

## РАЗДЕЛ I

### ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

#### ЗА

*„Доставка на хранителни продукти за нуждите на столовете на ЦСПП-гр.Пазарджик, ЦСПП-гр.Казанлък, ЦСПП-гр.Варна и ЦСПП ПБЗН-гр.Варна при Академия на МВР по предварителна заявка”, срок от 24 месеца от датата на подписване на договора, по обособени позиции:*

#### **1. Обособена позиция №1-„ХЛЯБ, ТЕСТЕНИ И ПРЕСНИ СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ”**

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

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	<b>Хляб бял нарязан - от 0,650 кг.</b> 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, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост равномерна; еластичност след натискане възстановява първоначална си форма; вкус и мирис приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъвкване да не се усеща. В пластмасови касети.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	204000
2.	<b>Баница права, вита –не по-малко от 0,150 кг.</b> Повърхност неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Цвят кремаво жълт до червенокафяв. Вкус и мирис – приятни, характерни за състава. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	29640
3.	<b>Кифла със сладко, мармалад, локум, какаов крем - не по-малко от 0,130 кг.</b> Външен вид за кифли форма правилна права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора за изделията с порьска с равномерно порьсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	23000
4.	<b>Тутманик - не по-малко от 0,160 кг.-</b> Грапава повърхност и червеникавокафяв цвят. Средината е шуплеста и пухкава, нормално изпечена, без	По технологична документация	бр.	22000

	влажност и клисавост, пълнежът е равномерно разпределен във вътрешността на изделиято. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделиято. В тави, съгласно заявката, като могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе	на производителя (ТД).		
5.	<b>Кренвиршка - не по-малко от 0,150 кг.</b> Кренвирш свински по ТД на производител. Външен вид за кифли форма правилна-права; повърхност горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора за изделията с поръска с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червенокафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.; Опаковани с фолио или полиетиленови пликосе. Опаковките да са маркирани с етикет.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	29000
6.	<b>Баклава - не по-малко от 0,160 кг.</b> - Произведена от точени кори, смлени орехи и сиропирана със захарен сироп. В правилни форми, свеж вид и приятен аромат. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД) .	бр.	13000
7.	<b>Тулумба не по-малко от 0,100 кг.</b> - Произведени от парено тесто, сиропирани със захарен сироп. В правилни форми, свеж вид и приятен аромат. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	17000
8.	<b>Еклер шоколадов - не по-малко от 0,100 кг.,</b> в правилни форми, свеж вид и приятен аромат. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	24000
9.	<b>Паста с карамел, шоколад, плодова - не по-малко от 0,100 кг.,</b> в правилни форми, свеж вид и приятен аромат. С карамелена глазура и крем. В табли или сладкарски тави.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	33600
10.	<b>Кроасан- шоколад, крем, 2 в 1- 0.080 кг.-</b> Произведени от бутер тесто с пълнеж, да бъде със свеж вид, приятен аромат с ненарушена цялост. Във фолирана опаковка по 0.080 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	105880
11.	<b>Брашно - пшенично тип 500 -</b> В хартиени пликосе по 1 кг. първо качество; цвят светлокремав; вкус и мирис - специфични; без страничен привкус на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	4600
12.	<b>Фиде -</b> В целофанени пликосе по 0.400 кг. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис свойствен без неприсъщи миризми;	По технологична документация	кг.	1500

	вкус свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.	на производителя (ТД).		
13.	<b>Макарони</b> - В целофанени пликосе по 0.400 кг. Без яйца, цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис свойствен без неприсъщи миризми; вкус свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	1500
14.	<b>Грис</b> - В хартиени или полиетиленови пликосе по 0.500 кг. Цвят бял до кремав, без наличие на тричени части; мирис специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	615
15.	<b>Галета по 0.500 кг.</b> - В хартиени пликосе по 0.500 кг Цвят бял до кремав, без наличие на други части; мирис специфичен за продукта, без мирис на плесен и запарено.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	210
16.	<b>Тесто</b> от 1 кг – добра еластичност. Единично опаковани в ПВЦ	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	2200

