



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

РАЗДЕЛ X

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка чрез събиране на оферти с обява
(по реда на чл. 20, ал. 3, т. 2 от Закона за обществените поръчки),
с предмет:

**„Доставка чрез покупка на хранителни продукти за
нуждите на Детска млечна кухня и Домашен социален
патронаж, находящи се в гр.Суворово”**



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

ОПИСАНИЕ ПРЕДМЕТА НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА:

1. Предмет: „Доставка чрез покупка на хранителни продукти за нуждите на Детска млечна кухня и Домашен социален патронаж, находящи се в гр.Суворово”

2. Място за изпълнение.

Домашен социален патронаж, гр.Суворово, ул.”Хр.Ботев” № 4;

Детска млечна кухня гр.Суворово, ул.“Снежанка“ № 9.

Доставката се извършва въз основа на направена заявка от домакина на всеки обект.

3. Срок на изпълнение на поръчката.

Срокът за изпълнение на поръчката е 12 /дванадесет/ месеца, считано от датата на сключване на договора за доставка, а в случаите, когато договора изтече преди завършване на нова обществена поръчка, доставките продължават при същите условия до сключване на договор с определения за Изпълнител участник, но не повече от 2 месеца.

ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ:

1. Нормативна база

Продуктите трябва да отговарят и да бъдат съхранявани съгласно изискванията на българското законодателство:

- ЗАКОН за Българската агенция по безопасност на храните;
- ЗАКОН за ветеринарномедицинската дейност;
- ЗАКОН за храните;
- НАРЕДБА №1 от 26.01.2016г. за хигиената на храните;
- НАРЕДБА за изискванията за етикетирането и представянето на храните;
- НАРЕДБА № 2 от 7 март 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни;
- НАРЕДБА № 6 от 10 август 2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения;
- НАРЕДБА № 9 ОТ 21 МАРТ 2005 Г. ЗА УСЛОВИЯТА И РЕДА ЗА СЪЗДАВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ НА ПУБЛИЧЕН РЕГИСТЪР НА ОБЕКТИТЕ С ОБЩЕСТВЕНО ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ, КОНТРОЛИРАНИ ОТ РЕГИОНАЛНИТЕ ЗДРАВНИ ИНСПЕКЦИИ;
- НАРЕДБА № 9 ОТ 16 СЕПТЕМВРИ 2011 Г. ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ БЕЗОПАСНОСТТА И КАЧЕСТВОТО НА ХРАНИТЕ, ПРЕДЛАГАНИ В ДЕТСКИТЕ ЗАВЕДЕНИЯ, УЧИЛИЩНИТЕ СТОЛОВЕ И ОБЕКТИТЕ ЗА ТЪРГОВИЯ НА ДРЕБНО НА ТЕРИТОРИЯТА НА УЧИЛИЩАТА И НА ДЕТСКИТЕ ЗАВЕДЕНИЯ, КАКТО И КЪМ ХРАНИ, ПРЕДЛАГАНИ ПРИ ОРГАНИЗИРАНИ МЕРОПРИЯТИЯ ЗА ДЕЦА И УЧЕНИЦИ;
- НАРЕДБА № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход;
- НАРЕДБА № 4 от 19.02.2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти;
- НАРЕДБА за специфичните изисквания към мазнините за мазане;



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

➤ НАРЕДБА ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ;

- НАРЕДБА № 1 от 9 януари 2008 г. за изискванията за търговия с яйца;
- НАРЕДБА за изискванията към какаото и шоколадовите продукти;
- НАРЕДБА за изискванията към плодovите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени;
- НАРЕДБА за изискванията към бързо замразените храни;
- НАРЕДБА № 32 от 23 март 2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици;
- НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

Изпълнителят трябва да изпълнява обществената поръчка в пълно съответствие с общите и специфични изисквания на българското законодателство.

2 Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на:

а/ изискванията на Закон за храните, задължително да са придружени със сертификат за качество, произход и годност от производителя или друг изискуем от законодателството на страната документ към датата на доставката и първични финансови документи (фактура, стокова разписка /приемо-предавателни протоколи/, кантарни бележки, товарителници и др.) за извършена сделка.

- Документ за произход (търговски документ) придружаващ храните при всяка доставка в който да има информация за вида, количеството, партидата към която принадлежи храната (партиден номер – L), обект/фирмата производител на храната. При храни с произход предприятия от ЕС или внос, в документа се вписва и страната на произхода на храната. При храни с произход РБ се вписва фирмата производител или обекта на фирмата доставчик. Документът за произход може да бъде с наименование: търговски документ или декларация за съответствие, или сертификат за произход.

б/ Български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение (със или без ръководство), или Признати национални технически спецификации (национални стандарти).

в/ **Транспорт** – хранителните продукти следва да бъдат доставяни франко складoвете на обектите, съобразно техните заявки със специализиран транспорт. При необходимост превозните средства, съдовете и/или контейнерите, използвани за транспорт за храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните. При транспортирането на храни за детските заведения следва да се спазва изискването на чл. 5. от Наредба № 9 от 16 септември 2011г за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

г/ **Опаковка** Доставяните хранителни продукти да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, съдържание на хранителните продукти по възможност, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност, съгласно Наредба за изискванията за етикетиранието и представянето на храните чл.6 от Наредба № 9 от 16 септември 2011г за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

д/ Изисквания за качество

Всички хранителни продукти да отговарят на БДС или на еквивалентни стандарти, да са придружени с необходимите сертификати. Опаковките да са здрави с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, нейното съхранение, производителя, качеството, дата на производство, срок на годност, съгласно изискванията за етикетирането и представяне на храните.

Доставката да се придружава от сертификат за произход и качество на всички хранителни продукти.

Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката трябва да бъде не по-малък от 75 %.

Доставките да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания.

