

РАЗДЕЛ IX ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1. ОПИСАНИЕ НА ПРЕДМЕТА НА ПОРЪЧКАТА

Обществената поръчка включва: „Доставка на хранителни продукти за нуждите на детска градина № 79 „Слънчице“ район „Студентски“ – Столична община“

2. ОПИСАНИЕ НА ДЕЙНОСТИТЕ И ИЗИСКВАНИЯ:

Количествата на посочените видове хранителни продукти са прогнозни, приблизително необходими за едногодишен период и са съобразени със заложените в бюджета на детското заведение средства.

Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява количествата, според необходимостта на детската градина, както и да не заяви целия асортимент, според конкретните (специфични) нужди, както и съгласно изискванията на наредбите.

ВИДОВЕ И ПРЕДВИДЕНИ ГОДИШНИ ПРИБЛИЗИТЕЛНИ КОЛИЧЕСТВА

№	АРТИКУЛ	РАЗФАСОВКА	МЯРКА	ПРОГНОЗНО КОЛИЧЕСТВО
1.	Хляб "Добруджа"- утвърден стандарт	нарязан	0,830 кг., 0,650кг.	5000
2.	Хляб пълнозърнест	нарязан	0,700 кг.	3000
3.	Козунак	кг.	бр.	100
4.	Кифли	0,140 кг.	бр.	1500
5.	Кифли с извара	0,110 кг.	бр.	1500
6.	Кифли	0,025кг.	пакет- 8бр.	300
7.	Мляко кисело 2%		кг.	800
8.	Мляко прясно 2%	кутия	л.	800
9.	Мляко кисело 3,6%		кг.	5500
10.	Мляко прясно 3,6%	кутия	л.	3500
11.	Сирене по БДС или екв. без сухо мляко и растителни мазнини		кг.	900
12.	Кашкавал "Витоша" БДС или екв. без сухо мляко и растителни мазнини		кг.	700
13.	Краве масло-масленост 82% без раст.мазнини		кг.	600
14.	Извара -обезсолена		кг.	250
15.	Плодово мляко		бр.	1000
16.	Кайма -смес-тел.60%, Свинска 40%, по БДС или еквивалент		кг.	700
17.	Пиле цяло	замразено	кг.	700
18.	Пилешко бутче	замразено	кг.	100
19.	Пилешко филе	охладено	кг.	200

20.	Свинско месо обезкостено, охладено		кг.	650
21.	Пуешко месо	замразено	кг.	250
22.	Телешки шол охладен	охладено	кг.	400
23.	Заешко месо	охладено	кг.	100
24.	Риба бяла - филе/хек, мерлуза, без кожа	замразено	кг.	550
25.	Агнешко месо	охладено	кг.	50
26.	Пастет детски	0,1	бр.	700
27.	Колбас пресен		кг.	50
28.	Колбас сух		кг.	100
29.	Банани		кг.	3500
30.	Ябълки		кг.	4500
31.	Грозде		кг.	600
32.	Дини		кг.	800
33.	Череша		кг.	100
34.	Авокадо		кг.	10
35.	Кайсии		кг.	400
36.	Праскови		кг.	400
37.	Нектарини		кг.	500
38.	Круши		кг.	1000
39.	Сини сливи		кг.	300
40.	Пъпеша		кг.	500
41.	Киви		кг.	300
42.	Портокали		кг.	1000
43.	Лимони		кг.	200
44.	Мандарини		кг.	800
45.	Ягоди		кг.	200
46.	Манго		кг.	80
47.	Ананас		кг.	300
48.	Помело		кг.	80
49.	Домати пресни		кг.	700
50.	Зеле		кг.	700
51.	Картофи		кг.	2000
52.	Моркови пресни		кг.	700
53.	Краставици		кг.	1500
54.	Лук кромид		кг.	1000
55.	Лук праз		кг.	100
56.	Лук пресен	връзка	бр.	50
57.	Репички	връзка	бр.	50
58.	Целина глави		кг.	100
59.	Тиква		кг.	300
60.	Тиквички пресни		кг.	400
61.	Чушки пресни		кг.	600
62.	Спанак пресен		кг.	50
63.	Спанак замразен		кг.	150
64.	Броколи замразени		кг.	100
65.	Карфиол замразен		кг.	100
66.	Грах замразен		кг.	350