## 2. Обособена позиция №2- „МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ” –

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

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	<b>Прясно краве мляко 3,5% масленост (високомаслено)</b> - еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус слабо сладникав без страничен привкус; мирис - специфичен. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. В кутии тетрапак по 1 л.	По технологична документация на производителя (ТД).	л.	18480
2.	<b>Българско кисело краве мляко 2% масленост</b> - Етикетът с фирмения знак да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. В пластмасови кофички по 0,400 кг.	БДС 12:2010 или еквивалент	бр.	12000
3.	<b>Българско кисело краве мляко 3,6% масленост</b> - Етикетът с фирмения знак да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. В пластмасови кофички по 0,400 кг.	БДС 12:2010 или еквивалент	бр.	105000

4.	<b>Българско бяло саламурено сирене от краве мляко (без саламурата) -</b> Пластмасови кутии по 8 кг.	БДС 15:2010 или еквивалент	кг.	11000
5	<b>Сладолед</b> – Вкус и мирис ясно изразени, специфични за съответния вид; глазура еднородна, равномерно разпределена. В пластмасови опаковки не- по малко от 0.090 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	22800
6.	<b>Български кашкавал от краве мляко</b> - .Кашкавалът да бъде опакован във вакуумирани полиетиленови опаковки по 1 кг.	БДС 14:2010 или еквивалент	кг.	16200
7.	<b>Плодово кисело мляко</b> –В пластмасови кофички от 0.200 кг. Свеж вид и приятен аромат.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	71000
8.	<b>Краве масло-</b> не по-малко от 82% масленост и водно съдържание не повече от 16% цвят светложълт до бял; мирис специфичен. Опаковка по 0.125 кг/бр.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	86000
9.	<b>Топено сирене</b> - 17,5 гр./бр. Цвят бял до светложълт; вкус, мирис и аромат специфични за топено сирене, без страничен привкус и мирис. В кутия 0.140 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	133760
10.	<b>Крема сирене</b> - вкус, мирис и аромат специфични за крема сирене без страничен привкус и мирис. Във фолио по 0,125 кг. за бройка	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	14000
11.	<b>Руска салата</b> 1 кг - свеж вид и приятен аромат. Пластмасови кутии по 1 кг	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	1200
12.	<b>Салата “Снежанка”</b> 1 кг - свеж вид и приятен аромат. Пластмасови кутии по 1 кг	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	1200

### 3. Обособена позиция №3- „МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ ” –

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

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1	<b>Луканка /свинско и телешко месо/ - В каси.</b> Прави сплеснати парчета с дължина 40 - 55 см. от свинско и телешко месо. Разрезна повърхност светлочервен до тъмнокафяв цвят. Без сухожилия, лой и фасции. Външна повърхност чиста, леко набръчкана без петна и грапавини по обвивките. Водно съдържание 28-32%. Мирис свойствен с едва доловим дъх на дим; вкус специфичен с едва доловим дъх на дим. Единично опаковани .	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	8600
2.	<b>Кайма / охладена (смес свинско и говеждо месо) – В тарелки по 0.500 кг.</b>	Утвърден стандарт 01/2010 или еквивалент	кг.	17000
3.	<b>Кренвирши свински 100% - В полиетиленови торби.</b>	Утвърден стандарт „Стара планина“ 04/2010 или еквивалент	кг.	4800
4.	<b>Пастет от свинско месо – В метални кутии по 0.180 кг.</b> Еднородна смяна маса от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Цвят еднороден, характерен за продукта . Вкус и мирис приятни, специфични за продукта.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	26040
5.	<b>Траен варено-пушен салам – Чиста, леко набръчкана повърхност, без петна и празнини под обвивката, с цвета на обвивката.</b>	Утвърден стандарт „Стара планина“ 05/2010 или еквивалент	кг.	9600
6.	<b>Свински шол охладен - Единично опаковани в каси и с полиетиленови пликове.</b>	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	19240
7.	<b>Телешки шол охладен - Състои се от полуципестия мускул, включително и дисталните му части. Не се допуска наличие на мазнини. В каси и опакован с полиетиленови пликове.</b>	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	7700
8.	<b>Телешко шкембе замразено - по 1 кг.</b> Добре почистено, със специфичен цвят и мирис, свеж вид. В полиетиленови пликове по 1 кг.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	2650