Не се допускат храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност.

Продуктите да са екстра или първо качество.

Съгласно чл.4а, ал.4 и чл.19б, ал.2 от Закона за храните се забранява в храни, изпозвани в детското хранене да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат генетично модифицирани организми /ГМО/.

Не се допускат храни обработени с йонизиращи лъчения.

При изпълнение на поръчката, изпълнителят следва да спазва стриктно разпоредбата на чл.37 ал.1, 4, 5 и 6 от Наредба на Министъра на Здравеопазването №26 от 18.11.2008 година за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях. Обн. ДВ. бр.103 от 2 Декември 2008г., изм. ДВ. бр.24 от 31 Март 2009г., изм. ДВ. бр.36 от 10 Май 2011г.

КОНКРЕТНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ

1.1 Хлебни изделия

Предлаганите хлебни изделия да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар. Произведени от брашно „Бяло” или „Добруджа”, без консерванти, подобрители и оцветители; в срок на годност; ТД на производителя

Козунак x 0.500 кг

Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Тегло – 500 гр./бр, поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.

Точени кори x 0.500 кг

Произведени от брашно „Бяло” или „Добруджа”, без консерванти, подобрители и оцветители; в срок на годност; ТД на производителя.

1.2 Тестени изделия

Фиде x 0.400 кг

Произведено от брашно „Бяло”, „Добруджа”, „Типово”, по УС и/или пълнозърнесто брашно

Кус-кус x 0.400 кг

Да е получен от 100 пшеничен грис, без яйца, без оцветители, опакован в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис целофанови опаковки до 0.400 кг. Всяка опаковка се



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

маркира съгласно Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните.

Да има цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без непри- същи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.

Макарони x 0.400 кг

По ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода с яйца. цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без непри- същи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус

Пълнозърнести макарони x 0.400 - 0.500 кг

По ТД на производителя. Произведени от пълнозърнесто брашно

Кроасан x 0.065 кг

Произведени от бутер тесто с *плодов* пълнеж, поставени в индивидуални опаковки от фолио.

1.3 Мелничарски продукти

Брашно тип 500 x 1 кг

Брашно „Бяло”- УС 01 /2011г.- произведено в съответствие на показателите, заложен в ТД на производителя, без оцветители.

Брашно „Добруджа” - УС 01/ 2011г., произведено в съответствие на показателите заложен в ТД на производителя, без оцветители.

Ориз x 1 кг

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност

Нишесте x 0.060 кг

Пшенично или царевично; в срок на годност; ТД на производителя

Грис x 0.500 кг

Произведен по показатели, заложен в ТД на производителя, без оцветители. Опаковки по x 0.500 кг

Произведен по показатели, заложен в ТД на производителя, без оцветители

Жито x 0.500 кг

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители

Галета x 0.200 кг

Бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол.

1.4 Сладкарски изделия и захар

Бисквити "Закуска" x 0.330 кг

Повърхност релефна и характерна за асортимента, опаковка 0,330 кг

Обикновенни бисквити с масло x 0.130 кг

Без оцветители, овкусители или консерванти; в срок на годност; ТД на производителя

Суха паста x 0,038 кг

Сухата паста да е в правилна форма, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Меденка пакет x 0.125 кг

В правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество

Меден линцер x 0.100 кг

В правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество

Дребни сладки -тарелка /локумки, масленки, розички и др./ x 0.200 кг

Руло с мармалад x 0.200 кг

В правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.

Тахан халва x 1кг

Тахан с добра консистенция , полиетиленови торбички или кутии

Локум обикновен x 0.140 кг

Форма паралелепипедна с мека и еластична консистенция кутия - 0.140 гр.

Чаени бисквити x 0.150 кг

Произведени съгласно ТД

Шоколадови вафли x 0.055 кг

Произведени съгласно ТД

Обикновени вафли пакет по 6 бр.

По ТД на производителя. Състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж. Вафлите да са опаковани поединично. Влага не повече от 2.5%, кувертюр не по-малко от 22%.

Пчелен мед x 0.400 кг

БДС 2673 – 89 или еквивалентно ТД на производителя. 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. Пчелният мед да е българско производство.

Захар x 1 кг

само **”Рафинирана бяла захар”** и **„Екстра бяла захар”** БДС 390 – 79 или еквивалентно ТД на производителя *при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите , предназначена за консумация от човека , приета с ПМС №209 от 11 септември 2002г. ,/ДВ,бр.107 от 2002г./* . Сухи , неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък , сладки , без страничен привкус , не се допуска чужди примеси . Еднородност на кристалите- рафинирана захар – 80% . Съдържание на захароза от сухото вещество не по- малко от 99.9% . Обща пепел не повече от 0,025% и влага не повече от 0.10 % . Българско производство.

Пудра захар x 0.500 кг

по ТД на производителя. Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети.

Плодов топинг x 1л.

1.5 Зърнени култури и картофи

Леща x 1 кг

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители

Зрял боб /фасул/ x 10 кг



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители

Картофи кг

Картофи пресни/ Картофи есенни - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Картофите трябва да са цели, здрави, чисти без земя и примеси, без повреди от вредители. Не се допуска използването на гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация. Да са опаковани в чисти опаковки и маркировка с етикет с данни за произход, име на производител и/или опаковчик

Елда x 0.500 кг

2.6 Месо и месни продукти

1. Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

2. Месните заготовки и месните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД), в случай че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

3. Мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5% от общата маса) и ниско съдържание от 1,5% от сухото вещество).

4. Месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайните колбаси не повече от 16% , а за трайните – не повече от 26% от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5% ,а за трайните не повече от 2,2%).

5. Консервираните месни продукти да не съдържат консерванти, оцветители и да са с ниско съдържание на сол.

