Златна тракия" - вакуум 0.350-0.420кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 239 | Свински врат - в.п. - вакуум 0.250-0.300кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 240 | Свински гърди - в.п. - вакуум 0.250-0.300кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 241 | Свински гърди без кост - в.п. - вакуум 0.250-0.300кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 242 | Свинско филе - в.п. - вакуум 0.250-0.300кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 243 | Свински бут - в.п. - вакуум 0.250-0.300кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 244 | Свински Бекон - в.п. - вакуум 0.250-0.300кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 245 | Бекон в.п. - Плочка Слайс - вакуум 0.200-0.250кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 246 | Жарен свински врат - вакуум 0.250-0.300кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 247 | Сух шпек Бургас гастро - вакуум =0.900 кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 248 | Сух шпек "Деликатесен" гастро - вакуум =0.900 кг. -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 249 | Салам Шпеков - вакуум 0.270 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 250 | Сух шпек "Бургас" -вакуум 0.250 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 251 | Сух шпек "Алпийски" - вакуум 0.300 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 252 | Сух шпек "Деликатесен" - вакуум 0.400 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 253 | Сух шпек "Велико Търново" - вакуум 0.230 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 254 | Смядовска луканка - вакуум -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 255 | Панагорска луканка- вакуум 0.250 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 256 | Тракийска луканка - вакуум 0.250 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 257 | Телешка луканка - вакуум -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 258 | Телешка саздърма вакуум -270гр. | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 259 | Луканков салам - вакуум 0.240 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 260 | Амбарица - вакуум 0.280 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 261 | Сушеница - вакуум -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 262 | Бабек Тракиец - вакуум 0.250 кг/бр. -"Житница" | бр. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 263 | Бабек фуска - вакуум -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 264 | Телешки Суджук - вакуум -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 265 | Филе Елена вакуум - вакуум 0.200-0.350 кг -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 266 | Филе Тракия вакуум - вакуум 0.200-0.350 кг -"Житница" | кг. | "Деликатес 2" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 267 | ТОПИНО коппа - сурово сушен св.врат слайс ~ 0.150 вак. | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 268 | ТОПИНО Шунка пуешка слайс ~ 0.150 вак. | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 269 | ТОПИНО луканков колбас слайс ~ 0.150 вак. | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 270 | ТОПИНО печена свинска шунка слайс ~ 0.150 вак. | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 271 | ТОПИНО Пуешка пастърма вак. - 0.250 | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 272 | ТОПИНО телешка пастърма ~ 0.280 вак. | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 273 | ТОПИНО прошуто крудо - сурово сушен св. Бут вак. ~ 0.250 | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 274 | ТОПИНО печена свинска шунка вак. ~ 0.220 | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 275 | ТОПИНО бекон слайс~0.150 вак. | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 276 | ТОПИНО св.шунка парче вак.-0.350 | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 277 | Биренки вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 278 | Кренвирш в ест. Обвивка вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 279 | Ловджийска наденица вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 280 | Телешка Създарма вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 281 | Бекон Класик вак. | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 282 | Бургас вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 283 | Шпеков салам вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 284 | Деликатесен салам вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 285 | Салам Трапезен вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 286 | Сервилат вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 287 | Св.пушена шунка вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 288 | Луканка "Маджаров" вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 289 | Луканка "Панагорска" вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 290 | Луканка "Смядовска" вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 291 | Луканка Телешка вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 292 | Странджанско дядо вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 293 | Суджук Маджаров вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 294 | Луканка Златна Селекция /кутия/ | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 295 | Телешки суджук Златна селекция /кутия/ | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 296 | Петрохан вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 297 | Филе "Филиба" вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 298 | Филе "Елена" вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 299 | Телешка кайзер-пастърма вакуум | кг. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 300 | Кренвирши Дели /вакуум/ е400 | 400гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 301 | Телешки Дели е350 (полиамид) | 350гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |

| | | | | | | |
|-----|---|-----------|-------------------|-----------|-----|--------------|
| 302 | Хамбургски Дели е350 (полиамид) | 350гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 303 | Камчия Дели е350 (полиамид) | 350гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 304 | СУХ ШПЕК Дели /вакуум/ е250 | 250гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 305 | Кренвирши е250 /вакуум/ | 250гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 306 | Мини Кренвирши е250 /газ/ | 250гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 307 | Кренвирши е500 (saferack) | 500гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 308 | Македонска наденица др.разф. ~0,350 кг. /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 309 | Панагорска наденица др.разф. ~0,350 кг. /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 310 | Телешки, Камчия, Хамбургски колбас -е330 (полиамид) | 330гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 311 | Шунков колбас е280 (полиамид) | 280гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 312 | Бургас е250 /вакуум/ | 250гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 313 | Колбас столицень Ф 35 ~ 0,220кг /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 314 | Сух шпек Ф 35 ~ 0,220кг /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 315 | Сух шпек е250 /вакуум/ | 250гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 316 | Търново е250 /вакуум/ | 250гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 317 | Планински сух колбас е300 /вакуум/ | 300гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 318 | Луканка панагорска е180 /вакуум/ | 180гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 319 | Средна гора е240 /вакуум/ | 240гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 320 | Суджук телешки е170 /вакуум/ | 170гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 321 | Суджук кълцан 100% св.месо е170 /вакуум/ | 170гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 322 | Луканка телешка е180 /вакуум/ | 180гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 323 | Чубралийка е150 /вакуум/ | 150гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 324 | Бекон е260 др.разф. /вакуум/ | 260гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 325 | Шунка жарена /др.разф./ ~ 0,250 /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 326 | Жарен свински врат др.разф. ~ 0,250 /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 327 | Жарено свинско филе /др.разф./ ~ 0,250 /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 328 | Печено св.филе др.разф. ~ 0,200 /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 329 | Печено пилешко филе е190 слайс /газ/ | бр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 330 | Шунка пражка е240 слайс /газ/ | 240гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 331 | Шунка е300 (полиамид) | 300гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 332 | Шунка пилешка др.разф. ~ 0,220 /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 333 | Шунка пуешка др.разф. ~ 0,220 /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 334 | Кренвирши Ст.планина е400 /вакуум/ | 400гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 335 | Наденица Ст.планина др.разф. ~0,400 /вакуум/ | кг. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | кг. | Производител |
| 336 | Колбас Ст.планина е300 (полиамид) | 300гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 337 | Траен Варено - Пушен салам Ст.планина е300 /вакуум/ | 300гр. | "В-ТРЕЙД КЪМПАНИ" | София | бр. | Производител |
| 338 | Кренвирши - "КЕН" | пакет | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 339 | Лионска наденица - "КЕН" | пакет | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 340 | Биренка "КЕН" | пакет | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 341 | Македонска наденица "КЕН" | пакет | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 342 | Дебърцини "КЕН" | пакет | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 343 | Варена наденица "КЕН" | пакет | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 344 | колбас ХАМБУРГСКИ, ТЕЛЕШКИ, КАМЧИЯ "КЕН" | 400 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 345 | Сръбска наденица с топено сирене "КЕН" | пакет | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 346 | Шунка "КЕН" | 300 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 347 | Шунка "КЕН" | ≈ 3,5 кг. | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 348 | "ЧОКИ" Пилешки Кренвирш - вакуум "КЕН" | 280 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 349 | "ЧОКИ" наденица - вакуум "КЕН" | кг | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 350 | Колбас "ЧОКИ" "КЕН" | 300 гр | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 351 | Кренвирш вакуум "КЕН" | 320 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 352 | Кренвирш "ХОТ-ДОГ" - вакуум "КЕН" | 280 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 353 | Винер - вакуум "КЕН" | 180гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 354 | Сръбска наденица с топ. сирене "КЕН"-вакуум | 250гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 355 | Лионска наденица - вакуум "КЕН" | 390 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 356 | Биренка вакуум "КЕН" | кг | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 357 | Македонска наденица-вакуум "КЕН" | кг | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 358 | Дебърцини-вакуум "КЕН" | 240 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 359 | Варена, Мексиканска- наденица-вакуум "КЕН" | кг | "КЕН" АД | Ст.Загора | кг | Производител |
| 360 | Пастет- КЕН "КЛАСИК", с Маслини "КЕН" | 190 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 361 | Салам Шпек - вакуум "КЕН" | 260 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 362 | Салам Бургас - вакуум "КЕН" | 260 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 363 | Салам Лионски със сирене Ементал-вакуум "КЕН" | 260 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 364 | Салам Веслец - вакуум "КЕН" | 120 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 365 | Салам Бургас червен етикет-вакуум "КЕН" | 260 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 366 | Салам деликатесен черен етикет-вакуум "КЕН" | 240 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 367 | Салам Сервилат-вакуум "КЕН" | 240 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 368 | Салам Бургас син етикет-вакуум "КЕН" | 240 гр. | "КЕН" АД | Ст.Загора | бр. | Производител |
| 369 | Домашна луканка - малък чос - Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 370 | Домашна луканка - слайс - Стария месар | 90гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 371 | Домашна луканка говежда - малък чос- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 372 | Домашна луканка конска - малък чос- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 373 | Домашна луканка за Деца - малък чос- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 374 | Домашен бабек - малък чос- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 375 | Домашен старец - малък чос- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 376 | Луканкови пръчици - тубос - Стария месар | 150гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 377 | Суджук за Деца - Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 378 | Говежди суджук - Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 379 | Конски суджук - Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 380 | Суджук - Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|---------|---------------------|------------|-----|--------------|
| 381 | Пастърма натурална- слайс -Стария месар | 90гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 382 | Пастърма Конска - Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 383 | Пастърма Конска - слайс - Стария месар | 90гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 384 | Пастърма натурална- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 385 | Пастърма кайзер- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 386 | Филе Елена- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 387 | Филе Елена - слайс - Стария месар | 90гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 388 | Врат Тракия- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 389 | Роле Трапезица- Стария месар | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 390 | Сушеница Мини "Търновска" - вакуум | 110гр. | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| 391 | Св.юфте пържено тв.олак. | 290гр. | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| 392 | Пил.юфте пържено с зеленчуци тв.олак. | 290гр. | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| 393 | ТВП салам Веслец /вакуум/ | 0.280гр | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| 394 | ТВП салам Гривица /вакуум/ | 0.280гр | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| 395 | ТВП салам Сервилат /вакуум/ | 0.280гр | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| 396 | ТВП салам Бургас /вакуум/ | 0.280гр | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| 397 | 100% Телешки шпеков колбас-вакуум | кашон | Месок.Асеновград | Асеновград | кг. | Производител |
| 398 | 100% Телешка луканка -вакуум | кашон | Месок.Асеновград | Асеновград | кг. | Производител |
| 399 | 100% Телешки сужук | кашон | Месок.Асеновград | Асеновград | кг. | Производител |
| 400 | Филе Елена -вакуум | кашон | Месок.Асеновград | Асеновград | кг. | Производител |
| 401 | Филе свинско Елена-слайс/вакуум/ | 0.080гр | Лалов и ВачевЕООД | Враца | бр. | Производител |
| МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ | | | | | | |
| 402 | Айран Балкан - 500 мл (бутилка) | 500мл. | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 403 | Кис.мляко Балкан 2,9% | 370гр | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 404 | Айрян БАЛКАН (бутилка) -330мл. | 330мл. | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 405 | Айрян БАЛКАН (бутилка) | 1000мл. | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 406 | Плод.напитка - Ягода,Кайсия,Горски плод,Банан (бутилка) | 330мл. | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 407 | Кис.мляко Балкан 2% | 400гр | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 408 | Кис.мляко Балкан 3,6% | 400гр | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 409 | Кисело мляко за пиене 3,6% (бутилка) | 1000мл. | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 410 | Йогурт-тип-"Цеден"- Балкан | 500гр. | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 411 | Млечно кисел десерт (Горска ягода,Малина,Бисквита) | 200гр. | "Лактима" ЕАД | София | бр. | Производител |
| 412 | Кашкавал Бор-Чвор - разф. вакуум | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 413 | Кашкавал Култура - разф. Вакуум-обезмаслено | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 414 | Кашкавал Млечен свят - пита голяма | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 415 | Сметана заквасена Бор-Чвор - 20% | 200гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 416 | Сметана за готвене растителна MY DAY | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 417 | Масло краве Бор Чвор | 125гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 418 | Мляко кисело Хипноза 2% | 370гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 419 | Мляко кисело Хипноза 4,5% | 370гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 420 | Сирене Бор-Чвор - вакуум | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 421 | Овче Кашкавал "Бор Чвор" - вакуум | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 422 | Овче Сирене "Бор Чвор" - вакуум | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 423 | Козе Сирене "Бор Чвор" - вакуум | 200гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 424 | Биволско Сирене "Бор Чвор" - вакуум | 200гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 425 | Сирене Култура - вакуум-обезмаслено | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 426 | Сметана сладкарска Май Дей 3% | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 427 | Мляко прясно 1.5% Май Дей | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 428 | Мляко прясно 3% Май Дей | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 429 | Сирене краве - тенекия-"Бор Чвор"-16кг. | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 430 | Сирене топено -вакуум-"Бор Чвор" | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 431 | Мляко кисело -3.6% "ТАБУ" по БДС | 400гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 432 | Мляко кисело -2% "ТАБУ" по БДС | 400гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 433 | Мляко кисело Бор-Чвор 2% | 400гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 434 | Мляко кисело Бор-Чвор 3.6% | 400гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 435 | Мляко кисело "Култура" 0.1% обезмаслено | 400гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 436 | Мляко кисело Бор-Чвор 4.5% | 400гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 437 | Мляко кисело Пробиотик 3.6% | 400гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 438 | Мляко кисело плодово - ягода; кайсия; "Бор Чвор" | 200гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 439 | Крем ванилия,шоколад - "Бор Чвор" | 200гр. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 440 | Мляко прясно 1.5% "Бор Чвор"УНТ | 1л. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 441 | Мляко прясно 3% "Бор Чвор"УНТ | 1л. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 442 | Мляко кисело "Млечен Рай" 3.6% | 400гр | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | бр. | Производител |
| 443 | Мляко кисело "Млечен Рай" 2% | 400гр | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | бр. | Производител |
| 444 | Кашкавал "Млечен Рай" - пита голяма -8кг | кг | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | кг. | Производител |
| 445 | Кашкавал "Млечен Рай" -вакуум | кг. | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | кг. | Производител |
| 446 | Сирене краве - тенекия-"Млечен Рай" | кг | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | кг. | Производител |
| 447 | Сирене краве "Млечен Рай" -вакуум | кг | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | кг. | Производител |
| 448 | Сирене краве "Млечен Рай" -кутия PVC-400гр | бр | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | бр | Производител |
| 449 | Извара "Млечен Рай" -вакуум | кг | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | кг. | Производител |
| 450 | Масло краве-"Млечен Рай" | 125гр | "Млечен Рай 2"ООД | Враца | бр. | Производител |
| 451 | Млечен Рай УНТ краве мляко - 1.5% | л. | "Млечен Рай-2" ООД | Враца | бр. | Производител |
| 452 | Млечен Рай УНТ краве мляко - 3% | л. | "Млечен Рай-2" ООД | Враца | бр. | Производител |
| 453 | Кисело мляко Карабунар 2% - 0.400гр | 400гр. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 454 | Кисело мляко Карабунар 3.4% - 0.400гр | 400гр. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 455 | Кисело мляко Карабунар 4.5% - 0.400гр | 400гр. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 456 | Мляко прясно УНТ 1.5% Карабунар | 1л. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 457 | Мляко прясно УНТ 3% Карабунар | 1л. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 458 | Айрян Карабунар | 250мл. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 459 | Айрян Карабунар | 500мл. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |

| | | | | | | |
|-----|--|------------|---------------------|---------|-----|--------------|
| 460 | Краве сирене Карабунар - вакуум | 0.400кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 461 | Краве сирене Карабунар - вакуум | 0.800кг | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 462 | Краве сирене Карабунар - кутия | 0.900кг | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 463 | Краве сирене Балкани-кутия | 0.400кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 464 | Краве сирене Балкани-вакуум | 0.800кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 465 | Овче сирене Карабунар - вакуум | 0.400кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 466 | Овче сирене Карабунар - вакуум | 0.800кг | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 467 | Овче сирене Карабунар - кутия | 0.900кг | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 468 | Кашкавал краве - вакуум | кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | кг. | Производител |
| 469 | Кашкавал краве Карабунар - вакуум | 0.200кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 470 | Кашкавал краве Карабунар - вакуум | 0.400кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 471 | Извара-Карабунар-вакуум | 0.500кг. | "ЕКО-Ф" АД | София | бр. | Производител |
| 472 | Краве масло "Екстра" "Вълчев" ООД | 125гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 473 | Краве масло "Екстра" "Вълчев" ООД | 250гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 474 | Краве масло "Lux" "Вълчев" ООД | 125гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 475 | Краве масло "Lux" "Вълчев" ООД | 250гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 476 | Краве масло "Пергамент" "Вълчев" ООД | 125гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 477 | Краве масло "Пергамент" "Вълчев" ООД | 250гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 478 | Масло Вълчев "Смес" "Вълчев" ООД | 125гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 479 | Краве масло с чубрица "Вълчев" ООД | 125гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 480 | Краве масло с чесън "Вълчев" ООД | 125гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 481 | Краве масло "Butter" "Вълчев" ООД | 250гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 482 | Бутер микс "Вълчев" ООД | 10гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 483 | Сирене Крема "Вълчев" ООД | 125гр. | "Вълчев" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 484 | Краве масло "Милтекс"-лукс-Традиционно | 250гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 485 | Краве масло "Милтекс"-Пергамент | 125гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 486 | Краве масло "Милтекс"-Chef's Best Choice-билки, натурално | 125гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 487 | Топено сирене Милтекс Chef's Best Choice-натурално | 180гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 488 | Топено сирене Милтекс "Chef's Best Choice-пушено | 180гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 489 | Топено сирене "Милтекс"-Chef's Best Choice-гъби | 180гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 490 | Топено сирене "Милтекс"-Chef's Best Choice-шунка | 180гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 491 | Топено сирене "Милтекс"- КИКИ | 140гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 492 | Крема "Милтекс" | 125гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 493 | Маргарин Милтекс La Crème" - с намалени мазнини | 500гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 494 | Кашкавал "Милтекс" - вакуум | 200гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | кг. | Производител |
| 495 | Кашкавал "Милтекс" - маслини- чубрица- чушки -вакуум | 200гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | кг. | Производител |
| 496 | Краве сирене "Милтекс" - вакуум 0,400гр. | кг. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | кг. | Производител |
| 497 | Продукт за мазане - "Добро утро" 20% масл. с вит. А и Е | 800гр. | "Милтекс-КК" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 498 | Флора Продукт за мазане с синьо ферби -25% | 500гр. | "Бела България" АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 499 | Томи Продукт за мазане -25% | 500гр. | "Бела България" АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 500 | Маргарин Бела класик - 60% | 500гр. | "Бела България" АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 501 | Мляко прясно 1.0% УНТ - МЕГЛЕ | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | л. | Дистрибутор |
| 502 | Мляко прясно 3.2% УНТ - МЕГЛЕ | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | л. | Дистрибутор |
| 503 | Мляко прясно 1.5% УНТ - ЛАУРА | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | л. | Дистрибутор |
| 504 | Мляко прясно 3.5% УНТ - ЛАУРА | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | л. | Дистрибутор |
| 505 | Извара - вакуум - МЕРОНЕ | 250гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 506 | Топено Пуш. Сирене - МЕРОНЕ | 180гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 507 | Кашкавал Краве - Мероне | 300гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 508 | Кашкавал Овче - Мероне | 300гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 509 | Кашкавал Козе - Мероне | 300гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 510 | Кашкавал Краве - Мероне- вакуум | 1кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 511 | Кашкавал Краве - Мероне | 8кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 512 | Сирене Краве (саламурено) "Давидово" - вакуум | кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 513 | Масло Хранивест смес Сино | 0,125кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 514 | Краве масло „Хранивест“ Лукс | 0,125кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 515 | Краве масло „Милкер“, Внос Milker Butter | 0,125кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 516 | Топено сирене „Хранивест“ с шунка, с гъби, натурално, пушено | 0,180 кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 517 | Крема сирене Хранивест ст. Опаковка | 0,125кг. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 518 | Топено сирене КИРИ - 6-бр. в опаковка-видове | кутия | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 519 | Топено натурално 8-бр. триъгълни в опаковка | 120гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 520 | Топено с шунка 8-бр. триъгълни в опаковка | 125гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 521 | Топено сирене със синьо сирене 8-бр. в опаковка | 140гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 522 | Топено сирене с ементал 8-бр. в опаковка | 140гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 523 | Мини Бейби бел | 80гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 524 | Кашкавал LRD original | 100гр. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 525 | Прясно мляко, 3 % (тетрапак) - Пършевица | 1л. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 526 | Кисело мляко, 2 % БДС - Пършевица | 0, 400 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 527 | Кисело мляко, 3,6 % БДС - Пършевица | 0, 400 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 528 | Българското кисело мляко 2,5% - Пършевица | 0, 400 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 529 | Кисело мляко, 4,5 % от собствената ферма - Пършевица | 0, 500 кг | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 530 | Кисело мляко, 2,9 % от собствената ферма - Пършевица | 0, 500 кг | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 531 | Овче кисело мляко 6,5% БДС - Пършевица | 0, 400 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 532 | Кашкавал "Витоша", (от краве мляко)-вакуум - Пършевица | 0, 400 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | кг. | Производител |
| 533 | Кашкавал "Витоша", (от краве мляко)-вакуум - Пършевица | 0,200 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | кг. | Производител |
| 534 | Кашкавал "Витоша", (от краве мляко)голяма пита-Пършевица | 8кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | кг. | Производител |
| 535 | Тостер-Кашкавал-вакуум - Пършевица | 1кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | кг. | Производител |
| 536 | Роле - Пършевица - вакуум | 0, 330 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | кг. | Производител |
| 537 | И з в а р а - Пършевица | 0,500 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 538 | Краве Сирене Пършевица- кутия със саламура БДС | 0, 450 кг. | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |
| 539 | краве Сирене Пършевица вакуум БДС | 0,450кг | ЕТ"Зоров-91" | Враца | бр. | Производител |

| | | | | | | |
|-----|--|--------|-------------------|---------|-----|--------------|
| 620 | ДЪГА Сирене краве вакуум 800 гр. (8) | 800гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 621 | РОСА Кашкавал от краве мляко 300 гр. (24) | 300гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 622 | РОСА Кашкавал от краве мляко 400 гр.(12) | 400гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 623 | СЕРДИКА Кашкавал вакуум 200 гр. (24) | 200гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 624 | СЕРДИКА Кашкавал вакуум 400 гр. (12) | 400гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 625 | РОСА Мляко кисело 3,6 % 400 гр.(20) | 400гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 626 | РОСА Мляко кисело 2 % 400 гр.(20) | 400гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 627 | СЕРДИКА Мляко кисело 400 гр. 3,6% (20) | 400гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 628 | СЕРДИКА Мляко кисело 400 гр. 2% (20) | 400гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 629 | ДОБРУДЖАНЧЕ Мляко кисело 2% 370 гр. (20) | 370гр. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 630 | Булгарея кашк. кр. вак. | 175гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 631 | Булгарея кашк. кр. вак. . | 700гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 632 | Булгарея сирене кр. вак. | 175гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 633 | Булгарея сирене кр. вак. | 700гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 634 | Булгарея сирене кр. кутия | 350гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 635 | Булгарея сирене кр. кутия | 700гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 636 | Домлян десерт - горски плод, праскова, ягода | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 637 | Домлян извара клипс 300гр. | 300гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 638 | Домлян кис.мл. Кайсия, малина, череша, ягода | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 639 | Домлян кис.мляко БДС 2% | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 640 | Домлян кис.мляко БДС 3.6% | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 641 | Домлян кис.мляко Домлян-2% | 500гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 642 | Домлян кис.мляко Домлян-4.5% | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 643 | Домлян кашкавал - биволски вакуум | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 644 | Домлян кашкавал - вакуум | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 645 | Домлян кашкавал- (царевица)-вакуум | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 646 | Домлян мл.кис.напитка-малина-ягода | 300гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 647 | Домлян прясно мляко-кофичка | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 648 | Домлян сирене краве вак. | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 649 | Елит катък биволски | 500гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 650 | Елит катък краве | 500гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 651 | Елит мляко цедено | 500гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 652 | Елит сирене биволско (1 кг.) - вакуум | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 653 | Елит сирене - вакуум | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 654 | Елит сирене смес - вакуум | кг. | "Сириус 2005"ООД | София | кг. | Дистрибутор |
| 655 | Жоси - гъби за мазане кут. | 170гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 656 | Жоси - мл.крема 150гр. | 150гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 657 | Жоси - моцарела 125гр. | 125гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 658 | Жоси - моцарела Бейби | 125гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 659 | Жоси - натурално за мазане кут. | 170гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 660 | Жоси - син.сирене за мазане кут. | 170гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 661 | Жоси - шунка за мазане кут. | 170гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 662 | Жоси кашк. роле | 250гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 663 | Жоси кръгло- гъби | 140гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 664 | Жоси кръгло- микс | 140гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 665 | Жоси кръгло- натур. | 140гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 666 | Жоси кръгло- шунка | 140гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 667 | Жоси пушен кашк Бонония 300гр. | 300гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 668 | Жоси пушено | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 669 | Жоси толено 200гр. | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 670 | Йоткер гелфикс екстра-25гр. | 25гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 671 | Йоткер гелфикс класик-20гр. | 20гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 672 | Йоткер крем оле ванилия,шоколад, ягода | 84гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 673 | Йоткер крем парадаиз ванилия 65гр. | 65гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 674 | Йоткер пикант фикс-сладък 100гр. | 100гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 675 | Йоткер пудинг ванилия,шоколад | 40гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 676 | Паладин Ементал 250гр. | 250гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 677 | Паладин Йогурт 0.1%- 4x125г ягода/череша | 125гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 678 | Паладин Маскарпоне 0.500 | 500гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 679 | Паладин масло Лурлак 200гр. | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 680 | Паладин Моцарела - 0.100 | 100гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 681 | Паладин пармезан 40гр.настърган | 40гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 682 | Паладин сирене козе с боровинки 80гр. | 80гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 683 | Паладин АРЛА БУКО билки,натур. натур. баланс | 150гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 684 | Паладин Бри Кастело 0.125 | 125гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 685 | Паладин Камембер Кастело 0.125 | 125гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 686 | Паладин Камембер 0.125 | 125гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 687 | Паладин пудинг+сметана 200гр. ванилия | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 688 | Паладин синьо сирене - кутия -5 X 100 гр. | 500гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 689 | Паладин синьо сирене Кастелло 100гр. | 100гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 690 | Паладин сирене Котидж 0.150 | 150гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 691 | Президент сир. Ементал-250гр. | 250гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 692 | Президент толено сирене об. - 140 гр. | 140гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 693 | Президент тост Ементал - тост Чедър | 120гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 694 | Рама сирене Обикновено,красавички,подправки | 200гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 695 | Сирене Пастир краве - кутия | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 696 | Сирене Пастир овче - кутия | 400гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 697 | Сирене Пастир овче - тенекя | 900гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 698 | Сирене Пастир 1кг.краве - Тенекя | 1кг. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 699 | Тертър кашкавал 260гр. | 260гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |

| | | | | | | |
|---------------------------------|---|----------|------------------------|------------|------|--------------|
| 700 | Тертър кашкавал 630гр. | 630гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 701 | Тертър кашкавал от овче мляко 260гр. | 260гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 702 | Тертър сирене козе вак. 350гр. | 350гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 703 | Тертър сирене кр. вак. 350гр. | 350гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 704 | Тертър сирене кр. вак. 700гр. | 700гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 705 | Тертър сирене кр. кутия 350гр. | 350гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 706 | Тертър сирене кр. кутия 700гр. | 700гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 707 | Тертър сирене кр. лайт вак. 350гр. | 350гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 708 | Тертър сирене овче. вак. 350гр. | 350гр. | "Сириус 2005"ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 709 | Краве сирене кутия PVC е500 | 500гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 710 | Краве сирене е800 -вакуум | 800гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 711 | Краве сирене е200 -вакуум | 200гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 712 | Овче сирене кутия PVC е500 | 500гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 713 | Овче сирене е400 -вакуум | 400гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 714 | Смес сирене е800 -вакуум | 800гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 715 | Смес сирене е200 -вакуум | 200гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 716 | Козе сирене кутия PVC е500 | 500гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 717 | Козе сирене е200 -вакуум | 200гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 718 | Биволско сирене кутия PVC е500 | 500гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 719 | Биволско сирене е200 -вакуум | 200гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 720 | Крема сирене (сметана,орех,копър) | 170гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 721 | Катък краве е250 | 250гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 722 | Катък овче е250 | 250гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 723 | Катък биволски е250 | 250гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 724 | Катък козе е250 | 250гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 725 | Краве сирене е400 Light -вакуум | 400гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 726 | Кашкавал Витоша е420 Δ -вакуум | 420гр. | "Дим. Маджаров-2"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 727 | Сметана - РАМА Cremefine 31% | 1л. | "Авенди" ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 728 | Сметана РАМА Cremefine 15% | 1л. | "Авенди" ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 729 | Сметана за кафе Spetema /пакет 100 бр./ | 2,5 гр. | "Балкам" АД | София | стек | Производител |
| ГОТОВИ САЛАТИ | | | | | | |
| 730 | Салата Руска с шунка /Олинеза/ | 16кг | "ПАРТНЬОРИ"АД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 731 | Салата Снежанка /Олинеза/ | 16кг | "ПАРТНЬОРИ"АД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 732 | Салата Руска с шунка /Олинеза/ | 400гр | "ПАРТНЬОРИ"АД | КОСТИНБРОД | бр. | Производител |
| 733 | Салата Снежанка /Олинеза/ | 400гр | "ПАРТНЬОРИ"АД | КОСТИНБРОД | бр. | Производител |
| 734 | Салата Мексиканска /Олинеза/ | 400гр | "ПАРТНЬОРИ"АД | КОСТИНБРОД | бр. | Производител |
| 735 | Салата къпоолу /Олинеза/ | 400гр | "ПАРТНЬОРИ"АД | КОСТИНБРОД | бр. | Производител |
| ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ И ЗАКУСКИ | | | | | | |
| 736 | Баничка със сирене | 180гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 737 | Кашкавалка | 180гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 738 | Кренвиршка | 180гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 739 | Кифла с мармалад ,с шоколад | 180гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 740 | Поничка с крем, шоколад,мармалад | 180гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 741 | Саламка | 180гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 742 | Гондола | 180гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 743 | Кемерка | 180гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 744 | Пица на парче | 180гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 745 | Типов хляб -нарязан | 650гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 746 | Багети | 400гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 747 | Брокчета | 400гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 748 | Питка хлeбна - бели и черни | 100гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 749 | Хляб Тостерен (нарязан) | 650гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 750 | Хляб Бял -нарязан | 650гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 751 | Тутманик | 180гр | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 752 | Козунак (видове) | 500гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 753 | Руло (видове) | 500гр. | "Цвети Комерс" ЕООД | с.Гложене | бр. | Производител |
| 754 | Баница със сирене | 180гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 755 | Тутманик | 150гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 756 | Кифла с локум | 150гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 757 | Кифла с шоколад | 150гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 758 | Кифла с мармалад | 150гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 759 | Поничка с мармалад | 110гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 760 | Кренвиршка | 150гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 761 | Кашкавалка | 150 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 762 | Мозайка | 180гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 763 | Кроасан със сирене (бутер) | 70гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 764 | Бутерка с кренвирш | 135гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 765 | Хляб нарязан-бял | 650 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 766 | Русенки | 400 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 767 | Саламка | 180 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 768 | Хляб „Типов" | 500 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 769 | Гондола | 180 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 770 | Питки (бели, черни) | 100 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 771 | Хляб нарязан тостерен (тип Странджанка) | 0,650гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 772 | Хляб нарязан тостерен (тип Странджанка) | 1кг. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 773 | Хляб Здраве | 400 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 774 | Хляб Лимец | 300 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 775 | Хляб Спелта | 300 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 776 | Хляб Хармония със семена | 650 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |
| 777 | Хляб България по УС | 650 гр. | "Златен клас 2012" ООД | Троян | бр. | Производител |

