



## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

### 1. ПРЕДМЕТ НА ПОРЪЧКАТА

Предметът на поръчката включва доставка на хранителни продукти – различни видове, групирани в 10 обособени позиции. В Таблица № 1 се съдържа подробно описание на отделните артикули, по съответната обособена позиция.

Доставката следва да се извършат съгласно изискванията на Възложителя, посочени в обявлението за обществена поръчка, настоящото приложение и документацията за обществена поръчка.

Възложителят си запазва правото да заявява и артикули, извън посочени в Таблица №1. При заявка на артикул извън посочените в Таблица №1, Изпълнителят представя на Възложителя, оферта за одобрение включваща ценова оферта и технически характеристики на заявените артикули, като след нейното одобрение се преминава към изпълнение на доставката. Представената оферта, следва да съдържа предложеният в техническото предложение на участника, процент отстъпка от средномесечната цена за региона, обявена от „САПИ“ ЕООД за предходния месец, за групата продукти, по съответната обособена позиция. Изпълнителят се задължава да предоставя на Възложителя, ежемесечните цени, обявени от „САПИ“ ЕООД, за групата хранителни продукти, по съответната обособена позиция, на първо число на всеки месец. Заявките на артикули, извън посочените в Таблицата №1, ще бъдат в размер на 30% от прогнозната стойност, за съответната обособена позиция.

### 2. МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Изпълнението на поръчката ще се изпълнява в зависимост от конкретната заявка, на следните адреси:

- Ректорат и Университетска Библиотека– гр.София, бул. „Цар Освободител“ № 15;
- Стол 1 – гр. София, бул. „Цар Освободител“ № 15;
- Стол 4 – гр. София, Студентски град, ул. „Йосиф Йосифов“;
- Стол 35 – гр. София, бул. „Шипченски проход“ № 69 А;
- Университетски ресторант „Алма Матер“ – гр. София, бул. „Цар Освободител“ № 15;
- Кафене-Ректорат – гр. София, бул. „Цар Освободител“ № 15;
- Кафене-Лозенец – гр. София, бул. „Джеймс Баучер“ № 3;
- Учебно-научна база „Цветан Бончев“ – общ.Самоков, м.Гюлечица;
- Творчески дом „Китен“ – общ.Приморско, гр.Китен;
- Учебно-научна база „Синеморец“ – общ.Царево, с.Синеморец;
- Други сгради собственост на СУ „Св. Климент Охридски“.

### 3. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ И УСЛОВИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕТО

#### 3.1.Технически характеристики на храните



Таблица № 1

Обособена позиция № 1 - "Доставка на хляб и хлебни изделия"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	Хляб "Добруджа" - 830 гр.	<b>Хляб "Добруджа"</b> - По утвърден стандарт № 3 / 2011 год на МЗХ - БАБХ или еквивалент. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората – горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Тегло на франзелата 830гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка.	бр.
2	Хляб "Бял" - 830 гр.	<b>Хляб "Бял"</b> - Утвърден стандарт "България" № 02/2011 или еквивалент. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората – горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Тегло на франзелата 830гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка.	бр.
3	Хляб "Типов" - 830 гр.	<b>Хляб „Типов“</b> - По утвърден стандарт No 4/2011 г. на МЗХ - БАБХ или еквивалент. Правилно оформена франзела с пукнатини до 1 см без грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората – горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Тегло на франзелата 830 гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка.	бр.
4	Хляб пълнозърнест - 400 гр.	<b>Хляб пълнозърнест</b> - Пшенично пълнозърнесто брашно , овесено брашно, ядки, зърнен микс (лен, мак, сусам, слънчогледови и овесени ядки), ръжено пълнозърнесто брашно, суха закваска, йодирана трапезна сол, брашно от ечемичен малц, малцов екстракт.	бр.
5	Козунак - 500 гр.	<b>Козунак</b> - Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Тегло - 500 гр./бр, поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.	бр.



6	Готово тесто - 0.830 кг.	Готово тесто – по ТД на производителя, състав : брашно, сол, мазнина, мая и вода; опаковка в полиетиленова торбичка 0.830 кг.	бр.
7	Питка – 80 гр	Питка - произведена от пшенично брашно, сол, захар, мая, вода, мазнина.	бр.

Обособена позиция № 2 - "Доставка на мляко и млечни продукти"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	Кисело мляко - 0.400 кг	Кисело мляко, краве – БДС 12/2010 г. или еквивалент, ТД на производителя. Масленост- 2%. Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.	бр
2	Кисело мляко - 0.400 кг	Кисело мляко, краве – БДС 12/2010 г. или еквивалент, ТД на производителя. Масленост- 3,6%. Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.	бр



3	<b>Кисело мляко</b> - 0.400 кг	<b>Кисело мляко, краве</b> – ТД на производителя. <b>Масленост-2%</b> . Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.	бр
4	<b>Кисело мляко</b> - 0.400 кг	<b>Кисело мляко, краве</b> – ТД на производителя. <b>Масленост-3,6%</b> . Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.	бр
5	<b>Пастьоризирано мляко</b> - 1 л.	<b>Прясно мляко краве, 3% масленост</b> – БДС 11-87 или еквивалент, ТД на производителя. Опаковано в бутилки по 1 литър. Пряното мляко е пастьоризирано с масленост 3%. Вкус– специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис– специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.	л
6	<b>Сухо мляко</b> – 25 кг.	<b>БДС 86-20</b> или еквивалент, ТД на производителя. Обезмаслено в разфасовки по 1 кг, влажност не повече от 4%, общ белтък не по-малко от 32%, киселинност °Т 20.	кг



7	<b>Маргарин 60% масленост-</b> 0.500 кг	<b>Маргарин</b> - 100 % растителен продукт. Рафинирано растително масло, втвърдено соево масло, вода, сол, лимонена киселина, емулгатори, ароматизатор, консервант, оцветител, в кутии по 0.500 кг. Подходящ за топлинна обработка.	бр
8	<b>Краве масло</b> - 250 гр.	<b>Краве масло по 125 гр.</b> – БДС 13-83 или еквивалент, ТД на производителя. Първо качество. Цвят– светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по- малко от 82% от сухото вещество, разфасовка- пакетчета по 250 гр. в транспортна опаковка кашон. Водно съдържание не повече от 45%, киселинност в °К 2÷ 8, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.	бр
9	<b>Топено сирене</b> – / 6 бр. в кутия/	<b>Топено сирене</b> – БДС 659-89 или еквивалент, ТД на производителя в опаковки по 20 гр. Консистенция - пластична, полутвърда, еднородна за цялата маса. Цвят-бял до светложълт, сухо вещество не по-малко от 45%, масленост не по- малко от 42%, готварска сол не повече от 2,5.; различни видове опаковка в кутия по 6 бр в кутия..	бр. кутия
10	<b>Крема сирене</b> - 0.125	<b>Крема сирене</b> – БДС 9205-77 или еквивалент, ТД на производителя, пакетчета по 125 гр. Първо качество, масленост 32%, водно съдържание 53-56%, сол 1,2-1,5%, киселинност ° Т - 100-120.	бр
11	<b>Сирене краве</b> - 1.00 кг	<b>Сирене бяло саламурено от краве мляко</b> – БДС 15/2010 г. или еквивалент, ТД на производителя . Първо качество. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в тенекии с нетно тегло от 14÷16 кг, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието, производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200÷270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни.	кг



12	<b>Кашкавал</b> - 1.00 кг	<b>Кашкавал от краве мляко “Витоша”</b> - БДС 14/2010 г., или еквивалент ТД на производителя, пати по 1 кг, пълномаслен, без растителни мазнини. Всяка пита е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат– специфичен. Аромат-свойствен за зрял кашкавал, вкус– умерено солен, без страничен привкус и мирис. Срок на зреене– до 60 дни.	кг
13	<b>Кисело мляко</b> – кофа от 10.00 кг	<b>Кисело мляко, краве</b> – ТД на производителя. <b>Масленост-2%</b> . Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– пвц кофа с вместимост 10 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т- 90÷150. Без растителни мазнини и сухо мляко.	бр
14	<b>Руска салата</b> - 1.00 кг	<b>Руска салата</b> - варени картофи, майонеза, варени моркови, мариновани краставици, грах, салам, сол. Да има свеж вид и приятен аромат. Опаковка - пластмасови кутии от 1 кг.	кг
15	<b>Салата “Снежанка”</b> - 1.00 кг	<b>Салата "Снежанка"</b> - Кисело краве мляко, пресни краставици, майонеза, сол, чесън, копър. Да има свеж вид и приятен аромат. Опаковка - пластмасови кутии от 1 кг.	кг
16	<b>Кисело плодово мляко</b> - 0.280 кг	<b>Кисело плодово мляко</b> - Кисело мляко, парченца плодове (различни видове), захар. Вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко и плодове. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0.280 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.	бр



