

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 по петнадесет обособени позиции“

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 по петнадесет обособени позиции“

Участникът/ците, определен/и за изпълнител/и са задължени да доставят всички хранителните суровини и продукти от съответната позиция за всички обекти включени в поръчката. Възложителят си запазва правото част от изброения асортимент в обществената поръчка да не се поръча.

Доставчиците /лицата, които произвеждат или търгуват с храни/ да отговарят на всички изисквания относно регистрация, начин на опаковане, етикиране и дистрибуция на хранителни продукти регламентирани в действаща национална и европейска нормативна уредба.

I.ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ДОСТАВЯНИТЕ ХРАНИ:

1. Храните трябва да са опаковани и/или пакетирани и етикирани на български език съгласно българската нормативна база в областта на храните.

2. Храните при доставката трябва да се придружават от документи доказващи техния произход (търговски документ) и безопасност (здравни документи) и първични финансови документи (стокова разписка, приемо-предавателни протоколи, кантарни бележки, товарителници и др.) за извършена сделка.

Документ за произход (търговски документ) придружаващ храните при всяка доставка в който да има информация за вида, количеството, партидата към която принадлежи храната (партиден номер - L), обект/фирмата производител на храната. При храни с произход предприятия от ЕС или внос, в документа се вписва и страната на произхода на храната. При храни с произход РБ се вписва фирмата производител или обекта на фирмата доставчик. Документът за произход може да бъде с наименование: търговски документ или декларация за съответствие, или сертификат за произход.

- При доставките мога да се прилагат и други документи на български език, доказващи качеството и безопасността на съответните партии храни.

II.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА КАЧЕСТВО:

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 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;

-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., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 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 етиктирането 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 № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ, бр.23 от 29.02.2008 г.;

- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 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, желеята, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 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 № 9 от 16.09.2011г. 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 и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011г., изм. и доп. ДВ. бр.60 от 7 Август 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.85 от 3 Ноември 2015г.;
- 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 храните 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) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;
- Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- 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 (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на

телесното тегло;

- Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;

- Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;

- 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) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

- 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 храни

- 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.

2. Изисквания към доставяните хранителни продукти и документите, които следва да се представят в процеса на изпълнение на договора.

При изпълнение на договора за доставка на хранителни продукти, конкретните доставки, трябва да са съпроводени задължително :

- Доставяните хранителни продукти следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти.

- 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 № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в

детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011г., изм. и доп. ДВ. бр.60 от 7 Август 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.85 от 3 Ноември 2015г.;

- Доставяните хранителни продукти следва да бъдат придружавани при всяка доставка с документи за съответствие на стоките със задължителните изисквания за качество и безопасност, хигиенни, санитарни, ветеринарно-санитарни и други норми, издадени от официалните контролни органи за съответната партида/ди;

- Доставяните хранителни продукти следва да бъдат придружавани при всяка доставка с етикет на български език, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях;

- Доставяните хранителни продукти следва да имат добър търговски вид;

- 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;

- 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 в Република България;

- Хранителните продукти следва да бъдат доставяни франко складовете, посочени от възложителя със специализирани транспортни средства за пренос на храни, които са вписани в регистър, воден от Областна дирекция за безопасност на храните /ОДБХ/.

III.ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ

Да са регистрирани по реда на чл. 12 от Закона за храните.

Да отговарят на хигиенните и/или ветеринарно-санитарните изисквания, определени с нормативни актове;

IV.ТРАНСПОРТНИТЕ СРЕДСТВА ЗА ПРЕВОЗ НА ХРАНИ следва да имат удостоверения за регистрация от Агенция по безопасност на храните. В удостоверението следва да са вписани храните, които могат да бъдат превозвани в съответното транспортно средство. Транспортните средства следва да отговарят на хигиенните и/или санитарните изисквания, определени с нормативни актове.

При доставка на хранителните продукти изискващи специални температури на съхранение /замразени, охладени по Обособени позиции №1,№2,№3, №4 и №5/ задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури.

Ползваните транспортни средства да са закрити, добре да се затварят, да отговарят на санитарно-хигиенните изисквания за доставка на хранителни продукти и да са с валидно Удостоверение за регистрация от съответната ОДБХ.

При транспортиране на хранителните продукти да се спазват изискванията на Приложение II, Глава IV на регламент (ЕО) №852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните(OBL 139,30.04.2004г.).

V. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРОДУКТИТЕ

1. Предлагащите артикули трябва да бъдат в добър търговски вид, като всеки доставен продукт ще бъде в срок на годност придружен от експертен лист или сертификат

за качество, сертификат за произход, документ за произход или друг аналогичен документ, разрешение за употреба.

