

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на ДГ „Райна Княгиня“, гр. Мартен“, 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: Рибa, 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 „РАЙНА КНЯГИНЯ“ –ГР. МАРТЕН

2017г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

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

- Закон за храните
- Наредба № 2 от 07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, издадена от Министерството на здравеопазването, обн. в ДВ, бр.28 от 19.03.2013г., в сила от 01.09.2013г.
- 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(Загл. Доп.-ДВ, бр.60 от 2012г.), издадена от министъра на земеделието и храните, обн.,ДВ, бр.73 от 20.09.2011г., в сила от 20.09.2011г., изм. и доп., бр.60 от 7.08.2012г.)
- Наредба № 6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, издадена от министъра на здравеопазването, обн.,ДВ, бр.65 от 23.08.2011г., в сила от 15.09.2011г.
- Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.

Посочените 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 „Райна Княгиня“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.	Агнешко месо без кост/охладено	Кг.	25	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ за прясно месо.
2.	Заешко месо/охладено/	Кг.	25	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ за прясно месо.
3.	Кайма 100% телешка	Кг.	100	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.
4.	Кайма смес-60% телешко и 40% свинско	Кг.	200	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 телешко и свинско месо

				в съотношение 60:40%.
5.	Пастет /свински-180гр	Кг.	80	ТД на производителя. Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки.
6.	Пиле/цяло, натурално/ охладено	Кг.	250	ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг.
7.	Пилешко бутче/обезкостено, без кожа/охладени	Кг.	160	ТД на производителя.
8.	Пилешки гърди/обезкостени, без кожа/охладени	Кг.	60	ТД на производителя.
9.	Салам малотраен /телешки/	Кг.	25	Утвърден стандарт „Стара планина“
10.	Свинско месо без кост	Кг.	250	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
11.	Свинско пушено филе	Кг.	25	Утвърден стандарт „Стара планина“
12.	Телешко месо без кост	Кг.	120	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
13.	Шпек колбас	Кг.	25	Утвърден стандарт „Стара планина“
14.	Шунка свинска	Кг.	100	Утвърден стандарт „Стара планина“

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 № 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.).

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от свинско месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти „Стара планина“ и / или да са произведени по технологична документация (ТД)на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

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 отговарят 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. 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.	Извара/кашкавалена/	Кг.	150кг.	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 %.
2.	Кашкавал от краве мляко/вакуум/	Кг.	80	БДС 14:2010. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене до 60 дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Съдържание на готварска сол до 2%.

3.	Краве кисело мляко 2%-0,500кг. кофичка	Кг.	2000	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 сгъстители.
4.	Краве кисело мляко - 3,6%- 0,500кг. кофичка	Кг.	750	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 сгъстители.
5.	Крема сирене /0,125кг.	Кг.	120	ТД на производителя.
6.	Краве прясно мляко- 2% /1л. картонена кутия	Л.	650	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеша се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
7.	Краве прясно мляко 3,2%/1л. картонена кутия	Л.	2000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеша се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
8.	Краве сирене /ПВЦ кутия/	Кг.	500	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%.

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 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 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. 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 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 - 0,125кг.	Кг.	200	ТД на производителя. От получена прясна пастьоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвет-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороденл. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.

2.	Слънчогледово олио 1л /пластмасова бутилка/	Литър	320	Трябва да е по утвърден браншови стандарти 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. 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 ориентируващи количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1(една) година	Техническа спецификация, описание
1.	Риба скумрия филе/замразена/	Кг.	250	ТД на производителя, замразена с температура минус 18°C
2.	Риба хек филе /замразена/	Кг.	250	ТД на производителя, замразена с температура минус 18°C

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 L	Бр.	8000	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 50-60гр., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008г./ клас А/ Да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им.

Изисквания към яйцата, които ще се доставят:

Яйцата - трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008г. 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 Х на Регламент (ЕО) № 853/2004г. или на еквивалентна ТД на производителя - да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето

-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.	Галета -1кг.	Кг.	10	ТД на производителя.
2.	Кекс - 0,500кг.	Кг.	25	ТД на производителя. Без оцветители подсладителители и консерванти.
3.	Кифла с мармалад /60% плодово съдържание/ - 0,100кг.	Кг.	60	ТД на производителя. Без оцветители подсладителители и консерванти.
4.	Козунак 0,500кг.	Кг.	80	ТД на производителя. Без оцветители подсладителители и консерванти.
5.	Козуначна кифла- 0,100кг.	Кг.	60	ТД на производителя. Без оцветители подсладителители и консерванти.
6.	Точени кори- 0,500кг.	Кг.	95	ТД на производителя. Без оцветители.
7.	Кус-кус 0,400кг. пакет	Кг.	50	ТД на производителя. Без оцветители.
8.	Макарони 0,400кг./пакет/	Кг.	50	ТД на производителя. Без оцветители.
9.	Макарони пълнозърнести 0,400кг./пакет/	Кг.	40	ТД на производителя. Без оцветители.
10.	Милинка - 0,100кг.	Кг.	60	ТД на производителя. Без оцветители.
11.	Рогче - 0,100кг.	Кг.	60	ТД на производителя. Без оцветители.
12.	Спагети - 0,400кг./пакет/	Кг.	40	ТД на производителя. Без оцветители.
13.	Спагети пълнозърнести /0,500кг. пакет/	Кг.	35	ТД на производителя. Без оцветители.
14.	Фиде 0,400кг. /пакет/	Кг.	35	ТД на производителя. Без оцветители.
15.	Хляб бял -нарязан 0,600кг.	Кг.	950	Утвърден стандарт „България“. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки. Нарязан и пакетирани.
16.	Хляб „Добруджа“ нарязан/ 0,600кг.	Кг.	150	Утвърден стандарт „България“. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки. Нарязан и пакетирани.
17.	Хляб пълнозърнест /нарязан/ 0,500кг.	Кг.	850	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Без оцветители, набухватели, консерванти

