

I. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 1:

1. ХЛЯБ, ТЕСТЕНИ И ПРЕСНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни прогнозни количества и технически спецификации на изброените продукти:

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	Хляб бял нарязан - от 0,650 кг. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; форма продълговата без странични издутини и деформации; повърхност - гладка без механични замърсявания, изпичане – добро, среда – без признаци на киселинност, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост – равномерна; еластичност – след натискане възстановява първоначална си форма; вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъвкване – да не се усеща. В пластмасови касети.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	50000
2.	Баница права - 0,150 кг. Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3000
3.	Баница вита - 0,150 кг. Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят – кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови)	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	3000

	пликове.			
4.	Кифла със сладко - 0,130 кг. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликкове.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	1000
5.	Кифла с мармалад - 0,130 кг. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликкове.	По Технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3000
6.	Кифла с локум - 0,130 кг. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликкове.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	1200
7.	Кифла с какаов крем - 0,130 кг. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3000

	(микротенови) пликове.			
8.	Кремка - 0,140 кг. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	2000
9.	Кренвиршка - 0,150 кг. Кренвирш свински по ТД на производител. Външен вид за кифли – форма – правилна-права; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.; Опаковани с фолио или полиетиленови пликове. Опаковките да са маркирани с етикет.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	4000
10.	Баклава - 0,160 кг. - Произведена от точени кори, смлени орехи и сиропирана със захарен сироп. В правилни форми, свеж вид и приятен аромат. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД) .	бр.	5000
11.	Тулумба 0,100 кг. - Произведени от парено тесто, сиропирани със захарен сироп. В правилни форми, свеж вид и приятен аромат. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	10000
12.	Еклер шоколадов - 0,110 кг., в правилни форми, свеж вид и приятен аромат. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	10000
13.	Паста с карамел - 0,110 кг., в правилни форми, свеж вид и приятен аромат. С карамелена глазура и крем. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	4029
14.	Паста с шоколад- 0,110 кг., в правилни форми, свеж вид и приятен аромат. С шоколадова глазура и крем. В табли или	По технологична документация на производителя	бр.	10000

	сладкарски тави.	(ТД).		
15.	Паста плодова - 0,110 кг. , в правилни форми, свеж вид и приятен аромат. Сметанов пълнеж , плодова глазура или плодове. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	2975
16.	Кроасан 0.080 кг. - Произведени от бутер тесто с пълнеж, да бъде със свеж вид, приятен аромат с ненарушена цялост. Във фолирана опаковка по 0.080 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	30000
17.	Брашно - пшенично тип 500 - В хартиени пликове по 1 кг. първо качество; цвят светлокремав; вкус и мирис - специфични; без страничен привкус на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	1000
18.	Фиде - В целофанени пликове по 0.400 кг. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус - свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	250
19.	Макарони - В целофанени пликове по 0.400 кг. Без яйца, цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус - свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	200
20.	Грис - В хартиени или полиетиленови пликове по 0.500 кг. Цвят бял до кремав, без наличие на тричени части; мирис - специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	50
21.	Галета по 0.400 кг. - В хартиени пликове по 0.400 кг Цвят бял до кремав, без наличие на други части; мирис - специфичен за продукта, без мирис на плесен и запарено.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	10

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №2
2.МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни прогнозни количества и технически спецификации на изброените продукти:

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	Прясно краве мляко 3,5% масленост (високомаслено)- еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус - слабо сладникав без страничен привкус; мирис -специфичен. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. В кутии тетрапак по 1 л.	По технологична документация на производителя (ТД).	л.	5000
2.	Българско кисело краве мляко 2% масленост - цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат - свойствен, приятно млечнокисел. Етикетът с фирмения знак да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. В пластмасови кофички по 0,400 кг.	БДС 12:2010 или еквивалент	бр.	3000
3.	Българско кисело краве мляко 3,6% масленост - цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат - свойствен, приятно млечнокисел. Етикетът с фирмения знак да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. В пластмасови кофички по 0,400 кг.	БДС 12:2010 или еквивалент	бр.	30000
4.	Българско бяло саламурено сирене от краве мляко (без саламурата) - вкус, мирис и аромат - специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда, еластична. Вкус, мирис и аромат – специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Пластмасови кутии по 8 кг.	БДС 15:2010 или еквивалент	кг.	2000

