ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:
„Доставка на хранителни продукти за нуждите на МБПЛР „Света Богородица“ ЕООД, с. Нареченски бани, област Пловдив“, със следните обособени позиции:

Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти

Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти

Обособена позиция № 3: Масла и мазнини

Обособена позиция № 4: Риба, рибни продукти и други морски храни

Обособена позиция № 5: Яйца

Обособена позиция № 6: Зърнени храни и храни на зърнена основа

Обособена позиция № 7: Картофи, кореноплодни и варива

Обособена позиция № 8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях

Обособена позиция № 9: Други хранителни продукти

МБПЛР “Света Богородица“ ЕООД, с. Нареченски бани

2018 г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти ще се извършва до складовата база на МБПЛР „Св. Богородица“ ЕООД, с. Нареченски бани, общ.Асеновград, област Пловдив.

Посочените количества по всички обособени позиции са прогнозни и не обвързват Възложителя със задължение за изпълнение в пълен обем. Количествата на доставките на хранителните продукти за нуждите на МБПЛР „ Св. Богородица“, с. Нареченски бани ще се извършва с предварително направени писмени заявки от Възложителя до Изпълнителя. Доставките ще се извършват в рамките на работното време на Възложителя.

Хранителните продукти, който ще се доставят, трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г., последно изм. ДВ. бр.92 от 17 Ноември 2017 г.;

Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от Министерството на здравеопазването, обн. ДВ., бр. 63 от 02.08.2005 г.;

- Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ., бр. 10 от 05.02.2016 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 № 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.);
- Наредба № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- Наредба № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ. бр.23 от 29.02.2008 г.;
- Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;

- Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;
- Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
- Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент ина Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- Регламент (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) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 година относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

Доставяните хранителни продукти :

- следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти;

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

- следва да имат добър търговски вид;

- всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя;

Обособена позиция № 1 „Месо и месни продукти“

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Пилешко бутче /замразено/	кг	6779	ТД на производителя.
2.	Пилешко месо гърди /замразено/	кг	301	ТД на производителя.
3.	Пилешка пържола бут/замразена/	кг	1004	ТД на производителя.
4.	Пилешко шишче /замразено/	кг	636	ТД на производителя.
5.	Пилешка наденица /охладена/	кг	238	ТД на производителя.
6.	Пилешка плескавица 0,200 кг /замразена/	бр.	3283	ТД на производителя.
7.	Телешки шол/замразен/	кг	1764	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
8.	Свински бут замразен/без кост/	кг	267	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
9.	Свински врат без кост/замразен/	кг	2487	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
10.	Кебапчета 80гр. /замразени/	бр.	9330	Утвърден стандарт 02/2010-месни заготовки или еквивалента ТД на производителя. Свинско месо, телешко месо, сланина, соев протеин, готварска сол, растителни фибри, натурални подправки, консерванти Е 262, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 471
11.	Кълцана наденица /замразена/	кг	486	ТД на производителя.
12.	Телешко шкембе /замразено/ нарязано на калъп	кг	292	ТД на производителя.
13.	Кюфте-80гр. /замразено/	бр.	28700	Утвърден стандарт 02/2010-месни заготовки или еквивалента ТД на производителя. Свинско месо, телешко месо, сланина, соев протеин, готварска сол, растителни фибри, натурални подправки, консерванти Е 262, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 471
14.	Кайма/замразена/ в опак. по 1кг.	кг	3208	Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя. Външен вид-хомогенна маса с равномерно разпределени

				парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. От телешко месо или смес от телешко и свинско месо в съотношение 60:40%.
15.	Наденица с гъби и кашкавал/охладена/	кг	364	ТД на производителя.
16.	Татарско кюфте-200гр./замразено/	бр.	2361	Утвърден стандарт 02/2010 –месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
17.	Свински ребра /замразени/	кг	457	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
18.	Свински гърди без кост/замразени/	кг	907	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
19.	Мераклийско кюфте/замразено/ -80гр.	бр.	3405	От свинско месо.Утвърден стандарт 02/2010 – месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
20.	Мераклийска наденица/охладена/	кг	491	ТД на производителя.
21.	Телешка наденица/охладена/	кг	301	Тд на производителя.
22.	Заек цял/замразен/-без глава	кг.	253	ТД на производителя . Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
23.	Телешка плескавица - 200гр.	бр.	1719	ТД на производителя.
24.	Шунка /охладена/	кг	386	ТД на производителя.. Приготвена от прясно месо, нитратна сол, подправки и добавки.
25.	Траен колбас	кг	246	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
26.	Луканка	кг	277	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
27.	Прясна наденица /охладена/	кг	385	ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
28.	Телешки колбас	кг	49	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
29.	Луканков колбас	кг	192	ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
30.	Пушено пуешко филе/вакуум/	кг	733	ТД на производителя.
31.	Свински гърди пушени /вакуум/	кг	60	ТД на производителя.
32.	Бабек	кг	188	ТД на производителя.
33.	Колбас „ Камчия“	кг	328	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
34.	Пушен свински бут/вакуум/	кг	203	ТД на производителя.
35.	Пилешки кренвирш /пакет по 1кг./	кг	1310	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
36.	Кайма за принцеси-	кг	127	Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки или

	0.250кг./замразена/			еквивалентна ТД на производителя. Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо.
37.	Свинска плескавица	бр.	1131	Утвърден стандарт 02/2010 –месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
38.	Пилешка шунка	кг	26	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
39.	Меча лапа	бр.	649	Утвърден стандарт 02/2010 –месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
40.	Ханска плитка	кг	300	Утвърден стандарт 02/2010 –месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
41.	Свинско бон филе	кг	38	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
42.	Специалитет Станимака	бр.	1998	Утвърден стандарт 02/2010 –месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
43.	Агнешко месо	кг	226	ТД на производителя. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.

Специфични изисквания:

Предлаганото месо от свине, едри и дребни преживни животни 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 (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Посочването на страната на произход или мястото на произход **за прясно, охладено или замразено месо от свине, 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 свинско 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 и месните продукти от свинско месо трябва да отговарят на следните изисквания :

- месото да е без видими тлъстини и сухожилия
- мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5 % от общата маса)
- предпочита се каймата да е от : телешко месо, а при смес от телешко и свинско месо съотношението да е 60 : 40 %
- месните продукти да съдържат висококачествен месен белтък, с ниско съдържание на съединителна тъкан
- месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16 %, а за трайните колбаси - не повече от 26 % от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5 %, за трайните колбаси не повече от 2,2 % от общата маса).

Месните полуфабрикати от свинско месо (кебапчета, кюфтета, кърначета и др.) - в различни грамажи, опаковки и състояния (пресни, охладени или замразени) - трябва да отговарят на съответните стандартизационни и нормативни изисквания за безопасност и качество :

-Утвърден стандарт 02/2010 - Месни заготовки - кебапчета и кюфтета

-Утвърден стандарт 03/2010 - Месни заготовки - сурова наденица и карначета.

Месните продукти от свинско месо (колбаси, луканка, кренвирши и др.) - да отговарят на :

-Утвърден стандарт 04/2010 - Варено и варено-пушени малорайни колбаси

-Утвърден стандарт 05/2010 - Траен варено-пушен салам

или еквивалентна ТД на производителя относно съдържание на вложени суровини, външен вид - повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания, с типични и характерни за всеки вид продукт органолептични характеристики за вкус, мирис, аромат.

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 (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от телешко месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и / или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложени в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Предлаганото месо от птици трябва да е добито от здрави птици 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 (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Месото от птици и птичи разфасовки - трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543 /2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234 / 2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г.).

Пилешките полуфабрикати (филе, бутче, вретено, бон филе и др.) - да отговарят на съответните ТД на производителя.

Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партида доставени месни и птичи продукти до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти

Специфични изисквания към мляко и млечни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Краве прясно мляко-1л.кутия /3,2 % масленост/	Бр.	4269	ТД на производителя. 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.
2.	Краве кисело мляко-кофичка-0.400 кг, 2% масленост	Бр.	12397	По БДС 12: 2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини.
3.	Краве сирене от краве мляко/ вакуум/	Кг	3496	БДС 15:2010 или ТД на производителя. Консистенция-умерено твърда,еластична.Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без откроряване 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.
4.	Кашкавал от краве мляко	Кг	2573	БДС 14:2010 или ТД на производителя. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене до 60дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство.
5.	Топено сирене /8 бр. в кутия/	Бр.	1736	ТД на производителя. Получено чрез преработване само на различни видове млечни продукти-сирене, кашкавал,извара, краве масло, с натурални подправки и пълнители, подходящи емулгаторни соли, без нишестета, соеви продукти и др. Вкус и мирис-специфичен. Консистенция-полутвърда, пластична, еднородна за цялата маса, разрезна повърхност. Цвят от бял до светложълт, равномерен.
6.	Пушено сирене	Кг	60	ТД на производителя.
7.	Готварска сметана-/кутия-0.500 кг/	Кг	155	ТД на производителя.

8.	Цедено кисело мляко- 0.900 кг /кофичка/	Бр.	174	ТД на производителя.
9.	Плодово мляко – 200 гр	Бр.	4930	ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма, киселинност 250-280 °Т, съдържание на готварската сол 1-2 % и водно съдържание 78-82 %.
10.	Сирене Крема- 0.125 кг	Кг	495	ТД на производителя.

Специфични изисквания към млякото и млечните продукти.

Млечните продукти трябва да са произведени :

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004
- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, сгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4/03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните и на Регламент (ЕО) № 1333/16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.)

Млякото и млечните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партида доставени млечни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 3: Масла и мазнини

Специфични изисквания към масла и мазнини

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Краве масло/доза/- 0.010 кг	Бр.	15150	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.
2.	Краве масло пакетче-0.125 кг	Кг	400	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.
3.	Олио 1л/пластмасова бутилка/	Литър	4620	ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят.

Специфични изисквания:

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 от Обособена позиция № 3 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 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 4: Риба, рибни продукти и други морски храни

Специфични изисквания към риба, рибни продукти и други морски храни

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Риба скумрия /замразена/ 200/400	Кг	225	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса С
2.	Пъстърва /замразена, изчистена/200/400	Кг	1370	ТД на производителя, замразена при температура минус 18 градуса С

Специфични изисквания към рибата

Рибата (пъстърва, скумрия или др.), трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Рибата трябва да отговаря на ТД на производителя.

Рибата и рибните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяната риба да е подходящо опакована за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренася в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партида доставяна риба до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 5: Яйца

Специфични изисквания към яйца

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Яйца –М	Бр.	23301	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни‘‘ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 50-60гр, маркирани съгласно Наредба № 1/09.01.2008г .

Специфични изисквания:

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.

Обособена позиция № 6: Зърнени храни и храни на зърнена основа

Специфични изисквания към зърнени храни и храни на зърнена основа

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно 1кг Тип 500	Кг	1360	ТД на производителя. 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.
2.	Кроасан /кашон по 20бр./	Бр.	1702	ТД на производителя.
3.	Пшеничен грис/ пакет -0.500кг /	Кг	50	ТД на производителя. Цвят- бял до кремав, без наличие на тричени части. Без мирис на плесен и запарено.
4.	Спагети /пакет- 0.400кг/	Бр.	178	ТД на производителя. Без оцветители.
5.	Макарони /пакет 0.400кг/	Бр.	242	ТД на производителя. Без оцветители.
6.	Хляб типов/ 0.500кг/	Бр.	22673	Нарязан, пакетиран. ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност-след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки.
7.	Царевично брашно/пакет 1кг/	Кг	64	ТД на производителя. Цвят-бледожълт, мирис –характерен за съответното брашно, без мирис на плесен. Вкус- специфичен, без горчивина, киселина и друг привкус.
8.	Тутманик 0.120 кг	Бр.	446	ТД на производителя. Грапава повърхност и червеникавокафяв цвят. Сърдината е шуплеста и пухкава, нормално изпечена, без влажност и клисавост, пълнежът е равномерно разпределен във вътрешността на изделието. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
9.	Кроасан със сирене 0.100 кг	Бр.	1109	ТД на производителя. Правилна форма и обем, без значителни пукнатини по повърхността, да е добре изпечена, с еластична сърдина, равномерни шупли. Кората да е хубаво оцветена, без механически замърсявания. При напречен разрез равномерно да се очертава поставеният във вътрешността пълнеж. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
10.	Кифла козуначна /0.100 кг/	Бр.	60	ТД на производителя. Правилна форма и обем, без значителни пукнатини по повърхността, да е добре изпечена, с еластична сърдина, равномерни шупли. Кората да е хубаво оцветена- горната и долна страна тъмно-червеникавокафяви, а

