

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка с предмет „Доставка на хранителни продукти за нуждите на детски и социални заведения на територията на Община Генерал Тошево по обособени позиции”

I. При изпълнение предмета на поръчката следва да се извърши доставка на хранителни продукти по обособени позиции, както следва:

Обособена позиция 1 (ОП 1) - „Хляб и тестени изделия”

Обособена позиция 2 (ОП 2) – „Мляко и млечни продукти”

Обособена позиция 3 (ОП 3) – „Месо и месни продукти”

Обособена позиция 4 (ОП 4) – „Риба и рибни продукти”

Обособена позиция 5 (ОП 5) - „Яйца”

Обособена позиция 6 (ОП 6) – „Пакетирани хранителни продукти и варива”

Обособена позиция 7 (ОП 7) – „Зеленчуци и плодове – пресни, замразени, консервирани”

Обособена позиция 8 (ОП 8) – „Захар, захарни и други изделия”

Общи изисквания към доставката на хранителните продукти

- Доставка на хранителните продукти се извършва в работни дни, без събота и неделя.

- Доставка на хранителните продукти, се извършва след предварителна заявка на Възложителя и/или негов представител, в деня предхождащ доставката по един от следните начини:

- по факс, с надлежно удостоверение дата и час;
- по ел.поща, с надлежно удостоверение дата и час;
- по телефон – в случаите, в които посочените по-горе начини не са възможни.

- Количествата, посочени от Възложителя, са ориентировъчни/прогнозни за срок от 24 месеца.

- При промяна на лицата или транспортните средства, участникът следва да уведоми **писмено** Възложителя за промените, най-късно до датата на доставка, от която ще ваят промените.

- Доставените хранителни продукти следва да отговарят на всички действащи нормативни изисквания, регламентиращи производството и търговията с хранителни продукти, както и на БДС или еквивалентни национални/европейски стандарти, изисквания за безопасност и качество, съгласно европейското и национално законодателства и изискванията на Възложителя, посочени в техническите спецификации от документацията за участие.

- При включване в заявка на продукт, който не се съдържа в техническата спецификация на Възложителя, цената на този продукт се ценообразува като от осреднената цена на бюлетин на САПИ ЕООД се извади % отстъпка относим за групата храни, към която заявеният продукт принадлежи.

- Заявката задължително трябва да съдържа: наименование и адрес на Възложителя; вида хранителни продукти; количество; мерна единица; график на доставката, име и фамилия на лицето, изготвило заявката;

- За предаването на доставените хранителните продукти по отделните заявки и за удостоверяване датата на тяхната доставка се подписват приемо-предавателни

протоколи и/или складови разписки от упълномощените представители на Възложителя и Изпълнителя;

- В момента на доставяне на хранителните продукти по дадена заявка упълномощеното лице на Възложителя проверява за: съответствие с направената заявка; за липси и явни недостатъци на доставените хранителни продукти, срока на годност на същите, както и за пълнотата на придружаващата ги документация, като в случай на наличие на несъответствие, липси или явни недостатъци, предявява рекламации за тях в момента на доставката. Рекламациите се вписват в приемо-предавателни протоколи и отразяват вида на констатираното несъответствие, а ако то касае хранителен продукт се вписват партида, производител/доставчик и количество, като срокът за отстраняване на рекламациите е до 3 часа, считано от предоставянето на подписания приемо-предавателен протокол;

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;

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

- 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% (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя;**

- документ за качество и безопасност.

При доставка на продукти от животински произход, трябва да се представя и ветеринарномедицинско свидетелство и експертен лист.

Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка и/или складова разписка) от страните или техни упълномощени представители, след проверка за съответствието на доставката с изискванията на договора и съответствието на продуктите с Техническото и Ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка.

При констатиране на частично или цялостно несъответствие на доставените продукти, Възложителят има право да откаже да подпише документа, удостоверяващ доставката, както и да откаже изцяло или частично да приеме доставката. В тези случаи, се подписва констативен протокол, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или несъответствия, и се посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени. След отстраняване на несъответствията, се подписва двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката.

Рекламации :

Възложителят има право на рекламации пред изчисления за Изпълнител за:

- несъответствие на доставените продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид;

- несъответствието на доставените продукти с Техническото предложение на Изпълнителя и Техническата спецификация на Възложителя;

- несъответствие на партидните номера с указаните в етикета на доставените продукти;

- несъответствие на срока на годност на продуктите;

- несъответствие на доставените продукти с изискванията за безопасност;

- нарушена цялост на опаковката на доставяните продукти;

Рекламации за скрити несъответствия се правят **при откриването им**, като Възложителят е длъжен да уведоми писмено определеният за Изпълнител незабавно при констатирането им. В рекламациите се посочва номерът на договора, документа, с който е удостоверено приемането на стоките, партидният номер на продукта, точното количество на получените продукти, основанията за рекламация и конкретното искане на Възложителя. При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието, контролни проби се вземат от оторизиран, съгласно закона орган (Българска агенция по безопасност на храните или на акредитирана лаборатория) в присъствието на Възложителя и определеният за Изпълнител или упълномощени от тях лица, в деня на оспорване на рекламацията от определеният за Изпълнител или най-късно на следващия ден. За обвързващ ще се счита протоколът от анализа на оторизирания орган. В случай, че протоколът на оторизирания орган потвърждава несъответствието на доставените продукти, разходите за изпитването, както и стойността на продукта при погиването му са за сметка на определеният за Изпълнител. В случай че продуктите съответстват на договорените и нормативно установените изисквания, Възложителят дължи на определения за Изпълнител заплащане на действително извършваните разходи по анализите и доставката на продуктите, както и стойността на продуктите, за които е предявена необоснованата рекламация. Независимо от обекта на рекламация Възложителят е длъжен да съхранява продуктите съобразно температурните режими и условия, посочени на етикета. Рекламация относно явни несъответствия на доставените продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид и/или несъответствие на партидни номера с указаните в етикета на доставените продукти и/или несъответствие на срока на годност на продуктите с изискванията на Възложителя, както и несъответствия, свързани с нарушена цялост на опаковката на продуктите се вписват в констативния протокол и са обвързващи за определения за Изпълнител.

