



# ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ

София 1592, Бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 3

До  
Председателя на Държавна агенция  
„Държавен резерв и военновременни запаси“  
гр. София, ул. „Московска“ № 3

## ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

От „Панда ИП“ ЕООД, представлявано от Ирина Павлова Браниславова в качеството си на управител

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

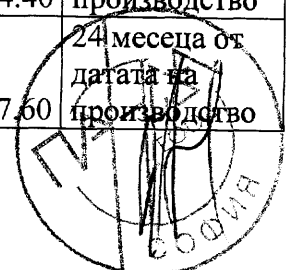
След като се запознахме с документацията за участие в обществена поръчка: „Доставка и обновяване на консерви“, предлагаме следното:

1. Да доставим следните хранителни продукти:

№	Хранителни продукти	Разфасовка	мярка	количество	Срок на годност
1	Грах зелен	Буркан 0,680 кг	кг	31334.40	24 месеца от датата на производство
2	Гювеч	Буркан 0,680 кг	кг	31334.40	24 месеца от датата на производство
3	Домати цели небелени	Буркан 0,680 кг	кг	125337.60	24 месеца от датата на производство

*Ирина Павлова Браниславова*  
*Управител*

*Ирина Павлова Браниславова*  
*Управител*



4	Зелен фасул	Буркан 0,680 кг	кг	62668.80	24 месеца от датата на производство
5	Капия печена белена	Буркан 0,680 кг	кг	31334.40	24 месеца от датата на производство
6	Компот праскова	Буркан 0,680 кг	кг	15667.20	24 месеца от датата на производство
7	Компот кайсия	Буркан 0,680 кг	кг	15667.20	24 месеца от датата на производство
8	Паприкаш буркан	Буркан 0,680 кг	кг	31334.40	24 месеца от датата на производство

2. Предлаганите от нас стоки ще са с технически характеристики, описани в Таблиците за съответствие (по образец № 5), приложени към настоящото предложение.


3. Задължаваме се да уведомим съответния Директор на ТД ДР за деня и часа на предаването на стоката най-малко 1 (един) работен ден преди датата на доставката.

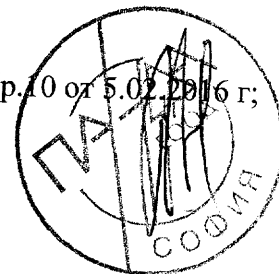
#### 4. Предлагаме:

- 1) Да доставим стоките, предмет на поръчката до складовете на възложителя в срок от 30 /тридесет/ дни от сключването на договора
- 2) В случай на възникване на бедствия, аварии и други обстоятелства изискващи безвъзмездно предоставяне на населението на стоките обект на поръчката в рамките на срока на договора, да транспортираме необходимите количества за своя сметка до пунктовете за раздаване по предварително определен от Възложителя график.
- 3) В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка - 3 (три) години, се задължаваме да обновяваме доставените стоки **при минимум 50% остатъчен срок на годност**, за което Възложителят не дължи допълнително възнаграждение.
- 4) Доставяните от нас стоки, предмет на обществената поръчка, ще са с **минимум 70 % остатъчен срок на годност** от обявения от производителя към датата на доставката.
- 5) Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, се задължаваме да обновим всички доставени/съхранявани от нас стоки, с изключение на тези, които са с **минимум 70 % остатъчен срок на годност**.
- 6) В едномесечен срок от сключването на договора за обществена поръчка ще представим на Възложителя за съгласуване график за обновяване на стоката за целия срок на действие на договора.
- 7) Продуктите да се съпровождат от стокова разписка/търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер, количество (брой, килограми).

#### 5. Задължаваме се да спазваме изискванията на :

- 1) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- 2) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г.;

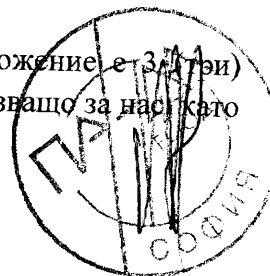



- 3) Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- 4) Наредба за изискванията за етикетването и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- 5) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- 6) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- 7) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- 8) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- 9) Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- 10) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- 11) Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.
- 12) Храните, за които е приложимо, да са произведени съгласно всички действащи български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение или Признати национални технически спецификации (национални стандарти), стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качеството. Ако в хода на провеждане на процедурата или по време на изпълнение на договора се утвърдят нови стандарти за хранителни продукти, включени в предмета на поръчката, предоставянето им следва да е в съответствие с новите стандарти, национални и европейски нормативни актове. За продуктите, за които не са приложими български стандарти да бъдат произведени съгласно Технологична документация на производителя.
- 13) Продуктите да се съпровождат от стокова разписка/търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер, количество (брой, килограми).
- 14) Срок на годност - остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %. (седемдесет процента).

