

## **РАЗДЕЛ II – ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ**

Доставяните хранителни продукти като качество, съдържание, производство, етикетиране, съхранение, транспортиране и др. трябва да отговарят на всички нормативни изисквания по българското законодателство, както и на изискванията от техническите спецификации по обособени позиции /по-долу/, които не изключват всички останали съгласно действащото законодателство

Изисквания за съхранение и транспортиране на хранителните продукти преди доставката им при възложителя:

1. Да се съхраняват в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина и складови вредители и съгласно всички нормативни изисквания за съхранението им съобразно спецификата на отделните хранителни продукти.

2. Да се транспортират при спазване на всички нормативни изисквания за транспортирането им съобразно спецификата на отделните хранителни продукти.

3. Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус и да влошат качеството им.

4. Към датата на доставка всеки хранителен продукт да има остатъчен срок на годност/трайност не по-малко от 80 % (осемдесет процента).

5. Всеки доставен хранителен продукт да е пакетирани и етикетиран с пълна информация съгласно Наредбата за изискванията на етикетирането и представянето на храните.

6. Всяка отделна доставка на хранителни продукти да се придружава с търговски документ със следната информация: произход и производител, изпращач, получател, дата на производство, срок на трайност, количество /съответно брой, литри, килограми и други/, сертификат за качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти съгласно изискванията на Закона за храните.

## **КОЛИЧЕСТВА И МИНИМАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ ПО ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ**

### **1. Обособена позиция № 1 „Доставка на мляко и млечни продукти“:**

№	Наименование на продукта	мярка	количество
1	Кисело мляко -0,400 кг	брой	180
2.	Масло краве – 1 кг	брой	2
3.	Кашкавал от краве мляко	кг	2
4.	прясно краве мляко	л	4

**Прясно краве мляко /пастъоризирано/**

1. Да е добито в млекопреработвателно предприятие /МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните, произведено от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на действащото европейско и национално законодателство.

2. Да не е с добавени растителни мазнини.

3. Да бъде натурална, еднородна течност, с бял слабо кремав оттенък, специфичен вкус, без страничен привкус и мирис.

4. Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий, с хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

### **Кисело краве мляко**

1. Опаковка: кофичка от 0.400 кг, върху капака на кофичката да има щемпел с дата на производството и БДС стандарт, производител и срок на годност.

2. Да е добито в млекопреработвателно предприятие /МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните, произведено от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на действащото европейско и национално законодателство.

3. Да не е с добавени растителни мазнини.

4. Да има гладка повърхност, бял цвят, плътен коагулум, приятно млечно кисел свойствен вкус характерен за краве мляко.

5. Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий, с хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

### **Кашкавал от краве мляко**

1. Опаковка: фирмена, оригинална маркировка с ненарушена цялост, върху опаковката да има щемпел с датата на производство, БДС стандарт, производител и срок на годност.

2. Да е добит в млекопреработвателно предприятие /МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните, произведен от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на действащото европейско и национално законодателство и да отговаря на изискванията на БДС 14:2010.

3. Да не е с добавени растителни мазнини.

4. Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий, с хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

### **Масло от краве мляко**

1. Опаковка: фирмена, оригинална маркировка, върху опаковката да има щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2. Да е добито в млекопреработвателно предприятие /МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на действащото европейско и национално законодателство.

3. Да има гладка чиста външна повърхност, без повреди, кехлибарено жълт цвят; гладка разрезна повърхност; специфичен вкус, мирис, аромат, съдържание на млечна мазнина 82 %, водно съдържание до 16 % и без допълнително прибавена сол.

4. Да не е с добавени растителни мазнини.

5. Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий, с хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

## **2. Обособена позиция № 2 „Доставка на месо, месни продукти:**

<b>№</b>	<b>Наименование на продукта</b>	<b>мярка</b>	<b>количество</b>
1	Кайма : телешко-60%/ свинско-40%	кг	27
2.	Пилешко бутче	кг	19
3.	Свинско месо	кг	42
4.	Кебапче -60гр.	Брой	280
5.	кюфте-60гр.	Брой	140

### **Месо на разфасовка и месо мляно - замразени**

1. Да е произведено в предприятие регистрирано по чл.12 от Закона за храните по технологична документация на производителя.

