**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

**ЗА ИЗПЪЛНРНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:**

„Доставка, след предварителна заявка на хранителни продукти за нуждите на детски градини на територията на Община Перник по обособени позиции, както следва:

Обособена позиция №1: Доставка на Месо, риба и месни продукти, Мляко и млечни продукти, Пакетирани стоки и тестени изделия, варива и подправки, Плодове и зеленчуци, Консерви - плодови и зеленчукови и яйца

Обособена позиция № 2 Доставка на Хляб и хлебни изделия.“

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: ДГ № 1 "МИНЬОРЧЕ", ДГ № 2 „РОДОЛЮБЧЕ“, ДГ № 3 „ПРОЛЕТЕН ЦВЯТ“+ ДГ с. Драгичево, ДГ № 4 “ЧУДЕН СВЯТ“, ДГ № 5 „ВЕЛА ПЕЕВА“, ДГ “ПРОЛЕТ“, ДГ № 6 „БЪЛГАРЧЕ“, ДГ № 8 “ИЗВОРЧЕ“, ДГ № 9 “КАЛИНА МАЛИНА“, ДГ № 11 „ЗНАМЕ НА МИРА“, ДГ № 12 “РАДОСТ“, ДГ № 14 “СЛАВЕЙЧЕ“, ДГ № 15 „РАЙНА КНЯГИНЯН“ и ДГ „ВАЛЕНТИНА ТЕРЕШКОВА“ трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

**1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ**

* Закон за храните.
* Наредба № 6 от 10.08.2011г за здравословното хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст в детските заведения
* Наредба № 2 от 07.03.2013г. за здравословното хранене на децата от 0 до 3 годишна възраст в детските заведения
* Наредба № 1 от 26.01.2016г.за хигиената на храните
* Наредба № 1 от 09.01.2008г.за изискванията за търговия с яйця
* Наредба за изискванията за етикирането и представянетао на храните
* Наредба № 16 от 28.05.2010г.за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци
* Наредба за изискванията към пчелния мед,предназначен за консумация от човека
* Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека
* Наредба № 8 от 04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните,предлагани в детските заведения и училищата,както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици
* Регламент /ЕО/ № 852/2004 на Европейски парламанти на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните
* Регламент /ЕО/№ 853/2004 на Европейски парламент на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход
* 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 година за определяне на подробни правила за прилагането на регламент /ЕО/ № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

**2. Специфични изисквания**

1. Хранте 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.

***Специфични изисквания към месото и месните продукти***

1. **Пиле грил цяло замразено** – *2861 кг*.- ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. 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, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг
2. **Пилешко бутче замразено –** *3785 кг.-* ТД на производителя.
3. **Пилешко филе/натурално/ замразено съгласно –***1834 кг -*ТД на ппроизводителя.
4. **Пиле грил цяло охладено –** *5500 кг.-* ТД на ппроизводителя.
5. **Пуешко месо бутче замразено –** *5505 кг.-* ТД на производителя.
6. **Пуйка замразена –** *5105 кг.-* 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.
7. **Агнешки бут с кост замразен –** *2865 кг.-* ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ за агнешко месо
8. **Заек цял замразен –** *2800 кг.-* ТД на производителя. Месото трябва да е добито от здрави лагоморфни в одобрени предприятие съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004 ЕС.
9. **Кайма 60 % свинско/40% телешко УС "Стара планина"-** *6590 кг.-* УС „Стара планина“. Външен вид-хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини. Цвят-бледокафяв до червен. Мирис-свойствен за прясно месо. Смес от телешко и свинско месо в съотношение 40:60.
10. **Свинско месо бут без кост замразено –** *5055 кг.-* ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
11. **Свинско месо плешка без кост замразено -** *8952 кг. -* ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
12. **Риба Хек филе замразено -** *4924 кг.-* ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса C
13. **Риба бяла филе замразено -***5490 кг.-* ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса C
14. **Риба Скумрия филе -** *6215 кг.-* ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса C
15. **Риба Мерлуза филе -***6650 кг.-* ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса C
16. **Телешко месо шол замразен -***727 кг.-* ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на телешко месо.
17. **Сух шпек УС "Стара планина" -***1100 кг.-* УС „Стара планина“.
18. **Пастет детски 0,180 кг -** *1393* *кг. -* ТД на производителя. Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон,сол и подправки.
19. **Шунка пуешка - мазнини до 16%, сол до 1.5% -** *2800 кг.-* Консистенция плътно еластична. Мирис и вкус - специфичен, приятен, без страничен мирис и привкус. Шунката да е пуешка, охладена и да се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
20. **Малотраен колбас УС"Стара планина"-** *3300 кг.-* УС „Стара планина“.
21. **Кренвирши УС "Стара планина" -** *1435 кг. -* УС „Стара планина“.
22. **Кайма 100 % телешка** *- 40 кг.-* Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Цвят-бледорозово-кафяв със сив оттенък. Мека, пластична.Не се допуска мирис на запарено и несвойствен мирис.