				отстрани по-светли, бледожълти до кафеникави, без механически замърсявания. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
11.	Царевичен грис /пакет 0.500 кг/	Бр.	50 бр.	ТД на производителя.
12.	Баничка със сирене 0.060 кг	Бр.	1063	ТД на производителя. Правилна форма, повърхност –грапава, цвят – бледожълт до кафяв, на някои места по- силно изразен. Сърцевината-нормално изпечена с добре напластени и еднакво дебели кори, да не е клисава, с равномерно разпределен във вътрешността пълнеж. Вкус и мирис-приятни, характерни за състава на изделието.
13.	Кашкавалка-0.120 кг	Бр.	691	ТД на производителя. Правилна форма, добре развита по обем, без смачквания и деформации. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
14.	Кус-кус/пакет 0.400 кг/	Кг	41	ТД на производителя. Без оцветители.
15.	Хляб бял /1кг/	Бр.	8968	ТД на производителя. Нарязан на филийки, пакетиран. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност-след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки.
16.	Милинка -0.140 кг	Бр.	1351	ТД на производителя. Добре развита по обем, повърхността е грапава, оцветена в светлочервеникаво с жълтеникави петна, образувани от яйцата. Сърцевината им е с равномерна шупливост и добре изпечена. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
17.	Нишесте -0.060 кг /пакетче/	Кг	4	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.
18.	Кремка – 0.080 кг	Бр.	177	ТД на производителя.
19.	Таралежка – 0.100 кг	Бр.	539	ТД на производителя.

Специфични изисквания:

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 на : 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.
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.

Всяка партида хранителни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност, до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да е с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 7: Картофи, кореноплодни и варива

Специфични изисквания към картофи, кореноплодни и варива

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти.

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца.	Техническа спецификация,описание
1.	Картофи	Кг	6858	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
2.	Стар фасул /пакет 1кг/	Кг	316	ТД на производителя. 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.
3.	Леща/пакет 1кг/	Кг	210	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
4.	Нахут	Кг	47	ТД на производителя. Без начупени зърна, следи от вредители и чужди примеси.
5.	Ориз /пакет 1кг/	Кг	1105	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашняване, да не съдържа живи или мъртви вредители.

Специфични изисквания:

Варива (стар фасул, леща, нахут, ориз) - трябва да отговарят на 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.

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.

Всяка партида доставяни хранителни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Обособена позиция № 8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях

Специфични изисквания към плодове, зеленчуци и продукти от тях(плодове и зеленчуци- пресни)

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти**:**

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация,описание
1.	Кромид лук	Кг	3385	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
2.	Краставици	Кг	7790	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
3.	Моркови	Кг	2184	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
4.	Ябълки	Кг	8667	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.
5.	Домати	Кг	9631	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

6.	Маруля	Бр.	2322	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
7.	Пресен лук/връзка/	Бр.	2335	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.
8.	Магданоз/връзка	Бр.	6565	Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
9.	Зеле	Кг	4651	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
10.	Копър/връзка/	Бр.	1331	Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
11.	Тиквички	Кг	363	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
12.	Целина/връзка/	Бр.	2918	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
13.	Пипер капия	Кг	593	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
14.	Праскови	Кг	1265	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.
15.	Дини	Кг	1416	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
16.	Пипер севрия	Кг	4662	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
17.	Пъпеши	Кг	783	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
18.	Патладжан	Кг	407	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
19.	Грозде	Кг	346	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.
20.	Праз лук	Кг	232	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
21.	Лимони	Кг	215	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.
22.	Киви	Кг	661	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.
23.	Портокали	Кг	1535	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.
24.	Спанак	Кг	259	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
25.	Тиква	Кг	485	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
26.	Пресни гъби	Кг	224	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
27.	Чесън	Кг	243	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
28.	Замразен грах /пакет 2.500 кг/	Кг	880	Трябва да отговаря на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. или еквивалентна на ТД на производителя.
29.	Кисело зеле, нарязано – бидон – 160 л	Кг	435	ТД на производителя. Да не съдържа консерванти и оцветители.
30.	Зелен фасул - буркан /0.680кг./	Бр.	1743	ТД на производителя. Да не съдържа консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
31.	Гювеч - буркан - 0.680кг.	Бр.	384	ТД на производителя. Да не съдържа консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на