6. Когато месните продукти не са по утвърден стандарт, трябва да са произведени по ТД, в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдени стандарти

Свински бут без кост кг

БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя, да бъде замразен с температура - 18 градуса С от екстра качество месо. Месото трябва да е маркирано с печат съгласно изискванията на закона.

Свински черен дроб кг

Добре почистени без кръвни съсиреци

Агнешки комплект кг



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Замразен, да съдържа бял, черен дроб, сърце и бъбрек, без черва и шкембе. Добре почистени със специфичен цвят и мирис, свеж вид.

Телешки шол кг

пресен, БДС 3136-77 или еквивалентна ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст, състоящо се от полуципестия мускул, нежния мускул, приближителния и др. Границите да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полуципестия мускул. Месото трябва да е маркирано с печат съгласно изискванията на закона.

Варено -пушено свинско филе кг

Замразено пилешко филе външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.

Замразено пилешко филе кг

Външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.

Пилешки бутчета без кост и кожа кг

Цяло, замразено с температура минус 18 градуса С в кашони.

Пилешка пържола бут без кост и кожа кг

Замразен пакет при температура минус 18 градуса С в кашони.

Замразено пуешко месо без кост и кожа кг

Външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.

Пилешки дреболии /дробчета/ - замразени кг

Кебапчета/кюфтета x 0.060 кг

Полуфабрикат,свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%,кимион- 15%.

Колбас малотраен /кренвири/ кг

Свинско месо,без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%,белтък по /АШМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2%

Наденица варено-пушена кг

От свинско месо,цилиндрична, дъгообразна с дължина 16÷20 см, водно съдържание не повече от 60%,масленост не повече от 60%, белтък не по- малко от 21%, готварска сол не повече от 2,2%.

Колбас малотраен кг

Хамбургски, бомбичка x0.400, водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по- малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.

Кайма смес кг

Хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция– мека,пластична. Цвят– бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%.

Кайма телешка кг

Хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция– мека,пластична. Цвят– бледокафяв до червен, 100% телешко в



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 12,5%, масленост в % от сухото вещество до 55%. Сол не повече от 1,5%.

Съдържа телешка x 0.200 кг

Пастет детски x 0.200 кг

Произведен от пилешко месо, пилешки черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки

Сух колбас - шпек кг

Добре изсушен, без чесън и силни подправки, с не повече от 25% мазнини от общата маса и не повече от 2.2% сол.

2.7 Рибa

Скумрия кг

Цяла, размер 3/5, чистена, с глави, замразена с температура - 18 гр. С

Рибa пангасиус кг

БДС 5915-82 или еквивалент на ТД на производителя. Рибата да е здрава. Със запазена цялост. Цвят –естествен , специфичен за дадения вид. Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, гръбначните кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета, замразена на блок при температура минус 18 градуса. Мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала. Пакетирана по БДС в кашони по 10 кг.

Рибa хек кг

Чистена без глави, замразена с температура - 18 гр. С

2.8 Продукти от птици

Птичи яйца М – бр., клас А, категория (L) от 63 до 73 грама , маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. и Регламент (ЕО) № 557/2007г

БДС 358- 80 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Яйцата да бъдат „клас А” “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 се транспортират и съхраняват при температура,гарантираща безопасността им.

1. Яйцата, които се използват в детските заведения и училищата, трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Регламент (ЕС) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ L 163, 24.6.2008 г.) и на приложение III, секция X на Регламент (ЕО) № 853/2004.

2. Яйцата, които се използват в детските заведения и училищата, трябва да са клас "А".

Яйцата трябва да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни след датата на снасяне.

3. (2) Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °С до +18 °С).

2.9 Растителни масла



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Олио л

БДС 1-74 или еквивалентно ТД на производителя. Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайки при 20°С. Да бъде I-во качество със златисто жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Влага не повече от 0.10%. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.

Маргарин - опаковка от *x 0.250 кг*

2.10 Зеленчуци, преработени или консервирани

Зелен фасул x 0.680 кг

Първо качество. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка, със заливка от сол и вода, отцедено тегло на зеления фасул- не по- малко от 60%, стерилизиран консерва в буркани ТО – 07. Допускат се единични недоразвити зърна в заливката, в %, не повече от 10 %.

Домати консерва x 0.680 кг

Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по- малко от 50% , от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркани ТО – 07, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.

Доматено пюре x 0.720 кг

Изискванията се отнасят за продукти получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани 07-ТО или метални кутии, херметически затворени и стерилизирани. Доставка да бъде извършена след задължителен 30 дневен бомбажен период от датата на производство, *с не по – малко от 22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.*

Гювеч x 0.680 кг

Първо качество. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати– цели или нарязани, патладжанът– на парчета с размери до 40 мм. бамята-цяла с отстранени дръжки, цяла или нарязана, зеленият фасул– с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът– нарязан като за подправка, залятис доматиена заливка, в буркани ТО– 0,680, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40

Кьопоолу x 0.680 кг

Първо качество, стерилизиран в буркани 0.680 ТО

Лозови листа x 0.680 кг

Първо качество, стерилизиран в буркани 0.680 ТО

Грах замразен x 2.5 кг

Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, не набити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах. Опаковки **x 2.5 кг**.



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Мариновани краставици x 0.680 кг

Първо качество. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветове, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката в буркани 0,680. Заливка-прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на раставичките- от 6 до 9 см. Маса– не по- малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %. Захар– не повече от 2% .Киселинност- от 0.6÷1.0%.

Лютеница x 0.400 кг

Първо качество.Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна от печени чушки и домати.Сухо вещество 23÷25 %. Готварска сол 1.3÷1.8%.

Кисело зеле кг

Цвят - светлосламест с жълтеникав оттенък; вкус - солено-кисел без страничен привкус; мирис – характерен за доброкачествено зеле.