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 № 9 от 16.09.2011г. 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 и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011г., изм. и доп. ДВ. бр.60 от 7 Август 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.85 от 3 Ноември 2015г.;

2. Изпълнителят трябва да гарантира пълна подмяна на артикулите с отклонение в качеството и да извърши пълна подмяна на хранителните продукти с негодно качество 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;

3. Да са етикетирани съгласно нормативните изисквания (пакетираните продукти да бъдат с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, производител, качество, дата на производство и срок на годност);

4. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датите на доставка трябва да бъде **не по-малък от 70%**.

5. 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) .

6. Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършване на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят франко склада, посочени от Възложителя, описани в документацията обекти, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време в обектите на Възложителя.

7.Срок за изпълнение на доставката - 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 17.00часа.

Доставката на хранителните продукти по Обособена позиция №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13, №14 и №15 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 от Обособена позиция №6.

Доставката на хляб от Обособена позиция №6 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; ОДЗ “Юрий Гагарин”, гр. Малко Търново ул.“Възраждане“ №1; ЦДГ “Ален мак”, с. Звездец, ул. „Васил Петлешков“ №9.

Доставката на хляб от Обособена позиция №6 за обект „Дом за възрастни хора 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.

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, към които се прилагат документи за качество, произход и срок на годност. Въз основа на тези документи, изпълнителят издава данъчна фактура за извършените през месеца доставки.

8. Описание на хранителните продукти по Обособените позиции.

Посочените по-долу Количества на видовете хранителни продукти по Обособените позиции 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.

Обособена позиция №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	2100	Произведено от сурово краве мляко, с 3,2% масленост, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и съгъстители, което отговаря на изискванията на Приложение III, Раздел IX, Глава I, т.3 на Регламент (ЕО) №853/2004 г.
2.	Прясно мляко краве 2% бутилка от 1 л.	литър	500	Произведено от сурово краве мляко, с 2% масленост, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и съгъстители, което отговаря на Приложение III, Раздел IX, Глава I, т.3 на Регламент (ЕО) №853/2004 г.
3.	Сухо мляко	кг.	760	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.	7500	ТД на производителя. Масленост 2%. 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.. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температура на съхранение.
5.	Кисело мляко краве – в пластмасови кофички (0,400 кг.) по БДС 12:2010, 2% масленост	бр.	1000	БДС 12:2010. Масленост 2%. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температура на съхранение. Без растителни мазнини и консерванти.
6.	Кисело мляко краве – в пластмасови кофички (0,400 кг.), БДС 12:2010, 3,6% масленост	бр.	10700	БДС 12:2010. Масленост 3,6%. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение. Без растителни мазнини и консерванти.
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 БДС 15:2010.- тенекия	кг.	2 460	БДС 15:2010. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус, мирис и аромат – специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис.
10.	Сирене на растителна основа	кг.	1900	ТД на производителя.
11.	Кашкавал от краве мляко по БДС 14:2010 - пита.	кг.	180	БДС 14:2010. 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.

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.	1600	ТД на производителя. Първо качество. В опаковка от 0,080 кг.
14.	Извара кашкавалена от краве мляко, в опаковка от 1 кг., обезмаслена, диетична	кг.	30	ТД на производителя. Първо качество.
15.	Сметанов десерт-пудинг (0,200 кг)	бр.	360	ТД на производителя

Обособена позиция №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 - 100% свинско месо, в опаковка от 1кг-замразена	кг.	600	Технологична документация /ТД/ на производителя. Външен вид – хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – блеодокафяв до червен. Вкус – умерено солени. Мирис – свойствен за прясно месо. Свинско месо 100%.
2.	Кайма смес - 60% свинско месо и 40% говеждо месо, в опаковка от 1кг-замразена	кг.	1420	ТД на производителя. Външен вид – хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – блеодокафяв до червен. Вкус – умерено солени. Мирис – свойствен за прясно месо. Смес от свинско и говеждо месо в съотношение 60:40%.
3.	Кайма смес от свинско месо и говеждо месо, "Стара Планина" в	кг.	160	Утвърден стандарт 01/2010. Външен вид – хомогенна маса с равномерно разпределение на

