

Т Е Х Н И Ч Е С К А С П Е Ц И Ф И К А Ц И Я

за възлагане на обществена поръчка с предмет „Доставка чрез покупка на хранителни продукти за нуждите на Детска градина № 23 „Звездица“ гр. Добрич по обособени позиции”

I. Обект на поръчката

Обект на настоящата поръчка са периодични доставки чрез закупуване на хранителни продукти за нуждите на Детска градина № 23 „Звездица“ гр. Добрич, разделени по групи храни в 12 обособени позиции.

Прогнозните количества, описани по- долу в таблицата, са за период на доставка от **12 месеца** за всяка обособена позиция са както следва:

Обособена позиция №1 „Мляко и млечни продукти“

№	Вид хранителен продукт	Единиц а мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Краве сирене бяло саламурено по БДС 15:2010, единична вакуум разфасовка от 1,000 кг.	кг.	760
2	Кашкавал от краве мляко по БДС 14:2010, единична вакуум разфасовка от 1,000 кг.	кг.	161
3	Извара, обезмаслена в индивидуална опаковка от 1 кг. ТД на производителя	пакет	22
4	Прясно краве мляко 3.2% масленост, пастеризирано- тетрапак кутия 1 л., ТД на производителя	л.	4200
5	Прясно краве мляко 1,5% масленост, пастеризирано- тетрапак кутия 1 л., ТД на производителя	л.	2000
6	Кисело краве мляко 3.6% масленост по БДС 12:2010, в пластмасова кофичка от 0,400 кг.	бр.	3700
7	Кисело краве мляко 2% масленост по БДС 12:2010, в пластмасова кофичка от 0,400 кг.	бр.	1400

Обособена позиция №2 „Месо и месни продукти“

№	Вид хранителен продукт	Единиц а мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Телешко месо – шол натурален, замразен, пакетиран в индивидуална опаковка от 1 кг., ТД на	кг.	89

	производителя		
2	Свинско месо бут без кост, замразен, пакетирани в индивидуална опаковка от 1 кг. , ТД на производителя	кг.	320
3	Агнешко бут/ плешка- замразено, пакетирани в индивидуална опаковка от 3 кг. до 5 кг., ТД на производителя	кг.	41
4	Мляно месо по УС „Стара планина“ 60% телешко месо/ 40% свинско месо, пакетирани в индивидуална опаковка от 1 кг., замразено	кг.	380
5	Пилешка шунка, индивидуална опаковка 1 кг., ТД на производителя	кг.	125
6	Пилешки гърди, без кожа и без кост, замразени, клас "А" , пакетирани в индивидуална опаковка от 1 кг. , ТД на производителя	кг.	560
7	Пуешки гърди, без кожа и без кост, замразени, клас "А" , пакетирани в индивидуална опаковка от 1 кг., ТД на производителя	кг.	40
8	Заешко месо – цял заек- замразен, ТД на производителя	кг.	60

Обособена позиция №3 „Риба и рибни продукти“

№	Вид хранителен продукт	Единица мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Риба Пъстърва филетирана без кожа и кости, замразена, индивидуална опаковка от 1 до 2 кг., ТД на производителя	кг.	23
2	Бяла риба, филетирана без кожа и кости, замразена, индивидуална опаковка от 1 до 2 кг., ТД на производителя	кг.	460

Обособена позиция №4 „Яйца“

№	Вид хранителен продукт	Единица мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Яйца, кокоши клас "А", теглова категория "L", в картонени кори по 30 бр., ТД на производителя	броя яйца	15 500

Обособена позиция №5 „Масла и мазнини“

№	Вид хранителен продукт	Единица	Прогнозни
---	------------------------	---------	-----------

		а мярка	количества за 12 месеца
1	Слънчогледово олио рафинирано, Браншови стандарт № 01/2016, 1 л. PVC бутилка	бутилка	450
2	Краве масло над 82% масленост, индивидуална опаковка фолио 0.250 кг., ТД на производителя, Регламент (ЕС) 1308/2010	бр.	1500