Пипер печен x 0.680 кг

Състав- печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 0,680 , херметически затворен и стерилизиран.

Зелен боб замразен x 2.5кг

Спанак замразен x 2.5кг

Броколи замразени x 2.5кг

Карфиол замразен x 2.5 кг

Пипер замразен x 2,5кг

Царевица замразена x 2,5 кг

Маслини черни без костилка

Маслините да са тип 91-100 опаковани по 1кг. Съдържание– маслини черни, вода, сол и растителна мазнина.

2.11 Млечни продукти

1. Прясното пастьоризирано мляко, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

2. Млечните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

3. Киселото мляко, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010 или еквивалент.

4.Сиренето, което се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15:2010 или еквивалент.

5.Кашкавалът, който се предлага в детските заведения и училищата, трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010 или еквивалент.

6. В детските заведения и училищата може да се предлагат и млечни продукти, произведени по ТД, които отговарят на изискванията за сурово мляко на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004 и на качествени показатели за готов продукт съгласно действащите БДС.

7. Предлагащите мляко и млечни продукти да са без растителни мазнини.



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Млякото и млечните продукти, посочени по-горе, трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III на Регламент 853/2004.

Кисело мляко краве 2%

БДС 12/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Масленост- 2 %. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка – полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество – 10,3%, киселинност °Т-90÷150. Без растителни мазнини и сухомляко.

Кисело мляко краве 3.6%

БДС 12/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Масленост- 3.6 %. Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна, метанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – полистеронови кофички 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. Сухо вещество – 11,8%, киселинност °Т- 90÷150.

Цедено кисело мляко краве х 0,350 кг.

Пастьоризирано мляко 3.2%

Първо качество изкупна цена или еквивалентна ТД на производителя. 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. Киселинност °Т 15÷21. Сух безмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.

Пастьоризирано мляко 3.6%

БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост 3,6%. Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.

Пастьоризирано мляко с добавен плодов компонент с натурален подсладител не повече от 15%.

Сметана сладкарска х 1 л.

Сирене крема х 0.125 кг

вкус, мирис и аромат специфични за крема сирене без страничен привкус и мирис.

Сметана заквасена х 0.400 кг

Краве масло над 82% масленост х 0.125 кг

БДС 13-83 или еквивалентна ТД на производителя.

Сирене краве кг

Първо качество сурово мляко. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в тенекии с нетно тегло от 8 кг, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт,



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200÷270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни.

Сирене краве кг

Първо качество сурово мляко. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, вакумирано в опаковки по 1 кг., с ясна маркировка, обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Консистенция– умерено твърда, еластична. Вкус и мирис–специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200÷270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни.

Кашкавал краве кг

Еквивалентна ТД на производителя, първо качество пити по 1кг -9 кг, пълномаслен, без растителни мазнини. Всяка пита е маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат– специфичен. Аромат- свойствен за зрял кашкавал, вкус– умерено солен, без страничен привкус и мирис. Срок на зреене– до 60 дни.

Извара кг

БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание не повече от 78%, киселинност °Т не повече от 250.

Майонеза x 0.200 кг

2.12 Хранителни подправки

Лимонена киселина x 0.010 кг

ТД на производителя

Черен пипер x 0.010 кг

Млян и пресят; цвят - кафяв до черен; вкус - парливо-лютив. на зърна и млян в опаковки 10 гр. Мирис- характерен

Червен пипер x 0.100 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%.

Суши подправки x 0.010 кг

По ТД на производителя, добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус. Да бъдат в целофанови, фолиевы или картонени опаковки до 10 гр. /чубрица, магданоз, джоджен, дафинов лист, копър, целина, бахар, ким, карамфил/

Канела x 0.010 кг

Светлокафяв цвят; вкус – леко нагарчащ.

Ванилия x 2 г

Оцет винен x 0.700 кг

Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота –бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.

Сол кг

Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол, българско производство в пакети по 1 кг. Калиев йодат – 28 – 55 мг./кг.



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Сол морска x 1кг

Какао на прах x 0.050 кг

Пълномаслено какао на прах в разфасовки по 0.100 кг, .

Какао гранулирано x 0.200 кг

2.13 Други

Мая за хляб x 0.042 кг

На кубчета от 0.042 кг пакетирани в индивидуална опаковка

Сода бикарбонат x 0.100 кг

По ТД на производителя. Разфасовка в пакети по 0.100 кг

Амонячна сода x 0.010 кг

По ТД на производителя. Разфасовка в пакети по 0.100 кг

Бакпулвер x 0.010 кг

Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте в пакетчета по 0.100 кг

Овесени ядки натурални x 0.500 кг

По ТД на производителя, без оцветители. Фини люспи от 100% овес, без примеси, в пакети по 0.500 кг. Не се доставят, приемат и предлагат 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, предназначени 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.).

Пилешки бульон - кутия 48 бр.

Зеленчуков бульон - кутия 48 бр.

Пикантина за пиле x 0.070 кг

Пикантина зеленчуци x 0.090 кг

Пикантина барбекю x 0.070 кг

Бутер тесто x 0.800 кг

По ТД на производителя състав: брашно, вода, сол, подобрители

2.14 Чай

Билков чай - кутия

Филтър x 0.030 г Без оцветители и овкусители, съгласно регламент №1331/2008

2.15 Зеленчуци, продукти от градинарство

Да отговарят на изискванията за качество, на общия и специфичните стандарти, пределени в Приложение 1, части А и Б на Регламент № 543/2011

1. Пресните плодове и зеленчуци трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара . Трябва да са I /първо/ качество, да са от сортове предназначени за консумация в пряко състояние, да са цели, здрави, свежи на външен вид, без повреди причинени от вредители и да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и на



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

Раздел VIII от Наредба № 9 от 16 септември 2011г за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата

2. Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

3. Кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, салатно цвекло, репички и др.), които се използват в детските заведения и училищата, 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.).