5	Сладолед – Вкус и мирис - ясно изразени, специфични за съответния вид; глазура - еднородна, равномерно разпределена. В пластмасови опаковки по 0.090 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	10000
6.	Български кашкавал от краве мляко -вкус, мирис и аромат -специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакуумирани полиетиленови опаковки по 1 кг.	БДС 14:2010 или еквивалент	кг.	2000
7.	Плодово кисело мляко –В пластмасови кофички по 0.200 кг. Свеж вид и приятен аромат.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	15000
8.	Краве масло - не по-малко от 82% масленост и водно съдържание не повече от 16%- цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Опаковка по 0.125 кг/бр.	По технологична документация на производителя (ТД) .	бр.	16000
9.	Топено сирене - 17,5 гр./бр. Цвят – бял до светложълт; вкус, мирис и аромат - специфични за топено сирене, без страничен привкус и мирис. В кутия 0.140 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	45000

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №3

3.МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни прогнозни количества и технически спецификации на изброените продукти:

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1	Луканка /свинско и телешко месо/ - В каси. Прави сплеснати парчета с дължина 40 - 55 см. от свинско и телешко месо. Разрезна повърхност -светлочервен до тъмнокафяв цвят. Без сухожилия, лой и фасции. Външна повърхност - чиста, леко набръчкана без петна и грапавини по обвивките. Водно съдържание 28-32%. Мирис - свойствен с едва доловим дъх на дим; вкус - специфичен с едва доловим дъх на дим. Единично опаковани .	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	1000
2.	Кайма / охладена (смес свинско и говеждо месо) – В тарелки по 0.500 кг. външен вид - хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини; цвят – бледорозово-кафяв със сив оттенък.	Утвърден стандарт 01/2010 или еквивалент	кг.	2000
3.	Кренвирши свински 100% - Повърхност чиста, суха, гладка, без повреди, без маслено изпотяване и празнини под обвивката, с цвят на опушено или с цвета на изкуствената обвивка. В полиетиленови торби.	Утвърден стандарт „Стара планина“ 04/2010 или еквивалент	кг.	1000
4.	Пастет от свинско месо – В метални кутии по 0.180 кг. Еднородна смляна маса от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Цвят - еднороден, характерен за продукта . Вкус и мирис - приятни, специфични за продукта.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	4000
5.	Траен варено-пушен салам – Чиста, леко набръчкана повърхност, без петна и празнини под обвивката, с цвета на обвивката.	Утвърден стандарт, „Стара планина“ 05/2010 или еквивалент	кг.	2000

6.	Свински шол охладен - В каси и опакован с полиетиленови пликове. Състои се от полуципестия мускул, включително и дисталните му части, без сланина.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	5500
7.	Телешки шол охладен - Състои се от полуципестия мускул, включително и дисталните му части. Не се допуска наличие на мазнини. В каси и опакован с полиетиленови пликове.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	1500
8.	Телешко шкембе замразено - по 1 кг. Добре почистено, със специфичен цвят и мирис, свеж вид. В полиетиленови пликове по 1 кг.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	200
9.	Кюфтета - По 10 бр. в тарелка по 0.060 кг /бр. От свинско и говеждо месо, сол, лук кромид зрял и подправки. Охладени по 0.060 кг. за 1 бр. Външен вид - чиста гладка повърхност без разкъсвания. Цвят - бледо кафяво-червен. Мирис и вкус - свойствен.	Утвърден стандарт, „Стара планина“ 02/2010 или еквивалент	бр.	24248
10.	Кебапчета - От свинско и говеждо месо. Охладени, външен вид – със сферична форма и чиста повърхност; цвят – бледорозово- кафяв; мирис – свойствен за прясно месо и подправки. По 10 бр. в тарелка по 0,060 кг за 1 бр.	Утвърден стандарт, „Стара планина“ 02/2010 или еквивалент	бр.	20000
11.	Русенско варено - В метални кутии по 0.180 кг Стерилизирана месна консерва, получена от смляно свинско месо, подправки. Добре еднородно смляна желирана маса с червеникав цвят. Вкус приятен, слабо солен, мирис специфичен на варено месо с отенък на подправките. Без страничен вкус и мирис.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	4000
12.	Пилешки бутчета (долни) охладени - В полиетиленови пликове по 1 кг. Кожа чиста, здрава без подкожни кръвоизливи и синини, цвят на кожата –кремавожълта, без разкъсвания с тегло по 0,250 кг. за брой.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	2500
13.	Пиле замразено- В полиетиленови торбички по 1 бр. Много добре развита мускулатура,	По технологична документация на	кг.	6000

