**Приложение № 1**

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**1. Доставяните хранителни продукти и напитки следва да отговарят на:**

**а/ Нормативни изисквания:**

* Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г;
* 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.;
* 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 от28.03.2001 г.;
* Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
* Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
* 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.;
* 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.;
* Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
* Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
* Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
* Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
* Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г., Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г., Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
* Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черенен дроб от домашни птици, ДВ. бр.29 от 7.04. 2006 г;
* Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните; Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти; Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;, Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;Делегиран регламент (ЕС) № 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;Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 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;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;Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;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;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;Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;Регламент (ЕО) № 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;Регламент ( EO) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните; Регламент ( EO) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент ( EO) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци. Наредба за изисквания към какаото и шоколадовите продукти; Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
* Задължително да са придружени със сертификат за качество, произход и годност от производителя или друг изискуем от законодателството на страната документ (търговски документ - ТД) 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 Република България се вписва фирмата производител или обектът 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 и напитките следва да бъдат доставяни франко складовете на обектите /ПВЦ/, съобразно направените заявки за доставка. Храните, изискващи специално съхранение следва да се доставят 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. Съгласно Наредба № 5 от 25.05.2006г. за хигиената на храните, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и горите – в сила от 01.09.2006г., обн. ДВ. бр. 55 от 07.07.2006г., Раздел IV. Изисквания при транспорт на храни.

**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 етикетирането и представянето на храните. Да не се допускат обозначения на етикета, които да заблуждават потребителя по отношение на вложените продукти, тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство, употреба и наличие на алергени, да отговорят на изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011г. на Европейския парламент от 25.10.2011г., относно информацията за потребителите относно хранителни продукти. Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

**д/ Изисквания за качество:**

* Доставяното месо от птици да е от Клас „А”.

**е/** Изисквания за доставка: Доставките задължително следва да са придружени със сертификат за качество, произход и годност от производителя, за извършената доставка. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката трябва да бъде не по-малък от 75% от срока на годност, указан върху опаковката на съответния продукт.

* 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;
* Не се допускат храни обработени с йонизиращи лъчения;
* Заявените количества хранителни продукти и напитки да се доставят в срок до 48 часа от момента на направената заявка.
* **Адресите за доставки на хранителните продукти и напитки са следните:**
* За ПВЦ Паничище – гр. Сапарева баня, местност „Паничище;
* За ПВЦ Приморско – гр. Приморско, ул. „Сирена” № 8;
* За ПВЦ Железничар – гр. Варна, к.к. Чайка 1-спирка „Журналист”.
* Заявените количества хранителни продукти и напитки се приемат на горепосочените адреси от упълномощени от Възложителя лица за съответната почивна станция, с приемо-предавателен протокол и складова разписка с точен опис на видовете и количествата на продуктите.

