**II. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

1. **Общи изисквания**

**А)** Изпълнителят е длъжен да осигури и контролира спазването на нормативните изисквания към храните, които доставя, както и нормативните изисквания за хигиена на храните по време на дистрибуцията им, а именно да отговарят на изискванията на:

- Закона за храните /сила от 18.07.2017 г./;

- Наредба № 1/22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от Министерство на здравеопазването;

- Наредба № 2/7.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни;

- Наредба № 9/16.09.2011г. 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 (Загл. доп. - ДВ, бр. 60 от 2012 г., изм., бр. 85 от 2015 г., в сила от 3.11.2015 г.);

- Наредба №1/26.01.2016 г. за хигиената на храните;

- Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015г.), издадена от Министерство на здравеопазването;

- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, като Изпълнителят следва да гарантира възможността за съхранение при обичайните за вида продукт условия;

- Наредба № 2 / 23.02.2017 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 ( Обн. ДВ. бр.20 от 7 Март 2017 г.)

- Наредба №16/28.05.2010 г на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, съобразно изискванията на технически спецификации/технологична документация (ТС/ТД) на производителя/;

- Наредба № 1/09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца;

- Наредба № 32/23.06.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици;

- Наредба №36/23.03.2006г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход на МЗГ;

**Б. РЕГЛАМЕНТНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА КАЧЕСТВО И ДОСТАВКА**

1. …………………..

2. Изпълнителят е задължен да спазва следните Регламенти на Европейския съюз (ЕС):

* Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
* Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
* Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
* Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
* Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
* Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;
* Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;
* Регламент (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) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
* Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни; • Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
* Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца; •
* Регламент ( EO) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
* Регламент ( EO) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент ( EO) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.
1. **Специфични изисквания**

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

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

3. Храните да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г.

4. Хранителните продукти, за които е приложимо, да отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005г. и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007г. на Комисията от 5 декември 2007 година за изменение на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005г. относно микробиологичните критерии за храните.

5. В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава, членка на Европейския съюз да са спазени следните изисквания:

• Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход.

6. Когато се касае за храни от внос от трети страни:

• Храните да са преминали граничен контрол съгласно действащото законодателство. 7. Всеки доставен продукт да бъде с остатъчен срок на годност, не по-малък от 50 % от срока на годност, посочен от производителя**.**

8. Продуктите да се съпровождат от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: регистрационен номер на предприятието доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер (L), количество (брой, килограми, литри).

9. Изпълнението на обществената поръчка ще се извършва чрез периодични доставки, въз основа на писмени заявки, според нуждите на Възложителя всеки работен ден за хляб и закуски и два пъти седмично за останалите хранителни продукти. Доставките ще се извършват в рамките на работното време на обектите.