				бомбаж.
32.	Паприкаш буркан - 0.680кг.	Бр.	324	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
33.	Кисели краставички буркан - 0.680кг.	Бр.	396	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
34.	Гъби буркан - 0.314кг.	Бр.	2540	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
35.	Домати консерва 2.550кг.	Кг	4783	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители. Да не са с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
36.	Конфитюр /доза 0.020кг./	Бр.	22520	Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС № 45 ОТ 21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.) или еквивалента ТД на производителя. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода.
37.	Царевица консерва 0.300кг.	Бр.	518	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители.
38.	Бланширани картофи /пакет/ 2.500 кг/	Кг	668	ТД на производителя. Да не съдържат консерванти и оцветители.
39.	Банани	Кг	591	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
40.	Кайсии	Кг	181	Да отговарят на изискванията на

				Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
41.	Печена капия – разфасовка – буркан 0,680 кг	Бр.	96	ТД на производителя. Да не съдържа оцветители, подсладители и консерванти. Чушките, от които е приготвена да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ.
42.	Лютеница - консерва - буркан 0,314 кг	Бр.	129	ТД на производителя. Да не съдържа оцветители, подсладители и консерванти. Зеленчуците, от които е приготвена да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ.
43.	Маслини –метални кутии по 2,5 кг	Кг	711	ТД на производителя. Безсолни.Размер размер 101/110. Добре узрели плодове с гладка повърхност, обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, специален вкус.
44.	Мандарини	Кг	284	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
45.	Мешана туршия – нарязана – бидон – 160 л	Кг	393	ТД на производителя. Да не съдържа оцветители, подсладители и консерванти. Зеленчуците да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ.

Специфични изисквания:

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 (ЕО) 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 IV 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 IV на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 10 от 05.02.2016 г.)

Всяка партида доставяни плодове и зеленчуци да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Обособена позиция № 9 Други хранителни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти**:**

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Пчелен мед/доза-15гр/	Бр.	21750	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.
2.	Сол/пакет/ 1кг	Кг	745	ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол, в пакети по 1кг.. Калиев йодат-28-55мг/кг.
3.	Оцет/винен/ -0.700 л бутилка	Бр.	1058	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
4.	Джоджен сух/пакетче -0.010 кг/	Бр.	40	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.
5.	Ванилия/пакетче-0.002 кг/	Бр.	180	ТД на производителя.
6.	Чубрица суха/пакетче -0.010 кг/	Бр.	650	ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва

				от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
7.	Дафинов лист сух/пакетче-0.010 кг/	Бр.	180	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.
8.	Канела/пакетче/-0,010 кг	Бр.	190	ТД на производителя. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
9.	Бахар /пакетче-0,010кг./	Бр.	80	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.	Черен пипер-млян/пакетче-0.010 кг/	Бр.	2600	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.
11.	Червен пипер/пакетче-0.080 кг/	Бр.	1200	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по ASTA- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
12.	Кимион/пакетче-0.010 кг/	Бр.	3500	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.
13.	Натурален сок /кутия 1л /разни видове/	Литър	492	Трябва да отговарят на Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24.09.2002г. или еквивалентна ТД на производителя.
14.	Натурален сок-0.250л	Бр.	14208	Трябва да отговарят на Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24.09.2002г. или еквивалентна ТД на производителя.
15.	Захар 1 кг /бяла кристална/	Кг	1635	Да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002 г. или еквивалента ТД на производителя.
16.	Пудра захар – 0,500 кг	Кг	5	Да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от

				човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002 г. или еквивалента ТД на производителя.

Специфични изисквания:
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 от Обособена позиция № 9 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 70 % от целия срок на годност.

2. ТРАНСПОРТ

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко склада на МБПЛР „Света Богородица“, с. Нареченски бани, ул.“Панорама“ № 8, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение (замразени, охладени, по обособени позиции № 1, 2, 3, 4 и 5) 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) № 852/2004 г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните (OBL 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.)

