

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на ДГ „Звездица“, гр. Русе“, със следните обособени позиции:

- Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти**
- Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти**
- Обособена позиция № 3: Масла и мазнини**
- Обособена позиция № 4: Риба, рибни продукти и други морски храни**
- Обособена позиция № 5: Яйца**
- Обособена позиция № 6: Зърнени храни и храни на зърнена основа**
- Обособена позиция № 7: Картофи, кореноплодни и варива**
- Обособена позиция № 8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях**
- Обособена позиция № 9: Други хранителни продукти**

ДГ „ЗВЕЗДИЦА“

2017 г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовата база на ДГ „Звезда“ , гр. Русе трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- (i) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- (ii) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр.10 от 5.02.2016 г.;
- (iii) Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- (iv) 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.;
- (v) 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.;
- (vi) Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- (vii) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- (viii) 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.;
- (ix) 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.;
- (x) Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- (xi) Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- (xii) Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- (xiii) Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
- (xiv) Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.;
- (xv) Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
- (xvi) Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
- (xvii) 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.;
- (xviii) Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011г.;
- (xix) Наредба № 9 от 16.09.2011 г. 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.;
- (xx) 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.;

- (xxi) Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министерството на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.
- (xxii) Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ 12/13.02.2015 г.);
- (xxiii) Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти (обн. ДВ бр.83/19.10.1984 г.);
- (xxiv) Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни (обн. ДВ бр.9/03.02.2015 г.);
- (xxv) Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните (обн. ДВ бр.14/20.02.2015 г.);
- (xxvi) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- (xxvii) Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- (xxviii) Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- (xxix) Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;
- (xxx) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- (xxxi) Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- (xxxii) 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;
- (xxxiii) 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;
- (xxxiv) 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;
- (xxxv) Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;
- (xxxvi) 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;
- (xxxvii) 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;

- (xxxviii) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- (xxxix) 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;
- (xl) Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти 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;
- (xli) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- (xlii) 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;
- (xliii) 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;
- (xliv) 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;
- (xlv) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- (xlvi) 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.

Посочените по-долу в таблиците количества по всички обособени позиции са прогнозни и не обвързват Възложителя със задължение за изпълнение в пълен обем. Количествата на доставките на хранителните продукти за нуждите на ДГ „Звезда“, гр. Русе ще се извършва с предварително направени писмени заявки от Възложителя до Изпълнителя.

Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти

Специфични изисквания към месото и месните продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Свинска плешка без кост – замразена	Кг	350	ТД на производителя. Без наличие на сланина и сухожилия. С еластична консистенция. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо. Разфасовка – 1 кг
2.	Телешко месо без кост - прясно	Кг	30	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. С еластична консистенция. Цвят и

				мирис, съответстващ на прясно месо. Разфасовка – 1 кг
3.	Кайма смес - 40% свинско месо и 60% телешко	Кг	400	Утвърден стандарт „Стара планина“ 01/2010-месни заготовки . Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. Смес от свинско и телешко месо в съотношение 40:60%. Разфасовка 1кг, полиетиленова опаковка
4.	Колбас сух шпек	Кг	80	Утвърден стандарт „Стара планина“ 05/2010 - Траен варено-пушен салам, вакуумна опаковка, разфасовка – 0,500 кг
5.	Замразени пилешки бутчета/без вода и водна глазура/	Кг	550	ТД на производителя. Разфасовака – 1 кг, полиетиленова опаковка
6.	Замразено пилешко филе /без кожа, вода и водна глазура/	Кг	40	ТД на производителя. Без кост. Разфасовака – 1 кг, полиетиленова опаковка
7.	Чернодробен пастет свински	Кг	160	ТД на производителя. Произведен от пилешко месо, пилешки дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов цвят, специфичен вкус на вложените подправки. Разфасовка – 0,300 гр

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят:

Предлаганото месо от свине, едри и дребни преживни животни трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 и да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара (ДВ, бр. 60 от 2014 г.)