**10. Таблица на видовете прогнозни количества храни:**

**10.1 за срока на договора – 24 /двадесет и четири/ месеца**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | Наименование на хранителните продукти по позиции | Мярка | Прогнозно количество за 36 месеца | Техническа спецификация, описание |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  Периодична доставка по заявка на месои месни продукти и риба |
|  |  Кайма -смес 60/40 свинско/телешко | кг | 8400 | ТД на производителя. |
|  | Пилешки бутчета | кг | 14000 | ТД на производителя. |
|  | Пилешко филе замразено | кг | 3000 | ТД на производителя. |
|  | Пиле замразено | кг | 5000 | ТД на производителя.  |
|  | Пуйка замразена | кг | 3000 | ТД на производителя. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. |
|  | Пуешко бутче замразено | кг | 2000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пуешко месо клас „А”, без кост, без замърсявания и признаци на ослизяване, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо. 2. Да е замразено и да се съхранява при температура -18°С. 3. Да е опаковано в пликове с маса нето 2 кг. |
|  | Наденица варено- пушена | кг | 2000 | ТД на производителя. |
|  | Пилешки дробчета | кг | 750 | ТД на производителя. |
|  | Кренвирши - пушени | кг | 1800 | ТД на производителя. |
|  | ТХК 0,300 кг. | бр. | 2400 | ТД на производителя. |
|  | Свинско месо бут без кост - замразен | кг | 3000 | ТД на производителя. |
|  | Свинско месо - плешка без кост замразено | кг | 3000 | ТД на производителя. |
|  | Свински джолан без кост - замарзен | кг | 500 | ТД на производителя. |
| **Специфични изисквания:**Посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от овце, кози и домашни птици се извършва в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) №1337/2013 на Комисията от 13 декември 2013 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета относно посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици.Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложени в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.Месото от птици и лагоморфни (зайцевидни), което се предлага в детските ясли трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент №853/2004/ЕС.Месото от птици и птичи разфасовки, които се предлагат в детските ясли трябва да отговарят на изискванията на Регламент (EО) №543/2008 на Комисията от 16 юни 2008г.относно въвеждането на подробни правила на Регламент (EО) №1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (OB L 157,17.6.2008г.). Пилешките полуфабрикати трябва да отговарят на съответните ТД на производителяПредлаганото телешко месо трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г.относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (OB L 139, 30.4.2004 г.).Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от телешко месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложени в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.Пилешките полуфабрикати трябва да отговарят на съответните ТД на производителя.Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :* информацията да е на български език
* не заблуждават потребителите
* маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
* обявена разбираема хранителна и здравна претенция
* храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
* лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.Всяка партида доставени месни и птичи продукти до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност. **Специфични изисквания към рибата**Рибата трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.Рибата трябва да отговаря на ТД на производителя.Рибата и рибните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :* информацията да е на български език
* не заблуждават потребителите
* маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
* обявена разбираема хранителна и здравна претенция
* храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
* лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяната риба да е подходящо опакована за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренася в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени или до влошаване на органолептичните й характеристики.Всяка партида доставяна риба до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност. |
| Специфични изисквания към мляко и млечни продукти |
|  | Телешки шол - замразен | кг | 800 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Телешкото да е шол, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за телешко, без странични отклонения. 2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от - 18°С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки- каси 10 кг. |
|  | Телешко шкембе замразено | кг | 500 | ТД на производителя. |
|  | Агнешки комплект - замразен | кг | 150 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Агнешко месо цял труп - да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения. 2. Агнешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки. |
|  | Агнешко месо / бут с кост / - замразен | кг | 300 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Агнешко месо цял труп - да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения. 2. Агнешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки. |
|  | Риба Скумрия замр. чистена | кг | 1000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, 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. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС. 3. Да е опакована в кашони по 10 кг. |
|  | Риба Хек чистена без глава - замразена | кг | 1000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, 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. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС. 22 3. Да е опакована в кашони по 10 кг |
|  | Риба Хек филе - замразена | кг | 1400 | ТД на производителя. |
|  | Риба Скумрия филе замразена | кг | 900 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, 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. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС. 3. Да е опакована в кашони по 10 кг. |
|  | Риба Скумрия филе консерва 0.180 кг. | бр | 2000 |  ТД на производителя. |
|  | Кърначе | кг | 80 | ТД на производителя. |
|  | Хамбурски салам | кг | 150 | ТД на производителя. |
|  | Сух шпек | кг | 60 | ТД на производителя. |
| Специфични изисквания към млякото и млечните продукти.Млечните продукти 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 № 4/03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните, ДВ 12 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.)