17	<b>Извара</b> - 1.00 кг	<b>Извара</b> - БДС 889-80 или еквивалент, ТД на производителя. Безмаслена, диетична, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание – не повече от 78%, киселинност °Т – не повече от 250	кг
18	<b>Цедено кисело мляко</b> - 1.00 кг	<b>Цедено кисело мляко</b> - цедено краве мляко с 10% масленост. С висока плътност и фина консистенция. Кутия от 1 кг.	кг
19	<b>Сирене пармезан</b> - 0.200 кг	<b>Сирене пармезан</b> - твърдо сирене от краве мляко, сол. Опаковки по 0.200 кг.	бр
20	<b>Сметана за готвене</b> - 0.200 л	<b>Сметана за готвене</b> - стерилизирана млечна сметана за готвене, 18% масленост. Кутия от 0.200 л	бр
21	<b>Сирене моцарела</b> - 0.100 кг	<b>Сирене моцарела</b> - меко пълномаслено сирене в саламура. Опаковки от 0.100 кг	бр
22	<b>Синьо сирене</b> - 0.100 кг	<b>Синьо сирене</b> - полу-меко сирене от краве сирене. Опаковка по 0.100 кг	бр

Обособена позиция № 3 - "Доставка на месо и продукти от месо"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	<b>Свинско месо без кости</b> - 1.00 кг	<b>Свински бут без кост</b> БДС 4349-78 или еквивалент, ТД на производителя, да бъде замразен с температура- 18 градуса С, от екстра качество месо.	кг
2	<b>Свинско месо без кости</b> - 1.00 кг	<b>Свинска плешка обезкостена</b> БДС 4349-78 или еквивалент, ТД на производителя, да бъде замразен с температура- 18 градуса С, от екстра качество месо.	кг
3	<b>Свинско месо - замразено</b> - 1.00 кг	<b>Свински шол без кокал</b> - състои се от полуципестия мускул, включително и дисталните му части, не се допуска наличие на сланина., БДС 4349-78 или еквивалент, ТД на производителя	кг
4	<b>Свински черен дроб</b> - 1.00 кг	<b>Свински черен дроб</b> - БДС 4349-78 или еквивалент, ТД на производителя, да бъде добре почистен, без кръвни съсиреци ,свеж мирис, охладен , от екстра качество месо.	кг



5	<b>Кайма смес</b> - 1.00 кг	<b>Кайма – смес</b> - БДС 7220- 81 или еквивалент, ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция– мека, пластична. Цвят– блеодокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%. <b>Кайма - смес за скара</b> - БДС 7220-81 или еквивалентна ТД на производителя, 40% свинско, 60% телешко, опаковка по 1 кг, със специфични подправки.	кг
6	<b>Кебапчета</b> - 80 гр	<b>Кебапчета</b> - БДС 12704-705 или еквивалент, ТД на производителя, полуфабрикат, 0.080 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион- 15%	бр
7	<b>Кюфтета</b> - 80 гр	<b>Кюфтета</b> - БДС 12704-705 или еквивалент, ТД на производителя, полуфабрикат, 0.080 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион 0.15%, лук кромид зрял 9%	бр
8	<b>Колбас шунков</b> - 1.00 кг	<b>Колбас шунков</b> - БДС 526-79 или еквивалент, ТД на производителя, пресувана, готварска сол 3÷4%, селитра 0.100, нитрит 0.050, захар 0.250, цвят– блеодожълт; консистенция- плътна; разрезна повърхност– сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово- червен цвят. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво- зелени участъци. Мирис– специфичен, приятен. Дебелина на подкожната тлъстина в см не повече от 2,5.	кг
9	<b>Кренвирши-свински</b> - 1.00 кг	<b>Кренвирши</b> –БДС 127-83 или еквивалент, ТД на производителя, от свинско месо с цилиндрична форма и дължина 12÷18 см. С цвета на изкуствената обвивка. Бледорозов цвят, без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%, белтък по /АШМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2%.	кг





10	<b>Карначета (замразени) - 1.00 кг</b>	<b>Карначета</b> - ТД на производителя, полуфабрикат, 0.080 кг, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки	кг
11	<b>Варена наденица - 1.00 кг</b>	<b>Варена наденица</b> - БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя, цилиндрична, дъгообразна с дължина 16÷20 см, водно съдържание не повече от 60%, масленост не повече от 60%, белтък не по- малко от 21%, готварска сол не повече от 2,2%	кг
12	<b>Сурова кълцана наденица за скара - 1.00 кг</b>	<b>Сурова кълцана наденица</b> -ТД на производителя, полуфабрикат, от свинско месо 100% с ясно изразени късчета месо, готварска сол 2%, подправки	кг
13	<b>Салам малотраен - телешки - 1.00 кг</b>	<b>Малотраен колбас телешки</b> - БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 65÷80 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по- малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.	кг
14	<b>Шпеков колбас - 1.00 кг</b>	<b>Шпеков колбас</b> - БДС 18-86 или еквивалентна ТД на производителя, добре изсушен, без чесън и силни подправки	кг
15	<b>Агнешки комплект - 1.00 кг</b>	<b>Агнешки комплект</b> – Субпродукт от агнешко месо /шкембе, черва, черен и бял дроб/ БДС 553-86, добре почистена, без кръвни съсиреци, свеж мирис	кг
16	<b>Пастет свински - 0.140 кг</b>	<b>Пастет свински</b> - БДС 6155- 79 или еквивалент, ТД на производителя. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки. масленост в сухото вещество- не повече от 65 % водно съдържание- не повече от 60 %; готварска сол- от 1.2 до 2. опаковка: с тегло около 0.140 гр.	бр
17	<b>Кренвирши телешки диетични - 1.00 кг</b>	<b>Кренвирши телешки диетични</b> - ТД на производителя, - чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят розово-червен; сухожилие и лой не се допускат; мирис - специфичен и приятен.	кг



18	Плескавица - 0.200 кг	Плескавица - от телешко месо 0.200 кг. – ТД на производителя. Телешко кълцано месо, чушка и лук.	бр
19	Свински джолан с кост - 1.00 кг	Свински джолан замразен с кост - БДС или еквивалент на ТД на производителя	кг
20	Свински джолан без кост - 1.00 кг	Свински джолан замразен без кост - БДС или еквивалент на ТД на производителя	кг
21	Телешки джолан без кост - 1.00 кг	Телешки джолан - замразен без кост БДС или еквивалент на ТД на производителя	кг
22	Свинско контра филе - 1.00 кг	Свински котлет - охладен без кост , БДС или еквивалент на ТД на производителя	кг
23	Шкембе телешко - 1.00 кг	Телешко шкембе замразено. Опаковка полиетиленови пликосе по 1 кг	кг
24	Бон филе - 1.00 кг	Свинско бон филе - охладено - БДС 4349-78 или ТД на производителя	кг
25	Пастърма - 0.200 кг	Телешка пастърма - от телешко филе, сол, подправки, ТД на производителя. Опаковки по 0.200 кг	бр
26	Свински врат - 1.00 кг	Пушен свински врат - вакуум разфасовка 0.400 кг., БДС или еквивалент на производителя	кг
27	Телешко месо - 1.00 кг	Телешко месо за готвене - шол - ТД на производителя, охладено до 4 С	кг