\*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 градини 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 градини 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 производителя

Предлаганото 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 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 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 80 % 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 80 % от целия срок на годност.

***Специфични изисквания към мляко и млечни продукти***

1. **Прясно мляко 1.5% УХТ -** *29536 л.-* ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис- специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис. Масленост- 1.5 %
2. **Прясно мляко 3% УХТ** -*58162 л.* ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис- специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис. Масленост- 3 %
3. **Прясно мляко 2 % плик -** *31158 л.-* ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко,растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост-2%.
4. **Прясно мляко 3% плик -** *30825 л.* -ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко,растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост-3%.
5. **Плодово прясно мляко с парчета плод 0.250 кг.съгласно Нар. №8 /2018 -** *5625 бр.-* Произведен в съответствие ТД на производителя. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата и температурата на съхранение.
6. **Плодово кисело мляко с парчета плод 0.200 кг.съгласно Нар. №8 /2018 -** *6563 бр.-* Произведен в съответствие ТД на производителя. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата и температурата на съхранение.
7. **Кисело мляко 2% от 0,400 кг. БДС 12:2010 -** *30462 кг***.-**БДС 12:2010. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост 2%. Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
8. **Кисело мляко 3 % от 0.400 кг. БДС 12:2010-** *50052 кг.* **-** Произведен в съответствие със стандарт БДС 12:2010. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко сгъстители. Масленост -3%.Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна,сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
9. **Кисело мляко 3.6% от 0,400 кг. БДС 12:2010 -** *33570 кг.-* Произведен в съответствие със стандарт БДС 12:2010. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко сгъстители. Масленост -3.6%.Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна,сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
10. **Масло 82% масленост -** *6963 кг.-* ТД на производителя. От получена прясна пастьоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден.Мирис и аромат-специфични, ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.
11. **Сирене краве по БДС 15:2010 -** *8542 кг.-* Произведен в съответствие със стандарт БДС 15:2010. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Разрезна повърхност и строеж-гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластовете, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабокремав оттенък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност.
12. **Кашкавал БДС 14:2010 -** *5685 кг.-* Произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010.Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Мирис, вкус и аромат- специфичен.Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство.
13. **Топено сирене без растителни мазнини -** *5125 кг.-* ТД на производителя. Консистенцията да е мека, мажеща се, еднородна. Цвят – кремавобял до светложьлт, еднороден
14. **Крема сирене без растителни мазнини 0.125 кг.-** *3565 бр.-* ТД на производителя.Сиренето крема да е с бял еднороден цвят, вкус и мирис специфични, без страничен мирис и привкус, консистенция – мека, нежна, мажеща се.
15. **Извара -** *335 кг.-*ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма
16. **Цедено кисело мляко 10 % кофичка 1 кг***.- 52 кг.-*Произведен в съответствие със ТД на производителя. Без съдържание на сухо мляко и сгъстители. Масленост - 10 %.Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна,сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.