**2.Прогнозни количества на видовете хранителни продукти и напитки по обекти /ПВЦ/:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I. Прогнозни количества на хранителните продукти и напитки, необходими за изхранване на почиващите в ЦПВК Паничище, ПВЦ Приморско и ПВЦ Железничар** | | | | | | | | |
| **№** | **Хранителни продукти** | **мярка** | **Прогнозно количество за една година** | **Прогнозно количество за периода от 15.06 до 25.09.2022 г.** | | | | |
| **ЦПВК Паничище** | **ПВЦ Приморско** | | | | **ПВЦ Железничар** |
| **I** | **Хляб и Хлебни изделия** | | | | | | | |
| 1 | Хляб "Бял" - 0.650 кг. | бр. | 5000 | 6500 | | | | 1500 |
| 2 | Хляб „Типов“ - 0.600 кг. | бр. | 600 | 500 | | | | 300 |
| **II** | **Тестени изделия** | | | | | | | |
| 3 | Тутманик – 150 гр. | бр. | - | 600 | | | | - |
| 4 | Баница - 60 гр. | бр. | 900 | 600 | | | | 60 |
| 5 | Милинка – 180 гр. | бр. | - | 600 | | | | 60 |
| 6 | Кифла с мармалад – 150 гр. | бр. | - | 600 | | | | - |
| 7 | Солети х 60 гр. | бр. | 200 | - | | | | - |
| 8 | Фиде х 400 гр. | бр. | 150 | 120 | | | | 25 |
| 9 | Макарони х 400 гр. | бр. | 100 | 60 | | | | 25 |
| 10 | Кроасан х 60 гр. с шоколадов пълнеж | бр. | 300 | 4000 | | | | 750 |
| **III** | **Мелничарски продукти** | | | | | | | |
| 11 | Брашно тип 500 | кг. | 300 | 150 | | | | 80 |
| 12 | Ориз | кг. | 180 | 350 | | | | 150 |
| 13 | Нишесте – 60 гр. | бр. | 1000 | - | | | | 100 |
| 14 | Грис - 500 гр. | кг. | 50 | - | | | | 1 |
| 15 | Бульон /насипен/ | кг. | - | 5 | | | | 2 |
| 16 | Галета - 100 гр. | бр. | - | 300 | | | | 120 |
| **IV** | **Сладкарски изделия и захар** | | | | | | | |
| 17 | Обикновенни бисквити – 180 гр. (± 10%) | бр | 500 | - | | | | 50 |
| 18 | Дребни сладки - тарелка /локумки, масленки, розички /и др./ - 200 гр. | бр. | 20 | - | | | | - |
| 19 | Десерт Пудинг - 175 ÷ 200 гр. | бр. | 400 | 600 | | | | 900 |
| 20 | Сладолед кутия - 100 гр. | бр. | - | 4500 | | | | 300 |
| 21 | Паста шоколадова – 120 гр. | бр. | 1000 | 1300 | | | | 300 |
| 22 | Саралия – 100 гр. | бр. | - | 1600 | | | | - |
| 23 | Тулумби – 150 гр. | бр. | - | 1300 | | | | - |
| 24 | Шоколад Милка – 100 гр. | бр. | 100 | - | | | |  |
| 25 | Обикновени вафли /пакет по 6 бр./ | бр. | - | - | | | | 30 |
| 26 | Захар | кг. | 400 | 30 | | | | 20 |
| 27 | Захар пакетчета х 2,5 гр. /1000 бр. в кутия/ | кутия | 100 | 60 | | | | 10 |
| 28 | Пудра захар х 0.500 гр. | бр. | 10 | 10 | | | | 5 |
| **V** | **Зърнени култури и картофи** | | | | | | | |
| 29 | Леща | кг. | 80 | 150 | | | | 30 |
| 30 | Зрял боб /фасул/ | кг. | 50 | 150 | | | | 50 |
| 31 | Картофи | кг. | 1000 | 1700 | | | | 960 |
| **VI** | **Месо и месни продукти** | | | | | | | |
| 32 | Свинско месо /за готвене/ - замразено | кг. | 500 | 350 | | | | 150 |
| 33 | Свински врат без кост - замразено | кг. | 700 | 600 | | | | 300 |
| 34 | Свински бут без кост - замразено | кг. | 500 | 650 | | | | 450 |
| 35 | Телешко месо /за готвене/ - замразено | кг. | 150 | - | | | | 20 |
| 36 | Агнешко месо /за готвене/ - замразено | кг. | 100 | - | | | | 20 |
| 37 | Пилешки бутчета с кост и кожа - замразени | кг. | 1000 | 1000 | | | | 500 |
| 38 | Пилешко филе - охладено | кг. | 700 | 700 | | | | 20 |
| 39 | Пилешки руладини /рулца/ - замразени | кг. |  | 100 | | | | - |
| 40 | Пиле цяло, клас А, размер ХL | кг. |  | 160 | | | | 20 |
| 41 | Кебапчета/кюфтета х 80 гр., замразени | бр. | 15000 | 8000 | | | | 4000 |
| 42 | Татарско кюфте х 0,160 кг., замразено | бр. | 1000 | 2000 | | | | - |
| 43 | Колбас малотраен /кренвирш/ | кг. |  | 50 | | | | 50 |
| 44 | Селска кълцана наденица | кг. | 500 | 500 | | | | - |
| 45 | Колбас /шпек/ | кг. | 200 | 100 | | | | 90 |
| 46 | Кайма смес – 60/40 свинско и телешко месо, замразена | кг. | 500 | 300 | | | | 120 |
| 47 | Шунка /свинска/ | кг. | 150 | 100 | | | | 40 |
| 48 | Варено пушен свински бут | кг. | 200 | 50 | | | | - |
| 49 | Варено пушено свинско филе | кг. |  | 100 | | | | 20 |