Обособена позиция № 4 - "Доставка на риба"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	Скумрия (замразена) - 1.00 кг	Риба, скумрия чистена без глави - БДС 5915-82 или еквивалент, ТД на производителя, чистена, замразена с температура минус 18 градуса С.	кг
2	Риба хек - 1.00 кг	Риба хек - БДС 5915-82 или еквивалент, ТД на производителя, - изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	кг
3	Филе бяла риба - 1.00 кг	Бяла риба филе - БДС 5915-82 или еквивалент, ТД на производителя, единични филета, без кожа, замразени при температура минус 18 градуса	кг
4	Риба скумрия филе - 1.00 кг	Риба скумрия филе - БДС 5915-82 или еквивалент, ТД на производителя, единични филета, без кожа, замразена при температура минус 18 градуса	кг



5	<b>Пъстърва</b> - 1.00 кг	<b>Пъстърва</b> замразена, изчистена - замразена при температура минус 18 градуса	кг
6	<b>Шаран</b> - 1.00 кг	<b>Шаран</b> - охладен, изчистен	кг
7	<b>Тилапия</b> - 1.00 кг	<b>Филе тилапия</b> - замразена при температура минус 18 градуса	кг

Обособена позиция № 5 - "Доставка на пилета и продукти от пилешко месо"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	<b>Пилешки бутчета</b> - 1.00 кг	<b>Пилешки бутчета</b> - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони 10 кг. Големина на бутчето 300-350 гр	кг
2	<b>Пилешки дреболии /дробчета/</b> - 1.00 кг	<b>Пилешки дробчета</b> - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, добре почистени, замразени с температура минус 18 градуса С, в разфасовка по 0.500 кг.	кг
3	<b>Пилета замразени</b> - 1.00 кг	<b>Пиле замразено</b> - външен вид бледожълти, без видими механични повреди с нето тегло от 1,1 кг до 1.5 кг БДС 359-83 или еквивалентна ТД на производителя. Птиците да са бройлери 1- во качество, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по – висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по – ниско от 1100 грама	кг
4	<b>Пилешко филе – замразено</b> - 1.00 кг	<b>Пилешко филе</b> - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., БДС 12180-74 или еквивалент ТД на производителя	кг
5	<b>Пилешко бяло месо без кост</b> - 1.00 кг	<b>Пилешко бяло месо без кост</b> - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, замразени с температура минус 18 градуса С в кашони. Обезкостени пилешки гърди, без кожа, обхващащи отпред раменната става, назад по границата между ребрата и гръдната кост, до края на гръдната кост	кг
6	<b>Пилешка пържола бут</b> - 1.00 кг	<b>Пилешка пържола бут</b> - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, обезкостени пилешки бутчета с кожа, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони	кг



7	<b>Пилешка пържола бут без кожа</b> - 1.00 кг	<b>Пилешка пържола бут</b> - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, обезкостени пилешки бутчета без кожа, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони	кг
8	<b>Пилешка пържола бяло месо</b> - 1.00 кг	<b>Пилешка пържола бяло месо</b> - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, без кожа, замразени с температура минус 18 градуса С в кашони	кг
9	<b>Пилешки шишчета</b> - 1.00 кг	<b>Пилешки шишчета</b> - БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя, парченца бяло пилешко месо без кожа, нанизани на дървено шишче.	кг
10	<b>Пилешка вешалица</b> - 0.150 кг	<b>Пилешка вешалица</b> - ТД на производителя. Опаковки по 150 гр.	бр
11	<b>Крилца</b> - 1.00 кг	<b>Пилешки крилца две части</b> - замразени, БДС или еквивалент на ТД на производителя	кг
12	<b>Пилешки воденички</b> - 1.00 кг	<b>Пилешки воденички</b> - замразени, БДС или еквивалент на ТД на производителя	кг
13	<b>Пуешки бутчета</b> - 1.00 кг	<b>Пуешки бутчета /дълбоко замразени/</b> - ТД на производителя	кг
14	<b>Пилешка пържола</b> - 1.00 кг	<b>Пилешка пържола</b> - замразена от бут, БДС или еквивалент на ТД на производителя, кг.	кг

Обособена позиция № 6 - "Доставка на тестени и сладкарски изделия"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	<b>Тестени закуски - баница</b> - 0.160 кг	<b>Баници</b> - 0.160 кг., ТД на производителя. В тави, съгласно заявката	бр
2	<b>Тестени закуски - кифла със сладко, мармалад или шоколад</b> - 0.140 кг	<b>Кифли със сладко, мармалад или шоколад</b> - 0,140 кг., ТД на производителя. В тави, съгласно заявката	бр
3	<b>Тестени закуски - рогче</b> - 0.100 кг	<b>Рогчета</b> - 0,100 кг., ТД на производителя. В тави, съгласно заявката	бр
4	<b>Тестени закуски - поничка</b> - 0.100 кг	<b>Понички</b> - 0,100 кг, ТД на производителя. В тави, съгласно заявката	бр
5	<b>Сладкарски изделия - паста</b> - 0.100 кг	<b>Паста</b> - 0,100 кг., - в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество. ТД на производителя, В табли или тави	бр



6	<b>Сладкарски изделия - еклер</b> - 0.100 кг	<b>Еклери</b> - 0,100 кг., - в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.ТД на производителя, В табли или тави	бр
7	<b>Сладкарски изделия - негърче</b> - 0.070 кг	<b>Негърчета</b> - 0,070 кг.- в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.ТД на производителя, В табли или тави	бр
8	<b>Шоколадови вафли</b> - 45 гр	<b>Вафли - шоколадови</b> - свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Шоколадови, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюр и ядки. Вафлите да са опаковани поединично. Влага не повече от 2.5%, кувертюр не по-малко от 22%. БДС 480-88 или еквивалент ТД на производителя.	бр
9	<b>Суха паста</b> - 30 гр	<b>Суха паста</b> - БДС 15416-82 или еквивалент ТД на производителя, свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Сухи, сладкарски тестени изделия със съдържание на сухо вещество не по-малко от 87%, с крем и шоколадова глазура. Единично опаковани по 30 гр.	бр
10	<b>Бисквити</b> - 330 гр.	<b>Бисквити</b> – ТД на производителя. Бисквитите да са пакетирани в опаковка не по-малки от 330 гр.	бр. опаковка
11	<b>Обикновени бисквити</b> -150 гр.	<b>Бисквити – обикновени</b> - БДС 441-87 или еквивалентна ТД на производителя. Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурни шарки. Влага 6%, обща захар / захароза/ абс. сухо вещество не повече от 28%, масленост на абс. сухо вещество от 7÷25%. Бисквитите да са пакетирани в опаковка не по-малки от 150 гр.	бр. опаковка
12	<b>Кроасани</b> -65 гр.	<b>Кроасан</b> – Произведен от бутер тесто с различен пълнеж/ крем, конфитюр, шоколад/, поставен в индивидуална опаковка от фолио, с ненарушена цялост Тегло- 65 гр.	бр
13	<b>Тахан халва</b> - 1.00 кг	<b>Тахан халва</b> - ТД на производителя. От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар разфасовка калъп от 1.00 кг.	кг



14	<b>Обикновени вафли</b> - кутия с 24 бр. - 600 гр (0.025 гр/бр)	<b>Вафли обикновени</b> - ТД на производителя. Обикновени, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж. Вафлите да са опаковани в кутии, не по-малко от 24 бр. по 0.025 гр/бр.	бр. кутия
15	<b>Шоколадови вафли</b> - 50 гр.	<b>Вафли - шоколадови</b> - БДС 480-88 или еквивалентно ТД на производителя. Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюр и ядки. Вафлите да са опаковани в единични опаковки не по-малко от 50 гр. Влага не повече от 2.5%, кувертюр не по-малко от 22%.	бр
16	<b>Суши пасти</b> - кутия с 12 бр. кутия - 360 гр (30 гр/бр)	<b>Суша паста</b> - БДС 15416-82 или еквивалентно ТД на производителя. Суши, сладкарски тестени изделия със съдържание на сухо вещество не по-малко от 87%, с крем и шоколадова глазура. Да са опаковани по 12 бр. в кутия.	бр. кутия
17	<b>Баница</b> - 0.150 кг	<b>Баница</b> - произведена от тънко разточени тестени листа, от брашно пшенично тип 500, сол, масло слънчогледово, сирене краве бяло саламурено. Тегло– 150 гр./бр. Всяка баница да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.	бр
18	<b>Кифла с мармалад</b> - 0.150 кг	<b>Кифла мармалад</b> - от обикновено тесто, с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и мармалад. Грамаж– 150 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.	бр
19	<b>Кифла козуначена</b> - 0.150 кг	<b>Кифла козуначена</b> - от козуначено тесто с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар. Тегло – 150 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.	бр
20	<b>Кифла осморка</b> - 0.150 гр	<b>Кифла осморка</b> - от козуначено тесто с форма на числото 8, грамаж – 150 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.	бр
21	<b>Кифла със сирене</b> - 0.150 гр	<b>Кифла със сирене</b> - от обикновено тесто с пълнеж – бяло саламурено краве сирене. Тегло – 150 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче	бр



