

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

към документация за провеждане на обществена поръчка с предмет:

„ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА СПЕЦИАЛИЗИРАНИТЕ ИНСТИТУЦИИ И СОЦИАЛНИТЕ УСЛУГИ В ОБЩНОСТТА НА ТЕРИТОРИЯТА НА ОБЩИНА КАВАРНА ПО ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ”

- ОП № 1: „Хляб и хлебни изделия“;
- ОП № 2: „Мляко и млечни продукти“;
- ОП № 3: „Месо, месни продукти и риба“;
- ОП № 4: „Плодове и зеленчуци“;
- ОП № 5: „Тестени изделия“;
- ОП № 6: „Варива“;
- ОП № 7: „Консерви и захарни изделия“;
- ОП № 8: „Бакалия“;

I. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СТОКИТЕ, ПРЕДМЕТ НА ДОСТАВКАТА ПО ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ.

Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на всички нормативни актове и разпоредби, гарантиращи качество, годност и безопасност на хранителните продукти, предмет на поръчката и задължително да са придружени със сертификат за качество, произход и годност от производителя или друг изискуем от законодателството на страната документ към датата на доставката.

1. Сроктът, в който ще се доставят хранителните продукти след сключване на договор за доставка е всеки понеделник, до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/ с изключение на доставката на хляб и хлебни изделия, които се доставят ежедневно до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходния ден. Заявяването се извършва по електронна поща, телефон или на хартиен носител. Доставките се извършват по всяко време през работните часове на зареждания обект. Хранителните продукти трябва да имат срок на годност не по-малък от 75 % от остатъчния срок на годност към момента на доставката.
2. Възложителя си запазва правото да увеличава или намалява количествата, според необходимостта на обслужваните обекти, както и да не заяви целия асортимент, според конкретните (специфични) нужди на всяка структура, както и съгласно изискванията на наредбите.
3. Възложителят няма да приема доставени некачествени, с нарушена цялост на опаковката и непълно етикетирани и неотговарящи на действащите

стандарти хранителни продукти. При констатиране на нередност (повредена опаковка, неправилно етикиране, липсваща информация за дадения хранителен продукт, липса на задължителните придружаващи документи) или отклонения в качеството на доставения/те хранителен/и продукт/и, изпълнителят /доставчик/ трябва да извърши пълна подмяна на съответните хранителни продукти в деня на констатираното отклонение.

4. Доставяните хранителни продукти да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски документ, сертификат за качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти - съгласно изискванията на Закона за храните.
5. Участникът трябва да е съгласен и да приема безотказно условията на поръчката, както и да гарантира точното изпълнение на заявката по артикули.
6. Участникът трябва да гарантира добър търговски вид на предлаганите артикули.
7. Участникът трябва да доставя конкретно заявените количества до крайния получател.
8. Храните трябва да са годни за консумация от хора по отношение на техните физични, химични, радиологични и микробиологични качества и състав, както и да не представляват опасност за човешкото здраве, съгласно чл. 4 от Закона за храните.
9. Храните трябва да отговарят на 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 съгласно чл. 7, ал. 3 от Закона за храните.

*(важи само за храните за деца и ученици, а не за всички хранителни продукти, предмет на поръчката.)

Доставяните хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията

на:

- Закон за храните, ДВ, бр. 52 от 9.06.2020 г., в сила от 9.06.2020 г.;
- Наредба № 14 от 9.12.2021 г. за хигиената на храните
- Наредба № 1 от 22.01.2018 г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението;
- Наредба № 4/03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 15 от 2002 г. за изискванията към използване на ароматизанти в храните;
- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни;
- 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, ;
- Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца;
- Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, ДВ, бр. 11 от 6.02.2001 г.;
- Наредба № 16/28.05.2010 г., за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол,;

- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 - Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход,
- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, обн., ДВ, бр. 26 от 30.03.2021 г.;
- Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите.
- Регламент (ЕО) № 37/2005 на комисията от 12 януари 2005 година относно мониторинга на температурата в транспортните средства и съоръженията за складиране и съхраняване на бързозамразени храни, предназначени за консумация от човека.
- Регламент (ЕО) № 912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (ОВ, L 129, 11.05.2001 г.).
- 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) № 2023/2006 на Комисията от 22 декември 2006 година относно добра производствена практика за материали и предмети, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните.
- 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) № 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 плодове и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.
- Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 година относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици;
- Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006 година за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
- Регламент (ЕС) № 1379/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 11 декември 2013 година относно общата организация на пазарите на продукти от риболов и аквакултури;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;

- 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;

- Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 година относно микробиологични критерии за храните;

- 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 (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) № 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) № 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;

- Утвърден стандарт "Стара планина" 01/2010 - Месни заготовки - кайма (19.12.2016 г.) или еквивалентно/и;

- Утвърден стандарт № 03/2011 за хляб "Добруджа" (3.11.2014 г.) или еквивалентно/и;

- Стандарт БДС 12:2010 за Киселото мляко или еквивалентно/и;

- Стандарт БДС 15:2010 за Сирене краве или еквивалентно/и;

- Стандарт БДС 14:2010 за Кашкавал от краве мляко или еквивалентно/и;

- УС 01/2011 "България" за брашно или еквивалентно/и;

- Браншови стандарт 01/2016 за Рафинирано слънчогледово олио или еквивалентно/и;

и други наредби по прилагане на Закона за храните и всички други нормативни актове и разпоредби, гарантиращи качествено изпълнение на предмета на поръчката и качеството и годността за консумация на хранителните продукти, предмет на поръчката.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Всяко посочване на стандарт, спецификация, техническа оценка или техническо одобрение да се счита за допълнено с думите "или еквивалентно/и".

Всяко посочване на конкретен модел, източник или специфичен процес, търговска марка, патент, тип или конкретен произход или производство да се счита за допълнено с думите "или еквивалентно/и"

За артикулите с посочени конкретни стойности за тегло (грамажи или други подобни) в техническата спецификация, следва навсякъде да се приема, че стойностите са индикативни и ще се приемат тегло / грамажи, които са близки до посочените. Под тегло / грамажи, близки до посочените, се разбира до 2 % отклонение от посочената стойност.

II. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ

Кандидатите представят заверено копие на Удостоверение за регистрация по чл.24, ал. 1 от Закона за храните, издадено от съответната Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ), а за чуждестранни лица – аналогичен документ съгласно законодателството на държавата членка, в която са установени, включително при сключване на договор.

