



СТОЛИЧНА ОБЩИНА РАЙОН МЛАДОСТ

1712, гр. София, ул. „Свето Преображение“ №1, тел.: 02/974 62 30,
факс: 02/877 20 38, www.mladost.bg, e-mail: so_mladost@mail.bg

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ
ДОКУМЕНТАЦИЯ ЗА УЧАСТИЕ
В ПРОЦЕДУРА – ПУБЛИЧНО СЪСТЕЗАНИЕ
ЗА
ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА
С ПРЕДМЕТ:

***„ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ
ПРОДУКТИ ЗА ДЕТСКАТА КУХНЯ И
ТРАНСПОРТИРАНЕ НА ПРИГОТВЕНАТА
ХРАНА ДО ПУНКТОВЕТЕ Й НА
ТЕРИТОРИЯТА НА РАЙОН МЛАДОСТ – СО“***

гр. София, 2019 г.

1. Общи изисквания към хранителните продукти:

1.1. Произход

(1) Доставяните хранителни продукти следва да са **с доказан произход**, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба, да отговарят на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на такива, издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания, на технологичната документация на производителя.

(2) В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава- членка на Европейския съюз, трябва да бъдат 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 България да са уведомени органите на БАБХ съгласно чл. 28 от Закона за храните;

- храните да са произведени, съгласно всички действащи национални и европейски нормативни актове.

За продуктите, за които не са приложими български или европейски стандарти, същите следва да бъдат произведени съгласно Технологична документация на производителя или еквивалентна.

(3) Когато се касае за храни, внос от трети страни:

- предприятието трябва да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава, когато се касае за храни от животински произход;

- храните да са преминали граничен контрол, съгласно действащото законодателство.

!!! Доказателствената тежест на горните факти е задължение на Участника, посочил тези храни, като съответствието с тях се доказва с документи пред Възложителя.

Храните, за които е приложимо следва да са произведени съгласно всички действащи български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение или признати национални технически спецификации (национални стандарти), стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качеството.

Ако в хода на провеждане на процедурата или по време на изпълнение на договора се утвърдят нови стандарти за хранителни продукти, включени в предмета на поръчката, предоставянето им следва да е в съответствие с новите стандарти, национални и европейски нормативни актове.

1.2. Документи, представяни ведно с доставката

Всяка доставка е необходимо да се съпровожда от търговски документ или еквивалентен, съдържащ следната информация:

- вид на хранителните продукти;

- количество - килограм, литър, бройка, връзка;

- производител;

- номер на партида;

- регистрационен номер на предприятието доставчик;

- дата на производство;

- сертификат за произход и качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти, съгласно изискванията на Закона за храните.

1.3. Срок на годност

Всеки доставен продукт трябва да бъде с остатъчен срок на годност не по-малко от 75% (седемдесет и пет процента) към датата на доставка.

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

1.4. Забранителни основания при доставките

Няма да се допускат доставки на генетично модифицирани храни.

Няма да се допуска доставката на екструдирани храни.

Няма да се допускат доставки на кашкавал и сирене, съдържащи растителна мазнина.

Няма да се допускат доставки на млечни продукти, имитиращи прясно или кисело мляко и производни от тях продукти.

Няма да се допускат храни с подсладители.

1.5. Опаковане

Храните, които са пакетирани от техния производител, следва да се доставят в оригинална неразкъсана опаковка.

Храните следва да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните от 13.12.2014 г.

Доставяните хранителни продукти трябва да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, съдържанието на хранителните продукти, производителя (име, седалище и адрес), качеството, датата на производство, срока на годност и условията, при които трябва да се съхраняват, нето тегло или обем; маркировка за обозначение на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо.

Опаковките на храните не трябва да създават условия за замърсяването им или за преминаването на опасни за здравето вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни трябва да са изпълнени така, че да не позволяват промяна на храната.

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

1.6. Транспортиране

При транспортирането на храните трябва да се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 година (ОВ L 139.30.4.2004 г.) относно хигиената на храните и действащото българско законодателство

Транспортирането на продуктите от животински произход трябва да се извършва с транспортни средства, регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейности (ЗВМД) отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 г. за хигиената за храните и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената за храните.

Всички храни задължително следва да бъдат транспортирани в подходяща опаковка, непозволяваща контакт с каквито и да било външни фактори на замърсяване.

