

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка с предмет „Доставка чрез покупка на хранителни продукти за нуждите на Детска градина 27 "Славейче", гр. Добрич по обособени позиции”

I. При изпълнение предмета на поръчката следва да се извърши доставка чрез покупка на хранителни продукти по обособени позиции.

Прогнозните количества за период на доставка за **12 месеца** за всяка обособена позиция са, както следва:

ОП 1 "ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми, бр. за 12 месеца
1	Хляб Пълнозърнест, без оцветители	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,600 кг.	1600
2	Хляб "Бял" - нарязан	Утвърден стандарт „България“	бр.	Индивидуална опаковка 0,650 кг.	3000
3	Кори за баница	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	400
4	Брашно тип 500	УС № 01/2011	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	800
5	Спагети, кус-кус, макарони, юфка, фиде	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,400 кг.	400
6	Галета	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,200 кг.	60
7	Фини овесени ядки	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	50
8	Мюсли	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	20
9	Грис пшеничен	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	75
10	Нишесте пшенично	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,100 кг.	800
11	Мая за хляб	ТД на производителя	бр.	Индивидуално опакована във фолио 0,042 кг.	300
12	Жито	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	60
13	Корнфлейкс	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	10
14	Ориз - екстра качество	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	200
15	Грис царевичен /качамак/	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	75

ОП 2 "МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Сирене - краве бяло саламурено	БДС 15:2010	кг.	Единична вакуум разфасовка 0,500 кг.	750
2	Кашкавал - краве	БДС 14:2010	кг.	Разфасовка 0,400 кг. - вакуумирана	100
3	Извара, обезсолена	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	50
4	Прясно краве мляко 1,5 % масленост, пастьоризирано	ТД на производителя	бр.	Тетрапак кутия 1 л.	1000
5	Прясно краве мляко 3,5 % масленост пастьоризирано	ТД на производителя	бр.	Тетрапак кутия 1 л.	3200
6	Кисело краве мляко 2 % масленост	БДС 12:2010	бр.	Пластмасова кофичка 0,400 кг.	1000
7	Кисело краве мляко 3,6 % масленост	БДС 12:2010	бр.	Пластмасова кофичка 0,400 кг.	9000

ОП 3 "МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Пилешко бутче цяло натурално - замразено	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	350
2	Пуешко бутче цяло натурално - замразено	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	40
3	Пилешки гърди без кост и кожа - замразени	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	200
4	Свински бут без кост - замразен	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	300
5	Телешко месо - шол натурален - замразен	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1 кг. ÷ 2 кг.	30
6	Агнешки бут/плешка - замразено	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 3 кг. ÷ 5 кг.	30
7	Заешко месо - цял заек - замразено	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 2,000 кг.	30

8	Пуешки гърди обезкостени без кожа - замразени	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опакровка 1 кг. ÷ 2 кг.	30
9	Мляно месо по УС „Стара планина”, 60% телешко и 40 % свинско месо	ТД на производителя, Регламент /ЕС/ №1169/2011	кг.	Индивидуална опакровка 1,000 кг.	400
10	Шунка пилешка	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опакровка 0,200 кг.	50

ОП 4 "РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мяр ка	Опаковка	Ориентировъч ни количества в килограми за 12 месеца
1	Риба Хек без глава - замразена	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опакровка до 3,000 кг.	400
2	Риба Хек филе без кости и кожа - замразена	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опакровка 1 кг.÷ 2 кг.	50
3	Риба Скумрия филе, без кожа и кости - замразено	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опакровка 1 кг.÷ 2 кг.	20
4	Риба Пъстърва филе без кожа и кости - замразена	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опакровка 1 кг.÷ 2 кг.	20
5	Бяла риба филе – замразена, без кожа и кости	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опакровка 1 кг.÷ 2 кг.	20

ОП 5"ЯЙЦА"

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мяр ка	Опаковка	Ориентировъч ни количества в килограми за 12 месеца
1	Яйца L, клас „А”	ТД на производителя, Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23.06.2008 г.	бр.	В картонени кори по 30 бр.	14 000

ОП 6 „ВАРИВА”

