

РАЗДЕЛ III. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Предмет на обществената поръчка

Обществената поръчка с предмет: „**Доставка на хранителни продукти за нуждите на общински заведения на територията на Община Гурково по обособени позиции:**

№1. Хляб и хлебни изделия;

№2. Мляко и млечни продукти;

№3. Месо и месни продукти;

№4. Плодове и зеленчуци- пресни;

№ 5. Консерви и замразени храни;

№ 6. Пакетирани хранителни продукти, варива, подправки и други храни;

2. Нормативни изисквания към доставяните хранителни продукти

Доставяните хранителни продукти трябва да отговарят на изисквания на:

- Закон за храните ; ДВ, бр. 90 от 15.10.1999г.
- Наредба № 9 от 16.09.2011г. 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 (Загл. Доп.-ДВ, бр.60 от 2012г.), издадена от министъра на земеделието и храните, обн.,ДВ, бр.73 от 20.09.2011г., в сила от 20.09.2011г., изм. и доп., бр.60 от 7.08.2012г.);
- Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 9 от 16.09.2011г. 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 (ДВ, бр.73 от 20.09.2011г.), в сила от 03.11.2015г. издадена от Министъра на земеделието и храните. Обн. ДВ. бр.85 от 03.11.2015г.;
- Наредба № 6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, издадена от министъра на здравеопазването, обн.,ДВ, бр.65 от 23.08.2011г., в сила от 15.09.2011г.;
- Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министерството на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.;
- Наредба № 1 от 26.01. 2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 10 от 05.02.2016г.);
- Наредба 1 от 09.01.2008г. за изискванията за търговия с яйца , ДВ, бр.7 от 22.01.2008г.
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр.102 от 12.12.2014г.
- наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата , предназначена за питейно- битови цели, ДВ , бр.30 от 28.03.2001г.
- Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите , различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ , бр. 51 от 26.06.2007 г , ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.

- Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.
- Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци (обн. ДВ бр. 43/08.10.2010 г., доп. ДВ бр.44/17.05.2013 г.);
- Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ 12/13.02.2015 г.);
- Наредба № 4 от 19.02.2008 г. за специфичните изискванията при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и млечни продукти (обн. ДВ 23/29.02.2008 г.);
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни (обн. ДВ 114/06.12.2002 г.);
- Наредба за изискванията към храните със специално предназначение (обн. ДВ 107/15.11.2002 г.);
- Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти (обн. ДВ 107/15.11.2002 г.);
- Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека (обн. ДВ 85/05.09.2002 г.);
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желеята, мармалади, желе- мармалади и подсладено пюре от кестени (обн. ДВ 19/28.02.2003 г.);
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека (обн. ДВ 89/20.09.2003 г.);
- Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни (обн. ДВ 110/21.12.2007 г.);
- Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо от и черен дроб от домашни птици (обн. ДВ 29/07.04.2006 г.);
- Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо от и черен дроб от домашни птици (обн. ДВ 29/07.04.2006 г.);
- Наредба за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца (обн. ДВ 55/25.06.2004 г.);
- Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти (обн. ДВ бр.83/19.10.1984 г.);
- Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни (обн. ДВ бр.9/03.02.2015 г.);
- Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните (обн. ДВ бр.14/20.02.2015 г.);
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни (обн. ДВ бр.114/06.12.2002 г., изм. И доп. ДВ бр. 84/27.09.2013 г.);
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 г. относно храните и здравните претенции за храните;
- Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 г. относно биологичното производство и етикетиранието на биологичните продукти;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. относно

селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;

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

- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните;

- 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;

3. Място на изпълнение

- Детска градина „Латинка” гр. Гурково;
- Детска градина „Латинка”, филиал с. Паничерево, общ. Гурково;
- Домашен Социален Патронаж гр. Гурково;

4. Изисквания към доставките

4.1. Общи

Доставените хранителни продукти следва:

- да бъдат придружавани при всяка една доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по артикули, количествата им, партиден номер за всяка от тях, както и други данни, съгласно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукт;

- да бъдат придружавани при всяка една доставка с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях;

- да имат добър търговски вид;

- всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и да притежава остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 75% от общия срок на годност, обявен от производителя.

