

# **ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

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

*„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Дом за медико-социални грижи за деца, гр. Бургас“, със следните обособени позиции:*

**Обособена позиция №1: Месо и месни продукти**

**Обособена позиция №2: Мляко и млечни продукти**

**Обособена позиция №3: Масла и мазнини**

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

**Обособена позиция №5: Яйца**

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

**Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива**

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

**Обособена позиция №9: Други хранителни продукти**

**Обособена позиция №10: Детски пюрета и каши**

**Обособена позиция №11: Млека за кърмачета, преходни млека и специализирани формули**

**ДМСГД, гр. Бургас**

**2016г.**

## **1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ**

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовата база на Дом за медико-социални грижи за деца, гр. Бургас трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- Закон за храните.
- Наредба №9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици(Загл. Доп.-ДВ, бр.60 от 2012г.), издадена от министъра на земеделието и храните, обн.,ДВ, бр.73 от 20.09.2011г., в сила от 20.09.2011г., изм. и доп., бр.60 от 7.08.2012г.)
- Наредба № 6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, издадена от министъра на здравеопазването, обн.,ДВ, бр.65 от 23.08.2011г., в сила от 15.09.2011г.
- Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.

Посочените количества по всички обособени позиции са прогнозни и не обвързват Възложителя със задължение за изпълнение в пълен обем. Количествата на доставките на хранителните продукти за нуждите на Дом за медико-социални грижи за деца, гр. Бургас ще се извършва с предварително направени заявки от Възложителя до Изпълнителя.

### **Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти**

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

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Свински бут без кост /охладен/	кг.	1100
2.	Свински врат без кост /охладен/	кг.	100
3.	Телешко месо - шол /охладено/	кг.	200
4.	Агнешко месо –бут /охладен/	кг.	20
5.	Заешко месо /замразено/	кг.	50
6.	Пуешко месо без кост /замразено/	кг.	300
7.	Пилета/натурални, замразени в кашон/	кг.	1700

8.	Пилешко филе без кост/замразено/	кг.	200
9.	Пилешки бутчета/замразени/	кг.	100
10.	Пилешки дробчета и воденички/замразени/	кг.	20
11.	Каймаот св.месо/замразена/	кг.	500
12.	Кайма - смес 40% свинско и 60% телешкомесо/замразена/	кг.	100
13.	Кренвирши от свинско месо	кг.	20
14.	Кюфтета от свинско месо/0,060 кг. за 1 брой/	кг.	25
15.	Кебапчета от свинско месо /0,060 кг. за 1 брой/	кг.	25
16.	Сатленки	кг.	20
17.	Трайни колбаси шпек	кг.	50
18.	Шунка - свинско месо	Кг.	30
19.	Пастет /0,180кг./	Бр.	600
20.	Русенско варено /0,180кг./	Бр.	200

### **Пиле /замразено/и птичи разфасовки**

1. Месото от птици и лагоморфни (зайцевидни) да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004.

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

3. Да бъдат в опаковка от 1 до 1.5 кг., вакуум със срок на годност от фирмата-производител.

4. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

### **Месо на разфасовка и мляно месо**

1. Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) (Регламент (ЕО) № 853/2004) или да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от

животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара (ДВ, бр. 60 от 2014 г.).

2. Месните заготовки и месните продукти да са произведени по утвърдени стандарти, а за които няма утвърден стандарт, трябва да са произведени по технологична документация.

3. Месото на разфасовка да е с плътно еластична консистенция, с червен цвят, специфична за вида на месото миризма, без страничен мирис или на запарено.

2. Мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5% от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5% от общата маса), а когато е смес от телешко и свинско месо телешкото месо да е най-малко 60%. Да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, мека и пластична консистенцията, с червен цвят и мирис свойствен за прясно месо, без чужди примеси, сухожилия и костици.

### **Кебапчета, кюфтета и сатленки**

1. Формата на заготовките да бъде правилна, с мека консистенция свойствена за формувана месна маса, повърхността да е чиста и гладка, без разкъсване, със свойствени за вида на заготовката мирис и вкус.

2. В технологичната документация на производителя да са отбелязани и следните качествени показатели на продуктите: водно съдържание в %, съдържание на белтък в %, съдържание на мазнини в %, съдържание на съединителна тъкан в %.

### **Пастет и русенско варено**

Кутиите да са с пълна херметичност без бомбаж, съдържанието да изпълва кутията изцяло, да е с гладка повърхност, хомогенна, без кървави петна, кожи и сухожилия, фина и мека консистенция, с приятен специфичен вкус и мирис, масленост в сухото вещество не повече от 65 % от общата маса за пастета и не повече от 36 % за русенско варено, готварска сол не повече от 2-2.5 %.