9.	<b>Кюфтета</b> - Охладени по 10 бр. в тарелка по 0.060 кг /бр. От свинско и говеждо месо.	Утвърден стандарт,,Стара планина“ 02/2010 или еквивалент	бр.	124000
10.	<b>Кебапчета</b> - Охладени по 10 бр. в тарелка по 0.060 кг /бр. От свинско и говеждо месо.	Утвърден стандарт,,Стара планина“02/2010 или еквивалент	бр.	114000
11.	<b>Русенско варено</b> - В метални кутии по 0.180 кг Стерилизирана месна консерва, получена от смляно свинско месо, подправки. Добре еднородно смляна желирана маса с червеникав цвят. Вкус приятен, слабо солени, мирис специфичен на варено месо с оттенък на подправките. Без страничен вкус и мирис.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	25040
12.	<b>Пилешки бутчета охладени</b> - В полиетиленови пликосе по 1 кг. Кожа чиста, здрава без подкожни кръвоизливи и синини, цвят на кожата кремавожълта, без разкъсвания с тегло по 0,250-0,300 кг. за брой.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	34000
13.	<b>Пиле замразено-</b> В полиетиленови торбички по 1 бр. Много добре развита мускулатура, кожа чиста, здрава без подкожни кръвоизливи и синини, цвят на кожата кремавожълта. Не се допускат сивозелени, тъмнозелени и др. несвойствени петна и оцветявания. С минимално тегло 1,100 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	12400
14.	<b>Пилешки шишчета 0,100 кг./бр. - охладени</b> - В полиетиленови пликосе. Парченца бяло пилешко месо без кожа, нанизани на дървено шишче. Външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	53600
15.	<b>Пилешко филе - охладено</b> - В полиетиленови пликосе по 1 кг. Външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	12600
16.	<b>Варени и варено пушени малотрайни колбаси</b> - В полиетиленови пликосе по 1 кг.	Утвърден стандарт 04/2010 или еквивалент	кг.	5200
17.	<b>Шунка (свинско месо)</b> - В разфасовки по 1 кг. в полиетиленови пликосе. Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; мирис специфичен и приятен. Консистенция плътна, разрезна повърхност сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово червеникав цвят.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	5500

18.	<b>Пилешки воденички и сърца - замразени</b> - В полиетиленови пликове по 1 кг. Без допълнителни дреболии и мазнини, специфичен мирис и свеж вид.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	700
19.	<b>Свински котлет с ребрена кост (охладен) до 6 см.</b> - В каси и опаковани в полиетиленови пликове. Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят червеникав; мирис специфичен и приятен.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	11000
20.	<b>Свинско бон филе - охладено-</b> В полиетиленови пликове по 1 кг. Външен вид - свеж, без разкъсвания. Мирис специфичен за прясно месо.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	200
21.	<b>Свинско шишче 0,100 кг./бр.</b> - охладено В полиетиленови пликове по 1 кг. Обезкостено свинско месо от бут, с големина на парченцата 20-25 гр., нанизани на дървени шишчета. Външен вид свеж. Мирис специфичен за прясно месо.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	34500
22.	<b>Свинско трупно белено</b> – охладено-Опаковано в полиетилен по половин труп, състои се от половин труп, беленото месо не трябва да има сланина подебела от 1см. Мирис специфичен за прясно месо.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	8300
23.	<b>Агнешки комплект (замразен)</b> - да съдържа бял, черен дроб, сърце, бъбрек, и черва без шкембе. Добре почистени със специфичен цвят и мирис, свеж вид. В полиетиленови пликове по 1 кг	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	1400
24.	<b>Пилешки дробчета (замразени)</b> – без допълнителни дреболии и мазнини, специфичен мирис и свеж вид. В полиетиленови пликове по 1 кг	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	600
25.	<b>Свински врат без кост (охладен).</b> В каси и опаковани в полиетиленови пликове. Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят червеникав; мирис специфичен и приятен.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	10000