6. Декларираме че сме съгласни с клаузите на приложения проект на договор.

7. Декларираме че валидността на нашата оферта и нашето предложение е 3 (три) месеца от крайния срок за получаване на оферти и то ще остане обвързващо за нас, като може да бъде прието по всяко време преди изтичане на този срок.

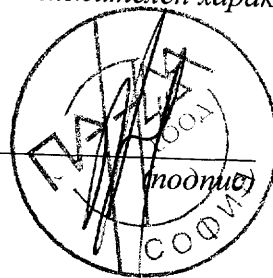


**Прилагаме:**

1. Документ за упълномощаване, когато лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника.
2. Таблици за съответствие (по образец № 5) за всички артикули, включени в предмета на поръчката.
3. Протоколи за изпитване от акредитирана лаборатория за всеки продукт от предмета на поръчката, съгласно чл. 52, ал. 1 от ЗОП, за доказване на постигната еквивалентност при удовлетворяване на изисквания, определени в техническите спецификации на възложителя, отнасящи се до безопасността и/ или съответствието на изследваните артикули, които са оферирани и описани в таблиците за съответствие.
4. Декларация за конфиденциалност по чл. 102 от ЗОП *(няма задължителен характер)*.
5. Други документи.

Дата: 20.11.2017

Декларатор: \_\_\_\_\_



A large, stylized handwritten signature in black ink, located in the lower right quadrant of the page.

Three handwritten signatures in black ink, located at the bottom of the page. The first is on the left, the second is in the middle, and the third is on the right.



# ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ  
София 1592, Бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис: 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

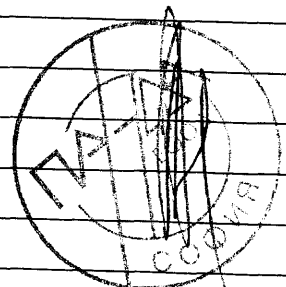
## ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на продукта:  
**ЗЕЛЕН ГРАХ**

Опаковка: буркан  
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

Зелен грах	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	Ненабити, еднакви по размер зърна, без пукнатини, и примеси от люспи, парченца от шушулки и фуражен грах, зърната са със запазена форма, неомекнали, ненапукани, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Заливката е почти прозрачна, без утайка, с жълтозелен оттенък. Странични примеси не се установяват.
1.2. Мирис и вкус на съдържанието, цвят	Слабо солени, характерен, не се установява страничен мирис. Цвят – характерен за зелен грах, претърпял топлинна обработка
1.3. Преценка на опаковката преди отваряне	Херметичност пълна
1.4. Бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци	Бомбаж не се установява
2. Физикохимични	
2.1 Готварска сол	От 0,5 % до 2,5 %
2.2 Киселинност	До 0,15 %
2.3 Бензоена киселина	Не се установява
2.4 Сорбинова киселина	Не се установява
2.5 Изкуствени оцветители	Не се установява
3. Микробиологични:	



AM

[Handwritten signature]

Г

3. 1 Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми

Не се установява

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.  
гр. София

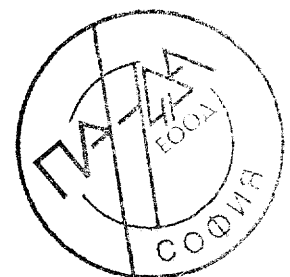
Управител  
/Ирина Брандслова



A large handwritten signature in black ink.

A handwritten signature in black ink.

A handwritten signature in black ink.