2. Нормативни изисквания

При изпълнение на доставката на хранителните продукти, предмет на настоящата обществена поръчка трябва да се доставят, респ. ще се приемат **само продукти съответстващи на:**

2.1. Закона за храните (ЗХ);

2.2. Наредба № 8/04.12.2018 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

2.3. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните;

2.4. Наредба №1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца;

2.5. 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;

2.6. Наредба №2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

2.7. Наредба №3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни,

2.8. Наредба №9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели,

2.9. Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните,

2.10. Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци,

2.11. 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,

2.12. Наредба за изискванията към бързо замразените храни,

2.13. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение,

2.14. Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти,

2.15. Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека,

2.16. Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека,

2.17. Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени,

2.18. Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека,

2.19. Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни,

2.20. Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици,

2.21. Наредба №6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения,

2.22. Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца,

2.23. Регламент (ЕО) №1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;

2.24. Регламент (ЕО) №834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етиктирането на биологични продукти;

2.25. Регламент (ЕС) №10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

2.26. Регламент (ЕО) №1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;

2.27. Регламент (ЕО) №466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;

2.28. Регламент (ЕО) №509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;

2.29. 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;

2.30. 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;

2.31. 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;

2.32. Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;

2.33. Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;

2.34. Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;

2.35. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

2.36. 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;

2.37. 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;

2.38. Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

2.39. 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;

2.40. 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;

2.41. 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;

2.42. Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;

2.43. 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.

2.44. Други нормативни актове, свързани с предмета на поръчката.

3. Специфични изисквания

Хранителните продукти, предмет на настоящата обществена поръчка, трябва да отговарят на следните изисквания на Възложителя:

№	Вид хранителен продукт	БДС/Технологич на документация (ТД) на производителя	Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики	Марка	Ориент. количество	Опаковка
1.	Хляб	<p>Утвърден стандарт „България“ 03/2011 или еквивалент. Не се допускат изкуствени оцветители и консерванти. Хлябът да е нарязан.</p>	<p>При изготвянето да са използвани суровини и материали от внос и българско производство, отговарящи на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от Министерство на здравеопазването. Форма: Правилно оформена, характерна за асортимента, без деформации от наранявания и издутини от изпичането.</p> <p>Цвят на повърхността: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегарянния.</p> <p>Състояние на средата: хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса с равномерна шупливост. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост.</p> <p>Признаци на картофена болест: не се допуска.</p> <p>Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за хляб. Не се допуска страничен привкус и мирис. Чужди примеси: не се допускат.</p> <p>Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване.</p> <p>Патогенни микроорганизми: не се допускат. Видима плесен: не се допуска.</p> <p>Доставката следва да бъде в срок до 12 часа от производството.</p>	бр.	350	Целуфано в плик по 650 гр.
Група „Месо и месни продукти“						
1.	Пуешко бутче	<p>Регламент ЕО 543/2008 или екв. Утвърдени стандарти или технологичната документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Обезкостено, замразено, бледожълто на цвят, без повреди. Качество – първо.</p>	кг	500	Полиетил енови пликове по 1 кг ± 0.2
2.	Патешко месо	<p>Регламент ЕО 543/2008 или екв. Утвърдени стандарти или технологичната</p>	<p>Натурално, без кост (замразено), филе, бледожълто на цвят, без повреди. Качество – първо.</p>	кг	50	Полиетил енови пликове по 1 кг ± 0.2

		документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.				
3.	Пилешко бутче	БДС 12180-74 или еквивалент Регламент ЕО 543/2008 или екв. Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Натурално, обезкостено. Бутчетата да включват месо от бедрената кост, пицяла, фибулата /малкият пицял/, заедно с обграждащата мускулатура. Да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Да отговарят на клас „А” и да бъдат с добре развита мускулатура, чисти, без травми, със здрава кожа, без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина. Големината на бутчето от 250-350 гр. Външен вид – бледожълт, без механични повреди. Охладени и съхранявани при подходяща температура. Качество – първо.	кг	450	Полиетил енови пликосе по 1 кг ± 0.2
4.	Пилешко филе	БДС 12180-74 или еквивалент Регламент ЕО 543/2008 или екв. Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Натурално, сухо. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхващащи отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гърдната кост, до края на гърдната кост на пилето. Външен вид – свеж, правилно оформени, без разкъсвания. Цвят – бледожълт. Повърхност - чиста, без ослизяване. Мирис специфичен за прясно птиче месо. Качество - първо	кг	100	Единична опаковка полетиеле нова торба по 1 кг ± 0.2
5.	Пилешко филе	БДС 12180-74 или еквивалент Регламент ЕО 543/2008 или екв. Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Замразено, без кост. Обезкостени пилешки гърди без кожа, обхващащи отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гърдната кост до края на гърдната кост. Да се съхранява при температура -18° С. Външен вид – свеж, цвят – бледожълт, мирис след размразяване – специфичен за прясно месо, без разкъсвания. Качество - първо	кг	450	Единична опаковка полетиеле нова торба по 1 кг ± 0.2
6.	Телешко месо, шол	БДС 554-73, стандарт „Стара планина” или еквивалент	В натурален вид пакетирано, да не е обработено допълнително, а натурално, без наличие на сланина. Телешкият шол да е получен от месо, отделено от буца	кг	420	Полиетил енови пликосе по 1 кг ± 0.2