Млякото и млечните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :* информацията да е на български език
* не заблуждават потребителите
* маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
* обявена разбираема хранителна и здравна претенция
* храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
* лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.Всяка партида доставени млечни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.  |
| **Пакетирани стоки и тестени изделия, варива и подправки** |
|  | Печена пилешка пържола | кг | 1800 | ТД на производителя. |
|  | Печ. свински кебапчета - 0.100 кг. | бр | 7000 | ТД на производителя. |
|  | Печ. свински кюфтета - 0,100кг. | бр | 9000 | ТД на производителя. |
|  | Печено кърначе вакуум 0.200кг | бр | 500 | ТД на производителя. |
|  | Шунка пуешка | кг | 600 | ТД на производителя. |
|  | Пастет - 180 гр. свински | бр | 1500 | ТД на производителя. |
|  | Русенско варено 0.180 | бр | 2200 | ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по ASTA- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10. |
|  | Телешко с грах консерва 0.300 кг. | бр | 2000 | ТД на производителя |
|  | Пиле с грах консерва 0.300 кг. | бр | 2000 | ТД производителя. |
|  | Кюфтета с боб консерва 0.300 кг. | бр | 5000 | ТД на производителя. |
|  | Наденица с боб консерва 0.300 кг. | бр | 2000 | ТД на производителя. |
| **Периодични доставки по заявка на мляко и млечни продукти** |
|  | Кисело мляко - 2 % кофичка | кг | 26000 | ТД на производителя. |
|  | Кисело мляко - 3.6 % кофичка | кг | 14000 | ТД на производителя. |
|  | Прясно мляко УХТ 1.5 % | л | 3000 |  По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 ºС до 25°С, а след отваряне при температура от 2 ºС до 6°С 2. Прясното мляко да е с 1,5 % масленост; 3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 4. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър. |
|  | Прясно мляко УХТ 3 % | л | 3000 |  По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 ºС до 25°С, а след отваряне при температура от 2 ºС до 6°С 2. Прясното мляко да е с 3,2 % масленост; 3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 4. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър. |
|  | Сухо мляко /26 % масленост/ | кг | 300 | ТД на производителя. |
|  | Извара | кг | 500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Изварата да има нежна, еднородна консистенция; цвят - бял с кремав оттенък; вкус и мирис – характерни за продукта, не се допуска страничен вкус и мирис. 2. Изварата да се съхранява при температура от 0ºС до 6ºС. 3. Изварата да бъде опакована в пакети по 1 кг. |
|  | Краве сирене - кофа 8 кг. | кг | 900 | ТД на производителя. |
|  | Топено сирене за мазане 0.170кг | бр | 2000 | ТД на производителя. |
|  | Топено пушено сирене 0.300 кг. | кг | 400 | ТД на производителя. |
|  | Топено сирене секторно / кутия / 0.140 кг. | бр | 2000 | ТД на производителя. |
|  | Цедено кисело мляко / 1 кг. / | кг | 200 | ТД на производителя. |
|  | Кашкавал тостер | кг | 60 | ТД на производителя. |
|  | Краве масло 82% масленост-0.125кг | кг | 200 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Кравето масло да бъде натурално със 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. Масленост в % не по-малко от 80. 2. Разфасофка пакетче от 0,125 кг. |
| **Периодична доставка на плодове и зеленчуци – пресни консервирани и замразени** |
|  | Картофи | кг | 6000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Грозде | кг | 1500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Дини | кг | 600 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Банани | кг | 3000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Тикви | кг | 150 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Пъпеш | кг | 450 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Праскова | кг | 1000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Ябълки | кг | 1000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Портокали | кг | 800 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Краставици | кг | 1900 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Зеле | кг | 2200 | Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Моркови | кг | 2200 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Чесан лук | кг | 50 | ТД на производителя. |
|  | Мандарини | кг | 1000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Домати | кг | 3000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Чушки | кг | 2200 | ТД на производителя. |
|  | Праз лук | кг | 800 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Тиквички | кг | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Кромид лук | кг | 4000 | Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Копър | вр. | 300 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Магданоз | вр. | 750 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Круши | кг | 250 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Патладжан | кг | 250 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Кайсия | кг | 600 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Маруля | бр | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Пресен лук | вр | 110 | Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Киви | кг | 300 | Да отговаря на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”. |
