**Приложение № 1**

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

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

**а/** Изискванията на Закона за храните и на всички останали законови и подзаконови нормативни актове, имащи отношение към предмета на поръчката. Продуктите задължително следва да са придружени със сертификат за качество, произход и годност от производителя към датата на доставката и приемо-предавателни протоколи, за извършена доставка.

- При храни с произход предприятия от ЕС или внос, в сертификата се вписва и страната на произход на храната. При храни с произход Република България се вписва фирмата производител или обектът на фирмата-доставчик.

**б/** **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.

**в/ Опаковка:** Доставяните хранителни продукти да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вид на стоката, съдържание на хранителните продукти, производител, качество, дата на производство и срок на годност, съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните. Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

**г/ Изисквания за качество:**

Доставяните храни и напитки, трябва да отговарят на Български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение (със или без ръководство), или признати национални технически спецификации (национални стандарти).

* + Не се допускат храни, обработени с йонизиращи лъчения;
  + Доставяните продукти да са първо качество;
  + Доставяните спиртни напитки и вино, трябва да отговорят на изискванията на Закона за виното и спиртните напитки и да са снабдени с бандерол.

д/ **Изисквания за 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 допуска доставка на храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност.
  + 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 продукти се приемат на горепосочените адреси от упълномощени от Възложителя лица за съответната почивна станция, с приемо - предавателен протокол, с точен опис на видовете и количествата на продуктите.

