

РАЗДЕЛ I

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

“Доставка на хранителни продукти за детски и социални заведения на територията на Община Малко Търново“.

Настоящата техническа спецификация включва изискванията на Възложителя към Изпълнителя за осигуряване на доставка на хранителни продукти за детски и социални заведения на територията на Община Малко Търново.

Мястото за изпълнение на доставката на хранителните продукти са франко складовете на детските и социални заведения както следва:

В гр. Малко Търново - Кухня-майка към Дневен център за пълнолетни лица с увреждания/ДЦПЛУ/, ул. „Георги Кирков“ №14 и ДГ “Юрий Гагарин”, ул. “Възраждане” №1.

В с.Звездец -ДГ “Ален мак”, ул. „Васил Петлешков“ №9;

В с.Заберново- Дом за пълнолетни лица с психични разстройства /ДПЛПР

Участникът/ците, определен/и за изпълнител/и **са задължени да доставят всички хранителните продукти за всички обекти включени в поръчката.**

Предлаганите хранителни продукти трябва да отговарят на изискванията за здравословно хранене, безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство

1.ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ :

1. При изпълнение на доставка на хранителни продукти, предмет на настоящата обществена поръчка следва да се спазват изискванията на действащото законодателство.

В складовете на детските градини и социалните заведения - крайни получатели трябва да се доставя и приема само продукцията съответстваща на:

1.Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на изискванията на:

-Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;

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

-Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;

- Наредба 2 от 07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;

-Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;

-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.;

-Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;

-Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;

-Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;

-Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в или върху храни;

- Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ, бр.12 от 13.02. 2015г., изм. и доп. ДВ, бр.11 от 2.02. 2018г.);

-Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производството, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, ДВ. бр.20 от 7.03.2017 г.;

-Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;

-Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;

-Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;

-Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.,

-Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,

- Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с пмс № 219 от 24.09.2002 г.

-Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,

-Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ. бр.29 от 7.04. 2006 г.;

- Наредба №6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011г.;

- Наредба №8 от 04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието, храните и горите.

-Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 55 от 25.06.2004 г.;

-Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара, ДВ бр.60 от 2014г.

-Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;

- Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните

-Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

-Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006 година за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните

- Наредба № 5 от 09 февруари 2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;

-Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 година относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

-Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход,

защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;

- Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;

- Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;

- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

- Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;

- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;

- 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;

- Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г. относно микробиологичните критерии за храните;

-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.

- Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 година относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

- Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011г. за предоставянето на информация за храните на потребителите.

-Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 година за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007.

2. Всяка доставка е необходимо да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация:

- Вида на хранителните продукти;
- Количество;
- Номер на партида;
- Регистрационен номер на предприятието доставчик;
- Количество-килограм, литър, бройка, връзка.

При доставка на хранителни продукти в детските заведения, всяка партида храни да се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ, удостоверяващ съответствието и безопасността ѝ, съгласно Наредба № 8 от 04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието, храните и горите.

3. Храните трябва да са произведени и съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните. Да отговарят на хигиенните и/или ветеринарно-санитарните изисквания, определени с нормативни актове.

4. Транспортирането на продуктите от животински произход да се извършва с транспортни средства регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал.1 от Закона за ветеринарномедицинската дейности, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената за храните.

5. Храните да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г. При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

6. 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.

7. Доставките на хранителните продукти се извършват периодично по предварителни заявки изготвени от упълномощени за това длъжностни лица от съответните обекти краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/ на представител на изпълнителя, като съдържа подробно описание на заявените артикули и техните количества. Конкретно заявените със заявката хранителни продукти и количества трябва да бъдат доставени в определените срокове.

8. Рекламация на доставена стока:

Когато при доставката на хранителни продукти се установи, че хранителен продукт не отговаря на изискванията описани в настоящата техническа спецификация и договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, рекламацията се прави веднага след откриването ѝ. При явни недостатъци, рекламацията се прави в момента на получаване на стоката.

ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен при констатиране на:

- несъответствие на доставените продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид;
- несъответствието на доставените Продукти с Техническото предложение и с Техническата спецификация на Възложителя;
- несъответствие на партидните номера с указания в етикета на доставените Продукти;
- несъответствие на срока на годност на продуктите с изискванията на настоящия Договор;
- несъответствие на доставените продукти с изискванията за безопасност;
- нарушена цялост на опаковката на доставяните продукти,

да подмени стоките с други, напълно отговарящи като съдържание, количество и качество на договорените, за негова сметка в срок от 24 /двадесет и четири/ часа от подписване на съответния протокол от Страните или от издаване на протокола от анализа на оторизирания орган;

Установяване на горните несъответствията, на явни или скрити недостатъци, дефекти или повреждане се извършва с протокол, съставен от комисия, назначена със заповед на директора на съответното заведение. Протоколът се подписва в присъствие на представител на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. В случай, че представителят откаже да подпише или ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ не изпрати свой представител, това се отбелязва в протокола и той се изпраща по пощата.

II. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ – ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ.

1. Всички доставяни от изпълнителя хранителни стоки следва да отговарят на нормативно установените и на въведените с документацията за участие в процедурата изисквания за качество, и за безопасност при употреба от крайни потребители, както и на санитарните, ветеринарно – санитарните, хигиенни и други норми, установени от действащото законодателство.