		<i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>на едро преживно животно. Да е с чиста, суха повърхност, без признаци на ослизяване. Мирис и вид - специфичен за прясно телешко месо, без страничен мирис. Месото при доставката да е охладено и да не е замразявано. Качество – първо.</i>			
7.	<i>Свински шол</i>	<i>БДС 4349-78 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Натурално, без допълнителна обработка Месото да е с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за прясно свинско месо, без страничен мирис. Месото при доставката да е охладено и да не е замразявано. Качество – първо.</i>	<i>кг</i>	<i>250</i>	<i>Полиетил енови пликосе по 1 кг ± 0.2</i>
8.	<i>Агнеешко месо</i>	<i>БДС 9381:1979 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Месото да е натурално, без допълнителна обработка, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на лойта - бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения. Месото при доставката да е охладено и да не е замразявано. Качество – първо.</i>	<i>кг</i>	<i>350</i>	<i>Полиетил енови пликосе по 3 кг ± 0.2</i>
9.	<i>Заешко месо</i>	<i>БДС 9381:1979 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Цели зайци, с глави. Заешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина -18° С. Съдържание на мазнини - до 16%, на сол - до 1,5%. Месото да е с чиста повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Мирис след размразяване - специфичен за заешко месо, без странични отклонения. Качество - първо</i>	<i>кг</i>	<i>900</i>	<i>Полиетил енови пликосе по 1 кг ± 0.2 до ± 0.6</i>
10.	<i>Яйца кокоши</i>	<i>БДС 4336:1973 или еквивалент Наредба №1/09.01.2008 г. Технологична документация</i>	<i>Клас „А“, размер „L“. Яйцата да бъдат пресни, доставени до 5 дни от датата на снасяне, трайно маркирани, съгласно Наредба №1/01.2008 г. Черупка - нормална, чиста,</i>	<i>бр. кори</i>	<i>400</i>	<i>В картонени кори по 30 бр.</i>

		на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	неповредена (без пукнатини), здрава, с тегло 0,050 кг. С чист, бистър, прозрачен белтък, без каквито и да е чужди включения.			
Група „Риба и рибни продукти“						
1.	Риба съомга	БДС 5915:1982 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Филе, замразено на блок при температура -18 °С. Изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, без деформации и разкъсвания с естествен цвят, специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътнoеластична до плътна след размразяване. Мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала. Качество – първо.	кг	24	В полиетиле нови торби от 12 кг
2.	Риба ХЕК	БДС 5915:1982 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Филе, замразено на блок при температура -18 °С. Изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, без деформации и разкъсвания с естествен цвят, специфичен за вида риба. Мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала. Качество – първо.	кг	800	В полиетиле нови торби от 7 кг
3.	Риба Мерлуза	БДС 5915:1982 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Филе, замразено на блок при температура -18 °С. Изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, без деформации и разкъсвания с естествен цвят, специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътнoеластична до плътна след размразяване. Мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала. Качество – първо.	кг	100	В полиетиле нови торби от 1 кг
4.	Риба ХЕК	БДС 5915:1982 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Филе, замразено на блок при температура -18 °С. Изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, без деформации и разкъсвания с естествен цвят, специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътнoеластична до плътна след размразяване. Мирис	кг	150	В полиетиле нови торби от 1 кг

			след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала. Качество – първо.			
Група „Мляко и млечни продукти“						
1.	Прясно мляко	БДС 11-87 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Масленост - 3,6%. Еднородна течност без утайка. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус-слабо сладникъв без страничен привкус. Мирис-специфичен, първо качество суровина. Сух обезмаслен остатък - не повече от 8,5 %. Листерия да не се установява. Етикетирано на български език. Качество – първо.	л.	9 000	Тетрапак кутии литър
2.	Кисело мляко	БДС 12:2010 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Масленост - 3,6%. Повърхност - гладка и блестяща, със или без слабо забележим слой от млечна киселина. Бял цвят с различни нюанси на кремав оттенък в зависимост от млякото. Вкус и аромат-специфичен, приятно млечно-кисел. Консистенция след разбиване - хомогенна, сметаноподобна. Етикетът с фирмения знак да е върху всяка опаковка, на която са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. Сухо вещество от 8,5% до 18%. Качество – първо.	кг	1 800	Пластмасова кофичка до 0,400 кг
3.	Сирене „Краве“	БДС 15:2010 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Бяло саламурено (без саламурата). Сиренето да е зряло, твърдо, пълномаслено - 46 - 50% на сухото вещество, с бял цвят. Видима плесен: не се допуска. Вкус, мирис и аромат - специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда, еластична. Качество – първо.	кг	300	В кутии по 8 кг
4.	Кашикавал от краве мляко	БДС 14:2010 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба	Вакумиран по БДС. Вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашикавал без страничен привкус и мирис. Разрезна повърхност, цвят и строеж - гладка, с еднороден строеж и равномерен кремаво жълт цвят, без	кг	20	Полиетиленови опаковки до 1 кг

