

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка с предмет „Доставка чрез покупка на хранителни продукти за нуждите на Детска градина 27 "Славейче", гр. Добрич по обособени позиции”

I. При изпълнение предмета на поръчката следва да се извърши доставка чрез покупка на хранителни продукти по обособени позиции.

Прогнозните количества за период на доставка за 12 месеца за всяка обособена позиция са, както следва:

ОП 1 "ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми/бр. за 12 месеца
1	Хляб бял, нарязан	Утвърден стандарт „България“	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,650 кг.	2 339 бр.
2	Хляб пълнозърнест, без оцветители, нарязан	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.600 кг.	1 814 бр.
3	Брашно пшенично „Бяло“, тип 500	УС № 01/2011	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	865 кг.
4	Кори за баница	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,500 кг.	435 бр.
5	Мая за хляб	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от фолио с тегло от 0,042 кг.	341 бр.
6	Макарони, Кус-кус	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,400 кг.	341 бр.
7	Фиде	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,400 кг.	25 бр.
8	Спагети	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,400 кг.	13 бр.
9	Грис царевичен /качамак/	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,500	70 бр.

				кг.	
10	Грис пшеничен	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,500 кг.	65 бр.
11	Галета	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,200 кг.	60 бр.
12	Нишесте пшенично различни видове	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.100 кг.	700 бр.
13	Мюсли	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	25 бр.
14	Корнфлейкс	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	30 бр.
15	Фини овесени ядки	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	35 бр.
16	Жито /грухана пшеница/	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.500 кг.	57 бр.
17	Ориз - екстра качество	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	150 кг.

ОП 2 "МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми/бр. за 12 месеца
1	Краве сирене бяло саламурено	БДС 15:2010	Кг.	Единична вакуум разфасовка от 1,000 кг.	616 кг.
2	Кашкавал от краве мляко	БДС 14:2010	Кг.	Единична вакуум разфасовка от 1,000 кг.	156 кг.
3	Извара, обезмаслена	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	46 бр.
4	Прясно краве мляко 3.2% масленост, пастеризирано	Регламент (ЕО)№853/2004	Бр.	Тетрапак кутия 1 л.	4 300 л.
5	Кисело краве мляко 3.6% масленост	БДС 12:2010	Бр.	Пластмасова кофичка от 0,400 кг.	10 320 бр.

ОП 3 "МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Телешко месо – шол натурален, замразен	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	24 кг.
2	Свинско месо бут без кост, замразен	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	287 кг.
3	Агнешки бут/ плешка-замразено	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 3 кг. до 5 кг.	22 кг.
4	Заешко месо - цял заек - замразено	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 2,000 кг.	6 кг.
5	Мляно месо кайма смес в съотношение 60% свинско/ 40% телешко месо, охладена	УС "Стара планина" № 01/2010	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	371 кг.
6	Кренвирши свински	УС "Стара планина" № 04/2010	Кг.	Индивидуална опаковка 1 кг.	141 кг.
7	Пилешки гърди, без кожа и без кост, замразени, клас "А"	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	370 кг.
8	Пилешко бутче - замразено	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	60 кг.
9	Пуешки гърди обезкостени без кожа - замразени	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	30 кг.

ОП 4 "РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца

1	Риба Хек филе без кости и кожа, замразено	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 до 2 кг.	100 кг.
2	Риба Хек, замразена без глава	ТД на производителя	кг	Индивидуална опаковка от 1 до 2 кг.	230 кг.
3	Бяла риба филе, без кожа и кости, замразена	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка 1 кг.÷ 2 кг.	10 кг.
4	Риба Пъстърва филе без кожа и кости - замразена	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг.÷ 2 кг.	10 кг.
5	Риба Толстолоб - шайби - замразена	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг.÷ 2 кг.	40 кг.
6	Риба Скумрия филе, замразена	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 до 2 кг.	10 кг.

ОП 5 "ЯЙЦА"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Яйца „L“, кокоши, клас "А"	ТД на производителя	Бр.	В картонени кори по 30 бр.	12 540 бр.

ОП 6 "ВАРИВА"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограм и за 12 месеца
1	Леща - екстра качество	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	78 кг.

