

III. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Доставка на хранителни продукти за нуждите на болничната кухня на МБАЛНП ”Св.Наум” ЕАД, гр. София по шест обособени позиции, както следва: I. Мляко и млечни продукти, II. Хляб, хлебни и тестени изделия, III. Месо, птици, риба и яйца, IV. Плодове, зеленчуци и варива; V. Консерви, конфитюр и лютеница, VI. Захар, олио и други хранителни продукти”

I. Изисквания към хранителните продукти:

1. Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и европейски стандарти, опаковани със съответната маркировка за производител и партидни номера. Маркировката следва да бъде поставяна на всеки кашон, съответно - на всяка опаковка. Да бъдат със съответния срок на годност – пресните хлебни, млечни и месни продукти да са в срок на годност към датата на доставката, а консервираните и пакетирани храни – с остатъчен срок на годност минимум два месеца след датата на доставката.

2. Хранителните продукти трябва да бъдат първо качество и да са придружени със сертификат за качество.

II. Обем на обществената поръчка.

1. Посочените в Техническата спецификация количества са „количества до”, т.е. възложителят НЕ Е длъжен да заяви за доставка цялото количество, а има право да заявява количества, съобразно действителните си нужди, но не повече от посоченото. Участниците следва да оферират цялото количество за съответната обособена позиция, за която участват.

2. Общата прогнозна стойност на всички хранителни продукти в настоящата спецификация е в размер на 174 000 лв. без ДДС. Прогнозната стойност по обособени позиции е както следва: I позиция - Мляко и млечни продукти – 48 000 лв. без ДДС, II позиция - Хляб, хлебни и тестени изделия – 46 300 лв. без ДДС; III позиция - Месо, птици, риба и яйца – 32 200 лв. без ДДС; IV позиция - Плодове, зеленчуци и варива – 28 400 лв. без ДДС; V позиция - Консерви, конфитюр и лютеница – 9500 лв. без ДДС и VI позиция - Захар, олио и други хранителни продукти – 9600 лв. без ДДС.

Участниците могат да подават оферти за една, няколко или всички обособени позиции в настоящата спецификация. Настоящата спецификация съдържа 6 обособени позиции

I. Първа обособена позиция – Мляко и млечни продукти

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Марка	Опаковка	Прогнозно количество “До”
1.	Кисело мляко 2 % - цвят бял с различни нюанси на кремав отгънък; вкус и аромат - свойствен, приятно млечнокисел. Етикетът с фирмения знак на производителя да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени дата на годност, партида и температура на съхранение. Сухо вещество – от 8,5% до 18%.	БДС 12:2010 или ТД на производителя	КГ	В пластмасови кофички по 0.400 кг	15000
2.	Прясно мляко 3 % - еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо	БДС 11-1987 или ТД на	Л	В полиетиленовн	7500

	кремав оттенък; вкус – слабо сладникав без страничен привкус; мирис- специфичен. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикирано на български език.	производителя		пликве по 1 л	
3.	Сирене краве – бяло саламурено (без саламурата) - вкус, мирис и аромат - специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция - умерено твърда, еластична.	БДС 15-2010 или ТД на производителя	КГ	В пластмасови кутни по 8 кг	1200
4.	Сирене топено /кутии х 0,140 кг/ - вкус, мирис и аромат специфични за топено сирене, без страничен привкус и мирис.	ТД на производителя	БР	В полнетиленови опаковки по 0.140 кг	2850
5.	Маргарин /0,250кг/ цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Масленост не по-малко от 82% от сухото вещество, разфасовка – пакетчета по 250 гр. Във фолирана опаковка. Водно съдържание не повече от 45% без консервиращи и багрилни вещества.	ТД на производителя	КГ	Във фолио по 0.250 кг за бройка	400
6.	Кашкавал "Витоша" вкус, мирис и аромат - специфични за узрял кашкавал без страничен привкус и мирис. Кашкавалът да бъде опакован във вакумирани полиетиленови опаковки. Сухо вещество не по- малко от 58%, масленост в сухото вещество – 45%. Срок на зреене – 60 дни	БДС 14-2010 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленови опаковки по 3 кг	230

II. Втора обособена позиция – Хляб, хлебни и тестени изделия

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно количество
1.	Хляб „Добруджа“ от 0.700 кг: нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликве; форма продълговата без странични издутини и деформации; повърхност - гладка без механични замърсявания, изпичане – добро, среда – без признаци на кисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост-равномерна; еластичност – след натискане възстановява първоначалната си форма; вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъвкване – да не се усеща	ТД на производителя	БР	пластмасови касети	25000
2.	Кнфли с мармалад -0,140 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на	ТД на производителя	Бр.	пластмасови каси	3500