	опаковка от 1кг. замразена			парченца месо тлъстини с чиста повърхност. Цвят:бледорозово-кафяв със сив оттенък. Мирис – свойствен за прясно месо. Смес от свинско и говеждо месо.
4.	Пилешко бутче – замразено	кг.	1200	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.	600	Да отговаря на изискванията на чл.13 от Наредба №9 от 16.09.2011г., 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.	Пилешко горно бутче – замразено	кг.	1000	ТД на производителя отговаря на следните изисквания: външен вид – свеж; мирис – специфичен за прясно месо; без разкъсвания.
8.	Пилешка пържола от бут без кожа замразена	кг.	100	ТД на производителя отговаря на следните изисквания: външен вид – свеж; мирис – специфичен за прясно месо.
9.	Пуешко филе – замразено	кг.	120	Да отговаря на изискванията на чл.13 от Наредба №9 от 16.09.2011г., Регламент (ЕО) №543/2008г., Регламент (ЕО) №1234/2007г. по отношение на определени стандарти за прилагането на пазара на месо от домашни птици. Екстра качество.
10.	Свински бут без кост – замразен	кг.	3000	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.
11.	Телешки шол – замразен	кг.	280	Да отговаря на изискванията на чл.11 от Наредба №9 от 16.09.2011г., 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
12.	Заешко месо/цял заек, над 2кг./ – замразено.	кг.	140	Да отговаря на изискванията на чл.13 от Наредба №9 от 16.09.2011г., 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.
13.	Кренвирш, свински, без хрущали	кг.	700	ТД на производителя. Първо качество.
14.	Хамбурски салам – малотраен колбас, изкуствено черво	кг.	400	ТД на производителя. Първо качество.
15.	Свинска варена наденица	кг.	800	ТД на производителя. Първо качество.
16.	Шунка свинска – калъп	кг.	400	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.
17.	Създарма – говежда , вакуумна опаковка	кг.	40	ТД на производителя. Първо качество.
18.	Траен колбас- шпек	кг.	20	ТД на производителя. Първо качество.

Обособена позиция №3: Рибa, 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.	2300	ТД на производителя., замразена при температура минус 18 градуса С.
2.	Риба скумрия филе, замразена	кг.	240	Да отговаря на изискванията на чл.17 от Наредба №9 от 16.09.2011г., Приложение III, Раздел XIII на Регламент (ЕО) №853/2004 г.. Единични филета, без кожа, кости и вътрешности.
3.	Риба хек филе, замразена	кг.	120	Да отговаря на изискванията на чл.17 от Наредба №9 от 16.09.2011г., Приложение III, Раздел XIII на Регламент (ЕО) №853/2004 г.. Единични филета, без кожа, кости и вътрешности.
4.	Риба съомга филе, замразена	кг.	40	Да отговаря на изискванията на чл.17 от Наредба №9 от 16.09.2011г., Приложение III, Раздел XIII Регламент (ЕО) №853/2004г.. Единични филета, без кожа, кости и вътрешности, филитирана.

Обособена позиция №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.	46 000	Да отговарят на изискванията на Наредба №1 от 09.01.2008г., Регламент(ЕС)№598/2008г.; Регламент (ЕО) №1234/2007г.; Приложение III, раздел X на Регламент (ЕО)№853/2004г.

Обособена позиция №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.	2720	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.	1800	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.	480	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	3000	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	литър	760	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.

Обособена позиция №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.	2 100	УС-02-2011. 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.	34 400	Технологична документация на производителя. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове.
3.	Хляб типов 0,700кг. нарязан/	бр.	2700	Технологична документация на производителя. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове.
4.	Хляб пълнозърнест 0,600кг., нарязан.	бр.	800	ТД на производителя. Да отговаря на изискванията на чл.24 и чл.26 от Наредба №9 от 16.09.2011г. 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	кг.	480	ТД на производителя.
6.	Брашно-бяло, тип 500 пакетирано в опаковка от 1кг.	кг.	1200	ТД на производителя.
7.	Брашно-бяло, тип 500 по УС, пакетирано в опаковка от 1кг.	кг.	740	Утвърден стандарт „ България“ 01/2011

8.	Козунак 0,400 кг. – първо качество	бр.	120	ТД на производителя. Произведено от козуначно тесто. Поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.
9.	Нишесте пшенично разнообразно 0,100кг.-първо качество	бр.	2820	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..
10.	Грис, пшеничен, бял в опаковка от пакет 0,500кг. – първо качество	бр.	772	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.
11.	Кори за баница 0,400 кг. – първо качество	бр.	570	ТД на производителя. Произведени от брашно бяло или добруджа, без консерванти, подобрители и оцветители, в срок на годност.
12.	Солети 0,055кг.	бр.	4000	ТД на производителя.
13.	Брускети 0,070кг.	бр.	600	ТД на производителя.
14.	Овесени ядки в опаковка от пакет 0.500кг. Първо качество	бр.	50	ТД на производителя. Без оцветители, чл.25 от Наредба №9/16.09.2011г. последно изменена и допълнена ДВ бр.85 от 13.11.2015г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата;
15.	Кус-кус в опаковка от пакет 0,400 кг. – първо качество	бр.	900	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковка от пакет 0,400 кг.
16.	Макарони в опаковка от пакет 0,400 кг. – първо качество	бр.	1740	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковани в полиетиленови пликове по 0,400 кг.
17.	Юфка в опаковка от пакет 0,400кг. – първо качество	бр.	840	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковани в полиетиленови пликове по 0,400 кг.
18.	Фиде в опаковка от пакет 0,400 кг. – първо качество	бр.	360	ТД на производителя. Без оцветители. Опаковани в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

