



Техническа спецификация

1.Общи изисквания за изпълнение и качество на доставките

- Храните да са съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните.
- При транспортирането на храните да се спазват изискванията на Приложение II, глава IV на Регламент / ЕО/ № 852/2004 на Европейския парламент на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните /OBL139.30.04.2004г./ и изискванията на Наредба № 1/26.01.2016г. за хигиената на храните
- Превозът на хранителните продукти да се извършва по подходящ начин, който осигурява съхранението им от вредни външни въздействия, в състояние годно за консумиране и запазва температурата и хранителните им качества.
- Храните да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г.
- В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава - членка на Европейския съюз да са спазени следните изисквания:
 - Когато се касае за храни от животински произход, предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка;
 - За пристигането на пратката в България да са уведомени органите на БАБХ.
- Храните да са произведени съгласно всички действащи национални и европейски нормативни актове и Технологичната документация на фирмата производител.
- 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.
- Всеки доставен продукт да има остатъчен срок на годност не по-малко от 80 % (осемдесет процента) към датата на доставка.
- Участникът трябва да доставя конкретно заявените количества до крайния получател. При отказ на доставка на заявени хранителни продукти от страна на изпълнителя към обектите, 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.

Важно! ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА ДА СЕ СПАЗВАТ ИЗИСКВАНИЯТА НА:



- Закон за храните;
- Регламент 852/2004г. на Европейския парламент и Съвета от 29 април 2004г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент / ЕО/ 543/07.06.2011г. и на други приложими изисквания на нормативи на Българската агенция по безопасност на храните, на изискванията свързани с БДС;
- Закон за ветеринарномедицинската дейност;
- Закона за здравето и нормативните актове по прилагането му;
- Наредба № 5/25.05.2006 г. издадена на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните за хигиената на храните;
- Наредба №16/28.05.2010 г., изм. бр.71 от 13.09.2011 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци издадена от МЗХ;
- Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговията с яйца;
- Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерството на здравеопазването;
- Наредба № 4 от 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба за изискванията за бързо замразените храни;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014г.;
- Наредба № 22 от 13 октомври за условията и реда за взимане на проби от храните;
- Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиена на храните.

2 Изисквания към хранителните продукти-доставяните хранителни продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

Хляб - Добруджа -- 0,650 кг. в пластмасови касети – опакован форма- продълговата, без странични издутини и деформации, повърхност - гладка, без механични замърсявания, опакован, нарязан, произведен по утвърден стандарт.

Грис-0,500 кг. хартиени пликосе по БДС-пшеничен цвят бял до кремав, без наличие на тричени части; мирис - специфичен за пшеничния грис. Без мирис на плесен и запарено. Хрус при сдъвкване, без да се усеща. Без консерванти и оцветители.

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

1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват.
2. Да е опакована пакети по 0,200 кг.

Макаронени изделия без яйца - кус-кус, фиде, макарони, юфка, спагети - без яйца - кускус, фиде, макарони, йовка, спагети - 100% 0,400 кг. в целуфанени пликосе, съгласно БДС- от пшеница, цвят бял до жълтеникав, без признаци на недобро омесване, мирис свойствен,



вкус свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус, без консерванти и оцветители.

Брашно-пшеничено тип 500 в пакети по 1 кг. съгласно БДС-цвят светло-кремав, вкус и мирис специфични, без страничен привкус на плесен и запарено, хрус при сдъвкване да не се усеща, произведен по утвърден стандарт.

Пшеница (жито) грухана По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цвят – специфичен за съответния сорт, мирис – характерен за прясно пшенично зърно без мирис на плесен, запарено и друг несвойствен мирис; вкус – характерен за пшеницаи.

2. Да бъде опакована в пакети с маса нето 0,500 кг., съгласно БДС

II. група - ЗАКУСКИ - ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ

Козунак-0,500 кг. в индивидуална опаковка -тестен продукт произведен по технологичната документация на производителя

III. група - МЛЯКО, МЛЕЧНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ

Прясно мляко пастьоризирано 3.6 % -тетрапак 1л. Прясното мляко да има минимум 3,6% масленост.

Да отговаря на следните изисквания: за цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.