А	Б	В	Г	Д	Е
---	---	---	---	---	---

	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
	Леща – екстра качество	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	100
2	Булгур	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	30
3	Сух бял боб – екстра качество	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	120
4	Елда	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	10
5	Киноа	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	10
6	Амарант	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	1

ОП 7 „МАСЛА И МАЗНИНИ“

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Олио слънчогледово рафинирано	Браншови стандарт № 01/2016	л.	Бутилка 1 л.	400
2	Краве масло не по-малко от 82 % масленост	ТД на производителя, Регламент (ЕС) 1308/2010	бр.	Индивидуална опаковка фолио 0,250 кг.	1300

ОП 8 „ЗАХАР, ЗАХАРНИ И ШОКОЛАДОВИ ИЗДЕЛИЯ, МЕД“

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Пчелен мед 100 % натурален	ТД на производителя	бр.	Стъклен буркан 0,900 кг.	100
2	Захар рафинирана бяла или екстра бяла	ТД на производителя	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	450
3	Захар пудра	ТД на производителя	бр.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	30
4	Бисквити обикновени, с краве масло, без палмова мазнина	ТД на производителя	Бр.	Индивидуална опаковка 0,130 кг.	20

ОП 9 „ПЛОДОВЕ – ПРЕСНИ, ЗАМРАЗЕНИ, ИЗСУШЕНИ, КОНСЕРВИРАНИ, ПОД ФОРМАТА НА ПЛОДОВИ СОКОВЕ, КОНФИТЮРИ, МАРМАЛАДИ И КОМПОТИ”

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Ябълки – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г.	кг.		1500
2	Праскови – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		50
3	Банани – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г.	кг.		1000
4	Лимони – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г.	кг.		120
5	Портокали – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г.	кг.		200
6	Круши – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		100
7	Кайсии – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		50
8	Дини	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		600
9	Мандарини	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		100
10	Десертно грозде	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		200
11	Киви	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	В касетки или пластмасови кошнички с мрежа 1,000 кг.	200
12	Пъпеши	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		100
13	Череши	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		20
14	Нектарини – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		30
15	Сини сливи – клас I	Наредба № 16 / 28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		50
16	Компот разл. Видове	ТД на производителя	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.	700
17	Конфитюр с 60 % плодово съдържание – екстра качество	ТД, Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС 45 / 21.02.2003 г.	бр.	Стъклен буркан 0,360 кг.	450
18	Натурален плодов сок 100 %	ТД, ПМС 219 / 24.09.2002 г.	л.	Тетрапак 1 л.	800
19	Стафиди	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 0,500 кг.	10

20	Маслини черни без костилка	ТД	кг.	Индивидуал на опаковка 0,500 кг.	5
----	----------------------------	----	-----	-------------------------------------	---

ОП 10 „ЗЕЛЕНЧУЦИ – СУРОВИ, КОНСЕРВИРАНИ И ЗАМРАЗЕНИ „

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Домати – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		100
2	Зеле прясно – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		400
3	Краставици – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		450
4	Лук сух – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		400
5	Пипер – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		20
6	Тиквички – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		30
7	Тикви – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		150
8	Спанак – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		20
9	Зелена салата	Наредба № 16/28.05.2010 г. и	бр.	Бройка 0,200 кг.	150

		Регламент (ЕС) № 543/2011			
10	Авокадо	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		4
11	Зеле кисело листа	ТД	бр.	Стъклен буркан 1,650 кг.	60
12	Домати – консерва, цели, небелени	ТД	бр.	Стъклен буркан 0,680 кг.	950
13	Лютеница	Браншови стандарт 01/2011	бр.	Стъклен буркан 0,300 кг.	40
14	Грах – замразен	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	225
15	Боб зелен – замразен	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	50
16	Пипер нарязан – замразен	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	100
17	Пипер за пълнене – замразен	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	5
18	Пипер печен – замразен	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	5
19	Спанак – замразен кубче	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	60
20	Тиквички – замразени кубче	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	25
21	Карфиол – замразен	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	5
22	Броколи – замразени	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 2,500 кг.	10