#### 4. Обособена позиция №4., „ПЛОДОВЕ В ПРЕСЕН И КОНСЕРВИРАН ВИД”-

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

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
---	--------------	----------	-------	----------------------

1.	<b>Ябълки пресни</b> - В насипно състояние в пластмасови касетки или в кашони. Клас първи; да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	24000
2.	<b>Портокали</b> - клас първи. В насипно състояние в пластмасови касетки или в кашони; плодове, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	7200
3.	<b>Лимони</b> - клас първи. В насипно състояние в пластмасови касетки или в кашони; плодове свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с вредители и болести.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	1200
4.	<b>Банани</b> - В кашони - оригинални опаковки. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	Регламент ЕО №2257/94	кг.	26000
5.	<b>Кайсии пресни</b> - В насипно състояние в пластмасови касетки; плодовете да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	3100
6.	<b>Праскови пресни</b> - клас първи. В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки; Плодове да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	5200
7.	<b>Дини пресни</b> –Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, не напукани, ненабити с характерна за сорта форма.Тегло на 1 брой – от 2.5 до 4 кг.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	11800



	<b>Пъпеш</b> <b>пресни</b> – неуродливи, с малки отклонения в оцветяването на кората, с незначително замърсяване от почвата, плодове в беритбена зрялост, характерна за сорта. В дървени касетки	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	7400
9.	<b>Ягоди пресни</b> - клас първи. В пластмасови касетки по 3 кг. плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с червена до тъмно червена окраска, с конична форма, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Регламент ЕО №543/2011	кг.	2500
10.	<b>Череш</b> <b>пресни</b> - В пластмасови касетки по 5 кг. ; плодове свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване характерно за плода, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	3700
11.	<b>Грозе прясно</b> – клас I. В касетки, като във всяка трябва да се поставя грозде от един сорт, сортирано по качество, големина и оцветяване; гроздове цели, зрели, нормално развити и типични за дадения сорт зърна, незамърсени от кал и без загиване; цвят типичен за гроздето, повреди механични и от насекоми не се допускат.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	5300
12.	<b>Мандарин</b> <b>и</b> - клас I. В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони; плодове - свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели; да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	кг.	4600
13.	<b>Конфитюр</b> - желиран продукт с равномерно разпределени плодове, не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици; цвят характерен за плода. В пластмасови опаковки по 0,020 кг/бр	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	210000
14.	<b>Компот от праскови</b> – В стъклени буркани по 0.680 кг. Всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки, нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп - бистър, без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода типичен за използвания сорт. Съдържание на плод 45-50%.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	12500
15.	<b>Компот от кайсии</b> – В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени от костилки,	По технологична документация	бр.	8400

	нарязани по един и същ начин без тъмни петна и дефекти по повърхността; сироп бистър без следи от утайка и странични примеси; цвят на плода типичен за използвания сорт. Съдържание на плод 45-50%.	на производителя (ТД)		
16.	<b>Компот от сини сливи</b> – В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество - половинки плодове без механични и болестни повреди, почистени от костилки и дръжки; цвят на плода характерен за сорта; вкус и мирис свойствени за компот от сини сливи.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	6800