2. Мляното месо да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност, консистенцията да бъде мека и пластична, с червен цвят и мирис свойствен за прясно месо, сместа от телешко и свинско телешкото месо да е най-малко 60 %/40%. Мляното месо да бъде с ниско съдържание на мазнини /не повече от 12 % от общата маса/ и ниско съдържание на сол /не повече от 1.5 % от общата маса/, да носи идентификационна маркировка и да се транспортира в подходящи опаковки при температура от 0 до 2 градуса Целзий.

3. Транспортирането да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

### **Кебапчета, Кюфтета - замразени**

1. Да са произведени в месопреработвателни предприятия регистрирани по чл.12 от Закона за храните, отговарящи на изискванията на технологичната документация на фирмата-производител.

2. Формата на месните заготовки да бъде правилна, консистенцията мека, свойствена за формувана месна маса, повърхността да е чиста, гладка, без разкъсване, мирисът и вкусът да бъдат свойствени за вида на заготовката, месните заготовки да са произведени съгласно изискванията на Регламент /ЕО/ № 852 и 853/2004 г., да носят идентификационна маркировка съгласно тези нормативни документи и да се транспортират в подходящи опаковки при температура от 0 до 2 градуса Целзий.

3. В технологичната документация на производителя да са отбелязани и следните качествени показатели на продуктите: водно съдържание в %, съдържание на белтък в %, съдържание на мазнини в %, съдържание на съединителна тъкан в %.

4. Транспортирането на заготовките да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

### **птичи разфасовки - замразени**

1.Опаковка: вакуум с гарантиран срок на годност от фирмата-производител.

2.Да отговарят на изискванията на Регламент /ЕО/ №543/2008г., № 1234/2007г., № 853/2004г. на ЕС и Наредба № 32/23.03.06г. за окачествяване, съхранение и предлагане на месо от домашни птици. Общите изисквания за качеството на месото да отговарят на клас А-труп добре закръглен, бутчета месести, без счупени кости, без травми, несвойствени петна и оцветяване, кожа еластична и без разкъсвания, съдържанието на абсорбирана вода да не надхвърля изискванията на Приложение 7 и 8 от Регламент /ЕО/ №543/2008 г., без консерванти и маринати.

3.Транспортирането да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

### **3.Обособена позиция № 3 „Доставка на масла и мазнини;**

<b>№</b>	<b>Наименование на продукта</b>	<b>мярка</b>	<b>количество</b>
1	Олио-1 л.	л	18

#### **Олио**

1.Опаковка: бутилка от 1 литър, фирмена оригинална маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2.Да има следните показатели: външен вид – бистър, цвят – светложълт, вкус и мирис – свойствен, не се допускат примеси, включително от други масла и утайки.

3.Да се транспортира опаковано в кашони с транспортни средства съобразно нормативните изисквания.

### **4.Обособена позиция № 4 „Доставка на яйца и яйчни продукти;**

<b>№</b>	<b>Наименование на продукта</b>	<b>мярка</b>	<b>количество</b>
1.	яйца	Бр.	210

#### **Яйца**

1.Опаковките за яйца трябва да са сухи, чисти и направени от устойчив на удар материал, предпазващ яйцата от странични миризми и от влошаване на качеството. Всяка отделна опаковка на една от външните страни трябва да съдържа нанесени с четливи и неизтриваеми букви/знаци следните данни:

- наименование на продукта;
- име/фирма, седалище и адрес на управление на производителя или ветеринарно-регистрационния номер на склада за яйца;
- клас „А“ качество и тегловна категория /яйцата от клас „А” се обозначават с израза „клас „А” или с буквата „А”;

- нетно тегло и брой на опакованите яйца;
- срок на годност;
- допълнителна информация относно съхраняването в хладилник или за метода на консервация;
- обозначение на партидата.

2. Да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца /обн. ДВ бр. 7 от 22.01.2008 г./, Регламент /ЕС/589/2008 и Регламент 853/2004, като при маркировката върху черупката се използва трайно, неизмиващо се и издържашо на варене, немиришешо и безвредно за здравето мастило, което се нанася по начин, позволяващ яснота и четливост на маркировката.

3. Да се съхраняват и транспортират при температура, гарантираща безопасността им (от +5<sup>0</sup> С до +18<sup>0</sup> С) с хладилна кола.