Обособена позиция №6 „Зърнени храни и храни на зърнена основа“

№	Вид хранителен продукт	Единиц а мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Хляб бял по УС "България" № 02/2011, нарязан в индивидуална опаковка от 0,650 кг.	бр.	2800
2	Хляб пълнозърнест, без оцветители, нарязан в индивидуална опаковка от 0.600 кг. , ТДна производителя	бр.	2400
3	Брашно пшенично „Бяло“ по УС „ България“ № 01/2011, тип 500 в индивидуална опаковка от 1 кг.	кг.	900
4	Кори за баница в индивидуална опаковка от 0,500 кг. ,ТДна производителя	пакет	600
5	Мая за хляб в индивидуална опаковка от фолио с тегло от 0,042 кг., ТДна производителя	пакет	300
6	Макарони в индивидуална опаковка от 0,400 кг., ТДна производителя	пакет	460
7	Кус-кус в индивидуална опаковка от 0,400 кг., ТДна производителя	пакет	100
8	Фиде в индивидуална опаковка от 0,400 кг., ТДна производителя	пакет	15
9	Грис царевичен / качамак/ в индивидуална опаковка от 0,500 кг., ТДна производителя	пакет	100
10	Грис пшеничен в индивидуална опаковка от 0,500 кг. ,ТДна производителя	пакет	90
11	Галета - индивидуална опаковка от 0,200 кг., ТДна производителя	пакет	60
12	Нишесте пшенично различни видове в индивидуална опаковка от 0.100 кг. , ТДна производителя	пакет	950
13	Мюсли в индивидуална опаковка от 0,500кг., ТДна	пакет	230

	производителя		
14	Фини овесени ядки в индивидуална опаковка от 1кг., ТДна производителя	пакет	100
15	Жито в индивидуална опаковка от 0.500 кг. /грухана пшеница/	пакет	45
16	Ориз, екстра качество, индивидуална опаковка 1 кг.	кг.	180
17	Булгур в индивидуална опаковка от 0.500 кг., ТД на производителя	пакет	50
18	Елда в индивидуална опаковка от 0.500 кг., ТД на производителя	пакет	20
19	Киноа в индивидуална опаковка от 0.500 кг., ТД на производителя	пакет	20

Обособена позиция №7 „Картофи и кореноплодни“

№	Вид хранителен продукт	Единица мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Картофи-, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	1100
2	Картофи, пресни, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	400
3	Моркови, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	370
4	Лук зелен- връзка от 0,100 кг., Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	бр.	20
5	Ряпа, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	20
6	Репички връзка от 0,100 кг., Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	бр.	110

Обособена позиция №8 „Варива“

№	Вид хранителен продукт	Единица мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Леща, екстра качество в индивидуална опаковка 1 кг., ТД на производителя	кг.	110
2	Зрял бял боб сух, екстра качество в индивидуална опаковка 1кг. , ТД на производителя	кг.	110

Обособена позиция №9 „Зеленчуци - сурови, консервирани и замразени“

№	Вид хранителен продукт	Единица	Прогнозни
---	------------------------	---------	-----------

		а мярка	количества за 12 месеца
1	Сух лук, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	450
2	Зеле прясно, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	650
3	Краставици, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	650
4	Домати - клас I, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	395
5	Пипер червен - клас I, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	116
6	Тиквички, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	70
7	Тикви, Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	200
8	Зелена салата- клас I - бройка с приблизително тегло от 0,200кг., Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	бр.	140
9	Маслини черни без костилка в индивидуална опаковка с приблизително тегло от 2 кг., ТД на производителя	кг.	25
10	Грах, замразен – индивидуална опаковка 2,500кг., ТД на производителя	пакет	100
11	Зелен фасул, замразен – индивидуална опаковка 2,500кг., ТД на производителя	пакет	22
12	Домати цели небелени консерва – стъклен буркан 0.680 кг., ТД на производителя	бр.	1300
13	Пипер нарязан- замразен- индивидуална опаковка 2,500кг., ТД на производителя	пакет	45
14	Лютеница Браншови стандарт 01/2011, буркан 0.300 кг.	бр.	110
15	Спанак на кубчета, замразен в индивидуална опаковка от 2,500 кг., ТД на производителя	пакет	4
16	Карфиол, замразен в индивидуална опаковка от 2,500 кг., ТД на производителя	пакет	25
17	Броколи, замразени в индивидуална опаковка от 2,500 кг., ТД на производителя	пакет	10
18	Тиквички на кубчета, замразен в индивидуална	пакет	25

	опаковка от 2,500 кг., ТД на производителя		
--	--	--	--

Обособена позиция №10 „Плодове - пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на плодови сокове, конфитюри, мармалади и компоти“