| 50 | Луканка | кг. | 150 | 150 | | | | 30 |
| 51 | Хамбурски салам | кг. |  | 20 | | | | 20 |
| 52 | Пастет свински - 0.300 гр. | бр. |  | - | | | | 20 |
| 53 | Телешко шкембе - замразено | кг. | 50 | - | | | | 10 |
| **VII** | **Риба** | | | | | | | |
| 54 | Скумрия – филе,замразена, размер L | кг. | 500 | 600 | | | | 80 |
| 55 | Сафрид – замразен | кг. |  | 100 | | | | 20 |
| 56 | Пъстърва - замразена | кг. | 200 | - | | | | - |
| 57 | Сьомга котлет - замразена | кг. | 20 | - | | | | 3 |
| **VIII** | **Продукти от птици** | | | | | | | |
| 58 | Птичи яйца М, клас А | бр. | 12000 | 4500 | | | | 2700 |
| **IX** | **Растителни масла** | | | | | | | |
| 59 | Олио | л. | 900 | 850 | | | | 480 |
| 60 | Маргарин - опаковка от 250 гр. | бр. |  | 40 | | | | 10 |
| **X** | **Зеленчуци, преработени или консервирани** | | | | | | | |
| 61 | Зелен фасул /консерва/ - 680 гр. (± 10%) | бр. | 100 | 100 | | | | 40 |
| 62 | Домати /консерва/ - 680 гр. (± 10%) | бр. | 300 | 450 | | | | 50 |
| 63 | Гъби замразени – 2,5 кг. | бр. | 20 |  | | | |  |
| 64 | Гювеч /консерва/ - 680 гр. (± 10%) | бр. |  | 100 | | | |  |
| 65 | Грах замразен – 2,5 кг. | бр. | 50 | 60 | | | | 18 |
| 66 | Замразени зеленчуци – 2,5 кг. | бр. | 50 | 100 | | | | 10 |
| 67 | Мариновани краставици /консерва/ - 680 гр. (± 10%) | бр. | 100 | 100 | | | | 20 |
| 68 | Лютеница х 0.310 кг. (± 10%) | бр. | 60 | 620 | | | | 45 |
| 69 | Печен пипер замразен – 2,5 кг. | бр. |  | 100 | | | | 20 |
| 70 | Паприкаш /консерва/ - 680 гр. (± 10%) | бр. |  | 100 | | | | 20 |
| 71 | Доматено пюре /консерва/ - 680 гр. (± 10%) | бр. |  | 30 | | | | 5 |
| 72 | Картофено пюре – 1 кг. | кг. | 50 | 70 | | | | 10 |
| 73 | Гъби консерва /консерва/ - 580 гр. (± 10%) | бр. | 100 | 200 | | | | 40 |
| 74 | Маслини черни с костилка – 1 кг. | кг. | 200 | 100 | | | | 90 |
| 75 | Картофи – бланширани - 2,5 кг. | бр. | 300 | 900 | | | | 400 |
| **XI** | **Млечни продукти** | | | | | | | |  |  |  | 50 |
| 76 | Кисело мляко краве 2% - 400 гр. (± 5%) | бр. |  | 1400 | | | | 700 |
| 77 | Кисело мляко краве 3,6% - 400 гр. (± 5%) | бр. | 1000 | 4000 | | | | 850 |
| 78 | Пастьоризирано прясно мляко с масленост 3,6% | л. | 1200 | 1500 | | | | 180 |
| 79 | Масло краве – 125 гр. | бр. | 350 | 120 | | | | 10 |
| 80 | Сирене краве | кг. | 800 | 370 | | | | 190 |
| 81 | Кашкавал краве | кг. | 800 | 540 | | | | 150 |
| 82 | Топено сирене – /кутия 140 гр. х 8 бр. сирена в кутия/ | кутия |  | 100 | | | | 20 |
| 83 | Масло краве - доза 8 гр. | бр. | 11000 | 13500 | | | | 3600 |
| **XII** | **Хранителни подправки** | | | | | | | |
| 84 | Черен пипер млян, пакет – 10 гр. | бр. | 900 | 400 | | | 200 | |
| 85 | Червен пипер, сладък млян, пакет - 100 гр. | бр. | 200 | 200 | | | 30 | |
| 86 | Сухи подправки /чубрица, магданоз, джоджен, дафинов лист, копър, целина, бахар, ким, карамфил/, пакет – 10 гр. | бр. | 8000 | 4000 | | | 3000 | |
| 87 | Ванилия на прах, пакет - 0.2 гр. | бр. | 600 | - | | | 150 | |
| 88 | Оцет винен х 0.700 л. | бр. | 200 | 120 | | | 90 | |
| 89 | Сол | кг. | 200 | 100 | | | 50 | |
| **XIII** | **Други** | | | | | | | |
| 90 | Зеленчукова подправка пикантина, пакетирана - 90 гр. (± 15%) | бр. | 100 | 300 | | | | 50 |
| 91 | Соев сос – 1 л. | бр. | 5 | 2 | | | | 2 |
| 92 | Хрупкави хлебни кръгчета, пакетирани - пакет 96 гр. (±15%) | бр. | 300 |  | | | |  |
| 93 | Чипс картофен 225 гр. – 260 гр. | бр. | 300 | - | | | | - |
| **XIV** | **Чай и кафе** | | | | | | | |
| 94 | Билков чай - 20 пакетчета в кутия | кутия | 400 | 100 | | | | 90 |
| 95 | Мед – пакетче/саше х 15 гр. | бр. | 6000 | 7000 | | | | 300 |
| 96 | Кафе - смляно | кг. | 30 | - | | | |  |
| 97 | Кафе капсула - оригинална, предназначена за работа с машини LAVAZZA | бр. | 1000 | - | | | | 2200 |
| 98 | Кафе безкофеиново - смляно | бр. | 5 | - | | | | - |
| 99 | Кафе капсула - оригинална, предназначена за работа с машини Dolce gusto на NESCAFÉ | бр. | 3000 |  | | | |  |