Сухо мляко "сухо частично обезмаслено мляко" или "частично обезмаслено мляко на прах" се използва за обозначаване на напълно дехидратирано мляко с масленост не по-ниска от 1,5 % от масата и по-ниска от 26 % от масата

Кисело мляко 2% масленост 0,400 кг.в пластмасови кофички -цвят бял, с различни нюанси на кремъв отенък;, вкус и аромат свойствен, приятно млечно-кисел в срок на годност, по БДС 12:2010 "Българско кисело мляко" или еквивалентен по качества.

Кисело мляко - 3.6 %, в срок на годност да отговаря на БДС 12:2010"Българско кисело мляко" 0,400 кг.в пластмасови кофички -цвят бял, с различни нюанси на кремъв отенък;, вкус и аромат свойствен, приятно млечно-кисел в срок на годност, по БДС 12:2010 "Българско кисело мляко" или еквивалентен по качества.

Сирене краве - бяло саламурено отговарящо на БДС 15:2010" Българско бяло саламурено сирене" сирене краве -в пластмасови кутии или тенекии- бяло, саламурено /без саламурата/, вкус, мирис и аромат специфичен за узряло сирене без страничен привкус и мирис.



Кашкавал от краве мляко да отговаря на БДС 14:2010"Български кашкавал" индивидуална опаковка-вкус, мисирс и аромат, специфичен за узрял кашкавал, без страничен привкус и мирис
IV.група - МЕСО, МЕСНИ ПРОИЗВЕДЕНИЯ И ДРУГИ
Пиле твърдо замразено от 1 до 1,5 кг. в полиетиленови торбички - външен вид бледо жълт, без видими механични повреди Българско производство или еквивалентно по качество производство
Пилешки бутчета- замразени над 0,400 кг. за 1 бр. в полиетиленови торбички с нето тегло на 2 броя над 0,800кг- замразени бледо жълти, без видими механични повреди, размерите отговарят за първо качество,натурални,без вода.
Пилешки дробчета замразени, без видими механични повреди, р,натурални,без вода. в полиетиленови торбички
Пилешки воденички замразени, без видими механични повреди, натурални,без вода. в полиетиленови торбички
Мляно месо смес от свинско месо най- малко 60% и телешко месо 40% полиетиленови торбички - телешко месо най-малко 40% и свинско 60%, охладено. Външен вид хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини; цвят бледо-кафяв до червен, вкус- умерено солени ,мирис - свойствен за прясното месо. произведен по технологична документация на производителя.
Кренвиши смес варено-пушен, чиста и гладка повърхност, без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят розово-кафяв, мирис специфичен и приятен произведен по технологична документация на производителя.
Малотраен колбас чиста и гладка повърхност, без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят розово-кафяв, мирис специфичен и приятен произведен по технологична документация на производителя.
Траен варено - пушен салам произведен по утвърден стандарт „Стара планина“-наливен.
Свински бут без кост в полиетиленова торбичка- замразен, състои се от полуципестия мускул, включително дисталните му части, не се допуска наличието на сланина произведен по технологична документация на производителя.
Пастет по 0,180 кг. в метални кутии -цвят еднороден, характерен за вида; еднородно смляна маса без отделяне на течност и въздушни мехурчета; вкус и мирис-приятни,специфични,произведен по технологична документация на производителя