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | | **Хранителни продукти** | **мярка** | **Прогнозно количество за 12-месечен период** | **Прогнозно количество от м.01.06-15.10.17г.** | **Прогнозно количество от м.01.06-15.10.17г.** |
| **ПВЦ Паничище** | **ПВЦ Приморско** | **ПВЦ Железничар** |
|  | | 1. **Хляб и Хлебни изделия** | | | | |
| 1 | | Хляб "Бял" х 0.650 кг. | бр. | 13000 | 7800 | 3167 |
| 2 | | Хляб „Типов“ х 0.600 кг. | бр. |  | 400 | 170 |
|  | | 1. **Тестени изделия** | | | | |
| 3 | | Фиде х 0.400 кг. | бр. | 260 | 72 | 33 |
| 4 | | Макарони х 0.400 кг. | бр. | 30 | 30 | 11 |
| 5 | | Кроасан х 0.060 кг. | бр. | 250 | 5600 | 1200 |
|  | | 1. **Мелничарски продукти** | | | | |
| 6 | | Брашно тип 500 | кг. | 300 | 349 | 60 |
| 7 | | Ориз | кг. | 600 | 300 | 202 |
| 8 | | Нишесте /пшенично/ х 0.060 кг. | бр. | 1550 | 70 | 30 |
| 9 | | Грис х 0.500 кг. | бр. | 130 |  |  |
| 10 | | Галета х 0.100 кг. | бр. | 500 | 600 | 270 |
|  | | 1. **Сладкарски изделия и захар** | | | | |
| 11 | | Обикновени бисквити х 0.180 кг. | бр | 1600 | 250 | 100 |
| 12 | | Дребни сладки -тарелка /локумки, масленки, розички и др./ х 0.200 кг. | бр. | 70 | 300 | 150 |
| 13 | | Шоколадови вафли х 0.055 кг. | бр. | 1000 | 5000 | 2390 |
| 14 | | Обикновени вафли пакет по 6 бр. | бр. | 200 | 600 | 268 |
| 15 | | Пчелен мед в буркани х 0,900 кг. | бр. | 1800 | 3000 | 1602 |
| 16 | | Захар х 1 кг. | бр. | 1000 | 500 | 86 |
| 17 | | Пудра захар х 0.500 кг. | бр. | 60 | 10 | 5 |
|  | | 1. **Зърнени култури и картофи** | | | | |
| 18 | | Леща | кг. | 100 | 140 | 40 |
| 19 | | Зрял боб /фасул/ | кг. | 80 | 386 | 88 |
| 20 | | Картофи | кг. | 2500 | 3200 | 1500 |
|  | | 1. **Месо и месни продукти** | | | | |
| 21 | | Свински бут без кост | кг. | 3000 | 2500 | 1158 |
| 22 | | Телешко месо /за готвене/ | кг. | 250 | 30 |  |
| 23 | | Агнешко месо | кг. | 30 | 50 | 28 |
| 24 | | Пилешки бутчета с кост и кожа | кг. | 1500 | 1900 | 970 |
| 25 | | Пилешко филе | кг. | 1200 | 780 | 96 |
| 26 | | Кебапчета/кюфтета х 0.060 кг. | бр. | 8000 | 10000 | 7000 |
| 27 | | Кренвирш | кг. | 100 | 472 | 116 |
| 28 | | Колбас /шпек/ | кг. | 300 | 500 | 225 |
| 29 | | Кайма смес /замразена/ | кг. | 1100 | 700 | 126 |
| 30 | | Пастет свински х 0.300 кг. | бр. |  | 300 | 100 |
| 31 | | Телешко шкембе | кг. | 200 |  |  |
|  | | 1. **Риба** | | | | |
| 32 | | Скумрия | кг. | 1000 | 1000 | 470 |
| 33 | | Риба пангасиус - филе | кг. | 100 | 200 |  |
|  | | 1. **Продукти от птици** | | | | |
| 34 | | Птичи яйца М | бр. | 32000 | 10500 | 5200 |
|  | | 1. **Растителни масла** | | | | |
| 35 | | Олио | л. | 1200 | 3000 | 520 |
| 36 | | Маргарин - опаковка от х 0.250 кг. | бр. | 20 | 50 |  |
|  | | 1. **Зеленчуци, преработени или консервирани** | | | | |
| 37 | | Зелен фасул х 0.680 кг. или 0.700 кг. | бр. |  | 130 | 30 |
| 38 | | Домати /небелени/ х 0.680 кг. или 0.700 кг. | бр. | 1200 | 650 | 250 |
| 39 | | Гювеч х 0.680 кг. | бр. |  | 50 | 24 |
| 40 | | Грах замразен х 2.5 кг. | бр. | 220 | 110 | 52 |
| 41 | | Мариновани краставици х 0.680 кг. | бр. | 2400 | 80 | 24 |
| 42 | | Лютеница /фино смляна/ х 0.310 кг. | бр. | 5200 | 300 | 141 |
| 43 | | Картофено пюре | кг. | 180 | 20 |  |
| 44 | | Маслини черни с костилка | кг. | 600 | 280 | 130 |
| 45 | | Картофи – бланширани | кг. | 500 | 1700 | 558 |
|  | | 1. **Млечни продукти** | | | | |