		№8/04.12.2018 г.	механични замърсявания и без открояване на отделни пластове. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по-малко от 58 %, масленост в сухото вещество – 45 %. Срок на зреене – 60 дни. Качество – първо.			
5.	Извара от обезмаслено мляко	БДС 889-80 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Изварата да е млечна, безсолна и да има нежна, еднородна консистенция. Цвят - бял до бял с кремав оттенък. Вкус и мирис - характерни за продукта. Не се допуска страничен вкус, мирис и аромат. Изварата да е съхранявана при температура от 0°С до 6°С. Качество – първо.	кг	330	Полиетеле нови опаковки по 1 кг
6.	Масло	БДС 13-83 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Пакет 125 гр. Масленост не по-малко от 82 %. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеща се консистенция при температура 10 -12°С, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Да отговаря по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007. Качество – първо.	кг	350	В целофанов и пликосе по 1 кг
Група „Трайни продукти и консерви“						
1.	Брашно тип 500	Утвърден стандарт „България“ № 01/2011 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Цвят – светлокремав. Със специфичен вкус, без горчивина, киселина или друг страничен привкус. Мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено. Да не се усеща „хрус“ при сдъвкване. Патогенни микроорганизми не се допускат. Складови вредители не се допускат. Да се доставя в оригинална неразкъсана опаковка на производителя. Качество – първо.	кг	350	Пакети от 1 кг
2.	Грис	Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Пшеничен, с бял до кремав цвят, без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, приятен, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми.	кг	220	В хартиени пликосе по 0,500 кг

			<i>Хрускане при сдъвкване да не се усеща. Видими плесени и складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. Качество – първо.</i>			
3.	<i>Нишесте</i>	<i>БДС 452:1985 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Бяло, царевично – 100 % натурално, без аромати и оцветители. Сипкава прахообразна, хомогенна маса. Без чужди примеси, без страничен привкус на плесен Качество – първо.</i>	<i>кг</i>	<i>480</i>	<i>В хартиени пликосе по 0,060 кг</i>
4.	<i>Олио</i>	<i>БДС 1-74 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Рафинирано слънчогледово, бистро, без утайка при 20°C. Със златистожълт цвят. Приятен свойствен мирис и вкус. Без страничен привкус и мирис. Влага и летливи вещества - не повече от 0,10%. Да се доставя в оригинална, неразкъсана опаковка на производителя. Качество – първо.</i>	<i>л.</i>	<i>350</i>	<i>Пластмасови бутилки по 1 литър</i>
5.	<i>Захар</i>	<i>БДС 390:1979 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Рафинирана, бяла, кристална, пакет. Суха, при пипане не лепне, сипе се. Еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси – не се допускат. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Еднородност на кристалите – не по-малко от 99,9 %. Обща пепел – не повече от 0,025 % и влага – не повече от 0,10 %. Да се доставя в оригинална неразкъсана опаковка на производителя Качество – „екстра“ или „първо“.</i>	<i>кг</i>	<i>380</i>	<i>В целофанови пликосе по 1 кг.</i>
6.	<i>Сол йодирана готварска</i>	<i>БДС 628:1977 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Йодирана с калиев йодат. Цвят – бял. Вкус - солен. Страничен мирис не се допуска. Механични примеси не се допускат. Калиев йодат-28-50, NaCl 97,8% ml/kg. Влага – не повече от 0,6%. Качество – първо.</i>	<i>кг</i>	<i>35</i>	<i>В полиетилени нови пликосе по 1 кг.</i>
7.	<i>Фиде</i>	<i>Технологична документация на производителя, съобразно</i>	<i>Произведено 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване. Мирис –</i>	<i>кг</i>	<i>120</i>	<i>Целуфанови и опаковки по 0.400 кг</i>

		<i>Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>свойствен, без неприсъщи миризми. Вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, без оцветители. Размери и дължина от 250- 600 мм., диаметър на нишката – 0,5- 2,0 мм. При сваряване – увеличаване на обема не по-малко от 2,5. Влага в % - не повече от 12,5. Загуба на сухо вещество във варивната вода не повече от 12 %.</i> <i>Съдържание на напукани макаронени изделия, % от масата – не повече от 2%.</i> <i>Качество – първо.</i>			
8.	Спагети	<i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване. Мирис – свойствен, без неприсъщи миризми. Вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус. Без оцветители, без признаци на видима плесен, както и без наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.</i> <i>Качество – първо.</i>	кг	50	В <i>целуфанов а опаковка по 0,400 кг</i>
9.	Кус- кус	<i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Цвят - бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване. Мирис – свойствен, без неприсъщи миризми. Вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус. Без оцветители, без признаци на видима плесен, както и без наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.</i> <i>Качество – първо.</i>	кг	260	В <i>целуфанов а опаковка по 0,400 кг</i>
10.	Юфка домашна	<i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване. Мирис – свойствен, без неприсъщи миризми. Вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус. Без оцветители, без признаци на видима плесен, както и без наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.</i> <i>Качество – първо.</i>	кг	50	В <i>целуфанов а опаковка по 0,400 кг</i>
11.	Бисквити	<i>БДС 441-87 или еквивалент</i> <i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Обикновени, с масло – 130 гр. Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланицова, с тънка добре изпечена кора, цвят – от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво, равномерен или преливащ се. Вкус и мирис приятни,</i>	кг.	100	В <i>целуфанов а единична опаковка по 0,130 кг поставени в картонен кашон</i>