22	<b>Толумба</b> - 70 гр	<b>Толумба</b> - произведени от парено тесто, сиропирани със захарен сироп. В правилни форми, свеж вид и правилен аромат. Тегло – 70 гр./бр. ТД на производителя.	бр
23	<b>Солети</b> - 60 гр	<b>Солети</b> - пшенично брашно, сол, захар, вода. ТД на производителя. Опаковка плик 60 гр.	бр

Обособена позиция № 7 - "Доставка на зеленчукови и плодови консерви"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	<b>Зелен фасул</b> - 0.680 гр	<b>Зелен фасул</b> - Първо качество. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка, със заливка от сол и вода, отцедено тегло на зеления фасул- не по- малко от 60%, стерилизиран консерва в буркани ГО– 07. Допускат се единични недоразвити зърна в заливката, в %, не повече от 10 %.	бр
2	<b>Домати консерва</b> - 0.680 гр	<b>Домати</b> - Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по-малко от 50%, от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркани ГО– 07, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.	бр
3	<b>Гювеч</b> - 0.680 гр	<b>Гювеч</b> - Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати– цели или нарязани, патладжанът– на парчета с размери до 40 мм. бамята- цяла с отстранени дръжки, изрязана над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул– с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът– нарязан като за подправка, заляти с доматиена заливка, в буркани ГО– 07, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40	бр



4	<b>Граха</b> - 0.680 гр	<b>Граха</b> - БДС 547- 77 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани 0.7 ТО. Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна утайка. Добре сварен, готов за директна консумация, маса на граха- 65 %, готварска сол- 1.3 до 1.8 %	бр
5	<b>Мариновани краставици</b> - 2,7 л	<b>Мариновани краставици</b> - БДС 2294- 76 или еквивалентна ТД на производителя Първо качество. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветовете, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка- прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.; Маса– не по- малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %; Захар– не повече от 2%; Киселинност- от 0.6÷1.0%.	бр
6	<b>Лютеница</b> - 5 кг	<b>Лютеница</b> - БДС 01/2011 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Еднородна, гъста фино или едро смяна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество - 23÷25 %; Готварска сол -1.3÷ 1.7%.	бр
7	<b>Кисело зеле рязано</b> - 1.700 кг	<b>Зеле кисело</b> - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. Равномерно нарязани ивици с широчина до 5 мм. Готварска сол в % от 1.5 до 3.0. Киселинност /като млечна/ в % от 0.7 до 2.0. Отцедено количество не по-малко от 60%	бр
8	<b>Зелеви листа</b> - 1.700 кг	<b>Зеле кисело, листа</b> - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. Готварска сол в % от 1.5 до 3.0. Киселинност /като млечна/ в % от 0.7 до 2.0. Отцедено количество не по-малко от 60%	бр





9	<b>Доматено пюре</b> - 5 кг	<b>Доматено пюре</b> – по ТД на производителя и сухо вещество не по-малко от 18 %. Опаковка в пластмасов контейнер от 5 кг.	бр
10	<b>Ловджийска салата</b> - 1.700 кг	<b>Ловджийска салата</b> – по ТД на производителя. Състав-карфиол/зеле, камби, моркови, вода, сол, захар, оцет, целина, подправки. Буркани по 1.700 кг.	бр
11	<b>Пипер печен, белен</b> - 0.680 кг	<b>Печена капия</b> - по ТД на производителя. Състав - печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка-стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворен и стерилизиран.	бр
12	<b>Гъби консерва</b> - 0.700 кг	<b>Стерилизирани гъби</b> - по ТД на производителя. Състав-нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60%.	бр
13	<b>Граха замразен</b> - 1.00 кг	<b>Граха замразен</b> - по ТД на производителя. В опаковка - плик от 1 кг.	кг
14	<b>Зеленчуци микс - замразени</b> - 1.00 кг	<b>Зеленчуци микс</b> - по ТД на производителя. В опаковка – плик от 1 кг.	кг
15	<b>Конфитюри</b> – 900 мл	<b>Конфитюр /череша, боровинка, ягода, праскова, кайсия, асорт/</b> - БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в %- не по-малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷1.3%.	бр
16	<b>Маслини</b> - 1.00 кг	<b>Маслини</b> - по ТД на производителя. Маслините да са тип 91-100, не-по-малки от 1,5 см, в подходяща опаковка по 3кг/5 кг. Съдържание– маслини черни, вода, сол и растителна мазнина. Оригинална опаковка на производителя.	кг



17	<b>Алвеоли кетъринг пчелен мед - 15 гр</b>	<b>Мед полифлорен</b> - БДС 2673– 89 или еквивалентно ТД на производителя. Неоцветен, слабо жълт със зелен отенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация. Пчелният мед да е на порции по 15 гр.	бр
18	<b>Алвеоли кетъринг – конфитюр - 15 гр</b>	<b>Конфитюр /различни видове/</b> - БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в %- не по- малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.Опаковка в порции по 15 гр.	бр
19	<b>Алвеоли кетъринг - течен шоколад - 12 гр</b>	<b>Течен шоколад</b> - По ТД на производителя, Състав: сухо мляко, какаово масло, растително масло, какаова маса във вид на крем с хомогенна консистенция. Опаковка в порция 12 гр.	бр
20	<b>Туршия - 1.700 кг</b>	<b>Царска туршия</b> - съставена от карфиол, чушка капия, моркови, зеле - стерилизирана. Буркан от 1.7 кг.	бр
21	<b>Къпоолу - 400 гр</b>	<b>Къпоолу</b> - съставен от патладжани, червени чушки, домати, магданоз. В опаковка от 400 гр.	бр
22	<b>Лозов лист - 0.680 кг</b>	<b>Лозови листа</b> - ТД на производителя, първо качество, опаковка в буркани по 0.680 кг.	бр
23	<b>Замразени зеленчуци - 2.50 кг</b>	<b>Замразен зеленчуков микс</b> – по ТД на производителя. Замразени зеленчуци различни видове. Шоково замразени в полиетиленови торби от 2,500 кг.	бр
24	<b>Нахут - 0.570 кг</b>	<b>Нахут</b> - консерва в стъклен буркан 0.570 кг.	бр
25	<b>Каперси - 0.540 кг</b>	<b>Каперси</b> - метална опаковка, 0.540 кг	бр
26	<b>Кисело зеле - 60 кг</b>	<b>Кисело зеле</b> - БДС 813 -78 или еквивалентно ТД на производителя. Опаковка - в пластмасови бидони по 60 кг.	бр
27	<b>Царевица - 0.425 кг</b>	<b>Царевица</b> - сладка на зърна, метална опаковка, тегло 0.425 кг	бр



28	Туршия - 10 кг	Мешана туршия - по ТД на производителя в пластмасови бидони по 10 кг.	бр
----	----------------	---	----

Обособена позиция № 8 - "Доставка на пресни плодове и зеленчуци"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	Картофи - над 50 мм - 1.00 кг	<b>Картофи пресни/ Картофи есенни</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
2	Зелен фасул - 1.00 кг	<b>Зелен фасул</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
3	Тиквички - 1.00 кг	<b>Тиквички</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг



4	<b>Домати червени</b> - 1.00 кг	<p><b>Домати</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния първи клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
5	<b>Сух лук над 45 мм</b> - 1.00 кг	<p><b>Лук-кромид</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
6	<b>Моркови</b> - 1.00 кг	<p><b>Моркови</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния. клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг



7	<b>Зеле прясно</b> - 1.00 кг	<p><b>Зеле - прясно</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
8	<b>Гъби</b> - 1.00 кг	<p><b>Гъби</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
9	<b>Червен пипер - капия</b> - 1.00 кг	<p><b>Червен пипер-капия</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг



10	<b>Зелен пипер капия</b> - 1.00 кг	<p><b>Зелен пипер-капия</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
11	<b>Краставици ланги</b> - 1.00 кг	<p><b>Краставици</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния първи клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
12	<b>Марули</b> - до 30.04. над 200 гр, след 30.04. над 250 гр	<p><b>Марули</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Без неестествени външна влага, замръзнали. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката; без повреди от болести, Тегло до 30.04. над 200 гр.; след 30.04. над 250 гр.</p>	бр



13	<b>Патладжан</b> - 1.00 кг	<p><b>Патладжан</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
14	<b>Спанак</b> - 1.00 кг	<p><b>Спанак</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
15	<b>Праз лук - връзка</b> - мин. 2.5 кг	<p><b>Праз лук</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	бр



16	<b>Зелен лук - връзка</b>	<p><b>Зелен лук</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	бр
17	<b>Зелен чесън – връзка</b>	<p><b>Чеснов лук</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	бр
18	<b>Ряпа - 1.00 кг</b>	<p><b>Ряпа</b> - БДС 1725-73 или еквивалент, ТД на производителя. Правилно оформени кореноплодни, цели, неразклонени, пресни здрави, чисти, без страничен привкус. Бяла, свежа, плътна и не загрубяла вътрешност. Листните дръжки изрязани до 2см от челото. Размер в см по най- големия напречен диаметър 5 см.</p>	кг
19	<b>Бамя - 1.00 кг</b>	<p><b>Бамя</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг





20	<b>Чесън</b> - 1.00 кг	<p><b>Чесън</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
21	<b>Магданоз връзка</b>	<p><b>Магданоз</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	бр
22	<b>Целина връзка</b>	<p><b>Целина листа</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	бр



23	<b>Репички - връзка</b>	<p><b>Репички - връзка</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	бр
24	<b>Праскови - 1.00 кг</b>	<p><b>Праскови</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
25	<b>Кайсии - 1.00 кг</b>	<p><b>Кайсии</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг



26	<b>Черешки</b> - 1.00 кг	<p><b>Черешки</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
27	<b>Ягоди</b> - 1.00 кг	<p><b>Ягоди</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
28	<b>Ябълки</b> - 1.00 кг	<p><b>Ябълки</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг



29	<b>Дюли</b> - 1.00 кг	<p><b>Дюли</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
30	<b>Тиква</b> - 1.00 кг	<p><b>Тиква</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
31	<b>Банани</b> - 1.00 кг	<p><b>Банани</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг



32	<b>Портокали</b> - 1.00 кг	<b>Портокали</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
33	<b>Киви</b> - 1.00 кг	<b>Киви</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
34	<b>Лимони</b> - 1.00 кг	<b>Лимони</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг



35	<b>Сини сливи - сушени</b> - 1.00 кг	<b>Сини сливи - сушени</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
36	<b>Мандарини</b> - 1.00 кг	<b>Мандарини</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
37	<b>Грозде</b> - 1.00 кг	<b>Грозде бяло</b> - БДС 1516-78 или еквивалент ТД на производителя, зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна, клас първи. да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг



38	<b>Грозде</b> - 1.00 кг	<p><b>Грозде черно</b> - БДС 1516-78 или еквивалент, ТД на производителя. Зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна, клас първи. да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
39	<b>Круши</b> - 1.00 кг	<p><b>Круши</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
40	<b>Броколи</b> - 1.00 кг	<p><b>Броколи</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг



41	<b>Карфиол</b> - 1.00 кг	<p><b>Карфиол</b> пресен - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
42	<b>Салата Айсберг</b> - 1.00 кг	<p><b>Салата Айсберг</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	кг
43	<b>Босилек пресен - връзка</b>	<p><b>Босилек пресен на връзка</b> - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.</p>	бр





44	<b>Брюкселско зеле</b> - 1.00 кг	<b>Брюкселско зеле</b> свежо - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
----	----------------------------------	--	----

Обособена позиция № 9 - "Доставка на други храни"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	<b>Захар кристална</b> – 1.00 кг	<b>Захар кристална</b> - БДС 390– 79 или еквивалентно ТД на производителя. Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допускат чужди примеси. Еднородност на кристалите, рафинирана захар– 80%. Съдържание на захароза от сухото вещество не по- малко от 99.9%. Обща пепел не повече от 0,025% и влага не повече от 0.10 % .	кг
2	<b>Пудра захар</b> - 1.00 кг	<b>Пудра захар</b> - по ТД на производителя. Финно смяна рафинирана бяла захар в пакети по 0.500 кг.- 1 кг.	кг
3	<b>Сол готварска</b> - 1.00 кг	<b>Сол</b> - по ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол в пакети по 1 кг. Калиев йодат– 28÷ 55 мг/кг.	кг



4	<b>Олио</b> – 1 л	<b>Олио</b> - БДС 1-74 или еквивалентно ТД на производителя. Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид– бистро, без утайки при 20°С. Да бъде I-во качество, със златисто жълт цвят. Вкус и мирис– приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Влага не повече от 0.10%. Опаковка– чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.	л
5	<b>Яйца- размер L</b>	<b>Яйца, размер L</b> - БДС 358- 80 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Яйцата да бъдат “пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето със средно тегло 67.5 гр., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г.	бр
6	<b>Яйчен прах</b> – 5 кг	<b>Яйчен прах</b> - изсушен продукт от кокоши яйца. В опаковки по 5 кг.	кг
7	<b>Брашно пшенично</b> - 1.00 кг	<b>Брашно пшенично</b> - тип 500 по ТД на производителя. В пакети по 1 кг.	кг
8	<b>Грис пшеничен</b> - 1.00 кг	<b>Грис пшеничен</b> - по ТД на производителя. Пшеничен грис от подобрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети по 1 кг.	кг
9	<b>Царевично брашно</b> - 1.00 кг	<b>Царевично брашно</b> – по ТД на производителя. Смелени зърна от царевица на прах. Опаковка в пакет/кутия от по 1 кг.	кг
10	<b>Ориз объл</b> - 1.00 кг	<b>Ориз</b> - по ТД на производителя. Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване, в пакети по 1 кг	кг
11	<b>Макарони</b> - 0.500 кг	<b>Макарони</b> - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.500 кг. От твърда пшеница.	бр
12	<b>Спагети</b> - 0.500 кг	<b>Спагети</b> - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.500 кг. От твърда пшеница.	бр



13	<b>Кус-кус</b> - 0.500 кг	<b>Кус-кус</b> - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.500 кг. От твърда пшеница.	бр
14	<b>Фиде</b> - 0.400 кг	<b>Фиде</b> - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.400 кг. От твърда пшеница.	бр
15	<b>Юфка</b> - 0.400 кг	<b>Юфка</b> - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода.. Пакетирани в пакети по 0.400 кг.	бр
16	<b>Жито грухано</b> - 0.400 кг	<b>Жито грухано</b> - по ТД на производителя. Грухана пшеница I-во качество. Пакетирано в пакети по 0.400 кг	бр
17	<b>Кори за баница</b> - 0.500 кг	<b>Кори за баница</b> – по ТД на производителя ;състав – вода, брашно, подобрители; на разточени фини листи; в опаковка 0.500 кг.	бр
18	<b>Бутер тесто</b> - 1.00 кг	<b>Бутер тесто</b> – по ТД на производителя състав: брашно, вода, сол, подобрители. В опаковка от – 1 кг	бр
19	<b>Нишесте десертно</b> - 0.060 кг	<b>Нишесте</b> - БДС 453-85 или еквивалентно ТД на производителя. Произведено от пшенично брашно тип 500. Външен вид– прах, цвят– бял, вкус– специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13%. Нишестето да е опаковано в пликкове по 0.060.	бр
20	<b>Какао на прах</b> - 1.00 кг	<b>Какао</b> - пълномаслено какао на прах, в разфасовки по 1 кг, 20÷22% масленост.	кг
21	<b>Сух боб</b> - 1.00 кг	<b>Боб</b> – по ТД на производителя. Бял боб, със средно едри зърна без примеси, в пакети по 1 кг.	кг
22	<b>Леща</b> - 1.00 кг	<b>Леща</b> - по ТД на производителя. Леща, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества, пакети по 1 кг.	кг
23	<b>Картофено пюре</b> - 1.00 кг	<b>Картофено пюре</b> - по ТД на производителя. Прахообразна смес от 99% дехидратирани картофи, без консерванти. Картофеното пюре да е пакетирани в опаковки по 1 кг.	кг
24	<b>Риба консерва /скумрия/</b> - 0.190 кг	<b>Риба консерва /скумрия/</b> – по ТД на производителя. Месо от риба в собствен сос и/или със зеленчуци, дом сос. Опаковка в метални кутии по 0.190 кг	бр
25	<b>Русенско варено-консерва</b> - 0.190 кг	<b>Русенско варено</b> – по ТД на производителя, от едро смяно свинско месо и свински черен дроб, със собствен сос. Опаковка в метални кутии от 0.190 кг	бр