При рекламации относно скрити несъответствия на доставените продукти с Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставения продукт и при извършен лабораторен анализ по предвидения ред, установяващ, че стоката не съответства на договорените и нормативно установените изисквания, определеният за Изпълнител изпраща свой представител за констатиране на скритите несъответствия в срок от 3 (три) дни от уведомяването. Несъответствията се отразяват в констативния протокол, подписан от представители на Възложителя и определения за Изпълнител, като при отказ за изпращане на представител от определения за Изпълнител, или отказ на представителя на определения за Изпълнител да подпише протокола, Възложителят изпраща протокол подписан от негов представител на определения за Изпълнител, който е обвързващ за последния. При несъответствия на доставените продукти с изискванията на Възложителя, определения за Изпълнител заменя несъответстващите продукти с нови, съответно допълва доставката в срок от 3 (три) дни от подписване на съответния протокол или от издаване на протокола от анализа на оторизирания орган; или цената по договора се намалява съответно с цената на несъответстващите продукти, ако не води до съществени изменения на договора.

II. Доставяните хранителните продукти, следва да отговарят на изискванията на:

- Закона за храните (Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., доп. ДВ бр.88 от 08.11.2016г., изм. ДВ. бр.63 от 4 Август 2017г., изм. ДВ. бр.92 от 17 ноември 2017г., изм. и доп. ДВ. бр.59 от 17 юли 2018 г.)
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. 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 № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
- Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
- 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 № 2 от 23 януари 2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни;
- 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 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 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 плодovите конфитюри, желета, 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 за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни, ДВ, бр. 110 от 21.12.2007 г.;
- Наредба №9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, 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.;
- 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 за изискванията към бутилираните натурални, минерални, изворни и трапезни води, предназначени за питейни цели, ПМС № 178/23.07.2004г.;
- Наредба №4/15.07.2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара;
- Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 5 ОТ 9 февруари 2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
- Наредба № 32 от 23 март 2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици (загл. изм. - ДВ, бр. 60 от 2010 г.);

- Наредба № 119 от 21 декември 2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора;
- Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г.
- Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти;
- 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 етиктирането 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;
- 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 етиктирането 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) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти 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) 1332/2008 относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент ЕО 1493/1999 на Съвета, Директива 2 000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент ЕО № 258/97,
- други, приложими към предмета на обществената поръчка и технологичната документация на фирмата производител.

Продуктите трябва да отговарят на всички нормативни актове, действащи в Република България, дори и да не са изброени по-горе. В случай на промяна в нормативната уредба, Изпълнителят е длъжен да приведе дейността си в съответствие с тези промени, да осигури всички изискуеми разрешителни, удостоверения и други документи, изисквани от нормативен акт за изпълнението на обществената поръчка, да осигури тяхната валидност през целия срок на договора и да предоставя продукти, съответстващи на промененото законодателство.

III. Прогнозните количества за период на доставка за 24 месеца за всяка обособена позиция са както следва:

ОП 1 „ХЛЯБ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ“

№	Вид хранителен продукт	Стандарт	Опаковка	Мярк а	Ориентировъчни количества за 24 месеца
1	Хляб от брашно тип 500, нарязан	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,700 кг.	бр.	42 840
1.1	Хляб от брашно тип 500, нарязан	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,350 кг.	бр.	27 240
2	Хляб Пълнозърнест, без оцветители, нарязан	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,600 кг.	бр.	15 988
3	Хляб "Бял" - нарязан	Утвърден стандарт „България“	Индивидуална опаковка 0,650 кг.	бр.	7 600
4	Кори за баница	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	2 000
5	Козунак, направен с яйца и краве масло; със стафиди	ТД на производителя	Индивидуално опакован и етикиран 0,500 кг.	бр.	940

ОП 2 „МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“

№	Вид хранителен продукт	Стандарт	Опаковка	Мярк а	Ориентировъчни количества за 24 месеца
1	Сирене - краве бяло саламурено	БДС 15:2010	Пластмасова кутия с тегло 4,000 кг.	кг.	1 524
2	Сирене - краве бяло саламурено	БДС 15:2010	Единична вакуум разфасовка 1,000 кг.	кг.	160
3	Сирене - краве саламурено	ТД на производителя	Пластмасова кутия с тегло 4,000 кг.	кг.	280
4	Кашкавал - краве	ТД на производителя	Разфасовка - пита	кг.	100

5	Кашкавал - краве	БДС 14:2010	Разфасовка - 0,250 кг. - вакуумирана	кг.	60
6	Кашкавал - краве	БДС 14:2010	Разфасовка - пита	кг.	276
7	Краве масло не по-малко от 82 % масленост	ТД на производителя, Регламент (ЕС) 1308/2010	Индивидуална опакровка фолио 0,125 кг.	бр.	6 716
8	Извара нискомаслена	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 0,500 кг.	кг.	120
9	Кисело краве мляко 2 % масленост	БДС 12:2010	Пластмасова кофичка 0,400 кг.	бр.	8 370
10	Кисело краве мляко 3,6 % масленост	БДС 12:2010	Пластмасова кофичка 0,400 кг.	бр.	32 200
11	Прясно краве мляко 3,2 % масленост пастеризирано	ТД на производителя	Тетрапак кутия 1 л.	бр.	12 100
12	Мляко - сухо	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1,000 кг.	кг.	400

ОП 3 „МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ“

№	Вид хранителен продукт	Стандарт	Опаковка	Мярк а	Ориентировъ чни количества за 24 месеца
1	Пиле - натурално - замразено	ТД на производителя	Индивидуална опакровка над 1,300 кг.	кг.	3 982
2	Пилешко бутче цяло натурално - замразено	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	9 600
3	Пилешки гърди без кост и кожа замразени	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	200
4	Пилешка плешка - замразена	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	1 600
5	Пилешки воденички - замразени	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1,000 кг.	кг.	1 248
6	Патешко бутче цяло натурално - замразено	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	444
7	Свински крака и уши - замразени	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	300
8	Свински бут без кост - замразен	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	1 400
9	Свински бут без кост - охладен	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	1 000
10	Свинска плешка без кост - замразена	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	3 316