				и др. добавки. Нарязан и пакетирани.
18.	Домашна юфка/ 0,200кг.	Кг.	40	ТД на производителя. Без оцветители.
19.	Брашно бяло пшенично /тип 500/ 1кг.	Кг.	350	Брашно „Бяло“ произведено по утвърден стандарт. Цвят-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.
20.	Царевично брашно 1кг.	Кг.	50	ТД на производителя.. Цвят-жълт мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
21.	Пълнозърнесто брашно 1кг.	Кг.	80	ТД на производителя. Цвят-светлокремав до светло кафяв мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
22.	Грис - 1кг/пакет/	Кг.	20	ТД на производителя. Без оцветители.
23.	Грис царевичен- 1кг/пакет/	Кг.	10	ТД на производителя. Без оцветители.
24.	Елда	Кг.	15	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, чисто, без наличие на чужди примеси.
25.	Жито	Кг.	35	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, чисто, без наличие на чужди примеси.
26.	Шоколадов корнфлейкс	Кг.	75	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти.
27.	Мюсли	Кг.	75	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти.
28.	Нишесте- 0,100кг.	Кг.	50	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.
29.	Овесени ядки	Кг.	100	ТД на производителя. Без оцветители.
30.	Пшенично-млечна каша - 0,200кг.	Кг.	35	ТД на производителя. Без оцветители.

Изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят :

Хранителните 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. 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 партидахранителнипродукти да се придружава 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 №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/стари/	Кг.	850	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
2.	Картофи /ранни, пресни/	Кг.	150	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип
3.	Зрял боб-1кг./пакет/	Кг.	60	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.
4.	Зрял боб/лющен/-0,800кг. пакет	Кг.	15	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
5.	Леща /1кг. пакет/	Кг.	60	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашмяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.
6.	Леща /лющена/ 1кг. пакет	Кг.	15	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
7.	Ориз /бял/ 1кг. пакет	Кг.	150	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашмяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.

8.	Ориз /кафяв/ 1кг. пакет	Кг.	15	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 етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиранието 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.

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

Всяка партида доставянихранителни 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.	Грах замразен- 0,500кг.	Кг.	50	ТД на производителя.
2.	Грах консерва- 0,800кг.	Кг.	150	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
3.	Доматено пюре 0,680кг.	Кг.	50	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Сухото вещество да не е по-малко от 22 %. Да не съдържат консерванти и оцветители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
4.	Домати консерва- небелени/ 0,680кг.	Кг.	450	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна

				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%.
5.	Домати оранжерийни	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.
6.	Домати пресни	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.
7.	Зеле прясно/българско/	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.
8.	Зеле прясно/внос/	Кг.	350	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 фасул консерва/ 0,680кг.	Кг.	65	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
10.	Зелена салата	Бр.	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.
11.	Зрял лук	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.
12.	Зрял чесън	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.
13.	Капия печена 0,680кг. /буркан/	Кг.	15	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
14.	Карфиол	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.
15.	Краставици пресни	Кг.	125	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.
16.	Кисели краставички/буркан 0,680кг.	Кг.	15	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
17.	Краставици оранжерийни	Кг.	125	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.
18.	Моркови	Кг.	350	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.	Нахут консерва/0,800 кг	Кг.	15	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
20.	Лютеница - 0,310кг.	Кг.	80	Трябва да е по утвърден браншови стандарт БС № 01/2011. Без консерванти и оцветители.
21.	Червен пипер пресен/български/	Кг.	25	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.	Зелен пипер пресен/български/	Кг.	25	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.	Червен пипер пресен внос/	Кг.	25	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.	Зелен пипер/пресен внос/	Кг.	25	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.	Праз	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.
26.	Репички	Кг.	15	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.	Ряпа	Кг.	80	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.	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.
29.	Магданоз 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.
30.	Целина прясна-листа	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.
31.	Спанак замразен	Кг.	15	ТД на производителя.
32.	Спанак пресен	Кг.	45	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.	Тиквички пресни/български/	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.
34.	Тиквички пресни/внос/	Кг.	35	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.	Царевица консерва/0,425кг	Кг.	35	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
36.	Целина глава	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.
37.	Червено цвекло	Кг.	75	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.
38.	Банани	Кг.	850	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.	Грейпфрут	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.
40.	Грозде	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.
41.	Дюля	Кг.	40	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.	Дини	Кг.	350	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.	Кайсии 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.
44.	Киви	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.
45.	Круши български	Кг.	180	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.	Круши внос	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.
47.	Лимони	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.
48.	Мандарини	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.
49.	Нектарини	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.
50.	Портокали	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.
51.	Праскови	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.
52.	Пъпеши	Кг.	200	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.
53.	Сини сливи	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.
54.	Тиква	Кг.	80	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.
55.	Череша	Кг.	80	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.

