

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за доставка на хранителни продукти и изделия за нуждите на
Детска градина „Иглика“, с. Кърналово, общ. Петрич

I. Общи изисквания

1. Всички хранителни продукти и свързаните с тях доставки следва да отговарят на нормативните изисквания, разписани в:

Закон за Българската агенция по безопасност на храните

Закон за ветеринарномедицинската дейност

Закон за храните

Наредба № 2 от 07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни

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

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

Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане

Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти

Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека

Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека

Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца

Наредба за изискванията към бързо замразените храни

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

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

Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели

Наредба за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца

Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните

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 № 4 от 19.02.2008 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

Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти

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

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

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

Наредба за предварително опакованите количества продукти

Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти

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

Наредба № 9 от 16 септември 2011 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 № 5 от 09.02.2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните

Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните

и всички законови и подзаконови нормативни актове, касаещи качествено изпълнение на настоящата обществена поръчка.

За всяка една доставка следва да се прилага действащия към момента на доставката нормативен акт.

2. Изпълнителят е длъжен за целия срок на договора да поддържа валидни съответните регистрации/удостоверения и др. документи, касаещи изпълнението на доставките и качеството на хранителните продукти.

3. При промяна на нормативната уредба, изпълнителят е длъжен да приведе дейността си в съответствие с тези промени и да осигури всички изискуеми разрешителни, удостоверения и др. документи, изисквани от нормативен акт за изпълнението на обществената поръчка, както и да осигури тяхната валидност през целия срок на договора.

4. Всяка стока трябва да бъде в срок на годност и да бъде съпроводена с експертен лист или сертификат за качество, документ за произход или друг аналогичен документ съгласно изискванията на Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност и/или друг нормативен акт, доказващи качеството на стоката и съответствието ѝ с изискванията на възложителя съгласно настоящата техническа спецификация.

5. Хранителните продукти и изделия трябва да имат добър търговски вид.

6. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датите на доставка трябва да бъде не по-малък от 80%. Не се допускат храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност.

7. Опаковките на хранителните продукти и изделия да отговарят на нормативните изисквания, като не позволяват:

- замърсяване или преминаване в храните на чужди и опасни за здравето на човека вещества;

- промяна на хранителните продукти и изделия;

- при съхранение и използване по предназначение да се отделят в хранителните продукти и изделия съставки в количества, представляващи опасност за човешкото здраве и не променят външния вид, мирис, вкус и състав на продуктите.

При установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от възложителя.

8. Етикетирането на хранителните продукти и изделия трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат следните данни, написани на български език: наименованието, под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки; обозначение, че храната или определена нейна съставка е произведена от генетично модифицирана соя или генетично модифицирана царевица; срока на минимална трайност, а при бързо развалящите се храни - срока на трайност; специалните условия за съхранение на храната; нетното количество на предварително опакованите в отсъствие на потребителя храни, следвано от символа на единиците за измерване на маса; името/фирмата, седалището и адреса на управление на производителя или на лицето, което опакова или което продава храна, опакована преди продажбата; произхода на храната или наименованието на региона, където е произведена, когато липсата на тези данни може да заблуди потребителя; при храни от внос се посочва държавата производител, а когато храната е била преработена в друга държава и това е довело до промяна в естеството ѝ, върху етикета като страна на произход се обявява страната, в която е извършена преработката; указание за употреба, в случай че потребителят не може да ползва храната без него; маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи.

II. Специфични изисквания към доставките на месо и месни продукти

2.1. Мляното месо следва да е с ниско съдържание на мазнини /не повече от 12.5% от общата маса/ и ниско съдържание на сол /не повече от 1.5%/.

2.2. Месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини /за малотрайните колбаси не повече от 16%, а за трайните не повече от 26% от общата маса/ и намалено съдържание на сол /за малотрайните колбаси не повече от 1.5%, а за трайните не повече от 2.2% от общата маса/.

2.3. Месото от свине, едри преживни животни и дребни преживни животни да отговаря на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС.

2.4. Месото от птици и птичи разфасовки да отговарят на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС и Регламент № 543/2008.