Пресните плодове и зеленчуци 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 543 8 2011 на Комисията.

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

Лук кромид сух кг

Пипер кг

Домати кг

Зеле кг

Краставици кг

Тиквички кг

Моркови кг

Чесън сух глави кг

Чесън сух на прах x 0.010 кг

Праз кг

Първо качество на връзки. Да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ.

Гъби печурки пресни - кг

Зелен лук - връзка

Първо качество на килограм.

Пресен копър – връзка

Първо качество на връзки.

Пресен магданоз – връзка

Първо качество на връзки.

Прясна целина –връзка

Първо качество на връзки.

Целина глави кг

Зелени марули –бр.



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

БДС 2887-83 или еквивалентно първо качество, цяла, свежа, с оформена розетка и глава, с характерна украска на листата и плътност на главата, без следи от хим. препарати, почва и тор, без повреди от болести, без неестествени външна влага, незамръзнали. Тегло до 30.04. над 200 гр.; след 30.04. над 250 гр.

Репички кг

БДС 1725-73 или еквивалентно ТД на производителя Правилно оформени кореноплодни, цели, неразклонени, пресни здрави, чисти, без страничен привкус. Бяла, свежа, плътна и не загубяла вътрешност. Листните дръжки изрязани до 2см от челото. Размер в см по най- големия напречен диаметър 5 см.

Карфиол кг

Падладжан - син кг

Ряпа /бяла, черна, червена/ кг

Червено цвекло кг

2.16 Плодове преработени

Конфитюр x 0.360 кг

БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- стъклен буркан тип ТО от 0.310 литра. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус- сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в % не по- малко от 60. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.

Мармалад x 0.370 кг

С 60% плодово съдържание с добавена захар под 50%. Да съдържа информация за използваните плодове и вложеното им количество към момента на производство, да не съдържа консерванти, оцветители и подсладители

Компот x 0.680 кг

Цели или нарязани плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Съдържание на плод 45-50 %. Стъклени буркани тип ТО с вместимост 0.680 литра. Да не съдържа консерванти и оцветители, с натурален подсладител.

Орехови ядки x 0.500 кг

Стафиди x 0.500 кг

2.17 Плодови сокове

Плодов сок x 1л

Кутии тетрапак от 1 литър. Концентриран, пастрьоризиран сок, без добавена захар, без консерванти, с концентрация 100%.

Нектар в бутилка x 0.500 кг

Само 100% плодови и /или зеленчукови сокове, плодови и плодово- зеленчукови нектари, в които съдържането на моно- и дизахариди не надвишава 20% от общата маса. Плодовите напитки да са етикирани в съответствие н Наредбата за изискванията към напитките от плодове, приета с ПМС №219 от 24.09.2002г.

2.18 Плодове – овощни, цитрусови и др.

да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. 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



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.

Ябълки кг

Круши кг

Дини кг

Пъпеши кг

Праскови кг

Портокали кг

Мандарини кг

Банани кг

Лимони кг

Грозде кг

Тиква кг

Киви кг

Черешки кг

Ягоди кг

Дюли кг

Кайсии кг

Сини сливи кг

3. Прогнозни количества:

| I | Хлебни изделия | мярка | Прогнозно количество за 12 месеца |
|-----------|---|--------------|--|
| 1 | Козунак х 0.500 Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Тегло – 500 гр./бр, поставен в индивидуална полиетиленова торбичка. | бр. | 100 |
| 2 | Точени кори х 0.500 Произведени от брашно „Бяло” или „Добруджа”, без консерванти, подобрители и оцветители; в срок на годност; ТД на производителя. | бр. | 220 |
| II | Тестени изделия | | |
| 3 | Фиде х 0.400 Произведено от брашно „Бяло”, „Добруджа”, „Типово”, по УС и/или пълнозърнесто брашно | бр. | 320 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|------------|---|-----|------|
| 4 | Кус-кус х 0.400 цвет бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без непри- същи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус | бр. | 120 |
| 5 | Макарони х 0.400 цвет бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без непри- същи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус | бр. | 170 |
| 6 | Пълнозърнести макарони х 0.400 - 0.500 | бр. | 5 |
| III | Мелничарски продукти | | |
| 8 | Брашно тип 500 х 1 кг бяло "Стандарт България", по УС и/или пълнозърнесто брашно | кг. | 550 |
| 9 | Ориз х 1 кг Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност | кг. | 560 |
| 10 | Нишесте х 0.060 Пшенично или царевично; в срок на годност; ТД на производителя | бр. | 1900 |
| 11 | Грис х 0.500 кг Пшеничен. Произведен по показатели, заложиени в ТД на производителя, без оцветители | бр. | 150 |
| 12 | Жито х 0.500 Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители | бр. | 60 |
| 13 | Галета х 0.100 Бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол. Поставена в пакети по 1 кг. | бр. | 715 |
| IV | Сладкарски изделия и захар | | |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|----|---|-----|------|
| 14 | Бисквити "Закуска" х 0.330 Повърхност релефна и характерна за асортимента , опаковка 0,330 кг | бр. | 200 |
| 15 | Обикновенни бисквити с масло х 0.130 Без оцветители, овкусители или консерванти; в срок на годност; ТД на производителя | бр | 320 |
| 16 | Суша паста х 0,038 в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество. | бр. | 1700 |
| 17 | Меден линцер х 0.100 в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество. | бр. | 1000 |
| 18 | Руло с мармалад х 0.200 в правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество. | бр. | 200 |
| 19 | Тахан халва х 1кг Тахан с добра консистенция , полиетиленови торбички или кутии | кг. | 40 |
| 20 | Локум обикновен х 0.140 Форма паралелепипедна с мека и еластична консистенция кутия - 0.140 гр. | бр. | 230 |
| 21 | Чаени бисквити х 0.150 | бр. | 600 |
| 22 | Шоколадови вафли х 0.055 | бр. | 800 |
| 23 | Обикновени вафли пакет по 6 бр. | бр. | 300 |
| 24 | Пчелен мед х 0,400 Буркан 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. | бр. | 50 |
| 25 | Захар х 1 кг „Рафинирана бяла захар” или ”Екстра бяла захар”, да отговаря на ПМС 209/2002 | кг. | 420 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|-----------|---|-----|------|
| 26 | Пудра захар х 0.500 кг Фин сипещ се прах в опаковка 0.500кг - полиетиленови торбички | бр. | 26 |
| 27 | Плодов топинг х 1л. | бр. | 10 |
| V | Зърнени култури и картофи | | |
| 28 | Леща х 1 кг Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители | кг. | 120 |
| 29 | Зрял боб /фасул/ х 10 кг Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност, без вредители | кг. | 300 |
| 30 | Картофи Цели , здрави, чисти без земя и други примеси, без повреди от вредители. Да са опаковани в чисти опаковки и маркировка с етикет с данни за произход, име на производител и/или опаковчик | кг. | 2240 |
| VI | Месо и месни продукти | | |
| 31 | Свински бут без кост БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя, замразен пакет х 1кг | кг. | 200 |
| 32 | Свински черен дроб Добре почистени без кръвни съсиреци | кг. | 10 |
| 33 | Агнешки комплект замразен, да съдържа бял, черен дроб, сърце и бъбрек, без черва и шкембе. Добре почистени със специфичен цвят и мирис, свеж вид. | кг. | 20 |
| 34 | Телешки шол Състои се от полуципест мускул ;не се допуска наличие на сланина | кг. | 10 |
| 35 | Варено -пушено свинско филе | кг. | 20 |
| 36 | Агнешко месо | кг. | 10 |
| 37 | Телешко месо | кг. | 20 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|----|--|-----|------|
| 38 | Замразено пилешко филе външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания. | кг. | 30 |
| 39 | Пилешки бутчета без кост и кожа -цяло, замразено с температура минус 18 градуса С в кашони. | кг. | 1500 |
| 40 | Пилешка пържола бут без кост и кожа - замразен пакет температура минус 18 градуса С в кашони. | кг. | 70 |
| 41 | Замразено пуешко месо без кост и кожа външен вид -свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания. | кг. | 30 |
| 42 | Пилешки дреболии /дробчета/ - замразени | кг. | 200 |
| 43 | Кебапчета/кюфтета х 0.060 полуфабрикат,свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%,кимшон- 15%. | бр. | 2000 |
| 44 | Колбас малотраен /кренвирш/ Свинско месо,без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%,белтък по /АШМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2% | кг. | 400 |
| 46 | Колбас малотраен Хамбургски, бомбичка х0.400, водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по- малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%. | кг. | 200 |
| 47 | Кайма смес Хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция– мека,пластична. Цвят– бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в полиетиленови пликосе по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%. | кг. | 600 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|------------------|---|-----|-------|
| 48 | Кайма телешка Хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция – мека, пластична. Цвят – бледокафяв до червен, 100% телешко в полиетиленови пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 12,5%, масленост в % от сухото вещество до 55%. Сол не повече от 1,5%. | кг. | 30 |
| 49 | Създърма телешка х 0.200 | кг. | 100 |
| 50 | Пастет х 0.200 - детски. Произведен от пилешко месо, пилешки черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки | бр. | 300 |
| 51 | Сух колбас - шпек Добре изсушен, без чесън и силни подправки, с не повече от 25% мазнини от общата маса и не повече от 2.2% сол. | кг. | 50 |
| VII | Риба | | |
| 52 | Скумрия Цяла, размер 3/5, чистена, с глави, замразена с температура - 18 гр. С | кг. | 500 |
| 53 | Риба хек чистена, без глави, замразена с температура - 18 гр. С | кг. | 50 |
| 54 | Риба пангасиус - замразена, без кости | кг. | 120 |
| VII I | Продукти от птици | | |
| 55 | Птичи яйца М , клас А, категория (L) от 63 до 73 грама, маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. и Регламент (ЕО) № 557/2007г | бр. | 10500 |
| IX | Растителни масла | | |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|----------|---|-----|------|
| 56 | Олио Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайки при 20°C. Да бъде I-во качество със златисто жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за пряно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Влага не повече от 0.10%. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност. | л. | 650 |
| 57 | Маргарин - опаковка от х 0.250 | бр | 300 |
| X | Зеленчуци, преработени или консервирани | | |
| 58 | Зелен фасул Първо качество. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта, със заливка от сол и вода, отцедено тегло на зеления фасул - не по-малко от 60%, стерилизиран консерва в буркани ТО-680. | бр. | 500 |
| 59 | Домати Първо качество. Домати цели небелени в буркан х 0.680 кг. | бр. | 1640 |
| 60 | Доматено пюре х 0.720 | бр. | 150 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|----|--|-----|-----|
| 61 | Гювеч Първо качество. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета с размери до 40 мм. бамята-цяла с отстранени дръжки, цяла или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, залятис доматиена заливка, в буркани ТО – 0,680, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40 | бр. | 50 |
| 62 | Къпоолу Първо качество, стерилизиран в буркани 0.510 ТО | бр. | 50 |
| 63 | Лозови листа Първо качество, стерилизиран в буркани 0.680 ТО | бр. | 20 |
| 64 | Грах замразен x 2.5 кг. | кг. | 350 |
| 65 | Мариновани краставици Първо качество. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветове, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката в буркани 0,680. Заливка-прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на раставичките- от 6 до 9 см. Маса – не по-малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %. Захар – не повече от 2% Киселинност- от 0.6÷1.0%. | бр. | 70 |
