Приложение 1

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ на ОСНОВНИТЕ ПРОДУКТИ ЗА „ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА ДВЕ ДЕТСКИ ЯСЛИ“ НА ТЕРИТОРИЯТА НА СО – РАЙОН „ПОДУЯНЕ“

Поръчката е за доставки на хранителни продукти. Продуктите следва да отговарят на посочените изисквания за качество и начин на опаковка.

I. МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ И РИБА

№ Вид хранителни стоки Стандарт Мярка Опаковка

1.Мляно месо кайма смес 50% телешко и 50% свинско месо охладено - външен вид - хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини; цвят - бледокафяв до червен; вкус умерено солен; мирис - свойствен за прясно месо. Без съдържание на соев протеин, БДС 7220-81 или ТД на производителя;

2. Пилешко филе – замразено/охладено, външен вид бледожълти без механични повреди; БДС 12180-74 или ТД на производителя; В полиетиленови пликове /тарелка/;

3. Телешки шол / Агнешко месо – охладено, външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания. БДС или ТД на производителя;

4. Заешко-охладено/замразено - чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят червеникав; мирис - специфичен и приятен. БДС 526-79 или ТД на производителя.

5. Риба- замразена, външен вид характерен за вида риба. ТД на производителя; Опакована в полиетиленов плик;

II. МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

№ Вид хранителни стоки , Стандарт, Мярка, Опаковка

1.Прясно мляко 3,6 % – 1 л. кутия/плик - еднородна течност без утайка; цвят бял със слабо кремав оттенък; вкус - слабо сладникав без страничен привкус; мирис - специфичен. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етекирано на български език. БДС 1187или ТД на производителя;

2.Кисело мляко 3,6% масленост – 400 гр. - цвят бял с различни нюанси на кремав оттенък; вкус и аромат - свойствен, приятно млечнокисел. Етикетът с фирмения знак 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 1282 или ТД на производителя,

3.Сирене краве - бяло саламурено (без саламурата) - вкус, мирис и аромат -специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Консистенция -умерено твърда, еластична. Вкус, мирис и аромат – специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. БДС 15-2010 или ТД на производителя. В метални кутии по 8 кг.

4. Кашкавал от краве мляко - 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;

5.Краве масло не по-малко от 82% масленост - цвят светложълт до бял; мирис - специфичен. Масленост като млечни мазнини, не по - малко от 82% от сухото вещество, без растителни мазнини. БДС 1383 или ТД на производителя;

III. ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

1.Хляб „Добруджа” от 0.800 кг: нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; форма продълговата без странични издутини и деформации; повърхност - гладка без механични замърсявания, изпичане –добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия

час от изпичането; шупливост –равномерна; еластичност – след натискане възстановява 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;

2. Хляб „Пълнозърнест" от 0.700 кг: нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове; форма продълговата без странични издутини и деформации; повърхност - гладка без механични замърсявания, изпичане –добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост –равномерна; еластичност – след натискане възстановява 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

IV. ТРАЙНИ ПРОДУКТИ И КОНСЕРВИ

№ Видове стоки Стандарт Мярка Опаковка

1. Слънчогледово олио с мазнини 99.9/100 - 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 1-74 или ТД на производителя; литър;

2. Оцет винен – цвят жълто-оранжев до виненочервен; бистър, без утайка; кисел вкус, характерен за оцета. БДС 399-83 или ТД на производителя;

3.Зрял фасул бял – 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;

4. Ориз: екстра качество; едри и обли зърна с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено; без обрашняване; да не съдържа живи или мъртви вредители. ТД на производителя;

5.Леща - без начупени зърна и следи от вредители, чиста без наличие на примеси, да отговаря на първо качество. ТД на производителя;

6.Сол готварска йодирана – първо качество; вакуумно изпарена, цвят бял; вкус - чисто солен; мирис не се допуска; механични примеси не се допускат. ТД на производителя.

7.Червен пипер - външен вид - хомогенен прахообразен продукт; вкус -специфичен за смлян пипер, без лютивина, не се допуска страничен привкус; аромат – характерен, добре изразен; съдържание на влага – не - повече от 10%.; БДС 466-80 или ТД на производителя;

8.Чубрица суха - добре изсушени и наронени листа от растението „градинска чубрица", със специфична силна миризма; аромат – блогоуханен и топъл; без чужди примеси, мирис и привкус; съдържание на влага - не повече от 13%; БДС ISO 7928-2 или ТД на производителя;

9. Брашно - пшенично тип 500 - цвят светлокремав; вкус и мирис - специфични без страничен привкус на плесен и запарено; ТД на производителя;

10.Чай билков: съдържание – натурални плодове, билки и аромати; без изкуствени оцветители и консерванти; външен вид – сипкава еднородна маса от ситно нарязани добре изсушени листа, стръкчета, цвят или плод; без признаци на сбиване на бучки и плесенясване, без странични примеси; цвят на чая –характерен за вида; вкус – приятен, хармоничен, без страничен мирис.Опаковка – в пакетче с филтър по 1,5 гр. (с или без конец) в картонени кутии; ТД на производителя; бр; В пликчета от филтърна хартия с или без конец; филтърните пликчета поставени в многослоен пигментно покрит картон 20x1.5 гр.