			<p>съответни на вложените суровини и аромати. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина, кокосово масло и консерванти.</p> <p>Качество – първо.</p>			
12.	Овесени ядки	<p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Ситно нарязани и добре пресовани, печени и готови за консумация след добавяне на топла вода или мляко. Без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси. Неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг	250	Целуфанов и опаковки по 1 кг
13.	Ориз	<p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Среднозърнест, да не е брашнясал и да не съдържа живи или мъртви вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл и запарено, не се допускат неолоющени зърна.</p> <p>Влага – не повече 14%. Видима плесен да не се установява. Странични видими примеси да не се установяват.</p> <p>Качество – „екстра“.</p>	кг	380	В целуфанов плик по 1 кг, в найлонов стек по 10 кг
14.	Бял сух боб, лющен	<p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Мирис - присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Без начупени зърна и следи от вредители. Съдържание на чужди примеси - не се допуска.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг	220	В целуфанов а опаковка по 1 кг
15.	Леща лющена	<p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат. Без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг.	250	В целуфанов а опаковка по 1 кг
16.	Жито/Грухана пшеница	<p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Цвят - специфичен за съответния сорт. Мирис-характерен за пряно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен аромат. Вкус – характерен за пшеничното зърно.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг	180	В целуфанов а торбичка по 0,500 кг
17.	Нахут	<p>БДС 756:1971 или еквивалент</p>	<p>Здрави зърна. С мирис присъщ на нахут, без мирис на мухъл, запарено и други</p>	кг	60	В целуфанов а опаковка

		Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	несвойствени миризми. Без чужди примеси. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат. Качество – първо.			по 0,400 кг
18.	Киноа	БДС 756:1971 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Здрави зърна. С мирис присъщ на киноа, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени миризми. Без чужди примеси. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат. Качество – първо.	кг	40	В целуфанов а опаковка по 1 кг
19	Елда	БДС 756:1971 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Здрави зърна. С мирис присъщ на елда, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени миризми. Без чужди примеси. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат. Качество – първо.	кг.	40	В целуфанов а опаковка по 1 кг
20.	Червен пипер	БДС 466-80 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Сладък - външен вид – хомогенен, сипещ се продукт получен от сухи пиперки. Вкус - специфичен за смлян пипер, без лютивина. Цвят - характерен за червения пипер. Не се допуска страничен привкус. Аромат – характерен, добре изразен. Съдържание на влага - не повече от 10%. Качество – първо.	кг	1	В целуфанов и опаковки по 0,100 кг
21.	Ванилия	БДС EN ISO 3493:2014 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Съдържание на ванилиево прах 100 % Мирис и вкус, характерни за подправката. Странични видими примеси не се допускат. Качество – първо.	бр.	2 800	Пликчета от пергамент ова хартия по 0,2 гр.
22.	Джоджен	БДС ISO 948:1997 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Добре изсушен, без чужди примеси. Мирис – характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат. Качество – първо.	кг	1	В целуфанов и пликче по 0,10 кг
23.	Чубрица суха	БДС ISO 7928-2:2003 или еквивалент Технологична документация на	Добре изсушена, ронена, без чужди примеси, мирис и привкус. Мирис – характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат. Съдържание на влага – не повече от 13%.	кг	1	В целуфанов и пликче по 0,10 кг

		<i>производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Качество – първо.</i>			
24.	<i>Целина бр. (суха)</i>	<i>БДС ISO 6574:2003 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Еднородна маса, без чужди примеси. Мирис – характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат. Качество – първо.</i>	<i>бр.</i>	<i>450</i>	<i>В стандарт на опаковка на производителя по 0,10 кг</i>
25.	<i>Хлебна сода</i>	<i>БДС 2306:1989-2:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Сода бикарбонат - хомогенен сипец се прахообразен продукт с бял цвят, без образуване на бучки. Чужди примеси не се допускат. Качество – първо.</i>	<i>бр.</i>	<i>360</i>	<i>В целуфаново пликче 0,100 кг</i>
Група „Замразени и преработени плодове и зеленчуци“						
1.	<i>Замразени броколи</i>	<i>БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Броколи в техническа зрялост, нарязани на розетки, чисти, добре оформени, несмачкани, със зелен цвят, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. Качество – първо.</i>	<i>кг</i>	<i>500</i>	<i>В полиетиле нови пликче по 2,5 кг</i>
2.	<i>Замразен карфиол</i>	<i>БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Карфиол в техническа зрялост, нарязан на розетки, чисти, добре оформени, несмачкани, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. Качество - първо</i>	<i>кг</i>	<i>300</i>	<i>В полиетиле нови пликче по 2,5 кг</i>
3.	<i>Зелен фасул замразен</i>	<i>БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i>	<i>Шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, сортирани по сорт и качество. Без повреди от болести и вредители. С цвят, характерен за сорта - естествено зелен и по-скоро тъмен, здрава структура без жилки, с дебелина 3 мм на шушулката, без петна по шушулката. Качество – първо.</i>	<i>кг</i>	<i>700</i>	<i>В полиетиле нови торби по 2,5 кг.</i>
4.	<i>Замразен грах</i>	<i>БДС 1066:1979-</i>	<i>Цели зърна, ненабити, без</i>	<i>кг</i>	<i>600</i>	<i>В</i>