2. Съгласно чл.4а, ал.4 и чл.19б, ал.2 от Закона за храните се забранява в храни използвани в детското хранене да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат Генетично модифицирани организми (ГМО) .

3. Всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с **достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 процента от общия срок на годност**, обявен от производителя;

4. Доставките на хранителните продукти се извършват периодично по предварителни заявки изготвени от упълномощени за това длъжностни лица от съответните обекти краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/ на представител на изпълнителя, като съдържа подробно описание на заявените артикули и техните количества. Конкретно заявените със заявката хранителни продукти и количества трябва да бъдат доставени в определените срокове.

Време на извършване на доставките е предварително уточнен час между изпълнителя на поръчката и ръководителя на обекта за доставка, а ако няма такъв по

всяко време през работните часове на администрацията на зареждания обект - от 8.00 часа до 17.00 часа.

Доставката на хранителните продукти ще се извършва веднъж седмично по предварителни седмични заявки направени в срок до 3/три/ календарни дни преди деня на доставката , с изключение на хляба.

Доставката на хляб ще се извършва ежедневно по ежедневни заявки за следните обекти:

- **Кухня-майка към Дневен център за пълнолетни лица с увреждания/ДЦПЛУ/, гр. Малко Търново, ул. „Георги Кирков“ №14;**
- **ДГ “Юрий Гагарин”, гр. Малко Търново ул.“Възраждане“ №1;**
- **ДГ “Ален мак”, с. Звездец, ул. „Васил Петлешков“ №9;**

Доставката на хляб за обект Дом за пълнолетни лица с психични разстройства в с. Заберново се извършва три пъти седмично/понеделник, сряда и петък/ по предварителни заявки направени в срок до 2/два/ календарни дни преди деня на доставката.

Възложителят, съобразно конкретните си нужди, може да определи допълнително и други продукти, които да се доставят ежедневно.

Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 12 часа преди доставката, като писмено уведомят за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

В деня на доставката хранителните продукти трябва да имат остатъчен срок на годност **не по-малко от 70 % от целия им срок на годност посочен от производителя.**

При всяка доставка се изготвя двустранен приемо - предавателен протокол и/или стокова разписка за получените количества. Всяка доставка е необходимо да се съпровожда от търговски или друг документ, съдържащ следната информация: вида на хранителните продукти; количество; номер на партида; регистрационен номер на предприятието доставчик; количество-килограм, литър, бройка, връзка, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти, както и документи за качество, произход и срок на годност. Въз основа на тези документи, изпълнителят издава данъчна фактура за извършените през месеца доставки.

5.Доставяните хранителни продукти задължително следва да бъдат придружени от сертификати за произход, сертификати за качество (напр. документ за произход; декларация за съответствие; удостоверение за качество; търговски листове за качество и произход; сертификат за контрол на храни от РЗИ; протокол за изпитване от РВМС (БАБХ) и др.), означен срок на годност първични счетоводни документи (фактури, стокови разписки/приемо-предавателни протоколи. В деня на доставката, хранителните продукти трябва да имат остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия им срок на годност посочен от производителя. При доставката следва да се спазват стриктно всички санитарно –хигиенни изисквания.

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

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

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

Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни трябва да са изпълнени така, че да не позволяват промяна на храната. При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

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

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

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

Доставката на хранителни продукти да се извършва с транспорт, отговарящ на всички нормативни, технически и технологични изисквания за доставка на съответния вид продукти, предмет на доставката.

9. Описание на хранителните продукти по Групи храни.

Посочените по-долу Количества на видовете хранителни продукти са прогнозни на база консумация за предходната година умножени по две. Количествата, които са предмет на доставката са променлива величина - в зависимост от броя на потребителите на услугите в детските и социални заведения на територията на Община Малко Търново. Възложителят си запазва правото да променя количествата с оглед на реалните нужди. Възложителят има право да:

- да намалява/увеличава количества на хранителни продукти;
- да не заяви цялото посочено количество стоки по вид и/или брой, без от това да произтичат каквито и да са неблагоприятни последици за него.

Група№1: Мляко и млечни продукти;

Специфични изисквания към мляко и млечни продукти

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Прясно мляко краве 3,2% тетрапак кутия от 1 л.	литър	1770	Произведено от сурово краве мляко, с 3,2% масленост, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители, ТД на производителя, Регламент (ЕО) №853/2004 г.
2.	Прясно мляко краве 2% бутилка от 1 л.	литър	360	Произведено от сурово краве мляко, с 2% масленост, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти сгъстители, ТД на производителя, Регламент (ЕО)