3. При разработването на Предложението за изпълнение на поръчката, участниците следва да представят работна програма, която подлежи на оценка в частите, които са относими към изследване на направленията за надграждане описани в методиката за оценка. В своята цялост тя е елемент на техническото предложение на участника и е обвързваща за него по отношение на изложените в нея обстоятелства. Същата поражда задължение за изпълнителя по договора за нейното спазване. Съдържа минимум (но не се ограничава) до следните елементи:

3.1. Описание на организацията и изпълнението на договора - в тази част от работната програма, участникът трябва да опише предложенията си относно:

- Участникът следва да разпише подхода за изпълнение на предмета на поръчката, отнасящ се до концепцията, която участникът ще приложи, за да изпълни своевременно и качествено дейностите по договора, както и да постигне целите на изпълнението му. В тази част участникът следва да опише вижданията си за основните принципи и правила, които предвижда да приложи по отношение на цялостния подход за изпълнение на поръчката, с оглед постигане на заложените цели и резултати.

- Обхват и дейности, съобразно виждането му от подхода, използваните методи и технологията на изпълнение на предмета на поръчката - следва да се опишат отделните етапи на изпълнение на доставките, да се обхванат и опишат всички дейности за всеки един от етапите, включително подготвителните, дейностите по доставката, последващи такива, свързани с отчетността, замяна на доставени стоки и др. необходими за изпълнението на предмета, с които същият ще изпълни изискванията на настоящата спецификация и изписаните в договора задължения, включително и тяхната продължителност и взаимообвързаност, включващи като цяло дейностите по периодична доставка на хранителни продукти за нуждите на МБПЛР "Св. Богородица" ЕООД, с. Нареченски бани. Изложението в този раздел следва да включва всички нормативно определени дейности, дейностите определени от правилата на въведените от участника ненормативни документи и правила, както и предвидените в спецификацията такива за цялостното изпълнение на поръчката, включително и допълнителни такива, ако участникът предвижда. Участникът трябва да направи и описание на начина на изпълнение на всяка една от тях. Следва да бъдат посочени очакваните резултати от изпълнението на всяка една дейност. В този раздел участникът трябва да опише и всички относими нормативни актове и ненормативни актове и правила, които ще прилага, както и посочване на конкретни мерки, свързани със спазването им. За всяка мярка следва да се посочат конкретните дейности по нейното изпълнение, конкретно ангажираните експерт/и и кой от тях, коя част от дейностите ще изпълнява. Следва да се опише и очакваният ефект от конкретната мярка.

- Описание на вътрешно фирмената организация, с оглед наличните човешки и технически ресурси. В тази част от изложението участникът следва да посочи индивидуално всички експерти (по длъжности) за изпълнение на предвидените дейности в предходния раздел, както и посочване на конкретните им задължения, които същите ще изпълняват съобразно тяхната предназначеност. Изложението следва да покрива всички предвидени за изпълнение дейности. Участникът следва да посочи мерки за обезпечаване на присъствието на експертите на необходимото място и време за изпълнение на техните задължения, като за всяка от мерките следва да е посочено същност и обхват, както и очакван ефект от приложението, дейностите, които ще се изпълняват по конкретната мярка, отговорният за това експерт/и, конкретните им задължения по изпълнение на мярката. Участникът следва да предложи и система за взаимозаменяемост и обезпечаване на присъствието на експертите във всички необходими места и във всички необходими моменти. Участникът следва да посочи и система за вътрешнофирмена координация между отделните експерти, която дава информация за наличие на адекватна и бърза комуникация, като под такава следва да се разбира комуникация, недопускаща неизпълнение или забавяне на конкретни задължения на експертите посочени в изложението. Участникът следва да посочи и система за координация и с възложителя. Следва да се опишат наличните и предназначени за използване технически съоръжения, технически средства включително и складови площи, които ще се използват за съхранение и транспортиране на хранителните продукти, включително и с посочване на тяхната предназначеност.