***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 80 % от целия срок на годност.

**Пакетирани стоки и тестени изделия, варива и подправки**

1. **Зрял боб клас I -** *5040 кг.* **-** Бял боб І-во качество със средно едри зърна без примеси. В пакети по 1 кг. Да отговаря на Наредба № 8 /04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата
2. **Леща -** *4175 кг. -* Леща І-во качество, в пакети по 1 кг. Да отговаря на Наредба № 8/04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД на производителя , в пакет по 1кг.
3. **Грухана пшеница от 0,500 кг -** *2401 кг.* **-** Грухана пшеница І-во качество. Пакетирано в пакети по 0.500 кг. Да отговаря на Наредба № 8/04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД на производителя
4. **Ориз -** *9710 кг.* **-** Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване в пакети по 1 кг. Да отговаря на Наредба № 8/04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД на производителя.
5. **Сол йодирана с калиев йодит 1 кг -** *1245 кг.***-** Да отговаря на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001г.(ДВ., бр.11 от 2001г.) или еквивалентна ТД на производителя.
6. **Слънчогледово масло PVC 1 л - БС -** *7699 л.-* БС 01/2016. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят.
7. **Зехтин Екстра вълджин 0.700 л. -** *5660 бр. -* ТД на производителя.
8. **Червен пипер от 0,500 кг -** *87 кг. -* ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по ASTA- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
9. **Сода "Бикарбонат" 0,100 кг -** *292 бр.-* ТД на производителя. 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.
10. **Ванилия 0,2 гр -** *22140 бр.-* ТД на производителя.
11. **Какао 0,050 кг -** *2170 бр.-* ТД на производителя.
12. **Какао -** *180 кг. -* ТД на производителя.
13. **Чай без оцветители и овкусители -кутия 20 бр. -** *2608 бр.-* ТД на производителя.
14. **Чубрица ронена от 0,010 кг -** *3030 бр. -* ТД на производителя. 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.
15. **Джоджeн сух от 0,010 кг -** *818 бр.-* ТД на производителя. 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.
16. **Зеленчукова подправка 0,90 гр.-** *400 бр.* **-** ТД на производителя.
17. **Галета -** *100 кг.*- ТД на производителя.
18. **Целина суха 0.010 кг. -** *1080 бр.-* ТД на производителя. 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.
19. **Овесени ядки фини 1 кг -** *2360 кг.-* ТД на производителя. Без оцветители.
20. **Оцет 0,700 л винен -** *186 бр.* - ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота- бистър, без утайка. Цвят- виненочервен. Вкус и мирис - кисел, характерен за оцета.
21. **Мюсли - зърнена закуска с шест вида плод и ядки -** *3170 кг.* **-** ТД на производителя
22. **Корнфлейкс натурален -** *1030 кг.-* ТД на производителя
23. **Корнфлейкс шоколадови топчета -** *2305 кг.-*ТД на производителя
24. **Дафинов лист 0,010 кг -** *605 бр.-* ТД на производителя. 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.
25. **Бакпулвер 0,010 кг -**  *1203 бр. -* ТД на производителя. 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.
26. **Черен пипер 0,010 кг -** *410 бр*.- ТД на производителя. 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.
27. **Канела 0,010 кг -** *1640 бр. -* ТД на производителя. 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.
28. **Макарони без оцветители 0,400 кг -** *3004 кг. -* ТД на производителя.

Без оцветители.

1. **Макарони пълнозърнести 0,400 кг -** *2500 кг. -* ТД на производителя.

Без оцветители.

1. **Юфка тип "домашна" -** *211 кг.-* ТД на производителя.

Без оцветители.

1. **Юфка без оцветители 0,400 кг-** *2724 кг.-* ТД на производителя.

Без оцветители.

1. **Фиде без оцветители 0,400 кг -** *281 кг.-* ТД на производителя.

Без оцветители.

1. **Кус-кус без оцветители 0,400 кг -** *2518 кг.-* ТД на производителя.

Без оцветители.