	кожа чиста, здрава без подкожни кръвоизливи и синини, цвят на кожата –кремавожълта. Не се допускат сивозелени, тъмозелени и др. несвойствени петна и оцветявания. С минимално тегло 1,100 кг.	производителя (ТД)		
14.	Пилешки шишчета 0,100 кг./бр. - охладени - В полиетиленови пликове. Парченца бяло пилешко месо без кожа, нанизани на дървено шишче. Външен вид - свеж, мирис -специфичен за прясно месо.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	20000
15.	Пилешко филе - охладено - В полиетиленови пликове по 1 кг. Външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	1500
16.	Наденица - Цилиндрична, права или леко извита по формата на обвивките с диаметър 32-40 мм; дължина на парчетата , образуване чрез превъртане 15 – 20 см. В плик по 1 кг.	Утвърден стандарт 04/2010 или еквивалент	кг.	500
17.	Шунка (свинско месо) - В разфасовки по 1 кг. в полиетиленови пликове. Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; мирис - специфичен и приятен. Консистенция – плътна, разрезна повърхност – сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово- червеникав цвят.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	1700
18.	Пилешки воденички и сърца - замразени - В полиетиленови пликове по 1 кг. Без допълнителни дреболии и мазнини, специфичен мирис и свеж вид.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	300
19.	Свински котлет с ребрена кост (охладен) до 6 см. - В каси и опаковани в полиетиленови пликове. Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят червеникав; мирис - специфичен и приятен.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	1700
20.	Свинско бон филе - охладено- В полиетиленови пликове по 1 кг. Външен вид - свеж, без разкъсвания. Мирис –специфичен за прясно месо.	По технологична документация на производителя (ТД) .	кг.	50

21.	Свинско шишче 0,100 кг./бр. - охладено – В полиетиленови пликве по 1 кг. Обезкостено свинско месо от бут, с големина на парченцата 20-25 гр., нанизани на дървени шишчета. Външен вид - свеж. Мирис – специфичен за прясно месо.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	21000
-----	---	---	-----	-------

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №4

4.,ПЛОДОВЕ В ПРЕСЕН И КОНСЕРВИРАН ВИД”

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни прогнозни количества и технически спецификации на изброените продукти:

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	Ябълки пресни - В насипно състояние в пластмасови касетки или в кашони. Клас първи; да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	5700
2.	Портокали - клас първи. В насипно състояние в пластмасови касетки или в кашони; плодове , да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	1600
3.	Лимони - клас първи. В насипно състояние в пластмасови касетки или в кашони; плодове свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	600
4.	Банани - В кашони - оригинални опаковки . Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	6600
5.	Кайсии пресни - В насипно състояние в пластмасови касетки ; плодовете - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	300

	напълно узрели.			
6.	Праскови пресни - клас първи. В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки ; Плодове - да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	500
7.	Дини пресни –Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, не напукани, ненабити с характерна за сорта форма.Тегло на 1 брой – от 2.5 до 4 кг.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	3000
8.	Ягоди пресни - клас първи. В пластмасови касетки по 3 кг. плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с червена до тъмно червена окраска, с конична форма, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	400
9.	Череша пресни - В пластмасови касетки по 5 кг. ; плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване характерно за плода, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	500
10.	Грозде прясно – клас I. В касетки, като във всяка трябва да се поставя грозде от един сорт, сортирано по качество, големина и оцветяване; гроздове - цели, зрели, нормално развити и типични за дадения сорт зърна, незамърсени от кал и без загиване; цвят - типичен за гроздето, повреди - механични и от насекоми не се допускат.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	1500
11.	Мандарини - клас I. В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони; плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части,	Наредба	кг.	800