ОП 11 „ПОДПРАВКИ – ПРЕСНИ И ИЗСУШЕНИ, И ДРУГИ ХРАНИ „

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Ванилия	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,0002 кг.	460
2	Бакпулвер	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	75
3	Сода бикарбонат	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,100 кг.	60
4	Джоджен	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	30
5	Магданоз сух	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	30
6	Червен пипер	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,100 кг.	50
7	Чубрица	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,100 кг.	15
8	Копър сух	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	10
9	Целина суха	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	30
10	Сол ситна йодирана	ТД	кг.	Индивидуална опаковка 1,000 кг.	60
11	Чай билков	ТД	кутия	Кутия с 20 бр.	80
12	Какао на прах	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,050 кг.	100
13	Канела, на прах	ТД	бр.	Индивидуална опаковка 0,010 кг.	50

ОП 12 „КАРТОФИ И КОРЕНОПЛОДНИ“

А	Б	В	Г	Д	Е
	Вид хранителен продукт	Стандарт	Мярка	Опаковка	Ориентировъчни количества в килограми за 12 месеца
1	Картофи – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		1500
2	Картофи пресни – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		100
3	Сладки картофи – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг		5

4	Моркови – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		400
5	Лук зелен	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	бр.	Връзка 0,100 кг.	20
6	Ряпа – клас I	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.		25
7	Репички	Наредба № 16/28.05.2010 г. и Регламент (ЕС) № 543/2011	бр.	Връзка 0,100 кг.	150

II. При изпълнение на поръчката следва да се доставят следните хранителни продукти по обособени позиции с изисквания към продуктите, както следва:

ОП 1 „ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА”

A	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Хляб Пълнозърнест, без оцветители	Форма – овално – продълговата, без деформации; повърхност – равна, без видими механични замърсявания; цвят – златисто – жълт до златисто – кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината – добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост – равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида хляб се доставя с декларация за съответствие.
2	Хляб „Бял” – нарязан	Форма-овално-продълговата, без деформации; повърхност – равна, без видими механични замърсявания; цвят – златисто – жълт до златисто – кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината – добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая; добро изпичане; средина равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост – равномерна, допускат се по-големи шупли на отделни места; вкус и мирис приятни свойствени за този вид хляб; без страничен привкус и мирис; без механични примеси. Не се допускат оцветители. Не се допуска хляб изработен от брашна, съставени или произведени от ГМО. Всяка партида хляб се доставя с декларация за съответствие.
3	Кори за баница	Цвят бял до жълтеникъв – еднакъв; без признаци на недобро омесване; мирис свойствен без не присъщи миризми-мухъл, запарено и кисело; вкус свойствен – без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Не се допускат оцветители. Не се допускат кори изработени от брашна, съставени или

		произведени от ГМО. Всяка партида кори се доставя с декларация за съответствие.
4	Брашно тип 500	цвят светлокремав, вкус и мирис – специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, да не се усеща хрус при сдъвкване .
5	Спагети, кус-кус, макарони, юфка, фиде	цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, мирис – свойствен, без неприсъщи миризми, вкус – свойствен, без горчивина, застоялост или друг страничен привкус, видове: кус-кус, макарони, спагети, фиде.
6	Галета	златист цвят, ситно смляна, без примеси
7	Фини овесени ядки	без страничен мирис и аромат, мирис – на брашно
8	Мюсли	с 40% съдържание на овесени ядки. Без ядкови плодове, със сухи плодове, с парченца не по-големи от 5 мм, 40 % плод
9	Грис пшеничен	цвят – бледожълт до кремав, без наличие на тричени части, мирис – специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща.
10	Нишесте пшенично	Вкус специфичен; прах с включени безвредни бои за хранителни цели; не се допуска смесването на отделни видове нишесте; боята да отговаря на аромата на есенцията. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска нишесте, съставено или произведено от ГМО. Всяка партида нишесте се доставя с декларация за съответствие.
11	Мая за хляб	на цвят – жълтеникава до бледокафява, със специфичен мирис на прясна мая, без страничен мирис и аромат
12	Жито	Здрави зърна, без дъх на мухъл и запарено, затопляне и зараза от складови вредители – не се допуска; влага – не повече от 14 %. Не се допуска просо съставено или произведено от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
13	Корнфлейкс	Натурален, различни форми, но не по-големи от 1 см., без оцветители.
14	Ориз – екстра качество	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска ориз съставен или произведен от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
15	Грис царевичен /качамак/	цвят и мирис специфични, без мирис на плесен и запарено