| 46 | | Кисело мляко краве 2% х 0,400 кг. | бр. | 200 | 3600 | 1600 |
| 47 | | Кисело мляко краве 3,6% х 0,400 кг. | бр. | 1400 | 9000 | 420 |
| 48 | | Пастьоризирано прясно мляко с масленост 3,5% / 3,6% х 1 л. | л. | 2600 | 990 | 52 |
| 49 | | Краве масло х 0.125 кг. | бр. | 100 | 100 |  |
| 50 | | Сирене краве | кг. | 2000 | 650 | 270 |
| 51 | | Кашкавал краве | кг. | 2100 | 700 | 310 |
| 52 | | Краве масло доза х 8 гр. | бр. |  | 20 000 | 6000 |
|  | | 1. **Хранителни подправки** | | | | |
| 53 | | Черен пипер х 10 гр. | бр. | 1000 | 1000 | 460 |
| 54 | | Червен пипер х 100 гр. | бр. | 200 | 150 | 56 |
| 55 | | Чубрица (сушена) х 0,100 кг. | бр. | 50 | 120 | 60 |
| 56 | Джоджен (сушен) х 0,010 кг. | | бр. | 300 | 800 | 300 |
| 57 | | Дафинов лист (сушен) х 0,010 кг. | бр. | 200 | 500 | 200 |
| 58 | | Ванилия х 0,2 гр. | бр. | 800 | 30 | 10 |
| 59 | | Оцет винен х 0.700 л. | бр. | 300 | 300 | 129 |
| 60 | | Сол х 1 кг. | бр. | 200 | 280 | 139 |
|  | | 1. **Други** | | | | |
| 61 | | Пикантина „зеленчуци” | кг. | 10 | 20 | 10 |
|  | | 1. **Чай и кафе** | | | | |
| 62 | | Билков чай х 1,5 гр. /филтър пакетче/ | бр. | 8000 | 3000 | 1200 |
| 63 | | Кафе /на зърна/ х 1кг | бр. | 130 | 80 | 40 |
|  | | 1. **Зеленчуци, продукти от градинарството** | | | | |
| 64 | | Лук /кромид-глави/ | кг. | 900 | 650 | 260 |
| 65 | | Пипер /чушки - зелени/ | кг. | 500 | 210 | 104 |
| 66 | | Домати | кг. | 5000 | 5500 | 1191 |
| 67 | | Зеле | кг. | 2000 | 2200 | 1062 |
| 68 | | Краставици | кг. | 4500 | 2200 | 928 |
| 69 | | Тиквички | кг. | 300 | 50 | 20 |
| 70 | | Моркови | кг. | 400 | 350 | 107 |
| 71 | | Чесън сух-глави | кг. | 20 | 20 | 5 |
| 72 | | Гъби печурки пресни | кг. | 20 | 365 | 30 |
| 73 | | Пресен копър - връзка | бр. | 20 | 300 | 100 |
| 74 | | Пресен магданоз - връзка | бр. | 80 | 300 | 100 |
| 75 | | Прясна целина -връзка | бр. |  | 300 | 100 |
|  | | 1. **Плодове преработени** | | | | |
| 76 | | Конфитюр х 20 гр. | бр. | 18500 | 30000 | 4000 |
| 77 | | Тахан халва | кг. | 80 | 30 | 10 |
| 78 | | Фъстъци печени | бр. | 200 | 100 | 100 |
| 79 | | Бадеми печени | бр. | 100 | 50 | 50 |
| 80 | | Лешници печени | бр. | 100 | 50 | 50 |
|  | | 1. **Напитки** | | | | |
| 81 | | Напитки безалкохолни х0,250 л. | бр. | 1800 | 4000 | 1308 |
| 82 | | Бира светла х 0,500 л. | бр. | 3800 | 4500 | 1960 |
| 83 | | Вино (бяло) „Шардоне” х 0,750л. | бр. | 100 | 60 | 30 |
| 84 | | Вино (червено) „Мерло” х 0,750л. | бр. | 100 | 20 | 20 |
| 85 | | Гроздова ракия х 0,700 л. | бр. | 23 | 13 | 8 |
| 86 | | Плодова - сливова ракия х 0,700 л. | бр. | 23 | 13 | 8 |
| 87 | | Плодова - кайсиева ракия х 0,700л. | бр. | 4 | 4 | 4 |
| 88 | | Мастика х 0,700 л. | бр. | 40 | 20 | 10 |
| 89 | | Водка х 0,700 л. | бр. | 20 | 20 | 10 |
| 90 | | Мента х 0,700 л. | бр. | 40 | 20 | 10 |
|  | | 1. **Плодове - овощни, цитросови и др.** | | | | |
| 91 | | Ябълки | кг. | 2500 | 1000 | 480 |
| 92 | | Круши | кг. | 50 | 250 | 50 |
| 93 | | Дини | кг. | 100 | 1500 | 400 |
| 94 | | Пъпеши | кг. | 100 | 500 | 400 |
| 95 | | Праскови | кг. | 100 | 2050 | 370 |
| 96 | | Портокали | кг. | 2500 | 70 | 30 |
| 97 | | Мандарини | кг. | 2500 |  |  |
| 98 | | Банани | кг. | 1200 | 495 | 30 |
| 99 | | Лимони | кг. | 200 | 50 | 20 |
| 100 | | Грозде | кг. | 650 | 400 | 20 |
| 101 | | Сини сливи | кг. | 50 | 170 | 10 |