|  | Череши | кг | 400 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Нектарини | кг | 400 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Сини сливи | кг | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Спанак | кг | 1000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Ряпа | кг | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Ягоди | кг | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.  |
|  | Гъби- печурки - замразени 2.500 кг. | кг | 2000 | ТД на производителя |
|  | Спанак замразен 2.500 кг. | кг | 2000 | Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Магданоз | вр | 20 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Копър | вр | 20 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Спанак  | кг | 1000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Спанак замразен пакет 2.500 кг. | кг | 2000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с нетна маса от 2,500 кг. |
|  | Зеленчуков микс "Мигел" замразен 2.500 кг. | кг | 2000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. 2. Зеленчуците да са опаковани в пакети с нетна маса от 2,500 кг. |
|  | Зелен фасул замразен 2.500 кг | кг | 1500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг. |
|  | Моркови - замразени 2.500 кг | кг | 1500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. 2. Зеленчуците да са опаковани в пакети с нетна маса от 2,500 кг. |
|  | Грах замразена 2.500кг. | кг | 1500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразен грах в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. 2. Зеленчуците да са опаковани в пакети от 2,500 кг |
|  | Тиквички замарзени 2.500 кг. | кг | 1500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени тиквички, нарязани, без видими примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг. |
|  | Чушка печена белена замразена 2.500 кг. | кг | 1500 | По Технологична документация на производителя |
|  | Чушка бушена замразна 2.500 кг. | кг | 1500 | По Технологична документация на производителя |
|  | Грах буркан 0.680 кг. | бр | 2000 | По Технологична документация на производителя |
|  | Грах метална кутия 0.800 кг | бр. | 3000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Зърна цели, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки. Цвят - зелен до жълтозелен, свойствен за стерилизиран грах. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето **0.800**кг. Бомбаж да не се установява. |
|  | Гювеч буркан 0.680 кг. | бр. | 3000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Зеленчуците са нарязани на парчета: пиперки, патладжан, домати – цели или нарязани, зелен фасул с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Заливка – от доматен сок проникнал навсякъде и покриващ изцяло консервата. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява. |
|  | Домати белени буркан 0.680 кг. | бр. | 12000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Домати цели небелени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматена заливка с прибавена сол. Цвят – червен. Мирис и вкус приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява. |
|  | Зелен фасул буркан 0.6800 кг. | бр. | 4000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. С отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Цвят – типичен за сорта. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители . 2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява. |
|  | Паприкаш буркан 0.680 кг. | бр. | 3000 | По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания: 1. Външен вид и консистенция - пиперки на парчета, червени домати – цели или нарязани. Заливка – от доматен сок проникнал навсякъде и покриващ изцяло консервата. Вкус и мирис - свойствени за вложените съставки. Страничен вкус и мирис не се допускат. Странични примеси не се допускат Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява. |
|  | Корнишони буркан 0.680 кг. | бр. | 3000 | По Технологична документация на производителя  |
|  | Туршия Царска 0.680 буркан | бр. | 1500 | По Технологична документация на производителя  |
|  | Салата Ловджийска буркан 0.680кг. | бр. | 1500 | По Технологична документация на производителя  |
|  | Лозов лист буркан 0.680 кг. | бр. | 1500 | По Технологична документация на производителя  |
|  | Чушки печени белени буркан 0.680кг | бр. | 1500 | По Технологична документация на производителя  |
|  | Компот буркан 0.680 кг. | бр. | 4200 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Компот. Плодове, добре узрели, без механични повреди, небелени. Вкус и мирис – приятни, характерни за плода, умерено сладък вкус. Бистър, еднообразен захарен сироп. Без чужди примеси. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява. |
|  | Кетчуп 1 кг. | бр. | 1500 | По Технологична документация на производителя |
|  | Доматено пюре кофа 5.500 кг. | кг | 1200 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна маса без семена, частици от кожица и груба плодова тъкан. Консистенция – мажеща се. Интензивно червен, характерен цвят за доматен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчиво и прегоряло. 2. Да е опаковано в буркани **5** кг, херметически затворени. Бомбаж да не се установява. |