| 100 | Кафе капсула - съвместима с машини Dolce gusto на NESCAFÉ /тип Бианчи/ | бр. | 8000 |  | | | |  |
| 101 | Инстантно кафе – /кутия 48 броя пакетчета х 2 гр./ | кутия | 50 |  | | | |  |
| 102 | Инстантно кафе 3 в 1 – /кутия 28 броя пакетчета х 18 гр./ | кутия | 50 | - | | | | 100 |
| 103 | Капучино/шоколад/ – /кутия 10 броя пакетчета х 12,5 гр./ | кутия | 100 | - | | | | 100 |
| 104 | Сметана за кафе течна - 7,5 гр. | бр. | 500 | - | | | | 200 |
| 105 | Сметана за кафе суха пакетче – 2,5 гр. | бр. | 500 | - | | | | 50 |
| **XV** | **Зеленчуци, продукти от градинарството** | | | | | | | |
| 106 | Лук кромид сух | кг. | 500 | 550 | | | | 130 |
| 107 | Пипер | кг. | 300 | 160 | | | | 90 |
| 108 | Домати | кг. | 3000 | 2000 | | | | 400 |
| 109 | Зеле | кг. | 1500 | 650 | | | | 600 |
| 110 | Краставици | кг. | 300 | 1200 | | | | 500 |
| 111 | Тиквички | кг. | 100 | 20 | | | | 20 |
| 112 | Моркови | кг. | 300 | 400 | | | | 100 |
| 113 | Шипка прясна | кг. | 100 | - | | | |  |
| 114 | Люти чушки | кг. |  | 20 | | | | 10 |
| 115 | Чесън сух глави | кг. | 25 | 25 | | | | 10 |
| 116 | Гъби печурки пресни | кг. |  | - | | | | 5 |
| 117 | Лук зелен - връзка | бр. | 500 | 40 | | | | 50 |
| 118 | Пресен копър - връзка | бр. | 80 | 20 | | | | 100 |
| 119 | Пресен магданоз - връзка | бр. | 250 | 50 | | | | 100 |
| 120 | Зелена салата | бр. | 2000 |  | | | |  |
| 121 | Репички - връзка | бр. | 500 |  | | | |  |
| 122 | Прясна целина -връзка | бр. |  | 50 | | | | 50 |
| **XVI** | **Плодове преработени** | | | | | | | |
| 123 | Конфитюр доза х 20 гр. (±20%) | бр. | 7000 | 7000 | | | | 2500 |
| 124 | Халва | кг. | 50 | - | | | | 5 |
| 125 | Бадем печен /пакетиран/ | кг. | 20 | - | | | | 2 |
| 126 | Лешник печен /пакетиран/ | кг. | 20 | - | | | | 2 |
| 127 | Кашу печено /пакетирано/ | кг. | 20 | - | | | | 1 |
| 128 | Фъстък печен /пакетиран/ | кг. | 40 | - | | | | 1 |
| **XVII** | **Напитки** | | | | | | | |
| 129 | Газирана напитка - кен 0,330 л. с вкус на кола или портокал | бр. | 3500 | |  |  | | |
| 130 | Газирани напитки - стъклени бутилки 0,250 л. с вкус на кола, портокал или лимон | бр. | 2000 | | - | - | | |
| 131 | Минерална вода 0,5 л. | бр. | 2000 | | - | 500 | | |
| 132 | Минерална вода 1,5 л. | бр. | 2500 | | 2700 | 800 | | |
| 133 | Натурален сок - стъклени бутилки 0,250 л. | бр. | 2500 | | - | 300 | | |
| 134 | Газирани напитки - бутилки 0,500л. с вкус на кола, портокал, лимон, тоник | бр. | 1000 | | - | 1000 | | |
| 136 | Студен чай - бутилки 0,500л. | бр. | 500 | | - | 150 | | |
| 137 | Бира кен х 0,500 л. | бр. | 4000 | | - | 1200 | | |
| 138 | Вино червено - бутилка 0,750л. | бр. | 200 | | 10 | 10 | | |
| 139 | Вино бяло - бутилка 0,750л. | бр. | 200 | | 10 | 20 | | |
| 140 | Вино розе - бутилка 0,750л. | бр. | 100 | | 10 | 10 | | |
| 141 | Водка | л. | 100 | | - | 5 | | |
| 142 | Ракия | л. | 170 | | - | 10 | | |
| 143 | Джин | л. | 50 | | - | 5 | | |
| 144 | Ром | л. | 10 | | - | - | | |
| 145 | Уиски | л. | 100 | | - | 2 | | |
| 146 | Узо | л. | 50 | | - | 20 | | |
| 147 | Коняк | л. | 20 | | - | 1 | | |
| 148 | Мента | л. |  | | - | 20 | | |
| **XVIII** | **Плодове - овощни, цитросови и др.** | | | | | | | |
| 149 | Ябълки | кг. | 700 | 1000 | | | | 230 |
| 150 | Ягоди | кг. | 100 | 50 | | | | 10 |
| 151 | Череши | кг. | 100 | 100 | | | | 50 |
| 152 | Кайсии | кг. | 500 | 250 | | | | 50 |
| 153 | Нектарини | кг. | 500 | 450 | | | | 100 |
| 154 | Круши | кг. | 200 | 450 | | | | 70 |
| 155 | Дини | кг. | 500 | 2000 | | | | 350 |
| 156 | Пъпеши | кг. | 500 | 700 | | | | 300 |
| 157 | Праскови | кг. | 300 | 600 | | | | 100 |
| 158 | Портокали | кг. | 300 | 120 | | | | 30 |
| 159 | Мандарини | кг. | 300 | 100 | | | | 30 |
| 160 | Банани | кг. | 700 | 60 | | | | 170 |
| 161 | Лимони | кг. | 100 | 100 | | | | 30 |
| 162 | Грозде | кг. | 100 | 100 | | | | 50 |
| 163 | Сини сливи | кг. |  | 300 | | | | 20 |