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 съобразно реалните му потребности.

**3. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ДОСТАВЯНИТЕ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И НАПИТКИ**

**ГРУПА 1. ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ**

1. 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.
2. 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.
3. Хляб „Типов“ х 0.600 кг. Хляб нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; ТД на производителя.

**ГРУПА 2. ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ**

1. Фиде х 0.400 кг. По ТД на производителя. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.
2. 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.
3. Кроасани х 0.060 кг. Произведени от бутер тесто с пълнеж от шоколад, плодов пълнеж или карамел, поставени в индивидуални опаковки от фолио.

**ГРУПА 3. МЕЛНИЧАРСКИ ПРОДУКТИ**

1. Брашно тип 500 (в кг.) Брашно „Бяло”- УС 01 /2011г.- произведено в съответствие на показателите, заложени в търговски документ - ТД, без оцветители.
2. Ориз (в кг.) Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики, без признаци на развала.
3. Нишесте х 0.060 кг - пшенично; ТД на производителя .
4. Грис х 0.500 кг. Произведен по показатели, заложени в ТД на производителя, без оцветители. Опаковки по х 0.500 кг.
5. Галета х 0.100 кг. Бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол.

**ГРУПА 4. СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ЗАХАР**

1. Обикновени бисквити х 0.180 кг. 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; ТД на производителя.
2. Дребни сладки - тарелка /локумки, масленки, розички и др./ х 0.200 кг.
3. Шоколадови вафли х 0.055 кг. - Влага не повече от 2.5% произведени съгласно ТД, опаковани в единична фолиевна опаковка, съдържащи захар, какаово масло, с възможно съдържание на следи от ядки, с характерен цвят за вида, приятен аромат, ненарушена цялост.
4. 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%.
5. Пчелен мед х 0,900 кг. По 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. Опаковка - буркани.
6. Захар х 1 кг. Само ”Рафинирана бяла захар”, по ТД на производителя при спазване на изискванията на Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, (обн. ДВ бр.89 от 20.09.2002 г., изм. от 06.01.2004 г.). 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.
7. Пудра захар х 0.500 кг - По ТД на производителя. Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети.

**ГРУПА 5. ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ И КАРТОФИ**

1. Леща в кг. Опакована, етикирана и маркирана в опаковка, която не променя органолептичните й характеристики. Без признаци на развала и без вредители.
2. Зрял боб /фасул/ в кг. Опакован, етикиран и маркиран в опаковка, която не променя органолептичните му характеристики. Без признаци на развала и без вредители.
3. Картофи (есенни) в кг. - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, 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 доставка на гнили картофи и такива с лошо качество, което ги прави негодни за консумация. Да се доставят в насипно състояние в дървени / пластмасови касетки или опаковани в мрежеста опаковка.

**ГРУПА 6.** **МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ**

1. Свински бут без кост в кг. - да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове. По ТД на производителя, да бъде замразен с температура минус 18 градуса С. Месото трябва да е маркирано с печат съгласно изискванията на закона.
2. Телешко месо в кг. /**за готвене**/ - да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове. По ТД на производителя, охладено до плюс 4 градуса, добито от животно до 2 г. възраст. Пълномесест, добре угоен кланичен труп с отлична форма.
3. Агнешко месо в кг. – По ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо трупно от 11÷14 кг., без видими механични повреди. Да се доставя в каси и опакован с полиетиленови пликове.
4. Пилешки бутчета с кост и кожа в кг.– замразени. С външен вид - бледо жълти без механични повреди, опаковани в полиетиленови пликове. По ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, замръзено с температура минус 18 градуса Целзий, в кашони.
5. Пилешко филе в кг. - охладено – по ТД на производителя. С външен вид – свеж и мирис специфичен за прясно месо. Опаковка тарелка.
6. Кебапчета/кюфтета х 0.060 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. По ТД на производителя. Опаковани в тарелка по 0.060 кг за 1 бр.
7. Кренвирш - насипен в кг. 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.
8. Колбас – шпек – Голяма разфасовка, в кг. 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.
9. Кайма смес /замразена/ в кг.- 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, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%. Опаковка – полиетиленова или опаковъчна хартия.
10. 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.
11. Телешко шкембе в кг. – по ТД на производителя. Замразено минус 18 °С., почистено с характерен мръсно бял жълтеникав цвят. В полиетиленови пликове или тарелки.