| 66 | Лютеница x 0.400 Първо качество. Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна от печени чушки и домати. Сухо вещество 23÷25 %. Готварска сол 1.3÷1.8%. | бр. | 60 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|-----------|--|-----|-----|
| 67 | Кисело зеле цвят - светлосламest с жълтеникав оттенък; вкус - солено-кисел без страничен привкус; мирис – характерен за доброкачествено зеле. | кг. | 100 |
| 68 | Пипер печен Състав- печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ГО- 0,680 , херметически затворен и стерилизиран. | бр. | 120 |
| 69 | Зелен боб замразен х 2.5кг. | кг. | 35 |
| 70 | Спанак замразен х 2.5кг. | кг. | 200 |
| 71 | Броколи замразени х 2.5кг | кг. | 20 |
| 72 | Карфиол замразен х 2.5 кг | кг. | 15 |
| 73 | Пипер замразен х 2,5кг | кг. | 20 |
| 74 | Царевица замразена х 0.500кг | кг. | 10 |
| 75 | Маслини черни без костилка Маслините да са тип 91-100 опаковани по 1кг. Съдържание– маслини черни, вода, сол и растителна мазнина. | кг. | 100 |
| XI | Млечни продукти | | |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|----|---|-----|------|
| 76 | <p>Кисело мляко краве БДС 12/2010 г. или еквивалентна ТД на производителя. Масленост- 2 %. Състояние– гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат– специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка– полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество– 10,3%, киселинност °Т-90÷150. Без растителни мазнини и сухомляко.</p> | бр. | 2200 |
| 78 | <p>Цедено кисело мляко краве х 0.350 кг.</p> | кг. | 30 |
| 79 | <p>Пастъоризирано мляко БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастъоризирано с масленост 3,2 %. Вкус– специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис– специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.</p> | л. | 1500 |
| 80 | <p>Пастъоризирано мляко БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко е пастъоризирано с масленост 3,6 %. Вкус– специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис– специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.</p> | л. | 300 |
| 81 | <p>Сметана сладкарска х 1 л.</p> | л. | 5 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|----|---|-----|-----|
| 82 | Сирене крема х 0.125 вкус, мирис и аромат специфични за крема сирене без страничен привкус и мирис. | бр. | 200 |
| 83 | Сметана заквасена х 0.400 | бр. | 30 |
| 84 | Краве масло х 0.125 над 82% масленост БДС 13-83. | бр. | 480 |
| 85 | Сирене краве БДС 15/2010 г. Първо качество сурово мляко. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в кутии с нетно тегло от 8 кг, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Консистенция– умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200÷270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни. | кг. | 450 |
| 86 | Сирене краве БДС 15/2010г. Първо качество сурово мляко. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, вакумирано в опаковки по 1 кг., с ясна маркировка, обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Консистенция– умерено твърда, еластична. Вкус и мирис–специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200÷270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни. | кг. | 35 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|---|---|-----|-----|
| 87 | Кашкавал краве БДС 14/2010г. Еквивалентна ТД на производителя, първо качество пити по 1кг -9 кг, пълномаслен, без растителни мазнини. Всяка пита е маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат– специфичен. Аромат- свойствен за зрял кашкавал, вкус– умерено солен, без страничен привкус и мирис. Срок на зреене– до 60 дни. | кг. | 100 |
| 88 | Извара БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание не повече от 78%, киселинност °Т не повече от 250. | кг. | 5 |
| 89 | Майонеза х 0.200 | бр. | 5 |
| XII | Хранителни подправки | | |
| 90 | Лимонена киселина х 0.010 ТД на производителя | бр. | 70 |
| 91 | Черен пипер х 0.010 млян и пресят; цвят - кафяв до черен; вкус - парливо-лютив. | бр. | 700 |
| 92 | Червен пипер х 0.100 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%. | бр. | 260 |
| 93 | Суши подправки По ТД на производителя, добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус. Да бъдат в целофанови, фолиев или картонени опаковки до 10 гр. | кг. | 11 |
| /чубрица, магданоз, джоджен, дафинов лист, копър, целина, бахар, ким, карамфил/ | | | |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|-------------|---|-----|------|
| 94 | Канела х 0.010 светлокафяв цвят; вкус - леко нагарчащ. | бр. | 150 |
| 95 | Ванилия х 0.2 гр. | бр. | 3100 |
| 96 | Оцет винен х 0.700 Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. | бр. | 50 |
| 97 | Сол Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол, българско производство в пакети по 1 кг. Калиев йодат – 28 – 55 мг./кг. | кг. | 90 |
| 98 | Сол морска х 1кг. | кг. | 15 |
| 99 | Какао на прах х 0.050 | бр. | 100 |
| 100 | Какао гранулирано х 0.200 | бр. | 10 |
| XIII | Други | | |
| 101 | Мая за хляб х 0.042 | бр. | 30 |
| 102 | Сода бикарбонат х 0.100 | бр. | 30 |
| 103 | Амонячна сода х 0.010 | бр. | 10 |
| 104 | Бакпулвер х 0.010 | бр. | 200 |
| 105 | Овесени ядки натурални х 0.500 | бр. | 50 |
| 106 | Пилешки бульон - кутия 48 бр. | бр. | 15 |
| 107 | Зеленчуков бульон - кутия 48 бр. | бр. | 15 |
| 108 | Пикантина за пиле х 0.070 | бр. | 90 |
| 109 | Пикантина зеленчуци х 0.090 | бр. | 90 |
| 110 | Пикантина барбекю х 0.070 | бр. | 90 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|------------|---|-----|-----|
| 111 | Бутер тесто x 0,800 | бр. | 10 |
| XIV | Чай | | |
| 112 | Билков чай -кутия / филтър x 0.030 Без оцветители и овкусители, съгласно регламент №1331/2008 | бр. | 50 |
| XV | Зеленчуци, продукти от градинарство Да отговарят на изискванията за качество, на общия и специфичните стандарти, определени в Приложение 1, части А и Б на Регламент № 543/2011 | | |
| 113 | Лук кромид сух | кг. | 900 |
| 114 | Пипер | кг. | 200 |
| 115 | Домати | кг. | 100 |
| 116 | Зеле | кг. | 440 |
| 117 | Краставици | кг. | 200 |
| 118 | Тиквички | кг. | 200 |
| 119 | Моркови | кг. | 570 |
| 120 | Чесън сух глави | кг. | 15 |
| 121 | Чесън сух на прах x 0.010 | бр. | 60 |
| 122 | Праз | кг. | 60 |
| 123 | Гъби печурки пресни | кг. | 90 |
| 124 | Зелен лук връзка | кг. | 2 |
| 125 | Пресен копър - връзка | бр. | 300 |
| 126 | Пресен магданоз - връзка | бр. | 900 |
| 127 | Прясна целина -връзка | бр. | 700 |
| 128 | Целина глави | кг. | 40 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|------------|--|-----|-----|
| 129 | Зелени марули | кг. | 10 |
| 130 | Репички | кг. | 5 |
| 131 | Карфиол | кг. | 5 |
| 132 | Падладжан - син | кг. | 20 |
| 133 | Ряпа /бяла, черна, червена/ | кг. | 10 |
| 134 | Червено цвекло | кг. | 15 |
| XVI | Плодове преработени | | |
| 135 | Конфитюр БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- стъклен буркан тип ТО от 0.360 литра . Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус- сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в % не по- малко от 60. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%. | бр. | 120 |
| 136 | Мармалад х 0.370 С 60% плодово съдържание с добавена захар под 50%. Да съдържа информация за използваните плодове и вложеното им количество към момента на производство, да не съдържа консерванти, оцветители и подсладители | бр. | 50 |
| 137 | Компот х 0.680 Цели или нарязани плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Съдържание на плод 45-50 %. Стъклени буркани тип ТО с вместимост 0.680 литра. Да не съдържа консерванти и оцветители, с натурален подсладител. | бр. | 400 |
| 138 | Орехови ядки х 0.500 | бр. | 10 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|--------------|---|-----|-----|
| 139 | Стафиди x 0.500 | бр. | 10 |
| XVII | Плодови сокове | | |
| 140 | Плодов сок Кутии тетрапак от 1 литър. Концентриран, пастрьоризиран сок, без добавена захар, без консерванти, с концентрация 100%. | л. | 70 |
| 142 | Нектар в бутилка x 0.500 | бр. | 10 |
| XVIII | Плодове – овощни, цитрусови и др. Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за съответния първи клас | | |
| 143 | Ябълки | кг. | 300 |
| 144 | Круши | кг. | 90 |
| 145 | Дини | кг. | 520 |
| 146 | Пъпеши | кг. | 140 |
| 147 | Праскови | кг. | 90 |
| 148 | Портокали | кг. | 130 |
| 149 | Мандарини | кг. | 120 |
| 150 | Банани | кг. | 340 |
| 151 | Лимони | кг. | 40 |
| 152 | Грозде | кг. | 20 |
| 153 | Тиква | кг. | 240 |
| 154 | Киви | кг. | 10 |
| 155 | Череши | кг. | 30 |
| 156 | Ягоди | кг. | 20 |