	без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели; да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	16/28.05.2010г. на МЗХ		
12.	Конфитюр - В пластмасови опаковки по 0.020 кг. за бр. първо качество; желиран продукт с равномерно разпределени плодове, не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици; цвят - характерен за плода. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус - сладък или сладко-кисел; сухо вещество – не по-малко от 63%; киселинност от 0,3 до 1,3%	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	65000
13.	Компот от праскови – В стъклени буркани по 0.680 кг. Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки, нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп - бистър, без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода - типичен за използвания сорт. Съдържание на плод - 45-50%.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	3000
14.	Компот от кайсии – В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество - всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки, нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп - бистър без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода - типичен за използвания сорт. Съдържание на плод – 45-50%.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	2500
15.	Компот от сини сливи – В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество - половинки плодове без механични и болестни повреди, почистени от костилки и дръжки; цвят на плода - характерен за сорта; вкус и мирис - свойствени за компот от сини сливи.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	1500

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5

5.,ЗЕЛЕНЧУЦИ В ПРЕСЕН И КОНСЕРВИРАН ВИД

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни прогнозни количества и технически спецификации на изброените продукти:

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	Домати пресни - клас I. В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони ; плодовете да са чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за дадения сорт, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	3000
2.	Краставици пресни - клас I . В полиетиленови торби; плодове пресни, цели, здрави с дължина 30 см; чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване, сортирани от един вид или едно качество. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	2500
3.	Зеле главесто прясно - В чисти и здрави касетки. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	3500
4.	Пипер пресен - клас I. В мрежести торби по 15 кг.; плодове цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с поддръжка и без повишена влажност. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	309

	и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.			
5.	Моркови пресни - В полиетиленови торби; с външен вид - кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта форма.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	1000
6.	Картофи късни - В мрежести торби по 20 кг.; с външен вид клубени - цели, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожа и характерна за сорта консистенция. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	8500
7.	Лук кромид зрял - В мрежести торби по 10 кг. Във всяка торба се поставя лук от един и същ сорт, качество и големина.; луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	4000
8.	Гъби – пресни (култивирана печурка) - В чисти и здрави касетки, първо качество; външен вид – цели със затворени гуглички, без петна и други повреди; пънчето здраво, прикрепено към гугличката; вкус и мирис – специфични за пресни гъби.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	500
9.	Магданоз пресен на връзки по 1 кг. - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	700

10.	Целина прясна на връзки по 1 кг. - Връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	400
11.	Копър пресен на връзки - На връзки по 1 кг. връзки от свежи, чисти, здрави, зелени стръкове, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	40
12.	Лук чеснов - Опаковка – в мрежести торби по 10 кг. Във всяка торба се поставя лук чеснов от един и същ сорт, качество и големина, първо качество; да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Луковици – цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	70
13.	Доматено пюре – В стъклени буркани по 0.680 кг. стерилизирано, първо качество; пасирано с вкус и мирис свойствени за зрели домати; цвят - червен.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	300
14	Домати консерва - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; цели стерилизирани белени домати от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители, залети с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по-малко от 50%; цвят - червен; странични примеси не се допускат.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	4750
15	Граха консерва - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; стерилизиран в буркани, с цели здрави зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Зърната да са в млечна зрялост, със зелен цвят, тънка нежна обвивка и сладко месо. Не се допускат в буркана наличие на зрели зърна, водещи до поява на бяла утайка. Прозрачна утайка, добре сварен готов за директна консумация. Отцедено тегло на граха - 65 %. Готварска сол - 1.3% до 1.8% .	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	2500
16	Маслини - В пластмасови кофи по 5 кг. с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на	По технологична документация на	кг.	1300