2	Зрял бял боб сух, екстра качество	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка 1кг.	89 кг.
3	Булгур	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	35 кг.
4	Елда	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	2 кг.
5	Киноа	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	5 кг.
6	Амарант	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	2 кг.

ОП 7 "МАСЛА И МАЗНИНИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентир овъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Слънчогледово олио рафинирано	Браншови стандарт № 01/2016	л.	Бутилка PVC 1л.	372 бр.
2	Краве масло не по-малко от 82% масленост	Регламент (ЕО)№853/2004	Бр.	Индивидуална опаковка фолио 0.250 кг.	1 260 бр. /315 кг.

ОП 8 "ЗАХАР, ЗАХАРНИ И ШОКОЛАДОВИ ИЗДЕЛИЯ, МЕД"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми/бр. за 12 месеца
1	Захар кристална, рафинирана, бяла или екстра бяла	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	410 кг.

2	Пудра захар	ТД на производителя	паке т	Индивидуална опаковка от 0,500 кг.	24 бр.
3	Пчелен мед 100% натурален	ТД на производителя	Бр.	Стъклен буркан с тегло от 0.900 кг.	80 бр.

**ОП 9 "ПЛОДОВЕ - ПРЕСНИ, ЗАМРАЗЕНИ, ИЗСУШЕНИ, КОНСЕРВИРАНИ, ПОД
ФОРМАТА НА ПЛОДОВИ СОКОВЕ, КОНФИТЮРИ, МАРМАЛАДИ И КОМПОТИ"**

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мяр ка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми/бр. за 12 месеца
1	Банани - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011	Кг.		1 100 кг.
2	Ябълки - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011	Кг.		1 500 кг.
3	Портокали - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011	Кг.		500 кг.
4	Лимони - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Наредба № 9 / 16.09.2011	Кг.		100 кг.
5	Праскови - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		50 кг.
6	Нектарини – клас 1	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		50 кг.
7	Круши- клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		390 кг.
8	Кайсии - клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		35 кг.
9	Мандарини	Наредба № 16 /	Кг.		450 кг.

		28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011			
10	Диня	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		400 кг.
11	Десертно грозде- клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		100 кг.
12	Киви- клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		120 кг.
13	Пъпеш	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		150 кг.
14	Сини сливи- клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		100 кг
15	Натурален плодов сок, 100% съдържание на плод	ТД, Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека	Л.	Тетрапак кутия - 1 л.	1 400 бр.
16	Стафиди	ТД на производителя	Кг.	Индивидуална опаковка от 0,500 кг.	10 бр.
17	Конфитюр /с над 60% плодово съдържание, с добавена захар до 50%/	ТД, Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени	Бр.	Буркан 0,360 кг.	450 бр.
18	Компот различни видове	ТД на производителя	Бр.	Стъклен буркан 0.680 кг.	700 бр.

ОП 10 "ЗЕЛЕНЧУЦИ – СУРОВИ, КОНСЕРВИРАНИ И ЗАМРАЗЕНИ"

А	Б Вид хранителен продукт	В Стандарт	Г Мярка	Д Опаковка	Е Ориентировъчни количества в килограм и/бр. за 12 месеца
1	Сух лук- клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		323 кг.
2	Зеле прясно - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		549 кг.
3	Краставици - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		695 кг.
4	Домати - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		145 кг.
5	Тиквички- клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		96 кг.
6	Тикви- клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Кг.		195 кг.
7	Зелена салата-	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	Бр.	Бройка с приблизително тегло от 0,200кг.	156 бр.
8	Тиквички – замразени кубче	ТД	Кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	8 бр.
9	Грах/царевица, замразени	ТД	Кг.	Индивидуална опаковка 2,500кг.	78 бр.
10	Зелен боб,	ТД	Кг.	Индивидуална опаковка 2,500кг.	8 бр.