		3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки. Вкус и мирис - свойствен за зелен грах. Цвят - зелен, без наличие на жълти зърна, без петна по зърното, големина на зърното - по-малко от 8,75 мм. Структура – добра, с нежна покривка и месеста част. Качество – първо.			полиетиле нови пликосе по 2,5 кг
5.	Замразена царевица	БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Едри, добре оформени зърна, несмачкани.	кг	50	В полиетиле нови пликосе по 2,5 кг
6.	Замразени тиквички	БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Добре оформени, несмачкани. Качество – първо.	кг	600	В полиетиле нови пликосе по 2,5 кг
7.	Замразен спанак	БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Добре оформени кубчета, несмачкани. Свежо зелен цвят, съставните части да са с хомогенен размер, без съдържание на големи парчета от стебла с жълт цвят. Вкус – леко стипчив и горчив, нарязан на парченца с размер от 4 – 100 мм. съдържание на сухо вещество - не по-малко от 6%. Качество – първо.	кг	650	В полиетиле нови пликосе по 2,5 кг
8.	Замразен пипер ивица	БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Добре оформени ивици от нарязан пипер с размери 1,5 см широки и дълги не повече от 8 см. Без страничен привкус и аромат, без примеси от чужди тела. Качество – първо.	кг	100	В полиетиле нови пликосе по 2,5 кг
9.	Замразен микс зеленчуци	БДС 1066:1979-3:1992 или еквивалент Технологична документация на производителя,	Да съдържа: морков, грах, царевица, нарязан зелен фасул, броколи и др. добре оформени, несмачкани. Качество – първо.	кг	100	В полиетиле нови пликосе по 2,5 кг

		съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.				
10.	Консервирани домати	БДС 12380:1974-1:1989 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители залети със собствен сос Качество – първо.	кг	2 800	По 0,800 кг метална кутия
11.	Конфитюр	БДС 689:1991-2:1991 или еквивалент Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Различни видове - ягода, малина, къпина, горски плодове и др. Желиран продукт с равномерно разпределени плодове. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици, цвят – характерен за плода. Съдържание на плод - над 60% от общата маса, захар - под 50%, киселинност от 0,3 до 1,3%. Първо качество.	кг	34	Стъклени буркани от 0,340 кг
12.	Компот от праскови	Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, обелени почистени от костилки гнезда, нарязани по един и същ начин на половинки и четвъртинки по надлъжния диаметър, приблизително еднакви по размер и форма, без тъмни петна по повърхността и други дефекти, залети със захарен сироп. Сироп – бистър, слабо опалисциращ, без следи от утайка и странични примеси. Допуска се наличие от плаващи частици от плодовото месо в сироп, непредизвикващи неговото потъмняване. Вкус и мирис – типични, добре изразени, свойствени за праскови без страничен вкус и мирис. Качество – първо.	кг	68	Стъклени буркани по 0.680 кг.
13.	Компот от круши	Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Плодови парченца, добре оформени, почистени от семената, без повреди от болести и вредители, сравнително еднакви по форма и големина. Консистенция на плода – еластични, неразварени плодови парчета със запазена форма, допускат се омекнали парчета в % към масата на плода не повече от 10 %. Вкус и мирис – естествени,	кг	68	Стъклен буркан с грамаж 0,680 кг.

			свойствени за плода, претърпял технологична преработка, без страничен вкус и мирис. Бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи честици от плодово месо в сироп, неводещо до помътняването му. Качество – първо.				
Група „Плодове и зеленчуци“							
№	Вид хранителен продукт	БДС/Технологична на документация (ТД) на производителя	Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики	Марка	Ориент. количество		Опаковка
					за период: 01.06. – 31.10.	за период: 01.11. – 31.05.	
1.	Пипер (червен)	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Зеленчуци цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.	кг	400	350	В насипно състояние в дървени, пластмасови касетки или мрежести торбички – масата да е до 15 кг
2.	Домати	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Чисти, кръгли, гладки или ръбести, с форма типична за сорта. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.	кг	400	0	В дървени или пластмасови касетки

3.	Картофи късни	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Клубени - цели, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма. Първо качество.</p>	кг	0	1100	<p>В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки</p>
4.	Картофи ранни пресни	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта. Външен вид – клубени, цели, свежи, чисти, без пукнатини с кремава или розова кожица. Качество – първо.</p>	кг	900	0	<p>В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки</p>
5.	Зеле бяло	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя,</p>	<p>Цели зелки, пресни, незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта. Не се допуска влага. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.</p>	кг	400	400	<p>В чисти и здрави касетки или полиетилени нови чували. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт</p>

		съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.					
6.	Кромид лук	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели, с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат. Качество – първо.	кг	500	700	В дървени, пластмасо ви касетки или мрежести торбички.
7.	Тиквички	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Дължина на плода от 15 до 25 см., без механични повреди с месеста част - сочна, крехка, незагрубяла, с типично за сорта оцветяване, с едва оформени дребни некожести семки. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.	кг	500	150	В пластмасо ви каси или полиетиле нови чувапи
8.	Карфиол пресен	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична	Да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на	кг	0	100	В насипно състояние в пластмасо ви или дървени касети

		документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.				
9.	Броколи	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество - първо.	кг	0	100	В насипно състояние в пластмасови или дървени касети
10.	Цвекло червено	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Добре почистени от пръстта здрави гранули, без наранявания и загнивания по повърхността. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.	кг	0	100	В найлонови чували с етикет
11.	Моркови пресни	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци,	С външен вид - кореноплоди, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта форма. При доставката зеленчуците да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.	кг	800	1000	В насипно състояние в дървени или пластмасови касети

		издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.					
12.	Праз	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Добре оформени и еднакви по дебелина стръкове праз, с дебелина в диаметър не по-малко от 3 см. Качество – първо.	кг	150	300	Оформени връзки, опаковани със стреч фолио
13.	Магданоз	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.	Връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди, предизвикани от тях. Качество – първо.	кг	25	25	В полиетиле нови чували на връзки по 1 кг
14.	Целина	Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие	Връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди, предизвикани от тях. Качество - първо	кг	15	15	В полиетиле нови чували на връзки по 1 кг

		<p>на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>					
15.	Копър	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди, предизвикани от тях. Качество – първо.</p>	кг	5	5	<p>В полиетиле нови чували на връзки по 1 кг</p>
16.	Киви	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Плодове - свежи, цели, чисти, здрави, типични за сорта, нормално развити, с оцветяване характерно за плода. Повреди от болести и вредители и механични не се допускат.</p> <p>При доставката плодовете да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация. Качество – първо.</p>	кг	60	60	<p>В насипно състояние в пластмасови касетки или пластмасови кошнички с мрежа</p>
17.	Авокадо	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за</p>	<p>Цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, характерно за плода.</p> <p>При доставката плодовете да са свежи, твърди, без повреди, причинени от</p>	кг	15	15	<p>В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони</p>

		<p>качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.</p> <p>Качество – първо.</p>				
18.	Ябълки пресни	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Клас първи, с добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.</p> <p>Допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</p>	кг	450	700	<p>В насипно състояние в пластмасови касетки или пласмасови кошнички с мрежа, касетки или в мрежести потребителски опаковки</p>
19.	Банани	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели, но не презрели.</p> <p>При доставката плодовете да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг	400	500	<p>В кашони - оригинални и опаковки</p>
20.	Пъпеши	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и</p>	<p>Неуродливи, с малки отклонения в оцветяването на кората, с незначително замърсяване от почвата.</p> <p>Плодове в беритбена</p>	кг	200	0	<p>В дървени касетки за зеленчуци</p>

		<p><i>Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</i></p> <p><i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i></p>	<p><i>зрялост, характерна за сорта. Маса на плода - не по-малка от 0,5 кг.</i></p> <p><i>При доставката плодовете да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.</i></p> <p><i>Качество – първо</i></p>				
21.	Тикви	<p><i>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</i></p> <p><i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i></p>	<p><i>Плодове - цели, свежи, здрави, чисти, узрели, с характерна за съответния сорт големина, форма и оцветяване на кората, със или без плододръжки, без повърхностна влага, маса на плода не по-малко от 3-4 кг.</i></p> <p><i>Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.</i></p> <p><i>Качество – първо</i></p>	кг	250	600	В <i>пластмасови каси</i>
22.	Кайсии пресни	<p><i>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</i></p> <p><i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i></p>	<p><i>Плодове - цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типични за сорта форма и оцветяване, със и без плододръжки. Наранени, смачкани, разкъсани и с нагиване не се допускат.</i></p> <p><i>При доставката плодовете да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.</i></p> <p><i>Качество – първо</i></p>	кг	150	0	В <i>насинно състояние в дървени или пластмасови касетки</i>
23.	Праскови пресни	<p><i>Приложение 1, част А на</i></p>	<p><i>Плодове – мъхести, цели, пресни, здрави, чисти,</i></p>	кг	300	0	В <i>насинно състояние</i>

		<p><i>Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</i></p> <p><i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i></p>	<p><i>напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат. Размер на плода по най-големия диаметър: 55 до 65 мм. При доставката плодовете да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.</i></p> <p><i>Качество – първо</i></p>				<p><i>в дървени или пластмасови касетки</i></p>
24	Нектарини	<p><i>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</i></p> <p><i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</i></p>	<p><i>Цели, пресни, здрави, немъхести, чисти, напълно развити, с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат. Размер на плода по най-големия диаметър: 50 до 56 мм. При доставката плодовете да са свежи, твърди, без повреди, причинени от вредители по месестата част. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация.</i></p> <p><i>Качество – първо.</i></p>	кг	300	0	<p><i>В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки</i></p>
25.	Круши	<p><i>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</i></p> <p><i>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба</i></p>	<p><i>Клас първи, с добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус. Да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.</i></p>	кг	450	500	<p><i>В насипно състояние в пластмасови касетки</i></p>