Посочените количества хранителни продукти и напитки са прогнозни, формирани на база статистика от предходен период и се посочват единствено с цел определяне на прогнозния обем и стойност на поръчката. В хода на изпълнение на поръчката, Възложителят има право да ги намалява/увеличава, съобразно реалните му потребности.

**3. Специфични изисквания към хранителните продукти:**

**Раздел I ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ**

* Предлаганият хляб и хлебни изделия да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар. Произведени от брашно „Бяло” или „Добруджа”, без консерванти, подобрители и оцветители, задължително се придружават от сертификат за произход, качество и срок на годност в съответствие с изискванията на Закона за защита на потребителите.
* Хляб "Бял" х 0.650 кг. Хляб 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 клисавост, равномерно оцветена.
* Хляб „Типов“х0.600 кг. Хляб нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; ТД на производителя.

**Раздел II. ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ**

* Фиде х 0.400 кг. Произведено от брашно „Бяло”, „Добруджа”, „Типово”, по УС.
* Макарони х 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 неприсъщи миризми; вкус-свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.
* Кроасани х 0.060 кг. Произведени от бутер тесто с пълнеж от шоколад, поставени в индивидуални опаковки от фолио. Тегло – 60 гр.
* Закуски (Тутманик, баница, милинка, кифла) – прясно произведени. По ТД на производителя.
* Солети – Да бъдат пакетирани в разфасовки от 60 гр.

**Раздел III. МЕЛНИЧАРСКИ ПРОДУКТИ**

* Брашно тип 500 х 1 кг. Брашно „Бяло”- УС 01 /2011г.- произведено в съответствие на показателите, заложени в търговски документ - ТД, без оцветители.
* Ориз х 1 кг. Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала, в срок на годност.
* Нишесте х 0.060 кг. Пшенично или царевично; в срок на годност; ТД на производителя .
* Грис х 0.500 кг. Произведен по показатели, заложени в ТД на производителя, без оцветители. Опаковки по х 0.500 кг и х 0.125 кг.
* Галета х 0.100 кг. Бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол.
* Бульон – сух, зеленчуков или пилешки. Произведен по показатели, заложени в ТД на производителя, без оцветители. Опаковки по х 1 кг.

**Раздел IV. СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ЗАХАР**

* Обикновенни бисквити х 0.180 гр. Влага 6%, обща захар / захароза/ абс. с. вещество не повече от 28 % , масленост на абс. с. вещество от 7-25 % . Без оцветители, овкусители или консерванти; в срок на годност; ТД на производителя.
* Десерт пудинг – с вкус на шоколад или ванилия. В пластмасови кофички с грамаж от 175гр. до 200 гр.
* Дребни сладки - тарелка /локумки, масленки, розички и др. х 0.200 гр.
* Обикновени вафли в пакет по 6 бр. вафли: По ТД на производителя. Състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж. Вафлите да са опаковани по 6 броя в пакет. Влага не повече от 2.5%, кувертюр не по-малко от 22%.
* Сладолед кутия по 0,100 кг. – с шоколадов, плодов, карамел и сметанов вкус. По ТД на производителя, пакетирани в опаковки по 0,100 кг.
* Паста шоколадова - По ТД на производителя, пакетирани в опаковки по 0,120 кг.
* Саралия – прясно произведени. По ТД на производителя по 100 гр. парче.
* Тулумби – прясно произведени. По ТД на производителя по 150 гр. тарелка/парче.
* Шоколад Милка 0,100 кг. -да отговаря на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти ( приета с ПСМ №251 от 06.11.2002 г. Обн. ДВ бр. 107 от 15.11.2002 г.)
* Захар х 1 кг. Само ”Рафинирана бяла захар” и „Екстра бяла захар” БДС 390 - 79 или еквивалентна на ТД на производителя при спазване на изискванията на „Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека”, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002 г. Обн. ДВ. бр.89 от 20.09.2002г. Сухи, неслепени, еднородни кристали. При пипане не лепнат, бели, с блясък , сладки , без страничен привкус и без 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 % . Пакетирана в пакети.
* Захар пакетчета - Бяла кристална захар в пакетчета от 2,5гр. x 1000бр. кутия.
* Пудра захар х 0.500 кг - По ТД на производителя. Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети.

**Раздел V. ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ И КАРТОФИ**

* Леща х 1 кг. Опакована, етикирана и маркирана в опаковка, която не променя органолептичните ‘и характеристики. Без признаци на развала и без вредители.
* Зрял боб /фасул/ х 1 кг. Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики. Без признаци на развала, в срок на годност и без вредители.
* Картофи х 1кг. Да се доставят в насипно състояние в дървени или пластмасови касетки. 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. Картофите трябва да са цели, здрави, чисти без земя и примеси, без повреди от вредители. Не се допуска използването на гнили картофи и такива с лошо качество, което ги прави негодни за консумация. Да са опаковани в мрежеста опаковка с маркировка и етикет с данни за произход, име на производител и/или опаковчик.