2.5. Консервираните месни продукти да не съдържат консерванти, оцветители и да са с ниско съдържание на сол.

2.6. Когато месните продукти не са по утвърден стандарт, трябва да са произведени по технологична документация /ТД/, в случай че отговарят на

изискванията за суровини, заложен в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдени стандарти.

Подробно описание на видовете артикули се съдържа в Приложение № 1 към настоящата техническа спецификация.

III. Специфични изисквания към доставките нариба и рибни продукти

Рибата и рибните продукти да са замразени при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.

Подробно описание на видовете артикули се съдържа в Приложение № 2 към настоящата техническа спецификация.

IV. Специфични изисквания към доставките на мляко и млечни продукти

Млякото и млечните продукти, които ще се доставят, трябва да са произведени:

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент № 853/2004;

- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, сгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните и на Регламент (ЕО) № 1333/16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.).

Подробно описание на видовете артикули се съдържа в Приложение № 3 към настоящата техническа спецификация.

V. Специфични изисквания към доставките на основни хранителни продукти и изделия

5.1. Не се приемат зърнени храни и храни на зърнена основа с видимо плесеняване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

5.2. Пълнозърнестите продукти да са произведени в съответствие с показателите, заложен в ТД на производителя, без оцветители.

5.3. Варивата да са здрави, цели, чисти, без чужди вещества, без вредители и увреждания от вредители, без неспецифичен мирис и/или вкус и с цвят, характерен за продукта.

5.4. Чайт да не съдържа оцветители и овкусители.

5.5. Солта да е йодирана, с калиев йодат.

5.6. В предлаганите храни не следва да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат генно модифицирани организми /ГМО/.

5.7. Не се допускат храни, обработени с йонизиращи лъчения.

Подробно описание на видовете артикули се съдържа в Приложение № 4 към настоящата техническа спецификация.

VI. Специфични изисквания към доставките на пресни плодове и зеленчуци

6.1. Пресните плодове и зеленчуци да отговарят на изискванията на Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и европейските регламенти, регламентиращи търговията с пресни зеленчуци и плодове.

6.2. Пресните плодове и зеленчуци да отговарят на 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 543 от 2011 на Комисията.

6.3. Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

6.4. Зеленчуците и плодовете трябва да са цели, здрави, чисти, без земя и примеси, без повреди и вредители, да не са гнили, смачкани, с променен вкус или цвят.

6.5. Гроздето трябва да отговаря на БДС 1516-78 (или еквивалент), да бъде зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна.

Подробно описание на видовете артикули се съдържа в Приложение № 5 към настоящата техническа спецификация.

VII. Специфични изисквания към доставките на преработени плодове и зеленчуци

7.1. Стерилизираните зеленчуци да са с ниско съдържание на мазнини и сол, а стерилизираните плодове с ниско съдържание на захар, без синтетични подсладители, оцветители и консерванти.

7.2. В детските заведения не се приемат продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

7.3. Не се допуска предлагане на плодови сладка и конфитюри със съдържание на добавена захар над 50%.

7.4. Плодовите и плодово-зеленчукови нектари да са със съдържание на моно- и дизахариди до 20%.

Подробно описание на видовете артикули се съдържа в Приложение № 6 към настоящата техническа спецификация.

VIII. Описание на отделните видове артикули и технически характеристики:

Приложение № 1

1. Доставка на месо и месни продукти

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Пиле, цяло, охладено	кг.	Птиците да са бройлери с минимално тегло не по-ниско от 1100 грама.
2.	Пиле, цяло, замразено	кг.	Птиците да са бройлери, замразени с температура в дълбочина на гърдния мускул не по-висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по-ниско от 1100 грама.
3.	Пилешка пържола от филе, охладена	кг.	Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания, опаковано.
4.	Пилешка пържола от филе, замразена	кг.	Месото да е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.
5.	Пилешки бутчета замразени	кг.	Бутчетата да произхождат от здрави пилета, да бъдат замразени от 250 до 350 грама за брой, да включват бедрената кост, пищяла, фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата мускулатура, парчетата трябва да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Бутчетата да бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения.