През последните **3 (три) години**, считано от датата на подаване на офертата, Участникът следва да има изпълнена **1 (една)** дейност с предмет и обем, идентичен или сходен с предмета на обществената поръчка;

**Под "идентичана или сходна дейност с предмета на настоящата обществена поръчка" се разбира доставка на храни от съответната група храни, съгласно § 1. т. 4 от Допълнителните разпоредби на Закона за храните, както следва:*

- *Обособена позиция №1 „Хляб и хлебни изделия” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*
- *Обособена позиция №2 “Мляко и млечни продукти” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*
- *Обособена позиция №3 „Месо, месни продукти и риба” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*
- *Обособена позиция №4 „Плодове и зеленчуци” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*
- *Обособена позиция №5 „Тестени изделия” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*
- *Обособена позиция №6 „Варива” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*
- *Обособена позиция №7 „Консерви и захарни изделия” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*
- *Обособена позиция №8 „Бакалия” – Сх.предмет-гр.храни, съгласно § 1. т. 4 от ДР на ЗХ;*

Участникът следва да разполага минимум с 1 (един) обект за производство или търговия с хранителни продукти, регистриран по чл.24, ал.1 от Закона за храните. Изискването се прилага независимо дали участникът подава оферта за една или повече обособени позиции.

Участникът следва да разполага с минимум 1 (един) брой хладилно транспортно средство, регистрирано в ОДБХ за превоз на хранителни продукти от група мляко и млечни продукти и/или от група месо и месни продукти, в зависимост от обособената/ите позиция/и, за която/които участникът участва.

Участникът да има разработена и внедрена система за управление на безопасността на храните, във връзка с изискванията на чл. 8 от Закона за храните (НАССР система за управление на безопасността на храните или **БДС EN ISO 22000:2018** или еквивалент/и/.

III. МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПЕРИОДИЧНИТЕ ДОСТАВКИ СЕ ИЗВЪРШВАТ ПО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАЯВЕНИ КОЛИЧЕСТВА, КАКТО СЛЕДВА:

№	Наименование	Адрес
1.	Детска ясла „Щастливо детство“	гр. Каварна, ул. "Йордан Йовков" № 2
2.	Домашен социален патронаж	гр. Каварна, ул. „Г. С. Раковски“ № 13
3.	Дом за пълнолетни лица с умствена изостаналост	с. Българево, община Каварна

IV. УСЛОВИЯ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ

При отказ на доставката на заявените хранителни продукти от страна на Изпълнителя към заведенията, както и когато хранителните продукти са с отклонения в качеството, не добър търговски вид или не са етикирани, съгласно изискванията на Българската агенция по безопасност на храните, се съставя протокол, който е предпоставка за прекратяване на договора с Изпълнителя.

V. ВИДОВЕ, ПРЕДВИДЕНИ ПРИБЛИЗИТЕЛНИ КОЛИЧЕСТВА ЗА 12 МЕСЕЦА, ПО ПОЗИЦИИ ЗА ДЕТСКА ЯСЛА

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 1: „ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ“

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Брашно – тип 500 утвърден стандарт България или еквивалент	кг.	240
2.	Грис пшеничен – 0,500 кг.	бр.	54
3.	Грис-царевичен – 0,500 кг.	бр.	20
4.	Хляб – бял по утвърден стандарт България или еквивалент – 0,650 кг.	бр.	350

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2: „МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Прясно мляко 3% кутия – тетрапак	л.	1400
2.	Краве масло над 80% масленост пакет 0,250 кг.	бр.	48
3.	Кисело краве мляко 3,6% по БДС или еквивалент - кофичка 0,400 кг.	бр.	1900

4.	Сирене краве по БДС или еквивалент – саламурено кофа	кг.	132
5.	Кашкавал – краве по БДС или еквивалент /вакуум малка опаковка/	кг.	34

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 3:
„МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И РИБА”**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Пиле замразено – натурално	кг.	315
2.	Свинска плешка замразена	кг.	46
3.	Филе хек - замразено	кг.	170
4.	Телешко месо - шол-замразен натурален	кг.	120
5.	Заек-замразен	кг.	60
6.	Пуешко месо-замразено	кг.	74

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 4:
„ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”**

На някои от артикулите са посочени периоди, през които ще поръчва съответния продукт

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Домати	кг.	60
2.	Краставици	кг.	84
3.	Пипер пресен	кг.	30
4.	Зеле	кг.	95
5.	Моркови	кг.	190
6.	Тиквички	кг.	55
7.	Картофи	кг.	700
8.	Сух лук	кг.	210
9.	Ябълки	кг.	570
10.	Диня (юли-август)	кг.	60

11.	Тиква (ноември-януари)	кг.	80
12.	Мандарини	кг.	30
13.	Портокали	кг.	30
14.	Банани	кг.	420
15.	Праскови (юли-септември)	кг.	24
16.	Кайсии (май-юли)	кг.	24
17.	Копър-връзка	бр.	60
18.	Магданоз-връзка	бр.	150
19.	Пъпеш (юни-септември)	кг.	30
20.	Замразени зеленчуци /микс-пакет 2,500 кг./	бр.	10
21.	Грах – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	58
22.	Зелен боб – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	18
23.	Гювеч – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	25
24.	Спанак – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	31
25.	Печен пипер замразен	кг.	20
26.	Круша	кг.	20
27.	Червено цвекло	кг.	15
28.	Праз	кг.	28

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5:
„ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ”**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Фиде – 0,400 кг.	бр.	15
2.	Макарони – 0,400 кг.	бр.	95
3.	Кори за баница – 0,400 кг.	бр.	140
4.	Кус – кус – 0,400 кг.	бр.	50

5.	Корнфлейкс натурален	кг.	20
6.	Овесени ядки	кг.	25

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 6:
„ВАРИВА”**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Сух боб	кг.	35
2.	Ориз бисерен	кг.	133
3.	Леща	кг.	34
4.	Грухана пшеница – 0,500 кг.	бр.	20

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 7:
„КОНСЕРВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ”**