1. **Бисквити обикновени без хидрогенирани и частично хидрог. раст. мазнини0,130 кг -** *6006 кг.-* ТД на производителя. Без оцветители и хидрогенирани и частично хидрог. раст. мазнини .
2. **Бисквити чаени пакет без хидрогенирани и частично хидрог. раст. мазнини 0,150 кг -** *3211 кг. -* ТД на производителя. Без оцветители и хидрогенирани и частично хидрог. раст. мазнини .
3. **Бисквити с овесени ядки 0.215 кг. -** *4118 кг. -* ТД на производителя. Без оцветители
4. **Бишкоти без оцветители и консерванти 0.400 кг. -** *3800кг.-* Да отговаря на № 8/04.12.2018г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Без оцветители
5. **Нахут -** *1800 кг.* **-** ТД на производителя.
6. **Брашно, бяло разф.-1кг УС "България" -** *7899 кг. -* Произведено съгласно БС01 /2011 . Цвят-бял до светлокремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
7. **Брашно пълнозърнесто 1 кг. -** *5560 кг.-* ТД на производителя.
8. **Нишесте натурално - 0,060 кг -** *6864 бр.-* ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте.
9. **Нишесте натурално -** *1600 кг. -* ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте.
10. **Качамак 0,500 кг -** *3000 бр -* ТД на производителя.
11. **Грис разф. 1 кг. -** *710 кг. -* ТД на производителя.
12. **Грис царевичен 1 кг. -** *700 кг. -* ТД на производителя.
13. **Спагети - 0.500 кг. -** *829 кг. -* ТД на производителя. Без оцветители.
14. **Спагети пълнозърнести -** *800 кг. -* ТД на производителя. Без оцветители.
15. **Кори за баница точени -** *3000 кг. -* ТД на производителя.
16. **Бутер тесто 0.**800 кг. - *2500 кг. -*  ТД на производителя.
17. **Тестена закуска Тутманик0.100 кг. -** *200 бр.-* Произведена от банично тесто с растително масло, пълнеж от бяло саламурено краве сирене. Тегло – 0.100 кг. Опаковка в полиетиленови пликчета. Да отговаря на изискванията на чл.26 от Наредба № 8/.04.12.2018 г на МЗХ.
18. **Тестена закуска Баничка със сирене 0.100кг. -** *410 бр.-*Произведена от банично тесто с растително масло, пълнеж от бяло саламурено краве сирене. Тегло – 0.100 кг. Опаковка в полиетиленови пликчета. Да отговаря на изискванията на чл.26 от Наредба № 8/04.12.2018 г на МЗХ.
19. **Тестена закуска Кифла с мармалад 0.100кг. -** *1225 бр.* - От козуначено тесто, с мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар. Тегло – 0.110 кг. Опаковка в полиетиленови пликчета. Да отговаря на изискванията на Наредба № 8/04.12.2018г. на МЗХ.
20. **Сухар -** *340 кг. -* ТД на производителя.
21. **Мая за хляб 0.042 кг.** - *1679 кг. -*ТД на производителя.
22. **Захар рафинирана бяла -** *11080 кг. -* Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
23. **Пудра захар 500 гр.** - *288 кг. -* Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
24. **Мед 100% -** *90 кг. -* Да отговаря на Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС №196 от 28.08.2002г. и Регламент № 135/2004г. или еквивалента ТД на производителя.
25. **Халва -** *530 кг. -* ТД на производителя. Без оцветители*.*
26. **Лимонов сок 0.250 л.-** 100 бр - ТД на производителя.
27. **Копър сух 0.010 кг.-** *160 бр.-* ТД на производителя. 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.
28. **Магданоз сух 0.010 кг.-** *1140 бр. -* ТД на производителя. 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.
29. **Чесън сух 0.010 кг.-** *150 бр. -* ТД на производителя. 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.

***\*****Варивата и пакетираните стоки трябва да отговарят на следните изисквания : ТД на производителя, с нормално развити цели и здрави зърна, с типичен цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и увредени от вредители, чисти и без наличие на чужди примеси, да нямат неспецифичен мирис и/или вкус, без живи или мъртви вредители.*

*Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.*

*Всички хранителните 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 хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.*

*Всички хранителни продукти да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.*

*Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 80 % от целия срок на годност.*