67.	Гювеч замразен		кг.	40
68.	Зеленчуци микс замразени		кг.	100
69.	Зеленчукова супа замразена		кг.	30
70.	Цвекло		кг.	80
71.	Ряпа		кг.	80
72.	Магданоз пресен	връзка	бр.	600
73.	Копър пресен	връзка	бр.	600
74.	Царевица консерва	0,25	бр.	20
75.	Нахут консерва	0,54	бр.	10
76.	Домати консерва	0,8	бр.	200
77.	Зелен фасул замразен		кг.	100
78.	Капия печена белена	0,68	бр.	100
79.	Конфитюр и мармалад над 45% плодово съдър различни видове	0,36	бр.	800
80.	Краставички кисели	0,68	бр.	100
81.	Лютеница	буркан	бр.	300
82.	Натурален сок 100% различни видове	литър	бр.	1500
83.	Паприкаш	0,68	бр.	80
84.	Кисело зеле рязано	буркан 1,7 кг.	бр.	150
85.	Корнфлейкс	1,000 кг.	бр.	-
86.	Мюсли /без ядки/	1,000 кг.	кг.	80
87.	Овесени ядки български		кг.	100
88.	Просо	0,5 кг.		5
89.	Киноа	0,250 кг.		5
90.	Ориз		кг.	500
91.	Боб зрял и белен	1 кг.	кг.	150
92.	Леща +леща лющена		кг.	200
93.	Пшеница грухана		кг.	80
94.	Сол готварска йодирана		кг.	100
95.	Мед 100% натурален	буркани	кг.	90
96.	Шарена сол	0,05кг.	бр.	80
97.	Халва - тахан		кг.	80
98.	Шоколад -течен	кутия	кг.	30
99.	Какао	0,01кг.	бр.	70
100	Стафиди		кг.	30
101	Булгур		кг.	20
102	Качамак		бр.	20
103	Бисквити "Закуска" или еквивалентни и бисквити обикновени	0,290 кг.	бр.	1000
104	Доматено пюре	0,68	бр.	70
105	Чай - плодов, билков	20 бр.в кутия	бр.	1000
106	Маслини без костилки		кг.	100
107	Оцет - винен 6%	0,7 л.	бр.	30
108	Червен пипер сладък	0,01кг.	бр.	180
109	Мая суха		бр.	30

110	Чубрица	0,01 кг.	бр.	180
111	Ванилия	0,01 кг.	бр.	600
112	Канела	0,01 кг.	бр.	150
113	Бакпулвер	0,01 кг.	бр.	300
114	Дафинов лист	0,01 кг.	бр.	40
115	Джоджен	0,01 кг.	бр.	100
116	Сода бикарбонат	0,1 кг.	бр.	100
117	Галета	0,1 кг.	бр.	250
118	Магданоз сух		бр.	10
119	Копър сух		бр.	10
120	Брашно по БДС или еквивалент	пакет 1 кг.	кг.	800
121	Нишесте натурално без оцветители	пакет 1,кг.	кг.	200
122	Кус-кус,макарони макарони-пълнозърнести		кг.	500
123	Брашно царевично		кг.	10
124	Сухар		бр.	150
125	Фиде - българско		кг.	30
126	Спагети		кг.	15
127	Захар - кристална	пакет 1,кг.	кг.	800
128	Захар пудра		кг.	80
129	Грис - пшеничен		кг.	80
130	Кори за баница	0,5 кг.	бр.	250
131	Олио - слънчогледово /бистро, без утайки и примеси/		л.	800
132	Яйца -клас А		бр.	14500
133	Кленов сироп	0,25	л.	10
134	Компот белени праскови	0,68	бр.	400
135	Домашна юфка	0,25	бр.	250
136	Чесън пресен	връзка	бр.	30
137	Чесън стар		кг.	80
138	Зелен фасул	0,68	бр.	300
139	Кроасани	0,11	бр.	600
140	Питки	0,110кг-0,140кг.	бр.	600
141	Сандвичи	0,14	бр.	600
142	Баница		кг.	150
143	Шунка пуешка		кг.	150
144	Локум	0,14	бр.	150
145	Замразени тиквички	2,5пакет	кг.	100
146	Кисело мляко с плод	0,2	бр.	400
147	Къпоолу	0,68	бр.	200
148	Боза със захар		л.	400
149	Безглутенови храни			
150	Царевично брашно	1кг	кг.	50
151	Царевичен грис	0,5кг.	кг	50
152	Хляб безглутенов	0,25	бр.	50