56.	Ябълки български	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.
57.	Ябълки внос	Кг.	650	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.
58.	Ягоди	Кг.	80	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.
59.	Компот/ разни видове 0,680кг./буркан/	Кг.	75	ТД на производителя. Не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители, с не нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
60.	Конфитюр 60%плодово съдържание	Кг.	35	Наредба за изискванията към плодите 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. ПМС №45 от 21.02.2003г.
61.	Мармалад 60%плодово съдържание	Кг.	35	Наредба за изискванията към плодите 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. ПМС №45 от 21.02.2003г.
62.	Сушени кайсии/- 1кг.	Кг.	8	ТД на производителя. Не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.
63.	Сини сливи сушени/ без костилка/-1кг.	Кг.	8	ТД на производителя. Не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.
64.	Стафиди-1кг	Кг.	10	ТД на производителя. Не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.

Изисквания към плодовете и зеленчуците, които ще се доставят:

Плодовете и зеленчуците трябва да отговарят на изискванията

- На общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от 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.

- изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 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.

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

Всяка партидадоставяниплодове 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.) или еквивалентна ТД на производителя.
2.	Оцет / ябълков 0,700л.	Л.	12	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 -0,042кг.	Кг.	10	ТД на производителя. Без оцветители.
4.	Бакпулвер -0,010кг.	Кг.	0,500	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.
5.	Ванилия 0,002кг.	Бр.	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.
6.	Джоджен сушен-0,010кг.	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.
7.	Копър сух-0,010кг.	Кг.	0,250	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.
8.	Канела-0,010кг.	Кг.	1	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.	Сода бикарбонат-0,100кг.	Кг.	3	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.	Червен пипер млян - 0,080кг.	Кг.	5	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
11.	Чубрица ронена-0,010кг.	Кг.	1	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.
12.	Бисквити пълнозърнести-0,225кг.	Кг.	150	ТД на производителя. Без оцветители и подсладители.
13.	Обикновени бисквити- 0,330кг.	Кг.	150	ТД на производителя. Без оцветители и подсладители.
14.	Захар/ бяла, кристална/ 1кг.	Кг.	300	Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
15.	Пудра захар- /0,500кг./	Кг.	25	ТД на производителя.
16.	Кафява захар- 3 кг	Кг.	60	Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
17.	Халва Тахан-1кг	Кг.	75	ТД на производителя.
18.	Боза/1 л.	Л.	100	ТД на производителя. Без консерванти подсладители и оцветители.
19.	Какао – 0,100кг.	Кг.	30	ТД на производителя. Без оцветители.

20.	Маслини /без костилки/1кг.	Кг.	10	ТД на производителя.
21.	Пчелен Мед 100%/ буркан- 1кг	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. или еквивалента ТД на производителя.
22.	Орехи/ядки/ сурови 0,500кг.	Кг.	25	ТД на производителя. Без чужди примеси, наличие на горчивина.
23.	Плодов чай /20бр. в кутия/	Кг.	7,5	ТД на производителя. Да не съдържат оцветители и овкусители.
24.	Билков чай /20бр. в кутия/	Кг.	7,5	ТД на производителя. Да не съдържат оцветители и овкусители.
25.	Минерална вода/изворна-5 л.	Л.	50	ТД на производителя.
26.	Натурален сок 100%/ разни видове	Л.	600	ТД на производителя. Без оцветители, консерванти и изкуствени подсладители.

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. 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 плодов и/или 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 (OVL 354, 31.12.2008г.) и Регламент (ЕО) №1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008г. относно добавките в храните (OVL 354, 31.12.2008г) несъдържащи кофеин.

В детските заведения се доставят и предлагат само 100% плодови сокове, в които съдържанието на моно- и дизахаридите не превишава 20% от общата маса на продукта.

Захарта трябва да бъде „рафинирана бяла захар“ или „Екстра бяла захар“ при спазване на изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г.

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 „Райна Княгиня“, гр. Мартен, с 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) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05. 2006г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 55 от 2006г.)

Превозните средства трябва да осигуряват запазване на превозваните хранителни продукти от повреди, както и на опаковките, без замърсяване, намокряне, разкъсване, разпиляване, разливане, от замръзване или прегряване.

Превозните средства ежедневно трябва да се почистват по подходящ начин и периодично-основно измиване и дезинфекциране.