#### 5. Обособена позиция №5 „ЗЕЛЕНЧУЦИ В ПРЕСЕН И КОНСЕРВИРАН ВИД”

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

№	Видове стоки	Стандарт	Мяр ка	Прогнозни количества
1.	<b>Домати пресни</b> - клас I. В насипно състояние в пластмасови касетки или кашони ; плодовете да са чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за дадения сорт, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	22000
2.	<b>Краставици пресни</b> - клас I . В полиетиленови торби; пресни, цели, здрави; чисти, без видими следи от препарати, добре оформени, с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване, сортирани от един вид или едно качество. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	16500
3.	<b>Зеле главесто прясно</b> - В чисти и здрави касетки. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	17800
4.	<b>Пипер пресен</b> - клас I. В мрежести торби по 15 кг.; плодове цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с поддръжка и без повишена влажност. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	4700

5.	<b>Моркови пресни</b> - правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта форма. В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	7200
6.	<b>Картофи късни</b> - В мрежести торби по 20 кг.; с външен вид клубени цели, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожица и характерна за сорта консистенция. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	57400
7.	<b>Лук кромид зрял</b> - В мрежести торби по 10 кг. Във всяка торба се поставя лук от един и същ сорт, качество и големина.; луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици и остатъци от средства за борба с болести и неприятели, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	18500
8.	<b>Гъби – пресни (култивирана печурка)</b> - В чисти и здрави касетки, първо качество; външен вид – цели със затворени гуглички, без петна и други повреди; пънчето здраво, прикрепено към гугличката; вкус и мирис – специфични за пресни гъби.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	3000
9.	<b>Магданоз пресен на връзки по 1 кг.</b> - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	2170
10.	<b>Целина прясна на връзки по 1 кг.</b> - Връзки от свежи, чисти, здрави, зелени, добре оформени листа, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	1320
11.	<b>Копър пресен на връзки по 1 кг.</b> - връзки от свежи, чисти, здрави, зелени стръкове, без вредители и повреди предизвикани от тях.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	610
12.	<b>Лук чеснов</b> - Опаковка в мрежести торби по 10 кг. Във всяка торба се поставя лук чеснов от един и същ сорт, качество и големина, първо качество; да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Луковици – цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат.	Наредба 16/28.05.2010 г. на МЗХ	кг.	610

13.	<b>Доматено пюре</b> – В стъклени буркани по 0.680 кг. стерилизирано, първо качество; пасирано с вкус и мирис свойствени за зрели домати; цвят - червен.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	2460
14	<b>Домати консерва</b> - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; цели стерилизирани белени домати от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители, залети с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по-малко от 50%; цвят - червен; странични примеси не се допускат.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	23440
15	<b>Граха консерва</b> - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; стерилизиран в буркани, с цели здрави зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Зърната да са в млечна зрялост, със зелен цвят, тънка нежна обвивка и сладко месо. Не се допускат в буркана наличие на зрели зърна, водещи до поява на бяла утайка. Прозрачна утайка, добре сварен готов за директна консумация. Отцедено тегло на граха - 65 %. Готварска сол - 1.3% до 1.8% .	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	3760
16	<b>Маслини</b> - В пластмасови кофи по 5 кг. с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на цвят черни с размер 101/110.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	6600
17	<b>Картофи бланширани</b> - В полиетиленови торби по 2.5 кг, шоково замразени – съдържа картофи 95,5%, нарязани на тънки дълги резенчета с ширина 1 см, свеж вид, бледожълти на цвят, аромат - специфичен. Растителна мазнина и стабилизатор.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	11100
18	<b>Зелен фасул консерва</b> - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; стерилизирани цели или нарязани шушулки, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка. Заливка почти прозрачна от сол и вода, без утайка. Отцедено тегло на зеления фасул не по-малко от 60%.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	6560
19	<b>Кисели краставички стерилизирани</b> - В стъклени буркани по 0.680 кг. първо качество; чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Цвят зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка прозрачна със слаб жълтеникав оттенък.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	4360
20	<b>Кисело зеле</b> - цели зелки, цвят светлосламest с жълтеникав оттенък; вкус солено-кисел без страничен привкус; мирис характерен за доброкачествено зеле. Пластмасови бидони по 60 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	3140