ОП 2 „МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ”

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Сирене – краве бяло саламурено	Вкус и мирис с аромат на зряло сирене; без страничен привкус и мирис. Опаковката с ненарушен вакуум. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Сиренето да е със съдържание на готварска сол до 3,5% ± 5% Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
2	Кашкавал – краве	Произведен от краве мляко, в съответствие с изискванията на БДС 14:2010. Кашкавалът да е със съдържание на готварска сол до 3%. Вкус и мирис с аромат на узрял кашкавал; без страничен привкус и мирис. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Извара обезсолена	Вкус и мирис специфичен-млечно кисел; цвят-бял до кремав оттенък. Не се допуска наличие на растителни мазнини. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Прясно краве мляко 1,5% масленост, пастьоризирано	Еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус- слабо сладникъв без страничен привкус; мирис – специфичен за продукта. Не се допуска наличие на растителни мазнини, оцветители,

		консерванти, ароматизанти и имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Прясно краве мляко 3,5 % масленост пастьоризирано	Еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус- слабо сладникъв без страничен привкус; мирис –специфичен за продукта. Не се допуска наличие на растителни мазнини, оцветители, консерванти, ароматизанти и имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
6	Кисело краве мляко 2 % масленост	Произведено от краве мляко и съгласно изискванията на БДС 12:2010. Цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат свойствен, приятно млечнокисел вкус. Не се допуска наличие на растителни мазнини, оцветители, консерванти, ароматизанти и имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
7	Кисело краве мляко 3,6 % масленост	Произведено от краве мляко и съгласно изискванията на БДС 12:2010. Цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат свойствен, приятно млечно кисел. Не се допуска наличие на растителни мазнини, оцветители, консерванти, ароматизанти и имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 3 „МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ“

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Пилешко бутче цяло натурално – замразено	Дълбоко замразено; добре почистено; външен вид- бледожълт; без видими механични повреди; мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
2	Пуешко бутче цяло натурално – замразено	Дълбоко замразено; добре почистено. Външен вид – бледожълт, без механични наранявания; мирис свойствен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Пилешки гърди без кост и кожа – замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; външен вид- бледожълт; без видими механични повреди; мирис-свойствен за продукта. Без кожа и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Свински бут без кост – замразен	Дълбоко замразен; цвят – розов до червен; мирис –характерен за продукта; без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Телешко месо – шол натурален – замразен	Дълбоко замразено; състои се от полуципестия мускул; включително и дисталните му части; с цвят розов до червен; мирис характерен за продукта. Без видими тлъстини, сухожилия и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
6	Агнешки бут/плешка – замразено	Дълбоко замразено; с цвят розов до червен; без видими механични повреди; с мирис характерен за продукта. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
7	Заешко месо – цял заек – замразено	Чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без разкъсвания; без признаци на ослизяване. Мирис – специфичен за заешко месо, без странични отклонения. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
8	Пуешки гърди обезкостени без кожа – замразени	Пуешкото филе да е получено от обезкостените гърди, без замърсявания и признаци на ослизяване, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо. Пуешкото филе да е замразено без кожа и кости. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

9	Мляно месо УС „Стара Планина” 60% телешко месо и 40% свинско месо	Нетлъсто, със съдържание на мазнини по-малко или равно на 7 % и съдържание на колаген към месен протеин по-малко или равно на 12%, съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, и със съдържание на сол не повече от 1 % от общата маса. С равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност, цвят бледорозов-кафяв със сив оттенък. Не се допуска мирис на запарено и несвойствен мирис.
10	Шунка пилешка	Форма – права цилиндрична; повърхност – чиста, гладка без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката; с цвят на изкуствената обвивка; разрезна повърхност – пълнежна маса, без празнини и шупли, сухожилия, фасции и разтопени мазнини; вкус и мирис приятен свойствен, с изразен аромат на вложените подправки; без страничен вкус и мирис. Без съдържание на механично отделено месо формовано месо съгласно Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. С намалено съдържание на сол и с ниско съдържание на мазнини в съответствие с изискванията на Регламент (ЕС) № 1924/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20.12.2006 г. относно хранителни и здравни претенции за храните. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 4 „РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ”

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Риба Хек без глава – замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете – не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
2	Риба Хек филе без кости и кожа – замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете – не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
3	Риба Скумрия филе, без кожа и кости – замразено	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете – не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
4	Риба Пъстърва филе без кожа и кости – замразена	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете – не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
5	Бяла риба филе – замразена, без кожа и кости	Здрава със запазена цялост; с естествен цвят специфичен за дадения вид; хрилете – не потъмнели; мирис след размразяване свеж. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.