Посочването на страната на произход или мястото на произход **за прясно, охладено или замразено месо от свине и домашни птици** се извършва в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) № 1337/2013 на Комисията от 13 декември 2013 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета относно посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици.

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикат, трябва да са произведени по утвърдени стандарти „Стара планина“. Храните, за които няма утвърден стандарт, трябва да се произведени по технологична документация (ТД).

Месото и месните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

- месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости;
- мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5 % от общата маса);
- месото от птици и птичи разфасовки да е без кожа.

Предлаганото месо от птици трябва да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на

специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Месото от птици и птичи разфасовки - трябва да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 543 /2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234 / 2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г.).

Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г ,ДВ бр. 102/12.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език;
- не заблуждават потребителите;
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност;
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция ;
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО;
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени месни и птичи продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Краве сирене/бяло сламулено /ПВЦ кутия по 1 кг/	Кг	370	БДС 15:2010. Консистенция-умерено твърда,еластична. Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабокремав оттенък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност. Съдържание на готварска сол до 3,5%.
2.	Кашкавал от краве мляко /вакуумиран по 1 кг/	Кг	80	БДС 14:2010. Мирис, вкус и аромат-специфичен.Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене до 60дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Съдържание на готварска сол до 2%.

3.	Извара от краве мляко в опаковка по 1кг	Кг	300	ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма, киселинност 250-280 °Т, съдържание на готварската сол 1-2 % и водно съдържание 78-82 %.
4.	Прясно краве мляко 2% /опаковка 1л./	л	900	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстителни. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
5.	Прясно краве мляко 3,0 % /опаковка 1л/	л	4000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстителни. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
6.	Кисело краве мляко 2% /0,500 кг кофичка/	Кг	4700	БДС 12:2010. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество - над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини консерванти и сгъстителни.
7.	Кисело краве мляко 3,6 % /0,500 кг кофичка/	Кг	100	БДС 12: 2010. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини консерванти и сгъстителни.
8.	Крема сирене /0,125 кг пакетче/	Кг	60	ТД на производителя.

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят :
Млечните продукти трябва да са произведени :

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) 853 / 2004

- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, сгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4 / 03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните, ДВ бр. 12 от 13.02.2015 г. , ДВ 12 и на Регламент (ЕО) № 1333 / 16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.)

Млякото и млечните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиранието и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г., ДВ бр. 102/12.12.2014 г., относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени млечни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по –малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 3: Масла и мазнини

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Краве масло /0,125 кг пакетче/	Кг	170	ТД на производителя. Произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) 853 / 2004 и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) №1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. Без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светло жълт, вкус и мирис специфичен. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден.

2.	Слънчогледово олио 1л /пластмасова бутилка/	Литър	440	Трябва да е по утвърден браншови стандарт и да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят.
----	---	-------	-----	---

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят:

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г., ДВ бр. 102/12.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 3 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по – малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 4: Риба, рибни продукти и други морски храни

Специфични изисквания към риба, рибни продукти и други морски храни

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Риба скумрия филе, без кости и кожа – замразена	Кг	30	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 °С . Разфасовка 1 кг, полиетиленова опаковка.
2.	Риба хек филе, без кости и кожа - замразена	Кг	420	ТД на производителя, замразена с температура минус 18°С. Разфасовка 1 кг, полиетиленова опаковка.

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят :

Рибата трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Рибата и рибните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО

- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяната риба да е подходящо опакована за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренася в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставяна риба да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.

За детските заведения се допуска доставка и предлагане само на риба, която е добре почистена от кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

Обособена позиция № 5: Яйца

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Яйца размер L	Бр.	8200	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 50-60 гр., маркирани съгласно Наредба № 1/09.01.2008г./ клас А/ Да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5°С до + 18°С).