**На някои от артикулите са посочени периоди през които ще се поръчва
съответния продукт**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Консервирани домати /небелени/ - 0,680 кг.	бр.	530
2.	Лютеница - браншови стандарт или еквивалент - 0,300 кг.	бр.	32
3.	Конфитюр - 0,620 кг.	бр.	70
4.	Компот 680 кг.	бр.	60
5.	Натурален сок 100%	л.	170
6.	Фурми	кг.	6
7.	Стафиди	кг.	10
8.	Сушени кайсии	кг.	6
9.	Бишкоти - опаковка 0,400 кг.	бр.	30
10.	Бисквити с масло обикновени - 0,130 кг.	бр.	710

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 8:
„БАКАЛИЯ”**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Сол йодирана	кг.	36
2.	Захар бяла кристална	кг.	150
3.	Червен пипер – 0,100 кг.	бр.	50
4.	Чубрица суха – 0,010 кг.	бр.	30
5.	Канела – 0,010 кг.	бр.	85
6.	Оцет ябълков – 0,700 л.	бр.	12
7.	Олио слънчогледово Браншови стандарт	л.	270
8.	Нишесте – 0,060 кг.	бр.	1480
9.	Билков чай – филтър 20 броя	кутия	10
10.	Мая за хляб – 0,042 кг.	бр.	10
11.	Сода амонячна – 0,010 кг.	бр.	35
12.	Ванилия – 0,2 гр.	бр.	980
13.	Сода бикарбонат – 0,080 кг.	бр.	32
14.	Яйца – размер М клас А	бр.	4100
15.	Бакпулвер – 0,010 кг.	бр.	88
16.	Джоджен сух – 0,010 кг.	бр.	12
17.	Целина суха 0,010 кг.	бр.	58
18.	Лимонена киселина – 0,010 кг.	бр.	42
19.	Маслини черни /безсолни без костилки/	кг.	4
20.	Девисил – 0,010 кг.	бр.	30

VI. ВИДОВЕ, ПРЕДВИДЕНИ ПРИБЛИЗИТЕЛНИ КОЛИЧЕСТВА ЗА 12 МЕСЕЦА, ПО ПОЗИЦИИ ЗА ДОМАШЕН СОЦИАЛЕН ПАТРОНАЖ И ДОМ ЗА ВЪЗРАСТНИ ХОРА С УМСТВЕНА ИЗОСТАНАЛОСТ

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 1:
„ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ“**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Хляб „Добруджа“ – 0,650 кг.	бр.	16000
2.	Брашно – тип 500 или еквивалент	кг.	2240
3.	Козунак – 0,500 кг.	бр.	200
4.	Грис пшеничен – 0,500 кг.	кг.	640
5.	Галета хлебна – 0,200 кг.	кг.	430
6.	Типов хляб – 0,500 кг.	бр.	600

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2:
„МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Сирене краве – саламурено кофа	кг.	1600
2.	Кисело краве мляко 2 % - кофичка 0,400 кг.	бр.	14200
3.	Прясно мляко 3 % кутия – тетрапак	л.	300
4.	Прясно мляко 1,5 % кутия – тетрапак	л.	3800
5.	Краве масло над 80 % масленост пакет - 0,250 кг.	кг.	60
6.	Маргарин минимум 60 % масленост - 0,450 кг.	бр.	2200

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 3:
„МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И РИБА“**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Кайма 60% св. - 40% т. – УС Стара планина или еквивалент	кг.	1500
2.	Пиле замразено – натурално клас А	кг.	800
3.	Пилешки бутчета замразени – натурални клас А	кг.	2900

4.	Свинска плешка без кост замразена	кг.	360
5.	Риба – замразена скумрия – 200/400 цяла с глава	кг.	1360
6.	Пилешки дробчета замразени	кг.	550
7.	Патешко месо - маншон	кг.	150
8.	Свинско Кебапче-0,060 кг.	бр.	2800
9.	Свинско Кюфте-0,060 кг.	бр.	5100
10.	Топчета за супа замразени-0,300 кг.	бр.	80
11.	Кренвирши-пилешки	кг.	300
12.	Наденица прясна	кг.	650
13.	Агнешки набор за супа-дреболийки	кг.	390

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 4:
„ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”**

На някои от артикулите са посочени периоди, през които ще поръчва съответния продукт

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Домати	кг.	350
2.	Краставици	кг.	250
3.	Пипер пресен	кг.	510
4.	Зеле	кг.	2300
5.	Моркови	кг.	500
6.	Тиквички	кг.	250
7.	Картофи	кг.	6000
8.	Сух лук	кг.	1500
9.	Ябълки	кг.	900
10.	Диня (юли-август)	кг.	500
11.	Мандарини	кг.	500

12.	Портокали	кг.	1400
13.	Банани	кг.	1100
14.	Праскови (юли-септември)	кг.	500
15.	Кайсии (май-юли)	кг.	200
16.	Копър-връзка	в/ки	100
17.	Магданоз-връзка	в/ки	80
18.	Пъпеш (юни-септември)	кг.	200
19.	Сини сливи (август-септември)	кг.	200
20.	Чесън – сух	кг.	20
21.	Киви	кг.	300
22.	Замразени зеленчуци микс /пакет 2,500 кг./	бр.	120
23.	Грах – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	480
24.	Зелен боб – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	240
25.	Паприкаш – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	40
26.	Гювеч – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	40
27.	Спанак – замразен /пакет 2,500 кг./	бр.	120

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5:
„ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ”**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Фиде – 0,400 кг.	бр.	120
2.	Арпа фиде – 0,400 кг.	бр.	290
3.	Макарони – 0,400 кг.	бр.	600
4.	Кори за баница – 0,400 кг.	бр.	1488
5.	Кус – кус – 0,400 кг.	бр.	500
6.	Спагети – 0,400 кг.	бр.	700

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 6:
„ВАРИВА”**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Сух боб	кг.	1240
2.	Ориз бисерен	кг.	1140
3.	Леща	кг.	1200
4.	Грухана пшеница – 0,500 кг.	бр.	550

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 7:
„КОНСЕРВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ”**

**На някои от артикулите са посочени периоди през които ще се поръчва
съответния продукт**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Консервирани домати /небелени/-0,680 кг.	бр.	8380
2.	Гъби консерва – 0,550 кг.	бр.	170
3.	Гювеч – консерва - 0,680 кг.	бр.	740
4.	Лозови листа-консерва-0,680 кг.	бр.	500
5.	Лютеница - браншови стандарт или еквивалент - 0,300 кг.	бр.	800
6.	Лютеница домашна - 0,515 кг.	бр.	600
7.	Риба – консерва скумрия-0,160 кг.	бр.	2500
8.	Русенско варено – 0,300 кг.	бр.	300
9.	Пастет детски - 0,200 кг.	бр.	1800
10.	Доматено пюре - 0,720 кг.	бр.	800
11.	Зеле кисело (декември-февруари)	кг.	700
12.	Мармалад - шипков-0,360 кг.	бр.	850
13.	Конфитюр - 1 кг. кофичка	кг.	520
14.	Компот (различни видове) - 0,680 кг.	бр.	2620