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,  
издаден от ИА "БСА",  
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16398/23.10.2017

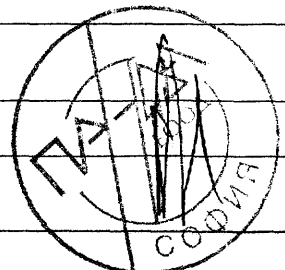
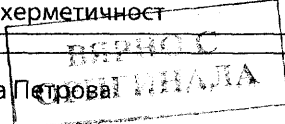
1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София
- 2.1 Изходящ номер на възложителя

#### (Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Грах зелен
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0.680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L2017
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16398/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Грах зелен	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Грах зелен	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035 :1989
Грах зелен	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Грах зелен	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	09:27
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-20.10.2017
8. Забележка:	



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

## Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16398.1	Грах зелен	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	<p>ТД на клиента:          Ненабити,          еднакви по размер зърна, без пукнатини и примеси от люспи, парченца от шушулки и фуражен грах, зърната да са със запазена форма неомекнали, ненапукани неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Допускат се плаващи частици в заливката в незначително количество и бяла утайка на дъното на опаковката, дължаща се на скорбяла, преминала от граха в заливката. Заливката да е почти прозрачна, без утайка, без утайка с жълтозелен или зелен оттенък. Странични примеси - не се допускат.</p>	<p>Ненабити, еднакви по размер зърна, без пукнатини и примеси от люспи, парченца от шушулки и фуражен грах, зърната са със запазена форма неомекнали, ненапукани неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Заливката е почти прозрачна, без утайка, с жълтозелен оттенък. Странични примеси - не се установяват.</p>	<p>T = 20 °C          RH = 40 %</p>



Забележки:

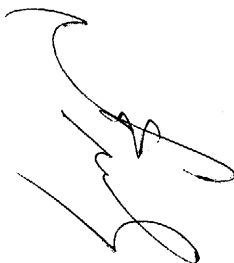
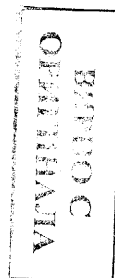
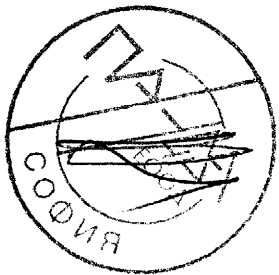
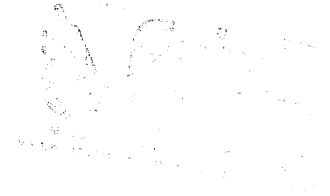
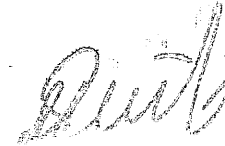
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,  
издаден от ИА "БСА",  
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006  
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16402/25.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Грах зелен
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0.680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L2017
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16402/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Грах зелен	Готварска сол	БДС 7168:1993
Грах зелен	Титруема киселинност	БДС 6996:1993
Грах зелен	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Грах зелен	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23
Грах зелен	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	09:31
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-23.10.2017

Стр 1 от 4

*[Signature]*

*[Signature]*

*[Signature]*

117

## Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

## Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16402.1	Граха зелен	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: от 0,5% до 2,5%	0.61±0.01	T = 20 °C RH = 40 %
2	16402.1	Граха зелен	Титруема киселинност	БДС 6996:1993	%	ТД на клиента: до 0,15%	0,06±0,01(лимонена к-на)	T = 20 °C RH = 40 %
3	16402.1	Граха зелен	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16402.1	Граха зелен	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
5	16402.1	Граха зелен	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Да не се установяват	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

## Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,

издаден от ИА "БСА",

съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16403/06.11.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
- 2.Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Грах зелен
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0.680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L2017
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16403/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Грах зелен	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова	ВЕРНО С ОРИГИНАЛА
6.2. Дата на приемане	18.10.2017	
6.3. Час на приемане	09:31	
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017	
8. Забележка:		

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години.

Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ.  
ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

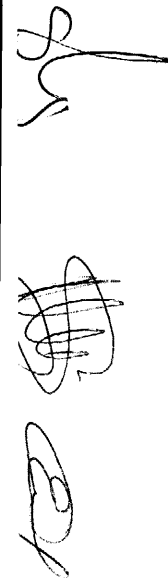
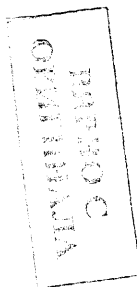
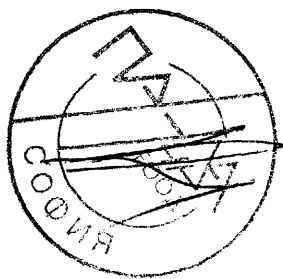
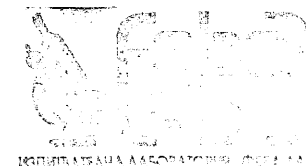
Забележки:  
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се опускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025  
Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