19.	Спагети 0,400 кг. – първо качество	бр.	660	ТД на производителя. Без оцветители.
20.	Галета пакетче - 0,200 кг.	бр.	400	ТД на производителя. Бяла, мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол.
21.	Баница със сирене – 0,150 кг.	бр.	3600	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 изделиято. Грамаж 0,150 кг.. Всяка баница да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.
22.	Кифла с мармалад – 0,150 кг.	бр.	3600	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.
23.	Милинка 0,150 кг.	бр.	3800	ТД на производителя. Всяка милинка да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.
24.	Софиянка 0,150 кг.	бр.	3800	ТД на производителя. Всяка софиянка да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче
25.	Готов сандвич с колбас и кашкавал - 0,180кг.	бр.	360	ТД на производителя. Всеки сандвич да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче
26.	Мюсли натурални– 0,500кг.	бр.	30	ТД на производителя. Без оцветители. Наредба №9/16.09.2011г. последно изменена и допълнена ДВ бр.85 от 13.11.2015г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата; Първо качество.

Обособена позиция №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.	6900	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.	1000	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. 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

Обособена позиция №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.	1560	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.	1560	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители.
3.	Ориз в опаковка пакет от 1кг. – екстра качество	кг.	2460	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.	1240	Пакетирано в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала. Срок на годност, без вредители.

Обособена позиция №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.	3140	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.	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.
4.	Домати	кг.	900	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.	1300	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.	560	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.	200	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.	1600	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,

				зdravi, чисти, напълно оформени, плътни, не напукани, с характерна форма, големина и окраска за сорта. Не се допуска влага.
9.	Чесън сух	кг.	120	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. 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.	120	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.	200	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	80	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.	Замразен грах в опакровка 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.
16.	Броколи замразени в опакровка от 2,5 кг.	бр.	40	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5 кг.
17.	Карфиол замразен в опакровка от 2,5 кг.	бр.	40	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5 кг.
18.	Спанак замразен в opakровка от 2,5кг.	бр.	452	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
19.	Моркови замразени в опакровка от 2,5кг.	бр.	160	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
20.	Гювеч замразен в opakровка от 2,5кг.	бр.	240	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.
21.	Зеленчуков микс замразен в опакровка от 2,5 кг.	бр.	90	ТД на производителя. Първо качество. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
22.	Замразен зелен фасул в opakровка от 2,5кг.	бр.	400	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 opakровка. Замразени в полиетиленови торби от 2,5кг.
23.	Гювеч в буркан от 0,680 кг.	бр.	1440	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.
24.	Грах консерва в буркан 0,680 кг.	бр.	1440	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%.
25.	Стерилизирани мариновани краставици в буркан от 0,680 кг.	бр.	900	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%.
26.	Зелен боб консерва в буркан от 0,680кг.	бр.	1440	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%.
27.	Лютеница в буркан от 0,520 кг.	бр.	360	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.
28.	Лютеница браншови стандарт – 0,265 кг. по БС 01/2011	бр.	300	по БС 01/2011. Да отговаря на изискванията на Наредба №9/16.09.2011 г. изм. и доп. ДВ бр.85 от 2015г., без консерванти, оцветители и подсладители
29.	Домати консерва в буркан от 0,680 кг. небелени	бр.	8400	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.
30.	Паприкаш в буркан от 0,680 кг.	бр.	2030	ТД на производителя. Първо качество. Стерилизиран буркан 0,680 кг.
31.	Гъби стерилизирани в буркан 0,680 кг.	бр.	1070	ТД на производителя. Състав – нарязани, култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка – стъклен буркан, херметически

				затворени и стерилизирани.
32.	Кисело зеле в бидон от 3.00кг.	бр.	730	ТД на производителя.