15.	Халва тахан	кг.	450
16.	Бисквити обикновени - 0,330 кг.	бр.	1600
17.	Бисквити с масло обикновени - 0,130 кг.	бр.	1660

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 8:
„БАКАЛИЯ”**

№	Продукт	Мярка	Прогнозно количество
1.	Сол йодирана	кг.	420
2.	Захар бяла кристална	кг.	1740
3.	Червен пипер – 0,080 кг.	бр.	1750
4.	Чубрица суха – 0,010 кг.	бр.	1500
5.	Канела – 0,010 кг.	бр.	800
6.	Оцет винен – 0,700 л.	бр.	450
7.	Олио слънчогледово Браншови стандарт	л.	3100
8.	Нишесте – 0.060 гр.	бр.	1760
9.	Билков чай – филтър 20 броя	кутия	700
10.	Мая за хляб – 0,042 кг.	бр.	400
11.	Сода амонячна – 0,010 кг.	бр.	300
12.	Ванилия – 0,2 гр.	бр.	1400
13.	Сода бикарбонат – 0,080 кг.	бр.	1000
14.	Яйца – размер М	бр.	26200
15.	Бакпулвер – 0,010 кг.	бр.	50
16.	Джоджен сух – 0,010 кг.	бр.	1100
17.	Целина суха 0,020 кг.	бр.	250
18.	Черен пипер млян – 0,100 кг.	бр.	300
19.	Лимонена киселина – 0,010 кг.	бр.	850

20.	Маслини черни	кг.	400
21.	Девисил – 0,010 кг.	бр.	500
22.	Кимион – 0,010 кг.	бр.	500

VII. МИНИМАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СЪДЪРЖАНИЕТО НА ПРЕДЛОЖЕНИЕТО ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА:

1. Артикули по позиции

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 1 „ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ“

Доставките на хляб и хлебни изделия се извършват до обектите ежедневно до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходния ден.

Изпълнителят трябва да разполага с оборотен амбалаж за две поредни доставки.

Доставяните хранителни продукти трябва да отговарят на изискванията на:

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложимо);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложимо).

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложимо).

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни,

- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

- Хлябът да отговаря на следните стандарти: Утвърден стандарт № 02/2011 или еквивалентно/и за хляб “Бял”, Утвърден стандарт № 03/2011 или еквивалентно/и за хляб “Добруджа”, Утвърден стандарт № 04/2011 за хляб “Типов” или еквивалентно/и.
- Брашно тип 500 – „Бяло” по Утвърден стандарт „България” 01/2011 или еквивалентно/и.
- Козунак - произведен от козуначено тесто с брашно тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция с добре изпечена горна кора, цвят златист до блеодокафяв, мирис - приятен, специфичен. Без оцветители и подобрители. В пластмасови касетки, добре покрити, индивидуално опаковани по 0,500 кг.
- Грис /пшеничен/ произведен по показатели, заложили технологичната документация на производителя. 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, пакетирани в целуфанови пакетчета по 0,500 кг.

- Галета - златист цвят, ситно смляна, без примеси в полиетиленови пликове по 0,200 кг.
- Грис /царевичен/ произведен по показатели, заложили технологичната документация на производителя, без оцветители, царевичен, цвят жълт до оранжев, без наличие на тричени части; мирис - специфичен за царевичния грис, без мирис на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща. В хартиени или полиетиленови пликове по 0,500 кг.

Продуктите на зърнена основа (видове брашно и други) трябва да бъдат без оцветители.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 „МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ“

Доставките на краве прясно и краве кисело мляко се извършват до складовите бази на детските и социалните заведения всеки понеделник, до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/.

Изпълнителят трябва да разполага с оборотен амбалаж за две поредни доставки.

Продуктите се доставят в опаковки, отговарящи на изискванията, в разфасовка за прясно мляко – 1 литър, за кравето кисело мляко – в опаковки, определени от Български стандарт 12:2010 „Българско кисело мляко“ или еквивалентно/и. От предложението за изпълнение трябва да е виден грамажът, както и видът на всяка опаковка на предлаганите продукти. Не се допуска предлагане на сирене и други млечни продукти с добавени растителни мазнини.

Млечните продукти трябва да бъдат произведени само от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, сгъстители и други добавки /по смисъла на Наредба № 4/ 03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните/.

Пряското и киселото мляко, които се предлагат трябва да отговарят на:

- Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, ДВ. бр. 20 от 7 Март 2017 г.;

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложима);

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложима);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложима);

- Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход, обн., ДВ, бр. 35 от 28.04.2006 г.

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г.;

- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

- Кисело мляко, краве – БДС 12:2010 г. или еквивалентно/и, технологичната документация на производителя. Масленост - 3,6 %. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка – полистиренови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество - не по-малко от 10,3 %, киселинност °T - 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.
- Кисело мляко, краве - технологичната документация на производителя или еквивалентно. Масленост – 2 %. Състояние - гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка - полистиренови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество - 10,3 %, киселинност °T – 90 ÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.
- Кисело мляко, краве - технологичната документация на производителя или еквивалентно. Масленост – 3,6 %. Състояние - гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка - полистиренови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество - 10,3 %, киселинност °T – 90 ÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.
- Прясно мляко краве, 3 % масленост – БДС 11:1987 или еквивалентно/и, технологичната документация на производителя. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3 %. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °T 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.
- Прясно мляко краве, 1,5 % масленост – БДС 11:1987 или еквивалентно/и, технологичната документация на производителя. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 1,5 %. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °T 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5 %. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.
- Извара - БДС 889:1980 или еквивалентно/и, технологичната документация на производителя. Безмаслена, диетична, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание – не повече от 78 %, киселинност °T – не повече от 250. Еднородна зърнеста маса. Вкус и аромат - чист, млечнокисел. Салмонела - да не се установява.
- Кравето масло БДС 13:1983 или еквивалентно/и да отговаря на технологичната документация на производителя. Цвят - свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло без съдържание на растителни мазнини. Първо качество, минимум 80 % масленост.