Подпис:



/Име и фамилия/





# ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ

София 1592, Бул. Проф. Цветан Лазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

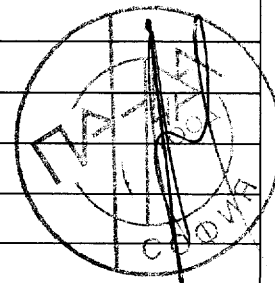
## ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на продукта:  
**ГЮВЕЧ**

Опаковка: буркан  
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики показатели/параметри:

Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
Гювеч	
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид	Пиперките са нарязани на парчета с големина 2 на 4 см или ивици с ширина 1 см, със запазена форма на парчетата. Патладжани – парчета с размери 2-4 см, нарязани на парчета. Грах. Заливката е еднороден продукт, получен от доматен концентрат, непрозрачна. Нарязаните зеленчуци са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Странични примеси не се установяват.
1.2. Мирис и вкус на съдържанието, цвят	Слабо солени, характерен, не се установява страничен мирис
1.3 Преценка на опаковката преди отваряне	Херметично затворени стъклени буркани.
1.4 Бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци	Бомбаж не се установява
2. Физикохимични	
2.1 Готварска сол	от 0,5 % до 1,5 %
2.2 Киселинност	до 0,10 %
2.3 Бензоена киселина	Не се установява
2.4 Сорбинова киселина	Не се установява
2.5 Изкуствени оцветители	Не се установява
3. Микробиологични:	
	Не се установява



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

3. 1 Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.  
гр. София

Управител:  
Ирина Браниславова/



A large, stylized handwritten signature in black ink.

Handwritten initials and marks at the bottom of the page, including a large 'S', a scribble, and a circled '2'.



ИЗПИТАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,  
издаден от ИА "БСА",  
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16409/23.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

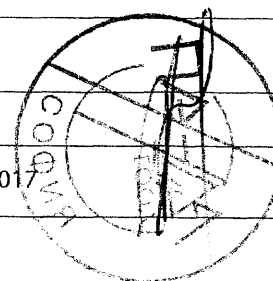
2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Гювеч
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16409/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Гювеч	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Гювеч	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035:1989
Гювеч	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Гювеч	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибрации, капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	10:04
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-20.10.2017
8. Забележка:	



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

Handwritten mark at the bottom right corner.



## Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16409.1	Гювеч	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3		ТД на клиента: Пиперките да са нарязани на парчета с големина 2 на 4 см или ивици с ширина 1 см, със запазена форма на парчетата. Патладжани - парчета с размери 2-4 см Грах. Заливката да е еднороден продукт, получен от домати концентрат, непрозрачна, допуска се частично разслояване. Нарязаните зеленчуци са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Странични примеси не се допускат.	Пиперките са нарязани на парчета с големина 2-4 см със запазена форма на парчетата. Патладжани - нарязани на парчета с големина 2-4 см, грах. Заливката е еднороден продукт, получен от домати концентрат, непрозрачна. Нарязаните зеленчуци са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Странични примеси не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
2	16409.1	Гювеч	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035:1989		ТД на клиента: Слабо солени, характерен, не се допуска страничен мирис.	Слабо солени, характерен, не се установява страничен мирис.	T = 20 °C RH = 40 %

Забележки:

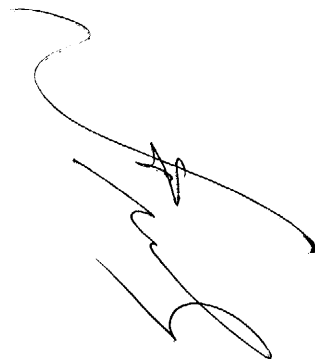
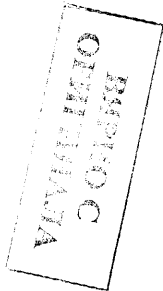
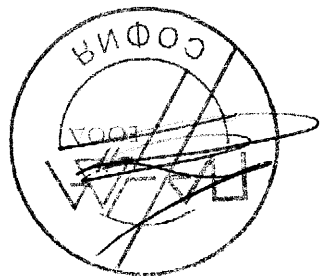
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания (заключения не се допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,  
издаден от ИА "БСА",  
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006  
гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16412/25.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Гювеч
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16412/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Гювеч	Готварска сол	БДС 7168:1993
Гювеч	Титруема киселинност	БДС 6996:1993
Гювеч	Бензоена киселина	Сборник на ИЦХМЕХ т. стр.23
Гювеч	Сорбинова киселина	Сборник на ИЦХМЕХ т. стр.23
Гювеч	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	10:05
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-24.10.2017

## Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

## Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16412.1	Гювеч	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: от 0,5% до 1,5%	0.89±0.02	T = 20 °C RH = 40 %
2	16412.1	Гювеч	Титруема киселинност	БДС 6996:1993	%	ТД на клиента: до 0,10%	0,08±0,01	T = 20 °C RH = 40 %
3	16412.1	Гювеч	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Не се допуска	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16412.1	Гювеч	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Не се допуска	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
5	16412.1	Гювеч	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Не се допускат	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

## Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -





ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,  
издаден от ИА "БСА",  
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16413/06.11.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

**(Възложително писмо №)**

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Гювеч
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	Буркан 0,680 кг
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L190817
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 кг
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16413/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Гювеч	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	10:05
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017
8. Забележка:	

ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години.

Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ.  
ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

Забележки:

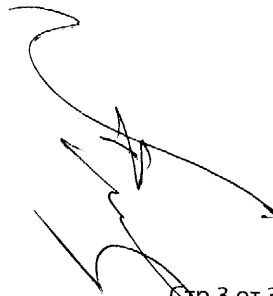
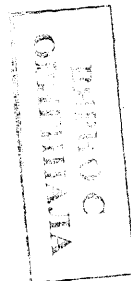
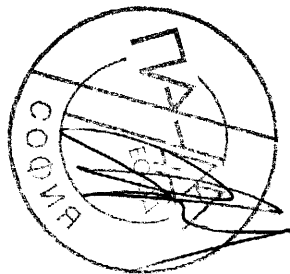
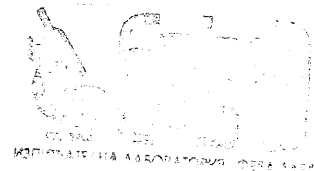
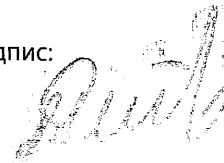
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания(заклучения не допускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/

Подпис:





# ПАНДА-ИП ЕООД

ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И КЕТЕРИНГ

София 1592, Бул. Проф. Цветан Пазаров № 33, офис 10, тел./факс: 02/978 70 28, 02/978 35 17



Образец № 5

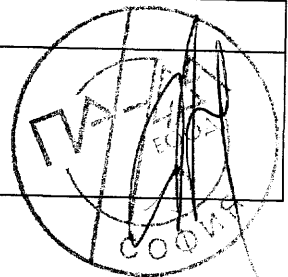
## ТАБЛИЦА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ КЪМ ТЕХНИЧЕСКОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на продукта:  
**ДОМАТИ ЦЕЛИ НЕБЕЛЕНИ**

Опаковка: буркан  
Разфасовка: 0.680кг

Съответствие с изискванията на възложителя по характеристики (показатели/параметри):

Домати цели небелени	
Показатели	Характеристики и норми на предложения от участника продукт
1. Органолептични:	
1.1. Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	Цели небелени домати, еднакви по форма, големина и зрялост, заливката е еднороден, хомогенен продукт. Странични примеси не се установяват
1.2. Мирис и вкус на съдържанието, цвят	Слабо солени, слабо кисели, характерен вкус, без страничен мирис. Цвят – еднороден, характерен, червено-кафяв.
1.3. Преценка на опаковката преди отваряне	Херметично затворени стъклени буркани.
1.2. Бомбаж, хлопаци и вибриращи капаци	Да не се установяват
2. Физикохимични	
2.1. Готварска сол	от 0,5 % до 1,5 %
2.2. Киселинност	до 0,10 %
2.3. Бензоена киселина	Не се установява
2.4. Сорбинова киселина	Не се установява
2.5. Изкуствени оцветители	Не се установява
3. Микробиологични:	
3.1. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми	Не се установява

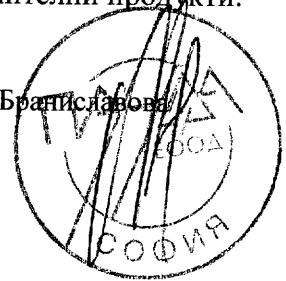


Handwritten signature and initials at the bottom of the page.