**ГРУПА 7. РИБА**

1. Скумрия (в кг.) – по ТД на производителя. Пакетирана по БДС в кашони. Цяла, размер 3/5, чистена, с глави, замразена с температура минус 18 °С.
2. Риба пангасиус - филе в кг. По 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 °С. Мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала. Пакетирана по БДС в кашони.

**ГРУПА 8. ПРОДУКТИ ОТ ПТИЦИ**

1. Птичи яйца М, клас А, категория (Ь) от 63 до 73 грама, маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, БДС 358 - 80 или еквивалент на ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни “, със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето със средно тегло 67.5 гр. Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °С до +18 °С). Опаковани в картонени кутии за яйца по 10 броя или кашони с кори за яйца.

**ГРУПА 9. РАСТИТЕЛНИ МАСЛА**

1. Олио (в литри) - Браншови стандарт (БС 01/2016). Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид - бистро, без утайки при 20°С, 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.
2. Маргарин – х 0,250 кг.- по ТД на производителя, 100 % растителен продукт. Рафинирано растително масло, втвърдено соево масло, вода, сол, лимонена киселина, емулгатори, ароматизатор, консервант, оцветител, кутии по 0,250 кг.

**ГРУПА 10. ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПРЕРАБОТЕНИ ИЛИ КОНСЕРВИРАНИ**

1. Зелен фасул в буркани х 0.680 кг. или 0.700 кг. По ТД на производителя. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, 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.
2. Домати - /небелени/ в буркани х 0.680 кг. или 0.700 кг. По ТД на производителя. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и вредители, 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%.
3. Гювеч в буркани х 0.680 кг. По ТД на производителя. 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%.
4. Грах замразен в 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.
5. Мариновани краставици в буркан х 0.680 кг. По ТД на производителя. 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 х 0,680 кг. Заливка-прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.
6. Лютеница - /фино смляна/ х 0.310 кг. В буркани. По ТД на производителя. 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%.
7. Картофено пюре в кг. - По ТД на производителя. Прахообразна смес от 99% дехидратирани картофи, без консерванти. Пакетирано в пакети.
8. Маслини черни с костилка в кг. По ТД на производителя. Маслините да са в насипно състояние опаковани в пластмасови кофи. Съдържание - маслини черни, вода, сол и растителна мазнина.
9. Бланширани картофи в кг - 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 .

**ГРУПА 11. МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ**

1. Предлаганите мляко и млечни продукти да са без растителни мазнини.

Прясното пастьоризирано мляко, трябва да е произведено от сурово мляко. Без растителни мазнини и сухо мляко.

1. Киселото мляко, трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2012 или еквивалент.
2. Кисело мляко краве. БДС 12:2012 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.
3. Кисело мляко краве БДС 12:2012 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.
4. Пастьоризирано прясно мляко (в литри). По ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 литър. Прясното мляко да е пастьоризирано с масленост 3,5% / 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%. Без растителни мазнини и сухо мляко.
5. Краве масло х 0.125 кг. По ТД на производителя. Цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Масленост като млечни мазнини не по-малко от 82% от сухото вещество, разфасовка – пакетчета по 0,125 кг. Във фолирана опаковка. Водно съдържание не повече от 45% без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.
6. Сирене краве в кг. – БДС 15:2010 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.
7. Кашкавал от краве мляко в кг. БДС 15:2010 или еквивалент на ТД на производителя, пити по 1кг -9 кг, пълномаслен, без растителни мазнини. Всяка пита да 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.
8. Краве масло в доза х 8 гр. По ТД на производителя. Цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Масленост като млечни мазнини не по-малко от 82% от сухото вещество, разфасовка – пакетчета по 8 гр. Водно съдържание не повече от 45% без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.