Обособена позиция №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.	320	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.	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.
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.	1200	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.	600	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.	2340	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.	4600	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.	1200	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.	140	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.	560	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.	340	Наредба №16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна.
12.	Киви	кг.	260	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.	260	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.	24	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.	400	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.	1000	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	1600	ТД на производителя. 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.	860	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.	440	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.	60	ТД на производителя.
23.	Орехи – ядки сурови	кг.	14	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.

Обособена позиция №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 0,680 кг.	бр.	180	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.	400	ТД на производителя.
3.	Бисквити Обикновени 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.	Вафли шоколадови в единична опаковка от 0,020 кг.	бр.	8200	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.
6.	Бисквити с овесени ядки в опаковка от 0,215 кг.	бр.	200	ТД на производителя.
7.	Кроасани, в срок на годност, опаковани 0,055кг. – първо качество	бр.	12400	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.
8.	Руло пакетирано 0,200кг. първо качество	бр.	700	ТД на производителя. В срок на годност.
9.	Кексчета пакетирани 0,115кг. – първо качество	бр.	1200	ТД на производителя.
10.	Сухи пасти 0,030 кг	бр.	10000	ТД на производителя.
11.	Толумбичка в кутия по 6 броя	кутии	200	ТД на производителя.
12.	Дребни сладки в тарелки по 0,200кг.	бр.	200	ТД на производителя.
13.	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.
14.	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.,
15.	Пудра захар в опакровка от 0,500кг.	бр.	140	ТД на производителя.

Обособена позиция №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 винен - 0,700 л	бр.	30	ТД на производителя. Екстра качество. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Външен вид бистър, без утайка. Цвят – жълто – оранжев – винено червен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.
2.	Оцет ябълков - 0,700 л	бр.	200	ТД на производителя.
3.	Лимонов сок 0,250л.	бр.	72	ТД на производителя.
4.	Чубрица, ронена - 0,100 кг	бр.	1000	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.
5.	Магданоз сух- 0,010кг.	бр.	1020	ТД на производителя
6.	Червен пипер млян /сладък /- 0,100 кг.	бр.	980	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%.
7.	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
8.	Черен пипер млян, пакетче - 0,010 кг.	бр.	1440	ТД на производителя.
9.	Ванилия пакетче - 0,2 гр.	бр.	600	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.
10.	Канела пакетче - 0,010 кг.	бр.	260	ТД на производителя. Финно смляна подправка, в опаковка по 0,010 кг. Мирис – характерен.
11.	Мая за хляб в опаковка-0,042кг.	бр.	940	ТД на производителя.
12.	Сода бикарбонат пакетче 0,080 кг.	бр.	100	ТД на производителя.
13.	Чесън на прах пакетче – 0,010 кг.	бр.	320	ТД на производителя.

Обособена позиция №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 – бутилка 10л.	бр.	240	ТД на производителя. Слабо минерализирана, одобрена за употреба от Министерството на здравеопазването.
2.	Минерална вода – бутилка 1,5л.	бр.	1440	ТД на производителя. Слабо минерализирана, одобрена за употреба от Министерството на здравеопазването
3.	Безалкохолна газирана напитка – бутилка 3л.	бр.	400	ТД на производителя.
4.	Газирана вода - бутилка 1,5л.	бр.	24	ТД на производителя.

Обособена позиция №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, вакуумно изпарена, йодирана сол в пакети па 1кг.
2.	Чай билков в пакетчета, филтър, без конец - опаковани в кутия от 20 броя	кутии	1420	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.	160	ТД на производителя.
4.	Разтворим екстракт от цикория,ръж и др. в опаковка от 0,150кг.	бр.	200	ТД на производителя.
5.	Майонеза – бутилка 0,880кг	бр.	30	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.

Обособена позиция №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 кг.	бр.	600	ТД на производителя.
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 0,190кг.	бр.	720	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 солени; 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.	30	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.	30	Черни маслини средни, обезсолени, без костилка в разфасовка от 1кг. Първо качество.
11.	Маслини в бидон от 3 кг.	бр.	50	Черни маслини средни, с костилка, в бидон от 3кг. Първо качество.

ВАЖНО! 1.При евентуално посочване на определен сертификат, лиценз, удостоверение, стандарт, техническа оценка, техническо оборудване или технически еталон или друго подобно в настоящата спецификация, както и навсякъде другаде от документацията за настоящата процедура, да се чете или „ еквивалентно/и“.

2.При евентуално посочване в техническата спецификация на конкретен модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство, което би довело до облагодетелстване или елиминирането на определени лица или стоки, както и навсякъде другаде от документацията за настоящата процедура, да се чете или „ еквивалентно/и“.