|  | Лютеница 0.314 кг. | бр | 5500 | ТД на производителя. |
|  | Лютеница 5 кг. Кофа | кг | 400 | ТД на производителя. |
|  | Натурален сок 1л. 100 % | бр. | 2400 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пастьоризиран плодов сок 100 %. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус. Не се допускат консерванти. 2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1 л. |
|  | Ошав | кг | 50 | По Технологична документация на производителя  |
|  | Мармалад | кг | 80 | По Технологична документация на производителя  |
|  | Мармалад шипков 0.360 кг. | бр. | 2000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мармалад от шипки. 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 минимум 60 % и захар до 50 %. 2. Да е опакован в херметично затворени буркани с маса нето 0.360 кг. |
|  | Маслини 2.500 кг. 70- 90 | кг | 230 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Маслините да са без костилка. Вкус и мирис характерни за маслини, без страничен мирис и привкус. Чужди примеси не се допускат. 2. Да са опаковани в кутии с маса нето 2.5 кг. |
| **Периодична доставка по заявка на хранително стоки на зърнена основа, варива и** други **хранителни продукти** |
|  | Брашно Царевично - 0,400 кг. | бр. | 900 | По Технологична документация на производителя |
|  | Брашно тип 500 | кг. | 1200 | По Технологична документация на производителя |
|  | Макарони без оцветители 0.400 кг. | кг | 500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг |
|  | Фиде без оцветители 0.400 кг. | кг | 800 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 25 1. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг. |
|  | Кус - кус без оцветители 0.400 кг. | кг | 800 | По Технологична документация на производителя |
|  | Спагети 0.500 кг | кг | 800 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Дълго макаронено изделие. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,500 кг. |
|  | Сухар | кг | 800 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за продукта. Чужди примеси: без чужди примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 0.250кг |
|  | Грис 1 кг. | кг | 300 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Грисът да бъде с бял до кремав цвят без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Грисът да е опакован в пакети с маса нето 1 кг. |
|  | Бутер тесто | кг | 200 | По Технологична документация на производителя |
|  | Кори за баница 0.500 кг. | бр | 90 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Тънки тестени листове, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, поръсени с брашно. Колиформи да не се установяват. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 0,500 кг. |
|  | Нишесте | кг. | 150 | По Технологична документация на производителя |
|  | Овесени ядки 1 кг. | кг | 300 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Фини люспи от овес, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители. 2. Ядките да са опаковани в пакети с маса нето 1 кг. |
|  | Корнфлейкс натурален | кг | 500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Натурален. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 1 кг. |
|  | Мюсли | кг | 600 | По Технологична документация на производителя |
|  | Захар- 1 кг. | кг | 450 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Рафинирана, бяла захар, суха, при пипане не лепне. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Вкус – сладък, без страничен привкус. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакована в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг. |
|  | Пудра захар 0.500 кг | кг | 250 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна, прахообразна маса, чужди примеси не се допускат. Вкус- сладък, без страничен привкус 2. Да е опакована в полиетиленови пликове с нетна маса от **500 гр** |
|  | Бисквити обикновенни 0.130 кг. | кг | 220 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Бисквитите да са обикновени с краве масло, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус. 2. Да бъдат в опаковки от 0,130 кг |
|  | Бисквити чаени 0.150 кг. | кг | 300 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Бисквитите да са обикновени с краве масло, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус. 2. Да бъдат в опаковки от 0,150 кг. |
|  | Бисквити Закуска 0.330 кг. | кг | 300 | ТД на производителя. |
|  | Суха паста - 0,030 кг. | бр | 3000 | ТД на производителя. |
|  | Шоколадово руло 200гр. | бр | 6300 | ТД на производителя. |
|  | Вафли 0.055 кг. | бр | 3000 | ТД на производителя. |
|  | Мед пчелен 100 % | кг | 300 | ТД на производителя. |
|  | Мед пчелен доза 0.010 кг. | бр  | 5000 | ТД на производителя. |
|  | Олио - 1 л. | л | 3000 | ТД на производителя. |
|  | Сол - 1 кг. | кг | 600 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Бяла на цвят, ситна, на вкус чисто солен или с много слаб горчив привкус, мирис не се допуска. 2. Да е опакована в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг. |