				№853/2004 г.
3.	Сухо мляко	кг.	740	ТД на производителя. Разфасовка от 1кг.,1,5% масленост, фолио, I-во качество.
4.	Кисело мляко краве – в пластмасови кофички (0,400 кг.), 2% масленост	бр.	2400	2% масленост, кофичка по 0.400 кг, в съответствие със стандарт БДС 12:2010 или еквивалент/и, Регламент (ЕО) № 853/2004.
5.	Кисело мляко краве – в пластмасови кофички (0,400 кг.), 3,6 % масленост	бр.	4500	ТД на производителя. Масленост 3,6%. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко.Опаковка – пластмасови кофички с вместимост 0,400 кг..
6.	Кисело мляко краве – в пластмасови кофички (0,400 кг.), БДС12:2010или еквивалент, 3,6% масленост	бр.	14 000	3,6 % масленост, кофичка по 0.400 кг, в съответствие със стандарт БДС 12:2010 или еквивалент/и, Регламент (ЕО) № 853/2004.
7.	Плодово кисело мляко (0,200 кг)	бр.	600	ТД на производителя
8.	Айрян бутилка (0,500 л)	бр.	720	ТД на производителя
9.	Бяло саламурено сирене от краве мляко по БДС15:2010 или еквивалент-тенекия	кг.	1900	тенекия, вкус и мирис на зряло сирене, без страничен привкус и мирис, съответствие със стандарт БДС 15:2010 или еквивалент/и, Регламент (ЕО) № 853/2004.
10.	Сирене на растителна основа	кг.	1800	ТД на производителя.
11.	Кашкавал от краве мляко по БДС14:2010 или еквивалент-пита .	кг.	150	Вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал без страничен привкус и мирис, в съответствие със стандарт БДС 14:2010 или еквивалент/и, Регламент (ЕО) № 853/2004
12.	Кашкавал от краве мляко - пита.	кг.	600	ТД на производителя. Мирис,вкус и аромат – специфичен. Специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство.
13.	Сладолед, кутия 0,080 кг.	бр.	1200	ТД на производителя. Първо качество. В опаковка от 0,080 кг.
14.	Извара кашкавалена от краве мляко , в опаковка от 1 кг.	кг.	40	Обезмаслена, диетична.Не се допуска страничен вкус, мирис и аромат. ТД на производителя, Регламент (ЕО) № 853/2004. Първо качество.

15.	Сметанов десерт-пудинг (0,200 кг)	бр.	300	ТД на производителя
-----	-----------------------------------	-----	-----	---------------------

Група №2: Месо и месни продукти;

Специфични изисквания към месото и месните продукти

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Кайма смес - 60% свинско месо и 40% говеждо месо, в опаковка от 1кг-замразена	кг.	1400	ТД на производителя.Външен вид – хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Вкус – умерено солен. Мирис – свойствен за прясно месо. Смес от свинско и говеждо месо в съотношение 60:40%.
2.	Кайма смес от свинско месо и говеждо месо, Тип “Стара Планина“ в опаковка от 1кг. замразена	кг.	160	смес 60 телешко/40 свинско месо тип „Стара планина“ УС № 01/2010 или еквивалентно/и – замразена, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност.
3.	Кюфте	Бр.	3000	0,060кг, замразено, от свинско месо. ТД на производителя
4.	Пилешко бутче – замразено	кг.	1300	ТД на производителя отговаря на следните изисквания:- замразени с температура минус 18 градуса С; кожата е кремаво жълта, без разкъсвания.
5.	Пилешко бутче натурално – замразено	кг.	350	Да отговаря на изискванията на чл.13 от Наредба №8 от 04.12.2018г., размерите да отговарят за първо качество, клас А, Регламент (ЕО)№ 543/2008г., Регламент (ЕО) № 1234/2007г. по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.
6.	Пилешко парти бутче – замразено	кг.	600	ТД на производителя отговаря на следните изисквания: външен вид – свеж; мирис – специфичен за прясно месо; без разкъсвания.
7.	Пилешка пържола от бут без кожа замразена	кг.	100	ТД на производителя отговаря на следните изисквания: външен вид – свеж; мирис – специфичен за прясно месо.
8.	Пуешко филе – замразено	кг.	120	Да отговаря на изискванията на чл.13 от Наредба №8 от

				04.12.2018г., Регламент (ЕО) №543/2008г., Регламент (ЕО) №1234/2007г. по отношение на определени стандарти за прилагането на пазара на месо от домашни птици. Екстра качество.
9.	Свински бут без кост – замразен	кг.	2 250	Месото трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004г. или Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към храните ДВ бр.60 от 2014г. С чиста повърхност, с характерен цвят, без видими тлъстини, сухожилия и кости. ТД на производителя.
10.	Телешки шол – замразен	кг.	240	Да отговаря на изискванията на чл.11 от Наредба №8 от 04.12.2018г., Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004г. или Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към храните ДВ бр.60 от 2014г. С чиста повърхност, с характерен цвят, без видими тлъстини, сухожилия и кости. ТД на производителя.
11.	Заешко месо/цял заек, над 2кг./ – замразено.	кг.	120	Да отговаря на изискванията на чл.13 от Наредба №8 от 04.12.2018г. , Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004г. или Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към храните ДВ бр.60 от 2014г. С чиста повърхност, с характерен цвят, без видими тлъстини и сухожилия. ТД на производителя.
12.	Кренвирш, свински, без хрущяли	кг.	700	ТД на производителя. Първо качество.
13.	Хамбурски салам – малотраен колбас, изкуствено черво	кг.	300	ТД на производителя. Първо качество.
14.	Свинска варена наденица	кг.	800	ТД на производителя. Първо качество.
15.	Шунка свинска – калъп	кг.	300	ТД на производителя. Приготвена от прясно месо, нитратна сол, подправки и добавки, да е етикирана. Опакована и произведена съгласно утвърдения стандарт, без оцветители и консерванти.