**Раздел VI.** **МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ**

* Свински бут без кост х 1кг. - Да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове. БДС 4349-78 или еквивалент на 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.
* Свинско месо. - Да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове. БДС 4349-78 или еквивалент на 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 врат без кост. - Да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове. БДС 4349-78 или еквивалент на 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
* Телешко месо х 1кг. - Да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове. БДС 554-73 или еквивалент на ТД на производителя, да бъде замразен с температура - 18 градуса С, от екстра качество месо, добито от животно до 2 г. възраст. Пълномесест, добре угоен кланичен труп с отлична форма.
* Агнешко месо - БДС 553-86 или еквивалент на ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо трупно от 11÷14кг, без видими механични повреди. Да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове
* Пилешки бутчета – Замразени. С външен вид - бледо жълти без механични повреди, опаковани в полиетиленови пликове с нето тегло от 1 кг. БДС 12180 – 74 или еквивалент на ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, замръзено с температура минус 18 градуса Целзий в кашони.
* Пилешко филе - Охладено – БДС 12180-74 или еквивалент на ТД на производителя. С външен вид – свеж и мирис специфичен за прясно месо. Опаковка тарелка по 1кг.
* Пилешки руладини /рулца/ – Да са направени от прясно пилешко месо, с пълнеж по ТД на производителя.
* Пиле цяло, - Месото от птици и птичи разфасовки трябва да отговаря на изискванията на Регламент(ЕО) №543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 год. относно въвеждането на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета по отношение на прилагане на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.
* Кебапчета/кюфтета х 0.080 кг. - Полуфабрикат от (свинско 60% и телешко 40%) месо, сол и подправки. Охладени, външен вид - чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят -бледо кафяво -червен; мирис и вкус - свойствен. БДС 12704-705 или ТД на производителя. 0.060 кг за 1 бр.
* Татарско кюфте – по ТД на производителя. В тегло 0,160 кг.
* Колбас малотраен /кренвирш/ - насипен х 1кг. По ТД на производителя. Свинско месо, без сухожилия, фасции и лой. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%,белтък по /АТТТМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2%. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Селска кълцана наденица – по ТД на производителя. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Колбас – шпек - [Голяма разфасовка Ф 60 (½) х 1 кг](http://www.karol-fernandez.com/content/files/07_Shpekovi_Salami/Delikatesen_KFM-info.pdf). По ТД на производителя. Да е с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16%, а за трайните колбаси не повече от 26% от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5%, за трайните колбаси не повече от 2,2% от общата маса). Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Кайма смес - БДС 7220 – 81 или еквивалентна на ТД на производителя. Хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция- мека, пластична. Цвят- бледокафяв до червен, 60% свинско, 40% 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%. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Шунка – по ТД на производителя. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Варено пушен свинскси бут – по ТД на производителя. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Варено пушено свинско филе – по ТД на производителя. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Луканка – по ТД на производителя. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Хамбурски салам – по ТД на производителя. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
* Пастет свински х 0.300 кг. – По ТД на производителя. Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки. Опакован в консервени кутии.
* Телешко шкембе х 1 кг.– По ТД на производителя. Замразено - 18 °С., почистено с характерен мръсно бял жълтеникав цвят. В полиетиленови пликове или тарелки по 1 кг.

**Раздел VII. РИБА**

* Скумрия, Сафрид и Пъстърва, БДС 5915 – 82 или еквивалент на ТД на производителя. Пакетирана по БДС в кашони по 10 кг. Цяла, размер L, чистена, с глави, замразена с температура - 18 °С.
* Сьомга котлет БДС 5915-82 или еквивалентна на ТД на производителя. Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, гръбначните кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета, замразена на блок при температура минус 18 °С. Мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала. Пакетирана по БДС в кашони по 10 кг.

**Раздел VIII. ПРОДУКТИ ОТ ПТИЦИ**

* Птичи яйца М, клас А, категория (Ь) от 63 до 73 грама, маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. - Регламент (ЕО) № 557/2007г на комисията от 23.05.2007г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент ЕО №1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца. БДС 358- 80 или еквивалент на 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., яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °С до +18 °С). Опаковани в картонени кутии заяйца по 10 броя или кашони с кори за яйца.

**Раздел IX. РАСТИТЕЛНИ МАСЛА**

* Олио х 1л. БДС 1-74 или еквивалент на ТД на производителя. Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид - бистро, без утайки при 20°С. Да бъде 1-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 РVС бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.
* Маргарин – х 250 гр.- По ТД на производителя 100 % растителен продукт. Рафинирано растително масло, втвърдено соево масло, вода, сол, лимонена киселина, емулгатори, ароматизатор, консервант, оцветител, кутии по 250 гр.