№	Вид хранителен продукт	Единица мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Банани, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011, ТД на производителя	кг.	800
2	Ябълки - клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011, ТД на производителя	кг.	1910
3	Портокали - клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011, ТД на производителя	кг.	435
4	Лимони - клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011, ТД на производителя	кг.	165
5	Праскови - клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	175
6	Круши- клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	410
7	Кайсии, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	55
8	Мандарини- клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	120
9	Диня, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	600
10	Десертно грозде- клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	360
11	Киви- клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	235
12	Пъпеш, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	150
13	Ягоди, - клас I, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	50
14	Сини сливи, Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011, ТД на производителя	кг.	15
15	Нектари, без добавена захар и изкуствени подсладители, тетрапак кутия - 1 л.	кутия	1500

16	Стафиди- индивидуална опаковка от 0,500кг., ТД на производителя	пакет	10
17	Конфитюр екстра качество, стъклен буркан от 0.360 кг., ТД на производителя	бр.	380
18	Мармалад от плодове, стъклен буркан 0.360 кг., ТД на производителя	бр.	145
19	Компот от сини сливи– стъклен буркан 0.680 кг., ТД на производителя	бр.	150
20	Компот от кайсии- стъклен буркан 0.680 кг., ТД на производителя	бр.	320
21	Компот от белени праскови с ниско съдържание на захар-стъклен буркан 0.680 кг., ТД на производителя	бр.	100

Обособена позиция №11 „Захар, захарни и шоколадови изделия, мед“

№	Вид хранителен продукт	Единица мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Захар кристална, рафинирана, бяла или екстра бяла в индивидуална опаковка от 1 кг., ТД на производителя	кг.	550
2	Пудра захар в индивидуална опаковка от 0,500 кг., ТД на производителя	пакет	15
3	Пчелен мед в стъклен буркан с тегло от 0.900 кг., ТД на производителя	бр.	90
4	Тахан халва в индивидуална опаковка от 1 кг.	кг.	55
5	Обикновени бисквити с краве масло без палмова мазнина ,ТД на производителя, в индивидуална опаковка 0,130 кг.	бр.	200

Обособена позиция № 12 „Подправки и други храни“

№	Вид хранителен продукт	Единица мярка	Прогнозни количества за 12 месеца
1	Бакпулвер в индивидуална опаковка от 0.010 кг., ТД на производителя	бр.	100
2	Канела на прах в индивидуална опаковка от 0.010 кг., ТД на производителя	бр.	40
3	Сода бикарбонат в индивидуална опаковка от 0.100	бр.	70

	кг., ТД на производителя		
4	Червен пипер сладък, прахообразен в индивидуална опаковка от 0,100 кг., ТД на производителя	бр.	60
5	Чубрица ронена в индивидуална опаковка от 0,100 кг., ТД на производителя	бр.	5
6	Копър сух в индивидуална опаковка от 0.010 кг., ТД на производителя	бр.	20
7	Какао на прах в индивидуална опаковка от 0.050 кг., ТД на производителя	бр.	550
8	Целина суха в индивидуална опаковка от 0,010 кг., ТД на производителя	бр.	150
9	Чай билков, кутия с 20 филтъра без конец по 1.5 гр., ТД на производителя	кутия	50
10	Сол ситна йодирана с калиев йодат в индивидуална опаковка от 1 кг., ТД на производителя	кг.	65
11	Дафинов лист сух в индивидуална опаковка от 0.100 кг., ТД на производителя	бр.	5
12	Джоджен сух в индивидуална опаковка от 0.100 кг., ТД на производителя	бр.	20
13	Магданоз сух в индивидуална опаковка от 0.100 кг., ТД на производителя	бр.	50