11	Свинска плешка без кост - охладена	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	1 352
12	Телешко месо - шол натурален - замразен	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	1 676
13	Телешко месо - шол натурален - охладен	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	1 500
14	Агнешки дроб комплект - замразен	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	кг.	696
15	Агнешко шкембе - замразено	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	180
16	Агнешки черва - замразени	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	140
17	Агнешки бут/плешка с кост - замразено	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 3 кг. ÷ 5 кг.	кг.	240
18	Кайма 60% свинско / 40% телешко	УС "Стара планина" № 01/2010	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	522
19	Наденица сурова	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	1 200
20	Сатленка свинска	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	1 879
21	Кебапче, кюфте - 0,070 кг.	ТД на производителя	Тарелка по 10 бр.	бр.	36 000
22	Шпек салам	ТД на производителя	Черво 0,250 кг.	кг.	600
23	Наденица варена	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	970
24	Кренвирши свински	УС "Стара планина" № 04/2010	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	708
25	Салам - Хамбургски, Телешки, Камчия	ТД на производителя	Изкуствено черво 0,300 кг.	кг.	240
26	Шунка пилешка - слайс	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,200 кг.	кг.	20
27	Русенско варено	ТД на производителя	Метална кутия 0,180 кг.	бр.	600
28	Телешко в собствен сос - консерва	ТД на производителя	Метална кутия 0,300 кг.	бр.	600
29	Телешка закуска - консерва	ТД на производителя	Метална кутия 0,180 кг.	бр.	600
30	Свинско в собствен сос - консерва	ТД на производителя	Метална кутия 0,180 кг.	бр.	600

Общи изисквания за месните изделия:

1. Да са произведени в предприятие, регистрирано по чл. 12 от Закона за храните.

2. В случай, че произхода е от предприятие от друга държава - членка на Европейския съюз, да са спазени следните изисквания:

2.1. Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава - членка.

2.2. При пристигането на пратката в България на същата да е извършен официален контрол, съгласно изискванията на Закона за ветеринарномедицинската дейност.

3. Продуктите да са произведени, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004, Регламент (ЕО) № 853/2004 и Технологичната документация на фирмата производител.

4. Продуктите да носят идентификационна маркировка съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.

5. Продуктите да отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073/2005.

6. Да отговарят на изискванията на Наредба № 2/23.01.2015 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните.

7. Да отговарят на изискванията на Наредба № 119 от 21.12.2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора.

8. Да отговарят на изискванията на Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните.

9. Всички месни продукти да са етикетирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014 г.

10. Месните продукти да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки (кашони, касети или др.).

11. Транспортирането да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

ОП 4 „РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ“

№	Вид хранителен продукт	Стандарт	Опаковка	Мярк а	Ориентировъ чни количества за 24 месеца
1	Риба Скумрия филе - замразено	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1 кг.÷ 2 кг.	кг.	40
2	Риба Скумрия 300/500 - замразена	ТД на производителя	Индивидуална опаковка до 3,000 кг.	кг.	3 352
3	Риба Хек филе без кости и кожа - замразена	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1 кг.÷ 2 кг.	кг.	426
4	Риба Хек чистен - замразена	ТД на производителя	Индивидуална опаковка до 3,000 кг.	кг.	3 980
5	Бяла риба филе - замразена	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1 кг.÷ 2 кг.	кг.	1 162
6	Риба Копърка - консерва	ТД на производителя	Метална кутия 0,160 кг.	бр.	600

7	Скумрия в гръцки сос - консерва	ТД на производителя	Метална кутия 0,160 кг.	бр.	600
8	Скумрия закуска - консерва	ТД на производителя	Метална кутия 0,180 кг.	бр.	600

Специфичните изисквания към рибата са посочени в Регламент (ЕС) № 1379/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 11.12.2013 г. относно общата организация на пазарите на продукти от риболов и аквакултури; Всички видове риба и разфасовки трябва да са без кожа и кости.

ОП 5 „ЯЙЦА“

№	Вид хранителен продукт	Стандарт	Опаковка	Мярка	Ориентировъчни количества за 24 месеца
1	Яйца L, клас "А"	ТД на производителя	В картонени кори х 30 бр.	бр.	95 340

При яйцата задължително се посочва дата на снесяне. Възможно е и посочване на дата на пакетиране.

ОП 6 „ПАКЕТИРАНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ВАРИВА“

№	Вид хранителен продукт	Стандарт	Опаковка	Мярка	Ориентировъчни количества за 24 месеца
1	Брашно тип 500	УС № 01/2011	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	3 335
2	Брашно тип 500	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 5,000 кг.	кг.	2 340
3	Лимонена киселина, амонячна сода, бакпулвер	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	3 160
4	Жито	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	164
5	Грис пшеничен	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	588
6	Грис царевичен /качамак/	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	236
7	Нишесте пшенично	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,060 кг.	бр.	5 844
8	Нишесте пшенично	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	бр.	230
9	Овесени ядки	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	310
10	Мюсли с 40 % плод	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	192

11	Спагети, кус-кус, макарони, юфка, фиде	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,400 кг.	бр.	4 664
12	Галета	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,200 кг.	бр.	2 712
13	Оцет винен 6 %	ТД на производителя	Бутилка 0,700 л.	бр.	196
14	Черен пипер	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	3 368
15	Дафинов лист	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	654
16	Червен пипер	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,100 кг.	бр.	1 430
17	Девисил	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	256
18	Целина суха, чубрица джоджен	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	2 312
19	Ванилия	ТД	Индивидуална опаковка 0,002 кг.	бр.	3 560
20	Чесън на прах	ТД	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	200
21	Пикантина зеленчукова	ТД	Индивидуална опаковка 0,090 кг.	бр.	878
22	Сол йодирана	ТД	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	892
23	Чай билков	ТД	Кутия с 20 бр.	кутия	716
24	Нескуик	ТД	Кутия 0,200 кг	бр.	570
25	Сода бикарбонат	ТД	Индивидуална опаковка 0,100 кг.	бр.	364
26	Канела	ТД	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	1 222
27	Маргарин	ТД	Индивидуална опаковка 0,250 кг.	бр.	600
28	Олио слънчогледово	ТД	Туба 5 л.	л.	5 760
29	Олио слънчогледово рафинирано	Браншови стандарт № 01/2016	Бутилка 1 л.	л.	1 564
30	Ориз - екстра качество	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	3 694
31	Леща - екстра качество	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	872
32	Булгур	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	40
33	Сух боб – екстра качество	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	2 132
34	Елда	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	20
35	Киноа	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	20
36	Амарант	ТД на	Индивидуална	бр.	20

		производителя	опакровка 0,500 кг.		
37	Суша мая	ТД на производителя	Индивидуална опакровка 0,011 кг.	бр.	4 330
38	Есенция	ТД на производителя	Кутия – 4 бр.	кутия	180