Изисквания към яйцата, които ще се доставят:

Яйцата – трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008 г. , изм. ДВ бр.100 от 18.12.2015 г., за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008г., Регламент (ЕС) № 589/2008г. на комисията от 23.06. 2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007г. на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (OVL 163,24.06.2008г.) и на приложение III, секция X на Регламент (ЕО) № 853/2004 г.;

- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 на съвета от 19.06.2006 г.относно стандартите за търговия с яйца;

- РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 557/2007 на комисията от 23.05.2007 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.

Всяка партида доставяни яйца да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Обособена позиция № 6: Зърнени храни и храни на зърнена основа

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Хляб „Стара Загора“- нарязан, 0,650 кг	Кг	1600	Произведен по утвърден стандарт „България“ тип „Бял“. Средата да е без

				признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки. Нарязан и пакетиран.
2.	Пълнозърнест хляб нарязан/ 0,500 кг	Кг	1600	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки. Нарязан и пакетиран.
3.	Козунак – фолиран/ - 0,500 кг	Кг	250	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти. Използваното брашно да е по утвърден стандарт.
4.	Козуначно руло с пълнеж /фолирано/ 0,500 кг	Кг	150	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти. Използваното брашно да е по утвърден стандарт и мармалада да е с плодово съдържание над 60 %.
5.	Брашно бяло /тип 500/ -1кг.	Кг	600	Брашно „Бяло“ произведено по утвърден стандарт. Цвет-бял до светлокремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. Без складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
6.	Пълнозърнесто брашно /1кг./	Кг	30	ТД на производителя. Цвет-светлокафяв, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. Без складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
7.	Пшеничен грис /пакет от 1 кг/	Кг	30	ТД на производителя. Без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. Без складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
8.	Жито /пакет от 0,500 кг/	Кг	30	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, чисто, без наличие на чужди примеси и видимо плесенясване.
9.	Нишесте /пакетче от 0,100 кг/	Кг	60	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.
10.	Фиде /начупено 0,400 кг/	Кг	25	ТД на производителя. Без оцветители. Без признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
11.	Макарони /0,400 кг/	Кг	100	ТД на производителя. Без оцветители. Без признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и /или следи от тяхната дейност.

12.	Пълнозърнести макарони /0,400 кг/	Кг	12	ТД на производителя. Без оцветители. Без признаци на видимо плесеняване, с наличие на складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
13.	Кус-кус /0,400 кг/	Кг	30	ТД на производителя. Без оцветители. Без признаци на видимо плесеняване, с наличие на складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
14.	Листи за баница /0,500 кг/	Кг	130	ТД на производителя. Без оцветители. Без признаци на видимо плесеняване, с наличие на складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
15.	Овесени ядки /пакет 1 кг/	Кг	125	ТД на производителя. Без оцветители. Без признаци на видимо плесеняване, с наличие на складови вредители и /или следи от тяхната дейност.
16.	Корнфлейкс /натурален, пакет 1 кг/	Кг	95	ТД на производителя. Без оцветители. Без признаци на видимо плесеняване, с наличие на складови вредители и /или следи от тяхната дейност.

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят :

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. (ДВ, бр. 102 от 2014 г.) относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида хранителни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните хранителни продукти трябва да е с остатъчен срок на годност не по – малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 7: Картофи, кореноплодни и варива

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти.

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Картофи	Кг	1200	Трябва да цели, здрави, чисти, без почва и други примеси, без повреди от вредители, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик. Не се допуска

				използването на гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.
2.	Зрял боб -1кг./пакет/	Кг	150	ТД на производителя. 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 чужди примеси. Да няма неспецифичен мирис и/или вкус.
3.	Леща 1кг./пакет/	Кг	110	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси. Да няма неспецифичен мирис и/или вкус.
4.	Ориз-1кг./ пакет/	Кг	200	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашпяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят :

Варива – трябва да отговарят на следните изисквания : ТД на производителя, с нормално развити цели и здрави зърна, с типичен цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и увредени от вредители, чисти и без наличие на чужди примеси, да нямат неспецифичен мирис и/или вкус, без живи или мъртви вредители.

Хранителните продукти да са надлежно етикетирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида доставяни хранителни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Обособена позиция № 8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Краставици градински пресни	Кг	160	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
2.	Домати салатни	Кг	350	Да отговарят на изискванията на

	пресни			Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
3.	Пресен пипер зелен	Кг	270	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
4.	Зеле прясно	Кг	500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
5.	Спанак пресен	Кг	50	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
6.	Пресни тиквички	Кг	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
7.	Праз лук	Кг	20	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
8.	Карфиол пресен	Кг	20	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
9.	Зелен боб пресен	Кг	10	Трябва да бъде клас „Екстра“ или клас „I“, в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) №912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (ОВ L 129, 11.05-2001 г.)
10.	Зелена салата	Кг	10	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да

				притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
11.	Домати консерва/цели/ небелени Разфасовка – 0,680 кг буркан	Кг	600	ТД на производителя. Не по-малко от 50% от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в % не повече от 10%.
12.	Грах консерва – разфасовка – кутия 0,800 кг	Кг	80	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
13.	Зелен боб консерва разфасовка – буркан – 0,680 кг	Кг	140	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
14.	Гювеч консерва – разфасовка – буркан – 0,680 кг	Кг	100	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
15.	Стерилизирани краставици консерва разфасовка буркан – 0,680 кг	Кг.	100	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
16.	Стерилизирани гъби консерва – разфасовка 0,500 кг	Кг	20	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
17.	Замразен спанак – разфасовка -1 кг, пакет	Кг	15	Използват се разрешени добавки в количества, допустими в Наредба № 4 от 2015 г., за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр.12 от 2015 г.)
18.	Ябълки	Кг	4000	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
19.	Круши	Кг	600	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
20.	Сини сливи пресни	Кг	140	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да

				бъдат с добро качество.
21.	Дини	Кг	750	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
22.	Пъпеши	Кг	250	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
23.	Грозде	Кг	450	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
24.	Кайсии пресни	Кг.	150	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
25.	Праскови пресни	Кг	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
26.	Нектарини	Кг	130	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
27.	Череша пресни	Кг	30	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
28.	Ягоди пресни	Кг	60	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

29.	Банани	Кг	170	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
30.	Лимони	Кг	120	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
31.	Портокали	Кг	1700	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
32.	Мандарини	Кг	450	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
33.	Киви	Кг	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
34.	Тиква прясна	Кг	150	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
35.	Конфитюр 60% плодово съдържание- Разфасовка буркан 0,360 кг	Кг	100	Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС № 45 ОТ 21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.) или еквивалента ТД на производителя. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода.
36.	Нектар – разфасовка ПВЦ кутия 1 л	Л.	250	Съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Да са етикетирани в съответствие с Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за

				консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24.09.2002 г. (ДВ, бр. 94 от 2002г.).
37.	Стафиди – разфасовка – пакет 0,500 кг	Кг	9	Използват се разрешени добавки в количества, допустими в Наредба № 4 от 2015 г., за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр.12 от 2015 г.)
38.	Зрял лук	Кг	450	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
39.	Зрял чесън	Кг	12	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
40.	Моркови	Кг	300	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
41.	Пресен лук	Кг	2	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
42.	Пресен чесън	Кг	2	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
43.	Ряпа	Кг	20	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
44.	Червено цвекло	Кг	20	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

45.	Магданоз пресен	Кг	39	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
46.	Целина прясна	Кг	30	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
47.	Копър пресен	Кг	5	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

Изисквания към плодовете, зеленчуците и кореноплодните зеленчукови култури, които ще се доставят:

Плодовете и зеленчуците и кореноплодните зеленчукови култури трябва да отговарят на изискванията

- На общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1148/2001 на комисията от 12.06.2001 г.относно проверките за съответствие със стандартите за търговия, приложими за пресните плодове и зеленчуци.