153	Сухар безглутенов	0,125	бр.	40
154	Макарони безглутенови	0,5	кг.	50
155	Бисквити безглутенови	0,1	бр.	50
156	Царевично нишесте	0,5	кг	50
157	Кестени		кг.	100
158	Елда	0,5	кг	100
159	Кори за баница пшенични	0,5	бр.	100
160	Амарант	0,5	кг	100
161	Тахан	Буркан	Кг.	20

Възложителят си запазва правото в определени непредвидени ситуации да поръчва и продукти, сходни на посочените по-горе, но не споменати в таблицата, доколкото същите не са изчерпателно изброени. При заявка на продукт, който не е включен в таблицата по-горе, ще се прилага % отстъпка за съответната група храни.

Навсякъде, където е посочен марка, модел, стандарт и др. подобни, следва да се счита, че възложителят ще приеме и еквивалентни на посочените продукти.

3. Общи изисквания за изпълнение и качество на доставките:

3.1 При изпълнение на поръчката следва да се спазват: Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиена на храните; Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения и Наредба № 2/07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0-3 години в детските заведения и детските кухни. Всички нормативни актове и разпоредби, гарантиращи качеството и годността на хранителните продукти, предмет на поръчката;

3.2. При всяка доставка, хранителните продукти трябва да бъдат придружени със сертификат за произход и качество, експертен лист или друг аналогичен документ, за всеки вид продукт;

3.3 Предварително опакованите храни да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя неговите характеристики. При установяване на нарушение на опаковката, хранителните продукти не се приемат;

3.4. Пакетираните храни да са етикетирани на български език, да не се допускат обозначения на етикета, които да заблуждават потребителя по отношение на вложените продукти, тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и производител, употреба и наличие на алергени, да отговарят на изискванията на Регламент (ЕС) №1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г, относно информацията за потребителите относно хранителни продукти.

3.5 Изисквания към опаковките:

3.6. Опаковките да не създават условия за замърсяване на хранителните продукти или за преминаването на опасни за здравето вещества;

3.7. При доставката опаковката да бъде с ненарушена цялост;

3.8. Доставяните хранителни продукти трябва да са етикирани на български език, не се допускат обозначения на етикета, които да заблуждават потребителя, по

отношение на вложените продукти, тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и употреба;

3.9. Доставяните хранителни продукти да бъдат с изисквания грамаж и опаковка, посочени в посочената по-горе таблица;

3.10. На етикета трябва да е обозначено съдържанието, посочено в чл. 6, ал. 1 от Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните и етикирането трябва да е извършено съгласно чл. 4, т. 1а от същата наредба;

3.11. На етикета ясно да бъде изписана крайната дата на потребление на хранителните продукти и/или датата на производство и срокът на годност на продуктите.

4. Етапи на доставката:

4.1. Обработване на заявката от детската градина;

4.2. Подготовка за експедиция;

4.3. Управление на несъответстващ продукт /мониторинг/;

4.4. Логистична схема, оптимизация на маршрутите и гаранции за последващо изпълнение през времетраенето на договора;

4.5. Транспортиране на видове хранителни продукти и съобразяване с изискванията за различен температурен режим на превоз.

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КОНКРЕТНИТЕ АРТИКУЛИ:

1. Банани - Да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2257/94 на Комисията от 16 септември 1994 г. за определяне на стандартите за качество на бананите, категория 1 и /или еквивалентно

2. Грах – ТД на производителя и/или еквивалентно: суха грах, без примеси. Пакет по 1 кг. и /или еквивалентно

3. Грозде - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г” и /или еквивалентно

4. Дини - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно

5. Домати - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г” и /или еквивалентно

6. Зеле - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС. и /или еквивалентно.

7. Кайсия - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.

8. Картофи - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент 6 (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
9. Карфиол - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
10. Киви - да отговаря на изискванията за качество в съответствие със специфичен стандарт за предлагане на пазара съгласно Регламент (ЕО) № 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и /или еквивалентно.
11. Копър пресен - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
12. Краставици пресни - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
13. Круши - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I” и /или еквивалентно.
14. Лимони - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I” и /или еквивалентно.
15. Лук праз - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и/или еквивалентно.
16. Лук пресен - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара , определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
17. Лук стар - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
18. Магданоз пресен - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОП и /или еквивалентно.
19. Майорана - ТД на производителя или еквивалентно: Еднородна маса, без чужди примеси. Мирис - характерен, силен и приятен и /или еквивалентно. Изсушена.
20. Мандарини - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I” и /или еквивалентно.