	цвят черни с размер 101/110.	производителя (ТД)		
17	Картофи бланширани - В полиетиленови торби по 2.5 кг, шоково замразени – съдържа картофи 95,5%, нарязани на тънки дълги резенчета с ширина 1 см, свеж вид, бледожълти на цвят, аромат - специфичен. Растителна мазнина и стабилизатор.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	3000
18	Зелен фасул консерва - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; стерилизирани цели или нарязани шушулки, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка. Заливка почти прозрачна от сол и вода, без утайка. Отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	2500
19	Кисели краставички стерилизирани - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветовете. Цвят – зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	2500
20	Кисело зеле - цели зелки, цвят - светлосламест с жълтеникав оттенък; вкус - солено-кисел без страничен привкус; мирис - характерен за доброкачествено зеле. Пластмасови бидони по 60 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	1500
21	Лютеница едро смляна – еднородна, маса е видими парченца от вложените суровини, цвят – от светло червен до червен. В стъклени буркани по 0.520 кг.	БС 01/2011 или еквивалент	бр.	4000
22	Мешана обикновена туршия – В пластмасови бидони по 10 кг. приготвена от пресни, здрави, чисти зеленчуци при правилен млечно-кисел ферментационен процес; състав: зелени домати, моркови, карфиол, зеле, пиперки “Сиврия” и “Чорбаджийски”, краставички, целина, вода и сол; вкус – освежаващо кисело-солен; с бистра, не провлачваща се саламура.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг	1000
23	Паприкаш консерва - В стъклени буркани по 0.680 кг. Стерилизирани нарязани червени		бр.	2500

	пиперки и домати със заливка от доматиен сок в съотношение: пиперки -53%, домати -18%, заливка-29%, сол - 0,8 до 1,5 %. Вкус и мирис - свойствени за вложените съставки. Страничен вкус и мирис не се допускат.	По технологична документация на производителя (ТД)		
--	---	--	--	--

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 6

**6.ОЛИО, ОЦЕТ, ВАРИВА, ПОДПРАВКИ И ДРУГИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ,
НЕВКЛЮЧЕНИ В ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни прогнозни количества и технически спецификации на избраните продукти:

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	Слънчогледово олио - В пластмасови бутилки по 1 литър . Мазнини 99.9/100, първо качество; бистро без утайки; цвят - светложълт до златистожълт; вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без странични привкус и мирис; влага не повече от 0,10%	По технологична документация на производителя (ТД).	л.	4000
2.	Оцет винен 0.700 л – цвят - жълто-оранжев до виненочервен; бистър, без утайка; кисел вкус, характерен за оцета. В пластмасови бутилки по 0.700 л.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	1000
3.	Зрял фасул бял - В целофанени пликове по 1 кг. Първо качество; с нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	1500
4.	Леща - В целофанени пликове по 1 кг. Първо качество; без начупени зърна и следи от вредители, чиста без наличие на примеси.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	350
5.	Сол йодирана - В полиетиленови пликове по 1 кг. Първо качество; готварска, вакуумно изпарена йодирана сол; цвят - бял; вкус - чисто солен; мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Калиев йодат - 28-55мг./кг.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	760
6.	Червен пипер - В пликове 0.080 кг. Външен вид - хомогенен прахообразен продукт; вкус - специфичен за смлян пипер, без лютивина, не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага - не повече от 10%.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	1300
7.	Чубрица суха - В пликове по 0.010 кг. Добре изсушени и наронени листа от растението	По технологична документация на	бр.	1000

	“градинска чубрица”, със специфична, силна и приятна миризма. Аромат – благоуханен, топъл; без чужди примеси, мирис и привкус; съдържание на влага - не повече от 13%.	производителя (ТД).		
8.	Чай билков: 1,5 гр. В пликчета от филтърна хартия с или без конец, поставени в многослоен пигментно покрит картон 20 бр. x 1,5 гр. натурални плодове, билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, цвят или плод; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая- характерен за вида; вкус – приятен, хармоничен, без страничен мирис.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	65000
9.	Ориз - В целофанени пликкове по 1 кг. екстра качество, едри и обли зърна с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено; без обрашпяване; да не съдържа живи или мъртви вредители; зелени и неолущени зърна не се допускат.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	2200
10.	Черен пипер - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Млян и пресят; цвят - кафяв до черен; вкус - парливо-лютив.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3500
11.	Копър сух - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	200
12.	Джоджен сух - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	1000
13.	Канела - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Светлокафяв цвят; вкус - леко нагарчащ.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	300
14	Ванилия - В пликчета от пергаментова хартия по 0.0002 кг. Съдържание на ванилин 100%. Вкус и мирис – специфични за подправката.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	5000