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

- информацията да е на български език

- не заблуждават потребителите

- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност

- обявена разбираема хранителна и здравна претенция

- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО

- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

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

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

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

**Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти**

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Прясно краве мляко с масленост над 3 % /кутия 1л./	литър	5900 л.
2.	Прясно краве мляко с масленост от 2% /кутия 1л./	литър	100 л.
3.	Кисело краве мляко с масленост над 3 % по БДС 12:2010/ кофичка 0,400кг./	брой	19800 бр.
4.	Кисело краве мляко с масленост от 2% по БДС 12:2010 /кофичка 0.400кг./	брой	200 бр.
5.	Сирене бяло саламурено от краве мляко със съдържание на готварска сол до 3.5% /пвц кутия/ по БДС15:2010	кг.	1200 кг.
6.	Кашкавал от краве мляко със съдържание на готварска сол до 2% по БДС 14:2010 /гост/	кг.	200 кг.
7.	Извара от краве мляко /кофичка 0,400кг./	кг.	30 кг.
8.	Плодово-млечни напитки с над 3% плодово съдържание Плодово кисели млека с най-малко 6% плодовосъдържание, без подсладители/опаков	литър	100 л.

	ка по 0,200л./		
--	----------------	--	--

### **Изисквания към продуктите от Обособена позиция №2:**

- 1.Опаковка: фирмена/оригинална, с ненарушена цялост, върху опаковката да има щемпел с дата на производство, производител и срок на годност.
- 2.Пряското краве мляко, киселото краве мляко, сиренето и кашкавала да имат съответния за всеки продукт БДС стандарт, който да е отразен върху опаковката.
- 3.Млечните продукти, за които няма български държавен стандарт, трябва да са произведени по технологична документация.
- 4.Пряското пастьоризирано мляко, киселото мляко и другите млечни продукти да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004.
- 5.Да не са с добавени растителни мазнини.
- 6.Доставката при възложителя се извършва в подходящото за конкретния хранителен продукт опаковане /кашони и др./, което да гарантира ненарушаване на неговите качества и цялост.

### **Прясно краве мляко /пастьоризирано/ и кисело краве мляко**

- 1.Да е със съответната масленост /над 3% и от 2% - според заявката/.
- 2.Пряското краве мляко да е натурална, еднородна течност, с бял слабо кремав оттенък, специфичен вкус, без страничен привкус и мирис.
- 3.Киселото краве мляко да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010, да има гладка повърхност, бял цвят, плътен коагулум, приятно млечно-кисел свойствен вкус характерен за краве мляко.

### **Сирене бяло саламурено от краве мляко и кашкавал от краве мляко**

- 1.Да са произведени в съответствие със: стандарт БДС 15:2010 за сирене и стандарт БДС 14:2010 за кашкавал.
- 2.Да са със съдържание на готварска сол до 3,5 % за сирене и до 2 % за кашкавал.
- 3.Сиренето да има гладка разрезна повърхност, без шупли или единични такива със специфичен вкус, без неприятен мирис, оформено като паралелопипедни парчета с умерено твърда консистенция, саламура с бледо зеленикав цвят без провлаченост и да е преминало технологичен срок на зреене.
- 4.Кашкавалът да има гладка чиста външна повърхност, без повреди и ослизвания, кехлибарено жълт цвят без покритие и по-тъмно жълт с покритие, гладка разрезна повърхност с еднороден строеж, плътно еластична консистенция, специфичен вкус, мирис, аромат, добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма и да е преминало технологичен срок на зреене.

### **Плодово-млечни напитки и плодови млека**

1.Количеството на добавените плодове, плодово пюре, сок от плодове към киселото мляко да е най-малко 6 %, а в плодовите млека и плодовите кисели млека за пиене – най-малко 3 %.

2.Не се приема доставка на подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плодов компонент, овесени ядки, като подсладяването трябва да е с натурални подсладители и общото съдържание на моно- и дизахариди не трябва да е повече от 15 %.

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

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

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

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

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

### **Обособена позиция № 3: Масла и мазнини**

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Краве масло със съдържание на млечни мазнини 82% ,водно съдържание до 16%, без допълнително прибавена сол/0,125кг. пакетче/	Кг.	400
2.	Слънчогледово масло/1л./	Л.	1000
3.	Маргарин/0,500кг. кутия/	Кг.	150
4.	Зехтин/1л./	Л.	10

### **Краве масло**

1. Да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004 и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007(ОВ, L 347, 20.12.2013 г.).

2. Да е със съдържание на млечна мазнина 82 %, водно съдържание до 16 % и без допълнително прибавена сол.

3. Да има гладка чиста външна повърхност, без повреди, кехлибарено жълт цвят, гладка разрезна повърхност, специфичен вкус, мирис и аромат.

### **Слънчогледово масло и зехтин**

1. Слънчогледовото масло да е произведено по браншови стандарт.

2. Зехтинът да бъде Extra Virgin или Virgin съгласно изискванията на Регламент (ЕИО) № 2568/91 на Комисията от 11 юли 1991 г. относно характеристиките на маслиновото масло и маслиновото масло от остатъчен материал и съответните методи за анализ (ОВ, L 248, 5.9.1991 г.) и Регламент (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 г. относно стандартите за търговия с маслиново масло (ОВ, L 12, 14.1.2012 г.). Да се доставя в бутилки.

3. Да имат следните показатели: външен вид – бистър, цвят, вкус и мирис – свойствен, без примеси, включително от други масла и утайки.

### **Маргарин**

Да има следните показатели: външен вид - хомогенна маса без разслояване, цвят кремав до жълт, еднакъв по цялата маса, вкус и мирис – характерни, консистенция - мека, масленост не по-малка от 80 %, съдържание на сол не повече от 1.5 %.

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

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

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

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 3 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност.

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

### **Обособена позиция № 4: Рибa, рибни продукти и други морски храни**

#### **Специфични изисквания към рибa, рибни продукти и други морски храни**

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



№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Риба – скумрия/замразена/	Кг.	200
2.	Риба– акула/замразена/	Кг.	300
3.	Риба - филе от хек/замразена/	Кг.	200
4.	Риба - филе от бяла риба/замразена/	Кг.	200

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

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

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

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

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

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

Допуска се доставка и предлагане само на риба, която е добре почистена от кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

#### **Обособена позиция № 5: Яйца**

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Яйца L	Бр.	10 000

### **Специфични изисквания към яйцата, които ще се доставят:**

Яйцата - трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008г., Регламент (ЕС) № 589/2008г. на комисията от 23.06. 2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007г. на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (OBL 163,24.06.2008г.) и на приложение III, секция Хна Регламент (ЕО) № 853/2004г. или на еквивалентна ТД на производителя - да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 на съветаот 19.06.2006 г.относно стандартите за търговия с яйца

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 557/2007 на комисията от 23.05.2007 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.

- Да са клас "А".
- Да се доставят не по-късно от 28 дни след датата на снасяне.
- Да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °С до +18 °С).

5. Да се доставят в опаковки по 180 броя в кашон, като опаковките трябва да са сухи, чисти и направени от устойчив на удар материал, предпазващ яйцата от странични миризми и от влошаване на качеството. Всяка отделна опаковка на една от външните страни трябва да съдържа нанесени с четливи и неизтриваеми букви/знаци следните данни:

- наименование на продукта;
- име/фирма, седалище и адрес на управление на производителя или ветеринарно-регистрационния номер на склада за яйца;
- клас „А“ качество и тегловна категория /яйцата от клас „А” се обозначават с израза „клас „А” или с буквата „А”, като може да се добави и думата „пресни”/;
- нетно тегло и брой на опакованите яйца;
- срок на годност;
- допълнителна информация относно съхраняването в хладилник или за метода на консервация;
- обозначение на партидата.

Всяка партидадоставяни яйца да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

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

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Хляб тип „Бял” по утвърден стандарт „България” /0,700кг./	Бр.	7000

2.	Хляб тип „Добруджа” по утвърден стандарт /0,700кг./	Бр.	2000
3.	Хляб пълнозърнест по утвърден стандарт без оцветители /0,700кг./	Бр.	1000
4.	Питки /0,800кг./	Бр.	60
5.	Козунак/0,400кг./ фолиран	Бр.	50
6.	Сухар/1кг./	Кг.	300
7.	Галета/1кг./	Кг.	30
8.	Хлебни трохи/1кг./	Кг.	40
9.	Гриспшеничен /1кг./	Кг.	400
10.	Грисцаревичен /0,500кг./	Кг.	100
11.	Макарони/0,400кг.па кет/	Кг.	300
12.	Кус-кус /0,400кг. пакет/	Кг.	50
13.	Фиденачупено /0,400кг. Пакет/	Кг.	200
14.	Макарони тип „буквички“ /0,400кг./	Кг.	50
15.	Бяло брашно произведено по утвърден стандарт	Кг.	1000
16.	Царевично брашно/1кг./	Кг.	20
17.	Овесени ядки /0,500кг./	Кг.	20
18.	Елда /0,500кг./	Кг.	20
19.	Грухана пшеница /0,500кг./	Кг.	50
20.	Кори за баница /0,400кг./	Бр.	150
21.	Солети /0,060кг./	Бр.	50
22.	Нишесте пшенично/0,100кг./	Кг.	300
23.	Нишесте царевично/0,100кг./	Кг.	100

1. Брашното, което се влага, да е "Бяло", "Добруджа" или "Типово", произведено по утвърден стандарт, и/или пълнозърнесто брашно.