6.	Пилешки бутчета охладени	кг.	Бутчетата да произхождат от здрави пилета, да включват бедрената кост, пищяла, фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата мускулатура, парчетата трябва да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Бутчетата да бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения.
7.	Пуешко месо от бут, охладено	кг.	Външен вид - свеж, мирис, специфичен за прясно месо, без разкъсвания.
8.	Пуешко месо филе, охладено	кг.	Външен вид - свеж, мирис, специфичен за прясно месо, без разкъсвания.
9.	Пуешко месо от бут, замразено	кг.	Месото да е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.
10.	Пуешко месо филе, замразено	кг.	Месото да е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.
11.	Мляно месо /60% телешко + 40% свинско/	кг.	С ниско съдържание на мазнини. Без съдържание на соев протеин.
12.	Мляно месо /100% телешко/	кг.	С ниско съдържание на сол.
13.	Телешки шол, охладен	кг.	Месо, отделено от животно до 2 год. възраст, заклано в кланници, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. Месото трябва да се състои от полуципестия мускул, без сланина, екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на нормативната уредба.
14.	Телешко месо от плешка, без кост, охладено	кг.	Месо, отделено от животно до 2 год. възраст, заклано в кланници, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. Месото трябва да се състои от полуципестия мускул, без сланина, екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на нормативната уредба.

15.	Свинско месо от бут, без кост, охладено	кг.	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
16.	Свинска плешка, охладена	кг.	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
17.	Свински шол, охладен	кг.	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
18.	Агнешко месо, бут, охладено	кг.	Месо с цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
19.	Агнешко месо, котлет, охладено	кг.	Месо с цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
20.	Заешко месо, охладено	кг.	Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания, без видимомеханични повреди.
21.	Траен колбас	кг.	Стандарт „Стара планина“, с намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
22.	Луканка	кг.	Стандарт „Стара планина“, с намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
23.	Шунка от свинско месо	кг.	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
24.	Шунка от пилешко месо	кг.	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
25.	Шунка от пуешко месо	кг.	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
26.	Наденица	кг.	„Стара планина“ по УС 04:2010.
27.	Кренвирши	кг.	„Стара планина“ по УС 04:2010.
28.	Пилешки дробчета, замразени	кг.	Повърхност чиста без ослизване. Мирис специфичен за прясно птиче месо, без страничен или несвойствен мирис.
29.	Пастет, детски, 0.200 кг.	бр.	Пастет от месо, без съдържание на лютивни и дразнещи подправки.

2. Доставка на риба и рибни продукти

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Филе „Хек“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
2.	Филе „Скумрия“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
3.	Филе „Пъстърва“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
4.	Филе „Акула“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
5.	Филе „Риба тон“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.

Приложение № 3

3. Доставка на мляко и млечни продукти

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Прясно мляко, 2 %, пастеризирано, БДС, 1.00 л.	л.	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.
2.	Прясно мляко, 3 %, пастеризирано, БДС, 1.00 л.	л.	
3.	Прясно мляко, 3,6 %, пастеризирано, БДС, 1.00 л.	л.	
4.	Кисело мляко, краве 2%, 0.400 кг.	бр.	Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – кофички от пластмаса с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение.
5.	Кисело мляко, краве 3.6%, 0.400 кг.	бр.	
6.	Масло от краве мляко	кг.	Цвят – светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82 % от сухото вещество, без консервиращи и багрилни вещества, 100% натурално, /разфасовка по 1 кг./, по БДС.
7.	Сирене от краве мляко	кг.	БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на

			производителя. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, с ясна маркировка върху етикета, обозначаващ предприятието-производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус, с изразена киселинност.
8.	Кашкавал от краве мляко	кг.	БДС 14-2010 или еквивалентна ТД на производителя, първо качество. Форма – цилиндрична с леко изпъкнала поясна повърхност, с плоска горна и долна основа. Големи пити 1.000 кг., пълномаслен. Всяка пита е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат – специфичен. Аромат-свойствен за зрял кашкавал, вкус-умерено солен, без страничен привкус и мирис.
9.	Крема сирене, 0.125 кг.	бр.	В пакетче по 0.125 кг.
10.	Извара от краве мляко	кг.	БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, безмаслена, диетична, в пакети по 1 кг.
11.	Топено сирене	кг.	С ниско съдържание на сол.