4.2. Транспорт

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение (замразени, охладени,) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OVL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 1 от 26.01. 2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 10 от 05.02.2016 г.).

II. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ, ПРЕДМЕТ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА ПО ОТДЕЛНИТЕ ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ

1. Обособена позиция №№ 1: „Хляб и хлебни изделия”

Вид хранителни стоки	Описание
Хляб "Бял" по УС "България" /нарязан/	Произведен по утвърден стандарт "България". Състав: Пшеничено

	брашно тип 500 вода питейна, готварска сол, мая. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. Съдържа пшеничен глютен.
Хляб- пълнозърнес /нарязан/	По ТД на производителя. Без оцветители.
Фини кори без консерванти	ТД на производителя. Състав - вода, брашно, подобрители; на разточени финни листи; в опаковка 0.500 кг
Брашно "Бяло" по УС "България" УС 01/2011	Утвърден стандарт "България"
Брашно „Бяло”	По ТД на производителя.
Мая за хляб	По ТД на производителя.
Галета	Бяла, мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол, по ТД на производителя. Пакет/500 гр.

2. Обособена позиция №2. Мляко и млечни продукти

<i>Вид хранителни стоки</i>	<i>Описание</i>
Кисело краве мляко 2%	БДС 12:2010. Състояние - гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак и върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество - над 8,5 %, киселинност - Т- 100-110. Без растителни мазнини, консерванти и сгъстители.
Кисело краве мляко 3,6 %	БДС 12:2010. Състояние - гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак и върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество - над 8,5 %, киселинност - Т- 100-110. Без

	растителни мазнини, консерванти и сгъстители.
Прясно пастъоризирано краве мляко 2 %, /опаковка 1 л./ по БДС	Да отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, точка III (3) на Регламент 853/2004. 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 странични или неприятен привкус и мирис.
Прясно пастъоризирано краве мляко 3,6 %, /опаковка 1 л./ по БДС	Да отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, точка III (3) на Регламент 853/2004. 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 странични или неприятен привкус и мирис.
Българско бяло саламурено сирене от краве мляко	БДС 15:2010. Консистенция - умерено твърда, еластична. Разрезна повърхност и строеж - гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят - бял със слабocreмав оттенък. Вкус и мирис - специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност. Съдържание на готварска сол до 3,5%
Български кашкавал от краве мляко	по БДС 14:2010, първо качество, пълномаслен, без растителни мазнини. Всяка опаковка е маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат- специфичен. Аромат- свойствен за зрял кашкавал, вкус- умерено солен, без страничен привкус и мирис. Срок на зреене- до 60 дни.

Масло блок от краве мляко - 82% масленост	Да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, точка III на Регламент № 853/2004 и на Регламент № 1308/2013.
Сирене- деликатес	По ТД на производителя.
Кисело мляко	По ТД на производителя.

обособена позиция №3. **Месо и месни продукти**

<i>Вид хранителни стоки</i>	<i>Описание</i>
Пилешко филе без кожа и без кост, охладено и/или замразено	Да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. Да отговарят на изискванията на Регламент № 543/2008г. на Комисиата от 16 юни 2008г., относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент № 1234/2007г. Охладено. По ТД на производителя.
Пилешко месо от бут, без кожа и без кост, охладено и/или замразено	Да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. Да отговарят на изискванията на Регламент № 543/2008г. на Комисиата от 16 юни 2008г., относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент № 1234/2007г. Охладено. По ТД на производителя.
Пилешко бутче и/или замразено	Да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. Да отговарят на изискванията на Регламент № 543/2008г. на Комисиата от 16 юни 2008г., относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент № 1234/2007г. Птиците да са бройлери I-во качество, замразени с температурата в дълбочина на гръдния мускул не по-висока от минус 18 градуса целзийи. По ТД на производителя.
Пиле цяло и/или замразено	Да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. Да отговарят на изискванията на