21	<b>Лютеница едро смяяна</b> – еднородна, маса с видими парченца от вложените суровини. В стъклени буркани по 0.520 кг.	БС 01/2011 или еквивалент	бр.	10400
22	<b>Мешана обикновена туршия</b> – В пластмасови бидони по 10 кг. приготвена от пресни, здрави, чисти зеленчуци при правилен млечно-кисел ферментационен процес; състав: зелени домати, моркови, карфиол, зеле, пиперки “Сиврия” и “Чорбаджийски”, краставички, целина, вода и сол; вкус освежаващо кисело-солен; с бистра, не провлачваща се саламура.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг	3000
23	<b>Паприкаш консерва</b> - В стъклени буркани по 0.680 кг. Стерилизирани нарязани червени пиперки и домати със заливка от домати сок в съотношение: пиперки -53%, домати -18%, заливка-29%, сол 0,8 до 1,5 %. Вкус и мирис - свойствени за вложените съставки. Страничен вкус и мирис не се допускат.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	4760
24.	<b>Тиквички пресни:</b> клас първи; дължина на плода от 15 до 25 см. без механични повреди с месеста част - сочна, крехка, незагрубяла, с типично за сорта оцветяване, с едва оформени дребни некожести семки. Без никакъв чужд мирис и/или вкус, 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	Наредба 16/28.05.2010 г.	кг.	1800
25.	<b>Патладжан</b> (син домати) – плодове цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с плододръжка и без повишена влажност. В картонени касетки. Масата на опакования патладжан (син домати) не трябва да превишава 10 кг	Наредба 16/28.05.2010 г.	кг.	1300
26.	<b>Лук пресен на връзки</b> – връзки от свежи, здрави стебла и пера, чисти от кал. На връзки по 1 кг	Наредба 16/28.05.2010 г.	кг.	100
27.	<b>Салати пресни</b> – клас първи - свеж вид, добре оформена листна маса, зелени, не се допускат пожълтели и завехнали. В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки.	Наредба 16/28.05.2010 г.	кг.	600
28.	<b>Граха замразен</b> – добре оформен, не смачкан. В полиетилени пликосе по 2,5 кг	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	2700

29.	<b>Гъби стерилизирани</b> – външен вид – цели, добре бланширани гъби със затворени гуглички, без петна и други повреди; пънчето здраво, прикрепено към гугличката; вкус и мирис – специфични за осолени гъби – култивирани печурки; цвят на гъбата – светло сив; саламура – бистра. В стъклени буркани по 0,720 кг	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	3600
30.	<b>Гювеч стерилизиран по 0,680 кг.:</b> първо качество; пиперки в една опаковка – еднакво нарязани, червени домати – цели или нарязани, патладжани – на парчета с размери 40 мм, бамя – цяла с отстранени дръжки над венеца, зелен фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданоз – нарязан, залети с доматиена заливка в съотношение към зеленчуковата смес от 35:65 до 40:60.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	1200

**6. Обособена позиция №6- " ОЛИО, ОЦЕТ, ВАРИВА, ПОДПРАВКИ И ДРУГИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, НЕВКЛЮЧЕНИ В ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ”**

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

№	Видове стоки	Стандарт	Мярка	Прогнозни количества
1.	<b>Слънчогледово олио</b> - В пластмасови бутилки по 1 литър . Мазнини 99.9/100, първо качество; бистро без утайки; цвят светложълт до златистожълт; вкус и мирис приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без странични привкус и мирис; влага не повече от 0,10%	По технологична документация на производителя (ТД).	л.	21600
2.	<b>Оцет винен 0.700 кг.</b> – цвят жълто-оранжев до винено червен; бистър, без утайка; кисел вкус, характерен за оцета. В пластмасови бутилки по 0.700 кг.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3400
3.	<b>Зрял фасул бял</b> - В целофанени пликове по 1 кг. Първо качество; с нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист без наличие на примеси.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	7200
4.	<b>Леща</b> - В целофанени пликове по 1 кг. Първо качество; без начупени зърна и следи от вредители, чиста без наличие на примеси.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	2700
5.	<b>Сол йодирана</b> - В полиетиленови пликове по 1 кг. Първо качество; готварска, вакуумно изпарена йодирана сол; цвят - бял; вкус - чисто солени; мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. Калиев йодат - 28-55мг./кг.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	3450