Приложение № 4

4. Доставка на основни хранителни продукти и изделия

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Олио слънчогледово-двойно рафинирано, 1.00 л.	л.	Слънчогледово масло, получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайки при 20°C, със златисто жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър.
2.	Зехтин, 1.00 л.	л.	Външен вид – бистро без утайки, със златист жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, без странични привкус и мирис.
3.	Захар, 1.00 кг.	кг.	Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допуска чужди примеси. Еднородност на кристалите–рафинирана захар не по-малко от 80%.
4.	Захар, кафява, 1.00 кг.	кг.	Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, кафяви фини кристали с

			хрупква текстура.
5.	Захар пудра, 1.00 кг.	кг.	Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети, по ТД на производителя.
6.	Бисквити обикновени, пакет от 0.330 кг.	бр.	Влага 6%, обща захар/захароза абс. с. вещество не повече от 28 %, масленост на абс. с. вещество от 7-25 %. Без подобрители, оцветители и консерванти.
7.	Обикновенни чаени бисквити – пакет, 0.150 кг.	бр.	Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни. Без страничен мирис и привкус.
8.	Мед, 1.00 кг.	кг.	Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация.
9.	Брашно, „Бяло“, 1.00 кг.	кг.	Брашното да е бяло. Да е произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
10.	Брашно, „Типово“, 1.00 кг.	кг.	Да е произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
11.	Брашно, „Царевично“, 1.00 кг.	кг.	Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
12.	Пшеница, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват.
13.	Елда, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
14.	Киноа, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
15.	Нахут, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
16.	Грис, 0.400 кг.	бр.	Пшеничен грис от подбрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети от 0,400 кг.
17.	Оцет винен, 0.400 л.	л.	БДС 399-83 или еквивалентно ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.
18.	Оцет винен, 1.00 л.	л.	БДС 399-83 или еквивалентно ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота –

			бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.
19.	Сол, 1.00 кг.	кг.	По ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена,
20.	Яйца, 0.050 кг.	бр.	Яйцата да бъдат клас „А“, маркирани, опаковани и отговарящи на: Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца; Регламент /ЕС/№589/2008 на Комисията от 23.06.2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент /ЕО/ № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца и на Регламент /ЕО/ № 853/2004; Яйцата да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето; да отговарят и на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета от 19.06.2006 г. относно стандартите за търговия с яйца; Регламент (ЕО) № 557/2007 на Комисията от 23.05.2007 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.
21.	Боб стар, 1.00 кг.	кг.	Бобът да е с нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма. Мирис – присъщ на зрелия фасул. Съдържание на чужди примеси не се допускат.
22.	Леща, 1.00 кг.	кг.	Лещени зърна с форма и големина, характерни за дадения сорт. С мирис, присъщ на леща. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат.
23.	Ориз, 1.00 кг.	кг.	Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Оризът да е опакован в пакети с нетна маса 1 кг.
24.	Кус-кус, 0.400 кг.	бр.	Изделие с кръгла форма, цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, получен от 100 % пшеничен грис, без оцветители, опакован в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис опаковки до 0.4 кг., без глутен.
25.	Макарони, пакет 0.400 кг.	бр.	Произведени 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 и друг страничен привкус. Пакетирани в пакети по 0.400 кг.
26.	Юфка пакет, 0.400 кг.	бр.	Произведена 100% от пшеничен грис и вода. Пакетирана в пакети по 0.400 кг., без глутен.
27.	Фиде пакет, 0.400 кг.	бр.	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 и друг