Водно съдържание не повече от 45 %, киселинност °К 2÷8, без консервиращи и багрилни вещества.

- Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010 или еквивалентно/и по технологичната документация на производителя. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C. Външна повърхност - гладка, чиста, с добре оформена кора, допускат се леки грапавини, без ослизяване и тъмни петна. Кехлибарено жълт цвят на кората без покритие. Цвят и строеж на разрезната повърхност: гладка с еднороден строеж и равномерен кремавожълт цвят, без замърсявания, без открояване на отделните пластове. Вкус и аромат - специфичен, добре изразен аромат на зрял кашкавал, умерено солен вкус, без страничен привкус и мирис. Сухо вещество не по-малко от 56 %. Масленост в сухото вещество не по-малко от 45 %, без съдържание на растителни мазнини. Консерванти, стабилизатори и емулгатори – не се допуска. Сол, %, в общата маса на кашкавала - от 1,5 до 2,6. Патогенни микроорганизми в т.ч. салмонелни бактерии стафилококови ентеротоксини - не се допускат. Срок на минимална трайност - 12 месеца от датата на производство.
- Сирене от краве мляко без съдържание на растителни мазнини. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C. Да е преминало технологичния срок на зреене. Консистенция - умерено твърда, еластична. Вкус и мирис - специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус, БДС 15:2010 или еквивалентно/и, да отговаря на изискванията на Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол; Форма – паралелепипедни парчета с маса, kg - $0,900 \pm 1,000$. Външен вид на парчетата - добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване. Повърхност, строеж и цвят - гладка с порцеланов лом, без или с единични бактериални шупли; Сухо вещество, % - не по-малко от 46 %; Масленост в сухото вещество не по-малко от 44 % без съдържание на растителни мазнини. Консерванти, стабилизатори и емулгатори – не се допускат.
- Маргаринът да отговаря на технологичната документация на производителя. Маргарин в кутии - 100 % растителен продукт. Хомогенна маса, вкус и мирис характерни, приятни, наподобяващи краве масло, консистенция – мажеща.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 3: „МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ И РИБА“

Доставките се извършват до складовите бази на детските и социалните заведения всеки понеделник, до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/.

Доставяните хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията на:

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложимо);

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложимо);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложимо);

- Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход, обн., ДВ, бр. 35 от 28.04.2006 г.

- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.

- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, обн., ДВ, бр. 26 от 30.03.2021 г.

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г.;

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

- Пилета замразени БДС 359:1983 или еквивалентно/и/ по технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Външен вид - Замускулен труп, добре развити широки, дълги, месести гърди, бутчета месести; гребенът на гръдната кост едва забележим. Трупът добре закръглен, с нормално отлагане на подкожна мазнина по целия труп. Външна повърхност без хематоми, без разкъсвания, без счупени кости. Кожа еластична, гладка без остатъци от перушина, натъртвания и петна. Подкожни и вътрешни тлъстини – Бледо жълти или жълти на цвят; Серозна обвивка на гръдно коремната празнина на птичите трупове - влажна, блестяща, без ослизявания и плесени Консистенция - плътно еластична. Мирис - характерен за прясно птиче месо. Салмонела – да не се установява. Замразени с температура минус 18°C.
- Пилешки бутчета замразени БДС 12180:1974 или еквивалентно/и/ по технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Бедрената кост, пицалът и фибулата заедно с обграждащата ги мускулатура; двете парчета трябва да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Правилно оформени разфасовки, без разкъсвания. Мускулатура свежа, без ослизяване, с специфичен цвят. Кожа със светложълт цвят. Мускулатура бледо розов до бял цвят. Консистенция – плътно еластична. Мирис - характерен за прясно птиче месо. Салмонела – да не се установява. Замразени с температура минус 18°C.
- Пуешко месо БДС 12180:1974 или еквивалентно/и/ по технологичната документация на производителя. Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания. Замразени с температура минус 18°C.
- Заешко месо по технологичната документация на производителя. Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания. Не се допуска започнало размразяване и омекване. Замразено с температура минус 18°C.
- Телешко месо – шол БДС 3136:1977 или еквивалентно/и/ да отговаря на технологичната документация на производителя съобразено със следните изисквания: Телешкото месо да е без кост, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен. Мирис – специфичен за телешко, без странични отклонения. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от минус 18°C. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки - каси 5/10 кг.
- Свинска плешка обезкостена БДС 3137:1977 или еквивалентно/и, технологичната документация на производителя, да бъде замразен с температура минус 18°C, от екстра качество месо.

- Агнешко месо замразено да отговаря на технологичната документация на производителя или еквивалентно/и с чиста повърхност, свежо и прясно, с характерен цвят, охладено, без видими механични повреди. С цвят и мирис на прясно месо.
- Кайма по утвърден стандарт „Стара планина“ или еквивалентно/и, технологичната документация на производителя, съобразено със следните изисквания: Каймата да представлява хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледо кафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно месо. Не се допуска чужд мирис и запарено. Консистенция – мека, пластична. Цвят – бледокафяв до червен, 60 % свинско, 40 % телешко в полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60 %, масленост в % от сухото вещество до 55%.
- Кебапчета - технологичната документация на производителя или еквивалентно/и, полуфабрикат, 0.060 кг, свинско месо 40 %, телешко месо 60 %, готварска сол 2 %, чер и бял пипер 0.15 %, кимион – 0.15 %;
- Кюфтета - технологичната документация на производителя или еквивалентно/и, полуфабрикат, 0.060 кг, свинско месо 40 %, телешко месо 60 %, готварска сол 2 %, чер и бял пипер 0.15 %, кимион 0.15 %, лук кромид зрял 9 %.
- Топчета за супа - технологичната документация на производителя или еквивалентно/и, полуфабрикат, бързо замразени. Пригответни от свинско месо, ориз, лук, сол, подправки.
- Сух колбас шпек - продуктът да бъде с форма типична, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, с характерен розово-червен до червено-кафяв цвят, без празнини, шупли и сухожилия, фасции разтопени мазнини, без наличие на тъмно оцветен периферен пръстен. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от твърдо еластична до плътна. Приятен специфичен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки. Мазнини до 26 % и сол до 2,2 %.
- Кренвирш пилешки, варен - да бъде с приятен специфичен вкус и мирис, с оттенък на вложените подправки, без влагане на МОМ. БДС или еквивалентно/и/. Технологичната документация на производителя. Регламент /ЕО/№853/29.04.2004 г.
- Пилешки дробчета - БДС 12180:1974 или еквивалентно/и по технологична документация на производителя, добре почистени, замразени при температура минус 18 градуса С.
- Патешки маншон - БДС 12180:1974 или еквивалентно/и по технологична документация на производителя, добре почистени, замразени при температура минус 18 градуса С.
- Наденица прясна БДС 7442:1972 или еквивалентно/и, технологичната документация на производителя, полуфабрикат, от свинско месо и телешко месо с ясно изразени късчета месо, готварска сол 2 %, подправки.
- Агнешки набор – агнешки дреболийки по технологичната документация на производителя. Субпродукт от агнешко месо /шкембе, черва, черен и бял дроб/, добре почистена, без кръвни съсиреци, свеж мирис.
- Филе от риба по технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Филе от бяла риба замразено БДС 5915:1982 или еквивалентно/и/, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен

за прясно замразена риба, без страничен мирис. Филето да е замразено с температура минус 18°C.

- Филе от съомга замразено БДС 5915:1982 или еквивалентно/и/. Технологичната документация на производителя единични филета, без кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана, замразена при температура минус 18°C.
- Филе от скумрия замразено БДС 5915:1982 или еквивалентно/и/. Технологичната документация на производителя единични филета, без кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана, замразена при температура минус 18°C.
- Риба скумрия замразена БДС 5915:1982 или еквивалентно/и/. Цяла, непочистена, с глави, замразена с температура минус 18°C, със свеж мирис, като не се допуска започнало размразяване и омекване, с ненарушена цялост на опаковката или повредена групова опаковка.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 4 „ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ“

Доставките се извършват до складовите бази на детските и социалните заведения всеки понеделник, до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/.

Плодове – пресни. Зеленчуци – пресни и замразени. Картофи и кореноплодни, които се предлагат трябва да отговарят на:

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложимо);

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложимо);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложимо);

- Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, обн., ДВ, бр. 26 от 30.03.2021 г.

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г.

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Плодовете трябва да отговарят и на следните изисквания:

- На общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци или еквивалент/и/ по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

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

- Плодове (грозде, дини, пъпеш, кайсии, ябълки и др.) трябва да отговарят на НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ, бр.43 от 8 Юни 2010 година.

- Изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията.

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

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

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

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

- Банани - плодовете да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Портокали - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Мандарини - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели; да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Киви - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели; да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Ябълки - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване,

без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;

- Круши - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Наредба Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Праскови - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Кайсии - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Сини сливи - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Дини - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Пъпеши - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Да отговарят на изискванията на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Тиква - с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид.
- Зеленчуците да отговарят на изискванията за качество, на общия и специфичните стандарти или еквивалент/и/, определени в Приложение 1, части А и Б на Регламент № 543/2011. Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности. Кореноплодните зеленчукови култури (морков и др.), които се използват, трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни

плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 година. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011 година.).

- Картофи и кореноплодни, трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване и повреди съгласно изискванията на действащите нормативни документи. Не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация, чисти, практически без видими странични примеси, свежи на външен вид, твърди, практически без вредители, без повреди, причинени от вредители, по месестата част, без повреди, причинени от ниски температури или измръзване.
- Пиперки от всички класове, отговарящи на определените изисквания за качество, с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъдат: Цели, здрави, не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация, чисти, практически без видими странични примеси, свежи на външен вид, твърди, практически без вредители, без повреди, причинени от вредители, по месестата част, без повреди, причинени от ниски температури или измръзване, с прикрепена плодна дръжка, плодната дръжка трябва да е чисто отрязана, а чашката да е цяла, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и/или вкус.
- Краставици - пресни, цели, здрави с дължина 30 см; чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване, сортирани от един вид или едно качество.
- Доматите от всички класове, отговарящи на определените изисквания за качество, с допустимите отклонения за всеки клас, трябва да бъдат: Цели, здрави, не се допускат продукти, засегнати от гниене или влошаване на качеството, което ги прави негодни за консумация, чисти, практически без видими странични примеси, свежи на външен вид, практически без вредители, без повреди, причинени от вредители, по месестата част, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и/или вкус.
- Зеле бяло - цели зелки, пресни, незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта. Не се допуска влага.
- Лук сух - луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.
- Чесън сух - първо качество луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.
- Тиквички - 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.
- Моркови с външен вид - кореноплоди, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта форма.
- Магданоз - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.
- Копър - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.

- Праз - добро качество, цели, здрави, чисти, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, здрави стръкове на връзка.
- Замразен грах - цели зърна, ненабити, без 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 пакет по 2,500 кг.
- Зелен боб замразен - шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, 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 пакет по 2,500 кг.
- Замразен спанак - добре оформени кубчета, несмачкани, свежо зелен цвят, съставните части 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 в-во - не по-малко от 6 % пакет по 2,500 кг.
- Зеленчуци замразени - по технологичната документация на производителя, шоково замразени пакет от 2,500 кг.
- Паприкаш замразен - по технологичната документация на производителя, шоково замразен пакет от 2,500 кг.
- Гювеч замразен - по технологичната документация на производителя, шоково замразен пакет от 2,500 кг. Ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители първо качество, пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета, с размери до 40 мм, бамята – цяла, с отстранени дръжки, изрязани над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка.
- Замразена царевица – ронени цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи. Вкус и мирис - свойствен за царевица; цвят – белезникаво жълт до жълт, без петна по зърното, структура – добра, с нежна покривка и месеста част пакет по 2,500 кг.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5 „ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ“

Доставките се извършват до складовите бази на детските и социалните заведения всеки понеделник, до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/.

Доставяните хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията на:

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложимо);

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложимо);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложимо);

- Наредба за изискванията към преработените храни на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, Приета с ПМС № 145 от 29.06.2022 г., обн., ДВ, бр. 51 от 1.07.2022 г., в сила от 16.07.2022 г.;

- Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (ДВ бр. 7 от 2008 г.).

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г.

- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

- Макарони - цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус. Да отговарят на технологичната документация на производителя.
- Кус - кус – цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус. Да отговарят на технологичната документация на производителя.
- Фиде - произведено 100 % от пшеничен грис и вода, с яйца. 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. 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 %. Съдържание на напукани макаронени изделия, % от масата – не повече от 2 %. Да отговарят на технологичната документация на производителя; в целофанови опаковки по 0,400 кг.
- Фиде арпа - грис от твърда пшеница специфична форма на арпа. Да отговарят на технологичната документация на производителя; в целофанова опаковка по 0,400 кг.
- Спагети по технологичната документация на производителя, цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус. Да отговарят на технологичната документация на производителя; в целофанова опаковка по 0,400 кг.
- Кори за баница - пресовано на много тънки листи твърдо тесто, цвят - светло кремов, вкус и мирис – на мая и брашно, не се допускат видими плесени. Стоката да се доставя със сертификат на производителя в целофанова опаковка.
- Овесени ядки - по технологичната документация на производителя. Фини люспи от 100 % овес, без примеси, в пакети.
- Корнфлейкс по технологичната документация на производителя.

Продуктите на зърнена основа (макаронени и тестени изделия и други) трябва да бъдат без оцветители.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 6 „ВАРИВА“

Доставките се извършват до складовите бази на детските и социалните заведения всеки понеделник, до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/.

Доставяните хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията на:

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложимо);

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложимо);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложимо);

- Наредба за изискванията към преработените храни на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, приета с ПМС № 145 от 29.06.2022 г., обн., ДВ, бр. 51 от 1.07.2022 г., в сила от 16.07.2022 г.

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г.

- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

Варивата, които се предлагат в детските заведения и социалните заведения, трябва да са цели и здрави, да са без видими чужди вещества, да са без вредители, да са с цвят, характерен за продукта и да нямат неспецифичен мирис и /или вкус.

- Ориз /екстра качество/ - 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 неолоущени зърна. Качество екстра в целуфанов плик по 1 кг. Оризът, който се предлага не трябва да е бланширан.
- Бял сух боб – първо качество без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси в целуфанова опаковка по 1 кг.
- Грухана пшеница – цвят специфичен за съответния сорт, мирис - характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен аромат, вкус – характерен за пшеничното зърно в целуфанова торбичка по 0,500 кг.
- Леща – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси в целуфанова опаковка по 1 кг.
- Елда – без начупени зърна и следи от мъртви или живи вредители, чиста, без наличие на примеси.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 7 „КОНСЕРВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ“

Доставките се извършват до складовите бази на детските и социалните заведения всеки понеделник до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/.

Консервите (зеленчукови и плодови консерви, компоти), които се предлагат трябва да отговарят на:

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложимо);

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложимо);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложимо);

- Наредба за изискванията към плодовете конфитюри, желеята, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003 г. (ДВ, бр.19 от 2003 г.).

- Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24 септември 2002 г. (ДВ, бр. 94 от 2002 г.).

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г.

- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

От предложението за изпълнение трябва да е виден грамажът и видът на опаковката на всеки от предлаганите продукти.

- Консервирани домати - по технологичната документация на производителя. Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залети с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по-малко от 50%, от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркани ТО, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.
- Гъби печурки стерилизирани - външен вид без петна и други повреди, добре бланширани. Вкус и мирис - специфични за осолени гъби - култивирани печурки. Бистра саламура в буркани ТО, херметически затворени.
- Консервиран гювеч - ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители първо качество, пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета, с размери до 40 мм, бамята – цяла, с отстранени дръжки, изрязани над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, залети с доматиена заливка, в буркани, херметически затворени и стерилизирани. Процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40.
- Лозови листа по технологичната документация на производителя, първо качество, опаковка в буркани по 0,680 кг.
- Лютеница - еднородна, пюреобразна маса; вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят - бледо до яркочервен. Първо качество. Лютеницата, която се предлага в детските и социалните заведения, трябва да е произведена по Браншови стандарт 01/2011 или еквивалентно/и.

- Лютеница домашна - еднородна, пюреобразна маса; вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят - бледо до яркочервен. Първо качество.
- Риба консерва – скумрия по технологичната документация на производителя. Месо от риба в собствен сос и/или със зеленчуци, дом. сос. Опаковка в метални кутии.
- Русенско варено по технологичната документация на производителя. От едро смляно свинско месо и свински черен дроб, със собствен сос. Опаковка в метални кутии.
- Пастет детски по технологичната документация на производителя. Цвят – еднороден, характерен за вида, еднородна смляна маса, без отделяне на течност и въздушни мехурчета, вкус и мирис - приятен специфичен, приготвен от свински черен дроб. Метални кутии от 0,200 кг.
- Доматеното пюре, което се предлага, трябва да е с не по-малко от 22 % сухо вещество (като минимално 80 % от сухото вещество се формира от домати). Изискванията се отнасят за продукти получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол.
- Зеле кисело по технологичната документация на производителя - цели зелки, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма, големина и окраска за сорта. Ниско съдържание на сол, без консерванти и оцветители.
- Мармалад - шипков по технологичната документация на производителя, съдържание на плод – над 60 %, захар до 50 %.
- Конфитюр разни /ягода, малина, къпина, горски плодове и др./ По технологичната документация на производителя. 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. Не се допуска предлагане на плодови конфитюри със съдържание на добавена захар над 50 %. Препоръчително е предлагането на конфитюри и мармалади с над 60 % плодово съдържание.
- Компот /различни видове/ – По технологичната документация на производителя. Плодове със запазена цялост или плодови парченца, добре оформени, почистени от костилки и семена, 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 свойствени за плода, претърпял технологична преработка, без страничен вкус и мирис. Бистър, без странични примеси, допуска се наличие на плаващи частици от плодово месо в сиропа, неводещо до помътняването му.
- Натурален сок - по технологичната документация на производителя. 100% плодова съставка ананас и портокал, ябълка, праскова, кайсия, горски плодове, вишна, круша и други. Течна консистенция с много дребни частици от пресния плод, цвят - характерен, съобразно цвета на суровия плод. Пастьоризиран без консерванти. Съдържание на плод - 100 %. Съдържанието на моно- и дизахарида да не превишава 20 % от общата маса на продукта. В тетрапак опаковки по 1 литър.
- Халва тахан по технологичната документация на производителя. Цвят кремав до светлорозов; консистенция - лесно режеща се и трошача; без страничен привкус и мирис, без палмово масло.
- Бисквити обикновени по технологичната документация на производителя БДС 441:1987 или еквивалентно/и. Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурни шарки. Влага 6 %, обща захар /захароза/ абс. сухо вещество не повече от 28 %,

масленост на абс. сухо вещество от 7÷25%. Бисквитите да са пакетирани в опаковка от 330 гр.