Предлаганите продукти са безопасни, отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти.

20.11.2017 год.  
гр. София

Управител:  
/Ирина Браниславова/







ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,  
издаден от ИА "БСА",  
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16433/23.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2).Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул.Проф.Цветан Лазаров 33 оф.10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

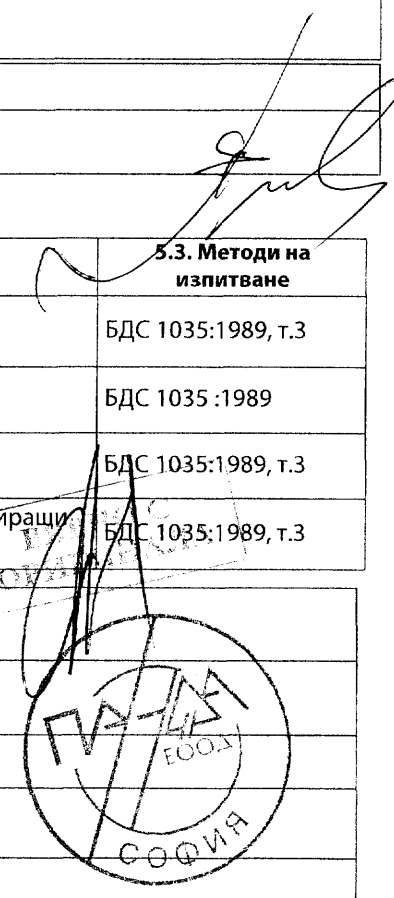
(Възложително писмо №)

3.Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Домати цели небелени
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L2017
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16433/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Домати цели небелени	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3
Домати цели небелени	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035 :1989
Домати цели небелени	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3
Домати цели небелени	Установяване на бомбаж, хлопащи, вибриращи капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	10:44
7. Дата на извършване на изпитването	Органолептични: 18.10.2017-19.10.2017
8. Забележка:	

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.



## Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16433.1	Домати цели небелени	Външен вид и начин на подреждане на съдържанието	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Цели небелени домати, еднакви по форма, големина и зрялост, заливката да е еднороден хомогенен продукт. Допуска се разслояване. Странични примеси - не се допускат.	Цели небелени домати, еднакви по форма, големина и зрялост, заливката е еднороден хомогенен продукт. Странични примеси - Не се установяват.	T = 20 °C RH = 40 %
2	16433.1	Домати цели небелени	Мирис и вкус на съдържанието, цвят	БДС 1035 :1989	-	ТД на клиента: Слбо солен, слабо кисел, характерен, не се допуска страничен мирис. Цвят - еднороден, характерен, червено - кафяв до червен.	Слабо солен, слабо кисел, характерен вкус, без страничен мирис. Цвят - еднороден, характерен, червено - кафяв.	T = 20 °C RH = 40 %
3	16433.1	Домати цели небелени	Преценка на опаковката преди отваряне	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг	В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг	T = 20 °C RH = 40 %
4	16433.1	Домати цели небелени	Установяване на бомбаж, хлопаци, вибрации капаци и дъна, херметичност	БДС 1035:1989, т.3	-	ТД на клиента: Бомбаж да не се установява.	Бомбаж не се установява.	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -



ИЗПИТВАТЕЛНА ЛАБОРАТОРИЯ ЗА АНАЛИЗ  
НА ХРАНИ, ВОДИ, НАПИТКИ И КОЗМЕТИКА

## ИЛ "ФЕБА ЛАБ"

Сертификат за акредитация, рег № 70 ЛИ/25.02.2015, валиден до 25.02.2019,  
издаден от ИА "БСА",  
съгласно изискванията на стандарт БДС EN ISO/IEC 17025:2006

гр. София, кв. Бояна, ул. Герганица №7, тел. 02/9590719

### ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ

N: 16434/26.10.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

(Възложително писмо №)

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Домати цели небелени
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Пластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L2017
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр. x 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16434/18.10.2017

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Домати цели небелени	Готварска сол	БДС 7168:1993
Домати цели небелени	Титруема киселинност	БДС 6996:1993
Домати цели небелени	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр. 23
Домати цели небелени	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр. 23
Домати цели небелени	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	10:47
7. Дата на извършване на изпитването	Физикохимични: 18.10.2017-25.10.2017