6.	<b>Червен пипер</b> - В пликове 0.080 кг. Външен вид - хомогенен прахообразен продукт; вкус специфичен за смлян пипер, без лютивина, не се допуска страничен привкус; аромат характерен, добре изразен; съдържание на влага не повече от 10%.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	3950
7.	<b>Чубрица суха</b> - В пликове по 0.010 кг. Добре изсушени и наронени листа от растението "градинска чубрица", със специфична, силна и приятна миризма. Аромат благоуханен, топъл; без чужди примеси, мирис и привкус; съдържание на влага - не повече от 13%.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	5400
8.	<b>Чай билков:</b> 1,5 гр. В пликчета от филтърна хартия с или без конец, поставени в многослоен пигментно покрит картон 20 бр. x 1,5 гр. натурални плодове, билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, цвят или плод; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая- характерен за вида; вкус приятен, хармоничен, без страничен мирис.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	295200
9.	<b>Ориз</b> - В целофанени пликове по 1 кг. екстра качество, едри и обли зърна с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено; без обрашпяване; да не съдържа живи или мъртви вредители; зелени и неолущени зърна не се допускат.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	9000
10.	<b>Черен пипер</b> - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Млян и пресят; цвят кафяв до черен; вкус парливо-лютив.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	19000
11.	<b>Копър сух</b> - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	520
12.	<b>Джоджен сух</b> - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	1800
13.	<b>Канела</b> - Във фолирани пликчета по 0.010 кг. Светлокафяв цвят; вкус леко нагарчащ.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	720
14	<b>Ванилия</b> - В пликчета от пергаментова хартия по 0.0002 кг. Съдържание на ванилин 100%. Вкус и мирис специфични за подправката.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	15100

15.	<b>Рибна консерва скумрия</b> – В метални кутии по 0.160 кг. С вкус и мирис характерен за вложената риба и подправки, не се допуска страничен несвойствен привкус и мирис. Състав: скумрия 70%, доматен концентрат, растително масло, сол.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	17040
16.	<b>Дафинов лист</b> - Във фолирани пликчета по 0.010 кг Добре изсушен без чужди примеси, мирис и привкус	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	1300
17.	<b>Мед</b> - В пластмасови опаковки по 0.020 кг. Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък; не се допускат механични примеси; съдържание на вода не повече от 20%, захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%; не се допускат признаци на ферментация.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	170000
18.	<b>Захар кристална</b> - В полиетиленови пликкове по 1 кг. Външен вид бяла, сухи, неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени; цвят бял с блясък; вкус сладък; разтворимост пълна; чужди примеси не се допускат. Съдържание на захароза от сухото вещество не по-малко от 99.9%. Обща пепел не повече от 0.025% и влага не повече от 0.10%.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	10300
19.	<b>Нишесте десертно</b> - В полиетиленови пликкове по 0.060 кг. Вкус специфичен, прах с включени безвредни бои за хранителни цели, не се допуска смесването на отделни видове нишесте, боята да отговаря на аромата на есенцията.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	10160
20.	<b>Риба скумрия с глави (от 0.200 до 0.400 кг.)</b> – В полиетиленови торби по 10 кг. Здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; замразена при температура минус 18 °С, мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	7200
21.	<b>Риба хек без глави</b> -В полиетиленови торби по 10 кг. Замразена на блок при температура минус 18 °С, изчистена, без глави, здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	По технологична документация на производителя (ТД).	кг.	6400
22.	<b>Яйца кокоши размер L</b> - В картонени кори по 30 бр. Яйцата да бъдат пресни със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от датата на снасянето им. Да са с нормална, чиста, неповредена черупка, която да е маркирана съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. и с тегло от 63 до 70 гр.	По технологична документация на производителя (ТД).	бр.	172200
23.	<b>Суха паста</b> - Във фолирана индивидуална опаковка не по-малко 0.090 кг Сухи сладкарски изделия със съдържание на сухо вещество с шоколадова глазура, с ненарушена цялост.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	64000