16.	Траен колбас- шпек	кг.	20	ТД на производителя. Първо качество
17.	Пилешки черен дроб	кг.	120	Замразен, в опаковка от 1 кг., без допълнителни дреболии и мазни.ТД на производителя.
18.	Пилешки воденички	кг.	40	Замразени, в опаковка от 1 кг., без допълнителни дреболии и мазни.ТД на производителя.

Група №3: Риба, рибни продукти и други морски храни

Специфични изисквания към риба, рибни продукти и други морски храни

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Риба скумрия, замразена, размер 300/500	кг.	1850	ТД на производителя., замразена при температура минус 18 градуса С.
2.	Риба скумрия филе, замразена	кг.	140	Да отговаря на изискванията на чл.17 от Наредба №8 от 04.12.2018г., Приложение III, Раздел XIII на Регламент (ЕО) №853/2004 г.. Единични филета, без кожа, кости и вътрешности. ТД на производителя
3.	Риба хек филе, замразена	кг.	60	Да отговаря на изискванията на чл.17 от Наредба №8 от 04.12.2018г.,Приложение III, Раздел XIII на Регламент (ЕО) №853/2004 г.. Единични филета, без кожа, кости и вътрешности. ТД на производителя.

Група №4: Яйца

Специфични изисквания към яйца

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Яйца клас А, размер L	бр.	40 000	Да отговарят на изискванията на Наредба №1 от 09.01.2008г., Регламент(ЕС)№589/2008г.; Регламент (ЕО) №1234/2007г.; Приложение III, раздел X на Регламент (ЕО)№853/2004г.

Група №5: Масла и мазнини

Специфични изисквания към масла и мазнини

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Краве масло пакетче 0,125 кг.	бр.	1920	ТД на производителя. Първо качество. Цвят светложълт до бял. разфасовка - пакетчета по 0,125 кг..
2.	Краве масло пакетче 0,125 кг. с 82% масленост	бр.	1900	ТД на производителя. Произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, Раздел IX, Глава I, т.3 на Регламент (ЕО) №853/2004 г. , да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013г. на Европейския парламент и на Съвета от 17.12.2013г.Без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консервати и други немлечни съставки.
3.	Маргарин в пластмасова кутия 0,500 кг.	бр.	300	ТД на производителя.100% растителен продукт. Рафинирано растително масло, втвърдено соево масло, вода, сол, лимонена киселина, емулгатори, ароматизатор, консервант, оцветител в кутии по 0,500 кг.. Подходящ за топлинна обработка.
4.	Олио рафинирано, слънчогледово в бутилка PVC от един литър ,първо качество	литър	2200	ТД на производителя. Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайка при 20 градуса С. Първо качество със златисто бял цвят. Опаковка - PVC бутилка от един литър.
5.	Олио рафинирано, слънчогледово в бутилка PVC от един литър, първо качество - БС 01/2016 или еквивалент	литър	340	По утвърден браншови стандарт - БС 01/2016 или еквивалент. Да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайка, със златисто бял цвят.

Група №6: Зърнени храни и храни на зърнена основа

Специфични изисквания към зърнени храни и храни на зърнена основа

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5

1.	Хляб бял 0,650 кг./нарязан/ УС „България“-УС-02-2011	бр.	2 500	УС-02-2011 или еквивалент. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; форма- продълговата, без странични издутини и деформации; повърхност – гладка без механични замърсявания; изпичане – добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост – равномерна; еластичност – след натискане да възстановява първоначалната си форма; вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис.
2.	Хляб бял 0,700 кг./нарязан/	бр.	30 000	Технологична документация на производителя. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове.
3.	Хляб типов 0,700кг. нарязан/	бр.	2300	Технологична документация на производителя. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове.
4.	Хляб пълнозърнест 0,600кг., нарязан.	бр.	1240	ТД на производителя. Да отговаря на изискванията на чл.24 и чл.26 от Наредба №8 от 04.12.2018г. Без оцветители и признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Нарязан на филии и поставен в индивидуални полиетиленови пликове.
5.	Сухар в опаковка от 0,500кг.	бр.	400	ТД на производителя.
6.	Брашно-бяло, тип 500 пакетирано в опаковка от 1кг.	кг.	800	ТД на производителя.
7.	Брашно-бяло, тип 500 по УС, пакетирано в опаковка от 1кг.	кг.	720	Утвърден стандарт „ България“ 01/2011или еквивалент.
8.	Брашно пълнозърнесто пакетирано в опаковка от 1кг.	кг.	120	ТД на производителя.
9.	Козунак 0,400 кг. – първо качество	бр.	120	ТД на производителя. Произведено от козуначно тесто. Поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.
10.	Нишесте пшенично разнообразно 0,100кг.-първо качество	бр.	2120	ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни

				видове нишесте. Вкус – специфичен, без страничен привкус и мирис. Грамаж 0,100 кг..
11.	Грис, пшеничен, бял в опаковка от пакет 0,500кг. – първо качество	бр.	480	ТД на производителя. Пшеничен, цвят - бял до кремав, без наличие на тричени части; мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено. В хартиени или полиетиленови пликове по 0,500кг.
12.	Кори за баница 0,400 кг. – първо качество	бр.	430	ТД на производителя. Произведени от брашно бяло или добруджа, без консерванти, подобрители и оцветители, в срок на годност.
13.	Солети 0,055кг.	бр.	1500	ТД на производителя.
14.	Брускети 0,070кг.	бр.	600	ТД на производителя.
15.	Овесени ядки в опаковка от пакет 0.500кг. Първо качество	бр.	60	ТД на производителя. Без оцветители, чл.25 от Наредба №8/04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата;
16.	Макарони пълнозърнести в пакет 0,250 кг.	бр.	80	ТД на производителя. Без оцветители. чл.25 от Наредба №8/04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.
17.	Кус-кус в опаковка от пакет 0,400 кг. – първо качество	бр.	900	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковка от пакет 0,400 кг.
18.	Макарони в опаковка от пакет 0,400 кг. – първо качество	бр.	1130	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковани в полиетиленови пликове по 0,400 кг.
19.	Юфка в опаковка от пакет 0,400кг. – първо качество	бр.	700	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковани в полиетиленови пликове по 0,400 кг.
20.	Фиде в опаковка от пакет 0,400 кг. – първо качество	бр.	450	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковани в полиетиленови пликове по 0,400 кг.
21.	Спагети 0,400 кг. – първо качество	бр.	520	ТД на производителя. Без оцветители.
22.	Галета пакетче - 0,200 кг.	бр.	300	ТД на производителя. Бяла, мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол.
23.	Баница със сирене – 0,150 кг.	бр.	2200	ТД на производителя. Правилна форма, повърхност – грапава, цвят – бледожълт до кафяв, на някои места по-силно изразен. Средината – нормално изпечена добре напластени и еднакво дебели кори, да не е клисава, с равномерно

				разпределен във вътрешността пълнеж. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава на изделието. Грамаж 0,150 кг.. Всяка баница да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.
24.	Кифла с мармалад – 0,150 кг.	бр.	2 200	ТД на производителя. От обикновено тесто с пшенично брашно, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и мармалад. Грамаж 0,150 кг. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.
25.	Милинка 0,150 кг.	бр.	2 200	ТД на производителя. Всяка милинка да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.
26.	Софиянка 0,150 кг.	бр.	2 200	ТД на производителя. Всяка софиянка да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче
27.	Готов сандвич с колбас и кашкавал - 0,180кг.	бр.	300	ТД на производителя. Всеки сандвич да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче
28.	Мюсли натурални– 0,500кг.	бр.	30	ТД на производителя. Без оцветители. Наредба №8/04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата; Първо качество.

Група №7: Картофи и кореноплодни

Специфични изисквания към картофи и кореноплодни

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Картофи	кг.	3750	Да отговарят на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 год. на МЗХ а съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, да са цели, здрави, чисти без земя и други примеси и без повреди от вредители.
2.	Моркови	кг.	840	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи, Регламент (ЕО) № 543/2011. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.

				Външен вид – кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типични за сорта форма.
3.	Ряпа	кг.	70	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип

Група №8: Варива

Специфични изисквания към варива

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Зрял боб в опаковка пакет от 1кг. – първо качество	кг.	800	ТД на производителя. Да отговаря на първо качество, с нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на примеси
2.	Леща в опаковка пакет от 1кг. – първо качество	кг.	750	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на примеси. Първо качество.
3.	Ориз в опаковка пакет от 1кг. – екстра качество	кг.	1700	ТД на производителя. Екстра качество, българско производство; едри и обли зърна с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено; без обрашмяване; да не съдържа живи или мъртви вредители.
4.	Жито в опаковка пакет от 0,500кг. – първо качество	бр.	850	Пакетирано в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала. Срок на годност, без вредители.

Група №9: Зеленчуци-сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирани, зеленчукови сокове

Специфични изисквания към зеленчуци-сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирани, зеленчукови сокове

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
---	---------	---------------	----------------------------------	------------------------------------

1	2	3	4	5
1.	Лук кромид	кг.	2140	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Луковици – цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, озрели с плътна и суха външна обвивка /люспа/.
2.	Лук зелен	връзки	360	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
3.	Маруля	бр.	250	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
4.	Домати	кг.	650	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Да са чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за дадения сорт.
5.	Краставици	кг.	650	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Да са пресни, цели, здрави, чисти, без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане, с гладка или грапава повърхност, типична за сорта , без признаци на пожълтяване.
6.	Чушки зелени	кг.	380	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.