## Органолептични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

## Физикохимични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
1	16434.1	Домати цели небелени	Готварска сол	БДС 7168:1993	%	ТД на клиента: от 0,5% до 1,5%	0,54±0,01	T = 20 °C RH = 40 %
2	16434.1	Домати цели небелени	Титруема киселинност	БДС 6996:1993	%	ТД на клиента: до 0,10%	0,08±0,01	T = 20 °C RH = 40 %
3	16434.1	Домати цели небелени	Бензоена киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
4	16434.1	Домати цели небелени	Сорбинова киселина	Сборник на НЦХМЕХ т. I, стр.23	mg/l	ТД на клиента: Да не се установява	< 4.00	T = 20 °C RH = 40 %
5	16434.1	Домати цели небелени	Изкуствени оцветители	ВЛМ 88	установява се / не се установява	ТД на клиента: Да не се установяват	не се установяват	T = 20 °C RH = 40 %

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -

## Микробиологични

N:	Код на пробата	Вид на пробата	Изпитван показател	Методи(стандартизирани)	Единица на величината	Норма	Резултати от изпитването	Условия на изпитването
----	----------------	----------------	--------------------	-------------------------	-----------------------	-------	--------------------------	------------------------

Интерпретация на резултатите -

Забележка: -



**ПРОТОКОЛ ОТ ИЗПИТВАНЕ**

N: 16435/06.11.2017

1. Вид на пробата VI. (2). Зеленчукови и плодови консерви
2. Възложител Панда - И.П. ЕООД, гр. София, бул. Проф. Цветан Лазаров 33 оф. 10  
Обект: Панда - И.П. ЕООД - склад 116, гр. София

2.1 Изходящ номер на възложителя

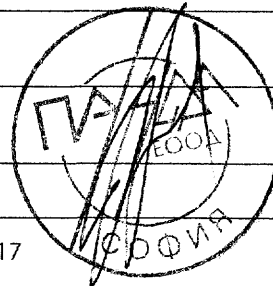
**(Възложително писмо №)**

3. Проба	
3.1. Марка и наименование на пробата	Домати цели небелени
3.2. Артикулен № на пробата	
3.3. Вид опаковка/ Начин на опаковане, Брой опаковки	
3.4. Име на доставчика	"Гластика - 85 - Ненко Радев" ЕТ
3.5. Използвай преди/ Най-добър до	
3.6. Партиден номер	L2017
3.7. Нетно кол. на пробните единици	1 бр.х 0.680 kg
4. Пробовземане	От Възложителя
5. Заявка за изпитване №, дата	16435/18.10.2017

ФИРМА С  
ОГНИ ПИЩАДА

5.1. Проба	5.2. Показатели	5.3. Методи на изпитване
Домати цели небелени	Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми	БДС 6916:1987 т.4.1

6.1. Приел пробата / име, фамилия:	Росица Ненкова Петрова
6.2. Дата на приемане	18.10.2017
6.3. Час на приемане	10:47
7. Дата на извършване на изпитването	Микробиологични: 18.10.2017-06.11.2017
8. Забележка:	



ИЛ ФЕБА ЛАБ носи отговорност само за данните от представената проба за срок не по-дълъг от 2 години.

Този документ и/или части от него не могат да бъдат размножавани без писменото съгласие на ИЛ ФЕБА ЛАБ.

ИЛ не дава заключения за съответствие и/или сертификат за качество на представената за изпитване проба.

dn




Забележки:

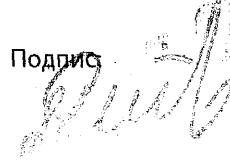
Протоколът от изпитване може да включва мнения и интерпретации за определени изпитвания(заключения не се отпускат) в съответствие с изискванията на т.5.10.5 от БДС EN ISO/IEC 17025

Интерпретациите се отнасят само за предоставената проба

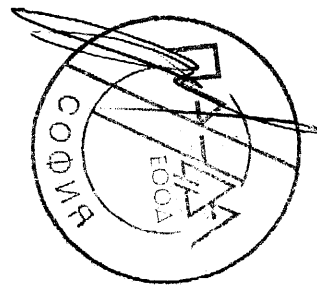
Ръководител лаборатория: Д-р Мария Игнатова

/Име и фамилия/


Подпис



ИЗПИТВАТЕЛНА АГЕНЦИЯ "ИГО" АД



ИЗПИТВАТЕЛНА АГЕНЦИЯ  
ИГО



Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark

Handwritten mark