26	<b>Майонеза</b> - 0.200 кг	<b>Майонеза</b> – по ТД на производителя, нискокалорична; в пластмасови опаковки/ кутии от по 0.200 кг	бр
27	<b>Оцет винен 6%</b> - 0,700 л	<b>Оцет - винен</b> - БДС 399-83 или еквивалентно ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота– бистър, без утайка. Цвят– виненочервен. Вкус и аромат– кисел, приятен, характерен за оцета. Обща киселинност /оцетна киселина/- 6%, бутилки от 0,700 л.	бр
28	<b>Лимонов сок</b> - 0.200 л	<b>Лимонов сок</b> – по ТД на производителя, опаковка в пластмасови бутилки от по 0.200 л.	бр
29	<b>Черен пипер</b> - 10 гр	<b>Черен пипер</b> - на зърна и млян, в опаковки по 10 гр. Мирис- характерен, по ТД на производителя.	бр
30	<b>Червен пипер – сладък</b> - 100 гр	<b>Червен пипер</b> - БДС 466– 80 или еквивалентно ТД на производителя. Екстра качество, сладък, багрилно вещество в единици по ASTA- не по- малко от 125. Влага в %- не повече от 10. Опаковки по 100 гр.	бр
31	<b>Чубрица ронена</b> - 0.025 кг	<b>Чубрица, сушена ронена</b> - БДС ISO 7928– 2 или еквивалентна ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Съдържание на влага- макс. 13%. Обща пепел на база сухо вещество– макс 11%. Съдържание на летливи масла на база сухо вещество– минимум 0,3% ml/100 g. 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. Опаковки по 0.025 кг	бр. опаковка
32	<b>Риган сушен</b> - 0.025 кг	<b>Риган сушен</b> -Сушени и наронени цели или начупени листа от растението риган. Риганът има специфична приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг	бр



33	<b>Кимион млян</b> - 10 гр	<b>Кимион</b> - фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис- характерен, по ТД на производител.	бр
34	<b>Босилек сух</b> - 0.025 кг	<b>Босилек сушен</b> - Сушени и наронени цели или начупени листа от растението босилек. Босилекът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг.	бр
35	<b>Девесил сушен</b> - 0.025 кг	<b>Девесил сушен</b> - Сушени и наронени цели или начупени листа от растението девесил . Девесилът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг.	бр
36	<b>Магданоз сушен</b> - 0.025 кг	<b>Магданоз сушен</b> - Сушени и наронени цели или начупени листа от растението магданоз. Магданозът има специфична приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Опаковки по 0.025 кг.	бр. опаковка
37	<b>Копър сушен</b> - 0.025 кг	<b>Копър сушен и смлян</b> - продукт от растението копър. Копърът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг.	бр. опаковка



38	<b>Чесън сушен</b> - 0.025 кг	<b>Чесън сушен</b> - финно смлян прах от растението чесън. Чесънът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг.	бр. опаковка
39	<b>Джоджен сушен</b> - 0.025 кг	<b>Джоджен</b> - сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг.	бр
40	<b>Целина сушена</b> - 0.025 кг	<b>Целина</b> - сушени и наронени цели или начупени листа от растението целина. Целината има специфична, и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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. Разфасовка в пакетче по 0.025 кг.	бр
41	<b>Канела</b> - 10 гр	<b>Канела</b> - фино смляна подправка, в опаковки по 10 гр. Мирис- характерен.	бр. опаковка
42	<b>Бакпулвер</b> -10 гр	<b>Бакпулвер</b> – набухвател по ТД на производителя. Разфасовка в пакетче от по 0.010кг	бр
43	<b>Амонячна сода</b> - 10 гр	<b>Амонячна сода</b> – набухвател от амониев бикарбонат, по ТД на производителя. Разфасовка в пакетче от по 10 гр.	бр
44	<b>Сода бикарбонат</b> - 100 гр	<b>Сода бикарбонат</b> - по ТД на производителя. Натриев бикарбонат , бяло прахообразно вещество; Разфасовка в пакети по 100 гр.	бр
45	<b>Лимонтузу</b> - 0.010 кг	<b>Лимонтузу</b> – по ТД на производителя, разфасовка в пакетче по 0.010 кг	бр
46	<b>Ванилия</b> - 0.002 кг	<b>Ванилия</b> - пакетчета по 0.002 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.	бр



47	<b>Мая за хляб</b> - 0.040 кг	<b>Мая за хляб</b> – по ТД на производителя, разфасовка в опаковка/блокче от по 0.040 кг	бр
48	<b>Орехови ядки</b> - 1.00 кг	<b>Орехови ядки</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Външен вид- цели и половинки ядки, нормално развити. Кожица-от светлокафява до кафява. Влажност- не повече от 7 %. Не се допускат плесенясали ядки . Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
49	<b>Стафиди</b> - 1.00 кг	<b>Стафиди</b> - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг
50	<b>Овесени ядки</b> - 0.500 кг.	<b>Овесени ядки</b> - по ТД на производителя. Финни люспи от 100% овес, без примеси, в пакети по 0.500 кг.	бр
51	<b>Галета</b> - 0.125 кг	<b>Галета пшенична</b> - бяла, мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол. Поставена в пакети по 0.125 кг, по ТД на производителя.	бр
52	<b>Чай билков</b> – оп. 20 бр	<b>Чай-билков</b> - в пакетче /различни видове/ с филтър по 1,5 гр. в кутия по 20 бр., по ТД на производителя.	бр. опаковка
53	<b>Горещ шоколад</b> - 25 гр	<b>Горещ шоколад</b> – състав шоколад на прах. В пакетче по 25 гр.	бр. опаковка