	<p>производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели." Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифлн – форма – правилна –права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска –с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликоче по Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначен за контакт с храни</p> <p>Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирването и представянето на храните, Обн. ДВ бр. 102 от 12.12. 2014 г.– пластмасови каси</p>				
3.	<p>Кифла козуначена -0,140 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели."</p> <p>Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифлн – форма – правилна –права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликоче по Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирването и представянето на храните.</p>	ТД на производител	Бр.	в пластмасови каси	3500
4.	Кроасан с шоколад - 0,060	ТД на	Бр.	в	11 000

	<p>кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели."</p> <p>Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кроасан – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора -- за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.. Кроасаните да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по "Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни."</p> <p>Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.</p>	производителя		пластмасови каси	
5.	<p>Кифла макова - 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели."</p> <p>Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по Наредба № 2 за материалите и</p>	ТД на производителя	Бр.	В пластмасови каси	3000

	предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетването и представянето на храните.				
6.	Кифла с локум - 0,140 кг.; Да се използват суровини и материални от внос и българско производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламенти или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битовни цели." Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. Външен вид за кифли – форма – правилна – права, дългообразна, кръгла или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с поръска – с равномерно поръсване; цвят светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полнетиленови (микротеновни) пликове по "Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни" Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетването и представянето на храните.	ТД на производителя	Бр.	В пластмасови каси	3000
7.	Сиренка -0. 140 кг. Да се използват суровини и материални, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по "Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г." Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битовни цели." Оцет, растителна мазнина (олно) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на баници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна. Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре	ТД на производителя	БР	в пластмасови каси	3500

	<p>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. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове по “Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни” Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.</p>				
8.	<p>Кашкавалка – 0.140 кг. Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по “Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.” Вода питейна по “Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.”</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олно) по БДС, кашкавал по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на банници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна.</p> <p>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. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове по “Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.</p>	ТД на производителя	БР	В пластмасови каси	4000
9.	<p>Тутманик – 0.140 кг. Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашино пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по “Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.” Вода питейна по “Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.”</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС,</p>	ТД на производителя	КГ	В пластмасови каси	3000

	<p>извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на баници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна. 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. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе по “Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.” Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.</p>				
10.	<p>Баничка- 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по “Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.” Вода питейна по “Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.”</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител, За производство на баници с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна, вида, “дъга”. 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. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе по “Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.</p>	ТД на производителя	БР	В пластмасови каси	15000
11.	<p>Козунак -0,200 кг.; Да се използват суровини и материали от внос и българско</p>	ТД на производителя	БР	В пластмасови каси	3000

	<p>производство, които отговарят на действащите стандартизиращи регламентни или са разрешени за целта от МЗ (БДС, ТД и ТС). Пшенично брашно по ТД на производител. Мая хлебна по БДС или по ТД на производителя. Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битовни цели."</p> <p>Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или ТД на производител. Олио по БДС. Маргарин по БДС или ТД на производител. Подсладител (цикламат) разрешен за употреба от МЗ. 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 червено кафяв, равномерен или прелнащ се без прегаряния. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по "Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храна. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетването и представянето на храните.</p>				
12.	<p>Геврек - 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по "Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г." Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битовни цели."</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на Производител. Външен вид – форма кръгла. Повърхност – равномерна 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. Могат да бъдат опаковани с фолно или полиетиленови (микротенови) пликове по "Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храна. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за</p>	ТД на производител	БР	В пластмасови каси.	2000

	изискванията при етикетирането и представянето на храните.				
13.	<p>Кремка- 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по “Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.” Вода питейна по “Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.”</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на Производител. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна, вида, “дъга”. Повърхност – равномерна 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. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликосе по “Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храна. Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.</p>	ТД на производителя	БР	В пластмасови каси.	4500
14.	<p>Рогче- 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по “Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г.” Вода питейна по “Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.”</p> <p>Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител. За производство на рогче с извара може да се използва като прибавка хлебна мая в количества от 0.5 до 1% спрямо брашното. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна, вида, “дъга”. 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. Могат да бъдат опаковани с фолио или</p>	ТД на производителя	БР	В пластмасови каси.	4000