	<p>Регламент № 543/2008г. на Комисиата от 16 юни 2008г., относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент № 1234/2007г. Птиците да са бройлери I-во качество, замразени с температурата в дълбочина на гръдния мускул не по-висока от минус 18 градуса целзий с минимално тегло не по-ниско от 1100 грама. По ТД на производителя.</p>
Патешки маншон	<p>По ТД на производителя.</p>
Яйца редовни - клас "А"	<p>Да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия на яйца, Регламент 589/2008г. на Комисията от 23 юни 2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент № 1234/2007г. и на Приложение III , раздел X на Регламент № 853/2004г. Яйцата да са клас "А". Да бъдат "пресни" със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снабдяването.С тегло 53-63 гр. Маркирани съгласно Наредба № 1/09.01.2008г. Размер "М"</p>
Свинско месо от бут и/или плешка, без кост и покривни тлъстини, и/или замразено	<p>Да е добито от здрави животни и одобрени предприятия съгласно изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. или да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход и кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара. По ТД на производителя.</p>
Свинско месо - замразено	<p>замразени, по Технологична документация на производителя. Да отговаря на изискванията по Регламент (ЕО) №853/2004 и Наредба №4/2014 или еквивалентно.</p>
Телешко месо от бут и/или от плешка, без кост и покривни тлъстини, охладено и/или замразено	<p>Да е добито от здрави животни и одобрени предприятия съгласно изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. или да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход и кланични</p>

	пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара. Замразен. По ТД на производителя.
Мляно месо, охладено и/или замразено - 60% телешко:40% свинско охладено и/или замразено	Мляно месо (60% телешко : 40% свинско, сол до 1,5%мазнини до 12,5%) без добавки и оцветители по УС „Стара планина“ или еквивалент
Кайма по УС "Стандарт стара планина" или по ТД на производителя	Кайма смес. Стандарт "Стара планина", хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция - мека, пластична, цвят - бледо-кафяв до червен. 40% свинско, 60% телешко в полиетиленови пликкове по 1 кг., без съдържание на соев протеин, съдържание на мазнини - не повече от 12.5 % от общата маса, съдържание на сол- не повече от 1.5 % от общата маса.
Кайма, охладена и/или замръзена- 60% телешка: 40 % свинска	По ТД на производителя.
Колбас- малотраен	ТД на производителя. С еластична консистенция. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
Колбас- кренвирш, наденица	ТД на производителя. С еластична консистенция. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
Риба- филе скумрия, замразено	Да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. Да бъде добре почистена, замразена с температура минус 18 градуса С.
Риба- скумрия, замръзена	Да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. Замразена.
Риба- хек филе	Да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III на Регламент № 853/2004г. Замразена.

обособена позиция №4. Плодове и зеленчуци- пресни.

<i>Вид хранителни стоки</i>	<i>Описание</i>
Ябълки	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Праскови	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Диня	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Пъпеш	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Кайсия	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в

	опаковката.
Киви	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Банани	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Лимони	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Мандарини	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Грозде	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Нектарина	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Портокали	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни

	характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Круши	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да 26 бъдат с добро качество.
Сливи	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Боб зрял	ТД на производителя. Боб I-во качество с нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на чужди примеси. Да няма неспецифичен мирис и/или вкус.
Зелен боб	Трябва да бъде с добро качество, да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Домати- пресни	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Зеле - прясно	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните

	характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Картофи	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Краставици- пресни	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Пипер- пресен	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Моркови	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Гъби- пресни	Трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в

	опаковката.
Лук- пресен	Трябва да бъде с добро качество, да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Лук- стар	Трябва да бъде с добро качество, да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Спанак	Трябва да бъде с добро качество, да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Тиквички	Трябва да бъдат с добро качество, с дължина от 15 до 25 см., да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Чесън	Трябва да бъде с добро качество, да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се 27 незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на

	външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Магданоз	Трябва да бъде с добро качество, да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
Праз	Трябва да бъде с добро качество, да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид, качеството, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.