15.	Рибна консерва скумрия – В метални кутии по 0.160 кг. С вкус и мирис характерен за вложената риба и подправки, не се допуска страничен несвойствен привкус и мирис. Състав: скумрия 70%, доматиен концентрат, растително масло, сол.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3000
16.	Дафинов лист - Във фолирани пликчета по 0.010 кг Добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	50
17.	Мед - В пластмасови опаковки по 0.020 кг. Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък; не се допускат механични примеси; съдържание на вода – не повече от 20%, захароза – не повече от 5%, неразтворими във вода вещества – не повече от 0.1%; не се допускат признаци на ферментация.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	65000
18.	Захар кристална - В полиетиленови пликкове по 1 кг. Външен вид – бяла, сухи, неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени; цвят - бял с блясък; вкус - сладък; разтворимост - пълна; чужди примеси не се допускат. Съдържание на захароза от сухото вещество – не по-малко от 99.9%. Обща пепел – не повече от 0.025% и влага – не повече от 0.10%.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	3000
19.	Нишесте десертно - В полиетиленови пликкове по 0.060 кг. Вкус - специфичен, прах с включени безвредни бои за хранителни цели, не се допуска смесването на отделни видове нишесте, боята да отговаря на аромата на есенцията.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3300
20.	Риба скумрия с глави (от 0.200 до 0.400 кг.) – В полиетиленови торби по 10 кг. Здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; замразена при температура минус 18 °С, мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	3500
21.	Риба хек без глави – В полиетиленови торби по 10 кг. Замразена на блок при температура минус 18 °С, изчистена, без глави, здрава със	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	1500

	запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.			
22.	Яйца кокоши размер L - В картонени кори по 30 бр. Яйцата да бъдат пресни със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от датата на снасянето им. Да са с нормална, чиста, неповредена черупка, която да е маркирана съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. и с тегло от 63 до 70 гр.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	30000
23.	Суха паста - Във фолирана индивидуална опаковка по 0.090 кг Сухи сладкарски изделия със съдържание на сухо вещество с шоколадова глазура, с ненарушена цялост.	По технологична документация на производителя(ТД).	бр.	2000
24.	Шоколад 0.040 кг. – (фин млечен шоколад) Да бъдат опаковани поединично с външна книжна опаковка, отвътре с фолио 0.040 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	2000
25.	Шоколад 0.080 кг. –(фин млечен шоколад) Да бъдат опаковани поединично с външна книжна опаковка отвътре с фолио 0.080 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	4590
26.	Вафли - шоколадови от 0,055 кг. – Единично опаковани. Доставка в картонени кутии. Свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	10000
27.	Вафли шоколадови от 0,060 кг. – Единично опаковани Доставка в картонени кутии . Свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	5000

7. Доставяните хранителните Продукти, следва да отговарят на изискванията на:

7.1. Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;

7.2. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г.;

7.3. Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;

7.4. Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;

7.5. Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;

7.6. Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;

7.7. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;

7.8. Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;

7.9. Наредба № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ. бр.23 от 29.02.2008 г.;

7.10. Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;

7.11. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;

7.12. Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;

7.13. Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.,

7.14. Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,

7.15. Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,

7.16. Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ. бр.29 от 7.04. 2006 г.;

7.17. Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;

7.18. Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;

7.19. Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

7.20. Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;

7.21. Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;

7.22. Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за

специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;

7.23. Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;

7.24. Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;

7.25. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

7.26. Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

7.27. Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

7.28. Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

7.29. Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;

7.30. Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;

7.31. Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;

7.32. Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;

7.33. Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

Забележка: От списъчно изброените в точка 7 от Техническата спецификация нормативни актове, относими към съответната обособена позиция са актовете, приложими съобразно включените в обхвата на обособената позиция хранителни продукти.