	полиетиленови (микротенови) пликове по "Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с хранн." Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.				
15	Кренвиршка- 0,140 кг.; Да се използват суровини и материали, разрешени от МЗ – брашно пшенично по ТД на производител. Сол морска, кристална, йодирана по "Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели от 30.01.2001 г." Вода питейна по "Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели." Оцет, растителна мазнина (олио) по БДС, извара по ТД на производител, захар кристал по БДС или ТД на производител. Външен вид – форма правоъгълна, триъгълна, вида, "дъга". Повърхност – равномерна 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. Могат да бъдат опаковани с фолио или полиетиленови (микротенови) пликове по "Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с хранн." Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните.	ТД на производителя	БР	В пластмасови каси.	2000
16.	Макарони и фиде от 0.400 кг. с цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.	ТД на производителя	КГ	В целофанени пликове по 0.400 кг	500

III. Трета обособена позиция – Месо, птици, риба и яйца

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно количество
1.	Телешко месо-охладено без кост, външен вид свеж, цвят червеникав, мирис специфичен за прясно месо без разкъсвания с гладка повърхност	ТД на производителя	КГ	В полиетиленови пликове до 10 кг.	600
2.	Мляно месо кайма смес 60% телешко и 40% замр. свинско месо охладено – външен вид хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини; цвят - бледокафяв до червен; вкус умерено солени; мирис - свойствен за прясно месо.	БДС или ТД на производителя	КГ	В полиетиленови торбички по 1 кг	1200

	Без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % сухото вещество до 55%.				
3.	Пилета-бутчета - замразено външен вид бледожълти без механични повреди с нето тегло около 0,150 кг. за брой.	БДС 12180-74 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленови Пликове (кашони) с нето тегло от 10 кг.	1400
4.	Риба "Скумрия", непочистена - здрава със запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба без признаци на развала.	БДС 5915-82 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленови торби от 10 кг до 20 кг	300
5.	Риба Хек - изчистена, без глави, здравасъс запазена цялост, с естествен цвят, специфичен за дадения вид; мирис след размразяване - характерен за прясна риба, без признаци на развала.	БДС 5915-82 или ТД на производителя	КГ	В полиетиленови торби от 10 кг до 20 кг	300
6.	Кренвирши телешки 100% - чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапини; цвят кафяво - червеникав; мирис - специфичен и приятен. Водно съдържание не повече от	ТД на производителя	КГ	В касетки по 14 кг	2900
7.	Яйца XL	ТД на производителя	БР	Кашон по 90 бр.	15000

IV. Четвърта обособена позиция – Плодове, зеленчуци и варива

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество
1.	Ябълки пресни - клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредителни и повреди, предизвикани от тях, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касетки; в мрежести потребителски опаковки или кашони	3100
2.	Портокали пресни - клас първи; плодове свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без 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; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касетки и кашони	300

	качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката				
3.	Банани - клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В кашони оригинални опаковки	350
4.	Кайсии пресни клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, предизвикани от тях, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касети и кашони	100
5.	Праскови пресни- клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касети и кашони	200
6.	Пъпешни пресни- клас първи, да бъдат с добро качество, цели, свежи здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна за сорта форма, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	дървени касети	350

	основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид.				
7.	Грозде прясно- клас първи - гроздове целн,зрели, чисти, незамърсени от кал, без загнили зърна, нормално развити и типични за дадения сорт; цвят - типичен за троздето, повреди - механични и от насекоми не се допускат.	БДС 1516- 78	КГ	В касетки. Във всяка касетка трябва да се поставя грозде от един сорт, сортирано по качество, големина и оцветяване	150
8.	Мандарини пресни- клас първи; плодове свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без 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; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	Пластмасови касети и кашони	300
9.	Черешн пресни- клас първи; да бъдат с добро качество – цели, свежи здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, 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; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В пластмасови касетки до 5 кг	100
10.	Домати пресни- клас първи; да бъдат с добро качество – чисти, кръгли, гладки, цели, здрави, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В пластмасови касетки или кашони	1900

	присъствие на чужди частици, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.				
11.	Краставици пресни- клас първи; да бъдат – плодове пресни, цели, здрави с дължина 30 см; чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В полнетиленови торби	1500
12.	Чушки зелени- клас първи; да бъдат с добро качество - цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност. Без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В мрежести торбички или пластмасови касетки между 10 и 15 кг	1700
13.	Зеле- клас първи; да бъдат с добро качество - цели зелки, пресни, залагерувано зеле незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големи на и окраска за сорта. без	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В чисти и здрави касетки. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт	2500

	вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.				
14.	Картофн- клас първи; да бъдат с добро качество; външен вид клубени - цели, здрави, чисти, непозеленели, непокълнати, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожница. Не позеленели, непокълнати, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.	КГ	В мрежи	2800
15.	Кромид лук клас първи; да бъдат с добро качество; 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, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.	КГ	В мрежести торбички. Във всяка торбичка се поставя лук от един и същ сорт, качество и големина	500
16.	Праз лук-клас първи с добро качество-здрав свеж чист без пръст, вредители и повреди	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.	КГ	В или пластмасови касетки	500
17.	Лук чесън-клас първи с добро качество чист, с напълно развити здрави луковици със суха обвивка без повреди и вредители, без	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.	КГ	В мрежести торбички. Във всяка торбичка се поставя лук от	40

	никакъв чужд мирис или вкус			един и същ сорт, качество и големина	
18.	Магданоз - клас първи; да бъдат с добро качество – цели, здрави, чисти, свежи, със зелен цвят, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	БР връзки	В полнетиленови торби	2000
19.	Моркови- клас първи; да бъдат с добро качество; външен вид - корено-плоди, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти с типична за сорта или търговския тип; допускат се незначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В насипно състояние в пластмасови касетки или в полиетиленови торби	1200
20.	Бамя-прясна с добро качество запазена форма и характерно оцветяване	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В насипно състояние в пластмасови касетки или в полиетиленови торби	30
21.	Тиквички- клас първи; да бъдат с добро качество на плода 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В полнетиленови торби	900
22.	Целина- клас първи; да бъдат с добро качество – цели, здрави, чисти, свежи, със зелен цвят, без вредители и повреди, предизвикани от тях,	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В полиетиленови торби или на връзки	400

	без присъствие на чужди частици, 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 продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.				
23.	Зелен боб пресен – клас първи с характерни за сорта форма и оцветяване без повишена влажност и нараняване на шушулките	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ	КГ	В кашони или касетки	100
24.	Зрял боб- да отговаря на I-во 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.	ТД на производителя	КГ	В целофан по 1 кг за бройка	650
25.	Леща- без начупени зърна и следи от вредители, чиста без наличие на примеси, да отговаря на първо качество.	ТД на производителя	КГ	В целофан по 1 кг за бройка	500
26.	Ориз- екстра качество, българско производство; едри и облен зърна с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено; без обрашяване; да не съдържа живи или мъртви вредители.	ТД на производителя	КГ	В целофан по 1 кг за бройка	450
27.	Кисело зеле на листа за сърми , буркан х 1,600 кг- цвят - светлосламest с жълтеникав оттенък; вкус - солено-кисел без страничен привкус; мирис - характерен за доброкачествено зеле.	ТД на производителя	Бр.	буркан х 1,600 кг	350
28.	Кромид лук пресен да бъде с добро качество и незасъхнали пера, без вредители и повреди предизвикани от тях	Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ.	Бр/връзки	В кашони или касетки	500
29.	Гъби пресни- външен вид - цели, затворени гуглички, без петна и други повреди; пънчето здраво, прикрепено към гугличката; вкус и мирис - специфични	ТД на производителя	КГ	Опаковка по 2 кг.	100
30.	Спанак - клас първи с характерни за сорта форма и оцветяване без повишена влажност и нараняване на листата	ТД на производителя	КГ	Полиетиленови торби	100
31	Сини сливи – сушени, клас първи с характерни форма и оцветяване, без повреди и вредители по тях;	ТД на производителя	кг	Опаковки по 1 кг.	2

V. Пета обособена позиция – Консерви, конфитюр, лютеница

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Мярка	Опаковка	Прогнозно Количество
1.	Боб зелен консерва/0,680кг/- първо качество; шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта; заливка от соли вода, отцедено тегло на зеления фасул – не по –малко от 60%	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1700
2.	Грах консерва /0.680кг/- първо качество; цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис - свойствен за зелен грах; цвят - зелен до жълто-зелен, прозрачна утайка, добре сварен, готов за директна консумация; отцедено тегло на граха – не по – малко от 65%.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1100
3.	Гъби консерва/0.680кг/- 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.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	800
4.	Гювеч,Паприкаш/0,680кг/- първо качество;липерки 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.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1000
5.	Домати консерва/0.680кг/- домати цели от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители; цвят - червен; странични примеси не се допускат.	ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	1600
6.	Краставици мариновани/0,680кг/- чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали,без механични и др. повреди, безплододръжки и остатъци от цветове; цвят - зелен до жълто-зелен, приятна хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката; заливка – прозрачна, със слаб жълтеникав оттенък.	БДС или ТД на производителя	БР	В стъклени буркани по 0.680 кг	100
7.	Конфитюр/0,300кг/- първо качество; желиран продукт с равномерно разпределени плодове, не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух,наличие на семки, костилки и плодови кожици; цвят - характерен за плода. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус- сладък или сладко- кисел; сухо	БДС или ТД на производителя	БР	Стъклени буркани 0,300 кг	120