			страничен привкус. Пакетирано в пакети по 0.400 кг., без глутен.
28.	Спагети, 0.500 кг.	бр.	Произведени от брашно тип 500, или пшеничен грис и вода. Без обогатители, без яйца, без оцветители и без глутен. Опаковат се в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис опаковки до 500 гр.
29.	Нишесте пакет, 0.100 кг.	бр.	Произведено от пшенично брашно тип 500 или еквивалент. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13%.
30.	Мая хлебна, 0.050 кг.	бр.	На кубчета от 0.050 кг., пакетирана в индивидуална опаковка.
31.	Джоджен - пакет, 0.010 кг.	бр.	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Аромат – специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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.
32.	Чубрика пакет, 0.015 кг.	бр.	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Аромат – благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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.
33.	Ванилия пакет, 0.005 кг.	бр.	Мирис и вкус – специфични за подправката.
34.	Канела пакет, 0.010 кг.	бр.	Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис – характерен.
35.	Червен пипер, сладък, пакет от 0.100 кг.	бр.	Хомогенен прахообразен продукт. Вкус – сладък, специфичен за смлян пипер. Багрилно вещество в единици по ASTA – не по-малко от 125. Влага в % – не повече от 10.
36.	Черен пипер, млян пакет, 0.010 кг.	бр.	Вкус – парливо-лютив.
37.	Бакпулвер пакет, 0.010 кг.	бр.	Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте. В пакетчета по 10 гр.
38.	Сода бикарбонат, пакет, 0.100 кг.	бр.	Разфасовка в пакети по 100 гр.
39.	Билков чай, кутия, 20 филтърчета	бр.	В пакетче с филтър по 1,5 гр. В кутия по 20 бр.
40.	Кимион, пакет 0.010 кг.	бр.	Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис характерен.
41.	Универсална подправка за ястия, 0.125 кг. /пакет/	бр.	Универсална зеленчукова подправка за супи, месни и рибни ястия. Да бъде в целофанови, фолиеви, картонени или пластмасови опаковки.
42.	Дафинов лист, 0.100 кг.	бр.	Цели изсушени листа в пакетчета по 0.100 кг. Мирис – характерен.

43.	Риган, пакет, 0.010 кг.	бр.	Добре изсушен без чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.010 кг.
44.	Целина, пакет, 0.015 кг.	бр.	Добре изсушен без чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.015 кг.
45.	Какао, пакет, 0.100 кг.	бр.	Пълномаслено какао на прах в разфасовки по 0,100 кг.
46.	Маслини, средни	кг.	Без оцветители и консерванти.
47.	Халва тахан, 1 кг.	кг.	От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Без оцветители и без консерванти.
48.	Течен шоколад, 1.00 кг.	кг.	Течен шоколад по ТД на производителя. PVC опаковка или буркан. Състав – захар, сухо мляко, какаово масло, растително масло.
49.	Меденка, 0.030 кг.	бр.	Поставени в индивидуални опаковки. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.
50.	Кроасан с плодове пълнежот 0.060÷0.065 кг.	бр.	Произведен от бутер тесто с пълнеж от различни плодове; да бъде със свеж вид, приятен аромат и с ненарушена цялост
51.	Зърнена закуска, пакет 0.500 кг.	бр.	Зърнена закуска с какаов вкус, в пакет 0.500 кг.
52.	Боза, 1.00 л.	л.	По ТД на производителя. Произведена от пшеница, ръж и вода, с натурален подсладител.
53.	Овесени ядки, 1.00 кг.	кг.	Без консерванти.

Приложение № 5

5. Доставка на пресни плодове и зеленчуци

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Диня	кг.	Продуктите 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, ако има такава. Цвят – съответстващ на сорта и вида.
2.	Пъпеш	кг.	
3.	Лимон	кг.	
4.	Портокали	кг.	
5.	Мандарини	кг.	
6.	Киви	кг.	
7.	Банани	кг.	
8.	Ананас	бр.	
9.	Авокадо	бр.	
10.	Манго	бр.	
11.	Помело	кг.	
12.	Череша	кг.	
13.	Ябълки	кг.	