Кюфте смес 60 гр. цвят розово-кафяв, мирис специфичен и приятен произведен по технологична документация на производителя.
Кебапче смес 60 гр. цвят розово-кафяв, мирис специфичен и приятен произведен по технологична документация на производителя.
Яйца - кокоши картонени кори по 30 броя всяка и печат на всяко яйце и печат на кашона, черупка нормална, чиста, неповредена, здрава ,отговаря на качествата на БДС.-
Риба скумрия с глави300/600 гр. полиетиленови пликосе-белезникаво, розов цвят, мирис след размразяване, характерен за прясна риба по технологична документация на производителя.
V.група - ЗАХАР, ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ, СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ И ДРУГИ
Захар кристална Пликосе по БДС- външен вид - сухи неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени, цвят - бял, вкус- сладък, разтворимост-пълна, чужди примеси не се допускат.
Халва слънчогледова 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 трошача. Строеж на рреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат. Влага не повече от 10%,
Мармалад ШИПКОВ По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Плодови мармалади без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (шипки), претърпял преработка, равномерен . Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния плод или плодове, от които е произведен, Страничен вкус и мирис не се допускат. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Допускат се неединични размазващи се сбити частици, които не са пригорими. Съдържание на плод минимум 60%, захар до 50%.
Нисесте 0,100 кг в полиетиленови пликосе по БДС-еднороден фин, прахообразен продукт, без мирис, специфичен вкус, без страничен привкус,без консерванти,без аромати,без оцветители,неразтворим в студена вода,не се допуска смесване на различни видове.
Кроасани По Технологична документация на производителя
Бисквити тип "Закуска" 0,330 кг. в полиетилен или целуфан от 0,190кг.- повърхност релефна, характерна за асортимента. Цвят светлобежов до кафяв. Повърхност при счупване с ясно изразена пореста структура. Вкус и мирис приятни - без страничен привкус; без оцветители.

**VI група - ОЛИО, ОЦЕТ, ВАРИВА, ПОДПРАВКИ И ДРУГИ**

Слънчогледово олио 10 литра с мазнини 99,9/100 - бистро без утайки; цвят светложълт до златисто жълт; вкус и мирис характерни, без странични привкуси и мирис по ТД на производителя.

Слънчогледово олио 5 литра с мазнини 99,9/100 - бистро без утайки; цвят светложълт до златисто жълт; вкус и мирис характерни, без странични привкуси и мирис по ТД на производителя.

Оцет-винен в пластмасова бутилка по 0,700 мл.- жълто-оранжев до виненео-червен бистър, без утайка; кисел вкус характерен за оцета по ТД на производителя.

Ориз качество " екстра" в полиетиленова торбичка по 1 кг.- не брашнясал, не съдържа живи или мъртви вредители; цвят бял до кремав, без мирис на мухал и запарено. Зелени и неолющени зърна не се допускат. Екстра или Първо качество по технология на ТД .

Зрял фасул бял в пакет по 1.000кг.-цели зърна, първо качество със средно големи зърна - 200-260 мм. с високи вкусови качества, без наличие на люспи, примеси и начупени зърна по технология на ТД.

Леща в пакет по 1,000кг.- първо качество със средно големи зърна, 6-7 мм., с високи вкусови качества, без наличие на люспи, примеси и начупени зърна, по технология на ТД .

Сол йодирана в полиетиленови пликове по 1,000кг.- цвят бял, вкус чисто солен; мирис не се допуска; механични примеси не се допускат по технология на ТД .

Червен пипер прахообразен БДС 0.100 кг екструдирани с полиетилен, външен вид - хомогенен прахообразен продукт; вкус - специфичен за млян пипер, без лютивина по технология на ТД .

Чубрица ронена пликове по 0,010кг., екструдирани с полиетилен, добре изсушена, без чужди примеси, мирис и привкус, характерни за подправката, по технология на ТД.

Чубрица ронена по 0,100 кг. пликове ., екструдирани с полиетилен, добре изсушена, без чужди примеси, мирис и привкус, характерни за подправката, по технология на ТД.

Джоджен фолирани пакетчета по 0,010кг.-сух, без чужди примеси, мирис и привкус, характерни за подправката по технология на ТД .

Пикантина пакетчета по 0,090кг.-сух, без чужди примеси, мирис и привкус, характерни за подправката по технология на ТД .

Бакпулвер фолирани пакетчета по 0,010кг.-сух, без чужди примеси,



Канела фолирани пликчета по 0,010кг.-цвят - светлокафяв, вкус - леко нагарчащ по технология на ТД .

Дафинов лист във фолирани пликчета по 0,010кг.-овални, продълговати листа, цвят бледокремав, мирис - специфичен, без мирис на плесен и запарено по технология на ТД.

Сода бикарбонат фолирани пликчета по 0,100кг

Лимонена киселина олирани пакетчета по 0,010кг.-сух, без чужди примеси,

Черен пипер - млян във фолирани единични пликчета по 0,010кг. -млян и пресят, цвят кафяв до черен, вкус-парливо-лютив по технология на ТД .

VII.група - ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ - ПРЕСНИ И КОНСЕРВИРАНИ И ДРУГИ

ПЛОДОВЕ- ПРЕСНИ

Ябълки пресни в насипно състояние, в пластмасови касетки,мрежести потребителски опаковки-плодове цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с вредители. Размер по най-големия диаметър - 60 мм..

Портокали в мрежести потребителски опаковки-плодове цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити с типична форма и оцветяване, без загнили части,без видими остатъци от средства за борба с вредители. Размер по най-големия диаметър - 60 мм..

Банани неопаковани-плодове цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели, без загнили части,без видими остатъци от средства за борба с вредители.

Сини сливи насипно състояние, разфасовани в дървени или пластмасови касетки плодове цели, пресни, здрави, чисти, напълно развити с типична форма и оцветяване, повреди механични и от болести не се допускат, загнили плодове не се допускат,без видими остатъци от средства за борба с вредители.

Мандарини в мрежести потребителски опаковки -плодове цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити с типична форма и оцветяване, без загнили части,без видими остатъци от средства за борба с вредители. Размер по най-големия диаметър - 60 мм..

ЗЕЛЕНЧУЦИ-ПРЕСНИ

Домати пресни **неоранжерийни** в дървени или пластмасови касети-плодове пресни,чисти, свежи, здрави, гладки, кръгли или ръбеста форма типична за сорта.

Краставици пресни **неоранжерийни** в дървени или пластмасови касети-плодове пресни, цели, здрави с дължина до 30 см, с 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, сортирани по вид и качество.



Зеле главесто прясно прясно в чисти и здрави касетки , сортирани по едно качество и сорт българско производство или еквивалентно по качество такова - цели зелки, пресни, залагерувано зеле- незавехнали,здрави,чисти, напълно оформени, плътни ненапукани с характерна форма и големина и окраска за сорта.

Пипер пресен КАПИЯ в мрежести торбички или пластмасови касети. Масата на опакования пипер не трябва да надвишава 15 кг.-плодове цели здрави, чисти с характерен за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност .

Моркови пресни в насипно състояние в дървени или пластмасови касетки-кореноплодни,пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти и с типична форма за сорта .

Картофи в насипно състояние в дървени или пластмасови касетки-клубени, цели, свежи, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожа и характерна за сорта консистенция.

Лук кромид зрял в насипно състояние в мрежести торбички.Във всяка торбичка се поставя лук от един и същ сорт,качество и големина-луковици цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени с плътна суха външна обвивка /люспа/. Повреди от болести и механични не се допускат.

Тиквички пресни в дървени или пластмасови касетки-дължина на плода от 15 до 25 см. без механични повреди с месеста част, сочна, крехка, незагрубяла, с типична за сорта оцветяване и едва оформени дребни, не кожести семки.

Спанак пресен в чисти касетки без влага-цели листа, здрави и пресни с характерна за сорта зелена окраска на листата, без замърсяване от почва, пестициди и торове, с брой на листата в розетката над 8см. и диаметър на розетката над 16 см.

Патладжани насипно състояние в дървени или пластмасови касетки , сортирани по сорт и качество с дръжки, цели здрави и чисти, с виолетова до тъмно виолетова окраска

Праз свеж и чист, добре развит, не по-малък от 80 см

ЗЕЛЕНЧУЦИ-ЗАМРАЗЕНИ

Замразен спанак бланширан,нарязан, почистен от жили и примеси, вкус и мирис - свойствен за спанак.

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

1.Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, на кубчета, млян, чист, без видими примеси.

2.Да е опакован в целофанени пликове съгласно БДС

Замразен грах Натурален, зелен,среднозърнест клас I, цвят характерен за зеленчука, без мирис на мухъл, без кисел вкус, без плесен, без повреди от болести и неприятели,



не се допускат механични примеси и вредители

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

2.Замразена грах в техническа зрялост, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими примеси.

3.Да е опакована в целофанени пликове съгласно БДС

КОНСЕРВИРАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Домати цели небелени стерилизирани - консерва в стъклен буркан по 0,680кг-цели небелени, стерилизирани, консерва - домати цели от един и същ сорт, без повреди и болести; цвят червен, странични примеси не се допускат ,без консерванти,оцветители и утайка,по технология на ТД

Домати цели небелени стерилизирани - консерва консерва в стъклен буркан по 1,700 кг-цели небелени, стерилизирани, консерва - домати цели от един и същ сорт, без повреди и болести; цвят червен, странични примеси не се допускат ,без консерванти,оцветители и утайка,по технология на ТД

Грах - консерва в стъклен буркан по 0,680кг.консерва-цели зърна, ненабити,без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис - свойствени за зелен грах, цвят - зелен до жълто зелен без консерванти,оцветители и утайка,по технология на ТД .

Зелен фасул консерва консерва в стъклен буркан по 0,680кг.-шушулки цели и нарязани, без дръжки и връхчета , без повреди и болести, с цвят характерен за сорта. Заливка почти прозрачна без утайка, без консерванти,оцветители по технология на ТД

Гювеч стерилизиран - консерва в стъклен буркан по 0,680кг.консерва-цвят,характерен за зеленчуците,претърпели технологична обработка,вкус и мирис,свойствен за вложените съставки,страничен вкус и мирис не се допуска, без утайка, без консерванти,оцветители по технология на ТД .

Стерилизиран Паприкаш - консерва – консерва в стъклен буркан по 0,680кг.-цвят на пиперките зелен-жълто зелен, слабо зачервен, цвят на домати и домати сок-червен, типичен за узрели червени домати , странични примеси не се допускат, без утайка, без консерванти,оцветители по технология на ТД.

Кисели краставички стерилизирани стерилизирани в стъклен буркан по 0,680кг.чисти, цели, ненабръчкани,неповехнали, без механични и други повреди,без плододръжки и остатъци от цветове,цвят зелен до жълто зеленпо технология на ТД

Кисело зеле буркан по 1.700кг.- цвят светло сламест - жълтеникав отенък, вкус солено-кисел, без страничен привкус. мирис-характерен за доброкачествено зеле, без консерванти и оцветители,по технология на ТД.

Гъби стерилизирани буркан по 1.700кг без страничен привкус. мирис-характерен , без консерванти и оцветители,по технология на ТД.



Гъби стерилизирани буркан по 0.680кг без страничен привкус. мирис-характерен , без консерванти и оцветители,по технология на ТД.
Лютеница в кофа по 5 кг.-еднородна пюреобразна маса, вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят бледо до ярко червен произведена по браншови стандарт, без консерванти, оцветители и подсладител,не пикантна .
Лютеница в стъклен буркан .-еднородна пюреобразна маса, вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят бледо до ярко червен произведена по браншови стандарт, без консерванти, оцветители и подсладител,не пикантна,доставка в буркани ТО.
Лютеница в стъклен буркан по 0,314кг.-еднородна пюреобразна маса, вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят бледо до ярко червен произведена по браншови стандарт, без консерванти, оцветители и подсладител,не пикантна,доставка в буркани ТО.
Доматено пюре в стъклен буркан по 0.720кг.-еднородна пюреобразна маса, вкус и мирис - свойствени за вложените съставки, цвят ярко червен, без утайка, без консерванти,оцветители по технология на ТД
ПЛОДОВИ-КОНСЕРВИ
Компоти от праскови в стъклен буркан по 0.680кг.-всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт,почистени от костилки,нарязани по един и същи начин,без тъмни петна,дефекти по повърхността,сироп-бистър,без следи от утайки и странични примеси.Цвят на плода-типичен за използвания сорт.
Компоти от сини сливи в стъклен буркан по 0.680кг.-всяка опаковка да съдържа половинки плодове,почистени от костилки и дръжки ,нарязани по един и същи начин, дефекти по повърхността,сироп-бистър,без следи от утайки и странични примеси.Цвят на плода-типичен за използвания сорт. Вкус и мирис-свойствени за компот от сини сливи.

Важно!!!Всеки доставен продукт да има остатъчен срок на годност не по-малко от 80 % (осемдесет процента) към датата на доставка.