	вещество – не по-малко от 63%; киселинност от 0,3 до 1,3%;				
8.	Лютеница/0,300кг/- първо качество еднородна, пореобразна маса от домати и печени чушки с бледо до ярко червен цвят и специфичен вкус; вкус и мирис - свойствени за вложените продукти, без странични примеси; сухо вещество – 23 до 25%; готварска сол – от 1,3 до 1,8 %.	БДС или ТД на производителя	БР	В стъклени буркани	850
9.	Плодово детско поре- първо качество без консерванти и оцветители, приготвено от цели добре узрели ненабити плодове, вкус и мирис свойствен за съответните плодове	ТД на производителя	БР	Стъклени буркани x0.190 кг	150
10.	Месно детско поре-първо качество без консерванти и оцветители, приготвено от качествено месо и зеленчуци без повреди болести и вредители	ТД на производителя	БР	Стъклени буркани x0.190 кг	150

VI. Шеста обособена позиция – Захар, олио и други хранителни продукти

№	Вид хранителни стоки	Стандарт	Марка	Опаковка	Прогнозно Количество
1.	Захар-външен вид – бяла, сухи, неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени; цвят - бял с блясък; вкус - сладък; разтворимост - пълна; чужди примеси не се допускат.	БДС 390-79 или ТД на производителя	КГ	В полнетиленови пликове по 1 кг	380
2.	Халва - цвят кремав до светло- бежов; консистенция - лесно режеща се и трошеща; без страничен привкус и мирис.	ТД на производителя	КГ	В полиетиленови пликове по 1 кг	200
3.	Олио - 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%.	БДС или ТД на производителя	Л	В пластмасови бу- тилки по 1 литър	1500
4.	Оцет/0,750 мл./- цвят жълто- оранжев до виеночервен; бистър, без утайка; кисел вкус, характерен за оцета	БДС 399-83 или ТД на производителя	БР	В пластмасови бутилки по 0,750 л	220
5.	Червен пипер-външен вид – хомогенен прахообразен продукт; вкус - специфичен за смлян пипер, без лотивина, не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага – не повече от 10%.	БДС 7541-2011 или ТД на производителя	КГ	В пликче екструдирани с полиетилен по 0.100 кг за 1брой	30
6.	Сол-първо качество; вакуумно изпарена, цвят бял; вкус - чисто солен; мирис не се допуска механични примеси не се допускат.	ТД на производителя	КГ	В полиетиленови пликове по 1 кг	250
7.	Чай кутин-съдържание – натурални плодове, билки и аромати; без	ТД на производителя	БР	В пликчета от фил-	500

	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. Опаковка – в пакетче с филтър по 1,5гр. (с или без конец) в картонени кутии.			търна хартия с или без конец; филтърните пликчета поставени в многослоен пигментно покрит картон 20x1.5 гр.	
8.	Суша чубрица/0,010 кг/- добре изсушени и наронени листа от растението „градинска чубрица”, със специфична силна миризма; аромат – благоуханен и топъл; без чужди примеси, мирис и привкус; съдържание на влагане повече от 13%..	БДС или ТД на производителя	БР.	В пликкове екструдирани с полиетилен по 0.010 кг за 1 брой	1400
9.	Каша слънчо- без механични примеси	ТД на производителя	Кутии	кутии	450
10.	Нес кафе бр./0,002 кг./- специфичен вкус и мирис без миризми на застоялост и друг страничен привкус	ТД на производителя	БР	Кутия по 48 броя	150
11.	Маслини - с гладка повърхност, без страничен вкус и привкус, на цвят черни с размер не по-малък от 1.5 см. до 2 см.	ТД на производителя	КГ	В кутии по 2,5 кг	60
12.	Брашно- пшенично тип 500 цвят светлокремав; вкус и мирис - специфични без страничен привкус на плесен и запарено; хрус при съдъкване да не се усеща.	ТД на производителя	КГ	В хартиени пликкове по 1 кг	320

Изготвили, съгласно чл. 10, ал.2, т.3 във връзка с чл. 10, ал. 1, т. 1 от Вътрешните правила за планиране, организиране и провеждане на процедури по възлагане на обществени поръчки в МБАЛНП „Св. Наум” ЕАД и контрол на изпълнението на сключените договори (в сила от 01.10.2014 г.):

1. Инструктор диетично хранен

Заличен
съгласно 33ЛД

дка Николова)

2. Гл. счетоводител (само за прогнозната стойност):

Заличен
съгласно 33ЛД

ели Начева)