II. Изисквания към продуктите, обект на доставка на обществената поръчка, по обособени позиции, както следва за:

Обособена позиция №1 „Мляко и млечни продукти“

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Краве сирене - бяло саламурено	Произведено от краве мляко в съответствие с изискванията на действащия БДС 15:2010 за „Българско бяло саламурено сирене“, опаковано в единична разфасовка вакуум от 1 кг. , със съдържание на готварска сол до 3,5% ± 5%. Вкус и мирис с аромат на зряло сирене; без страничен привкус и мирис. Опаковката с ненарушен вакуум. Не се допуска наличие на растителни мазнини.
2	Кашкавал от краве краве	Произведен от краве мляко, в съответствие с изискванията на БДС 14:2010, със съдържание на готварска сол до 3%. Вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал; без страничен привкус и мирис. Не се допуска наличие на растителни мазнини.
3	Извара обезмаслена	Вкус и мирис специфичен–млечно кисел; цвят-бял до кремав оттенък. Не се допуска наличие на растителни мазнини.
4	Прясно краве мляко 3,2 % масленост пастеризирано	Еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус-слабо сладниъкъв без страничен привкус; мирис -специфичен за продукта. Не се допуска наличие на растителни мазнини.
5	Прясно краве	Еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус-

	мляко 1,5 % масленост, пастъоризирано	слабо сладникъв без страничен привкус; мирис -специфичен за продукта. Не се допуска наличие на растителни мазнини.
6	Кисело краве мляко 3,6 % масленост	Произведено от краве мляко и съгласно изискванията на БДС 12:2010. Цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат свойствен, приятно млечно кисел. Не се допуска наличие на растителни мазнини.
7	Кисело краве мляко 2 % масленост	Произведено от краве мляко и съгласно изискванията на БДС 12:2010. Цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат свойствен, приятно млечнокисел вкус. Не се допуска наличие на растителни мазнини.

Обособена позиция № 2 " Месо и месни продукти"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Телешко месо - шол натурален замразен	Дълбоко замразено; състои се от полуципестия мускул; включително и дисталните му части; с цвят розов до червен; мирис характерен за продукта. Без видими тлъстини, сухожилия и кости.
2	Свински месо бут без кост - замразен	Дълбоко замразен; цвят - розов до червен; мирис -характерен за продукта; без видими тлъстини, сухожилия и кости.
3	Агнешки бут/плешка замразено	Дълбоко замразено; с цвят розов до червен; без видими механични повреди; с мирис характерен за продукта.
4	Мляно месо по УС „Стара планина“ 60% телешко месо/ 40% свинско месо	Мляно телешко и свинско месо, нетлъсто, със съдържание на мазнини ≤ 7% и съдържание на колаген към месен протеин ≤ 12% съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ, L 304, 22.11.2011 г.) (Регламент (ЕС) № 1169/2011) и със съдържание на сол не повече от 1% от общата маса, замразено, външен вид - хомогенна маса, с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност, цвят бледорозов-кафяв със сив оттенък. Не се допуска мирис на запарено и несвойствен мирис.
5	Пилешки гърди без кост и кожа - замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; външен вид- бледожъл; без видими механични повреди; мирис-свойствен за продукта. Без кожа и кости.
6	Пуешки гърди обезкостени без кожа - замразени	Пуешкото филе да е получено от обезкостените гърди, без замърсявания и признаци на ослизвяване, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо. Пуешкото филе да е замразено без кожа и кости.
7	Заешко месо - цял заек - замразено	Чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без разкъсвания; без признаци на ослизвяване. Мирис – специфичен за заешко месо, без странични отклонения.
8	Шунка пилешка	Без съдържание на механично отделено месо и формовано месо съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011, с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20.12.2006 г. относно хранителни и здравни

		претенции за храните (обн., специално българско издание: глава 15, том 18), без страничен вкус и мирис, повърхност - чиста, гладка без повреди, без маслено изпотпяване и празнини под обвивката.
--	--	---

Обособена позиция № 3 " Рибa и рибни продукти"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Рибa Пъстърва филе без кожа и кости - замразена	Филетирана без кожа и кости – замразена. Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; мирис след размразяване свеж.
2	Бяла рибa филе - замразена	Филетирана без кожа и кости – замразена. Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; мирис след размразяване свеж.

Обособена позиция № 4 " Яйца"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Яйца L, клас "А"	Черупка – нормална, чиста, неповредена, здрава. Яйцата да са съхранявани при хладилни условия, в срок на годност съгласно чл. 13 от Регламент (ЕО) № 589/2008 557/2007 на Комисията от 23.06.2008 23 май 2007 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ, L 163, 24.06.2008 132, 24.5.2007 г.).