| | | | | | | |
|-----|--|----------|-------------------------|--------------|-----|--------------|
| 857 | Бонбониера шоколадова Аида Sushard | 126гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 858 | Бонбониера шоколадова Аида Sushard | 252гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 859 | Бонбониера шоколадова Фигаро Sushard (Sushard Hoap) | 153гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 860 | Бонбониера шоколадова Шоколадоро | 203гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 861 | Бонбониера шоколадова Магнифик | 243гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 862 | Бонбониера шоколадова Адвокат | 274гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 863 | Бонбониера шоколадова Ла Стела | 162гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 864 | Крекер ТУК - оригинал, сирене ,паприка | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 865 | Вафла Milka Choco Wafer | 30гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 866 | Вафла Фокус - Диабетична (лешник,шоколад,ягода) | 115гр. | "Шоко Тим" ООД | СТ.ЗАГОРА | бр. | Производител |
| 867 | Вафли Боровец -4-ка | 120гр. | "Ден и нощ" ООД | Г.Оряховица | бр. | Производител |
| 868 | Вафла Морени | 36,7гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 869 | Вафла Боровец лешник и портокал | 45/52гр. | "Ден и нощ" ООД | Г.Оряховица | бр. | Производител |
| 870 | Вафла Боровец фъстък | 45гр. | "Ден и нощ" ООД | Г.Оряховица | бр. | Производител |
| 871 | Вафла Боровец синя | 55гр. | "Ден и нощ" ООД | Г.Оряховица | бр. | Производител |
| 872 | Вафла мини с лек крем Асеновец | 150гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 873 | Вафла Морени махх | 49,7гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 874 | Вафла Морени XXL (млечен,шоколад) | 52гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 875 | Вафла Мура фъстък | 40гр. | "Нестле България"АД | София | бр. | Производител |
| 876 | Вафла Мура шоколад | 35гр. | "Нестле България"АД | София | бр. | Производител |
| 877 | Вафла Морена СПОКО | 35гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 878 | Вафла Морена СПОКО-МАХХ | 49гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 879 | Вафла шоколадова ХИПЕР- лешник | 60гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 880 | Вафла шоколадова ТРОЯ с какао | 35гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 881 | Вафла необикновена Асеновец | 460гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 882 | Вафла необикновена Асеновец 4бр. | 100гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 883 | Вафла шоколадова Асеновец | 30гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 884 | Вафли мини Асеновец | 165гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 885 | Десерт Бутер Кейк (маслен крем) | 60гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 886 | Козуначено руло с мармалад и стафиди | 300гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 887 | Десерт Република - какао; кокос; | 30гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 888 | Десерт шоколадов Лион стандарт | 43гр. | "Нестле България"АД | София | бр. | Производител |
| 889 | Десерт шоколадов SNICKERS | 51гр. | "Кавен Орбико" | София | бр. | Вносител |
| 890 | Десерт шоколадов SNICKERS | 75гр. | "Кавен Орбико" | София | бр. | Вносител |
| 891 | Десерт шоколадов MARS | 47гр. | "Кавен Орбико" | София | бр. | Вносител |
| 892 | Десерт шоколадов TWMX | 51гр. | "Кавен Орбико" | София | бр. | Вносител |
| 893 | Десерт шоколадов BOUNTY | 57гр. | "Кавен Орбико" | София | бр. | Вносител |
| 894 | Руло Дома- какао, ягода,ванилия | 115гр. | "Си Комерсиал - 7" ЕООД | Самоков | бр. | Производител |
| 895 | Линцер Желание с течен шоколад | 60гр. | "Диамант 93" ЕООД | Димитровград | бр. | Производител |
| 896 | Мини Вафли фокус (карамел,кокос,лимон,ягода) | 335гр. | "Шанс 96 "ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 897 | Десерт без захар "ЧАЯ" | 50гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 898 | Крекери Salatini-сол | 100гр. | "Тимбарк България" | Ловеч | бр. | Производител |
| 899 | Крекери Salatini (бекон,кашкавал,пица) | 90гр. | "Тимбарк България" | Ловеч | бр. | Производител |
| 900 | Крекери Salatini-сол | 400гр. | "Тимбарк България" | Ловеч | бр. | Производител |
| 901 | Крекери Salatini - (кашкавал,пица) | 370гр. | "Тимбарк България" | Ловеч | бр. | Производител |
| 902 | Бретцели Salatini - (сол,сусам) | 80гр. | "Тимбарк България" | Ловеч | бр. | Производител |
| 903 | Бретцели Salatini - сол | 300гр. | "Тимбарк България" | Ловеч | бр. | Производител |
| 904 | Бретцели Salatini - сусам | 270гр. | "Тимбарк България" | Ловеч | бр. | Производител |
| 905 | Кит Кат чънки | 40гр. | "Нестле България"АД | Ловеч | бр. | Производител |
| 906 | Кит Кат чънки лешник | 42гр. | "Нестле България"АД | Ловеч | бр. | Производител |
| 907 | Кит Кат ПОП ЧОК | 140гр. | "Нестле България"АД | Ловеч | бр. | Производител |
| 908 | Питка медена шоколадов ковертиур Асеновец | 40гр. | "Кръстю Иванов 92" ЕТ | Асеновград | бр. | Производител |
| 909 | Чипс "Lorenz" (паприка,сол,сирене,чили,барбеку) | 100гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 910 | Чипс "Pomsticks" (паприка,сол,сметана ,сирене,чили) | 100гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 911 | Солети "Lorenz"-класик | 75гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 912 | Солети "Lorenz"-снакс-микс | 250гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 913 | Солети Великови | 55гр. | "Великови" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 914 | Солети Ети с подправка ,кашкавал | 50гр. | "Сигнал 2" ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 915 | Суша паста Престиж (видове) | 420гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 916 | Шоколадови фунийки БОБО | 25гр. | "Мистър Суит"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 917 | Сърца Медени Медовина | 200гр. | "Медовина"ЕООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 918 | Шок.Вафла Кредо мини | 33гр. | "Дик 2000" ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 919 | Шоколад MAUXION-Schogetten - видове | 100гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 920 | Шоколад Милка бял,Милкинис, | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 921 | Шоколад Милка лешници (видове) | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 922 | Шоколад Милка стафиди и лешници | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 923 | Шоколад Милка (видове) | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 924 | Шоколад Милка ягода и к.мляко | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 925 | Шоколад Милка (видове) | 300гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 926 | Шоколад млечен (видове) | 80гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 927 | Шоколад млечен Милка | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 928 | Шоколад Милка -(видове) | 250гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 929 | Шоколад млечен Своге (видове) | 40гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 930 | Шоколад Своге (видове) | 90гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 931 | Шокол.бонбони Милка Криспело (видове) | 150гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 932 | Шоколад течен Финети | 200гр. | "Чипита" АД | с.Казичене | бр. | Производител |
| 933 | Шоколад млечен Тоблерон | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 934 | Шоколад млечен Тоблерон | 50гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 935 | Шоколадова Вафла Арбанаси олд | 50гр. | "Лозев" ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 936 | Чио чипс (видове) | 65гр. | "Интерснэк България" | София | бр. | Вносител |

| | | | | | | |
|---------------------|--|----------|------------------------|-----------|------|--------------|
| 937 | Чио чипс (видове) | 140гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 938 | Чио Екстра -къдрав чипс (видове) | 70гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 939 | Чио Тортила чипс (видове) | 75гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 940 | Златни рибки | 100гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 941 | Макси Микс | 125гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 942 | Макси Микс | 250гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 943 | Чио Парти Микс нов | 170гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 944 | Чио Слимс солети (видове) | 40гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 945 | Крекери Чио кракингс (видове) | 90гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 946 | Картофени мечета Пом Бер (видове) | 40гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 947 | Чио Пуханки сол.масло | 80гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 948 | Ядки Нътлайн Чипи (печен фъстък,пържен фъстък) | 50гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 949 | Ядки Нътлайн Чипи (бел. фъстък) | 50гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 950 | Ядки Нътлайн Чипи (бадем,шамфъстък,кашу,лешник) | 50гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 951 | Ядки Нътлайн Чипи Коктейл микс | 150гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 952 | Ядки Нътлайн Чипи Парти микс,Фитнес микс | 150гр. | "Интерснак България" | София | бр. | Вносител |
| 953 | Шок.яйце Киндер Сюрприз | бр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 954 | Шоколад Kinder T4 | 50гр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 955 | Шоколад Kinder T8 | 100гр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 956 | Kinder Bueno | 43гр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 957 | Шоколадови Бонбони Рафаело | 150гр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 958 | Шоколадови Бонбони Фереро - конус | 212.5гр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 959 | Шоколадови Бонбони Фереро - престиж | 319гр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 960 | Шоколадови Бонбони Фереро - колекция | 168гр. | "Орно" АД | София | бр. | Вносител |
| 961 | Шоколадови Бонбони Линд Линдор - асортн корнет | 200гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 962 | Шоколадови Бонбони Линд Линдор - милк корнет | 200гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 963 | Шоколадови Бонбони Линд Линдор - бял корнет | 200гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 964 | Шоколадови Бонбони Линд Линдор - балотина | 250гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 965 | Шоколадови Бонбони Линд Суис Лакшъри Селекшън | 145гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 966 | Шоколадови Бонбони Линд Суис Лакшъри Селекшън | 230гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 967 | Шоколадови Бонбони Линд Суис Лакшъри Селекшън | 445гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 968 | Шоколадови Бонбони Линд Петитс Десертс | 400гр. | "Инко Фуудс" ООД | София | бр. | Вносител |
| 969 | Шоколадова Вафла Хипер | 60гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 970 | Шоколадова Вафла Мираж - Black | 60гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 971 | Шоколадова Вафла Троя | 35гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 972 | Шоколадова Вафла Престиж | 35гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 973 | Бисквити Мираж - боровинка- ягода-синя слива-малина-къпина | 240гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 974 | Торта Престиж - какао | 250гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 975 | Обикновенна Вафла Ная - 15 бр | 405гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 976 | Обикновенна Вафла Мираж с лек крем | 135гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 977 | Бисквитиера Победа - селекция | 330гр. | "Победа" АД | Бургас | бр. | Производител |
| 978 | Вафлена Торта Чудо - бокс | 80гр. | "Захарни Изделия" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 979 | Вафлена Торта Чудо на парче-кокос | 170гр. | Захарни Изделия Варна | Варна | бр. | Производител |
| 980 | Вафлена Торта Чудо на парче-фъстък | 200гр. | Захарни Изделия Варна | Варна | бр. | Производител |
| 981 | Вафлена Торта Чудо на парче -глазура | 200гр. | Захарни Изделия Варна | Варна | бр. | Производител |
| 982 | Бисквити за торта Роден край | 250гр. | "Престиж 96"ООД | В.Търново | бр. | Производител |
| 983 | Бисквити солени Салса | 200гр. | "Захарни Изделия" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 984 | Шок.вафла Варна с фъстък | 40гр. | "Захарни Изделия" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| 985 | Шоколадови Бонбони Френски Трюфели - портокал | 175гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 986 | Шоколадови Бонбони Френски Трюфели - шампанско | 175гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 987 | Шоколадови Бонбони Френски Трюфели - шоколад | 175гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 988 | Плодово руло Дома (видове) | 175гр. | "Си Комерсиал" ЕООД | САМОКОВ | бр. | Производител |
| 989 | Шок.фигура"Дядо Коледа" | 60гр. | "Фортуна Ком"ООД | София | бр. | Вносител |
| 990 | Шок.вафла ВАРНА (видове) | 40гр. | "Захарни Изделия" ЕООД | Варна | бр. | Производител |
| ЯДКИ И ДЪВКИ | | | | | | |
| 991 | Орбит бонбони - Уинтърфреш - Скитълс (видове) | кутия | "Маргарита-2005 " ООД | Монтана | бр. | Дистрибутор |
| 992 | Лентички за свеж дъх- Минтис Cool Mint , Минтис Fresh Mint | кутия | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Дистрибутор |
| 993 | Дъвки Five (видове) | 10бр. | "Маргарита-2005 " ООД | Монтана | кут. | Дистрибутор |
| 994 | Дъвки Орбит- лента (видове)пак-20бр | 13гр | "Маргарита-2005 " ООД | Монтана | бр. | Дистрибутор |
| 995 | Дъвки Орбит- Драже (видове)пак-30бр | 14гр | "Маргарита-2005 " ООД | Монтана | бр. | Дистрибутор |
| 996 | Дъвки Орбит- Профешанъл (видове)пак-24бр | 14гр | "Маргарита-2005 " ООД | Монтана | бр. | Дистрибутор |
| 997 | Слънчоглед печен белен - АЯ | 100гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 998 | Тиквено семе голо печено - АЯ | 100гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 999 | Фъстък - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1000 | Пържен фъстък - АЯ | 100гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1001 | Фъстък бирен - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1002 | Царевица - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1003 | Бадем - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1004 | Кашу - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1005 | Лешник - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1006 | Шам фъстък - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1007 | Печен микс - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1008 | Леблебия - АЯ | 100гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1009 | Сурова ядка (Слънчоглед белен) - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1010 | Сурова ядка (Микс суров) - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1011 | Сурова ядка (Бадем) - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1012 | Сурова ядка (Кашу,Лешник) - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1013 | Сурова ядка (Стафида) - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1014 | Сурова ядка (Сусам) - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |
| 1015 | Сурова ядка (Червена боровинка) - АЯ | 80гр. | "Вкусна Ядка"ЕООД | София | бр. | Производител |