7.	Зелен фасул пресен	кг.	250	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип
8.	Зеле	кг.	1050	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Цели зелки, пресни, незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, не напукани, с характерна форма, големина и окраска за сорта. Не се допуска влага.
9.	Чесън сух	кг.	300	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
10.	Тиквички	кг.	880	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Регламент (ЕО) № 543/2011.Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Без механични повреди. Месеста част – сочна, крехка, незагрубяла, с типично за сорта оцветяване, с едва оформени, дребни, некожести семки
11.	Патладжан	кг.	100	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Без механични повреди.
12.	Спанак	кг.	240	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
13.	Магданоз	връзки	1640	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от

				този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
14.	Праз/връзка от по 5бр./	връзки	60	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
15.	Червено цвекло	кг.	60	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
16.	Замразен грах в опаковка от 2,5кг.	бр.	330	ТД на производителя. Първо качество, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други. Цвят – зелен до жълто-зелен. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
17.	Броколи замразени в опаковка от 2,5 кг.	бр.	50	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5 кг.
18.	Карфиол замразен в опаковка от 2,5 кг.	бр.	50	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5 кг.
19.	Спанак замразен в опаковка от 2,5кг.	бр.	460	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
20.	Моркови замразени в опаковка от 2,5кг.	бр.	120	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
21.	Гювеч замразен в опаковка от 2,5кг.	бр.	150	ТД на производителя. Първо качество. Нарязани червени пиперки, патладжан, домати, бамя и картофи. Вкус и мирис – свойствени за вложените съставки. Страничен вкус и мирис не се допуска. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
22.	Зеленчуков микс замразен в опаковка от 2,5 кг.	бр.	80	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
23.	Замразен зелен фасул в опаковка от 2,5кг.	бр.	320	ТД на производителя. Първо качество. Шушулки цели или нарязани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, цвят характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка. Замразени в

				полиетиленови торби от 2,5кг.
24.	Гювеч в буркан от 0,680 кг.	бр.	1240	ТД на производителя. Първо качество; направено от пиперки, еднакво нарязани, червени домати – цели или нарязани; патладжан – на парчета с размери 40мм., грах, зелен фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданоз – нарязан, залети с доматиена заливка в съотношение към зеленчуковата смес от 35/65 до 40/60. Страничен вкус и мирис не се допускат. Да не съдържа консерванти, оцветители и подсладители.
25.	Грах консерва в буркан 0,680 кг.	бр.	1240	ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани 0,680 кг.. Добре сварен готов за директна консумация, маса на граха – 65%, готварска сол – от 1,3 до 1,8%.
26.	Стерилизирани мариновани краставици в буркан от 0,680 кг.	бр.	720	ТД на производителя.Първо качество. Размер на краставичките от 6 до 9см., маса не по-малко от 55%, подправки – 1,5 – 25%, захар не повече от 2%, киселинност – от 0,6 до 1%.
27.	Зелен боб консерва в буркан от 0,680кг.	бр.	1240	ТД на производителя. Първо качество. Тегло на зеления боб – не по-малко от 60%, стерилизирана консерва в буркани от 0,680 кг.. Допускат се единични, недоразвити зърна в заливката, в процент не-повече от 10%.
28.	Лютеница в буркан от 0,520 кг.	бр.	320	ТД на производителя. Еднородна, пюреобразна маса от домати и печени чушки, с бледо до яркочервен цвят и специфичен вкус и мирис на вложените продукти. Без странични примеси. Сухо вещество – 23 -25%, готварска сол от 1,3 до 1,8%. Лютеницата да бъде в стъклени буркани от 0,520 кг.
29.	Лютеница браншови стандарт – 0,265 кг. по БС 01/2011	бр.	460	по БС 01/2011 или еквивалент.Да отговаря на изискванията на Наредба №8/04.12.2018 г., без консерванти, оцветители и подсладители
30.	Домати консерва в буркан от 0,680 кг. небелени	бр.	6000	ТД на производителя. Първо качество. В съотношение не по-малко от 50%, от един и същи сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост. В буркани, херметически затворени и стерилизирани.
31.	Паприкаш в буркан от 0,680 кг.	бр.	1850	ТД на производителя. Първо качество. Стерилизиран буркан 0,680 кг.
32.	Гъби	бр.	625	ТД на производителя. Състав –

	стерилизирани в буркан 0,550 кг.			нарязани, култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка – стъклен буркан, херметически затворени и стерилизирани.
33.	Кисело зеле в буркан рязано, 1.700 кг..	бр.	1250	ТД на производителя.

Група №10: Плодове-пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри

Специфични изисквания към плодове-пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Череши	кг.	280	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
2.	Кайсии	кг.	340	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
3.	Праскови	кг.	420	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
4.	Дини	кг.	800	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, не напукани, не набити, с характерна за сорта форма.
5.	Пъпеши	кг.	500	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за

				съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
6.	Банани	кг.	2150	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.
7.	Ябълки	кг.	3300	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели.
8.	Портокали	кг.	720	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели.
9.	Лимони	кг.	90	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели.
10.	Мандарини	кг.	450	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от

				този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели,свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели
11.	Грозде	кг.	350	Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна.
12.	Киви	кг.	300	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване , без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели
13.	Тикви	кг.	440	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете зеленчуци да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване , без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели
14.	Круши	кг.	360	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване , без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели
15.	Сини сливи	кг.	300	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро

				качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели
16.	Ягоди	кг.	40	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели
17.	Компот асортни различни в буркан от 0,680 кг.	бр.	450	ТД на производителя. Първо качество. Нарязани плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп.
18.	Компот от праскови/кайсия без костилки, белени в буркан от 0,680 кг.	бр.	350	ТД на производителя. Първо качество. Нарязани плодове, белени, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Да не съдържат консерванти, оцветители и подсладители.
19.	Натурален сок /ябълка, ананас, мултивитамин, портокал /1л/ 100%	литър	820	ТД на производителя. Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с пмс № 219 от 24.09.2002г. Концентриран, пастьоризиран сок, без добавена захар, без консерванти. Специфичен вкус на плодове с концентрация 100%.
20.	Конфитюр-сладко с 60% плодово съдържание в буркан 0,360 кг.	бр.	640	ТД на производителя. Екстра качество. Да отговаря на наредбата за изискванията им приета с ПМС №45/25.02.2003 г., без консерванти, оцветители и подсладители.
21.	Мармалад от шипки екстра качество – 0,360 кг.	бр.	550	ТД на производителя. Екстра качество. Да отговаря на наредбата за изискванията им приета с ПМС №45/25.02.2003 г., без консерванти, оцветители и подсладители.
22.	Стафиди–в пакетче от 0,080кг.	бр.	40	ТД на производителя.
23.	Орехи – ядки сурови	кг.	20	Да отговаря на изискванията на Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за

				съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да са цели, здрави, да нямат странични примеси, да не са повредени от насекоми или гризачи, да няма наличие на живи вредители.
--	--	--	--	--

Група №11: Захар, захарни и шоколадови изделия, мед
Специфични изисквания към захар, захарни и шоколадови изделия, мед

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Мед 100% буркан 0,750 кг.	бр.	130	Да отговаря на изискванията на Наредбата за изискванията към пчелния мед, приета с ПМС №196 от 28.08.2002г., (ДВ, бр. 85 от 2002 г.).
2.	Халва слънчогледова, тахан, в калъп от 1 кг.	кг.	300	ТД на производителя.
3.	Бисквити Обикновенни в пакет от 0,190 кг.	бр.	400	ТД на производителя.
4.	Бисквити тип „Закуска“ или еквивалент в пакет от 0,330 кг.	бр.	700	ТД на производителя.
5.	Бишкоти в пакет по 0,400кг.	бр.	120	ТД на производителя. Добре оформени еднакви на големина, добре изпечени, цвят – светло жълт. Вкус и мирис приятни.
6.	Вафли шоколадови в единична опаковка от 0,030 кг.	бр.	7600	ТД на производителя. Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж; външен вид – правилна форма, с ясно очертана повърхност, без повреди и пукнатини; при разчупване – крехки и лесно трошливи.
7.	Бисквити с овесени ядки в опаковка от 0,215 кг.	бр.	240	ТД на производителя.
8.	Кроасани,опаковани 0,055кг. – първо качество	бр.	8600	ТД на производителя. Произведени от бутер тесто с различен пълнеж „шоколад или конфютюр от различни плодове; да бъде със свеж вид, приятен аромат и ненарушена цялост; в индивидуална опаковка от фолио.
9.	Руло пакетирано 0,200кг. първо качество	бр.	800	ТД на производителя. В срок на годност.
10.	Кексчета пакетирани 0,115кг. – първо качество	бр.	1200	ТД на производителя.

11.	Сухи пасти 0,030 кг	бр.	7600	ТД на производителя.
12.	Толумбичка в кутия по 6 броя	кутии	200	ТД на производителя.
13.	Дребни сладки в тарелки по 0,200кг.	бр.	250	ТД на производителя.
14.	Шоколад млечен – 0,090 кг.	бр.	720	ТД на производителя. Фин млечен шоколад; състав-захар, сухо мляко, какаово масло, растително масло, какаова маса - минимум 28%; да имат свеж вид, ясно очертана форма без деформации; с ненарушена цялост; повърхност – гладка или релефна, без побеляване, петна и мехурчета; при разчупване – матова, равномерна структура; приятен характерен аромат. В единична опаковка от фолио.
15.	Захар кристална в пакет от 1 кг.	кг.	1900	ТД на производителя. Екстра качество. Сухи, неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени. Цвят – бял с блясък. Вкус – сладък. Разтворимост – пълна. Не се допускат чужди примеси, мирис и привкус. „Рафинирана бяла захар“ или „Екстра бяла захар“ при спазване на изискванията на Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,
16.	Пудра захар в опаковка от 0,500кг.	бр.	120	ТД на производителя.

Група №12: Подправки- пресни и изсушени
Специфични изисквания към подправки- пресни и изсушени

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Оцет ябълков - 0,700 л	бр.	200	ТД на производителя.
2.	Лимонов сок 0,250л.	бр.	20	ТД на производителя.
3.	Чубрица, ронена - 0,100 кг	бр.	650	ТД на производителя. Добре изсушени и наронени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата има специфична, силна и приятна миризма, не трябва да има чужди примеси, мирис и привкус. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
4.	Магданоз сух-	бр.	850	ТД на производителя

	0,010кг.			
5.	Червен пипер млян /сладък /- 0,100 кг.	бр.	570	ТД на производителя. Екстра качество. Външен вид – хомогенен, прахообразен продукт; вкус – приятен, специфичен за млян пипер, без лютивина; не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага – не повече от 10%.
6.	Джоджен пакетче - 0,100кг.	бр.	240	ТД на производителя. Добре изсушени и наронени цели или начупени листа от растението „Джоджен“; вкус и мирис – приятни, специфични; без чужди примеси мирис и вкус
7.	Черен пипер млян, пакетче - 0,010 кг.	бр.	600	ТД на производителя.
8.	Ванилия пакетче - 0,2 гр.	бр.	1050	ТД на производителя. Съдържание на ванилин 100%; външен вид – бяла до леко жълтеникава сипкава маса, от дребни иглести кристалчета; мирис – фин аромат, характерен за подправката.
9.	Канела пакетче - 0,010 кг.	бр.	215	ТД на производителя. Финно смляна подправка, в опаковка по 0,010 кг. Мирис – характерен.
10.	Мая за хляб в опаковка-0,042кг.	бр.	620	ТД на производителя.
11.	Сода бикарбонат пакетче 0,080 кг.	бр.	90	ТД на производителя.
12.	Чесън на прах пакетче – 0,010 кг.	бр.	320	ТД на производителя.