**Раздел X. ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПРЕРАБОТЕНИ ИЛИ КОНСЕРВИРАНИ**

* Зелен фасул х 0.6800 кг. По ТД на производителя 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 стандартизиран размер.
* Домати х 0.680 кг. По ТД на производителя . Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залети с доматена 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%.
* Гювеч х 0.680 кг. По ТД на производителя. Първо качество. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани,червените домати- цели или нарязани, патладжанът- на парчета, бамята-цяла с отстранени дръжки, цяла или нарязана, зеленият фасул- с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът- нарязан като за подправка, залети с доматена заливка, в буркани ТО - 0,680 кг. херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматена заливка от 65:35% до 60:40%.
* Грах замразен кг. По ТД на производителя Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах. Опаковки – полиетиленови от 2.5 кг.
* Замразени зеленчуци кг. По ТД на производителя Зърната на зърнените култури в микса са цели, замразени, останалите зеленчуци да са нарязани, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фураж. Опаковки – полиетиленови от 2.5 кг
* Мариновани краставици х 0.680 кг. По ТД на производителя. 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 кг. Заливка-прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.
* Лютеница х 0.310 кг. В буркани. По ТД на производителя. Първо качество.Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси - от печени чушки и домати. Сухо вещество 23/25 %. Готварска сол 1.3/1.8%.
* Печен пипер замразен - По ТД на производителя. Опаковки – полиетиленови от 2.5 кг
* Паприкаш - По ТД на производителя. Да бъде доставяна в буркани, или консерви по 0,680 кг.
* Доматено пюре - Доматеното пюре, трябва да бъде със сухо вещество не по-малко от 22% , като 80% от него да е формирано на база домати – По ТД на производителя. Да бъде доставяна в буркани, или консерви по 0,680 кг.
* Картофено пюре - По ТД на производителя. Прахообразна смес от 99% дехидратирани картофи, без консерванти. Пакетирано в пакети по 1 кг.
* Гъби консерва - По ТД на производителя. Да бъде доставяна в буркани, или консерви по 0,680 кг.
* Маслини черни с костилка – По ТД на производителя. Маслините да са в насипно състояние опаковани в тарелки по 1кг. Съдържание- маслини черни, вода, сол и растителна мазнина.
* Бланширани картофи. Шоково замразени: съдържание на картофи 95,5%, нарязани на тънки дълги резенчета, с ширина 1 см, със свеж вид, бледо жълти на цвят, аромат специфичен; растителна мазнина и стабилизатор. ТД на производителя. В полиетиленови торбички по х 2,5кг.
* Гъби печурки замразен - По ТД на производителя. Опаковки – полиетиленови от 2.5 кг

**Раздел XI. МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ**

* Прясното пастьоризирано мляко, 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. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.
* Киселото мляко, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010 или еквивалент. Предлаганите мляко и млечни продукти да са без растителни мазнини. Етикетирани на български език.
* Кисело мляко краве. БДС 12/2010 г. или еквивалент на ТД на производителя. Масленост - 2%. Състояние- гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат- специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Опаковка - полистеронови кофички с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество-10,3%, киселинност °Т- 90^150. Без растителни мазнини и сухо мляко.
* Кисело мляко краве БДС 12/2010 г. или еквивалент на 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. Без растителни мазнини и сухо мляко.
* Пастьоризирано мляко. БДС 11-87 или еквивалент на 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.
* Краве масло х 0.125 кг. БДС 13-83 или еквивалент на ТД на производителя. Цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Масленост като млечни мазнини не по-малко от 82% от сухото вещество, разфасовка – пакетчета по 125 гр. Във фолирана опаковка. Водно съдържание не повече от 45% без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.
* Сирене краве кг. - БДС 2651 – 88 или еквивалент на ТД на производителя. Първо качество сурово мляко. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в тенекии с нетно тегло от 14/16 кг, с ясна маркировка върху капака на тенекията, обозначаваща предприятието-производител и дата на производство. Консистенция - умерено твърда, еластична. Вкус и мирис - специфични за зрял продукт, умерено солен вкус и приятно изразен млечно кисел вкус. Киселинност °Т 200/270, водно съдържание не повече от 54%, масленост 44 % от сухото вещество, готварска сол на сиренето 3,5 +- 0,5 %, без растителни мазнини. Срок на зреене 45 дни.
* Кашкавал от краве мляко кг. БДС 3528 - 88 или еквивалент на 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.
* Топено сирене – различни вкусове по ТД на производителя. В опаковки по 8 бр. в кутия от 0,140 гр.
* Краве масло в доза х 0,08 гр. БДС 13-83 или еквивалент на ТД на производителя. Цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Масленост като млечни мазнини не по-малко от 82% от сухото вещество, разфасовка – пакетчета по 0,08гр. Водно съдържание не повече от 45% без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.

**Раздел XII. ХРАНИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ**

* Черен пипер х 0.010гр. По ТД на производителя. Млян и пресят; цвят - кафяв до черен; вкус - парливо-лютив, на зърна и млян в опаковки по10 гр. Мирис- характерен .
* Червен пипер х 0.100гр. По ТД на производителя. 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%.
* Сухи подправки. По ТД на производителя, добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус. Да бъдат в целофанови, фолиеви или картонени опаковки до 10 гр.

/чубрица, магданоз, джоджен, дафинов лист, копър, целина, бахар, ким, карамфил/.

* Ванилия х 0.2 гр.- По ТД на производителя. Мирис и вкус- специфични за подправката.
* Оцет винен х 0.700л. - По ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота - бистър, без утайка. Цвят - виненочервен. Вкус и аромат - кисел, приятен, характерен за оцета.
* Сол х кг.- По ТД на производителя. Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол, в пакети по 1 кг. Калиев йодат - 28 - 55 мг./кг.