ОП 5”ЯЙЦА”

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Яйца L, клас „А”	Черупка – нормална, чиста, неповредена, здрава. Яйцата да са съхранявани при хладилни условия. При транспортиране да се осигури температура в транспортното средство от +5 до+18 ° С. Яйцата трябва да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни от

		датата на снасяне. Всяка партида се придружава от декларация за съответствие.
--	--	---

ОП 6 „ВАРИВА”

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Леща – екстра качество	Ръчно почистена; зряла, без механични примеси гъгрици; реколта от съответната година. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска леща съставена или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Булгур	Ръчно почистен; без механични примеси. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска булгур съставен или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Сух бял боб – екстра качество	Бял; ръчно почистен; без механични примеси гъгрици; реколта от съответната година. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска сух боб съставена или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Елда	Форма на тристранно орехче, кафяво с гладки стени и размери 5-7 мм. Не се допускат странични примеси. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска елда съставена или произведена от ГМО. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Киноа	Здрави зърна; без признаци на видимо плесеняване, без складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Амарант	Здрави зърна; без признаци на видимо плесеняване, без складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 7 „МАСЛА И МАЗНИНИ”

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Олио слънчогледово рафинирано	Бистро без утайки и примеси, цвят – светложълт до златистожълт; вкус – едва доловим специфичен вкус на слънчогледово масло; мирис - приятен, специфичен на слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Краве масло не по-малко от 82 % масленост	Натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 °, с изразени мирис и вкус, свойствени за продукта. Масленост в % не по-малко от 82. Не се допуска наличие на растителни мазнини.

ОП 8 „ЗАХАР, ЗАХАРНИ И ШОКОЛАДОВИ ИЗДЕЛИЯ, МЕД”

А	Б	В
---	---	---

	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Пчелен мед 100 % натурален	Полифлорен /да не е само слънчогледов/. Цвят характерен за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Захар рафинирана бяла или екстра бяла	Бяла, суха, нелепнеща, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят – бял с блясък, вкус – сладък, разтворимост – пълна, чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Захар пудра	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял с блясък; вкус сладък; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Бисквити обикновени, с краве масло, без палмова мазнина	Направени от брашно, захар и краве масло, без палмови масла и вредни мазнини. Форма –квадратна с гладка перфорирана повърхност и наредени ръбчета; хрупкава консистенция.

ОП 9 „ПЛОДОВЕ – ПРЕСНИ, ЗАМРАЗЕНИ, ИЗСУШЕНИ, КОНСЕРВИРАНИ, ПОД ФОРМАТА НА ПЛОДОВИ СОКОВЕ, КОНФИТЮРИ, МАРМАЛАДИ И КОМПОТИ”

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Ябълки – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Праскови – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Банани – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Лимони – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Портокали – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и

		пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Круши – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Кайсии – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
8	Дини	Клас I – Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди и достатъчно зрели; цветът и вкусът на плодовото месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост; не разцепени. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Мандарини	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; без набивания или големи зарастнали прорези; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
10	Десертно грозде	Клас I – Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
11	Киви	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
12	Пъпеши	Клас I – Цели; здрави; не се допуска загнило; чисти практически, без видими странични примеси, без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди и достатъчно зрели; цветът и вкусът на плодовото месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост; не разцепени. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
13	Череши	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
14	Нектарини – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества

		нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
15	Сини сливи – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
16	Компот различни видове	Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени, без тъмни петна и дефекти по повърхността; сиропа – бистър, без следи от утайка и странични примеси. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие
17	Конфитюр с 60 % плодово съдържание екстра качество	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 %, захар до 50%. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
18	Натурален плодов сок 100 %	Вкус и мирис свойствени за съответните плодове. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на подсладители, консерванти и оцветители. Съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
19	Стафиди	Добре почистени; без наличие на странични примеси. Без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска наличие на консерванти, оцветители и подсладители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
20	Маслини черни без костилка	Добре узрели плодове с гладка повърхност, с изчистена костилка; обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, без страничен вкус и привкус. Изкуствено оцветяване не се допуска; Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 10 „ЗЕЛЕНЧУЦИ – СУРОВИ, КОНСЕРВИРАНИ И ЗАМРАЗЕНИ”

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Домати – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Зеле прясно – клас I	Клас I – Цяло; свежо на външен вид; без напуквания или цъфтеж, здраво; не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисто практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

3	Краставици – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави, не се допуска загнило, без набивания и повреди; чисти практически; без видими странични примеси; без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; твърди със запазен тургор; без горчив привкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Лук сух – клас I	Клас I – Цели луковици; свежи на външен вид; без повреди от измръзване; здрави, не се допускат загнили или развалени луковици; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухи или жилави стъбла. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Пипер – клас I	Клас I – Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнило; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; с плодна дръжка. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Тиквички – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развити – но без презрели. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Тикви – клас I	Клас I – Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
8	Спанак – клас I	Клас I – Цял; свеж на външен вид; здрав; не се допуска загнил; чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; зелен на цвят. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Зелена салата	Цяла; свежа на външен вид; здрава; не се допуска загнило; чиста практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; достатъчно развита. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
10	Авокадо	Цели, здрави, чисти, без загнили части, нормално развити, с типична форма и оцветяване, характерно за плода. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
11	Зеле кисело листа	Със запазена цялост; мирис на мухъл не се допуска; да отговаря на органолептичните качества на продукта. Саламура бистра и без провлачване. Със сочна, еластична, хрупкава консистенция, сламеножълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
12	Домати – консерва, цели, небелени	Цвят и форма характерни за изделието; мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

13	Лютеница – браншови стандарт	Еднородна пюреобразна маса; цвят – от светло червен до червен, консистенция – гладка, мажеща се, да не се установяват видими странични примеси. Вкус и мирис – свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис. Не се допускат консерви с нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
14	Грах – замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
15	Боб зелен – замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид; без „конци“. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
16	Пипер нарязан – замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
17	Пипер за пълнене – замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид; със запазена цялост. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
18	Пипер печен – замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
19	Спанак - замразен кубче	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
20	Тиквички - замразени кубче	Дълбоко замразени; добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
21	Карфиол - замразен	Дълбоко замразен; добре почистен; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
22	Броколи - замразени	Дълбоко замразени; добре почистени; без механични примеси; при размразяване – свеж вид. Не се допускат опаковки с нарушена херметичност. Не се допуска наличие на консерванти и оцветители. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

ОП 11 "ПОДПРАВКИ – ПРЕСНИ И ИЗСУШЕНИ, И ДРУГИ ХРАНИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Ванилия	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида ванилия се доставя с декларация за съответствие.
2	Бакпулвер	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида лимонена киселина се доставя с декларация за съответствие.

3	Сода бикарбонат	Еднородна, суха, не слепена; цвят бял; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Джоджен	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Магданоз сух	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Червен пипер	Без механични примеси; прахообразен хомогенен продукт; вкус специфичен за продукта. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Чубрица	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
8	Копър сух	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
9	Целина суха	Без механични примеси; без страничен мирис и вкус. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
10	Сол ситна йодирана	Цвят бял; вкус солен; страничен мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Солта да бъде йодирана с калиев йодат. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
11	Чай билков	Филтър - цвят специфичен; без страничен мирис. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Не се допуска наличие на оцветители, овкусители и кофеин. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
12	Какао на прах	Цвят кафяв; вкус слабо нагарчащ. Без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
13	Канела, на прах	Еднородна, суха, не слепена; с мирис характерен за продукта; пълна разтворимост; чужди примеси не се допускат.