Обособена позиция №5 Консервирани и замразени храни

Вид хранителни стоки	Описание
Конфитюр от плод съдържание над 45% плодово съдържание и със съдържание на добавена захар под 50%	Съдържание над 45% плод /ягоди, малини, горски плодове, череша, праскови, кайсии, вишни и др./, добавена захар- под 50%-екстра качество-0,360 кг
Пастет	ТД на производителя. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки. Масленост в сухото вещество - не повече от 65%, водно съдържание - не повече от 60%, готварска сол - от 1.2 до 2.00, опаковка: с тегло 0.140 kg.
Мармалад	Плод над 45%- екстра качество- 0,360 кг.
Натурални сокове-плодови и плодово-зеленчукови- 100%	100% плодови и/или зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20% от общата маса на продукта. Да са етикирани съгласно Наредбата за изискванията към соковете от плодове и някои сходни

	продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24.09.2002 г.- 1,00 л.
Домати- консерва	Първо качество. Съотношение не по-малко от 50%, от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркан от 680 гр., херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливкатаи напукани домати, в % не повече от 10%. Да не съдържа консерванти , оцветители и подсладители.
Граха- консерва	БДС 547-77 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани 680 гр. Добре сварен готов за директна консумация, маса на граха - 65%, готварска сол -1.3 до 1.8%. Да не съдържа консерванти , оцветители и подсладители.
Зелен фасул- консерва	Първо качество. Тегло на зеления боб - не по- малко от 60% , стерилизиран консерва в буркан 680 гр. Допускат се единични , недоразвити зърна в заливката, в % не повече от 10%. Да не съдържа консерванти , оцветители и подсладители.
Кисело зеле- консерва	ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркан от 1 700 л. Да не съдържа консерванти , оцветители и подсладители.
Кисели краставици	БДС 2294 -76 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Буркан от 680 гр. Размер на краставичките -от 6 до 9 см. , маса не по-малко от 55%, подправки - 1.5-2.5%, захар-не повече от 2%, киселинност- от 0.6-1.0%. Да не съдържа консерванти , оцветители и подсладители.
Гювеч	Първо качество. Опаковани в буркани -680 гр., херметически затворени и стерилизирани. Да не съдържа консерванти, оцветители и подсладители.
Доматено пюре	Първо качество по ТД на производителя. Над 22 % сухо вещество, като минимум 80 % от сухото вещество да се формира от домати. Буркан от 700 гр. Да не съдържа консерванти , оцветители и подсладители.
Лютеница по БС 01/2011	Да е произведена по браншови стандарт. Първо качество. Буркан от 310 гр.или 0.320 гр. или 0.370 гр. Еднородна, гъста, финно или едро смяна маса с наситен

	червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество -23-25%, готварска сол 1.3-1.7%. Да не съдържа консерванти , оцветители и подсладители.
Гъби консерва	По ТД на производителя. Състав- нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка - от 2 650 кг., херметически затворени и стерилизирани.
Маслини	С гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на цвят черни с размер не по-малък от 1.5 см. до 2 см.
Замразен фасул	ТД на производителя. Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/ 28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Замразен спанак	ТД на производителя. Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/ 28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
Замразен грах	ТД на производителя. Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/ 28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

Обособена позиция №6 Пакетирани хранителни продукти, варива, подправки и други храни

<i>Вид хранителни стоки</i>	<i>Описание</i>
Ориз	Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване в пакети по 1 кг. Да са здрави, цели, чисти,