2. Да са с минимално съдържание на сол и/или захар, а пълнозърнестите - без оцветители.

3. Да са пресни, добре измесени и изпечени, със стандартна форма, с приятен характерен вкус и мирис.

4. Да не са с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

5. Храните на зърнена основа, по отношение на състава им трябва да отговарят на изискванията на Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, приета с ПМС № 66 от 18 март 2003 г. (ДВ бр. 27 от 2003 г.).

6. Да се доставят в здрави и чисти касети или друг вид подходящи опаковки.

### **Хляб**

1. Да бъде тип "Бял", "Добруджа" или пълнозърнест, произведен по утвърден стандарт, за хляб тип „Бял“ - утвърден стандарт „България“.

2. Пълнозърнестият хляб да бъде без оцветители.

3. Да бъде с правилно оформена фразела, гладка чиста външна повърхност, без пукнатини и грапавини, еластична и нелепнеща кора, равномерна шупливост, при натиск с ръка да възстановява първоначалната си форма.

### **Питка**

1. Да е произведена от брашно „Бяло” или „Добруджа”.

2. Да се доставят с експедиционна бележка или стокова разписка, със задължително попълнени реквизити като номер на автомобила, име на производителя, име на придружителя на стоката, дата на производство, срок на трайност и количество.

### **Тестени изделия /къси макарони, кус-кус, фиде и буквички/**

1. Да са в съответствие с Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца /обн. ДВ бр.27 от 25.03.2003 г./.

2. Да са от брашно „Бяло” и/или „Добруджа”, със свойства за тестени изделия, вкус - без горчивина и застоялост, свойствен мирис без странични неприсъщи миризми, цвят - бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, стъкловиден лом, състояние след сваряване - еластично, без слепвания, разкъсвания, без хрускане при дъвчене, увеличение на обема - не по-малко от 2.5 пъти.

3. Да са с минимално съдържание на сол и/или захар, без оцветители и без признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

4. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

### **Брашно**

1. Да е "Бяло", произведено по утвърден стандарт и царевично брашно.

2. Да е без оцветители и без признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

3. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

4. Да се транспортира и доставя опаковано в стекове по 10 броя.

## Грис

1. Да има следните показатели: състав - дребнозърнест, полумен при смилане на обикновена пшеница, външен вид - отговарящ на съдържанието, цвят - кремав, без наличие на тричави частици, вкус и мирис - свойствени, без горчивина, киселина и без мирис на плесен и запарено, без необявени хранителни добавки и заразеност.

2. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

3. Да се транспортира и доставя опакован в стекове по 10 броя.

## Нишесте – пшенично и царевично

1. Да бъде тип „десертно нишесте“, получено от пшенично и/или царевично нишесте, без оцветители, консерванти и стабилизатори.

2. Да има следните показатели: състав - прахообразен, с хомогенна маса, без чужди примеси, външен вид - цвят бял, отговарящ на съдържанието, вкус и мирис - свойствени, с мирис на ванилия, без необявени хранителни добавки.

3. Да е със срок на трайност до 6 месеца от датата на производството.

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

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

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

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

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

## **Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива**

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Картофи-сезон зима/чували по 10кг./	Кг.	1500

2.	Картофи-сезон пролет/чували по 10кг./	Кг.	1300
3.	Картофи-сезон лято/чували по 10кг./	Кг.	1350
4.	Картофи-сезон есен/чували по 10кг./	Кг.	1450
5.	Зрял боблющен/1кг./	Кг.	120
6.	Зрял боб/1кг./	Кг.	50
7.	Лещалющена/1кг./	Кг.	120
8.	Леща/1кг./	Кг.	20
9.	Ориз бял /1кг./	Кг.	700
10.	Ориз кафяв /1кг./	Кг.	100

Картофите да са цели, здрави, чисти без земя и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик. Не се приемат гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

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

Да се транспортират и доставят опаковани в стекове по 10 броя.

Оризът да има следните показатели: състав - еднороден, зърна без мирис на мухъл и запарено, външен вид - цели зърна, приблизително еднакви, необрашнени, цвят - бял до кремав, влага до 15 %, примеси до 0.2 %, без заразност.

Да се транспортира и доставя опакован в стекове по 10 броя.

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

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

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

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

Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

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

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Лук-сезон зима	кг.	250
2.	Лук-сезон пролет	кг.	230
3.	Лук-сезон лято	кг.	300
4.	Лук-сезон есен	кг.	320
5.	Моркови-сезон зима	кг.	320
6.	Моркови-сезон пролет	кг.	320
7.	Моркови-сезон лято	кг.	320
8.	Моркови-сезон есен	кг.	320
9.	Магданоз-сезон зима	връзки	250
10.	Магданоз-сезон пролет	връзки	250
11.	Магданоз-сезон лято	връзки	260
12.	Магданоз-сезон есен	връзки	260
13.	Тиквички-сезон зима	кг.	10
14.	Тиквички-сезон пролет	кг.	10
15.	Тиквички-сезон лято	кг.	250
16.	Тиквички-сезон есен	кг.	100
17.	Домати-сезон зима	кг.	30
18.	Домати-сезон пролет	кг.	100
19.	Домати-сезон лято	кг.	500
20.	Домати-сезон есен	кг.	250
21.	Краставици-сезон зима	кг.	30
22.	Краставици-сезон пролет	кг.	50
23.	Краставици-сезон лято	кг.	100
24.	Краставици-сезон есен	кг.	100
25.	Ябълки-сезон зима	кг.	600
26.	Ябълки-сезон пролет	кг.	800
27.	Ябълки-сезон лято	кг.	800
28.	Ябълки-сезон есен	кг.	800
29.	Лимони-сезон зима	кг.	5
30.	Лимони-сезон пролет	кг.	5
31.	Лимони-сезон лято	кг.	3
32.	Лимони-сезон есен	кг.	10

33.	Портокали-сезон зима	кг.	60
34.	Портокали-сезон пролет	кг.	60
35.	Портокали-сезон лято	кг.	40
36.	Портокали-сезон есен	кг.	40
37.	Банани-сезон зима	кг.	150
38.	Банани-сезон пролет	кг.	150
39.	Банани-сезон лято	кг.	60
40.	Банани-сезон есен	кг.	60
41.	Зеле-сезон зима	кг.	100
42.	Зеле-сезон пролет	кг.	300
43.	Зеле-сезон лято	кг.	400
44.	Зеле-сезон есен	кг.	400
45.	Пипер-сезон лято	кг.	60
46.	Пипер-сезон есен	кг.	50
47.	Зелен лук-сезон зима	връзки	25
48.	Зелен лук-сезон пролет	връзки	25
49.	Зелен лук-сезон лято	връзки	25
50.	Тикви-сезон зима	кг.	20
51.	Тикви-сезон есен	кг.	110
52.	Дини-сезон лято	кг.	100
53.	Дини-сезон есен	кг.	100
54.	Пъпеши-сезон лято	кг.	100
55.	Пъпеши-сезон есен	кг.	100
56.	Череши-сезон пролет	кг.	20
57.	Череши-сезон лято	кг.	30
58.	Праскови-сезон лято	кг.	120
59.	Праскови-сезон есен	кг.	50
60.	Нектарини-сезон лято	кг.	120
61.	Нектарини-сезон есен	кг.	50
62.	Кайсии-сезон лято	кг.	100
63.	Кайсии-сезон есен	кг.	100
64.	Сини сливи-сезон лято	кг.	50
65.	Сини сливи-сезон есен	кг.	50
66.	Марули-сезон зима	бр.	30
67.	Марули-сезон пролет	бр.	30
68.	Марули-сезон лято	бр.	30
69.	Репички-сезон зима	връзки	10
70.	Репички-сезон пролет	връзки	10
71.	Репички-сезон лято	връзки	10
72.	Патладжан-сезон лято	кг.	20
73.	Патладжан-сезон есен	кг.	30
74.	Китайско зеле	кг.	20



75.	Праз	кг.	25
76.	Копър	връзки	10
77.	Кервиз-сезон зима	връзки	15
78.	Кервиз-сезон пролет	връзки	15
79.	Кервиз-сезон лято	връзки	10
80.	Кервиз-сезон есен	връзки	15
81.	Мандарини-сезон есен	кг.	50
82.	Мандарини-сезон зима	кг.	60
83.	Круши-сезон лято	кг.	50
84.	Круши-сезон есен	кг.	50
85.	Грозде-сезон лято	кг.	50
86.	Грозде-сезон есен	кг.	50
87.	Киви-сезон зима	кг.	50
88.	Киви-сезон пролет	кг.	30
89.	Киви-сезон лято	кг.	30
90.	Киви-сезон есен	кг.	30
91.	Гъби пресни	кг.	30
92.	Домати консерва /буркан 0,680кг./	бр.	2000
93.	Грах консерва /буркан 0,680кг./	бр.	100
94.	Зелен фасул консерва /буркан 0,680кг./	бр.	100
95.	Гювеч консерва /буркан 0,700кг./	бр.	100
96.	Паприкаш консерва /буркан 0,680кг./	бр.	100
97.	Компот /буркан 0,680кг./	бр.	1500
98.	Лютеницапо браншови стандарт/буркан 0,314кг./	бр.	400
99.	Мармалад шипков с над 45% плодовосъдържание /буркан 0,314кг./	бр.	200
100.	Конфитюр с над 45% плодово съдържание/буркан 0,314кг./	бр.	300
101.	Стерилизирани кравички/буркан 0,680кг./	бр.	300
102.	Доматено пюре с не по-малко от 22% сухо вещество /буркан 0,680кг./	бр.	100
103.	Гъби консерва /буркан 0,680кг./	бр.	300
104.	Кисело зеле	кг.	200

105.	Спанак замразен	кг.	500
106.	Зелен фасул замразен	кг.	200
107.	Грах замразен	кг.	250
108.	Гювеч замразен	кг.	200
109.	Тиквички замразени	кг.	350
110.	Броколи замразени	кг.	250
111.	Пипер замразен	кг.	200
112.	Печени белени чушки замразени	кг.	100
113.	Царевица замразена	кг.	20
114.	Зеленчуков микс за супа замразен	кг.	50

Кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, салатно цвекло, репички и др.) да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение I, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011 г.) (Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията).

Опаковка: лук сух – в чували по 10 кг., моркови – в чували по 5 кг, за останалите плодове и зеленчуци – насипно /по заявки/.

Лукът да е опакован в чували по 10 кг., а морковите – в чували по 5 кг, за останалите плодове и зеленчуци – насипно /в зависимост от заявката/.

Възложителят няма да приема доставки на плодове и зеленчуци с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

Плодовете и зеленчуците трябва да отговарят на изискванията

- На общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1148/2001 на комисията от 12.06.2001 г.относно проверките за съответствие със стандартите за търговия, приложими за пресните плодове и зеленчуци.

Плодове (грозде, дини, пъпеш, кайсии, ябълки и др.) трябва да отговарят на :

-НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

- изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията.

Южните плодове ( банани, портокали, мандарини и др.) трябва да отговарят на НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

Доставяните плодове и зеленчуци трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване и повреди съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

### **Консерви**

1. Консервираните зеленчуци и плодове, в това число консервираните продукти от плодове и зеленчуци, да не съдържат консерванти, оцветители и подсладители.

2. Стерилизираните зеленчуци да са с ниско съдържание на сол и мазнини, а стерилизираните плодове - с ниско съдържание на захар, без синтетични подсладители и синтетични оцветители.

3. Конфитюрите и мармаладите да бъдат с над 45 % плодово съдържание и да отговарят на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.).

4. Зеленият фасул консерва да бъде клас "Екстра" или клас "Г", в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (ОВ L 129, 11.5.2001 г.).

5. Доматеното пюре да е с не по-малко от 22% сухо вещество (като минимално 80 % от сухото вещество се формира от домати).

6. Лютеницата да е произведена по браншови стандарт.

7. Да имат следните показатели:

- състав: според обявения върху етикета за всеки асортимент;
- външен вид: отговарящ на съдържанието;
- цвят: естествен, съответстващ на цветовете на използваните плодове, зеленчуци и смеси;
- вкус и мирис: приятни, съответстващи на плодовия, зеленчуковия или смесен състав, без страничен привкус и мирис;
- херметичност на опаковката: пълна;
- без необявени хранителни добавки.

8. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

9. Да не се доставят консервирани продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

### **Замразени зеленчуци**

Замразените зеленчуци да не съдържат синтетични консерванти, оцветители и подсладители, да се транспортират с хладилни автомобили съгласно нормативните изисквания, като в придружителния документ за доставка да бъде посочена минималната трайност и срока, през който бързо замразените храни могат да се съхраняват от купувача и температура на съхранение.

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

### **Обособена позиция № 9 Други хранителни продукти**

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
---	---------	---------------	--

1.	Амарант /0,500кг./	Кг.	5
2.	Киноа /0,500кг./	Кг.	5
3.	Сол готварска, йодирана/1кг./	Кг.	200
4.	Оцет винен 6%/0,700л./	Л.	35
5.	Билков чай /20бр. в кутия/	Бр. кут.	300
6.	Дафинов лист /0,010кг./	Бр.	20
7.	Канела /0,010кг./	Бр.	100
8.	Мая за хляб /0,042кг./	Кг.	10
9.	Червен пипер /1кг./	Кг.	50
10.	Черен пиперна зърна/0,010 кг./	Бр.	30
11.	Черен пипермлян /0,010 кг./	Бр.	170
12.	Джоджен сух/1кг./	Бр.	3
13.	Чубрица суха/1кг./	Бр.	5
14.	Целина суха/0,010кг./	Бр.	250
15.	Сода бикарбонат /0,100кг./	Бр.	30
16.	Кимион /0,010кг./	Бр.	100
17.	Ванилия /0,002кг./	Бр.	200
18.	Бакпулвер /0,010кг./	Бр.	80
19.	Бахар /0,010 кг./	Бр.	10
20.	Какао /0,050кг./	Бр.	30
21.	Плодов сок 100%, без синтетични консерванти, подсладител и и оцветители /0,200л./	Бр.	100
22.	Захарбяла, кристална /1кг./	Кг.	1000
23.	Слънчогледова тахан халва/кутия 0,400кг./	Бр.	100
24.	Обикновени бисквити/0,180кг./	Бр.	5000
25.	Мляно кафе /0,100кг./	Кг.	40
26.	Пудра захар /0,500кг./	Бр.	10
27.	Шоколадови вафли /0,035кг./	Бр.	30
28.	Кроасани /0,055кг./	Бр.	30
29.	Млечен шоколад /0,080кг./	Бр.	50
30.	Маслини нискосолени /по 3 кг./	Кг.	150

### Захар

Да е „Рафинирана бяла захар” или „Екстра бяла захар” при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за

консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11 септември 2002 г. (ДВ, бр. 89 от 2002 г.).

### **Слънчогледовата тахан халва**

1. Да има следните показатели: цвят - кремав до светло жълт; вкус и мирис - ясно изразен, съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис, консистенция - лесно режеща и трошача, обща захар на абсолютно сухо вещество - не повече от 44 %, обща масленост на абсолютно сухо вещество - не повече от 30 %.

2. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

### **Бисквити**

1. Да имат следните показатели: външен вид и форма - разнообразна, характерна за всеки асортимент, с гладки или фигурни краища, повърхност на лицевата страна - релефна с ясен отпечатък, без подутини и вбити трошички; цвят от светло бежов до светло-кафяв в зависимост от добавката, вкус и мирис - приятни без страничен привкус и мирис; влага - не повече от 6 %, обща захар - не повече от 28 %.

2. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

### **Вафли - шоколадови, кроасани, шоколад - млечен**

Да отговарят на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.).

Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

### **Маслини**

1. Да имат следните показатели: външен вид – цели, здрави, твърди, цвят – черен, без изкуствено оцветяване, вкус и мирис – типични, нискосолени.

2. Да се транспортират и доставят в бидони.

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

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

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

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 9 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност.

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

В детските заведения се доставя и предлага плодов и/или билков чай, който не съдържа оцветители и овкусители, съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите

в храните (OBL 354, 31.12.2008г.) и Регламент (ЕО) №1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008г. относно добавките в храните (OBL 354, 31.12.2008г) несъдържащи кофеин.

В детските заведения се доставят и предлагат само 100% плодови сокове, в които съдържанието на моно- и дизахаридите не превишава 20% от общата маса на продукта.

### **Обособена позиция № 10 Детски пюрета и каши**

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Плодови пюрета	Кг.	2090
2.	Зеленчукови пюрета	Кг.	1710
3.	Месни пюрета	Кг.	1140
4.	Плодово-млечни каши	Кг.	380
6.	Млечни каши	Кг.	250
7.	Оризови каши	Кг.	50
8.	Безмлечни каши	Кг.	150
9.	Безглутенови каши	Кг.	150

1.Опаковка: бурканче за детски пюрета и кутия за детски каши – нетно тегло според фирмата-производител /да се посочи в ценовата оферта/, фирмена, оригинална маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2.Да отговарят на БДС стандарт, да бъде вписано, че е за директна консумация от деца за определените възрастови граници.

3.Да имат сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството.

4.Да отговарят на изискванията на Наредбата за предварително опакованите количества продукти /обн. ДВ бр. 19 от 28.02.2003 г./.

5.Да се доставят в подходящото за конкретния хранителен продукт опаковане /кашони и др./, което да гарантира ненарушаване на неговите качества и цялост.

6. Остатъчният срок на годност, да бъде не по-кратък от 70% от срока на годност на конкретния продукт.

### **Детски пюрета**

Да имат следните показатели:

- състав: според обявения върху етикета на всеки асортимент;
- външен вид: пюреобразни, непрозрачни продукти;
- цвят: естествен, съответстващ на цветовете на използваните плодове, зеленчуци и смеси;
- вкус и мирис: приятни, съответстващи на плодовия, зеленчуковия или смесен състав, без страничен привкус и мирис;
- херметичност на опаковката: пълна;
- без необявени хранителни добавки, консерванти, оцветители и подсладители;

- тежки метали, нитрати и пестицидни остатъци: в нормите съгласно изискванията на МЗ.

### Детски каши

Да имат следните показатели:

- външен вид: люспи със или без прахообразни съставки;
- цвят: характерен за продукта;
- мирис: приятен без страничен мирис;
- вкус: типичен за продукта;
- физико-химични и микробиологични показатели: в рамките на стандарта.

### **Обособена позиция № 11 : Млека за кърмачета, преходни млека и специализирани формули**

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 1 (една) година
1.	Формули за недоносени деца	Кг.	240
2.	Млека за кърмачета от 0-6 месеца	Кг.	1200
3.	Преходни млека за кърмачета над 6 месеца	Кг.	800
4.	Млека за малки деца над 12 месеца	Кг.	800
5.	Специализирана формула на основата на хидролизиран белтък – пълна хидролиза	Кг.	40
6.	Специализирана формула за деца с повръщане и рефлукс	Кг.	40

1.Опаковка: кутия с нетно тегло с фирмена, оригинална маркировка, сертификат за качество и санитарни разрешителни на МЗ за производство или внос.

2.Да отговарят на утвърдените стандарти и върху опаковката да има щемпел с датата на производство, производител и срок на годност и да бъде вписано, че е за консумация от деца за определените възрастови граници.

3.Да имат следните показатели:

- състав: според обявения върху етикета на всеки асортимент;
- външен вид: прахообразни продукти;
- херметичност на опаковката: пълна;

- необявени хранителни добавки не се допускат.

4. При доставки с колетни пратки върху колетната пратка да е вписан изпращача.

## **2. Транспорт**

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко складовата база на ДМСГД, гр. Бургас, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение (замразени, охладени, по обособени позиции № № 1,2,4 и 5) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05. 2006г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 55 от 2006г.)

Превозните средства трябва да осигуряват запазване на превозваните хранителни продукти от повреди, както и на опаковките, без замърсяване, намокряне, разкъсване, разпиляване, разливане, от замръзване или прегряване.

Превозните средства ежедневно трябва да се почистват по подходящ начин и периодично-основно измиване и дезинфекциране.

## **3. Периодичност на доставките**

По всички обособени позиции, доставките се извършват след получаването на заявка от Възложителя.

За доставката на артикулите „прясно краве мляко“ и „кисело краве мляко“ възложителят прави заявки ежедневно, които се доставят от изпълнителя до 06:30 часа на следващия ден, от получаване на заявката, а за всички останали артикули от позиция “Мляко и млечни продукти“ възложителят прави заявки периодично /два пъти седмично/, които се доставят от изпълнителя до 09:00 часа на следващия ден, от получаване на заявката.

За доставката на артикули: „хляб бял“, „хляб добруджа“ или „хляб пълнозърнест“ възложителят прави заявки ежедневно, като посочените продукти се доставят от изпълнителя до 07:00 часа на следващия ден от получаване на заявката, а за всички останали артикули от позиция „Зърнени храни и храни на зърнена основа“ възложителят прави заявки периодично, като продуктите се доставят от изпълнителя до 07:00 часа на следващата сутрин, от получаване на заявката.

По обособени позиции № 10 „Детски пюрета и каши“ и № 11 „Доставка на млека за кърмачета, преходни млека и специализирани формули“, както и на продуктите от обособена позиция № 8, които не са пресни плодове и зеленчуци, възложителят прави заявки периодично, които се доставят от изпълнителя до два дни след получаване на заявката.

По обособени позиции № 1 „Месо и месни продукти“, № 3 „Масла и мазнини“, № 4 „Риба, рибни продукти и други морски храни“, № 5 „Яйца“, № 7 „Картофи, кореноплодни и варива“, № 8, „Плодове, зеленчуци и продукти от тях“ и № 9, „Други хранителни продукти“, възложителят прави заявки периодично /два пъти седмично/, които се доставят от изпълнителя до 09:00 часа на следващия ден от получаване на заявката.



Условията, при които заявките се подават от възложителя, а доставките се извършват от изпълнителя са подробно описани в проекта на договор.

При установени несъответствия, с изискванията на Възложителя, в количеството и/или качеството на доставените хранителни продукти към момента на доставка и/или след извършването ѝ, участникът определен за изпълнител има срок за реакция 1 (един) час, за да отстрани установените несъответствия.

*\* Под срок за реакция за отстраняване на установени несъответствия, с изискванията на Възложителя, в количеството и/или качеството на доставените хранителни продукти към момента на доставка и/или след извършването ѝ се разбира срокът от 1 (един) час, включващ времето от получаване на Уведомление от Изпълнителя за установени несъответствия с изискванията на Възложителя в количеството и/или качеството на хранителните продукти, до окончателното отстраняване на тези несъответствия и подписване на двустранен констативен протокол за действителното отстраняване на същите.*

В случай на възникнала спешна необходимост, възложителят си запазва правото да изисква от изпълнителя осъществяването на експресни доставки в рамките на 2 (два) часа. Възложителят сам избира дали да направи обикновена заявка, като доставката е в срок от получаване на заявката до определения за съответните артикули по-горе час на следващия ден, или експресна заявка.