- Мерки за контрол с цел осигуряване на нивото на изпълнение, заложено в техническите спецификации. Участниците следва да направят пълно описание на мерките за осигуряване на изпълнението по време на действието на договора. Всяка една от мерките за осигуряване на изпълнението следва да бъде съпроводена от: същност и обхват на мярката; описание на конкретните действия, които ще се извършат при нейното прилагане и изпълнение, описание на експертите, които са ангажирани с изпълнение на тези дейности; описание на отделните техни задължения, свързани с дейностите по конкретната мярка и

посочване на това кой експерт кои от дейностите ще изпълнява, експертът, който ще извършва контрол върху изпълнението на тези дейности по мярката, както и взаимовръзката между него и контролираните експерти с цел осъществяване на цялостен контрол по изпълнение на поръчката; както и описание на очакваното въздействие и резултат на конкретната мярка към изпълнението на договора като цяло.

2. Управление на риска - Разглеждат се предложенията на участниците за управление на следните дефинирани от възложителя рискове, които могат да възникнат при изпълнението на договора:

1. Риск от трудности от атмосферни влияния и неподходящи метеорологични условия;
2. Риск от забава в срока на доставките;
3. Риск от несвоевременно констатиране на несъответствие по отношение на вид и спецификации на продуктите;
4. Риск от забава в процеса на производството/покупка във връзка със спазването на срока за доставка

Технологични рискове:

5.Риск, свързан с организацията на доставката на хранителните продукти;

6.Риск, свързан с промяна в законодателството;

7.Риск, свързан с производствени проблеми на изпълнителя, в това число проблеми с техническото оборудване и вътрешнофирмената организация на персонала, доставки и външни услуги за изпълнителя;

8.Риск, свързан с промени в организацията на възложителя.

Предложението на участниците в процедурата за възлагане на обществената поръчка следва да съдържа, за всеки един от посочените рискове - обхват и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка; мерки за недопускане/предотвратяване на риска; мерки за преодоляване на последиците при настъпване на риска. За всяка една от мерките участникът следва да опише нейната същност и обхват, конкретните дейности, които се предвиждат за изпълнението й, конкретния експерт, ангажиран с прякото й изпълнение, ако експертите по изпълнение на дейностите са повече от един, кой експерт коя от дейностите ще изпълнява с посочване на техните конкретни задължения, както и посочване на експертите от ръководния състав на участника, които ще контролират изпълнението на мярката и начините на взаимодействие с контролирания/ните експерти. Мерките следва да бъдат съпроводени и от описание на очаквания ефект в сферата на недопускане / проявление на разглеждания риск.

Незадължителен елемент от работната програма.

3. В тази част от работната програма участниците по своя преценка могат да посочат допълнително „Качествени мерки“ по смисъла и дефиницията дадена в методиката за оценка и по дефинираните в методиката надграждащи направления. Участникът за всяка мярка следва да посочи нейния обхват и същност, посочване на конкретните дейности, които ще се изпълняват, дефиниране на очаквания качествен ефект с конкретно посочване на резултатите от прилагането й, експертите ангажирани с нейното изпълнение и посочване на конкретните им задължения по реализация на мярката и използваната техника. В случаите на изложение по незадължителната част от Работната програма изложеното в настоящия раздел минимално съдържание относно всяка от „качествените мерки“ е задължително за спазване. Участникът може да включи изложение за „качествени мерки“ по посочените в методиката направления и в разделите на самата работна програма, за която има минимално задължително съдържание, ако сметне, че тематично е подходящо качествената мярка да бъде изложена там. В този случай участникът следва също да спази настоящото изискване за съдържание и изрично да я обозначи като качествена мярка в изложението на съответното място.

Цялостното описание на работната програма и подходът за изпълнение на поръчката следва да отговарят на настоящите технически спецификации по обособени позиции, изискванията на възложителя, посочени в документацията, на действащото законодателство и да е съобразен с предмета на поръчката. Подходът трябва да бъде ясен, разбираемо представен и релевантен на предмета на поръчката. В изложението следва да няма наличие на вътрешни противоречия и/или несъвместимост с нормативната уредба, правилата на възложителя, както и минималното съдържание, определено по-горе.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всяко посочване на стандарт, конкретен модел, източник или специфичен процес, търговска марка, патент, тип или конкретен произход или производство да се чете „или еквивалент“.