54	<b>Какао</b> - 400 гр	<b>Какао</b> – какао на прах. Опаковка - кутия от 400 гр.	бр. опаковка
55	<b>Корнфлейкс</b> - 0.200 кг	<b>Корнфлейкс</b> – панировка от царевичен флейкс. В опаковка от 0.200 кг.	бр
56	<b>Червен пипер</b> - 0.500 кг	<b>Червен пипер /чили/</b> - ТД на производителя. Млян и пресят червен пипер /чили/ - опаковка фолирани пликчета 0.500 кг.	бр. опаковка
57	<b>Дафинов лист</b> - 10 гр	<b>Дафинов лист</b> – опаковка от 10 гр.	бр. опаковка
58	<b>Шарена сол</b> - 0.500 кг	<b>Шарена сол</b> – опаковка от 0.500 кг.	бр. опаковка
59	<b>Качамак</b> - 0.500 кг	<b>Качамак</b> - от царевично брашно. Опаковка от 0.500 кг.	бр. опаковка
60	<b>Балсамов оцет</b> - 0.5 л	<b>Балсамов оцет</b> - бутилка от 0.5 л.	бр. опаковка
61	<b>Кетчуп</b> - 1.00 кг	<b>Кетчуп</b> – състав от доматино пюре, доматиен сок, вода, захар, сол. В бутилка от 1 кг.	бр. опаковка
62	<b>Бульон</b> - 10 бр. в опаковка	<b>Бульон за супа на кубчета</b> – различни вкусове – по 10 бр. в опаковка	бр. опаковка
63	<b>Инстантни супи</b> - 50 гр	<b>Инстантни супи</b> - различни вкусове. В опаковки от по 50 гр.	бр
64	<b>Бадем</b> - 1.00 кг	<b>Бадем печен</b> - опаковка от 1 кг.	кг
65	<b>Кашу</b> - 1.00 кг	<b>Кашу печено</b> - осолено, опаковка от 1 кг.	кг
66	<b>Фъстъци</b> - 1.00 кг	<b>Фъстъци печени</b> - осолени, опаковка от 1 кг.	кг
67	<b>Орехи</b> - 1.00 кг	<b>Орехи печени</b> - осолени, опаковка от 1 кг.	кг
68	<b>Кориандър</b> - 10 гр	<b>Кориандър</b> - млян, опаковка от 10 гр.	бр
69	<b>Куркума</b> - 10 гр	<b>Куркума</b> - мляна, опаковка от 10 гр	бр
70	<b>Индийско орехче</b> - 10 гр	<b>Индийско орехче</b> - мляно, опаковка от 10 гр	бр
71	<b>Къри</b> - 10 гр	<b>Къри</b> - мляно, опаковка от 10 гр	бр
72	<b>Джинджирил</b> - 10 гр	<b>Джинджирил</b> - мляно, опаковка от 10 гр	бр
73	<b>Розмарин</b> - 10 гр	<b>Розмарин</b> - мляно, опаковка от 10 гр	бр
74	<b>Дъвки лента</b> - пакет x5 бр.	<b>Различни видове</b> , дъвкова основа, влагозадържащ агент, подсладители	бр. опаковка
75	<b>Дъвки дражета</b> - пакет x10 бр.	<b>Различни видове</b> , дъвкова основа, влагозадържащ агент, подсладители	бр. опаковка





76	Сладолед 79 гр. на клечка	Различни видове, захар, обезмаслено мляко, вода, оцветители	бр
77	Сладолед 72 гр. на клечка	Различни видове, захар, обезмаслено мляко, вода, оцветители	бр
78	Сладолед 65 гр. в кутия	Различни видове, захар, обезмаслено мляко, вода, оцветители	бр
79	Сладолед 330 гр. в кутия	Различни видове, захар, обезмаслено мляко, вода, оцветители	бр
80	Сладолед 1 кг. в кутия	Различни видове, захар, обезмаслено мляко, вода, оцветители	бр
81	Течен шоколад - 5 кг	Течен шоколад - По ТД на производителя, Състав: сухо мляко, какаово масло, растително масло, какаова маса във вид на крем с хомогенна консистенция. Опаковка в кутии по 5 кг.	бр

Обособена позиция № 10 - "Доставка на напитки"

№	Вид артикул	Описание	Мярка
1	Минерална вода - бутилка от 1.5 литра	Минерална вода - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; негазирана, състав на водата - неутрален или слабо олкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС	бр
2	Минерална вода - бутилка от 0.5 л	Минерална вода - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; негазирана, състав на водата - неутрален или слабо олкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС	бр
3	Минерална вода /газирана/ - бутилка от 0.5 л	Минерална вода /газирана/ - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; газирана, състав на водата - неутрален или слабо олкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС	бр



4	Газирана безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - пластмасова бутилка от 0.5 л	Газирана безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	бр
5	Газирана безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - в метална (алуминиева) опаковка от 0.33 л	Газирана безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	бр
6	Газирана безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - стъклена бутилка от 0.25 л	Газирана безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	бр
7	Газирана диетична безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - пластмасови бутилки от 0.5 л	Газирана диетична безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - без съдържание на захар, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност под 5 kcal; белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 0 g, мазнини – 0 g;	бр
8	Газирана диетична безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - в метална (алуминиева) опаковка от 0.33 л	Газирана диетична безалкохолна кофено съдържаща тонизираща напитка - без съдържание на захар, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност под 5 kcal; белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 0 g, мазнини – 0 g;	бр



9	<b>Газирана диетична безалкохолна кофеино съдържаща тонизираща напитка</b> - стъклена бутилка от 0.25 л	<b>Газирана диетична безалкохолна кофеино съдържаща тонизираща напитка</b> - без съдържание на захар, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност под 5 kcal; белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 0 g, мазнини – 0 g;	бр
10	<b>Газирана безалкохолна напитка</b> - пластмасова бутика от 0.5 л	<b>Газирана безалкохолна напитка</b> - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	бр
11	<b>Газирана безалкохолна напитка</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0.33 л	<b>Газирана безалкохолна напитка</b> - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	бр
12	<b>Газирана безалкохолна напитка</b> - стъклена бутилка от 0.25 л	<b>Газирана безалкохолна напитка</b> - без съдържание на изкуствени подсладители и таурин, със следната хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;	бр
13	<b>Тонизиращи напитки кафе 3 в 1 - прахообразна</b> - 18 гр	<b>Тонизиращи напитки кафе 3 в 1</b> - да съдържа: кафе, мляко (сметана) и захар, да е в индивидуална опаковка с нетно тегло 18 гр. - съгласно технологична документация (ТД) на производителя. Продуктът да е предназначен за консумация след разтварянето му в 150-200 ml топла вода или мляко.	бр
14	<b>Кафе – мляно</b> - 500 гр	<b>Кафе</b> – мляно, кофеино съдържащо, подходящо за употреба в еспreso кафемашини, пакетирано в заводска опаковка, в разфасовки по 500 гр	бр
15	<b>Кафе – на зърна</b> - 1.00 кг	<b>Кафе</b> - на зърна, кофеино съдържащо, подходящо за употреба в еспreso кафемашини, пакетирано в заводска опаковка, в разфасовки по 1 кг.	бр



16	<b>Чай – билков, зелен и черен</b> - 20 бр в кутия	<b>Чай</b> - билков, зелен, черен - пакетирани в индивидуални книжни водопропускливи филтри, по 20 бройки в кутия	бр
17	<b>Сметана течна</b> - 10 гр	<b>Сметана за кафе</b> - течна, в пластмасови опаковки - дози по 10 гр.	бр
18	<b>Сметана суха</b> - 3 гр	<b>Сметана за кафе</b> - суха, в пликчета по 3 гр.	бр
19	<b>Енергийна напитка</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0.250 л	<b>Енергийна напитка</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,250 л.	бр
20	<b>Енергийна напитка</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0.5 л	<b>Енергийна напитка</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л.	бр
21	<b>Студен чай</b> - пластмасова бутилка от 0.5 л	<b>Студен чай</b> - различни вкусове, в пластмасова бутилка от 0,500 л.	бр
22	<b>Сайдер</b> - стъклена бутилка 0.33 л	<b>Сайдер</b> - различни вкусове, в стъклена бултика 0,330 л.	бр
23	<b>Бира</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л.	<b>Бира българска</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л. – 1 вид.	бр
24	<b>Бира</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л.	<b>Бира българска</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л. – 2 вид.	бр
25	<b>Бира</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л.	<b>Бира българска</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л. – 3 вид.	бр
26	<b>Бира</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л.	<b>Бира внос</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л. – 1 вид.	бр
27	<b>Бира</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л.	<b>Бира внос</b> - в метална (алуминиева) опаковка от 0,50 л. – 2 вид.	бр
28	<b>Ракия</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Ракия българска</b> – 1 вид – 0,7 л.	бр
29	<b>Ракия</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Ракия българска</b> – 2 вид – 0,7 л.	бр
30	<b>Ракия</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Ракия българска</b> – 3 вид – 0,7 л.	бр
31	<b>Водка</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Водка българска</b> – 1 вид – 0,7 л.	бр
32	<b>Водка</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Водка българска</b> – 2 вид – 0,7 л.	бр
33	<b>Водка</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Водка внос</b> – 1 вид – 0,7 л.	бр
34	<b>Водка</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Водка внос</b> – 2 вид – 0,7 л.	бр