| | | | | | | |
|--|--|-----------|------------------------|------------|-----|--------------|
| 1095 | SCREAM Melon | 200мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1096 | SCREAM Strawberry | 200мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1097 | SCREAM Vanilla | 200мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1098 | SCREAM Violet | 200мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1099 | SKY Strawberry | 120мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1100 | SKY Vanilla | 120мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1101 | SKY Vanilla&Biscuits | 120мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1102 | AMBROSIA Vanilla&Cocoa | 140мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1103 | TWN PEAK Crème Brulee | 200мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1104 | TWN PEAK Stracciatella | 200мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1105 | TWN PEAK Tiramisu | 200мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1106 | TWNS Caramel | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1107 | TWNS Cocoa | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1108 | TWNS Melon | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1109 | TWNS Strawberry | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1110 | TWNS Vanilla | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1111 | TWNS Violet | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1112 | SNACK Vanilla | 120мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1113 | Сладоледена торта (12бр.в кутия) | 1320мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1114 | ICE Fantasy | 250мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1115 | Pistachio | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1116 | Stracciatella | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1117 | Coffee | 500мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1118 | Nuts & Honey | 1000мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1119 | Caramel & Biscuit | 1000мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1120 | Ice Land Tricolor | 2000мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1121 | Diabetic Sugar Free | 400мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1122 | Rainbow - Близалка | 40мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1123 | Super - 5 - Близалка | 85мл. | "Медина ЮГ" ООД | Асеновград | бр. | Дистрибутор |
| 1124 | Сладолед Милка шоколад и лешник | 0,80гр | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1125 | Сладолед Милка Бял и кафяв шоколад с лешник | 525гр. | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1126 | Сладолед Милка Biskolino Шоколад и Бисквити | 525гр. | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1127 | Сладолед Милка млечен сладолед с Milkinis | 0,75гр. | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1128 | Сладолед Ескимо класик | 0,56гр | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1129 | Сладолед Ескимо GOLD - видове | 0,60-0,63 | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1130 | Сладолед Милка ball cone | 0,72гр. | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1131 | Сладолед Аляска (видове) | 0,60-0,75 | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1132 | Сладолед Корнет стандарт (видове) | 0,80гр | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1133 | Сладолед FREE- Сандвич | 0,95гр | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1134 | Сладолед ICE-Ванилия с течен шоколад | 0,75гр | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1135 | Сладолед MAGIC (видове) | 400гр. | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1136 | Сладолед Казабланка (видове) | 460-510гр | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1137 | Сладоледени Торти "BELINDA" (видове) | кутия | "Юниливър Б-Я" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| ОВЕСЕНИ ЯДКИ, МЮСЛИ, КОРНФЛЕЙКС | | | | | | |
| 1138 | Мюсли - Крънч Екс, със стафиди и лешници | 500гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1139 | Мюсли - Фрут Екс, със сушени плодове | 500гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1140 | Мюсли - Чок Екс, с шоколад | 500гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1141 | Джънгл Крънч - картонена кутия | 250гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1142 | Суис Теди Крънч - картонена кутия | 250гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1143 | ХРУПКАВО БИО МЮСЛИ С ПЛОДОВЕ И ЯДКИ | 375гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1144 | ХРУПКАВО БИО МЮСЛИ С МЕД И БАДЕМИ | 375гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1145 | ХРУПКАВО БИО МЮСЛИ С ШОКОЛАД И АМАРАНТ | 375гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1146 | ОРИГИНАЛНО ШВЕЙЦАРСКО БИРХЕР МЮСЛИ | 450гр. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| КАФЕ И КАКАО | | | | | | |
| 1147 | Кафе нес Класик | 100гр. | "Нестле България" АД | София | бр. | Производител |
| 1148 | Кафе нес 3 в 1 (кутия-28бр) | 450гр | "Нестле България" АД | София | бр. | Производител |
| 1149 | Кафе нес 2 в 1 (кутия-28бр) | 280гр | "Нестле България" АД | София | бр. | Производител |
| 1150 | Кафе нес класик доза - 2гр. (кутия-48бр) | 0,96гр | "Нестле България" АД | София | бр. | Производител |
| 1151 | Кафе нес Якобс голд | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1152 | Кафе нес Якобс Монарх | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1153 | Якобс Миликано разтворимо | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1154 | Якобс Миликано разтворимо доза - (26бр-кутия) | кутия | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1155 | Кафе Нова Бразилия за джезве | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1156 | Кафе Нова Бразилия без кофеин | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1157 | Кафе Нова Бразилия мляно - вакуум | 100гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1158 | Кафе Нова Бразилия 3 в 1 (кутия-40бр.) | кутия | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1159 | Кафе Якобс 3 в 1 /20бр.кутия/ | 360гр. | "Крафт Фуудс" България | Своге | бр. | Производител |
| 1160 | Печено Кафе Tchibo Family | 250гр | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1161 | Печено Кафе Tchibo Exclusive | 250гр | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1162 | Печено Кафе Tchibo Espresso - Сицилия (вакуум) | 250гр | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1163 | Печено Кафе Tchibo Espresso - Милано (вакуум) | 250гр | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1164 | Печено Кафе Tchibo WIENER EXTRA | 250гр | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1165 | Разтворимо Кафе Tchibo Gold Selection | 100гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1166 | Разтворимо Кафе Tchibo Exclusive | 100гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1167 | Разтворимо Кафе Tchibo Gold Crema | 90гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1168 | Разтворимо Кафе Tchibo FAMILY aggio | 100гр. | "Фортуна Ком" ООД | София | бр. | Вносител |
| 1169 | Кафе Лависта Турко | 100гр. | "Балкам" АД | София | бр. | Вносител |
| 1170 | Кафе Лависта Еспресо | 100гр. | "Балкам" АД | София | бр. | Вносител |
| 1171 | Кафе Лависта Безкофеин | 100гр. | "Балкам" АД | София | бр. | Вносител |
| 1172 | Кафе Ragaci - в метална кутия | 250гр. | "Балкам" АД | София | бр. | Вносител |