24.	<b>Шоколад – (фин млечен шоколад)</b> Да бъдат опаковани поединично с външна книжна опаковка, отвътре с фолио не по-малко от 0.025 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	8000
25.	<b>Шоколад –(фин млечен шоколад)</b> Да бъдат опаковани поединично с външна книжна опаковка отвътре с фолио не по-малко от 0.080 кг.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	10000
26.	<b>Вафли - шоколадови не по-малко от 0,055 кг.</b> Единично опаковани. Доставка в картонени кутии. Свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	78000
27.	<b>Вино бяло –</b> В стъклени бутилки по 0,750 л	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	1930
28.	<b>Вино червено –</b> В стъклени бутилки по 0,750 л	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	460
29.	<b>Боза 0,330л/бр</b> - цвят бежов с характерен вкус за прясна боза. В пластмасови бутилки.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	27800
30.	<b>Риба скумрия – филе (замразена)</b> - здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала. В полиетиленови торби по 5 кг	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	4400
31.	<b>Кимшон</b> - млян. Във фолирани пликчета по 0,100 кг за 1 брой	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	30
32.	<b>Лимонена киселина по 0,010 кг.</b> - цвят бял; вкус – кисел, специфичен за подправката; разтворимост – пълна; без чужди примеси, мирис и привкус.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	100
33.	<b>Сода бикарбонат по 0,100 кг.</b>	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	260

34.	<b>Захар пудра по 0,500 кг.</b> - бяла, суха. Вкус – сладък. Разтво-римост пълна. Чужди примеси не се допускат.	По технологична документация на производителя (ТД)	кг.	110
35.	<b>Халва тахан по 0,250 кг.</b> - цвят кремав до светло-бежов; консистенция - лесно режеща се и трошача; без страничен привкус и мирис.	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	3200
36.	<b>Майонеза</b> –не по-малко от 0,450 кг, цвят от светло-кремав до жълт, консистенция равно-мерна и мажеща се, вкус свойствен и слабо кисел, характерен мирис, състав рафинирано слънчогледово олио, яйчен прах, вода, винен оцет, сол, захар. В пластмасови	По технологична документация на производителя (ТД)	бр.	200

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Посочените в Техническата спецификация количества са прогнозни и Възложителят не е длъжен да ги заявява в същия обем.

## **7. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА:**

7.1. Изпълнителят на съответната обособена позиция е длъжен да достави хранителните стоки в предварително уговорения с възложителя седмичен график и съответно да подмени некачествените или несъответстващи по договора артикули или да извършва допълнителни доставки на заявени, но недоставени продукти при предявена рекламация от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ или от упълномощените длъжностни лица, съгласно заложените в проекта на договор клаузи.

7.2. Хранителните продукти трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 7.2.10. Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- 7.2.11. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- 7.2.12. Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- 7.2.13. Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.,
- 7.2.14. Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,
- 7.2.15. Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,
- 7.2.16. Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ, бр.29 от 7.04. 2006 г.;
- 7.2.17. Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- 7.2.18. Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- 7.2.19. Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- 7.2.20. Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- 7.2.21. Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
- 7.2.22. Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;
- 7.2.23. Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
- 7.2.24. Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;
- 7.2.25. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- 7.2.26. Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

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

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

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

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

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

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

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

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

Доставките на стоките по обособена позиция №1 да се извършват ежедневно в рамките на работното време на склада (от 8:00 ч. до 15:00 ч.), а по всички останали позиции доставките на стоките да се извършват три пъти седмично (понеделник, сряда и петък) или повече при възникнала необходимост (до 24 часа от заявката) в рамките на работното време на склада (от 8:00 ч. до 15:00 ч.).

*Изготвил:*