		№8/04.12.2018 г.					
26.	Портокали	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг	0	400	В мрежести потребителски опаковки
27.	Мандарини	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.</p>	<p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър – минимум 60 мм.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг	0	250	В мрежести потребителски опаковки
28.	Лимони	<p>Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16/2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ</p> <p>Технологична документация</p>	<p>Плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели.</p> <p>Качество – първо.</p>	кг	0	150	В мрежести потребителски опаковки

		на производителя, съобразно Наредба №8/04.12.2018 г.				
--	--	--	--	--	--	--

!!! Приложеният списък с хранителни продукти следва да се счита за ориентиран при подготовката на офертите. Същият съдържа информация относно вида, техническата характеристика на продуктите за единица мярка и ориентираните количества на продуктите, необходими за периода на изпълнение на обществената поръчка.

!!! Забележка:

В изпълнение на разпоредбата на чл. 48, ал. 2 от ЗОП да се счита добавено „или еквивалентно/и“ навсякъде, където в настоящата Техническа спецификация са посочени стандарти, спецификации, технически оценки или одобрения, както и когато са посочени модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство.

Ако някъде в спецификациите на продуктите по-горе има посочен: конкретен модел, търговска марка, тип, патент, произход, производство или др., Възложителят ще приеме всяка оферта, когато Участникът докаже с всеки относим документ, че предложеното от него решение отговаря по еквивалентен начин на изискванията, определени в техническата спецификация.

!!! Възложителят няма задължение за минимално общо количество на заявяваните хранителни продукти.

Възложителят си запазва правото да не заявява целите количества или асортимент, в зависимост от конкретните (специфични) нужди на Детската кухня.

3. Срок на договора

Срокът за изпълнение на договора е 12 (дванадесет) месеца, считано от датата на сключването му, или до изчерпване на определения от Възложителя бюджетен лимит, в размера, посочен в Раздел I, т. 5 от Указанията за участие в процедурата.

4. Графици за изпълнение на доставките

4.1. График за изпълнение на доставките на хранителните продукти:

Доставката на хранителните продукти се извършва по направена седмична заявка, която се подава на Изпълнителя от Директора на Детската кухня в началото на предходната седмица за следващата.

Доставките се извършват всеки ден в дните от понеделник до четвъртък – сутрин, най-късно до 7:00 ч. по следния график:

- понеделник - сухи продукти, млечни продукти, замразени зеленчуци и замразени меса;

- вторник - пресни плодове и зеленчуци;

- сряда - млечни продукти и риба;

- четвъртък- пресни плодове и зеленчуци;

Пресните меса се получават в деня, в който е посочен в заявката.

В петък не се извършват доставки, освен в случай на непредвиден проблем.

При възникнали проблеми със заявените продукти, Изпълнителят трябва да реагира до 8:15 ч. на същия ден.

4.2. График за изпълнение на доставките на приготвената храна до раздавателните пунктове:

Доставката (транспортирането) на приготвената храна до раздавателните пунктове се извършва ежедневно, при спазване на следния график:

- Изпълнителят взема приготвената храна от Детската кухня в 11:00 часа, като е длъжен да достави същата до всички раздавателни пунктове (на посочените в т. 5.2. по-долу адреси) най-късно до 11:50 ч.

- връщането на празните съдове за храна в Детската кухня се извършва в часовия диапазон между 12:45 ч. и 13:15 ч. на същия ден.

5. Място на доставка на поръчаните хранителни продукти и места за доставка на готовата храна.

5.1. Мястото за доставка на поръчаните хранителни продукти, включени в обхвата на цялостното възлагане, е Франко местонахождението на Детската кухня, на адрес: *гр. София, ж.к. „Младост 1”, между бл. 46 и бл. 47, бивше ОДЗ № 29.*

5.2. Местата за доставка на готовата храна са адресите на отделните раздавателни пунктове на Детската кухня („кухня-майка“), а именно:

(1) ДГ № 11 „Мики Маус“, находяща се на адрес: гр. София, ж.к. „Младост 1”, ул. Стоян Чомаков №1;

(2) ДГ №186 „Деница“, находяща се на адрес: гр. София, ж.к. „Младост 2“, ул. „Малкият принц“ № 4;

(3) ДГ № 56 „Здравец“, находяща се на адрес: гр. София, ж.к. „Младост 3”, ул. „Д-р Николай Николаев“ №13,

(4) ДГ № 59 „Елхица“, находяща се на адрес: гр. София, ж.к. „Младост 3”, до бл. 329,

(5) ДГ № 75 „Сърчице“, находяща се на адрес: гр. София, ж.к. „Младост 1А”, до бл. 522,

(6) ДГ № 76 „Сърничка“, находяща се на адрес: гр. София, ж.к. „Младост 4”, ул. „Детска мечта“ № 20.