Обособена позиция № 5 " Масла и мазнини"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Олио слънчогледово рафинирано	Произведено по Браншови стандарт № 01/2016, бутилирано в PVC бутилка от 1 литър. Бистро без утайки и примеси, цвят – светложълт до златистожълт; вкус – едва доловим специфичен вкус на слънчогледово масло; мирис - приятен, специфичен на слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис.
2	Краве масло не по-малко от 82 % масленост	Натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 °, с изразени мирис и вкус, свойствени за продукта. Масленост в % не по-малко от 82. Не се допуска наличие на растителни мазнини.

Обособена позиция № 6 " Зърнени хлани и храни на зърнена основа"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Хляб "Бял"	Произведен по УС „ България“ № 02/2011, нарязан и опакован в индивидуална опаковка от 0,650 кг. Форма-овално-продълговата, без деформации; повърхност–равна,

		без видими механични замърсявания; цвят–златисто- жълт до златисто- кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината–добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост-равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО.
2	Хляб Пълнозърнест, без оцветители	Форма – овално - продълговата, без деформации; повърхност–равна, без видими механични замърсявания; цвят – златисто - жълт до златисто -кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината –добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост - равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО.
3	Брашно пшенично „ Бяло“ тип 500	Произведено по УС „ Бяло“ № 01/2011, тип 500, опаковано в индивидуална опаковка от 0,650 кг., цвят светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, да не се усеща хрус при сдъвкване .
4	Кори за баница	Цвят бял до жълтеникъв –еднакъв; без признаци на недобро омесване; мирис свойствен без не присъщи миризми-мухъл, запарено и кисело; вкус свойствен-без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Не се допускат оцветители. Не се допускат кори изработени от брашна, съставени или произведени от ГМО.
5	Мая за хляб	на цвят – жълтеникава до бледокафява, със специфичен мирис на прясна мая, без страничен мирис и аромат
6	Фиде, кус-кус и макарони	цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, видове: кус-кус, макарони и фиде.
7	Грис царевичен /качамак/	цвят и мирис специфични, без мирис на плесен и запарено
8	Грис пшеничен различни видове	цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.
9	Галета	златист цвят, ситно смляна, без примеси
10	Нишесте пшенично	Вкус специфичен; прах с включени безвредни бои за хранителни цели; не се допуска смесването на отделни видове нишесте; боята да отговаря на аромата на есенцията. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска нишесте, съставено или произведено от ГМО.
11	Мюсли	с 40% съдържание на овесени ядки. Без ядкови плодове, със сухи плодове, с парченца не по-големи от 5 мм, 40 % плод
12	Фини овесени ядки	без страничен мирис и аромат, мирис – на брашно
13	Ориз - екстра качество	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска ориз съставен или произведен от ГМО.
14	Жито	Здрави зърна, без дъх на мухъл и запарено, затопляне и

		зараза от складови вредители – не се допуска; влага – не повече от 14 %. Не се допуска просо съставено или произведено от ГМО.
15	Булгур	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска булгур съставен или произведена от ГМО.
16	Елда	Форма на тристранно орехче, кафяво с гладки стени и размери 5-7 мм. Не се допускат странични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска елда съставена или произведена от ГМО
17	Киноа	Здрави зърна; без признаци на видимо плесенясване, без складови вредители и/или следи от тяхната дейност

Обособена позиция № 7 " Картофи и кореноплодни"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Картофи	Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
2	Картофи пресни	Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
3	Моркови	Здрави, твърди, практически чисти; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
4	Лук зелен	Цял; свеж на външен вид; здрав, не се допуска загнил, чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; зелен на цвят. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
5	Ряпа	Цяла, свежа на външен вид, здрава; не се допуска загнило; чиста практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развита. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
6	Репички	Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развити. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.

Обособена позиция № 8 " Варива"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта

1	Леща - екстра качество	Ръчно почистена; зряла, без механични примеси гъгрици; реколта от съответната година. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска леща съставена или произведена от ГМО.
2	Сух боб – екстра качество	Бял; ръчно почистен; без механични примеси гъгрици; реколта от съответната година. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска сух боб съставена или произведена от ГМО.