ОП 7 „ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПЛОВОВЕ - ПРЕСНИ, ЗАМРАЗЕНИ, КОНСЕРВИРАНИ”

№	Вид хранителен продукт	Стандарт	Опаковка	Мярка	Ориентировъчни количества за 24 месеца
1	Домати - клас I	В съответствие с изискванията на: Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	1 928
2	Зеле прясно - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	6 100
3	Краставици - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	1 636
4	Лук сух - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	7 802
5	Чесън сух - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	100
6	Моркови - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	4 214
7	Пипер - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	1 630
8	Тиквички - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	1 646
9	Тикви - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	540
10	Картофи - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и		кг.	17 846

		Регламент (ЕС) № 543/2011			
11	Спанак - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	40
12	Гъби пресни - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	580
13	Зелена салата	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Бройка 0,200 кг.	бр.	40
14	Целина листа, копър, магданоз	ТД	Връзка	кг.	454
15	Целина глава	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	2 000
16	Пащърнак	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	1 000
17	Грах - замразен	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	1 750
18	Гювеч - замразен	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	1 80
19	Боб зелен - замразен	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	1 130
20	Пипер нарязан - замразен	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	300
21	Пипер за пълнене - замразен	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	380
22	Спанак - замразен кубче	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	1 080
23	Зеленчуков микс - замразен	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	440
24	Тиквички - замразени кубче	ТД	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	кг.	1 400
25	Зеленчукова супа - замразена	ТД	Индивидуална опаковка 0,400 кг.	бр.	548
26	Карфиол - замразен	ТД	Индивидуална опаковка 0,400 кг.	бр.	300
27	Броколи - замразени	ТД	Индивидуална опаковка 0,400 кг.	бр.	300
28	Зелен боб - консерва	ТД	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	250
29	Пюре доматино - консерва	ТД	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	480

30	Гювеч – консерва	ТД	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	160
31	Зеле кисело листа	ТД	Стъклен буркан 1,650 кг.	бр.	250
32	Грах - консерва	ТД	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	270
33	Домати - консерва, цели, небелени	ТД	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	17 320
34	Печена капия	ТД	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	20
35	Кисели краставички	ТД	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	270
36	Лютеница	Браншови стандарт	Стъклен буркан 0,300 кг.	бр.	810
37	Маслини черни с костилка	ТД	Индивидуална опаковка 2,000 кг.	кг.	776
38	Ябълки - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011		кг.	6 570
39	Праскови - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	200
40	Банани - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011		кг.	2 486
41	Лимони - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011		кг.	140
42	Портокали - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011		кг.	380
43	Круши - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	464
44	Кайсии - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	100
45	Дини	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	620
46	Мандарини	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и		кг.	240

		Регламент (ЕС) № 543/2011			
47	Десертно грозде	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	160
48	Киви	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	В касетки или пластмасови кошнички с мрежа 1,000 кг.	кг.	122
49	Пъпеши	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	120
50	Череша	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	40
51	Нектарини - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011		кг.	150
52	Конфитюр с 60 % плодово съдържание	ТД, ПМС 45 / 21.02.2003 г.	Стъклен буркан 0,360 кг.	бр.	776
53	Натурален плодов сок 100 %	ТД, ПМС 219 / 24.09.2002 г.	Тетрапак 1 л.	л.	4 124
54	Компот разни	ТД на производителя	Стъклен буркан 0,680 кг.	бр.	180
55	Сушени плодове - компот	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,250 кг.	бр.	160

Общи изисквания към доставяните пресни плодове и зеленчуци:

Доставяните пресни плодове и зеленчуци трябва да бъдат клас на качество I, да са от сортове, предназначени за консумация в пряно състояние, да са цели, здрави, свежи на външен вид, без повреди, причинени от вредители и да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

Не се допуска доставка на плодове и зеленчуци, които са загнили, развалени и негодни за консумация.

Време на доставка – по предварителна заявка.

В придружителния документ за доставка да бъде посочена минималната трайност и срока, през който бързо замразените храни могат да се съхраняват от купувача и температура на съхранение.

Да се доставят с търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: задължително попълнени реквизити – номер на автомобила, име на производителя, име на придружителя на стоката, дата на производство, срок на трайност и количество, вид на асортимента.

Всички консервирани зеленчуци не трябва да съдържат синтетични консерванти, подсладители и оцветители.

ОП 8 „ЗАХАР, ЗАХАРНИ И ДРУГИ ИЗДЕЛИЯ“

1	Захар рафинирана бяла или екстра бяла	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	кг.	3 142
2	Захар пудра	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	бр.	308
3	Локум	ТД на производителя	Кутия 0,140 кг.	бр.	580
4	Шоколадова вафла	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,035 кг.	бр.	6 000
5	Халва тахан	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,250 кг.	бр.	200
6	Бисквити обикновени	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,330 кг.	бр.	3 786
7	Кроасани различни видове	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,065 кг.	бр.	6 000
8	Суша паста	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,038 кг.	бр.	3 000
9	Пчелен мед 100 % натурален	ТД на производителя	Стъклен буркан 0,900 кг.	бр.	184
10	Шоколадови пръчици	ТД на производителя	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	бр.	520

Общи изисквания за месни, рибни и месо-растителни консерви:

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Консервите да са произведени в предприятие, регистрирано по чл. 12 от Закона за храните.

2. В случай, че произходът на консервите е от предприятие от друга държава-членка на Европейския съюз, да са спазени следните изисквания:

2.1. Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка;

2.2. При пристигането на пратката в България, на същата да е извършен официален контрол, съгласно изискванията на Закона за ветеринарномедицинската дейност;

2.3. Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.

3. В случай, че произходът на консервите е от внос от трети страни, да са спазени следните изисквания:

3.1. На пратката да е извършен граничен ветеринарен контрол съгласно изискванията на Наредба № 47 от 20.04.2006 г. за изискванията към граничните инспекционни ветеринарни пунктове и условията и реда за провеждане на граничен инспекционен ветеринарен контрол;

3.2. Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.

4. Консервите да са произведени съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004, Регламент (ЕО) № 853/2004, Регламент (ЕО) № 2074/2005 и Технологичната документация на фирмата производител.

5. В Технологичната документация на производителя да са отбелязани и следните качествени показатели на консервите:

5.1. Водно съдържание (%);

- 5.2. Съдържание на белтък (%);
- 5.3. Съдържание на мазнини (%);
- 5.4. Съдържание на съединителна тъкан (%).