**ГРУПА 12. ХРАНИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ**

1. Черен пипер х 10 гр. По ТД на производителя. Млян и пресят; цвят - кафяв до черен; вкус - парливо-лютив, на зърна и млян в опаковки по10 гр. Мирис- характерен .
2. Червен пипер х 100 гр. 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%.
3. Сухи подправки - по ТД на производителя, еднородна листна маса, сушени ронени листа, (от растението – джоджен, чубрица, дафинов лист). Добре изсушени, без чужди примеси, мирис и привкус. Вкус и мирис приятен, специфичен. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват.

* Чубрица – да е опакована в пакети х 0,100 кг.;
* Джоджен – да е опакован в пакети х 0,010 кг.;
* Дафинов лист – да е опакован в пакети х 0,010 кг.

1. Ванилия х 0,2 гр.- По ТД на производителя. Мирис и вкус- специфични за подправката.
2. Оцет винен (6%) 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.
3. Сол х 1 кг.- По ТД на производителя. Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол, в пакети по 1 кг. Калиев йодат - 28 - 55 мг./кг.

**ГРУПА 13. ДРУГИ**

* + - 1. Пикантина „зеленчуци” в кг. - По ТД на производителя. Вкус и мирис – специфични без страничен привкус на плесен и запарено. Опаковка в пликове, екстродирани с полиетилен.

**ГРУПА 14. ЧАЙ И КАФЕ**

1. Билков чай - По ТД на производителя. Филтър пакетчета х 1,5 гр. в кутия. Без оцветители и овкусители.
2. Кафе- на зърна /робуста или арабика/ х1кг. в пакети.По ТД на производителя

**ГРУПА 15. 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 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.).

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. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, 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 - насипно или в мрежи.

1. Лук /кромид - глави /
2. Пипер /чушки - зелени/;
3. Домати;
4. Зеле;
5. Краставици;
6. Тиквички;
7. Моркови
8. Чесън сух – глави;
9. Гъби печурки пресни;
10. Пресен копър – връзка / Първо качество на връзки;
11. Пресен магданоз – връзка /Първо качество на връзки;
12. Прясна целина - връзка /Първо качество на връзки.

**ГРУПА 16.** **ПЛОДОВЕ – ПРЕРАБОТЕНИ**

1. Конфитюр – По ТД на производителя. Опаковка- кръгли еднократни дози тип ТО /търговска опаковка/ х 20 гр. 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%.
2. Ядки – печени, по ТД на производителя, полиетиленови пакети – цели зърна без мирис на мухъл и запарено.

* Фъстъци
* Лешници
* Бадеми

1. Тахан халва (в кг.) - От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Тахан с добра консистенция , опакована в полиетиленови торбички или консервени кутии.

**ГРУПА 17. НАПИТКИ**

1. Безалкохолни х 0,250л. в стъклени бутилки - (Кока кола ,Фанта,Спрайт)
2. Бира, светла х 0,500л. – Българско производство, бутилирана в стъклени бутилки, осигуряващи защита срещу слънчева светлина. 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. По ТД на производителя светла бира с екстрактно съдържание 10Р и алкохолно съдържание 4,3% об.Състав-вода, малц, хмел, бирена мая.
3. Вино /българско производство – червено „Мерло” и бяло „Шардоне”/ - 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.
4. Спиртни напитки - **ракия**: гроздова; плодова – сливова и кайсиева; **мастика; водка**; **мента;** българско производство**,** по ТД на производителя, бутилирани в стъклени бутилки по 0,700 л.