Обособена позиция № 9 " Зеленчуци – сурови, консервирани и замразени"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Лук сух	Цели луковици; свежи на външен вид; без повреди от измръзване; здрави, не се допускат загнили или развалени луковици; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухи или жилави стъбла. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
2	Зеле прясно	Цяло; свежо на външен вид; без напуквания или цъфтеж, здраво; не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисто практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
3	Краставици	Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди със запазен тургор; без горчив привкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
4	Домати - клас I	Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
5	Пипер клас I червен-	Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнило; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; с плодна дръжка. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
6	Тиквички	Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развити – но без презрели. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
7	Тикви	Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
8	Зелена салата- клас I	Цяла; свежа на външен вид; здрава; не се допуска загнило; чиста практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; достатъчно развита. Не се допускат остатъчни количества

		нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
9	Грах - замразен	Дълбоко замразен;добре почистен;без механични примеси;при размразяване –свеж вид;без „конци”. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
10	Боб зелен - замразен	Дълбоко замразен;добре почистен;без механични примеси;при размразяване –свеж вид;без „конци”. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
11	Домати - цели, небелени	Цвят и форма характерни за изделието;мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
12	Пипер нарязан - замразен	Дълбоко замразен;добре почистен;без механични примеси;при размразяване –свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
13	Лютеница	Произведена по браншови стандарт. Еднородна пюреобразна маса; цвят – от светло червен до червен, консистенция – гладка, мажеща се, да не се установяват видими странични примеси. Вкус и мирис – свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
14	Спанак - замразен кубче	Дълбоко замразен;добре почистен;без механични примеси;при размразяване –свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
15	Карфиол - замразен	Дълбоко замразен;добре почистен;без механични примеси;при размразяване –свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
16	Маслини черни без костилка	Добре узрели плодове с гладка повърхност, с изчистена костилка; обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, без страничен вкус и привкус. Изкуствено оцветяване не се допуска; Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
17	Тиквички - замразени кубче	Дълбоко замразени;добре почистени;без механични примеси;при размразяване –свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.
18	Броколи - замразени	Дълбоко замразени;добре почистени;без механични примеси;при размразяване –свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители.

Обособена позиция № 10 " Плодове - пресни, замразени, консервирани, под формата на плодови сокове, конфитюри, мармалади и компоти"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Банани	Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
2	Ябълки - клас I	Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или

14	Сини сливи	Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности.
15	Нектари	Вкус и мирис свойствени за съответните плодове. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Без добавена захар и изкуствени подсладители .
16	Стафиди	Добре почистени; без наличие на странични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска наличие на консерванти, оцветители и подсладители.
17	Конфитюр екстра качество	Смес, получена от вода, захари и неконцентриран плодов пулп от един или повече видове плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране). Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Конфитюропът екстра качество да отговаря на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с Постановление № 45 на Министерския съвет от 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.).
18	Компот праскови белени с ниско съдържание на захар	Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени, без тъмни петна и дефекти по повърхността; сиропа – бистър, без следи от утайка и странични примеси. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. с ниско съдържание на захар.
19	Компот кайсии	Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени, без тъмни петна и дефекти по повърхността; сиропа – бистър, без следи от утайка и странични примеси. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. с ниско съдържание на захар.
20	Компот сини сливи	Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени, без тъмни петна и дефекти по повърхността; сиропа – бистър, без следи от утайка и странични примеси. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. с ниско съдържание на захар.
21	Мармалад от плодове	Смес от вода, захари, пулп и/или пюре, получени от плодове, доведена до необходимата степен на сгъстяване (желиране). Продуктът да е без признаци на захаросване; цвят характерен за плода, претърпял преработка, равномерен. Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния плод. Страничен вкус и мирис не се допускат. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Мармаладът да отговаря на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с Постановление № 45 на Министерския съвет от 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.).

Обособена позиция № 11 " Захар, захарни и шоколадови изделия, мед"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Захар рафинирана бяла или екстра	Бяла, суха, нелепнеща, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси не

	бяла	се допускат.
2	Захар пудра	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял с блясък; вкус сладък; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат.
3	Пчелен мед	Сладък продукт, получен от медоносни пчели (<i>Apis mellifera</i>) от нектара на растенията или от секрети на живите части на растенията, или от екскретите на смучещите насекоми по растенията, които пчелите събират, трансформират чрез комбиниране със специфични вещества от организма си, отлагат, дехидратират, складират и съхраняват в пчелни килийки до съзряване. Пчелният мед следна да отговаря на изискванията на Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители.
4	Халва тахан	Вкус и мирис приятен, без страничен привкус; цвят характерен за изделието. Не се допускат вложени суровини, съставени или произведени от ГМО.
5	Обикновени бисквити с краве масло без палмова мазнина	Направени от брашно, захар и краве масло, без палмови масла и вредни мазнини. Форма – квадратна с гладка перфорирана повърхност и нахъдрени ръбчета; хрупкава консистенция.

Обособена позиция № 12 " Подправки и други храни"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Бакпулвер	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат.
2	Канела на прах	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат.
3	Сода бикарбонат	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат.
4	Червен пипер	Без механични примеси; прахообразен хомогенен продукт; вкус специфичен за продукта. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.
5	Чубрица	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.
6	Копър сух	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.
7	Какао на прах	Цвят кафяв; вкус слабо нагарчащ. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.
8	Целина суха	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.
9	Чай билков	Филтър - цвят специфичен; без страничен мирис. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска наличие на оцветители, овкусители и кофеин.
10	Сол ситна йодирана	Цвят бял; вкус солен; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Солта да бъде йодирана с калиев йодат.
11	Джоджен	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.
12	Дафинов лист	Овални продълговати листа; цвят бледозелен до зелен; вкус и мирис специфичен, без мирис на мухъл. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от

		тяхната дейност.
13	Магданоз сух	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

III. Технически и качествени изисквания към обекта на поръчката по обособените ѝ позиции:

Обществената поръчка следва да се изпълнява при стриктно спазване на разпоредбите на :

1. Закона за храните (Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999г., доп. ДВ бр.88 от 08.11.2016г., изм. ДВ. бр.63 от 4 Август 2017г.)
2. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г;
3. Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
4. Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г;
5. Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, изм. и доп. ДВ. бр.87 от 5 ноември 2019г.;
6. Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението, издадена от Министъра на здравеопазването, обн. ДВ., бр. 11 от 02.02.2018 г.;
7. 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.;
8. Наредба № 2 от 23 януари 2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни;
9. 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.;
10. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
11. 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.;
12. 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.;
13. Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
14. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
15. Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
16. Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
17. Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,
18. Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,
19. Наредба № 8 от 04.12.2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици (обн., ДВ, бр. 104 от 14.12.2018г.), издадена от министъра на земеделието, храните и горите;
20. 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.;
21. Наредба №4/15.07.2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара;
22. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;

23. Наредба № 5 от 9 февруари 2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
24. Наредба № 32 от 23 март 2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици (загл. изм. - ДВ, бр. 60 от 2010 г.);
25. Наредба № 119 от 21 декември 2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора;
26. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г.
27. Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, Обн. ДВ. бр.48 от 26 Юни 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.1 от 4 Януари 2013г., изм. ДВ. бр.39 от 29 Май 2015г., изм. и доп. ДВ. бр.58 от 13 Юли 2018г.;
28. Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
29. Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
30. Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
31. Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
32. Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
33. 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;
34. 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;
35. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
36. 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;
37. 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;
38. Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
39. 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;
40. 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;
41. 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;
42. Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
43. 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.;
44. Регламент (ЕО) 1234/2007 за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти „Общ Регламент за ОП“;

45. Регламент (ЕО) 1332/2008 относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент ЕО 1493/1999 на Съвета, Директива 2 000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент ЕО № 258/97 и всички други приложими задължителни разпоредби, непосочени в настоящата спецификация.

IV. Други изисквания на Възложителя:

1. Изисквания за качество и безопасност на доставяните хранителни продукти:

1.1. Доставяните артикули да отговарят на изискванията за качество и безопасност, регламентирани в европейското и националното законодателство и на изискванията на Техническата спецификация, утвърдена от Възложителя. Храните да са годни за консумация, като се има предвид възрастта на потребителите - малки деца. Доставяните продукти се придружават задължително от документи, удостоверяващи произхода на храната, и документи, удостоверяващи съответствието и безопасността ѝ, изискуеми от европейското и национално законодателство, актуални към датата на доставката.

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

1.3. Доставката на продукти от животински произход да се придружава от ветеринарномедицински и/или друг документ, в който е вписан и ветеринарният регистрационен номер на обекта, от който произхождат.

1.4. Предлаганите хранителни продукти българско производство да се доставят чрез Изпълнителя, от предприятия - производители или дистрибутори, регистрирани по Закона за храните.

1.5. Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните, и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им. Когато по едно и също време превозните средства и/или съдовете се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, да се осигуряват условия за ефективното им разделяне. Храните да се поставят в превозните средства по начин, който намалява до минимум риска от замърсяването им.