**Плодове и зеленчуци, консерви - плодови и зеленчукови, замарзени зеленчуци**

1. **Кромид лук -** *6494 кг.-* 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.
2. **Чеснов лук-** *51 кг.-* 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.
3. **Праз лук -** *940 кг.***-** 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.
4. **Зеле -** *7890 кг.***-** 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**.**
5. **Картофи -** *36375 кг.***-** 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.
6. **Моркови -** *7075 кг.-* 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.
7. **Моркови замразени пакет 2.500 кг. -** *3958 кг.* **-** По ТД 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.
8. **Краставици -** *6613 кг.-* 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.
9. **Тиквички -** *1155 кг.-* 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.
10. **Тиквички замразени пакет 2.500 кг. -** *2250 кг.-* По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени тиквички, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с нетна маса от 2,500 кг.
11. **Домати -** *4560 кг. -* Да отговарят на изискванията за качество в съответствие 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 минимум на СПС ,,клас I”.
12. **Целина глави -** *18 кг. -* 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
13. **Пиперки -** *205 кг.-* 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.
14. **Магданоз -** *3045 вр.-* 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.
15. **Копър -** *1400 вр.* **-** 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**.**
16. **Спанак -** *161 кг.***-** 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.
17. **Спанак замразен -** *484 кг.* **-** По ТД 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.
18. **Кайсии -** *2970 кг -* 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.
19. **Дини -** *7130 кг. -* 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.
20. **Праскови -** *1722 кг.***-** 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”.
21. **Ябълки -** *57807 кг.***-** 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”.
22. **Лимони -** *824 кг.* **-** 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”.
23. **Портокали -** *10180 кг.-* 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”.
24. **Мандарини -** *7225 кг.-* 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”.
25. **Грейпфрут -** *5568 кг.-* 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.
26. **Банани -** *9530 кг.-* Да отговарят на изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 1333/2011 на Комисията от 19 декември 2011 година за определяне на пазарните стандарти за 34 бананите, правилата за контрола по спазването на тези пазарни стандарти и изискванията за уведомленията в сектора на бананите, клас І.
27. **Сини сливи -** *1650 кг-*  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.
28. **Нектарини -** *1732 кг.-* 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”.
29. **Череши -** *1100 кг.* **-** 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.
30. **Круши -** *9760 кг. -* Да отговарят на изискванията за качество в съответствие 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.
31. **Пъпеши-** *4551 кг.-* 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.
32. **Ягоди -** *2825 кг.* **-** 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”.
33. **Малини-** *3152 кг.-* 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”.
34. **Киви -** *5048 кг.***-** 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”.
35. **Грозде** *- 5670 кг.* **-** 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”.
36. **Тиква -** *540 кг.* **-** 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.
37. **Зелен фасул -** *4120 кг.* **-** 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.
38. **Зелен фасул - замразен пакет 2.500 кг.-** *88 кг.* - По ТД 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.
39. **Ряпа -** *750 кг.***-** 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.
40. **Репички връзка -** *1500 бр.* **-** 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.
41. **Марули -** *1500 бр.* **-** Да отговарят на изискванията за качество в съответствие 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”.
42. **Карфиол -** *31 кг.* **-** 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.
43. **Карфиол замразен пакет 2.500 кг.-** *1350 кг.* **-** По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Карфиол в техническа зрялост, нарязан на розетки, чисти, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг.
44. **Бамя -** *1050 кг.* **-** 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.
45. **Бамя замразена пакет 2.500 кг -** *1450 кг****.* -** По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Бамя в техническа зрялост, чисти, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг.
46. **Броколи замразени пакет 2.500 кг -** *1450 кг.-* По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Броколи в техническа зрялост, нарязани на розетки, чисти, със зелен цвят, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.
47. **Царевица замразена 2.500 кг.-** *1635 кг.* **-** По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.
48. **Брюкселско зеле замразено пакет 2.500 кг -** *1525 кг.-* По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразено брюкселско зеле 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.
49. **Чушки бушени замразени пакет 2.500 кг-** *1920 кг.***-** По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени чушки бушени, без видими примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.
50. **Чушки печени белени замразени пакет 2.500 кг -** *1850 кг.* **-** По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени чушки белени, без видими примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.
51. **Зеленчукова супа замразена пакет 2.500 кг -** *1750 кг.*- По ТД 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 нетнамаса от 2,500 кг.
52. **Замразен зеленчуков микс пакет 2.500 кг -** *1950 кг.* **-** По ТД 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.
53. **Цвекло червено -** *176 кг.* **-** 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**.**
54. **Орехови ядки-** *83 кг. -*ТД на производителя. Без оцветители.
55. **Стафиди сушени 0,500 кг. -** *133 кг.*- По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мирис и цвят –характерен за стафиди. Чужди примеси не се допускат.
56. **Сушени плодове Микс - *412 кг.-*** По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мирис и цвят –характерен за сушени плодове. Чужди примеси не се допускат.
57. **Гъби консерва 0.580 кг-** *120 бр*.- ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
58. **Гъби замразени пакет 2.500 кг**. - *100 кг.-* По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени гъби, нарязани, без видими примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.
59. **Гювеч - консерва 0,680 кг -** *184 бр.* **-** По ТД 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.
60. **Гювеч замразен 2.500 кг. Пакет -** *1650 кг.-* По ТД 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.
61. **Краставички - консерва 0,680 кг -** *4500 бр. -* ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
62. **Домати консерва 0.680 кг буркан белени -** *20720 бр.-* По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Домати цели белени, 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.
63. **Зелен фасул консерва 0.680кг буркан -** *3650 бр***. -** По ТД 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.
64. **Грах консерва 0.680кг буркан** *- 6250 бр. -* По ТД 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 0.680кг. Бомбаж да не се установява.
65. **Грах метална кутия 0.800 -** *5800 бр.-* По ТД 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 метални кутии с маса нето 0.800кг. Бомбаж да не се установява.
66. **Грах замразен пакет 2.500 кг. -** *220 кг***.-** По ТД 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
67. **Лютеница буркан 0.314 кг без консерванти БС -** *5158 бр.***-** Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент. 2. Стъклени буркани по 0.314 кг
68. **Лютеница буркан 0.560 кг без консерванти БС -** *5125 бр.-* Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент. 2. Стъклени буркани по 0.560 кг
69. **Лютеница без консерванти БС кофа 5 кг. -** *1350 кг***.-** Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент. 2. Кофи 5 кг
70. **Конфитюр с над 60% плодово съдържание-0,360кг -** *4600 бр.-* По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис. Съдържание на плод минимум 60 % и захар до 50 %. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360 кг. Бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци не се допускат
71. **Компот 0.680 кг буркан -** *7790 бр. -* По ТД 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.
72. **Натурален сок 100% 0.250 л. -** *13160 бр.* **-** 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 0,250 л.
73. **Натурален сок 100% кутия от 1 л -** *5571 л.*- По ТД 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.
74. **Нектар 50% кутия 1л. - *10020 л. -*** По ТД на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Разредено пюре от плод 50%, с добавена захар. 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.
75. **Плодов сироп /топинг/ 1 кг -** *118 кг.* **-** По ТД на производителя
76. **Доматено пюре с не по-малко от 22% сухо вещество от 0,680 кг. -** *1179 бр.-* По ТД 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 стъклени буркани 0.680 кг, херметически затворени. Бомбаж да не се установява.
77. **Доматено пюре с не по-малко от 22% сухо вещество кофа 5 кг -** *1250 кг. -* По ТД 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 кофи 5 кг, херметически затворени.
78. **Паприкаш консерва 0.680 кг буркан -** *4690 бр. -* По ТД 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.
79. **Мармалад шипков 0,360кг буркан -** *2800 бр.* **-** По ТД 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.
80. **Маслини без костилка -** *546 кг.-* По ТД 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 2.000 кг.