	замразен				
11	Домати цели небелени консерва	ТД	Бр.	Стъклен буркан 0.680 кг.	924 бр.
12	Пипер нарязан- замразен	ТД	Кг.	Индивидуална опакровка 2,500кг.	30 бр.
13	Пипер за пълнене – замразен	ТД	кг.	Индивидуална опакровка 2,500 кг.	15 бр.
14	Лютеница	Браншови стандарт	Бр.	Стъклен буркан 0.300 кг.	38 бр.
15	Спанак на кубчета, замразен	ТД	Кг.	Индивидуална опакровка от 2,500 кг.	30 бр.
16	Карфиол или броколи, замразен	ТД	Кг.	Индивидуална опакровка от 2,500 кг.	15 бр.
17	Зеле кисело	ТД	Бр.	Стъклен буркан около 1.700 кг.	40 бр.
18	Цвекло – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		4 кг.
19	Зелен боб пресен – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		8 кг.
20	Спанак – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		6 кг.
21	Карфиол/ броколи /пресни/	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		10 кг.
22	Бамя – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		2 кг.
23	Целина листа	ТД	бр.	Връзка от 0,100 кг.	10 бр.
24	Листа лозови	ТД	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.	10 бр.

ОП 11 "ПОДПРАВКИ - ПРЕСНИ И ИЗСУШЕНИ, И ДРУГИ ХРАНИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Марка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограмни за 12 месеца
1	Амониев бикарбонат , бакпулвер, лимонена киселина	ТД	Бр.	Индивидуални опаковки от 0.010 кг.	85 бр.
2	Канела на прах	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.010 кг.	55 бр.
3	Сода бикарбонат	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.060 кг.	50 бр.
4	Червен пипер сладък, прахообразен	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,100 кг.	75 бр.
5	Чубрица ронена	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,010 кг.	150 бр.
6	Копър сух	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.010 кг.	25 бр.
7	Магданоз сух	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.010 кг.	40 бр.
8	Целина суха	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0,010 кг.	30 бр.
9	Джоджен сух	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.010 кг.	35 бр.
10	Какао на прах	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.050 кг.	100 бр.
11	Ванилия на прах	ТД	Бр.	Индивидуална опаковка от 0.002 кг.	460 бр.
12	Чай билков без конец	ТД	кутия	Кутия с 20 бр.	30 кутии
13	Сол ситна йодирана с калиев йодат	ТД	Кг.	Индивидуална опаковка от 1 кг.	50 кг.

ОП 12 "КАРТОФИ И КОРЕНОПЛОДНИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Картофи-клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		1 100 кг.
2	Картофи пресни - клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		200 кг.
3	Моркови- клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		359 кг.
4	Лук зелен	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	бр.	връзка от 0,100 кг.	22 бр.
5	Ряпа- клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		25 кг.
6	Репички	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	бр.	връзка от 0,100 кг.	100 бр.

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

ОП 1 "ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Хляб "Бял" - нарязан	Форма-овално-продълговата, без деформации; повърхност-равна, без видими механични замърсявания; цвят-златисто-жълт до златисто-кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината-добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост-равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида хляб се доставя с декларация за съответствие. Утвърден стандарт „България“
2	Хляб Пълнозърнест, без оцветители, нарязан	Форма – овално - продълговата, без деформации; повърхност-равна, без видими механични замърсявания; цвят – златисто - жълт до златисто -кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината –добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост - равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида хляб се доставя с декларация за съответствие.
3	Брашно пшенично „бяло“, тип 500	Цвят светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, да не се усеща хрус при сдъвкване . Утвърден стандарт №01/2011
4	Кори за баница	Цвят бял до жълтеникъв –еднакъв; без признаци на недобро омесване; мирис свойствен без не присъщи миризми-мухъл, запарено и кисело; вкус свойствен-без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Не се допускат оцветители. Не се допускат кори изработени от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида кори се доставя с декларация за съответствие.
5	Мая за хляб	На цвят – жълтеникава до бледокафява, със специфичен мирис на прясна мая, без страничен мирис и аромат
6	Макарони, кус-кус, фиде,	Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на