21. Моркови - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
22. Нектарини - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I и /или еквивалентно.
23. Портокали - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I” и /или еквивалентно.
24. Праскови - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I” и /или еквивалентно.
25. Пъпеши - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
26. Репи - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
27. Салати - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I” и /или еквивалентно.
28. Спанак - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
29. Тиква - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
30. Тиква белена - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: в подходяща опаковка и /или еквивалентно.
31. Тиквички - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
32. Целина пресна - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.
33. Цвекло червено - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1,

част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.

34. Череша - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г” и /или еквивалентно.

35. Чесън - Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС и /или еквивалентно.

36. Чушки - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г” и /или еквивалентно.

37. Ябълка - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г” и /или еквивалентно.

38. Ягода - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г” и /или еквивалентно.

39. Замразен грах - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: замразена грах в техническа зрялост, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими следи от примеси. Да е опакована в пакети с маса нето 450г. и /или еквивалентно.

40. Замразен царевица - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Замразена царевица: полуозрели, но не напълно узрели, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. Да е опакована в пакети с маса нето 450г. и /или еквивалентно.

41. Замразен гювеч - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. Зеленчуците да са опаковани в пакети с маса нето 450г. и /или еквивалентно.

42. Замразен зелен фасул - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по и /или еквивалентно. сорт и качество, без видими следи от примеси. Да е опакован в пакети с маса нето 450кг.

43. Замразен спанак - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси. Да е опакован в пакети с маса нето 450г. и /или еквивалентно.

КОНСЕРВИ

44. Грах консерва - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна заливка, без утайка. Добре сварен, готов за директна консумация. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени

буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

45. Гювеч - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Пиперките в една опаковка да са нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът- нарязан, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, грах. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

46. Домати консерва - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Домати цели белени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол. Цвят – червен. Мирис и вкус приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

47. Компот - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Компот от кайсии или праскови. Плодове, добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Вкус и мирис – приятни, характерни за плода, умерено сладък вкус. Бистър, еднообразен захарен сироп. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

48. Конфитюр - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис. Съдържание на плод минимум 60%, съдържание на добавена захар до 50%. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

49. Краставици (кисели) буркан - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Краставички, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветовете. Приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка - прозрачна със слабо жълт оттенък. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

50. Лютеница - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Еднороден, бледо червен до яркочервен цвят. Страничен вкус и мирис – не се допускат. Консистенция – мажеща се. Странични примеси не се допускат. Допуска се леко потъмняване на съдържанието в горния край на опаковката. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

51. Мармалад - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Допускат се единични и нетвърди частици от плода, но не и чужди примеси и /или еквивалентно.

52. Маслини - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Маслините да са с черен цвят.

53. Паприкаш - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Нарязани пиперки и домати със заливка - доматен сос, сол готварска и подправки. Вкус и мирис характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Цвят характерен за вложените продукти. Странични примеси не се установяват. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

54. Печени чушки - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: Печена, белена червена капия. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони и /или еквивалентно.

55. Сок натурален - По Технологична документация на производителя или еквивалент, съобразена със следните основни изисквания: По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Пастьоризиран плодов сок 100% плод: ананас, ябълка, портокал и др.. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1л. и /или еквивалентно.

ОБИКНОВЕНИ БИСКВИТИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бисквитите да са обикновени, произведени съгласно изискванията на Наредба № 9 от 16.09.2011г., с краве масло, с релефна повърхност, ясен отпечатък и назъбена периферия. Форма – квадратна или правоъгълна. Цвят – от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис – приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

БИСКВИТИ ТИП „ЗАКУСКА“ или еkv.

По Технологична документация на доставчика, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бисквитите да са с правоъгълна форма, тип „закуска“. Цвят – от светло бежов до светло кафяв, без прегоряване. Вкус и мирис – приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

БИСКВИТИ ЧАЕНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бисквитите да са чаени. Цвят – от светло бежов до светло кафяв, без прегоряване. Вкус и мирис – приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

БОБ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бобът да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

2. Бобът да е опакован в полиетиленови пликове, които не променят органолептичните му характеристики.