ОП 12 "КАРТОФИ И КОРЕНОПЛОДНИ"

А	Б	В
	Вид хранителен продукт	Изисквания към продукта
1	Картофи - клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
2	Картофи пресни - клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна

		влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
3	Сладки картофи – клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без прораствания; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Без остатъци от почва и повреди от вредители. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
4	Моркови - клас I	Клас I - Здрави, твърди, практически чисти; без външни или вътрешни дефекти; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
5	Лук зелен	Цял; свеж на външен вид; здрав, не се допуска загнил, чист практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; зелен на цвят. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
6	Ряпа - клас I	Клас I - Цяла, свежа на външен вид, здрава; не се допуска загнило; чиста практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развита. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.
7	Репички	Цели; свежи на външен вид; здрави; не се допуска загнило; чисти практически; без видими странични примеси, без насекоми и други вредители; без повишена повърхностна влажност; без чужд мирис или вкус; без кухини; без напуквания и достатъчно развити. Не се допускат остатъчни количества нитрати и пестициди над максимално допустимите стойности. Всяка партида се доставя с декларация за съответствие.

III. При изпълнение на поръчката следва да се спазват следните нормативни изисквания и изисквания на Възложителя:

- Закон за храните ;
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните;
- Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца;
- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
- Наредба № 2 от 23 януари 2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във и върху храни;
- Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните;
- Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;

- Наредба № 8 от 4 декември 2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни;
- Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти;
- Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени;
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека;
- Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца;
- Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека;
- Наредба №4/15.07.2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара;
- Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 5 от 9 февруари 2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
- Наредба № 32 от 23 март 2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици (загл. изм. - ДВ, бр. 60 от 2010 г.);
- Наредба № 119 от 21 декември 2006 г. за мерките за контрол върху определени субстанции и остатъци от тях в живи животни, суровини и храни от животински произход, предназначени за консумация от хора;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните;
- Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци;
- Регламент (ЕО) 1234/2007 за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти „Общ Регламент за ОП“;

IV. Други изисквания на Възложителя:

1. Изисквания за опаковане и транспортиране на хранителните продукти:

Предварително опакованите храни трябва да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики. Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества.

Опаковката на всеки продукт следва да е здрава, с етикет на български език и да съдържа информация за вида на стоката, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност. При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

Не се допускат обозначения на етикета, които заблуждават потребителя по отношение на характеристиката на храните, определена от тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и употреба.

При етикетирането на хранителните продукти да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките на храната и тяхното съдържание; трайността на храната и условията, при които трябва да се съхранява; нетно тегло или обем; име и адрес на производителя; маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо.

В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава – членка на ЕС, 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;

- за пристигането на пратката в РБългария да са уведомени органите на БАБХ, съгласно чл. 28 от Закона за храните.

Когато се касае за храни, внос от трети страни:

- предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход;
- храните да са преминали граничен контрол, съгласно действащото законодателство.

Транспортирането на продуктите да се извършва с транспортни средства, които отговарят на изискванията на Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните. Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да създават условия, които не позволяват замърсяване на храните и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им. Когато по едно и също време превозните средства и/или съдовете се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, да се осигуряват условия за ефективното им разделяне. При доставка на храни в насипно състояние, във вид на течности, гранули или прахообразна форма, последните да се транспортират в съдове, специално предназначени за транспорт на храни. Храните да се поставят в превозните средства по начин, който намалява до минимум риска от замърсяването им.

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 дейности, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 за хигиената на храните и Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните.

Амбалажът, който ще се използва при доставката на хранителни стоки и който влиза в контакт с тях, да отговаря на утвърдените с наредби изисквания, да не създава възможности за замърсяването на храните или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителите вещества.

Стъкленият амбалаж /буркани и бутилки/ се включва в цената на продуктите.

2. Други изисквания за изпълнение на обществената поръчка

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

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

Да не се доставят храни, които са с признаци на развала; с изтекъл срок на годност; храни съдържащи, съставени или произведени от генетично модифицирани организми; храни, обработени с йонизиращи лъчения.

Доставяните хранителни продукти да бъдат с изискуемия грамаж, разфасовка и опаковка, посочени в списъка на продуктите по отделните позиции, неразделна част от документацията.

Важно! При евентуално посочване на определен сертификат, стандарт, марка, модел, изискване или друго подобно в Техническата спецификация, както и

навсякъде другаде от документацията за настоящата процедура, следва да се чете „или еквивалент“.