	спагети	недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, видове: кус-кус, макарони, спагети, фиде.
7	Грис царевичен /качамак/	Цвят и мирис специфични, без мирис на плесен и запарено
8	Грис пшеничен	Цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.
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 плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска нишесте, съставено или произведено от ГМО. Всяка партида нишесте се доставя с декларация за съответствие.
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	Корнфлейкс	натурален, различни форми, но не по-големи от 1 см., без оцветители
13	Фини овесени ядки	без страничен мирис и аромат, мирис – на брашно
14	Жито /грухана пшеница/	Здрави зърна, без дъх на мухъл и запарено, затопляне и зараза от складови вредители – не се допуска; влага – не повече от 14 %. Не се допуска просо съставено или произведено от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
15	Ориз - екстра качество	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска ориз съставен или произведен от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 2 "МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Сирене - краве бяло саламурено	Вкус и мирис с аромат на зряло сирене; без страничен привкус и мирис. Опаковката с ненарушен вакуум. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие. Произведено от краве мляко в съответствие с изискванията на БДС 15:2010 за „българско бяло саламурено сирене”
2	Кашкавал - краве	Произведен от краве мляко, в съответствие с изискванията на БДС 14:2010 за „български кашкавал”. Вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал; без страничен привкус и мирис. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

3	Извара	Произведена по технологична документация, съобразена с изискванията за здравословно хранене, посочени в наредбите по чл.34, ал.2 от Закона за здравето. Вкус и мирис специфичен-млечно кисел; цвят-бял до кремав оттенък. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Обезмаслена. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Прясно краве мляко 3,2 % масленост, пастьоризирано	Произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т.3 на Регламент (ЕО)№853/2004. Еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус-слабо сладникъв без страничен привкус; мирис -специфичен за продукта. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Кисело краве мляко 3,6 % масленост	Произведено от краве мляко и съгласно изискванията на БДС 12:2010. Цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат свойствен, приятно млечно кисел. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 3 "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. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
2.	Свински бут без кост - замразен	Дълбоко замразен; цвят - розов до червен; мирис -характерен за продукта; без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Агнешки бут/плешка - замразено	Дълбоко замразено; с цвят розов до червен; без видими механични повреди; с мирис характерен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Заешко месо –цял заек, замразено	Чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без разкъсвания; без признаци на ослизяване. Мирис – специфичен за заешко месо, без странични отклонения. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Кайма 60% свинско / 40% телешко месо, охладена	Външен вид - хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини; с чиста повърхност; цвят - бледорозово - кафяв със сив оттенък; вкус - умерено солени; мирис свойствен за прясно месо; консистенция – мека. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие. Утвърден стандарт „Стара планина” .
6	Кренвирши свински	Форма - цилиндрична, права или слабо извита по формата на обвивката; повърхност-чиста, суха, гладка без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката; с цвят на опушено или с цвета на изкуствената обвивка; разрезна повърхност - фино хомогенизирана, безструктурна пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини; вкус и мирис приятен свойствен, с изразен аромат на вложените подправки; без

		страничен вкус и мирис. Съдържание на сол не повече от 1,5 % от общата маса. Съдържание на мазнини не повече от 16% от общата маса. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие. Утвърден стандарт „Стара планина” .
7	Пилешки гърди без кост и без кожа - замразени	Дълбоко замразени; Клас „А”, добре почистени; външен вид- бледожълт; без видими механични повреди; мирис-свойствен за продукта. Без кожа и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
8	Пилешко бутче - замразено	Дълбоко замразено; добре почистено; външен вид- бледожълт; без видими механични повреди; мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
9	Пуешки гърди обезкостени без кожа - замразени	Пуешкото филе да е получено от обезкостените гърди, без замърсявания и признаци на ослизяване, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо. Пуешкото филе да е замразено без кожа и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 4 "РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Риба Хек филе без кости и кожа - замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете - не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
2	Риба Хек , замразена, без глава	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете - не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Бяла риба филе, без кожа и кости - замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете - не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Риба Пъстърва филе без кожа и кости - замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете - не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Риба Толстолоб - шайби - замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете - не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
6	Риба Скумрия филе - замразено	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете - не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 5"ЯЙЦА"