35	<b>Уиски</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Уиски българско</b> – 1 вид – 0,7 л.	бр
36	<b>Уиски</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Уиски българско</b> – 2 вид – 0,7 л.	бр
37	<b>Уиски</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Уиски внос</b> – 1 вид – 0,7 л.	бр
38	<b>Уиски</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Уиски внос</b> – 2 вид – 0,7 л.	бр
39	<b>Коняк</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Коняк български</b> – 0,7 л.	бр
40	<b>Коняк</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Коняк внос</b> – 0,7 л.	бр
41	<b>Джин</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Джин български</b> – 0,7 л.	бр
42	<b>Джин</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Джин внос</b> – 0,7 л.	бр
43	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино бяло българско</b> 1 вид – 0,7 л.	бр
44	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино бяло българско</b> 2 вид – 0,7 л.	бр
45	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино бяло внос</b> 1 вид – 0,7 л.	бр
46	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино бяло българско</b> 2 вид – 0,7 л.	бр
47	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино червено българско</b> 1 вид – 0,7 л.	бр
48	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино червено българско</b> 2 вид – 0,7 л.	бр
49	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино червено внос</b> 1 вид – 0,7 л.	бр
50	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино червено внос</b> 2 вид – 0,7 л.	бр
51	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино розе българско</b> – 0,7 л.	бр
52	<b>Вино</b> - стъклена бутилка от 0.7 л	<b>Вино розе внос</b> – 0,7 л.	бр
53	<b>Нектари - 0.250 л</b>	Нектар праскова/банан/кайсия - кутии тетрапак от 0.250 л. Разредено пюре от праскови с добавена захар, без консерванти. Специфичен вкус на плода с концентрация най- малко 50%.	бр
54	<b>Натурален сок – 0.250 л</b>	Натурален сок портокал/грейпфурт/арония/касис - кутии тетрапак от 0.250 л. Концентриран, пастъроризиран сок, без добавена захар, без консерванти, с концентрация 80% - 100 %.	бр
55	<b>Боза - 0.250 кг</b>	Боза – по ТД на производителя, от пшенично брашно, вода, подсладител; разфасовка в бутилки по 0.250 л	бр



### **3.2. Изисквания и условия за изпълнението на доставката хранителните продукти**

Всички хранителни продукти и напитки, следва да бъдат пакетирани и етикирани. Опаковките да са здрави и с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, нейното съхранение, производителя, качеството, дата на производство и срока на годност, съгласно изискванията на Наредбата за изискванията за етикирани и представянето на храните от 13.12.2014 г.

Всяка доставка от животински произход трябва да бъде придружена от съответните нормативно определени документи, доказващи техния произход. Всички останали хранителни продукти и напитки следва да са придружени от сертификат или друг еквивалентен документ за произход.

Доставките да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания. Хранителни продукти, следва да се доставят с транспортни средства, които да отговарят на изискванията за транспортиране на храни в Приложение II, Глава IV от Регламент (ЕО) № 852/2004 и/или в транспортни средства, регистрирани съгласно чл.245-246 от Закона за ветеринарномедицинската дейност – специализирани транспортни средства (хладилни транспортни средства, регистрирани от ОДБХ или аналогичен орган), когато е приложимо.

Хранителните продукти да са фабрично опаковани. Опаковката да гарантира, че вида и качеството на стоката няма да бъде нарушено от външни въздействия по време на транспортиране и съхранение на склад.

Изпълнителя, трябва да дава писмени указания на Възложителя, за правилното съхранение на доставяните хранителни продукти, при извършването на доставките.

Изпълнителят следва да доставя хранителни продукти и напитки, които са безопасни, годни за консумация и неувреждащи здравето на хората по смисъла и в съответствие с чл.20 от Закона за храните.

Хранителните продукти и напитки, следва да отговарят на изискванията на Закона за храните, Наредба №16 от 18 май 2010 г., на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и на изискванията на Наредба №5 от 25 май 2006 г., на МЗХ за хигиена на храните, издадена на основание чл.17, ал.2 от Закона за храните, както и на всички други законови и подзаконови нормативни актове, уреждащи предмета и спецификата на настоящата обществена поръчка.

При изпълнение на конкретна заявка, трябва да бъде спазено изискването за качество на хранителните продукти, съгласно действащата в страна или еквивалентна нормативна уредба, БДС и РВМС и отрасловите нормали. Доставяните хранителните продукти и напитки да са срок на годност, от който да не са изтекли повече от 20% към датата, на която се доставят. Това изискване няма да се прилага по отношение на плодови и зеленчукови консерви и вино, като за тези продукти ще се изисква към датата на доставка да остава минимум 20% от срока на годност.



Изпълнението на доставките следва да бъде в съответствие с изискванията на действащата нормативна уредба, относно производството и търговията с хранителни продукти.

Доставките да се осъществяват с технически съоръжения, гарантиращи качество, като продуктите да се съхраняват и транспортират до бази и с транспорт, отговарящ на нормативните изисквания.

Доставката на хранителни продукти трябва да обхваща всички дейности по реализиране предмета на поръчката, включително товарене, транспортиране, разтоварване до склад на Възложителя и други съпътстващи доставка дейности, без които същата не може да бъде завършена.

Заявката се извършва от упълномощени от Възложителя лица, по телефон, факс и електронна поща, посочени в договора. Заявката съдържа: адрес на Възложителя, на който трябва да бъдат доставени продуктите, вид на хранителните продукти, мерна единица, количество и име и фамилия на изпращащото заявката лице.

При изпълнение на доставката се подписва приемо-предавателен протокол, между упълномощени от Възложителя и Изпълнителя лица, който съдържа вид на хранителните продукти, мерна единица, количество, дата на доставка, цена на продуктите, име и фамилия на лицата извършващи и приемащи доставката.

Доставяните хранителни продукти следва да бъдат придружени при всяка доставка, с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти и количество, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти. Хранителните продукти, следва да придружават с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях /когато е приложимо/.

### **3.3. Изисквания относно качеството на доставяните хранителни продукти**

Доставяните хранителни продукти трябва да отговарят на следните изисквания (обстоятелствата се доказват при доставка, с документи, издадени от компетентни държавни органи – БАБХ и други):

-хранителните продукти да са първо качество /клас А/ и да са с доказан произход, придружен със сертификат за произход и качество (изискването се прилага, за хранителни продукти, за които са въведени изисквания за съответствие с клас за качество). Коректно издаден търговски документ, който да посочва еднозначно и изчерпателно вида на доставените продукти, количество, партиден номер и ветеринарен регистрационен номер на доставчика – предприятието производител или склад на едро, издаващи търговския документ, както и регистрационния номер на транспортното средство, с което се извършва доставката;

-хранителните продукти да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители.



При изпълнение предмета на обществената поръчка, следва да се прилага европейското и национално законодателство, относимо към предмета на поръчката:

- Закон за храните, ДВ бр.90 от 15.10.1999г.;
- Наредба №1 от 26 януари 2016 г., за хигиената на храните;
- Наредба №1 от 09.01.2008 г., за изискванията за търговия с яйца;
- Наредба №2 от 23.01.2008 г., за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба №3 от 04.06.2007 г., за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба №9 от 16.03.2001 г., за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
- Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните;
- Наредба №16 от 28.05.2010 г., за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба №4 от 19.02.2008 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;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни;
- Наредба за изискванията към храните със специално предназначение;
- 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 пчелния мед, предназначен 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;
- Наредба №32 от 23.03.2006 г., за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици;
- Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца;
- Регламент (ЕО) №1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006, относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕО) №834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година, относно биологичното производство и етикирането на биологичните продукти;
- Регламент (ЕС) №10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година, относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) №1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година, относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;
- 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;

-Делегиран регламент (ЕС) №1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета на по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;

-Регламент (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 за изпълнение (ЕС) №29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година, относно стандартите за търговия с маслиново масло;

-Регламент (ЕО) №1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 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 и на Съвета от 10 ноември 2003 година, относно пушилни ароматизирани, 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 Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година, относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

-Регламент (ЕО) №854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година, относно определяне 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 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 Европейски 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) №2073/2005 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 година, относно микробиологичните критерии за храните;



-Регламент (ЕО) №543/2011 на Европейската комисия от 7 юни 2011 година, за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета, по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.