#### **5. Обособена позиция № 5 „Доставка на риба, рибни продукти и други морски храни”;**

<b>№</b>	<b>Наименование на продукта</b>	<b>мярка</b>	<b>количество</b>
1	Бяла риба / хек	кг	31

#### **Риба - замразена**

1. Да отговаря на изискванията на Регламент /ЕО/ № 853/2004г., да е обработена, добре почистена от гръбначни кости и вътрешности, съхранявана само в предприятия регистрирани по чл.12 от Закона за храните. В случай, че произходът на рибата е от друга държава, да са спазени всички законови изисквания по отношение на граничния и ветеринарен контрол, да е замразена и транспортирана при необходимата температура, опакована с идентификационна маркировка и етикетирана.

2. Транспортирането да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.

#### **6. Обособена позиция № 6 „Доставка на зърнени храни и храни на зърнена основа”;**

<b>№</b>	<b>Наименование на продукта</b>	<b>мярка</b>	<b>количество</b>
1.	хляб – питка – 0,100 гр.	брой	1155
2.	брашно тип 500	кг	5

3.	Галета 80гр.	Бр.	20
4 .	фиде 0,400 гр.	Бр.	3
5.	ориз	кг	5

### **Хляб - питка**

1. Да е произведена по утвърденият браншови стандарт „България“, с брашно „Бяло“, „Добруджа“ с по-ниско пепелно съдържание, питейна вода, мая и сол по БДС 602-87, производителя да е регистриран по чл.12 от Закона за храните.

2. Правилно оформена питка с гладка чиста външна повърхност, без пукнатини и грапавини, добре изпечена, еластична и нелепнеща кора, добре измесен и изпечен, равномерна шупливост, приятен вкус и мирис, влага не повече от 45 %, сол процент сухо вещество до 2.2 %, не се допускат плесени, примеси и патогенни микроорганизми, при натиск с ръка да възстановява първоначалната си форма.

3. Да не съдържа оцветители и консерванти.

### **Брашно „Бяло“**

1. Опаковка: по 1 кг, фирмена, оригинална с ненарушена цялост маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2. Да има следните показатели: състав – прахообразен, външен вид - отговарящ на съдържанието, цвят – бял, вкус и мирис - свойствени, без наличие на горчив кисел или друг привкус или миризма на плесен и запарено, влага до 13.2 %, необявени хранителни добавки и заразеност не се допускат.

3. Срок на годност най-малко 9 месеца от датата на доставката.

4. Да се транспортира с транспортни средства съобразно нормативните изисквания.

### **Ориз**

1. Опаковка: пакет от 1 кг, фирмена, оригинална, с ненарушена цялост маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2. Да отговаря на Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца /обн. ДВ бр. 27 от 25.03.2003 г./.

3. Да има следните показатели: състав - еднороден, зърна без мирис на мухъл и запарено, външен вид - цели зърна, приблизително еднакви, необрашнени, цвят - бял до кремав, влага до 15 %, примеси до 0.2 %, заразеност не се допуска.

4. Да се транспортира опакован с транспортни средства съобразно нормативните изисквания.

### **Тестени изделия / фиде /**

1.Опаковка: по 0.400 кг., върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2.Да са от брашно „Бяло” и „Добруджа”, без обогатители и оцветители, със свойства за тестени изделия, вкус - без горчивина и застоялост, с минимално съдържание на сол и/или захар, свойствен мирис без странични неприсъщи миризми, цвят - бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, стъкловиден лом, състояние след сваряване - еластично, без слепвания, разкъсвания, без хрускане при дъвчене, увеличение на обема - не по-малко от 2.5 пъти.

3.Не се допускат патогенни микроорганизми, вегетативни плесени и складови вредители.

4.Да са със срок на трайност до една година от датата на производството.

5.Да се транспортират с транспортни средства съобразно нормативните изисквания.

## **7. Обособена позиция № 7 „Доставка на зеленчуци – сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирани, зеленчукови сокове;**

№	Наименование на продукта	мярка	количество
1	зеле	кг	90
2	Картофи	кг	50
3	Кромид лук	кг	20
4	моркови	кг	8
5	Домати – консерва- 0,680 кг	кг	20
6	домати	кг	60
7	краставици	кг	110

### **Зеленчуци**

1.Да отговарят на изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара на пресни зеленчуци, съгласно националното и европейско законодателство, определени в Приложение № 1, част А и Б на Регламент /ЕО/543/2011 г. и да съответстват минимум на клас 1, както и на Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, както и на Регламент /ЕО/1234/2007 г.

2.Да притежават всички основни характеристики и свойства типични за вида, сорта или търговския тип, да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и вредители.

3.Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик.