|  | Оцет винен - 0,700 л. | бр. | 200 | По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания: 1. Оцетът да е винен. Бистър или леко опалесциращ, без утайка цвят, характерен за вида оцет и кисел приятен вкус , характерен мирис. 2. Оцетът да е в PVC бутилки с вместимост 0,7 л. |
|  | Леща - 1 кг. | кг. | 500 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за лещата миризми. Чужди примеси и видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Лещата да се опакова в полиетиленови пликове с маса нето 1 кг. |
|  | Грухана пшеница | кг | 200 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Развити, здрави пшеничени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на пшеница, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за пшеницата миризми. Чужди примеси и видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Пшеницата да се опакова в полиетиленови пликове с маса нето 0,500 кг.  |
|  | Канела - 0,010 кг. | бр. | 200 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Фино смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят – характерен. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг. |
|  | Дафинов лист - 0,010 кг. | бр. | 150 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди примеси не се допускат. Салмонела да не се установява. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг. |
|  | Чубрица 1 кг. | кг. | 60 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението „градинска чубрица”. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват. 2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг. |
|  | Джоджен - сух - 0,010 кг. | бр. | 300 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Смлени листа от растението джоджен. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг. |
|  | Бульони- 0,010 кг. 48 бр./кутия | бр. | 9000 | По Технологична документация на производителя |
|  | Червен пипер 0,500 кг. | кг.  | 60 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят – характерен за червения пипер. Вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Мирис – специфичен, без страничен мирис. Странични несвойствени примеси не се допускат. 2. Да е опакован в пакети по 0,500 кг. |
|  | Черен пипер - 0,500 кг. | кг. | 20 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Смлян черен пипер. Вкус - лютив , без страничен привкус и без страничен мирис. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг. |
|  | Зрял фасул 1 кг. | кг. | 700 | По Технологична документация на производителя |
|  | Ориз 1кг. | кг. | 2300 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Обли зърна с бяло оцветяване, да не е брашнясал и без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Цвят – бял 23 до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Странични видими примеси да не се установяват. Начупеност на зърната до 15 %. 2. Оризът да е опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг. |
|  | Халва | кг. | 200 | По Технологична документация на производителя |
|  | Лимонов сок 0.250л. | бр. | 90 | По Технологична документация на производителя |
|  | Чай / плодов или билков - кутия 20бр/ | бр. | 500 | 37.1 По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Добре изсушени плодове. Цвят – характерен за вида плод. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис. 2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия.* 1. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Добре изсушени билки. Цвят – характерен за вида чай. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис. 2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия
 |
|  | Топинг 1 кг. | бр. | 300 | По Технологична документация на производителя |
|  | Картофено пюре на прах 1 кг | бр. | 500 | По Технологична документация на производителя |
|  | Локум 0.140 кг | бр. | 700 | По Технологична документация на производителя |
|  | Маргарин 0.250 кг | бр. | 900 | По Технологична документация на производителя |
|  | Маргарин 0.500 кг | бр. | 900 | По Технологична документация на производителя |
|  | Майонеза 5 кг. Кофа | кг. | 300 | По Технологична документация на производителя |
|  | Майонеза 0.250 кг | бр. | 3300 | По Технологична документация на производителя |
| **Периодична доставка по заявка на яйца** |
|  | Яйца клас "А" размер L | бр. | 55000 | По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер М. 2. Яйцата да се съхраняват при температура от +5ºС до +18 °C. 3. Яйцата да са опаковани в кутии по 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца. Салмонела да не се установява. |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|   | **Доставка на хляб** |
|  Наименование  | Мярка | Прогнозно количество за 36 месеца |
| **1** | **2** | **3** |
| Хляб "Бял" 0.650 кг. | бр | **30000** |
| Хляб "Долруджа" 0.650 кг. | бр | **40000** |
| Хляб "Типов" 0.650 кг. | бр | **38000** |
| Хляб "Пълнозърнест" 0.650 кг. | бр | **25000** |

След всички посочени стандарти следва да се чете или еквивалент.

\* Под „еквивалент” са артикули, които напълно съответстват на характеристиките и показателите, както и на техните стойности, посочени в изброените утвърдени и браншови стандарти.

**Забележка: Сезонните плодове и зеленчуци се поръчват през периода на най-голямо предлагане.**