14.	Гъби	кг.
15.	Грозде	кг.
16.	Круши	кг.
17.	Праскови	кг.
18.	Кайсии	кг.
19.	Сини сливи	кг.
20.	Ягоди	кг.
21.	Домати червени	кг.
22.	Домати розови	кг.
23.	Чушки	кг.
24.	Брюкселско зеле	кг.
25.	Зеле	кг.
26.	Картофи /пресни/	кг.
27.	Картофи /стари/	кг.
28.	Краставици	кг.
29.	Кромид-лук	кг.
30.	Кромид лук – пресен, 5 бр. връзка	бр.
31.	Моркови	кг.
32.	Маруля	бр.
33.	Салата Айсберг	бр.
34.	Броколи	кг.
35.	Тиквички	кг.
36.	Тиква	кг.
37.	Зелен фасул	кг.
38.	Репички, връзка	бр.
39.	Спанак	кг.
40.	Чесън /стар/	кг.
41.	Чесън /пресен, 5 бр. връзка/	бр.
42.	Магданоз, връзка	бр.
43.	Копър, връзка	бр.
44.	Праз, /5 броя връзка/	бр.
45.	Грах	кг.
46.	Карфиол	кг.
47.	Цвекло	кг.
48.	Ряпа /червена, бяла/	кг.
49.	Целина, глави	кг.
50.	Кервиз, листа, /5 броя връзка/	бр.
51.	Стафиди	кг.
52.	Фурми	кг.
53.	Сушени кайсии	кг.
54.	Орехи - ядки	кг.

6. Доставка на преработени плодове и зеленчуци

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Граха замразен	кг.	Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах.
2.	Граха-буркан, 0.720 кг.	бр.	Стерилизирани в буркани цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи и парчета от шушулки. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Цвят-зелен до жълто-зелен. Прозрачна утайка. Маса на граха – не по-малко от 60%.
3.	Лютеница буркан, 0.580 кг.	бр.	Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество – 23-25 %. Готварска сол – 1.3-1-8%.
4.	Зелен фасул – буркан, 0.720 кг.	бр.	Шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта; заливка от соли вода, отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%.
5.	Зелен фасул, замразен	кг.	Шушулки цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без дръжки и връхчета, здрав вид на кожата и здраво сърце.
6.	Зеленчукова смес, замразена	кг.	Разнородни зеленчуци, замразени, опаковани в полиетиленови опаковки.
7.	Царевица, замразена	кг.	Зърна царевица, замразени, опаковани в полиетиленови опаковки.
8.	Спанак, замразен	кг.	Да притежава 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.
9.	Броколи, замразени	кг.	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.
10.	Червени домати буркан,	бр.	Домати цели от един и същ сорт, без повреди от

	0.720 кг.		болести и вредители; цвят – червен; странични примеси не се допускат.
11.	Кисели краставички буркан, 0.720 кг.	бр.	Чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Цвят – зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък.
12.	Паприкаш буркан, 0.720 кг.	бр.	Нарязани пиперки и домати със заливка - доматиен сок, сол готварска и подправки. Вкус и мирис – характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Странични примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.
13.	Компот буркан, 0.720 кг.	бр.	Компот от кайсии или праскови. Плодове добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп.
14.	Конфитюр ягода, малина, 1.00 кг.	кг.	60 % плод. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус – сладък или сладко-кисел.
15.	Сладко буркан /ягода, малина/, 0.580 кг.	бр.	Нелеплива повърхност, еластичен, без признаци на захаросване и с характерен блясък, над 60% плодово съдържание.
16.	Доматено пюре, 0.720 кг.	бр.	Изискванията се отнасят за продукти, получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани или метални кутии, стерилизирани. с не по – малко от 22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.
17.	Гювеч-буркан, 0.720 кг.	бр.	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, изрязана над венеца, или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, заляти с доматиена заливка. Процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40.
18.	Нектар	л.	100 % плод.
19.	Натурален сок, портокал	л.	100 % плод.
20.	Натурален сок, ананас	л.	100 % плод.
21.	Натурален сок микс от плодове	л.	100 % плод.
22.	Натурален сок, зелена	л.	100 % плод.

	ябълка		
23.	Натурален сок, кайсия	л.	100 % плод.
24.	Натурален сок, праскови	л.	100 % плод.
25.	Натурален сок, горски плодове	л.	100 % плод.
26.	Мармалад, разфасовка 1 кг.	кг.	Плодови мармалади без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния плод или плодове, от които е произведен. Страничен вкус и мирис не се допускат. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Съдържание на плод 60%.