**Раздел XIII. ДРУГИ**

* Пикантина „зеленчуци” х 0.090кг. - По ТД на производителя. Вкус и мирис – специфични без страничен привкус на плесен и запарено. Опаковка в пликове, екстродирани с полиетилен.
* Соев сос – по ТД на производителя. Опаковка – бутилка 1 л.
* Чипскартофен– различни вкусове. По ТД на производителя. Опаковка х 225 гр.
* Хрупкави хлебни кръгчета /Бейк роллс/ - различни видове- по ТД на производителя. Опаковка х 96 гр.

**Раздел XIV.ЧАЙ И КАФЕ**

* Билков чай- По ТД на производителя. Филтър х 0.030гр. Без оцветители и овкусители, съгласно регламент №1331/2008.
* Мед пакетче – по ТД на производителя. Опаковка от 15 гр.
* Кафе - мляно /зърна робуста или арабика/ х 1 кг. в пакети. По ТД на производителя.
* Кафе Лаваца – капсули
* Кафе безкофеиново - мляно х 1 кг. в пакети. По ТД на производителя.
* Нес кафе – кутия по 0,250 гр.
* Нес кафе доза от 2 гр.- По ТД на производителя. Кутия от 48 бр. х 2 гр.
* Нес кафе 3 е 1 – пакетчета по 18 гр.
* Лафеста капучино /Шоколад/ - 10 бр. в кутия
* Сметана за кафе течна – по ТД на производителя. Опаковки по 7,5 гр.
* Сметана за кафе суха - по ТД на производителя. Опаковки по 2,5 гр.

**Раздел XV. ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ ОТ ГРАДИНАРСТВО**

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

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

Кореноплодните зеленчукови култури 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 ^ 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 /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 в търговския вид на опаковката. Да се доставят пакетирани в кашони по 5 кг. или в мрежи.

**Раздел** **XVI.** **ПЛОДОВЕ- ПРЕРАБОТЕНИ**

* Конфитюр- БДС 689- 91 или еквивалент на ТД на производителя. Опаковка- кръгли еднократни дози тип ТО /търговска опаковка/ от 20 гр. 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%.
* Ядки х 1 кг. - по ТД на производителя, полиетиленови пакети – цели зърна без мирис на мухъл и запарено.
* Тахан халва х 1кг. - От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Тахан с добра консистенция, опакована в полиетиленови торбички или консервени кутии.

**Раздел XVII. НАПИТКИ**

* Безалкохолни х 0,250л. - Стъклени бутилки. Общи изисквания по БДС 11336-83, БДС 1065-89. /Кока кола – 1000 бр.,Фанта – 500 бр.,Спрайт – 500 бр,/
* Минерална вода х 0,5 и 1,5 – Пластмасови бутилки по ТД на производителя.
* Натурален сок /Капи, Куинс/ – различни вкусове, по ТД на производителя. В стъклени бутилки от 250 ml.
* Натурален сок - различни вкусове. По ТД на производител. В картонени опаковки от 1 л.
* Безалкохолни х 0,500л. - различни вкусове. Пластмасови бутилки по ТД на производител.
* Студен чай 0,500 л. - различни вкусове. По ТД на производител.
* Бира х 0,500л. –Кен повърхността в контакта с бирата, трябва по никакъв начин да не променя или влияе върху характеристиките на течността. Обозначен срок на годност и дата на производство. БДС EN 14133:2004 или по ТД на производителя светла бира с екстрактно съдържание 10Р и алкохолно съдържание 4,3% об.Състав-вода, малц, хмел, бирена мая.
* Вино /червено, бяло и розе/ - Продукт, получен изключително в резултат на пълна или частична алкохолна ферментация на смачкано или несмачкано прясно грозде или гроздова мъст от прясно грозде. Бутилирано в стъклени бутилки х 0,750 л. По ТД на производителя /230 бутилки бяло вино, 220 бутилки червено вино и 120 бутилки вино розе/.
* Спиртни напитки - Алкохолни напитки с високо алкохолно съдържание - над 15% об. По ТД на производителя. Опаковка - стъклени бутилки х 0,500 л., 0,700 л. или 1,0 литър като се търси най-голямата опаковка на производителя: /ракия: плодова -100 бутилки, сливова - 50 бутилки, гроздова - 30 бутилки, Узо – 70 бутилки, Мента – 20 бутилки, Водка обикновена - 90 бутилки/, водка маркова – 15 бутилки, Джин обикновен – 40 бутилки, джин марков – 15 бутилки, Уиски обикновено – 80 бутилки, Уиски марково – 22 бутилки.

**Раздел XVIII.** **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 условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговският вид на опаковката. Да се доставят в кашони по 5 кг.

**4.** Посочените в т. 2, групи хранителни продукти и напитки следва да бъдат обособени в позиции, гарантиращи изпълнимостта им, както и участниците да могат да кандидатстват за една или повече от обособените позиции, за един или повече обекти на доставка – ЦПВК „Паничище“, ПВЦ „Приморско“ и ПВЦ „Железничар“.

**Съгласувано с:**

**Даниел Благоев** ..............................

*и. д. Директор на поделение за почивна дейност*

**Изготвил:**

**Катя Стоянова**

*Управител на ПВЦ „Железничар“*