6. При производството на консервите да са спазени изискванията на Наредба № 4/03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

7. Консервите да се съхраняват и транспортират при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

8. Консервите да носят идентификационна маркировка, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.

9. Консервите да отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073/2005.

10. Консервите да отговарят на изискванията на Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните.

11. Консервите да отговарят на изискванията на Наредба № 119 от 21.12.2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора.

12. Консервите да отговарят на изискванията на Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните.

Важно: Всички храни и хранителни продукти трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения – изискването се отнася за всички обособени позиции.

Забележка:

В случай, че в Техническите спецификации се съдържат хранителни продукти, които са характеризирани чрез посочването на конкретен процес, търговска марка, тип, произход или производство, което би довело до облагодетелстването или елиминирането на определени лица или продукти, то това обозначение следва да се чете и разбира „или еквивалент“, като направеното посочване не е задължително за участниците и те могат да посочат в Техническото си предложение хранителен продукт с еквивалентни технически характеристики.

II. При изпълнение на поръчката следва да се доставят следните хранителни продукти по обособени позиции с изисквания към продуктите, както следва:

ОП 1 „ХЛЯБ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ“

№	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Хляб от брашно тип 500, нарязан	Форма-овално-продълговата, без деформации; повърхност – равна, без видими механични замърсявания; цвят – златисто – жълт до златисто – кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината – добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост – равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида хляб се доставя с декларация за съответствие.

2	Хляб Пълнозърнест, без оцветители, нарязан	Форма – овално - продълговата, без деформации; повърхност-равна, без видими механични замърсявания; цвят – златисто - жълт до златисто -кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината –добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост - равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида хляб се доставя с декларация за съответствие.
3	Хляб „Бял“, нарязан	Форма-овално-продълговата, без деформации; повърхност-равна, без видими механични замърсявания; цвят-златисто-жълт до златисто- кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината–добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост-равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО. В съответствие с УС „България“ №02/2011. Всяка партида хляб се доставя с декларация за съответствие.
4	Кори за баница	Цвят бял до жълтеникъв –еднакъв; без признаци на недобро омесване; мирис свойствен без не присъщи миризми-мухъл, запарено и кисело; вкус свойствен-без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Не се допускат оцветители. Не се допускат кори изработени от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида кори се доставя с декларация за съответствие.
5	Козунак направен с яйца, краве масло и стафиди	Вкус и мирис приятен, специфичен, без страничен привкус; цвят характерен за изделиято; повърхност при счупване с ясно изразена структура; без признаци на недобро омесване, добре изпечена горна кора, цвят златист до бледокафяв. Не се допускат изделия изработени от брашна, съставени или произведени от ГМО. Без оцветители, подобрители и консерванти.Вложените продукти да отговарят на действащите наредби касаещи детското хранене. Всяка партида изделия се доставя с декларация за съответствие.

ОП 2 „МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“

№	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Сирене - краве саламурено	Вкус и мирис с аромат на зряло сирене; без страничен привкус и мирис. Не се допуска наличие на растителни мазнини. В съответствие с БДС 15:2010. Всяка

		партида се придружава от декларация за съответствие.
2	Сирене - краве бяло саламурено	Вкус и мирис с аромат на зряло сирене; без страничен привкус и мирис. Опаковката с ненарушен вакуум. Не се допуска наличие на растителни мазнини. В съответствие с БДС 15:2010. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Сирене - краве саламурено	Вкус и мирис с аромат на зряло сирене; без страничен привкус и мирис. Не допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Кашкавал - краве	Произведен от краве мляко. Вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал; без страничен привкус и мирис. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Кашкавал - краве	Произведен от краве мляко, в съответствие с изискванията на БДС 14:2010. Вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал; без страничен привкус и мирис. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Опаковката с ненарушен вакуум. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
6	Кашкавал - краве	Произведен от краве мляко, в съответствие с изискванията на БДС 14:2010. Вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал; без страничен привкус и мирис. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
7	Краве масло не по-малко от 82 % масленост	Натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 °, с изразени мирис и вкус, свойствени за продукта. Масленост в % не по-малко от 82. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
8	Извара нискомаслена	От прясно краве мляко, вкус и мирис специфичен-млечно кисел; цвят-бял до кремав оттенък, масленост до 5%. Не се допуска наличие на сол и растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
9	Кисело краве мляко 2 % масленост	Произведено от краве мляко и съгласно изискванията на БДС 12:2010. Цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат свойствен, приятно млечнокисел вкус. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружават от декларация за съответствие.
10	Кисело краве мляко 3,6 % масленост	Произведено от краве мляко и съгласно изискванията на БДС 12:2010. Цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат свойствен, приятно млечно кисел. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
11	Прясно краве мляко 3,2 % масленост пастьоризирано	Еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус- слабо сладниъкъв без страничен привкус; мирис -специфичен за продукта. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
12	Мляко - сухо	Еднородна, хомогенна маса; вкус и мирис характерни за продукта; без странични примеси; без мирис на мухъл. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 3 „МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ“

№	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Пиле - натурално -	Дълбоко замразено; добре почистено; външен вид- бледожълт; без видими механични повреди; мирис свойствен за продукта. Всяка

	замразено	партида се придружава от декларация за съответствие.
2	Пилешко бутче цяло натурално - замразено	Дълбоко замразено; добре почистено; външен вид- бледожълт; без видими механични повреди; мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Пилешки гърди без кост и кожа - замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; външен вид- бледожълт; без видими механични повреди; мирис-свойствен за продукта. Без кожа и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Пилешка плешка - замразена	Дълбоко замразена; добре почистена; външен- вид бледожълт; без видими механични повреди; мирис- свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Пилешки воденички - замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; без механични примеси; мирис-свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
6	Патешко бутче цяло натурално - замразено	Дълбоко замразено; добре почистена кожа бледожълта, с подкожна мазнина и тъмночервен цвят характерен за продукта; без видими механични повреди; мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
7	Свински крака и уши - замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; цвят- бледо жълт; мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
8	Свински бут без кост - замразен	Дълбоко замразен; цвят - розов до червен; мирис -характерен за продукта; без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
9	Свински бут без кост - охладен	Охладен; цвят - розов до червен; мирис -характерен за продукта; без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
10	Свинска плешка без кост - замразена	Дълбоко замразена; цвят- розов до червен; мирис- характерен за продукта; без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
11	Свинска плешка без кост - охладена	Охладена; цвят- розов до червен; мирис- характерен за продукта; без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
12	Телешко месо - шол натурален - замразен	Дълбоко замразен; състои се от полуципестия мускул; включително и дисталните му части; с цвят розов до червен; мирис характерен за продукта. Без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
13	Телешко месо - шол натурален - охладен	Охладен; състои се от полуципестия мускул; включително и дисталните му части; с цвят розов до червен; мирис характерен за продукта. Без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
14	Агнешки бут/плешка с кост - замразено	Дълбоко замразено; с цвят розов до червен; без видими механични повреди; с мирис характерен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
15	Агнешки дроб комплект - замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; с мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
16	Агнешко шкембе - замразено	Дълбоко замразено; добре почистено; с мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
17	Агнешки черва - замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; с мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
18	Кайма 60% свинско / 40% телешко	Замразена, външен вид - хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини; с чиста повърхност; цвят - бледорозово - кафяв със сив оттенък; вкус - умерено солен; мирис свойствен за прясно