11. Сода бикарбонат ТД на производителя;

12.Захар кристална - 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 390-74или ТД на производителя;
13. Захар пудра - бяла, суха ТД на производителя;
14. Нишесте десертно - вкус - специфичен, прах с включени безвредни бои за хранителни цели, не се допуска смесването на отделни видове нишесте, боята да отговаря на аромата на есенцията. ТД на производителя;
15. Яйца кокоши размер L: яйцата да бъдат «пресни» със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от датата на снасянето им. Да са с нормална, чиста, неповредена черупка, която да е маркирана съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. и с тегло от 63 до 70гр. БДС 358-80 или ТД на производителя;
16. Лютеница – първо качество без черен пипер еднородна, пюреобразна 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;

V. ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

№ Вид хранителни стоки Стандарт Мярка Опаковка
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 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;
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 вредителите, 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;
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 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; Наредба16/28.05.2010г.на МЗХ;
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. МЗХ;
5. Круши 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; Наредба 16/28.05.2010г.на МЗХ;

6. Грозде: клас първи, да бъде с добро качество, цели, свежи здрави, чисти зърна с характерна за сорта форма, 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.

7. Грейпфрут: 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 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.

Наредба16/28.05.2010г.на МЗХ; Кг;В насипно състояние в дървени или пластмасови касетки

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 вредителите, 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;

9. Череши 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; Наредба16/28.05.2010г. на МЗХ;

10. Домати пресни оранжерийно производство – клас първи; да бъдат с добро качество – чисти, кръгли, гладки, цели, здрави, 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. Наредба 16/28.05.2010г. на МЗХ;

11. Краставици пресни оранжерийно производство: клас първи; да бъдат пресни, цели, здрави с дължина 30 см; чисти без видими следи от препарати, добре оформени 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. Наредба16/28.05.2010г. на МЗХ;

13.Зеле главесто прясно: клас първи; да бъдат с добро качество - цели зелки, пресни, залагерувано зеле – незавехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани, с характерна форма и големина и окраска за сорта. 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. Наредба16/28.05.2010г.;
В чисти и здрави касетки. Изисква се да са сортирани от едно качество и един сорт.
14. Пипер пресен: 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;
15. Моркови пресни: - клас първи; да бъдат с добро качество; външен вид – кореноплоди, 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;
В насипно състояние в дървени, пластмасови касетки или в полиетиленови торби
16. Картофи късни - клас първи; да бъдат с добро качество; външен вид -цели, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожица. Не позеленели, не покълнали, 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. Наредба16/28.05.2010г. на МЗХ;
17. Лук кромид зрял - 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 чуждичастици, 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. Наредба16/28.05.2010г. на МЗХ;
18. Домати пюре с 80% домати стерилизирани - пасирани с вкус и мирис свойствени за зрели домати; цвят - червен. ТД на производителя;
19. Грах зелен стерилизиран –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%.БДС 547-77 или ТД на производителя;
20.Зелен фасул стерилизиран – 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;
21. Магданоз пресен на връзки – 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;

22. Тиквички пресни - 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;

23.Тиква - клас първи; да бъдат с добро качество – цяла, здрава, чиста, свежа, със жълт цвят, без вредители и повреди, предизвикани по нея, 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;

24. Диетични храни – безглутеново брашно; елда; нахут, царевичен грис;

УЧАСТНИЦИТЕ СА ДЛЪЖНИ ДА СПАЗВАТ СЛЕДНИТЕ НОРМАТИВНИ АКТОВЕ:

1. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;
2. Закона за храните;
3. Наредба № 2 от 07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни;
4. Наредба № 9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата;
5. Наредба № 37 от 21.07.2009г. за здравословно хранене на учениците;
6. Наредба № 16 от 28.05.2010г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
7. Наредба № 5 от 25.05.2006г. за хигиената на храните;
8. Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологичните норми за хранене на населението;
9. Наредба № 4 от 03.02.2015г. за изискванията към използване на добавки в храните;
10. Наредба № 11 от 18.04.2002г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария;
11. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо развалящите се хранителни продукти;
12. Наредба № 21 от 15.10.2002г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни;
13. Наредба № 31 от 29.12.2003г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните;
14. Наредба № 31 от 29.07.2004г. за максимално допустимите количества замърсители в храните;
15. Наредба за изискванията към бързо замразените храни, както и с цялата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти.
16. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение в сила от 01.04.2004г. изм. ДВ, бр.86/02.11.2010г.