	без чужди вещества, без вредители и увреждания от вредители, без неспецифичен мирис и/или вкус и с цвят характерен за продукта.
Леща	I-во качество, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества. Да са здрави, цели, чисти, без чужди вещества, без вредители и увреждания от вредители, без неспецифичен мирис и/или вкус и с цвят характерен за продукта. В пакети по 1 кг.
Жито	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, чисто, без наличие на чужди примеси и видимо плесенясване. Пакет/500 гр.
Елда - парена	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
Киноа	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
Макаронени изделия	Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус - свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Пакет/400 гр.
Фиде	Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус - свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Пакет/400 гр.
Кус- кус	Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус - свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Пакет/400 гр.
Грис	ТД на производителя. Пшеничен грис от подбрани
Нишасте, без оцветители	ТД на производителя. Произведено от пшеничено брашно тип 500. Външен вид - прах, цвят бял, вкус-специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13%. Пакет/80 гр.
Нишесте пшенично (карамел, шоколад, ягода)	ТД на производителя. Произведено от пшеничено брашно тип 500. Външен вид - прах, вкус-карамел, шоколад, ягода, без страничен привкус.. Влага не повече от 13%. Пакет/80 гр.
Какао	ТД на производителя

Канела	ТД на производителя
Сол- йодирана с калиев йодат	Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол, в пакети по 1 кг. Калиев йодат - 28-55мг/кг., в съответствие с Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001 г.
Рафинирано слънчогледово олио	Да е произведено по браншови стандарти и да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид - бистро, без утайка, със светложълт цвят и без примеси.
Слънчогледово олио	ТД на производителя
Винен или ябълков оцет	Получен чрез оцетно - кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота - бистър без утайка. Цвят - виненочервен. Вкус и аромат - кисел, приятен, характерен за оцета. Бутилка ПВЦ/700 мл.
Бакпулвер	ТД на производителя
Сода бикарбонат	ТД на производителя
Червен пипер	ТД на производителя
Черен пипер	ТД на производителя
Чубрица, дехидратирана	ТД на производителя
Дафинов лист, дехидратиран	ТД на производителя
Джоджен, дехидратиран	ТД на производителя
Лимонена киселина	ТД на производителя
Магданоз	ТД на производителя
Кимион	ТД на производителя
Ванилия	ТД на производителя
чесън на прах	ТД на производителя
Мая за хляб /суха/	По ТД на производителя.
Чай- билков	Да не съдържат оцветители и овкусители, съгласно Регламент № 1331/2008г. и несъдържащи кофеин. В пакетче /различни видове/ с филтър в кутия по 20 бр.
Мюсли	ТД на производителя. Пакет/200 гр.
Овесени ядки	ТД на производителя. Пакет/200 гр.
Корнфлейкс	натурален. ТД на производителя.
Бисквити закуска	Повърхност релефна и характерна за асортимента , опаковка 0,330 кг
Захар- рафинирана бяла	Рафинирана бяла захар или "Екстра бяла захар" при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11 септември 2002г. Сухи, неслепени, еднородни кристали при

	<p>пипане не лепнат, бели, с блясък , сладки , без страничен привкус , не се допускат чужди примеси. Еднородност на кристалите - рафинирана захар -80%. Съдържание на захароза от сухото вещество не по- малко от 99.9%. Обща пепел не повече от 0.025% и и влага не повече от 0.10%. Пакет.</p>
Мед	<p>Да отговаря на изискванията на Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28 август 2002 г. Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен на меда вкус , сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация. Пчелния мед да е българско производство. Буркан от 900 гр.</p>
Бахар	ТД на производителя
Халва- тахан	<p>Цвят кремов до светло- бежов; консистенция - лесно режеща се и трошаща; без страничен привкус и мирис. Плик от 250 гр.</p>
Пудра захар	По ТД на производителя. Пакет/500 гр.