А	Б	В
---	---	---

	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Яйца L, кокоши, клас "А"	Черупка – нормална, чиста, неповредена, здрава. Яйцата да са съхранявани при хладилни условия. При транспортиране да се осигури температура в транспортното средство от +5 до +18 °C. Яйцата трябва да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни от датата на снесяне. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 6 "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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Сух бял боб – екстра качество	Бял; ръчно почистен; без механични примеси гъгрици; реколта от съответната година. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска сух боб съставена или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Булгур	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска булгур съставен или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Киноа	Здрави зърна; без признаци на видимо плесенясване, без складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Амарант	Здрави зърна; без признаци на видимо плесенясване, без складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 7 "МАСЛА И МАЗНИНИ"

А	Б	В
---	---	---

	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Олио слънчогледово рафинирано	Бистро без утайки и примеси, цвят – светложълт до златистожълт; вкус – едва доловим специфичен вкус на слънчогледово масло; мирис - приятен, специфичен на слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие. Произведено по браншови стандарт № 01/2016, бутилирано в PVC бутилка от 1 л.
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. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие. Да отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т.3 на Регламент (ЕО) №853/2004 и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) №1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 13.12.2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на Регламенти (ЕИО) №922/72, (ЕИО) 234/79, (ЕО) 1037/2001 и (ЕО) 1234/2007.

ОП 8 "ЗАХАР, ЗАХАРНИ И ДРУГИ ИЗДЕЛИЯ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Захар кристална, рафинирана, бяла или екстра бяла	Бяла, суха, нелепнеща, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Захар пудра	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял с блясък; вкус сладък; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Пчелен мед 100 % натурален	Полифлорен /да не е само слънчогледов/. Цвят характерен за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 9 " ПЛОДОВЕ - ПРЕСНИ, ЗАМРАЗЕНИ, ИЗСУШЕНИ, КОНСЕРВИРАНИ, ПОД ФОРМАТА НА ПЛОДОВИ СОКОВЕ, КОНФИТЮРИ, МАРМАЛАДИ И КОМПОТИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Банани - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2.	Ябълки - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3.	Портокали - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4.	Лимони - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Праскови - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Нектарини - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Круши - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
8	Кайсии - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и

		други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Мандарини	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
10	Диня	Клас I - Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди и достатъчно зрели; цветът и вкусът на плодовото месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост; не разцепени. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
11	Десертно грозде	Клас I - Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
12	Киви	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
13	Пъпеш	Клас I - Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически, без видими странични примеси, без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди и достатъчно зрели; цветът и вкусът на плодовото месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост; не разцепени. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
14	Сини сливи - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
15	Натурален плодов сок 100 % съдържание на плод	Вкус и мирис свойствени за съответните плодове. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

17	Конфитюр с над 60 % плодово съдържание, с добавена захар до 50 %	Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис. Съдържание на плод минимум 60 %, с добавена захар до 50%. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
18	Компот различни видове	Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени, без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп – бистър, без следи от утайка и странични примеси. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие

ОП 10 "ЗЕЛЕНЧУЦИ – СУРОВИ, КОНСЕРВИРАНИ И ЗАМРАЗЕНИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Лук сух - клас I	Клас I - Цели луковици; свежи на външен вид; без повреди от измръзване; здрави, не се допускат загнили или развалени луковици; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухи или жилави стъбла. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Зеле прясно - клас I	Клас I - Цяло; свежо на външен вид; без напуквания или цъфтеж, здраво; не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисто практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Краставици - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди със запазен тургор; без горчив привкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Домати - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Тиквички - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти

		практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развити – но без презрели. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Тикви - клас I	Клас I - Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Зелена салата	Цяла; свежа на външен вид; здрава; не се допуска загнило; чиста практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; достатъчно развита. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
8	Тиквички - замразени кубче	Дълбоко замразени; добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Грах/царевица – замразени	Дълбоко замразен/а; добре почистен/а; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
11	Домати – консерва, цели, небелени	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
13	Пипер за пълнене – замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид; със запазена цялост. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
14	Лютеница	Еднородна пюреобразна маса; цвят – от светло червен до червен, консистенция – гладка, мажеща се, да не се установяват видими странични примеси. Вкус и мирис – свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие. Браншови стандарт.
15	Спанак - замразен кубче	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
16	Карфиол или броколи –	Дълбоко замразен/и; добре почистен/и; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена

	замразен/и	херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
17	Зеле кисело	Със запазена цялост; мирис на мухъл не се допуска; да отговаря на органолептичните качества на продукта. Саламура бистра и без провличване. Със сочна, еластична, хрупкава консистенция, сламеножълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
18	Цвекло клас I	Клас I - Здрав, твърдо, практически чисто; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
19	Зелен боб, пресен	Клас „Екстра“ или клас I - Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнил; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без втвърдяване на ендодерма. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
20	Спанак клас I	Клас I - Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнил; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; зелен на цвят. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
21	Карфиол/ Броколи, пресни	Клас I – Цял; свеж, бял на външен вид – за карфиола; здрави; не се допуска загнило, без набивания; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
22	Бамя - клас I	Клас I - Цяла; свежа на външен вид; здрава; не се допуска загнилост; чиста практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без втвърдяване на ендодерма. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
23	Целина листа	Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнил; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; зелен на цвят. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
24	Листа лозови	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 11 "ПОДПРАВКИ – ПРЕСНИ И ИЗСУШЕНИ, И ДРУГИ ХРАНИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Амониев бикарбонат, бакпулвер, лимонена киселина	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида лимонена киселина се доставя с декларация за съответствие.
2	Канела на прах	Еднородна, суха, не слепена; цвят кафяв; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида лимонена киселина се доставя с декларация за съответствие.
3	Сода бикарбонат	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Червен пипер	Сладък, прахообразен, без механични примеси; прахообразен хомогенен продукт; вкус специфичен за продукта. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Чубрица	Ронена, без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Магданоз сух	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Джоджен сух	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
10	Какао на прах	Цвят кафяв; вкус слабо нагарчащ. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
11	Ванилия на прах	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида ванилия се доставя с декларация за съответствие.
12	Чай билков без конец	Филтър - цвят специфичен; без страничен мирис. Без признаци на

		видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска наличие на оцветители, овкусители и кофеин. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
13	Сол ситна йодирана с калиев йодат	Цвят бял; вкус солен; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Солта да бъде йодирана с калиев йодат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 12 "КАРТОФИ И КОРЕНОПЛОДНИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Картофи - клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Картофи пресни, клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Моркови - клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Ряпа - клас I	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; без кухини; без напуквания и достатъчно развита. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
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. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

Забележка:

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

III. При изпълнение на поръчката трябва да се спазват следните нормативни изисквания:

- Закона за храните ;
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните ;
- Наредба 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца;
- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
- Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
- Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба № 2 от 23 януари 2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни;
- Наредба 3 от 04.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
- Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните;
- Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни;
- Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти;
- Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени,
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека;
- Наредба №8 от 04 декември 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;
- Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца;

- Наредба №4/15.07.2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара;
- Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 5 от 9 февруари 2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
- Наредба № 119 от 21 декември 2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните;
- Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
- Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;
- Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;
- Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;

- Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.;
- Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. за определянето на специфични правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- 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;
- Регламент (ЕО) № 466/2001 на комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- Регламент (ЕО) 1234/2007 за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти („Общ Регламент за ООП”);
- други, приложими към предмета на обществената поръчка и технологичната документация на фирмата производител.

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

IV. Други изисквания на Възложителя:

1. Изисквания за опаковане и транспортиране на хранителните продукти:

Предварително опакованите храни трябва да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики. Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества.

Доставяните продукти трябва да отговарят на изискванията за качество и безопасност, регламентирани в европейското и националното законодателство, както и на изискванията на Техническата спецификация на Възложителя. Храните да са годни за консумация, като се има предвид възрастта на децата. Доставяните продукти да са придружени от документи, удостоверяващи произхода на храната, и документи, удостоверяващи съответствието и безопасността на храната съгласно европейското и националното законодателство, актуални към датата на доставка. Да не се доставят храни, които са с признаци на развала; с изтекъл срок

на годност; храни съдържащи, съставени или произведени от генетично модифицирани организми; храни, обработени с йонизиращи лъчения.

Опаковката на всеки продукт да е здрава, с етикет на български език и да съдържа информация за вида на стоката, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност. При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат. Амбалажът, който ще се използва при доставката на хранителни стоки и който влиза в контакт с тях, да отговаря на утвърдените с наредби изисквания, да не създава възможности за замърсяването на храните или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителите вещества.