Плодове (грозде, дини, пъпеш, кайсии, ябълки и др.) трябва да отговарят на :

-НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. Бр.43 от 8 Юни 2010 г. , доп. ДВ бр.44/17.05.2013 г.

- изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) 543/2011 на Комисията.

Южните плодове (банани, портокали, мандарини и др.) трябва да отговарят на НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. Бр.43 от 8 Юни 2010 г. ,доп. ДВ бр.44/17.05.2013 г.

Доставяните плодове и зеленчуци трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване и повреди съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида доставяни плодове и зеленчуци да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Обособена позиция № 9 Други хранителни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Сол /готварска йодирана 1кг/	Кг	20	Да отговаря на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001г.(ДВ., бр.11 от 2001г.) , посл.изм. ДВ бр.58/30.07.2010 г.)
2.	Оцет /винен 0,700 л/	Л	17	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
3.	Хлебна мая -0,042 кг	Кг	6	ТД на производителя. Без оцветители.
4..	Какао - пакетче 0,100 кг	Кг	7	Да отговаря на Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС №251 от 06.11.2002 г.(ДВ, бр. 107 от 2002 г.).
5.	Билков чай /кутия по 20бр. пакетчета/	Кутия	340	Да не съдържа кофеин, оцветители и овкусители.
7.	Маслини /без костилка / - разфасовка – метални кутии по 2,500 кг	Кг	10	ТД на производителя. Безсолни.Размер размер 101/110. Добре узрели плодове с гладка повърхност, обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, специален вкус.
8.	Ванилия –пакетче 0,002 кг	Бр.	300	ТД на производителя. 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.
9.	Канела -0,010 кг пакетче	Кг	1,600	ТД на производителя. 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.
10.	Сода бикарбонат - 0,100кг.	Кг	5,500	ТД на производителя. 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.
11.	Бакпулвер – пакетче 0,010 кг	Кг	0,900	ТД на производителя. 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.
12.	Дафинов лист /сух/ - пакетче 0,010 кг	Кг	0,050	ТД на производителя. 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.
13.	Ронена чубрица – пакетче 0,100 кг	Кг	3,530	ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. 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.
14.	Червен пипер – пакетче 0,100 кг	Кг	4,300	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
15.	Целина /суха/ - пакетче 0,100 кг	Кг	1,000	ТД на производителя. 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.
16.	Копър сух-пакетче 0,100 кг	Кг	0,200	ТД на производителя. 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.
17.	Джоджен сух-пакетче от 0,100 кг	Кг	2,800	ТД на производителя. 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.
18.	Захар бяла кристална 1кг	Кг	350	„ Рафинирана бяла захар“ или „Екстра бяла захар“ при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г
19.	Пудра захар – разфасовка 0,500 кг	Кг	3	ТД на производителя.
20.	Бисквити /обикновени – пакет от 100 гр.	Кг	50	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти.
21.	Пчелен мед 100% /натурален/ - буркан 0,800 кг	Кг	40	Да отговаря на Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС №196 от 28.08.2002г. и Регламент № 135/2004г.
22.	Течен шоколад-	Кг	35	Да отговаря на Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 06.11.2002 г.(ДВ, бр. 107 от 2002 г.). Разфасовка-пластмасова кутия от 1кг

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят:

Хранителните продукти да са надлежно етикетирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 9 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.

В детските заведения се доставя и предлага билков чай, който не съдържа оцветители и овкусители, съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (OBL 354, 31.12.2008г.) и Регламент (ЕО) №1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008г. относно добавките в храните (OBL 354, 31.12.2008г) несъдържащи кофеин.

2. ТРАНСПОРТ

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко складовата база на ДГ „Звезда“, гр. Русе, предмет на настоящата обществена поръчка, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение (замразени, охладени, по обособени позиции № 1,2,4 и 5) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004 г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 10 от 05.02.2016 г.)