4.Пресните зеленчуци да не съдържат остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

5.Възложителят няма да приема доставки на зеленчуци с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

### **Консервирани хранителни продукти**

1.Опаковка: буркан с нетно тегло според фирмата–производител (да се посочи в ценовата оферта), с фирмена, оригинална маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2.Консервирани продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж не се приемат.

3. Да имат следните показатели:

- състав: според обявения върху етикета на всеки асортимент;

- външен вид: отговарящ на съдържанието;

- цвят: естествен, съответстващ на цветовете на използваните плодове, зеленчуци и смеси;

- вкус и мирис: приятни, съответстващи на плодския, зеленчуковия или смесен състав, без страничен привкус и мирис;

### **8. Обособена позиция № 8 „Доставка на плодове - пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади, желета и компоти:**

<b>№</b>	<b>Наименование на продукта</b>	<b>мярка</b>	<b>количество</b>
1.	банан	кг	10
2.	Натурален сок-0,250 л	Бр.	140

### **Плодове**

1. Да отговарят на изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара на пресни плодове, съгласно националното и европейско законодателство, определени в Приложение № 1, част А и Б на Регламент /ЕО/543/2011 г. и да съответстват минимум на клас 1, както и на Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, както и на Регламент /ЕО/1234/2007 г.

2. Да притежават всички основни характеристики и свойства типични за вида, сорта или търговския тип, да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и вредители.

3. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик.

4.Пресните плодове да не съдържат остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.



5. Възложителят няма да приема доставки на плодове с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

**9. Обособена позиция №9 „Доставка на захар, захарни и шоколадови изделия, мед;**

№	Наименование на продукта	к-во	мярка
1.	кроасан	брой	140
2.	Обикновенна вафла	брой	140

**Кроасан и вафла**

1. Опаковка: за един брой продукт, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2. Да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно нормативните изисквания.

**10. Обособена позиция №10 „ Доставка на подправки - пресни и изсушени”;**

№	Наименование на продукта	мярка	количество
1	Оцет – 0,700 л	брой	2
2	сол	кг	1
3	магданоз	връзка	70
4	копър	връзка	10
5	чубрица	брой	10
6	Червен пипер-0,100	брой	4
7	Дафинов лист – 5 гр.	брой	1
8	Джоджен- 10гр	брой	8
9	Черен пипер -10 гр	брой	20

**Сол**

1. Опаковка: пакет от 1 кг, фирмена, оригинална с ненарушена цялост маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2. Да е йодирана с калиев йодат и в съответствие с Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели /обн. ДВ [бр. 11](#) от 6.02.2001 г.

3. Да има следните показатели: състав - пясъкообразен, външен вид - отговарящ на съдържанието, цвят - бял, вкус - солен, влага до 6.5 %, мирис, съдържание на тежки метали и механични примеси не се допускат.

4. Да се транспортира опакована с транспортни средства съобразно нормативните изисквания.

**Оцет**

1.Опаковка: бутилка, оригинална маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2.Да е произведен чрез оцетно-кисела ферментация, предназначен за хранителни цели.

3.Да има следните показатели: външен вид – бистър, цвят – червен, вкус и мирис – свойствени, не се допускат утайки, примеси и изкуствено оцветяване.

**Дафинов лист, черен пипер, червен пипер, джоджен,  
чубрица, кервиз (целина), и други подправки**

1.Опаковка: фирмена, оригинална, с ненарушена цялост, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

**11. Обособена позиция №11 „Доставка на варива”**

№	Наименование на продукта	к-во	мярка
1.	боб	кг	10
2.	леща	кг	10

**Зрял боб, лющен зрял боб, леща и лющена леща**

1.Опаковка: фирмена, оригинална, с ненарушена цялост маркировка, върху опаковката щемпел с датата на производство, производител и срок на годност.

2.Да имат следните показатели: състав - еднороден, зърна добре развити, здрави, без мирис на мухъл и запарено, външен вид - цели зърна с не повече от 3 % примеси и влага не повече от 12 %, заразеност не се допуска.

3.Да се транспортират опаковани с транспортни средства съобразно нормативните изисквания.

**Забележка:** Посочените количества по обособените позиции са ориентировъчни и не пораждаат задължения за Община Годеч да ги закупи в прогнозния обем. Фактическото изпълнение на обществената поръчка се определя на база потреблението на целевата група.

Възложителят си запазва правото във всеки един момент от изпълнението на договора да променя количествата на продуктите по отделните обособени позиции (групи храни), но без да надвишава крайната стойност на съответната обособена позиция.