		месо; консистенция – твърда в съответствие с УС „Стара планина“ №01/2010. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
19	Наденица сурова	Замразена. Външен вид - с цилиндрична форма; чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледорозово - кафяв със сив оттенък; мирис свойствен за прясно месо, подправки; вкус свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
20	Сатленка свинска	Замразена. Външен вид - с цилиндрична форма; чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледорозово - кафяв със сив оттенък; мирис свойствен за прясно месо и подправки; вкус свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
21	Кебапче, кюфте - 0,070 кг.	Замразени. Външен вид - със сферична форма и чиста повърхност; цвят бледорозово -кафяв със сив оттенък; мирис свойствен за прясно месо, кромид лук и подправки; вкус свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
22	Шпек салам	Външна повърхност чиста, леко набръчкана без петна и грапавини по обвивките; с кафяво – червен цвят; мирис – свойствен с едва доловим дъх на дим. Съдържание на сол не повече от 2,2 % от общата маса. Съдържание на мазнини не повече от 26% от общата маса. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
23	Наденица варена	Форма - цилиндрична, права или леко извита по формата на обвивките; повърхност -чиста, гладка без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката; с цвят от бледо червен до кафяво червен; разрезна повърхност- пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, и разтопени мазнини; цвят - розовочервен; вкус и мирис приятен, свойствен, с изразен аромат на вложените подправки; без страничен вкус и мирис. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
24	Кренвирши свински	С права цилиндрична форма; равни парчета на броеница; чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезна повърхност – с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса; вкус и мирис – с оттенък на вложените подправки. Без хрущяли. В съответствие с УС „Стара планина“ №04/2010. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
25	Салам - Хамбургски, Телешки, Камчия	Форма - права цилиндрична; повърхност - чиста, гладка без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката; с цвят на изкуствената обвивка; разрезна повърхност - пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини; вкус и мирис приятен свойствен, с изразен аромат на вложените подправки; без страничен вкус и мирис. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
26	Шунка пилешка - слайс	Форма - права цилиндрична; повърхност - чиста, гладка без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката; с цвят на изкуствената обвивка; разрезна повърхност - пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини; вкус и мирис приятен свойствен, с изразен аромат на вложените подправки; без страничен вкус и мирис. Съдържание на сол не повече от 1,5 % от общата маса. Съдържание на мазнини не повече от 16% от общата маса. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
27	Русенско варено	Добре еднородно смляна желирана маса; с червеникав цвят; вкус и мирис характерен за продукта. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
28	Телешко в собствен	Структура, цвят, вкус и мирис характерни за продукта. Не се допуска

	сос - консерва	страничен привкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допускат консерванти и оцветители. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
29	Телешка закуска - консерва	Структура, цвят, вкус и мирис характерни за продукта. Не се допуска страничен привкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допускат консерванти и оцветители. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
30	Свинско в собствен сос - консерва	Структура, цвят, вкус и мирис характерни за продукта. Не се допуска страничен привкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допускат консерванти и оцветители. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 4 „РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ“

№	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Риба Скумрия филе - замразено	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
2	Риба Скумрия 300/500 - замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете –не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Риба Хек филе без кости и кожа - замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Риба Хек чистен - замразена	Здрава със запазена цялост, добре почистена; с естествен цвят специфичен за дадения вид; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Бяла риба филе - замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
6	Риба Копърка - консерва	Структура, цвят, вкус и мирис характерни за продукта. Не се допуска страничен привкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допускат консерванти и оцветители. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
7	Скумрия в гръцки сос - консерва	Структура, цвят, вкус и мирис характерни за продукта. Не се допуска страничен привкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допускат консерванти и оцветители. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
8	Скумрия закуска - консерва	Структура, цвят, вкус и мирис характерни за продукта. Не се допуска страничен привкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допускат консерванти и оцветители. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 5 „ЯЙЦА“

№	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Яйца L клас „А“	Черупка – нормална, чиста, неповредена, здрава. Яйцата да са съхранявани при хладилни условия. При транспортиране да се осигури температура в транспортното средство от +5 до +18 °C. Яйцата трябва да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни от датата на снасяне. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 6 „ПАКЕТИРАНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ВАРИВА“

№	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Брашно тип 500	Цвят светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, да не се усеща хрус при сдъвкване. В съответствие с УС №01/2011
2	Брашно тип 500	Цвят светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, да не се усеща хрус при сдъвкване
3	Лимонена киселина, амонячна сода, бакпулвер	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида лимонена киселина се доставя с декларация за съответствие.
4	Жито	Здрави зърна, без дъх на мухъл и запарено, затопляне и зараза от складови вредители – не се допуска; влага – не повече от 14 %. Не се допуска просо съставено или произведено от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Грис пшеничен	цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.
6	Грис царевичен /качамак/	цвят и мирис специфични, без мирис на плесен и запарено
7	Нишесте пшенично	Вкус специфичен; прах с включени безвредни бои за хранителни цели; не се допуска смесването на отделни видове нишесте; боята да отговаря на аромата на есенцията. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска нишесте, съставено или произведено от ГМО. Всяка партида нишесте се доставя с декларация за съответствие.
8	Нишесте пшенично	Вкус специфичен; прах с включени безвредни бои за хранителни цели; не се допуска смесването на отделни видове нишесте; боята да отговаря на аромата на есенцията. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска нишесте, съставено или произведено от ГМО. Всяка партида нишесте се доставя с