*\* Плодовете и зеленчуците 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 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 г.относно проверките за съответствие със стандартите за търговия, приложими за пресните плодове и зеленчуци.*

*Плодовете 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.*

*- 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 (EO) 543/2011 на Комисията.*

*Южните плодове 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.*

*Плодовете и зеленчуците да се доставят с подходящи транспортни средства, съгласно изискванията на Приложение 2, Глава ІV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004 г.) и Глава 3, Раздел ІV на Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните (обн.ДВ, бр.55 от 2006 г.).*

1. **Птичи яйца - клас А - размер L -** *239555 бр.-*По ТД 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 кори по 30 броя, поставени в кашони по 180 бр, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца. Салмонела да не се установява.

\* *Яйцата - трябва да отговарят на :*

*- Наредба № 1/09.01.2008 г. или на еквивалентна ТД на производителя - да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето*

*-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.*

Хляб

**1.** **Хляб "Добруджа" УС "България" 0.650 кг. -** *46060 бр.-* Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 03/2011 „България” или еквивалент. 2. Нарязан с маса нето 0,650 кг.

**2. Хляб Пълнозърнест 0.650 кг. -** *23505 бр.-* По ТД на производителя

**3. Хляб "Бял" УС "България" 0.650 кг. -** *25450 бр*.- Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 02/2011 „България” или еквивалент. 2. Нарязан с маса нето 0,650 *кг.*

**4. Хляб "Типов" УС "България" 0.650кг. -** *20986 бр.-* Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 04/2011 „България” или еквивалент. 2. Нарязан с маса нето 0,650 кг.

**5. Хляб "Ръжен" 0.400 кг. -** *15500 бр. -* По ТД на производителя

*\*Хлябът и хлебните изделия трябва да се доставят от обекти, които са одобрени и регистрирани съгласно изискванията на Закона на храните.*

*Хлябът, произвеждан в голямо разнообразие от различни асортименти, трябва да отговаря на показатели заложени в ТД на производителя и УС „България“ и опакован в индивидуални опаковки, с разнообразна форма, цял или нарязан на филийки, без деформации, повърхност - гладка, без механични замърсявания, нормално изпечен, средата - без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането, шупливост - равномерна, еластичност - след натискане да възстановява първоначалната си форма, вкус и мирис - приятни и характерни за типа хляб, без страничен привкус и мирис, хрускане при сдъвкване - не се допуска, без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки*