**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**на необходимите хранителните продукти за Детска градина „Дора Габе“, гр. Шабла и филиали в с. Крапец и с. Дуранкулак и Детска ясла „Радост“ гр. Шабла**

за провеждане на обществена поръчка с предмет: “Доставка на хранителни продукти необходими на Детска градина „Дора Габе“, гр. Шабла и филиали в с. Крапец и с. Дуранкулак, Детска ясла „Радост“ гр. Шабла и Домашен социален патронаж на територията на община Шабла и по проект „Осигуряване на топъл обяд в община Шабла“.

**1. ОБЩA ИНФОРМАЦИЯ**

*Данни за Възложителя*.

Община Шабла, гр. Шабла, ПК 9680, ул. „Равно поле“ № 35

*Обекти до които ще се извършва доставката:*

1. Детска ясла „Радост”– град Шабла;
2. Детска градина „Дора Габе”– град Шабла
* Филиал на ЦДГ в село Дуранкулак;
* Филиал на ЦДГ в село Крапец.

**2. ПРЕДМЕТ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА**

“Доставка на хранителни продукти за Целодневна детска градина „Дора Габе“, гр. Шабла и филиали в с. Крапец и с. Дуранкулак, Целодневна детска ясла „Радост“ гр. Шабла и Домашен социален патронаж на територията на община Шабла и Осигуряване на топъл обяд в община Шабла“.

1. **ПЕРИОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА**

Срокът на договора да бъде 24 /двадесет и четири/ месеца от датата на неговото сключване.

1. **ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОСТАВКАТА И ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**
* Доставените хранителни продукти за детските заведения трябва да отговарят на Български държавен стандарт /БДС/, Утвърден стандарт /УС/ или по Браншови стандарт /БС/. **Всяка партида храни се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната, и документ за качество и безопасност.**
* Храните в детските заведения се доставят от обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.

При транспортирането на храните се спазват изискванията на приложение ІІ, глава ІV на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (OB L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, раздел IV на Наредба № 5 от 2006 г. за хигиената на храните (ДВ, бр. 55 от 2006 г.). Хранителните продукти следва да бъдат доставяни франко складовете, посочени от възложителя със специализирани транспортни средства за пренос на храни, притежаващи Удостоверения за вписване в регистъра на обект с обществено предназначение - транспортно средство, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по местонахождението на обекта с вписана дейност, отговаряща на предмета на обществената поръчка . Пренасянето на хранителните продукти да се извършва с превозни средства с налична охлаждаща инсталация.

* ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ да са регистрирани по реда на чл.12. от Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност и да притежават Удостоверение за регистрация на обект за търговия с храни, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) за производство и търговия на едро или на дребно с храни от неживотински произход, с вписана група храни, която отговаря на съответната обособена позиция, за която участникът кандидатства.
* Не се допуска доставянето на храни, съдържащи, съставени или произведени от генетично модифицирани организми и храни, обработени с йонизиращи лъчения. Не са допуска доставяне на екструдирани храни.
* Предварително опакованите храни, доставяни в детските заведения, да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики. Пакетираните храни, доставяни в детските заведения, трябва да са етикирани и маркирани съгласно Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04 декември 2014г. ) В детските заведения не се допуска доставка на храни с нарушена цялост на опаковката.
* Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, доставяно в детските заведения да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба №4 от 2014г за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара. Месните заготовки и месните продукти, които се доставят в детските заведения, трябва да са произведени по утвърден стандарт, а за храните, за които няма утвърден стандарт, трябва да са произведени по технологична документация. Месото от птици и лагоморфни (зайцевидни), което се доставя в детските заведения, трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение ІІІ на Регламент № 853/2004/ЕС. Месото от птици и птичи разфасовки, които се доставят в детските заведения, трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (OB L 157, 17.6.2008 г.).
* Прясното пастьоризирано мляко, което се доставя в детските заведения, трябва да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение ІІІ, секция ІХ, глава І, т. ІІІ (3) на Регламент 853/2004. Млечните продукти, които се доставят в детските заведения, трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение ІІІ, секция ІХ, глава І, т. ІІІ (3) на Регламент 853/2004. Киселото мляко, което се доставя в детските заведения и училищата, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010. Сиренето, което се доставя в детските заведения, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15:2010. Кашкавалът, който се доставя в детските заведения, трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010. В детските заведения може да се доставя и млечни продукти, произведени по ТД, които отговарят на изискванията за сурово мляко на приложение ІІІ, секция ІХ, глава І, т. ІІІ (3) на Регламент 853/2004 и на качествени показатели за готов продукт съгласно действащите БДС. Млечните продукти, за които няма български държавен стандарт, трябва да са произведени по технологична документация.
* В детските заведения се доставя само краве масло, слънчогледово масло и зехтин. Не се разрешава доставянето на храни, съдържащи хидрогенирани растителни мазнини и растителни мазнини, за които на етикета не е посочен видът на преработката им. Кравето масло да е произведено от сурово мляко и да отговаря на изискванията. Слънчогледовото масло да е произведено по браншови стандарт.
* Брашното, което се влага в храни предлагани в детски заведения е „Бяло“, „Добруджа“ или „Типово“, произведени по утвърден стандарт и/или пълнозърнесто брашно.
* Хлябът, който се доставя в детските заведения да бъде тип „Бял“, „Добруджа“ или „Типов“, произведен по утвърден стандарт и/или пълнозърнест. Пълнозърнестият хляб трябва да бъде без оцветители. Могат да се доставят и пълнозърнести продукти( хлебни, макаронени и тестени изделия, овесени ядни и други) без оцветители. Да не се доставят зърнени храни и храни на зърнена основа с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Храните на зърнена основа, които се доставят в детските заведения за консумация от децата във възрастта до 3 години, 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.).
* Яйцата да отговарят на изискванията на Наредба №1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца. Яйцата, които се доставят в детските заведения, трябва да са клас „А“. Яйцата трябва да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни след датата на снасяне. Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °C до +18 °С).
* В детските заведения не се допуска доставката на пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.
* Картофите, които се доставят в детските заведения, трябва 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 допуска използването на гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.
* Кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, салатно цвекло, репички и др.), които се доставят в детските заведения, 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.).
* Варивата, които се доставят в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на следните изисквания: 1. да са цели и здрави; 2. да са чисти, без видими чужди вещества; 3. да са без вредители; 4. да нямат увреждания от вредители; 5. да нямат неспецифичен мирис и/или вкус; 6. да са с цвят, характерен за продукта. Не се използват продукти, засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация.
* Рибата и рибните продукти, които се доставят в детските заведения, трябва да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение ІІІ, секция VІІІ на Регламент (ЕО) № 853/2004. В детските заведения трябва да се доставя охладена сладководна и/или морска риба. Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, гръбначните кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета. Не се разрешава доставката на солена, пушена, сушена, маринована или консервирана по друг начин риба и хайвер. Не се разрешава доставка на миди, стриди, калмари, октоподи, раци, скариди и други нерибни хидробионти.
* Пресните плодове и зеленчуци, които се доставят в детските заведения, трябва да отговарят на 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 (EO) 543/2011 на Комисията.
* Фасулът (зелен), трябва да бъде клас „Екстра“ или клас „I“, в съответствие с изискванията на Регламент (EO) № 912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (OB L 129, 11.5.2001 г.).
* Консервираните продукти от плодове и зеленчуци, не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.
* В детските заведения не се доставят и приемат консервирани продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
* Плодовите конфитюри, желета, мармалади и желе-мармалади, трябва 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.).
* Доставят се само 100 % плодови и/или зеленчукови сокове, плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Плодовите напитки да са етикетирани в съответствие с Наредбата за изискванията към напитките от плодове, приета с ПМС № 219 от 24 септември 2002 г. (ДВ, бр. 94 от 2002 г.).
* Доставеното доматено пюре да е с не по-малко от 22 % сухо вещество (като минимално 80 % от сухото вещество се формира от домати).
* Доставянето на продукти, производни на плодовете и зеленчуците в замразен и изсушен вид, предназначени за детските заведения се разрешава добавки в количества, допустими в Наредба № 4 от 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр. 12 от 2015 г.).
* Лютеницата, която се доставя в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, трябва да е произведена по браншови стандарт.
* Не се разрешава доставка на ядки в детските ясли и детските градини.
* Да се доставя само „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.).
* Да се доставя само шоколад, отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.).
* Пчелният мед, трябва да отговаря на изискванията на Директива 2001/110/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно меда (OB L 10, 12.1.2002 г.) и Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28 август 2002 г. (ДВ, бр. 85 от 2002 г.). Пчелният мед се съхранява в плътно затворени годни опаковки (тенекии, пластмасови кофи, варели, стъклени буркани). Опаковките за съхранение трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (OB L 338, 13.11.2004 г.).
* Да се доставят само плодови и билкови чайове, които не съдържат оцветители и овкусители съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (OB L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97 (OB L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (OB L 354, 31.12.2008 г.), и несъдържащи кофеин.
* Доставената сол, да е йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001 г. (ДВ, бр. 11 от 2001 г.).
* Хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство.
* В детските заведения и училищата не се допускат храни, които са с признаци на развала, както и храни с изтекъл срок на трайност.
* Храните се съхраняват в условията, регламентирани от производителя, и се предлагат в срока на трайност.
* Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датите на доставка трябва да бъде не по-малък от 70 %.
* При изпълнение на поръчката изпълнителя трябва да спазва изискванията на Закона за храните, Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училища, Наредба № 2 от 2013г за здравословното хранене на деца от 1 до 3 години в детска ясла и детска кухня, Наредба № 6 от 10 август 2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения и други регламентирани от националното и европейско законодателство.
* Хранителните продукти трябва да бъдат придружени с документ удостоверяващ съответствието и безопасността на храните.
1. **ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ДОСТАВКАТА**

5.1. Доставките да се извършват при спазване на всички санитарно – хигиенни изисквания.

5.2. Срок за изпълнение на доставката: Доставките на Продуктите ще се извършват периодично, както следва:

- на хляб – ежедневно;

- на всички останали – 2 пъти седмично;

Доставките ще се извършват в рамките на работното време.

Доставките на СТОКИТЕ се извършват след писмена заявка от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, предоставяна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ всеки понеделник и сряда до 14:00 часа за следващата седмица чрез обектите - краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 24 часа преди доставката, като писмено уведомят за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането ѝ.

Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставка трябва да бъде не по-малък от 70 %.

***5.3. Участниците са обвързани от размера на предложената от тях отстъпка спрямо средната цена на “САПИ” ЕООД за месец август 2018 г. за регион Добрич, предложена в ценовото предложение.***

“САПИ” EOOД или Система за агропазарна информация е фирма, която обслужва Министерство на земеделието и храните и ДФ “Земеделие” чрез предоставяне на пазарна информация и подготовка на съответни аналитични материали. Дружеството представя независима и обективна информация при провеждане на търгове и обществени поръчки. Базата данни и информацията, която се събира дава възможност да се правят справки по региони, които са представителни и официални.

Определения за изпълнител участник, следва да сключи (или да има сключен) договор с регионално бюро “САПИ” гр.Варна, ул.”Алеко Константинов” №17, тел/факс: 052 6212 99; e-mail: sapi\_vn@sapi.bg, за осигуряване на ежемесечни справки, тъй като цената ще се определя по представена от изпълнителя справка за средната цена на артикулите на регион Добрич.

**Важно!!! Заявени от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ хранителни продукти, които не са посочени в техническата спецификация, се доставят по средни пазарни цени, определени от “САПИ” ЕООД за регион Добрич, актуални към датата на доставката.**

1. **СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **АРТИКУЛ** | **СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ** |
| 1 | Хляб „Бял“ | Стандарт „България” или еквивалент. С ниско съдържание на мазнини и сол. Правилно оформена франзела, добре изпечена, Тегло на франзелата 0.650 кг. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. Да отговаря на изискванията на Чл. 24. и чл.26 от Наредба №9/16.09.2011г. на МЗХ. |
| 2 | Хляб „Пълнозърнест“ | С ниско съдържание на мазнини и сол. Правилно оформена франзела, добре изпечена, Тегло на франзелата 0.600 кг. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. Да отговаря на изискванията на Чл. 24. и чл.26 от Наредба №9/16.09.2011г. на МЗХ. |
| 3 | Козунак | Козунак, произведен от козуначено тесто с мая, сол, захар, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Тегло 0.500 кг. Поставен в индивидуална полиетиленова торбичка. Да отговаря на чл.26 от Наредба № 9/16.09.2011г. на МЗХ. |
| 4 | Кифли (локум /мармалад) | От козуначено тесто, с мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар. Тегло – 0.150 кг. Опаковка в полиетиленови пликчета. Да отговаря на изискванията на чл. 26 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ. |
| 5 | Тестени закуски /Сиренки/ | Произведена от банично тесто с растителна мазнина, пълнеж от бяло саламурено краве сирене. Тегло – 0.150 кг. Опаковка в полиетиленови пликчета. Да отговаря на изискванията на чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011 г на МЗХ. |
| 6 | Прясно краве мляко – 3,2 % | Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3,2 %. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Етикирано на български език. Да отговаря на Чл.14 ал (1) от Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. |
| 7 | Прясно краве мляко - 1.5 %  | Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 1,5%. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Етикирано на български език. Да отговаря на Чл.14 ал (1) от Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. |
| 8 | Кисело краве мляко – 3.6 % БДС или еквивалент | Масленост – 3,6%. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – кофички от пластмаса с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение. Да отговаря на чл.15 (1) от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. |
| 9 | Краве саламурено сирене - БДС или еквивалент. | Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в еднократни съдове с нетно тегло от 4-8 кг, с ясна маркировка върху капака на кутията, обозначаващ предприятието - производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус, без растителни мазнини. Да отговаря на чл.15 (1) от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.  |
| 10 | Кашкавал - БДС или еквивалент. | Пита, пълномаслен. 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. Масленост – 45%, без наличие на растителни мазнини, срок на зреене – до 60 дни. Да отговаря на чл.15 (1) от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. |
| 11 | Краве масло | Цвят – светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82 % от сухото вещество, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.Разфасовка - пакетчета по 0.125 кг. Да отговаря на чл.14 ал.2 от Наредба № 9//16.09.2011г и **Чл. 21.** от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. |
| 12 | Телешко месо– замразено | Да отговарят на Чл. 11 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ. Месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости. Замразен. |
| 13 | Свинско месо – бут без кости – замразено | Да отговарят на Чл. 11 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ. Месото да е без видими тлъстини. Замразен. |
| 14 | Заешко месо – цял заек | Да отговарят на Чл. 11 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ. Замразен. |
| 15 | Пилешки бутчета – замразени | Да отговарят на Чл. 11 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ. Замразени. |
| 16 | Пиле – замразено | Да отговарят на Чл. 11 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ.  |
| 17 | Кайма смес 60 свинско/40 телешко месо | Да отговарят на Чл.12 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ Стандарт „Стара планина” или еквивалент.  |
| 18 | Детски Пастет | Да отговарят на Чл**.** 12 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ или еквивалентна ТД на производителя. В метална кутия в 0.200 кг. |
| 19 | Сьомга | Да отговаря на Чл. 17 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ, единични филета, без кожа и кости, замразена |
| 20 | Бяла риба | Да отговаря на Чл. 17 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ. Филе, без кожа и кости, без глазура, замразена,  |
| 21 | Скумрия филе  | Да отговаря на Чл. 17 от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ, единични филета, без кожа и кости, замразена  |
| 22 | Яйца клас А или еквивалент | Размер L. 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. Да отговарят на Чл**. 19** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ. Разфасовка картон. |
| 23 | Ябълки | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба №108/18.10.2006г. 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. |
| 24 | Праскови | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 25 | Череши | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 26 | Круши | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 27 | Нектарини | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 28 | Дини | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 29 | Пъпеши | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 30 | Киви | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 31 | Банани | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 32 | Портокали | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 33 | Мандарини | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 34 | Лимони | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 35 | Лук - сух | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност. |
| 36 | Картофи | Да отговарят на изискванията на да отговарят на изискванията на **Чл. 28** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност. |
| 37 | Моркови | Да отговарят на изискванията на да отговарят на изискванията на **Чл. 29** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност. |
| 38 | Зеле | да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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.  |
| 39 | Домати | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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.  |
| 40 | Краставици | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност. |
| 41 | Пипер – зелен, червен | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност. |
| 42 | Тиквички | Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност. |
| 43 | Целина – връзка | Да отговарят на изискванията на да отговарят на изискванията на **Чл. 29** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност. |
| 44 | Магданоз – пресен -връзка | На връзки, да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. Не се допуска замърсеност |
| 45 | Копър – пресен -връзка | На връзки. Да отговарят на изискванията на **Чл. 31** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ и Наредба № 108/18.10.2006г. 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. |
| 46 | Червен пипер | В пакетчета по 100 гр. По ТД на производителя |
| 47 | Чубрица | В пакетчета по 100 гр. Мирис и вкус- специфични за подправката. |
| 48 | Целина – суха | В пакетчета по 10 гр. Мирис и вкус- специфични за подправката. |
| 49 | Дивисил – сух | В пакетчета по 10 гр. Мирис и вкус- специфични за подправката. |
| 50 | Магданоз -сух | В пакетчета по 10 гр. Мирис и вкус- специфични за подправката |
| 51 | Дафинов лист | В пакетчета по 10 гр. Мирис и вкус- специфични за подправката. |
| 52 | Канела | В пакетчета по 10 гр. Мирис и вкус- специфични за подправката. |
| 53 | Ванилия | В пакетчета по 0.02 гр. Мирис и вкус- специфични за подправката. |
| 54 | Бакпулвер | В пакетчета по 10 гр. По ТД на производителя |
| 55 | Сода бикарбонат | В пакетчета по 100 гр. по ТД на производителя |
| 56 | Шарена сол | В пакетчета по 40. гр. по ТД на производителя. |
| 57 | Фасул сух Бял | Бял боб І-во качество със средно едри зърна без примеси. В пакети по 1 кг. Да отговаря на Чл.30 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата |
| 58 | Леща | Леща І-во качество, в пакети по 1 кг. Да отговаря на Чл.30 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД напроизводителя , в пакет по 1кг. |
| 59 | Жито | Грухана пшеница І-во качество. Пакетирано в пакети по 0.500 кг. Да отговаря на Чл.26 и Чл.30 от Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД напроизводителя  |
| 60 | Ориз | Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване в пакети по 1 кг. Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД напроизводителя. |
| 61 | Качамак /царевичен/ | Царевичен грис от подбрани зърна царевица. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети от 0,500 кг. Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата  |
| 62 | Гис – пшеничен | Пшеничен грис от подбрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети от 0,500 кг. Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата  |
| 63 | Галета | Бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол. Поставена в пакети по 0.200 кг. Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата  |
| 64 | Нишесте | Произведено от пшенично брашно тип 500. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Нишестето да е опаковано в пликове по 0,100 кг. |
| 65 | Овесени ядки | Пакет по 1 кг. Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД напроизводителя. Без примеси. В пакет по 1кг |
| 66 | Захар | Да отговаря на Чл.38(1) от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата Качество „ Екстра”. В пакет по 1кг. |
| 67 | Пудра захар | Пакет по 500 гр. Да отговаря на Чл.38(1) от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата Качество „ Екстра”. В пакет по 0.500 кг |
| 68 | Готварска сол | Да отговаря на Чл.42 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата В пакети по 1 кг. Качество „Екстра”. |
| 69 | Какао | Отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.). Разфасовка от 0,050 кг. |
| 70 | Разтворима какаова напитка | Отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.). Разфасовка от 0,400 кг |
| 71 | Билков чай | Да отговаря на Чл.41 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата В пакетче с филтър по 1,5 гр. в кутия по 20 бр. |
| 72 | Течен шоколад | Да отговаря на Чл.38(2) от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата и отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.). 0,400 кг кофичка |
| 73 | Зърнена закуска | Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД напроизводителя. В опаковка по 0,325 кг. |
| 74 | Макарони – всички видове | Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, по утвърден стандарт или ТД. Пакетирани в пакети по 0.400 кг. |
| 75 | Юфка | Да отговаря на Чл.26 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, по утвърден стандарт или ТД. Пакетирани в пакети по 0.200 кг. |
| 76 | Кори за баница | Да отговаря на Чл. 26 от Наредба№ 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, по утвърден стандарт или ТД. Разфасовка от 0,400 кг. |
| 77 | Брашно „Бяло“ | Да отговаря на Чл.23 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата Тип Бяло в пакети по 1 кг, стандарт „България“. |
| 78 | Мед – 100 % натурален | Да отговаря на Чл**. 39.** от Наредба № 9//16.09.2011г. на МЗХ , Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Буркан 0,900 кг. |
| 79 | Слънчогледово олио | Да отговаря на Чл.22 (1) от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните,предлагани в детските заведения и училищата Да бъде І-во качество със златисто жълт цвят. 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.  |
| 80 | Оцет винен 6% | В бутилки по 0,700 л. |
| 81 | Домати – консерва | да отговаря на Чл.33 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Първо качество, в буркани ТО – 0.680, херметически затворени и стерилизирани. |
| 82 | Доматено пюре | Чл. 33 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Разфасовка от 0.700 кг.ТО, до 22% сухо вещество. |
| 83 | Мариновани краставици | - да отговаря на Чл. 33 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Първо качество. Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси.Първо качество. В стъклени буркани ТО – 0,680 кг |
| 84 | Гювеч – консерва | да отговаря на Чл.33 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Първо качество. В буркани ТО–0.680, херметически затворени и стерилизирани. |
| 85 | Пипер печен - консерва | да отговаря на Чл.33 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Първо качество. В буркани ТО–0.680, херметически затворени и стерилизирани. |
| 86 | Лютеница | да отговаря на Чл. 33 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. По Браншови стандарт.В стъклени буркани по 0,300 кг. |
| 87 | Компоти | да отговаря на Чл.35 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Първо качество, в буркани ТО – 0.680, херметически затворени и стерилизирани. |
| 88 | Конфитюри | различни видове. Опаковка- стъклен буркан тип ТО от 0.360 литра-да отговаря на Чл. 34 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. 60 % полод и под 50% захар |
| 89 | Замразен зелен боб | да отговаря на чл. 31 и чл.32 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Разфасовки от 2,5 кг. |
| 90 | Замразен грах | да отговаря на чл. 31 и чл.32 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Разфасовки от 2,5 кг. |
| 91 | Замразен спанак | да отговаря на Чл. 31 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Разфасовки от 2,5 кг. |
| 92 | Замразен зеленчуков микс | да отговаря на чл. 31 и чл.32 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Разфасовки от 2,5 кг. |
| 93 | Замразен рязан пипер | Да отговаря на чл. 31 и чл.32 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Разфасовки от 2,5 кг. |
| 94 | Мариновани маслини без костилка | Да отговаря на Чл.33 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. В тенекии по 2 кг. Съдържание – маслини черни, вода, сол и растителна мазнина |
| 95 | Натурален плодов сок 100% | Да отговаря на Чл. 35 от Наредба № 9 за специфични изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата Кутии тетрапак от 1 литър. Концентриран пастрьоризиран сок, без консерванти.  |
| 96 | Бисквити - обикновени | да отговаря на Чл.25 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Бисквитите да са в опаковки по 0,330 кг.  |
| 97 | Тахан халва | да отговаря на Чл.23, чл.25 и чл.38 от Наредба № 9//16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата или еквивалентна ТД на производителя. В пакети по 0,250 кг. |

***Забележка: Всяко посочване на стандарт, спецификация, техническа оценка, техническо одобрение или еталон в настоящата Техническа спецификация, следва да се има в предвид или еквивалентно/и.***

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**на необходимите хранителните продукти за Домашен социален патронаж гр. Шабла и филиал с. Ваклино**

за провеждане на обществена поръчка с предмет: “Доставка на хранителни продукти за Детска градина „Дора Габе“, гр. Шабла и филиали в с. Крапец и с. Дуранкулак, Детска ясла „Радост“ гр. Шабла и Домашен социален патронаж на територията на община Шабла и Осигуряване на топъл обяд в община Шабла“.

**1. ОБЩA ИНФОРМАЦИЯ**

*Данни за Възложителя*.

Община Шабла, гр. Шабла, ПК 9680, ул. „Равно поле“ № 35

*Обекти до които ще се извършва доставката:*

1. Домашен социален патронаж – град Шабла;
	1. Филиал с. Ваклино.

**2. ПРЕДМЕТ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА**

“Доставка на хранителни продукти за Детска градина „Дора Габе“, гр. Шабла и филиали в с. Крапец и с. Дуранкулак, Детска ясла „Радост“ гр. Шабла и Домашен социален патронаж на територията на община Шабла и Осигуряване на топъл обяд в община Шабла“.

1. **ПЕРИОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА**

Срокът на договора да бъде 24 /двадесет и четири/ месеца от датата на неговото сключване.

1. **ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОСТАВКАТА И ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**

4.1. ДОСТАВЯНИТЕ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ следва да отговарят на изискванията на Закона за храните, и подзаконовите нормативни актове, да имат хранителна стойност не по-ниска от тази, произтичаща от утвърдения им състав, и да са безопасни за човешкото здраве.

4.2. ТРАНСПОРТ – Хранителните продукти следва да бъдат доставяни франко складовете, посочени от възложителя със специализирани транспортни средства за пренос на храни, притежаващи Удостоверения за вписване в регистъра на обект с обществено предназначение - транспортно средство, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по местонахождението на обекта с вписана дейност, отговаряща на съответната обособена позиция за която участникът кандидатства. Пренасянето на хранителните продукти да се извършва с превозни средства с налична охлаждаща инсталация.

4.3. ОПАКОВКИ – Доставяните хранителни продукти да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат данни, съгласно чл.10 от Закона за храните, за наименованието, под което храната се продава, списък на съставките на храната и количество на някои от тях, количествено съдържание на ГМО и уникалния му код, срокът на трайност на храната и условията, при които трябва да се съхранява, нетно количество на предварително опакованите стоки име, фирма, седалище и адрес на производителя или на лицето,което пуска храната на пазара,условията при които трябва да се съхранява, датата на производство и срока на годност, както и информация в съответствие с Наредба № 23/17.05.2001г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикетирането на храните.

4.4. ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ да са регистрирани по реда на чл.12. от Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност и да притежават Удостоверение за регистрация на обект за търговия с храни, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) за производство и търговия на едро или на дребно с храни от неживотински произход, с вписана група храни, която отговаря на съответната обособена позиция, за която участникът кандидатства.

4.5. ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ДОСТАВКАТА /ПОРЪЧКАТА/

4.5.1. Доставките да се извършват при спазване на всички санитарно – хигиенни изисквания.

4.5.2. 5.2. Срок за изпълнение на доставката: Доставките на Продуктите ще се извършват периодично, както следва:

- на хляб – ежедневно;

- на всички останали – 2 пъти седмично;

Доставките ще се извършват в рамките на работното време.

Доставките на СТОКИТЕ се извършват след писмена заявка от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, предоставяна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ всеки понеделник и сряда до 14:00 часа за следващата седмица чрез обектите - краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 24 часа преди доставката, като писмено уведомят за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането ѝ.

4.5.3. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставка трябва да бъде не по-малък от 70 %.

***4.5.3. Участниците са обвързани от размера на предложената от тях отстъпка спрямо средната цена на “САПИ” ЕООД за месец август 2018 г. за регион Добрич, предложена в ценовото предложение.***

“САПИ”EOOД или „Система за агропазарна информация“ е фирма, която обслужва Министерство на земеделието и храните и ДФ “Земеделие” чрез предоставяне на пазарна информация и подготовка на съответни аналитични материали. Дружеството представя независима и обективна информация при провеждане на търгове и обществени поръчки. Базата данни и информацията, която се събира дава възможност да се правят справки по региони, които са представителни и официални.

Определения за изпълнител участник, следва да сключи(или да има сключен) договор с регионално бюро “САПИ” гр.Варна, ул.”Алеко Константинов” №17, тел/факс: 052 6212 99; e-mail: sapi\_vn@sapi.bg , за осигуряване на ежемесечни справки, тъй като цената ще се определя по представена от изпълнителя справка за средната цена на артикулите на регион Добрич.

**Важно!!! Заявени от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ хранителни продукти, които не са посочени в техническата спецификация, се доставят по средни пазарни цени, определени от “САПИ” ЕООД за регион Добрич, актуални към датата на доставката.**

1. **СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **АРТИКУЛ** | **СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ** |
| 1 | Хляб „Бял“ | Стандарт „България“ или еквивалент. С ниско съдържание на мазнини и сол. Правилно оформена франзела, добре изпечена, Тегло на франзелата 650 гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка.  |
| 2 | Козунак | Козунак, произведен от козуначно тесто. Тегло 0.500 кг. Поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.  |
| 3 | Кифли(локум / мармалад) | От козуначено тесто, с мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар. Тегло – 0,150 гр./бр. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.. |
| 4 | Тестени закуски /кавърма/ | Произведена от банично тесто с растителна мазнина, пълнеж от бяло саламурено краве сирене. Тегло – 0.200 гр./бр. Всяка закуска да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.  |
| 5 | Тестени закуски /пица/ | Произведена от банично тесто с растителна мазнина, пълнеж от бяло саламурено краве сирене. Тегло – 0.200 гр./бр. Всяка закуска да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.  |
| 6 | Прясно краве мляко – 3,2 % | Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3,2 %. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Етикирано на български език. Дата на производство и продължителност на съхранение. |
| 7 | Кисело краве мляко – 3.6 % | По БДС. Масленост – 3,6%. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – кофички от пластмаса с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение.  |
| 8 | Краве саламурено сирене | Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в еднократни съдове с нетно тегло от 4-8 кг, с ясна маркировка върху капака на опаковката, обозначаващ предприятието - производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус, без растителни мазнини.  |
| 9 | Кашкавал | Полиетиленови опаковки по 0.300гр/бр., пълномаслен. Всяка опаковка 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. Масленост – 45%, без наличие на растителни мазнини, срок на зреене – до 60 дни. |
| 10 | Свинско месо – бут без кости – замразено | Месото да е без видими тлъстини. Замразен. С продължителност на съхранение. |
| 11 | Пилешки бутчета – замразени | Замразени с температура в дълбочина не по – висока от минус 18 градуса Целзий.  |
| 12 | Пилешка пържола без кожа-замразена | Замразени. Чисто пилешко месо от бут. |
| 13 | Пилешки дробчета – замразени | Замразени. Опаковани в плик по 1 кг. |
| 14 | Пиле – замразено | Клас А, замразено с тегло около 1.400 гр. |
| 15 | Кайма смес 60/40 | Кайма смес 40 % телешко месо и 60% свинско месо. Стандарт „Стара планина“ или еквивалент. |
| 16 | Пастет /свински/ | Цвят-еднороден, характерен за вида; еднородно смляна маса , без отделяне на течност и въздушни мехурчета; вкус и мирис-приятни, специфични. В метална кутия по 0.180 гр. |
| 17 | Консерва „Русенско варено“ | Вкус и мирис -приятни, специфични. В метална кутия по 0.180 гр. |
| 18 | Кюфтетазамразени | Стандарт „Стара планина“ или еквивалент. Тарелка, с тежест на едно кюфте по 60 гр. смес 40 % телешко месо и 60% свинско месо. Външен вид-чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледо кафяво -червено; мирис и вкус-свойствен |
| 19 | Кюфтетазамразени | Тарелка, с тежест на едно кюфте по 80 гр. смес 40 % телешко месо и 60% свинско месо. Външен вид-чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледо кафяво -червено; мирис и вкус-свойствен |
| 20 | Кебапчета замразени | Стандарт „Стара планина“ или еквивалент. Тарелка, с тежест на едно кюфте по 60 гр. смес 40 % телешко месо и 60% свинско месо. Външен вид-чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледо кафяво -червено; мирис и вкус-свойствен |
| 21 | Кебапчета замразени | Тарелка, с тежест на едно кебапче по 80 гр. Външен вид-чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледо кафяво-червено; мирис и вкус-свойствен. |
| 22 | Македонска наденица | Малотраен колбас – първо качество - охладена |
| 23 | Сатленка | От свинско месо. Охладена. |
| 24 | Сух колбас - Шпек | трайно варено-пушен колбас – първо качество-външна повърхност чиста, леко набръчкана без петна и грапавини по обвивките с кафяво-червен цвят; мирис- свойствен с едва доловим дъх на дим; вкус-специфичен с едва доловим дъх на дим |
| 25 | Скумрия | Замразени единични риби по 0.300 до 0.500 гр.  |
| 26 | Яйца клас А | Размер L. Яйцата да бъдат “пресни “ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. картон |
| 27 | Лук - сух | Наредба № 108/18.10.2006 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. Не се допуска замърсеност. |
| 28 | Картофи | Наредба № 108/18.10.2006 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. Не се допуска замърсеност. |
| 29 | Моркови | Наредба № 108/18.10.2006 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. Не се допуска замърсеност. |
| 30 | Зеле | Наредба № 108/18.10.2006 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.  |
| 31 | Домати | Наредба № 108/18.10.2006 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.  |
| 32 | Краставици | Наредба № 108/18.10.2006 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. Не се допуска замърсеност. |
| 33 | Пипер – зелен, червен | Наредба № 108/18.10.2006 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. Не се допуска замърсеност. |
| 34 | Тиквички | Наредба № 108/18.10.2006 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. Не се допуска замърсеност. |
| 35 | Чесън - сух | Наредба № 108/18.10.2006 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. Не се допуска замърсеност. |
| 36 | Копър - пресен | Наредба № 108/18.10.2006 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, връзка. |
| 37 | Червен пипер | Наредба № 108/18.10.2006 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. В пакет по 0.100 кг. |
| 38 | Черен пипер | Смлян в пакетчета по 0,010 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.. |
| 39 | Чубрица | в пакетчета по 0,100 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.. |
| 40 | Магданоз - сух | в пакетчета по 0,010 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.. |
| 41 | Целина - суха | в пакетчета по 0,010 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.. |
| 42 | Джоджен – сух | в пакетчета по 0,010 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.. |
| 43 | Дафинов лист | в пакетчета по 0,010 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката.. |
| 44 | Канела | в пакетчета по 0,010 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката. |
| 45 | Фасул сух Бял | Бял боб І-во качество със средно едри зърна без примеси. В пакети по 1 кг. |
| 46 | Леща | Леща І-во качество, в пакети по 1 кг. |
| 47 | Жито | Грухана пшеница І-во качество. Пакетирано в пакети по 0.500 кг. |
| 48 | Ориз | Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване в пакети по 1 кг.  |
| 49 | Гис – пшеничен | Пшеничен грис от подбрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети от 0,500 кг. |
| 50 | Галета | бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол. Поставена в пакети по 0.200 кг. |
| 51 | Нишесте | Произведено от пшенично брашно тип 500. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Нишестето да е опаковано в пликове по 0.100 кг. |
| 52 | Захар | В пакети по 1 кг. Качество „ Екстра”. |
| 53 | Готварска сол | В пакети по 1 кг. Качество „Екстра”. |
| 54 | Какао | отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.). Разфасовка от 0,050 кг |
| 55 | Макарони – всички видове / Фиде | Пакетирани в пакети по 0.400 кг. |
| 56 | Брашно „Бяло“ | Тип Бяло в пакети по 1 кг. по утвърден стандарт. |
| 57 | Слънчогледово олио | Да бъде І-во качество със златисто жълт цвят. 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.  |
| 58 | Оцет-винен 6% | Да бъде І-во качество В бутилки по 0,700 л. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност. |
| 59 | Домати – консерва | Първо качество, в буркани ТО – 0.680 кг, херметически затворени и стерилизирани. |
| 60 | Доматено пюре | Разфасовка от 0.700 кг.ТО, до 22% сухо вещество. |
| 61 | Мариновани краставици | Първо качество. В стъклени буркани ТО – 0,680 кг |
| 62 | Гювеч – консерва | Първо качество. В буркани ТО–0.680 кг, херметически затворени и стерилизирани. |
| 63 | Лютеница | Браншови стандарт. В буркани по 0.300 кг. |
| 64 | Замразен зелен боб | Разфасовки от 2,5 кг. |
| 65 | Замразен грах | Разфасовки от 2,5 кг. |
| 66 | Сушени сини сливи | Разфасовка от 1.000 кг. |
| 67 | Бисквити – обикновени | Бисквитите да са пакетирани в пакет по 0.330 гр.  |

***Забележка: Всяко посочване на стандарт, спецификация, техническа оценка, техническо одобрение или еталон в настоящата Техническа спецификация, следва да се има в предвид или еквивалентно/и.***