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

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

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

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

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

Когато се касае за храни, внос от трети страни:

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

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

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

Транспортирането на продуктите от животински произход по обособени позиции ОП 2, ОП3, ОП4 и ОП5 да се извършва със специализирани транспортни средства, регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл.246, ал.1 от Закона за ветеринарномедицинската дейност, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 за хигиената на храните и Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните.

Хранителните продукти от неживотински произход, по останалите обособени позиции от предмета на поръчката, да се доставят с превозни средства, притежаващи валидно удостоверение за регистрация на транспортно средство, издадено от съответния компетентен орган.

Всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70% (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя;

2. Други изисквания за изпълнение на обществената поръчка

Обществената поръчка се изпълнява под формата на периодични доставки на конкретни видове и количества хранителни продукти до посочения в документацията за участие адрес на Възложителя, въз основа на писмени заявки, изготвени от представител на Възложителя. Доставките на хранителните продукти се извършват в срок от два работни дни от деня, следващ деня на получаване на заявките. Доставката на хляб се извършва всеки ден, въз основа на писмена заявка, изготвена от представител на Възложителя в деня, предхождащ доставката на хляб. Приемането на доставените продукти се осъществява от домакина на детската градина.

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/стокова разписка или друг съотносим документ/, съдържащ видовете, количеството, партидните номера на доставените продукти и датата на доставка.

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

- Когато при доставка се констатира частично или цялостно несъответствие на доставените продукти / липси и явни недостатъци на доставените хранителни продукти, несъответствие по отношение на срока на годност на същите, както и по отношение на пълнотата на придружаващата ги документация/, Възложителят или друго определено от него лице, има право да направи рекламация като откаже да подпише документа, удостоверяващ доставката, както и да откаже изцяло или частично да приеме доставката. В тези случаи, се

подписва констативен протокол, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или несъответствия, и се посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени, като срокът за отстраняване на рекламациите е до 3 часа, считано от предоставянето на подписания констативен протокол.

След отстраняване на несъответствията, се подписва двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката. Всички разходи за подмяната на неприетата доставка са за сметка на Изпълнителя.

- Възложителят/упълномощено от него лице може да прави рекламации за скрити недостатъци или несъответствия в срок от 24 часа, считано от датата на доставката, установена с приемо-предавателен протокол.

- При установяване на скрити недостатъци или несъответствия със сертификатите за качество Възложителят чрез упълномощеното лице в срок от 24 часа от установяването на недостатъка или несъответствието уведомява Изпълнителя като изпраща по ел. поща рекламационно писмо. Хранителните продукти, показали недостатъци или несъответствия се пазят от упълномощеното лице като се съхраняват отделно от годните за употреба и същите се предоставят за преглед на Изпълнителя или на определено от него за тази цел лице.

- В срок от един работен ден от датата на получаване на рекламационното писмо, Изпълнителят е длъжен да провери на място хранителните продукти, за които е изпратена рекламацията и при приемане на същата да ги замени. В случай, че не приеме рекламацията, отказът следва да бъде в писмена форма с ясно и точно посочване на причините, поради които отхвърля рекламацията.

Рекламации :

Възложителят има право на рекламации пред избора за Изпълнител за:

- несъответствие на доставените продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид или с други договорени условия;
- несъответствието на доставените продукти с Техническото предложение на Изпълнителя и/или Техническата спецификация на Възложителя;
- несъответствие на партидните номера с указанията в етикета на доставените продукти;
- несъответствие на срока на годност на продуктите;
- несъответствие на доставените продукти с изискванията за безопасност;
- нарушена цялост на опаковката на доставяните продукти;
- несъответствие с изискванията на приложимите нормативни актове.

Възложителят има право при обективна необходимост да промени заявката или да се откаже от направената заявка в срок до 15:00 ч. на деня, предхождащ деня на доставката, като уведоми за това писмено Изпълнителя.

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

Изготвил: 

Виолета Господинова Димитрова

Завеждащ административна служба

на ДГ 27"Славейче", гр.Добрич