		декларация за съответствие.
9	Овесени ядки	Без страничен мирис и аромат. Не се допуска съставка произведена от ГМО.
10	Мюсли 40% плод	съдържание на овесени ядки. Без ядкови плодове, със сухи плодове, с парченца не по-големи от 5 мм, 40 % плод
11	Спагети, кус-кус, макарони, юфка, фиде	цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без непристъпи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус видове: кус-кус, макарони, спагети, фиде.
12	Галета	златист цвят, ситно смляна, без примеси
13	Оцет винен 6 %	Жълто-оранжев до винено червен; бистър без утайка; кисел вкус характерен за оцета. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
14	Черен пипер	Без механични примеси; прахообразен хомогенен продукт; вкус специфичен за продукта. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
15	Дафинов лист	Овални продълговати листа; цвят бледозелен до зелен; вкус и мирис специфичен, без мирис на мухъл. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
16	Червен пипер	Без механични примеси; прахообразен хомогенен продукт; вкус специфичен за продукта. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
17	Девисил	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
18	Целина суха, чубрица, джоджен	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
19	Ванилия	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида ванилия се доставя с декларация за съответствие.
20	Чесън на прах	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида ванилия се доставя с декларация за съответствие.
21	Пикантина зеленчукова	Подбирани подправки, съхранявани при подходящи условия. Пакетирани в непрозрачна опаковка.
22	Сол йодирана	Цвят бял; вкус солен; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Солта да бъде йодирана с калиев йодат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
23	Чай билков	Филтър - цвят специфичен; без страничен мирис. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска наличие на оцветители, овкусители и кофеин. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
24	Нескуик	пълномаслено мляко на прах (46,7%), захар, нискомаслено какао на прах (10,6%), обезмаслено мляко на прах, лактоза, растителни

		мазнини (кокосово), натурални аромати, минерални (калциев карбонат), емулгатор (соев лецитин), сол, екстракт от мая, витамини (С, В1, Ниацин, Пантотенова киселина, В6, Фолиева киселина), канела. Може да съдържа следи мляко.
25	Сода бикарбонат	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
26	Канела	Еднородна, суха, не слепена; цвят и мирис характерен за продукта пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида канела се доставя с декларация за съответствие.
27	Маргарин	Кулинарна или промишлена опаковки; цвят светло жълт; мирис специфичен за продукта. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
28	Олио слънчогледово	Бистро без утайки и примеси, цвят – светложълт до златистожълт; вкус и мирис - приятни, характерни за продукта; без страничен привкус и мирис. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
29	Олио слънчогледово рафинирано	Бистро без утайки и примеси, цвят – светложълт до златистожълт; вкус – едва доловим специфичен вкус на слънчогледово масло; мирис - приятен, специфичен на слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис в съответствие с Браншови стандарт №01/2016. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
30	Ориз - екстра качество	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска ориз съставен или произведен от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
31	Леща - екстра качество	Ръчно почистена; зряла, без механични примеси гъгрици; реколта от съответната година. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска леща съставена или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
32	Булгур	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска булгур съставен или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
33	Сух боб – екстра качество	Бял; ръчно почистен; без механични примеси гъгрици; реколта от съответната година. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска сух боб съставена или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
34	Елда	Форма на тристранно орехче, зелено с гладки стени и размери 5-7 мм. Не се допускат странични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска елда съставена или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
35	Киноа	Здрави кафяви зърна; без признаци на видимо плесенясване, без складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
36	Амарант	Здрави зърна; без признаци на видимо плесенясване, без складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
37	Суха мая	на цвят – жълтеникава до бледокафява, със специфичен мирис на мая,

		без страничен мирис и аромат
38	Есенция	есенции - екстракти, настойки, концентрати, етерични масла, сокове и др., получени от ароматни растения.бр

ОП 7 „ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПЛОДОВЕ - ПРЕСНИ, ЗАМРАЗЕНИ, КОНСЕРВИРАНИ”

№	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Домати - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Зеле прясно - клас I	Клас I - Цяло; свежо на външен вид; без напуквания или цъфтеж, здраво; не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисто практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Краставици - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди със запазен тургор; без горчив привкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Лук сух - клас I	Клас I - Цели луковици; свежи на външен вид; без повреди от измръзване; здрави, не се допускат загнили или развалени луковици; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухи или жилави стъбла. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Чесън сух - клас I	Клас I - Цели луковици; свежи на външен вид; без повреди от измръзване; здрави, не се допускат загнили или развалени луковици; чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Моркови - клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Пипер - клас I	Клас I - Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнило; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или

		вкус; с плодна дръжка. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
8	Тиквички - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развити – но без презрели. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Тикви - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
10	Картофи - клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
11	Спанак - клас I	Клас I - Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнил; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; зелен на цвят. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
12	Гъби пресни - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; цвят характерен за вида. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
13	Зелена салата	Цяла; свежа на външен вид; здрава; не се допуска загнило; чиста практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; достатъчно развита. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
14	Копър. Целина листа, Магданоз, Девисил	Цяли; свежа на външен вид и здрава листна част; не се допуска загниване; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; зелен на цвят. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
15	Целина глава	Цяла; свежа на външен вид; здрав; не се допуска загниване; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
16	Пащърнак	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над

		максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
17	Грах - замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
18	Гювеч - замразен	Дълбоко замразени зеленчуци: патладжан, грах, тиквичка, дамат, чушка, зелен фасул и картофи , предварително добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
19	Боб зелен - замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид; без „конци“. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
20	Пипер нарязан - замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
21	Пипер за пълнене - замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид; със запазена цялост. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
22	Спанак - замразен кубче	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
23	Зеленчуков микс - замразен	Съдържание: брюкселско зеле, моркови бейби, броколи/карфиол, грах, зелен фасул . Дълбоко замразени; добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
24	Тиквички - замразени кубче	Дълбоко замразени; добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
25	Зеленчукова супа - замразена	Съдържание: Дълбоко замразени зеленчуци – моркови на кубче, лук, чушка, броколи, зелен фасул и картофи , добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
26	Карфиол - замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
27	Броколи - замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
28	Зелен боб - консерва	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и

		оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
29	Пюре доматино - консерва	Наситено червен цвят характерен за изделието, еднородна маса без бучки; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Сухо вещество не по-малко от 22%, като минимално 80 % от сухото вещество се формира от домати. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
30	Гювеч – консерва	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
31	Зеле кисело листа	Със запазена цялост; мирис на мухъл не се допуска; да отговаря на органолептичните качества на продукта. Саламура бистра и без провлачване. Със сочна, еластична, хрупкава консистенция, сламеножълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
32	Грах - консерва	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
33	Домати - консерва, цели, небелени	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
34	Печена капия	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
35	Кисели краставички	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
36	Лютеница	Еднородна пюреобразна маса; цвят – от светло червен до червен, консистенция – гладка, мажеща се, да не се установяват видими странични примеси. Вкус и мирис – свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители в съответствие с Браншови стандарт. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
37	Маслини черни с костилка	Добре узрели плодове с гладка повърхност; обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, без страничен вкус и привкус. Изкуствено оцветяване не се допуска; Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
38	Ябълки - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
39	Праскови - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти

		практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
40	Банани - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
41	Лимони - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
42	Портокали- клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
43	Круши - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
44	Кайсии - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
45	Дини	Клас I - Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди и достатъчно зрели; цветът и вкусът на плодовото месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост; не разцепени. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
46	Мандарини	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
47	Десертно грозде	Клас I - Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и

		пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
48	Киви	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
49	Пъпеши	Клас I - Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически, без видими странични примеси, без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди и достатъчно зрели; цветът и вкусът на плодовото месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост; не разцепени. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
50	Череша	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
51	Нектарини - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
52	Конфитюр с 60 % плодово съдържание	Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис. Съдържание на плод минимум 60 %, захар до 50%. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
53	Натурален плодов сок 100 %	Вкус и мирис свойствени за съответните плодове. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
54	Компот разни	Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени, без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп – бистър, без следи от утайка и странични примеси. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие
55	Сушени плодове - компот	Добре почистени; без наличие на странични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска наличие на консерванти, оцветители и подсладители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 8 „ЗАХАР, ЗАХАРНИ И ДРУГИ ИЗДЕЛИЯ”

1	Захар рафинирана бяла или екстра бяла	Бяла, суха, нелепнеща, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Захар пудра	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял с блясък; вкус сладък; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Локум	Форма – правилна, паралелепипедна. Цвят – светлокремав до кремав или специфичен, в зависимост от използваните добавки. Консистенция – мека, еластична или слабо еластична. Вкус и аромат – приятни, добре подчертани, типични за състава. Странични примеси не се допускат. Всяка партида се придружава с декларация за съответствие.
4	Шоколадова вафла	Вкус и мирис приятен, без страничен привкус; цвят характерен за изделието; повърхност при счупване с ясно изразена структура. Не се допускат вложени суровини, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Халва тахан	Вкус и мирис приятен, без страничен привкус; цвят характерен за изделието. Не се допускат вложени суровини, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Бисквити обикновени	Вкус и мирис приятен, без страничен привкус; цвят характерен за изделието; повърхност при счупване с ясно изразена структура. Не се допускат вложени суровини, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Кроасани различни видове	Вкус и мирис приятен, без страничен привкус; цвят характерен за изделието; повърхност при счупване с ясно изразена структура; без признаци на недобро омесване. Не се допускат вложени суровини, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
8	Суха паста	Вкус и мирис приятен, без страничен привкус; цвят характерен за изделието; повърхност при счупване с ясно изразена структура. Не се допускат вложени суровини, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Пчелен мед 100 % натурален	Полифлорен /да не е само слънчогледов/. Цвят характерен за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
10	Шоколадови пръчици	Шоколадови пръчици – цветни

III. Други изисквания на Възложителя:

1. Изисквания за опаковане и транспортиране на хранителните продукти:

Предварително опакованите храни трябва да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му

характеристики. 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.

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

Не се допускат обозначения на етикета, които заблуждават потребителя по отношение на характеристиката на храните, определена от тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и употреба.

При етикирането на хранителните продукти да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките на храната и тяхното съдържание; трайността на храната и условията, при които трябва да се съхранява; нетно тегло или обем; име и адрес на производителя; маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо.

В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава – членка на ЕС, да са спазени следните изисквания:

- предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход;
- за пристигането на пратката в РБългария да са уведомени органите на БАБХ, съгласно чл. 28 от Закона за храните.

Когато се касае за храни, внос от трети страни:

- предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход;
- храните да са преминали граничен контрол, съгласно действащото законодателство.

Транспортирането на продуктите да се извършва с транспортни средства, които отговарят на изискванията на Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните. Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да създават условия, които не позволяват замърсяване на храните и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им. Когато по едно и също време превозните средства и/или съдовете се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, да се осигуряват условия за ефективното им разделяне. При доставка на храни в насипно състояние, във вид на течности, гранули или прахообразна форма, последните да се транспортират в съдове, специално предназначени за транспорт на храни. Храните да се поставят в превозните средства по начин, който намалява до минимум риска от замърсяването им.

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) № 852/2004 за хигиената на храните и Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните.

Амбалажът, който ще се използва при доставката на хранителни стоки и който влиза в контакт с тях, да отговаря на утвърдените с наредби изисквания, да не създава възможности за замърсяването на храните или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителите вещества.

Стъкленият амбалаж /буркани и бутилки/ се включва в цената на продуктите.

2. Други изисквания за изпълнение на обществената поръчка

Изпълнителят е длъжен за целия срок на договора да поддържа валидни съответните регистрации/удостоверения и др. документи, касаещи изпълнението на доставките и качеството на хранителните продукти.

Храните да са произведени и съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните.

Да не се доставят храни, които са с признаци на развала; с изтекъл срок на годност; храни съдържащи, съставени или произведени от генетично модифицирани организми; храни, обработени с йонизиращи лъчения.

Доставяните хранителни продукти да бъдат с изискуемия грамаж, разфасовка и опаковка, посочени в списъка на продуктите по отделните позиции, неразделна част от документацията.

Важно! При евентуално посочване на определен сертификат, стандарт, марка, модел, изискване или друго подобно в Техническата спецификация, както и навсякъде другаде от документацията за настоящата процедура, следва да се чете „или еквивалент“.

Всички посочени продукти със стандарти, след съответния стандарт следва да се чете или еквивалентен, като под еквивалентни се считат артикули, които напълно съответстват на условията, посочени в изброените утвърдени стандарти.