ОБЩИНА СУВОРОВО, ОБЛАСТ ВАРНА

| | | | |
|-----|------------|-----|----|
| | | | |
| 157 | Дюли | кг. | 10 |
| 158 | Кайсии | кг. | 20 |
| 159 | Сини сливи | кг. | 50 |

КОЛИЧЕСТВО И ОБЕМ

Обем на обществената поръчка. Обемът на доставките ще бъде в зависимост от нуждите на Възложителя през периода на изпълнение на договора.

Количествата, посочени в техническата спецификация, са ориентировъчни и не пораждат задължения за Възложителя да ги заявява, нито закупува в пълен обем. В рамката на договореното общо количество Възложителя има право да завишава или намалява количествата на отделните продукти. Фактическото изпълнение на обществената поръчка се определя от записаните/отписаните възрастни хора към Домашен социален патронаж и броя на децата записани към детската млечна кухня.

Доставката на хранителните продукти се извършва с транспорт на Изпълнителя, снабден с необходимото оборудване в зависимост от спецификата на превозваните продукти.

При извънредни ситуации (природни бедствия и др.) изпълнителят се задължава да достави стоката по предварителна, извънредна заявка, съгласно офертата си за участие в указаното място от съответното заведение, като последното се задължава веднага да уведоми Възложителя, с цел осигуряване координация и контрол. Сроктът за изпълнение на извънредната доставка е съгласно срока, подаден от участника избран за Изпълнител.

При доставяне на заявените хранителни продукти, същите да са придружени от фактура, двустранно подписана стокова разписка /приемо-предавателен протокол/, съдържаща наименованието на обекта приел стоката, вид, мерна единица, количество и единична цена на стоката, както и общата стойност на доставката. Така изготвената стокова разписка ще се издава в два екземпляра - един за изпълнителя и един за обекта(Възложител).

В деня на доставката хранителните продукти трябва да имат остатъчен срок на годност не по-малко от 75 % от целия им срок на годност посочен от производителя.

Всеки доставен продукт да бъде придружен от сертификат за качество и документ за произход на стоката, съгласно изискванията на Закона за храните и Закона за ветеринаромедицинската дейност, доказващи качеството на доставяните стоки съобразно изискванията на Възложителя.