- Бисквити с масло по технологичната документация на производителя БДС 441:1987 или еквивалентно/и. Без хидрогенирани мазнини. Добре оформени еднакви на големина, горна повърхност – набраздена, гланцова, с тънка добре изпечена кора, цвят – светло кафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се, приятно характерни за състава. Не се допускат страничен вкус и мирис и палмова мазнина.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 8 „БАКАЛИЯ“

Доставките се извършват до складовите бази на детските и социалните заведения всеки понеделник, до 10:00 часа по предварително подадена заявка в края на предходната седмица /всеки четвъртък/.

Доставяните хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията на:

- Наредба № 2 от 20.01.2021 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 (когато е приложимо);

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (когато е приложимо);

- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни (когато е приложимо);

- Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца;

- Наредба № 2/23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, обн., ДВ, бр. 9 от 3.02.2015 г.

- Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, ДВ, бр. 25 от 26.03.2021 г., в сила от 10.04.2021 г.

- Други нормативни актове, относими към предмета на поръчката.

Общи изисквания към продуктите. Органолептични характеристики.

- Сол йодирана по технологичната документация на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол в пакети по 1 кг. Калиев йодат – $28 \div 55$ мг/кг.
- Захар бяла кристална - БДС 390:1979 или еквивалентно/и по технологичната документация на производителя. Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допускат чужди примеси. Еднородност на кристалите, рафинирана захар – 80 %. Съдържание на захароза от сухото вещество не по-малко от 99.9 %. Обща пепел не повече от 0,025 % и влага не повече от 0,10 %.
- Червен пипер - БДС EN ISO 7541:2011 или еквивалентно/и по технологичната документация на производителя. Екстра качество, сладък, багрилно вещество в единици по ASTA - не по-малко от 125. Влага в %- не повече от 10. Опаковки по 100 гр.
- Чубрица, сушена ронена - БДС ISO 7928-2:2003 или еквивалентно/и, по технологичната документация на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата има специфична, силна и приятна миризма. Аромат – благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Съдържание на влага - макс. 13%. Обща пепел на база сухо вещество –

макс 11 %. Съдържание на летливи масла на база сухо вещество – минимум 0,3% ml/100 g. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.

- Канела - фино смляна подправка, в опаковки по 0.010 кг. Канела от вида *Cinnamomum verum* (*Cinnamomum zeylanicum*) или *Cinnamomum Cassia*. Мирис-характерен. Опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
- Оцет ябълков - БДС 399:1983 или еквивалентно/и по технологичната документация на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на плода ябълка. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – бял до бледожълт. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. Обща киселинност /оцетна киселина/ - 6 %, бутилки от 0,700 л. Оцетът, който се предлага в детските заведения, трябва да бъде оцет ябълков, а не „кисел продукт“.
- Оцет винен - БДС 399:1983 или еквивалентно/и по технологичната документация на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен или виненобял до бледо жълт. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. Обща киселинност /оцетна киселина/ - 6 %, бутилки от 0,700 л. Оцетът, който се предлага в социалните заведения, трябва да бъде оцет винен, а не „кисел продукт“.
- Олио - рафинирано слънчогледово, бистро, без утайка, цвят-светложълт, вкус и мирис характерен – без страничен привкус, без примеси по Браншови стандарт 01/2016 или еквивалентно/и/.
- Нишесте по технологичната документация на производителя. Произведено от пшенично брашно тип 500. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13 %. Нишестето да е опаковано в пликове по 0.060.
- Чай билков - пакетирани в индивидуални книжни, водопропускливи филтри /различни видове/, по 20 бройки в кутия, по технологичната документация на производителя. Предлаганият чай да не съдържа оцветители и овкусители.
- Мая за хляб в индивидуална опаковка от фолио с тегло от 0,042 кг., по технологичната документация на производителя.
- Амонячна сода – набухвател от амониев бикарбонат, по технологичната документация на производителя. Разфасовка в пакетче от по 0,010 кг.
- Ванилия на прах натурална. Вкус и мирис – специфични за ванилията. Опаковка – пликчета от пергаментова хартия по 0,002 кг за 1 брой.
- Сода бикарбонат - по технологичната документация на производителя. Натриев бикарбонат, бяло прахообразно вещество. Еднородна смес без слепвания и образуване на бучки, опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. Разфасовка в пакети по 0,080 кг.
- Яйца кокоши, размер М - БДС 358:1980 или еквивалентно/и по технологичната документация на производителя. Първо качество. Яйцата да бъдат “пресни” със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето със средно тегло над 53 гр., маркирани съгласно Наредба № 1/09.01.2008 г. Салмонела да не се установява.
- Бакпулвер – набухвател по технологичната документация на производителя. Разфасовка в пакетче от по 0,010 кг.
- Джоджен - сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат – специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакован в чисти пакети, направени от

материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. Разфасовка в пакетче по 0,010 кг.

- Целина - сушени и наронени цели или начупени листа от растението целина. Целината има специфична, и приятна миризма. Аромат – специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. Разфасовка в пакетче по 0,010 кг.
- Черен пипер - на зърна и млян, в опаковки по 0,100 кг. Мирис - характерен, по технологичната документация на производителя.
- Лимонена киселина по технологичната документация на производителя, разфасовка в пакетче по 0,010 кг.
- Маслини черни по технологичната документация на производителя. Маслинови плодове, черни на цвят, със запазена цялост на плода, без натъртвания.
- Маслини черни безсолни без костилка по технологичната документация на производителя. Маслинови плодове, черни на цвят, със запазена цялост на плода, без натъртвания.
- Девесил сушен - Сушени и наронени цели или начупени листа от растението девесил. Девесилът има специфична, силна и приятна миризма. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. Разфасовка в пакетче по 0,010 кг.
- Кимион - фино смляна подправка в опаковки по 0,010 кг. Мирис - характерен, по технологичната документация на производителя.

От предложението за изпълнение трябва да е виден грамажът и видът на опаковката на всеки от предлаганите продукти.

чл.37 от ЗОП