* **гроздова ракия** – винена дестилатна спиртна напитка с минимално алкохолно съдържание 40 обемни процента, получена чрез единична или двойна дестилация до 65 обемни процента на вино, получено от грозде, като виното получено от 100 кг. грозде не може да надвишава 75 литра, и която по състав и органолептични характеристики отговаря на изискванията за производство на винена ракия.
* **плодова ракия /сливова и кайсиева/** - плодова дестилатна спиртна напитка с минимално алкохолно съдържание 37,5 обемни процента, която е получена изключително чрез дестилация до 86 обемни процента на ферментирал месест плод или мъст на месест плод в присъствието или не на костилките от плода; със съдържание на летливи субстанции, равно или по-голямо от 200 гр. на хектолитър, при 100 обемни процента алкохол; с максимално съдържание на метилов алкохол до 1000 гр. на хектолитър при 100 обемни процента алкохол; със съдържание на циановодородна киселина, не по-високо от 7 гр. на хектолитър, при 100 обемни процента алкохол за плодова ракия, произведена от плодове с костилки; със специфични органолептични характеристики.
* **мастика** – спиртна напитка със специфични органолептични характеристики, с минимално алкохолно съдържание 47 обемни процента, която е получена чрез ароматизиране на етилов алкохол от земеделски произход с анетол, изолиран чрез ректификация на етерични масла от звездовиден анасон, зелен анасон, резене или от друго растение, което съдържа същия основен ароматен компонент в количество, не по-малко от 2,5 гр. на литър, захар, не по-малко от 40 гр. на литър, с добавяне или без добавяне на дъвково масло и/или ароматен дестилат.
* **водка** - спиртна напитка, произведена от етилов алкохол от земеделски произход, получен след ферментация с дрожди, от: картофи или зърнени култури, или и двете; други земеделски суровини; дестилирана, пречистена или и двете, с цел избирателно намаляване на органолептичните характеристики на използваните суровини и на образуваните при ферментацията вторични продукти; минимално обемно алкохолно съдържание на водката - 37,5 %.
* **мента** - спиртна напитка – ликьор със специфични органолептични характеристики, с минимално алкохолно съдържание 25 обемни процента, която е получена чрез ароматизиране на етилов алкохол от земеделски произход с ментово масло със съдържание не по-малко от 0,2 гр. на литър и със съдържание на захар в крайния продукт, не по-малко от 130 гр. на литър.

**ГРУПА 18.** **ПЛОДОВЕ - ОВОЩНИ, ЦИТРУСОВИ И ДР.**

Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци. 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 – насипно или в мрежи.

1. Круши
2. Дини
3. Пъпеши
4. Праскови
5. Портокали
6. Мандарини
7. Банани
8. Лимони
9. Грозде
10. Сини сливи
11. Ябълки
12. Посочените в т. 3, групи хранителни продукти и напитки са обособени в следните 5 /пет/ обособени позиции:

* **Обособена позиция № 1 - ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ЗАХАР;**
* **Обособена позиция № 2 – ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПРОДУКТИ ОТ ГРАДИНАРСТВОТО, ПЛОДОВЕ-ОВОЩНИ, ЦИТРУСОВИ И ДР., ПЛОДОВЕ ПРЕРАБОТЕНИ, ЗЕЛЕНЧУЦИ ПРЕРАБОТЕНИ ИЛИ КОНСЕРВИРАНИ, ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ И КАРТОФИ;**
* **Обособена позиция № 3 - МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ, РИБА;**
* **Обособена позиция № 4 - ПРОДУКТИ ОТ ПТИЦИ, РАСТИТЕЛНИ МАСЛА, МЕЛНИЧАРСКИ ПРОДУКТИ, МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ, ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ, ХРАНИТЕЛНИ ПОДПРАВКИ И ДРУГИ;**
* **Обособена позиция № 5 - ЧАЙ, КАФЕ, НАПИТКИ.**

Всеки участник може да кандидатства за една или повече от посочените обособени позиции, за един или повече обекти /ПВЦ/ на доставка – ПВЦ Паничище, ПВЦ Приморско и ПВЦ Железничар.