| | | | | | | |
|------|---|---------|---------------------|----------|-----|--------------|
| 1252 | Нат.сок - Pfanner - Био мулти голд 30% , Био мулти росо 30% | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1253 | Нат.сок - Pfanner - Био портокал 100% , Био ябълка 100% | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1254 | Вода минерална "Ком" | 0,500л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1255 | Вода минерална "Ком" | 1,500л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1256 | Вода минерална "Ком" | 3л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1257 | Вода минерална "Ком" | 5л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1258 | Вода минерална "Ком" | 10л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1259 | Студен Чай " Куинс " (видове) | 0,500л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1260 | Студен Чай "Сан Бенедито" (видове) | 0,500л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1261 | Студен Чай "Сан Бенедито" (видове) | 1,500л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 1262 | Сок Капи Ягода : Зелена ябълка | 1л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1263 | Вода минерална Банка | 0,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1264 | Вода минерална Банка | 1,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1265 | Вода минерална Банка | 2,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1266 | Вода минерална Банка | 10л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1267 | Вода минерална Банка | 6л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1268 | Вода минерална АВРА | 0,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1269 | Вода минерална АВРА | 1,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1270 | Напитка газирана - Кока Кола; Кока Кола Зеро; | 1,250л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1271 | Напитка газирана - Кола Кола; Фанта; Спрайт; Тоник;Зеро | 0,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1272 | Напитка газирана - Кола Кола - Кен (видове) | 0,330л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1273 | Напитка газирана - Кола Кола; Фанта; Спрайт;Зеро | 2л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1274 | Напитка газирана Лифт /видове/ | 2л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1275 | Напитка газирана Сода Кинли | 0,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1276 | Напитка газирана Сода Кинли | 1,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1277 | Напитка газирана Фанта /всички видове/ | 1,250л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1278 | Напитка газирана - Швелс Битер лимон; Тоник ;Мандарина | 1,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1279 | Напитка газирана Спрайт | 1,250л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1280 | Енергийна напитка МОНСТЪР | 0,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1281 | Енергийна напитка МОНСТЪР(Рехаб)-негазирана | 0,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1282 | СОК HORTEX (видове) | 1л. | "Фортуна Ком" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1283 | СОК COSTA (видове) | 2л. | "Фортуна Ком" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1284 | НАТ,СОК Портокал - 100% ФЛОРИНА | 1л. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Дистрибутор |
| 1285 | НАТ,СОК Ябълка - Ананас -100% ФЛОРИНА | 1л. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Дистрибутор |
| 1286 | НАТ,СОК Мултифрут- Грейпфрут -100% ФЛОРИНА | 1л. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Дистрибутор |
| 1287 | Нектари Флорина (видове) | 1л. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Дистрибутор |
| 1288 | Плодови напитки ФЛОРИНА -СТРАЙК (ВИДОВЕ)-бутилка | 1,25л. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Дистрибутор |
| 1289 | Нектари и пл.напитки - ФЛОРИНА -СТРАЙК (ВИДОВЕ) | 1л. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Дистрибутор |
| 1290 | Плодови напитки ФЛОРИНА - СТРАЙК (ВИДОВЕ)-бутилка | 500л. | "Авенди" ООД | СОФИЯ | бр. | Дистрибутор |
| 1291 | СОК HORTEX (видове)-стъкло | 250мл | "Фортуна Ком" ООД | СОФИЯ | бр. | Вносител |
| 1292 | Напитка Боза | 0,500л. | СД"Русил-Борисов" | Козлодуй | бр. | Производител |
| 1293 | Напитка Боза | 1л. | СД"Русил-Борисов" | Козлодуй | бр. | Производител |
| 1294 | Студен чай (праскова,лимон)" Балкан" | 0,500л. | "Лактима" ЕАД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1295 | Студен чай (праскова,лимон)" Балкан" | 2л. | "Лактима" ЕАД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1296 | Негазирана напитка "Балкан" - FRULY (видове) | 0,500л. | "Лактима" ЕАД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1297 | Негазирана напитка "Балкан" - FRULY (видове) | 2л. | "Лактима" ЕАД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1298 | Сок Капи | 0,200л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1299 | Сок Капи | 0,330л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1300 | Сок Капи Пълпи (видове) | 0,330л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1301 | Сок Капи Пълпи (видове) | 1л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1302 | Сок Капи Банан : Вишна | 1л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1303 | Сок Капи-Портокал;Ананас;Мултивитамин;Ягода;Зел.ябълка | 1л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1304 | Сок капи - Праскова; Кайсия; Грейпфрут;Ябълка;Портокал-50% | 1л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1305 | Сок капи - Цял Портокал,Цяла Ябълка | 1л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1306 | Чай студен Nestea /всички видове/ | 1,5л | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |
| 1307 | Чай студен Nestea /всички видове/ | 0,500л. | "КОКА КОЛА" АД | СОФИЯ | бр. | Производител |

НОМЕНКЛАТУРА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ, ИЗПОЛЗВАНИ ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНА В ГОТОВ ЗА КОНСУМАЦИЯ ВИД

Съдържание по групи хранителни продукти:

1. Замразени зеленчуци
2. Месо и месни деликатеси
3. Млечни продукти
4. Бакалски стоки
5. Пресни зеленчуци

| ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|---------|--------------------|-------|-----|--------------|
| | Име | Мярка | | | | |
| 1 | Граха зелен замразен | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 2 | Фасул зелен замразен | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 3 | Карфиол замразен | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 4 | Картофи,половинки (с кожа,без кожа) | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 5 | Картофи четвъртинки (стек хаус) | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 6 | Броколи замразени | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 7 | Моркови замразени кубчета | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 8 | Бейби моркови - 14-18мм | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 9 | Мексикански микс | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 10 | Пипер бушен (соло замр.) | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 11 | Спанак,брикети | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 12 | Печурки,рязани | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 13 | Пипер микс кубчета | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |

А

| | | | | | | |
|--------------------------------|---|---------|---------------------|------------|-----|--------------|
| 14 | Бамя замразена | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 15 | Лук кубчета замразени | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 16 | Картофи кубчета замразени | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 17 | Смес Гювеч замразен(грах,морков,домат,патл,зел.фасул | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 18 | Пипер червен замразен печен - белен | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 19 | Тиквичка замразена - шайби | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 20 | Смес Стандартен микс - грах,моркови,царевица | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 21 | Смес Универсален - грах и моркови | 2.5 кг. | "Агрико Трейд" ООД | София | кг. | Производител |
| 22 | Бланширани картофи McCain Пикантни с кожа | 2.5 кг. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | кг. | Вносител |
| 23 | Картофи бланширани - 9/9 | 2.5 кг. | "Ипекс Груп" ЕООД | Пловдив | кг. | Вносител |
| МЕСО И МЕСНИ ДЕЛИКАТЕСИ | | | | | | |
| 24 | Пиле Грил цяло- охладено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 25 | Пиле цяло- замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 26 | Бутче пилешко-замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 27 | Пържола пилешка от бут с кожа-замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 28 | Филе пилешко - замразено | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 29 | Крила пилешки - замразени | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 30 | Дроб пилешки замразен | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 31 | Пилешки воденички замразени | кг. | "Евелин комерс" ООД | ПЛЕВЕН | кг. | Дистрибутор |
| 32 | Бургер телешки "Парти"-"Съксес" ООД | 80гр. | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 33 | Касапско мезе -"Съксес" ООД | 120гр | "Съксес" ООД | Пловдив | бр. | Производител |
| 34 | Телешки език | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 35 | Телешка кайма | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 36 | Шкембе телешко | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 37 | Телешки шол | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 38 | Телешки бон филе | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 39 | Бут свински с кост | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 40 | Врат свински без кост | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 41 | Кюфте , Кебапче | 70гр | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | бр. | Производител |
| 42 | Месо мляно - смес 60/40 | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 43 | Котлет свински | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 44 | Филе контра свинско | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 45 | Дроб черен свински | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 46 | Св.шол за конвектомат (охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 47 | Св.врат без кост за конвектомат(охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 48 | Св.плешка без кост за конвектомат(охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 49 | Св.ребра за конвектомат (охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 50 | Св.джолан заден без кост за конвектомат (охладен) | кг. | "Алдагот"ООД | КОСТИНБРОД | кг. | Производител |
| 51 | Наденица с /бекон, кашкавал/ -"Съксес" ООД | кг. | "Съксес" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 52 | Колбас-Камчия,Телешки,Хамбургски ЛЕКИ"Белла България"АД | 300гр. | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 53 | ШПЕК СУХ /ВАК/ - "Премиер" | | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| 54 | Кренвирш Леки - вакуум "Белла България"АД | 400гр | "Белла България"АД | Пловдив | бр. | Производител |
| 55 | ШУНКА "МАНДОЛИНА" /ВАК/ - "Премиер" | кг. | "Орхание Мийт"ЕООД | Ботевград | кг. | Производител |
| МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ | | | | | | |
| 56 | Кашкавал Млечен свят - пита голяма | кг. | "Бор Чвор"ЕООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 57 | Краве масло "Екстра" "Вълчев" ООД | кг. | "Вълчев" ООД | Пловдив | кг. | Производител |
| 58 | Саламурено сирене "Саяна" | 8кг. | "Милки Груп Био"ООД | София | кг. | Производител |
| 59 | Сметана - RAMA Cremefine 31% | 1л. | "Авенди" ООД | София | л. | Дистрибутор |
| 60 | Сметана RAMA Cremefine 15% | 1л. | "Авенди" ООД | София | л. | Дистрибутор |
| 61 | Мляко прясно 1.5% Май Дей | 1л. | "Евелин комерс" ООД | Плевен | л. | Дистрибутор |
| 62 | Кис.мляко Балкан 2% | 400гр | "Лактима" ЕАД | София | кг. | Производител |
| БАКАЛСКИ СТОКИ | | | | | | |
| 63 | Меланж яйчен сух; 1бр. яйце = 0,010кг.; 5кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 64 | Маргарин Томи кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 65 | Спагети | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 66 | Олио 1л. | л | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 67 | Брашно пшеничено | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 68 | Брашно царевично1кг | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 69 | Галета 1кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 70 | Грис 1кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 71 | Кускус | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 72 | Макарони 0,400кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 73 | Нишесте | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 74 | Фиде 0,350кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 75 | Жито | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 76 | Леща, Наслада 1 кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 77 | Ориз | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 78 | Фасул зрял, Добруджански 1кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 79 | Грах зелен к-ва 0,68 | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 80 | Гъба стерилизирана | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 81 | Домат к-ва 0,680 л. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 82 | Зеле бяло; кисело; бидон; 100 кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 83 | Краставица к-ва | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 84 | Лист лозов; стерилизиран; 0,700 л. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 85 | Лютеница; 1,1кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 86 | Паприкаш к-ва 0,72 | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 87 | Пиперка стерилизирана лютява;Шипка | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 88 | Пюре доматено кг | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 89 | Туршия мешана | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 90 | Туршия краставички | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 91 | Фасул зелен к-ва0,68 | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 92 | Маслини 161-180 | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | бр. | Дистрибутор |
| 93 | Захар кристална1кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 94 | Захар пудра | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 95 | Ванилия кг | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 96 | Джоджен; сух; 0,015кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 97 | Канела; | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 98 | Копър; сух; 0,015кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 99 | Оцет винен | л | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |

| | | | | | | |
|-------------------------|--|----|-----------------------|----------|-----|--------------|
| 100 | Пипер червен; лютив; 0,035кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 101 | Пипер черен | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 102 | Сода бикарбонат; 0,100кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 103 | Чубрица суха | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 104 | Сол | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 105 | Сол шарена 0,050кг. | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 106 | Пюре картофено | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 107 | Вино готвене | л | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 108 | Вино червено готвене | бр | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| 109 | Соев сос | кг | "Евелин комерс" ООД | Плевен | кг. | Дистрибутор |
| ПРЕСНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ | | | | | | |
| 110 | Гъби | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-93 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 111 | Домат син (патладжан) | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-94 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 112 | Домат червен; пресен | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-95 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 113 | Зеле бяло; прясно | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-96 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 114 | Картофи стари | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-97 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 115 | Краставица; пресна | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-98 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 116 | Лук пресен (зелен) | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-99 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 117 | Лук кромид; стар; чувал | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-100 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 118 | Лук чесън стар | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-101 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 119 | Морков | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-102 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 120 | Пиперка пресна зелена | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-103 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 121 | Пиперка пресна лютива | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-104 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 122 | Диня | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-105 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 123 | Пъпеш | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-106 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 124 | Репичка | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-107 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 125 | Ряпа | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-108 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 126 | Салата зелена къдрава (маруля); пресна | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-109 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 127 | Тиквичка | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-110 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 128 | Цвекло червено | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-111 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 129 | Плод Ананас; пресен | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-112 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 130 | Кайсия | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-113 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 131 | Лимон пресен | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-114 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 132 | Копър | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-115 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 133 | Магданоз | кг | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-116 | Козлодуй | кг. | Производител |
| 134 | Яйце | бр | СД-ГРИГОРОВ И СИЕ-117 | Козлодуй | кг. | Дистрибутор |

Изготвено от: Парти Фууд Д33Д

24.06.2015 г.
гр. София



Веселин Чолаков
Управител
Парти Фууд Д33Д

ОБРАЗЕЦ по т.2.1. към офертата

ПАРТИ ФУУД ДЗЗД, седалище и адрес на управление: гр. Смолян 4700, ул. „Славееви гори“ № 24, ет. 2, ап. 4, адрес за кореспонденция: гр. София 1000, ул. „Славянска“ № 29, ет. 5; тел./ факс: 02/ 421 91 65; 02/ 421 91 67; ЕИК: 120556183; ИН по ЗДДС: BG120556183

/пълно наименование на участника, търговски адрес, телефон и факс, ЕИК и ИН по ЗДДС/

ЦЕНОВА ТАБЛИЦА

за участие в процедура на договаряне с обявление с предмет:
“Производство и предоставяне на безплатна храна на работниците и служителите на "АЕЦ Козлодуй" ЕАД, съгласно Наредба № 11/21.12.2005г.”

1. Стойност на услугата за 1 месец

| No | Наименование на услугата | Времетраене на договора в месеци | Месечна цена на услугата в лева без ДДС | Общо (A*B) |
|--------------------------------|--|----------------------------------|---|------------|
| | | A | B | C |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | Производство и предоставяне на безплатна храна | 36 | 178 555 | 6 427 980 |
| Предлагана цена (лев. без ДДС) | | | | 6 427 980 |

2. Процент отстъпка спрямо определената в бюлетина на „САПИ“ ЕООД единична базова цена на храните и хранителните продукти – Единичните цени на хранителните продукти, храните и напитките са с вкл. ДДС и ще се формират чрез актуален бюлетин на „САПИ“ ЕООД за региона на Възложителя, с предложена отстъпка в размер на 1% (словом: един процент) от базовите цени на храните и хранителните продукти посочени в бюлетина, включващи всички разходи по складиране, транспортиране, франко всеки от обектите на територията на общ. Козлодуй данъци, мита, и др. разходи, предвидени от участника.

Забележка: Предложеният процент отстъпка следва да бъде цяло число и в диапазона от 1% до 10% включително.

Приложение: Анализ на месечната цена на услугата

ПОДПИС и ПЕЧАТ:

Веселин Чолаков (име и фамилия)

08.09.2015 г. (дата)

Управител (длъжност на управляващия/представяващия участника)

Парти Фууд ДЗЗД (наименование на участника)



Handwritten mark or signature at the bottom right corner.

ОБРАЗЕЦ на Анализ на месеч. цена

**Анализ на месечна цена за услугата производство и
предоставяне на безплатна храна**

| № | Наименование на вида разход | Стойност (лева без ДДС) | Забележка |
|-----------|--------------------------------|-------------------------------|--|
| 1. | Материали | | |
| | | 1950 | 1. Препарати: - хигиенни и почистващи; - перилни и препарати за миялни машини; |
| | | 830 | 2. Канцеларски материали ; |
| | | 430 | 3. Ролки за касови апарати; |
| | | 1 550 | 4. Дребен инвентар: - комплектни прибори; - прибори за хранене; - покривки; - салфетки; - торби за смет; - ръкавици; |
| | | 950 | 5. Работно облекло и лични предпазни средства; |
| | Общо: | 5710 | |
| 2. | Външни услуги | | |
| | | 150 | 1. Договори: - Договор за поддръжка на средства за измерване, съгласно Наредба за съществените изисквания и оценяване съответствието на средствата за измерване, както и изискванията на ДАМТН; |
| | | 210 | - Фискални устройства, съгласно |

A

| | | | |
|--|--|-------|--|
| | | | Наредба № 18/ 13.12.2006 г. |
| | | 1280 | - Поддръжка на хладилна и климатична техника, съгласно Наредба № 842/ 2006 г. |
| | | 520 | - Дезинсекция, дезинфекция и дератизация, съгласно Наредба № 3/ 24.01.2005 г. МЗ |
| | | 150 | - Специализирана служба за безопасност и охрана на труда, съгласно Закон за здравословни и безопасни условия на труд, в сила от 25.12.2009 г., доп. Бр. 12 от 12.02.2010 г.; |
| | | 1200 | - Договор за сервизна и абонаментна поддръжка на товарни асансьорни уредби; |
| | | 800 | - Поддръжка на оборудване за кухня- съгласно условия за работа в АЕЦ; |
| | | 160 | - Зареждане на пожарогасители, според изискванията за Противопожарна и аварийна безопасност; |
| | | 190 | - Поддръжка на хардуер; |
| | | 250 | - Поддръжка на софтуер; |
| | | 12537 | 2. Безплатна предпазна храна за персонала, съгласно Наредба № 11/ 21.12.2005 г. За ЦАТ по сключени договори по трудово правоотношение със 128 души, съгласно КТ; |
| | | 198 | 3. Обучение на персонала за работа в АЕЦ, съгласно |

| | | | |
|----|--------------------------------|----------------|--|
| 5. | Осигуровки | 16673 | |
| 6. | Други разходи (ако има такива) | 6000 | Договор със „САПИ“ ЕООД |
| | Всичко разходи: | 151 318 | |
| 7. | Печалба 18 % | 27 237 | |
| | Цена за 1 (един) месец | 178 555 | Словом: сто седемдесет и осем хиляди петстотин петдесет и пет лева |

Забележка: При попълване на анализа, в колона забележка се дава подробна информация за видовете разходи и техният размер, като размерът на разходите се отнася за целия обем на поръчката като се включват както всички обекти за производство и предоставяне на безплатна храна, така и магазинната мрежа. Разходите за работна заплата и осигуровки да са съобразени с действащото законодателство в областта на труда и социалната политика.

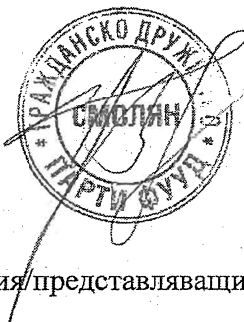
ПОДПИС и ПЕЧАТ:

Веселин Чолаков (име и фамилия)

08.09.2015 г. (дата)

Управител (длъжност на управляващия/представяващия участника)

Парти Фууд ДЗЗД (наименование на участника)



Handwritten initials or signature in the bottom right corner.