**Група №13: Безалкохолни напитки и бутилирани натурални минерални,
изворни и трапезни води**

**Специфични изисквания към безалкохолни напитки и бутилирани натурални
минерални, изворни и трапезни води**

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Минерална вода – бутылка 10л.	бр.	250	ТД на производителя. Слабо минерализирана, одобрена за употреба от Министерството на здравеопазването.
2.	Минерална вода – бутылка 1,5л.	бр.	1100	ТД на производителя. Слабо минерализирана, одобрена за употреба от Министерството на здравеопазването
3.	Безалкохолна газирана напитка – бутылка 3л.	бр.	400	ТД на производителя.

4.	Газирана вода - бутилка 1,5л.	бр.	24	ТД на производителя.
----	----------------------------------	-----	----	----------------------

Група №14: Други храни –майонеза и салатни сосове, детски храни,плодови и билкови чайове, какао,трапезна сол, кафе и други.

Специфични изисквания към други храни –майонеза и салатни сосове, детски храни,плодови и билкови чайове, какао,трапезна сол, кафе и други.

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Сол йодирана, с калиев йодат в пакет от 1 кг.	кг.	250	ТД на производителя. Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол в пакети па 1кг.
2.	Чай билков в пакетчета, филтър, без конец - опаковани в кутия от 20 броя	кутии	1050	ТД на производителя. Съдържание – натурални плодове, билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, цвят или плод; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая – характерен за вида; вкус – приятен , хармоничен, специфичен за вида; без страничен примес.
3.	Какао-разтворимо в опаковка от 0,200кг.	бр.	120	ТД на производителя.
4.	Разтворим екстракт от цикория,ръж и др. в опаковка от 0,125кг.	бр.	200	ТД на производителя.
5.	Майонеза – туба 0,880кг	бр.	20	ТД на производителя.
6.	Боза -бутилка 1л.	бр.	800	ТД на производителя. От пшенично брашно, вода с натурални подсладители с характерен вкус. В пластмасови бутилки.

Група №15: Готови за консумация храни в консервиран, замразен, концентриран или изсушен вид

Специфични изисквания към готови за консумация храни в консервиран, замразен, концентриран или изсушен вид

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация , описание
1	2	3	4	5
1.	Пастет свински в метална кутия 0,180	бр.	600	ТД на производителя.

	кг.			
2.	Риба скумрия консерва в метална кутия – 0,160кг.	бр.	360	ТД на производителя. С вкус и мирис характерни за продукта.
3.	Риба копърка консерва в метална кутия – 0,160 кг.	бр.	360	ТД на производителя. С вкус и мирис характерни за продукта.
4.	Солена риба копърка от 0,270кг.	бр.	400	ТД на производителя. С вкус и мирис характерни за продукта
5.	Русенско варено в метална кутия 0,180 кг.	бр.	600	ТД на производителя. Стерилизирана месна консерва, получена от смляно свинско месо, подправки, херметически затворено в кутии; добре еднородно смляна желирана маса с червеникав цвят; не се допускат кървави петна по месото; вкус – приятен, слабо солен; мирис – специфичен на варено месо с оттенък на подправките; без страничен вкус и мирис.
6.	Консерва боб с наденица от 0,300 кг.	бр.	360	ТД на производителя
7.	Бланширани картофи в опаковка от 2,500кг.	бр.	50	ТД на производителя
8.	Кетчуп – бутилка 1л.	бр.	300	ТД на производителя.
9.	Мешана трушия в буркани от 1.700кг.	бр.	160	ТД на производителя.
10.	Маслини средни, обезсолени, без костилка в разфасовка от 1кг.	кг.	50	Черни маслини средни, обезсолени, без костилка в разфасовка от 1кг. Първо качество.
11.	Маслини в бидон от 3 кг.	бр.	40	Черни маслини средни, с костилка, в бидон от 3кг. Първо качество.

ВАЖНО! В изпълнение на разпоредбата на чл. 48, ал. 2 от ЗОП да се счита добавено „или еквивалентно/и“ навсякъде, където в настоящата Техническа спецификация са посочени стандарти, спецификации, технически оценки или одобрения, както и когато са посочени модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство. Ако някъде в спецификациите на продуктите по-горе има посочен: конкретен модел, търговска марка, тип, патент, произход, производство или др., Възложителят ще приеме всяка оферта, когато Участникът докаже с всеки относим документ, че предложеното от него решение отговаря по еквивалентен начин на изискванията, определени в техническата спецификация.