1.6. Опаковките на продуктите да са здрави, с етикети на български език. При етиктирането на хранителните продукти да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките на храната и тяхното съдържание; трайността на храната и условията, при които трябва да се съхранява; нетно тегло или обем; име и адрес на производителя; маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо. Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат. Не се допускат обозначения на етикета, които заблуждават потребителя по отношение на характеристиката на храните, определена от тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и употреба.

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

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

Когато се касае за храни, внос от трети страни:

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

1.7. Амбалажът, който ще се използва при доставката на хранителни стоки и който влиза в контакт с тях, да отговаря на утвърдените с наредби изисквания, да не създава

възможности за замърсяването на храните или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителите вещества. Стъкленият амбалаж се включва в цената на продуктите.

1.8. Всеки доставен продукт да бъде в срок на годност, от който да не са изтекли повече от 25% (двадесет и пет процента) към датата на съответната доставка.

1.9. Транспортирането на продуктите от животински произход по обособени позиции от №1 до №4 да се извършва със специализирани транспортни средства, регистрирани в Областна дирекция по безопасност на храните, за превоз на хранителни продукти от животински произход, странични животински продукти и продукти, получени от тях, съобразно изискванията на чл.246, ал.1 от Закона за ветеринарномедицинската дейности, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 за хигиената на храните и Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните.

1.10. Поръчката се изпълнява под формата на периодични доставки на конкретни видове и количества продукти до посочения в документацията на обществената поръчка адрес на обекта, въз основа на писмени заявки, изготвени от представител на Възложителя. Доставките се извършват в срок до два работни дни от деня, следващ деня на получаване на заявките. Приемането на доставените продукти се осъществява от домакина на съответния обект.

1.11. Всички транспортни средства да отговарят на санитарно- хигиенните условия за превоз на храни.

1.12. При получаването на всяка доставка, домакинът проверява съответствието на продуктите с дадената заявка - броя, вида, количеството, целостта на опаковката и **ЗАДЪЛЖИТЕЛНО** получава придружаващите документи за произход, качество и съответствие. Всяка доставка се приема за изпълнена след двустранно подписване на документ, удостоверяващ предаването и получаването на продуктите (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ), съдържащ видовете, количеството, партидните номера на доставените Продукти.

1.13. Когато при доставка се установи, че даден/и артикул/и не отговаря/т на изискванията в Техническата спецификация, договорните условия, включително и на приложимите нормативни актове, Възложителят или друго определено от него лице, има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката. В този случай се изготвя констативен протокол и Изпълнителят се задължава незабавно и своевременно в срок до 24 (двадесет и четири) часа да достави хранителен/и продукт/и, които напълно съответстват на Техническата спецификация, договорните условия и приложимите нормативни актове. Всички разходи за подмяната на неприетата доставка са за сметка на Изпълнителя. При рекламация на доставката, Изпълнителят е длъжен да извърши замяна на негодните с годни продукти, удостоверено с протокол.

2. Периодичност на доставките:

2.1. За Обособена позиция №6 „Зърнени храни и храни на зърнена основа“ – за продукти „Хляб, бял по УС "България"-пакет 0,650 кг.“ и „Хляб пълнозърнест нарязан без оцветители - пакет 0.600 кг.“-ежедневно;

2.2. За Обособена позиция №6 „Зърнени храни и храни на зърнена основа“ – без продукти „Хляб, бял по УС "България"-пакет 0,650 кг.“ и „Хляб пълнозърнест нарязан без оцветители - пакет 0.600 кг.“- ежеседмично при необходимост и на по- дълги интервали;

2.3. За Обособени позиции №1 „Мляко и млечни продукти“, №2 „Месо и месни продукти“, №3 „Риба и рибни продукти“, №4 „Яйца“, №5 „Масла и мазнини“, №7 „Картофи и кореноплодни“, №9 „Зеленчуци - сурови, консервирани и замразени“ и №10 „Плодове - пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на плодови сокове, конфитюри, мармалади и компоти“ – ежеседмично при необходимост и на по- дълги интервали;

2.4. За Обособени позиции № 8 „ Варива“, № 11 „ Захар, захарни и шоколадови изделия, мед“ и № 12 „Подправки и други храни“ – ежемесечно.

Навсякъде в настоящата спецификация, където не е изписан съответния Утвърден стандарт , да се чете – ТД на производителя!

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