БРАШНО

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Брашното да е тип 500. Да е произведено, съгласно изискванията на Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

ВАНИЛИЯ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Ванилия х 0,02 гр.

ГАЛЕТА

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Галетата да е мляна. Да е приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол.

2. Галетата да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ГРИС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Грисът да бъде с бял до кремав цвят. Без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

2. Без оцветители.

ЖИТО / ПШЕНИЦА ГРУХАНА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Житото да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

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

ЗАХАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Само “Рафинирана бяла захар“ и „Екстра бяла захар“ БДС 390-79 или еквивалентно технологична документация на производителя при спазване на Наредбата за изискванията към захарите, предназначена за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11 септември 2002г., /ДВ, бр. 107 от 2002г./.

2. Сухи, неслепени, еднородни кристали, при пипане не лепнат, сипе се. Не се допускат бучки от неизбелена захар. Цвят – бели с блясък. Вкус – сладък, без страничен привкус, не се допуска чужди примеси.

3. 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%.

ПУДРА ЗАХАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Еднородна, финно смляна рафинирана бяла захар. Чужди примеси не се допускат. Вкус – сладък, без страничен привкус. Цвят – бял.

КАКАО

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Пълномаслено какао на прах.

КОРНФЛЕЙКС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси.

КУС КУС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. Форма – характерна за продукта. Без оцветители.

ЛЕЩА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис, присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за лещата миризми. Чужди примеси и видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

2. Опакована, етикирана и маркирована в опаковка, която не променя органолептичните ѝ характеристики, без признаци на развала, в срок на годност.

МАКАРОНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Макароните да са 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.

2. Чужди примеси не се допускат.

МАЯ СУХА

Да оговаря на следните основни изисквания:

1. по БДС или по ТД на производителя.

МЕД ПЧЕЛЕН

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пчелен мед. БДС 2673-89 или еквивалентно технологична документация на производителя. Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, без остатъци и други механични примеси и без признаци на ферментация. Характерен за меда вкус, сладък.

2. Съдържание на вода: не повече от 20%. Захароза: не повече от 5%, неразтворими във вода вещества: не повече от 0,1%. Пчелният мед да е българско производство. Диастазна активност: не по-малко от 8 по Шаде-скала.

МЮСЛИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни

изисквания:

1. Микс от овесени ядки, сушени плодове и корнфлейкс, без оцветители. Не се доставят, приемат и предлагат с признаци на видимо плесеняване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхна дейност.

НИШЕСТЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пшенично или царевично нишесте. В срок на годност.

ОВЕСЕНИ ЯДКИ НАТУРАЛНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Храните на зърнена основа, предназначени за консумация от децата във възрастта до 3 години, по отношение на състава им, трябва да отговарят на изискванията на Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, приета с ПМС № 66 от 18 март 2003г. /ДВ бр. 27 от 2003г./.

2. Фини люспи от 100% овес, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители. Без чужди примеси. Не се доставят, приемат и предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа на видимо плесеняване.

ОЛИО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Слънчогледово масло, получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране.

2. Външен вид – бистро, без утайки при 20 градуса. Да бъде първо качество със златисто жълт цвят, БДС EN ISO. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Влага не повече от 0,10%

3. Да е опаковано в PVC бутилки с вместимост 1 литър, маркирана с етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.

4. Да съответства на браншови стандарт 01/2016г.

ОРИЗ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Оризът да не е брашнясьл и без признаци на видимо плесеняване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

2. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис.

ОЦЕТ ВИНЕН 6 %

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Оцетът е винен. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Вкус и аромат – кисел, приятен вкус, характерен за оцета.

СОДА БИКАРБОНАТ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Сода бикарбонат х 0,100 гр.

2. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от влага и летливи вещества.

СОЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бял на цвят, на вкус чисто солена и без страничен мирис.
2. Готварска, екстра качество, вакуумно изпарена, йодирана сол, българско производство.

Съдържание на калиев йодат 28-55 мг/кг. Съдържание на NaCl в % не по-малко от 97,8, изразено на база сухо вещество. Влага нее повече от 0,2 %.

СПАГЕТИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Дълго макаронено изделие. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.

ФИДЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Произведено от брашно „Бяло“, „Добруджа“, „Типово“ и/или пълнозърнесто брашно.
2. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Вкус – свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Чужди примеси не се допускат.

ХАЛВА ТАХАН

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цвят – кремав до светло бежов. Вкус и мирис – ясно изразен, съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис. Консистенция - лесно режеща се и трошаща.

Строеж на разреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат.

ЧАЙ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Чай, – натурални плодове, билки и аромати. Без оцветители, овкусители и консерванти, съгласно регламент №1331/2008. 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.

2. Опаковка – в пакетче с филтър по 1,5гр. (с или без конец) в картонени кутии .

ЮФКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Макаронено изделие. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.

ЮФКА ДОМАШНА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Макаронено изделие. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.

ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Хлябът и хлебните изделия трябва да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар. Произведени от брашно „Бяло“ или „Добруджа“, без консерванти, подобрители,

оцветители и други добавки.

ХЛЯБ „ДОБРУДЖА“

1. Хлябът да е нарязан на филийки и да е произведен съгласно изискваният на Утвърден стандарт „България“ 03/2011. Да има форма – продълговата без странични издутини и деформации. Повърхност – гладка без механични замърсявания. Изпичане – добро. Състояние на средата – хомогенна , добре измесена и добре изпечена тестена маса, без признаци на клисавост. Да не се рони, да не лепне на пипане. Шупливост – равномерност. Еластичност – след натискане да възстановява първоначалната си форма.

2. Хлябът да е опакован в индивидуални полиетиленови пликкове.

□ ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

1. Хлябът да е нарязан на филийки. Брашно тип 700, пълнозърнесто брашно тип 1850, хранителни трици.

2. Да има форма – продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини от изпичането. Цвят – равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния.

Състояние на средата – хомогенна , добре измесена и добре изпечена тестена маса, без признаци на клисавост. Да не се рони, да не лепне на пипане. Признаци на картофена болест: не се допуска. Не се допуска страничен привкус и мирис. Чужди примеси не се допускат. Хрускане да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Не се допуска видимо плесеняване.

3. Хлябът да е опакован в индивидуални полиетиленови пликкове.

ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

□ КИФЛИ С МАРМАЛАД

1. 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.” 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 елипсоидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора – за изделията с порьска – с равномерно порьсване; цвят - светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.

2. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по “Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ. бр. 13/2002 г.”

3. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храни Дв бр. 62/2000 г.

□ КИФЛА КОЗУНАЧЕНА

1. 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.” . 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 преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по “Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт са храни, ДВ. бр. 13/2002 г.”

2. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храни Дв бр. 62/2000 г.

□ КИФЛА С ШОКОЛАД

1. 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.” 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 преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по “Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт са храни, ДВ. бр. 13/2002 г.”

2. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храни Дв бр. 62/2000 г.

□ КИФЛА МАКОВА

1. 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.” Подобрител по ТД на производител. Захар кристал по БДС или еквивалент или ТД на производител. Олио по БДС или еквивалент. 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 преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по “Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт са храни, ДВ. бр. 13/2002 г.”

2. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храни Дв бр. 62/2000 г.

□ КИФЛА С ЛОКУМ

1. 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.” 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 поръсване; цвят - светлокафяв до червено кафяв, равномерен или преливащ се без прегаряния.. Кифлите да са опаковани в полиетиленови (микротенови) пликове по “Наредба № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт са храни, ДВ. бр. 13/2002 г.”

2. Опаковките да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храни Дв бр. 62/2000 г.

□ СИРЕНКА

1. 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, 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 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 № 1 за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт са храни, Дв. бр. 13/2002 г.” Да се маркира с етикет, съдържащ данните съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храни ДВ бр. 62/2000 г.

СТАФИДИ СУШЕНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. По БДС или еквивалент или по ТД на производителя.
2. Стафидите да бъдат от хубави гроздови зърна: цели, зрели, чисти, незамърсени от кал, без изгнили зърна. Добре изсушени, набръчкани, със специфичен мирис. Аромат – благоуханен и топъл. Без чужди примеси, мирис и привкус. Цвят – характерен за плода. Вкус – сладък. Готови за Директна консумация. Без оцветители.
3. Да бъдат опаковани по БДС или еквивалент или по ТД на производителя.

ОРЕХОВИ ЯДКИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Ореховите ядки да се доставят изчистени от черупките. Не се допускат чужди примеси. Без оцветители. Пакетирани.
2. Да бъдат опаковани по ТД на производителя.

ЖЕЛАТИН

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. По БДС или еквивалент или по ТД на производителя.

ЕЛДА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Елдата да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси не да се установяват. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

ЛОКУМ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Локумът да бъде по БДС или еквивалент или по ТД на производителя. Съдържание – нишесте, захар, пудра захар. Аромат – благоуханен. Вкус – сладък. Без чужди примеси, мирис и привкус. Цвят – допустим по БДС или еквивалент или по ТД на производителя. Вкус – сладък. Готов за директна консумация.
2. Опакован по БДС или еквивалент или по ТД на производителя.

БАКПУЛВЕР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

КАНЕЛА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Канелата да бъде хомогенен прахообразен продукт. Да бъде със специфичен вкус и мирис. Без миризма на застоялост и странен привкус. Аромат – характерен, добре изразен.
2. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

ЦЕЛИНА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Целината да бъде клас първи. Да бъде 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.
2. Да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат с енезначителни дефекти, при условие, че продукта запазва основните си характеристики по отношение на качеството, съхраняването и търговския му вид в опаковката.

ЧЕРВЕН ПИПЕР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Червеният пипер да е хомогенен прахообразен продукт. Вкус – специфичен за смлян пипер, без лютивина. Не се допуска странен привкус. Аромат – характерен, добре изразен. Съдържание на влага – в % не повече от 10.
2. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

БОСИЛЕК

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Босилекът да бъде 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.
2. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

ШАРЕНА СОЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Шарената сол за бъде хомогенен прахообразен продукт. Със специфична миризма. Аромат – благоуханен и топъл. Без чужди примеси, миризми и привкус.
2. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

ЧУБРИЦА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Чубрицата да бъде суха и ронена. Съдържание – еднородна листна маса от растението градинска чубрица. Вкус и мирис – приятен, специфичен. Без чужди примеси.
2. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

КИМИОН

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кимионът да е хомогенен продукт. Вкус – характерен горчив. Аромат – силен и топъл. Без чужди примеси.
2. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

БУТЕР ТЕСТО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бутер тестото да съдържа брашно, малко сол, масло. Хомогенна, хрупкава и въздушна текстура.

16

2. Да е опаковано в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ МАКАРОНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Макароните да са произведени 100% от небелена пшеница 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.
2. Чужди примеси не се допускат.

ЦАРЕВИЧЕН ГРИС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Царевичният грис да съдържа смени царевични зърна. Чужди примеси не се допускат. Еднородна прахообразен продукт. Вкус – свойствен, характерен.
2. Да е опаковано в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп на влага и летливи вещества.

1.КИСЕЛО МЛЯКО – 3.6 %

Да отговаря на следните следите основни изисквания;

- 1.Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
- 2.Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 3.6% масленост.
- 3.Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент.
- 4.Продуктът да бъде опакован в пластмасови кофички с маса – нето 0.400 кг.

2.КИСЕЛО МЛЯКО – 2%

Да отговаря на следните основни изисквания:

- 1.Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
- 2.Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 2% масленост.
- 3.Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент.Продуктът да бъде опакован в пластмасови кофички е маса - нето 0.400 кг.

3.КАЙМА СМЕС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- 1.Каймата да бъде смес и да е произведена по утвърден стандарт Стара планина №01/2010.
- 2.Каймата да е охладена.

4.КАШКАВАЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010.

5.МАСЛО КРАВЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеета се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80.

6. МЕСО СВИНСКО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- 1.Свинското месо да е от бут, без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен.

Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис.

- 2.Свинското месо да е охладено.

- 3.Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

7. МЕСО ПИЛЕШКО ФИЛЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пилешкото филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата.
2. Пилешкото филе да е охладено
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

8. ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. С външен вид специфичен за пуешки бут да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис; без видими петна от кръв, с изключение на отделни малки и незабележими петна

2. Пилешкия бут да е охладен

3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

9.ПРЯСНО МЛЯКО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни

изисквания:

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.
2. Прясното мляко да има 3% масленост;
3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.
4. Продуктът да бъде опакован в УНТ кутии с вместимост I литър

10. РИБА ЗАМРАЗЕНА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от бяла риба замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
2. Филето да е замразено и се съхранява при температура в дълбочина на продукта не по-висока от -18°C.
3. Да е опакована в подходящи за транспортиране опаковки.

11. СИРЕНЕ КРАВЕ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент.

12. ШУНКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Шунка да е свинска, с розов до розово-червен цвят. Консистенция плътно-еластична. Разрезна повърхност с равномерен розово-червен цвят, без видими сухожилия и фасции.

Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво-зелен и участъци. Мирис и вкус - специфичен, приятен, без страничен мирис и привкус.

2. Шунката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

13. ЯЙЦА КОКОШИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер L.
2. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +18 °C.
3. Яйцата да са опаковани в кутии по 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

ВАЖНО ! Навсякъде в техническата спецификация, където е използван стандарт, тип, марка, модел и др. следва да се разбира или еквивалент !

В случай, че за Възложителя възникне необходимост от доставка на продукт, който не е включен в посочените по-горе групи, то същия си запазва правото да го заяви, като % на предлаганата отстъпка се определя в зависимост от това в коя група попада.

5. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА:

5.1. Продуктите от всички групи храни се доставят ежедневно при спазване на следните часове за доставка:

- (i) хляб и хлебни изделия – до 06:50 часа;
- (ii) всички останали продукти – до 09:00 часа.

5.2. Артикули от група „*Плодовете и зеленчуци и пресни подправки*“ се доставят съобразно сезона.

5.3. В случай на предявена рекламация спрямо доставените хранителни продукти, избраният за изпълнител участник следва да отстрани констатираните несъответствия до два часа, считано от момента на уведомяването.

* Два часа за отстраняване на несъответствия в случай на рекламация е заложен максимален срок от страна на Възложителя. В случай, че в техническото си предложение, участникът избран за изпълнител на обществената поръчка е предложил по-кратък срок за отстраняване на несъответствия в случай на рекламация, то той се задължава в предложението от него срок да отстрани всички констатирани несъответствия.

5.4. Доставяните хранителните продукти в детското заведение трябва да отговарят на изискванията на:

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

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

- Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;

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

- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;

- Наредба № 9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011г.;

- Наредба №16/28.05.2010 г., изм. бр.71 от 13.09.2011г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци издадена от МЗХ;

- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;

- Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;

- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;

- 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;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- 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.

5.5. Всеки доставен продукт (сухи продукти и консерви) да бъде в срок на годност, от който да не са изтекли повече от **50%** към датата на съответната доставка, а за месни, млечни, плодове/зеленчуци не повече от **75 %** към датата на доставката. По отношение на хляба и хлебните изделия (с изкл. на кори за баница), същите следва да се доставят в деня на производството им.

5.6. Доставяните хранителни продукти да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски документ, сертификат за качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти - съгласно изискванията на Закона за храните.

6. Участникът трябва да е съгласен и да приема безотказно условията на поръчката, както и да гарантира **точно** изпълнение на заявката по артикули.

7. Участникът трябва да гарантира добър търговски вид на предлаганите артикули.

8. Участникът трябва да гарантира пълна подмяна на артикулите с отклонение в качеството и да извърши пълна подмяна на хранителните продукти с негодно качество в деня на обаждането от констатиране на отклонението.

9. Участникът трябва да доставя конкретно заявените количества до крайния получател.

10. Съгласно чл.4а, ал.4 и чл.19б, ал.2 от Закона за храните се забранява в храни използвани в детското хранене да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат Генетично модифицирани организми (**ГМО**).

11. При отказ на доставка на заявени хранителни продукти от страна на изпълнителя към детското заведение, както и когато доставени хранителни продукти са с отклонение в качеството, не добър търговски вид или не етикетирани съгласно изискванията на БАБХ, се съставя протокол, който е предпоставка за прекратяване на договора с изпълнителя.

Данни за Възложителя:

ДГ № 79 „Слънчице“, гр. София, р-н “Студентски”, Студентски град ул. “Джон Ленън” № 10, тел/факс : 02/868-21-49 и тел: 02/868-13-12; 02/868-10-63.

Официални езици – Официалният език на документацията, офертите на участниците и езикът на комуникация е българският.

ФИНАНСИРАНЕ.От бюджета на ДГ № 79 „Слънчице“