

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ

1. Обектите, в които са произведени храните да са регистрирани по чл.12 от Закона за храните.
2. Хранителните продукти да са произведени и съхранявани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004, Наредба № 5/2006 за хигиена на храните и Технологична документация (ТД) на фирмата производител. За храни от животински произход и съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004, Регламент (ЕО) № 2074/2005, Регламент (ЕО) № 2076/2005 и Технологичната документация на фирмата производител.
3. Продуктите да са етикетирани съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с НМС № 136 от 19.07.2000 година.
4. Продуктите от животински произход да носят идентификационна маркировка, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.
5. Транспортирането да се извършва в подходящи превозни средства съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004.
6. Транспортирането на храните от животински произход да се извършва със специализирани транспортни средства, когато е необходимо със хладилен режим на съхранение, регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност.
7. Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните.

8. Регламент (ЕО) 2073/2005 относно микробиологичните критерии за храните.

9. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация:

- Вида на хранителните продукти
- Количество
- Номер на партида
- Регистрационен номер на предприятието
- Количество-килограм, литър, бройка, връзка:

1. Прясно мляко - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Прясното мляко да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на регламент (ЕО) 853/2004. Прясното мляко да се съхранява и транспортира при температура от 2°C до 6°C. Прясното мляко да има 3% масленост. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремив отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. Листерия да не се установява. Продуктът да бъде опакован в пластмасова бутилка с маса – нето 1 литър.

2. Кисело краве мляко - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C. Киселото мляко да има 3% масленост. Да има гладка повърхност, бял цвят с кремив отенък, пълтен кошурум, приятен млечно кисел свойствен вкус, характерен за краве мляко. Не се допуска листерия. Продуктът да бъде опакован в полиестеронови (пластмасови) кошички с маса – нето 400 грама.

3. Краве масло - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажестя се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80. Салмонела да не се установява. Разфасовка от 125г и пергантова хартия или каширано алуминиево фолио в кашони.

4. Кашканил от краве мляко - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма, гладка чиста външна повърхност без повреди и ослезявания, с

кехлибарен жълт цвят без покритие и по-тъмножълт с покритие, гладка разрезна повърхност с еднороден строеж, еластични консистенция, специфичен вкус, мирис и аромат. Продуктът да е преминал технологичен срок на зряне. Масленост в сухото вещество % не по-малко от 45, готварска сол % от 1,00 до 2,00. Не се допуска листерия. Разфасовка: пити по 1 кг.

5. Сирене краче - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Бялото саламурено сирене да се съхранява при температура от 2°C до 6°C. Не се допускат консервиращи и неутрализиращи вещества. Сиренето да е оформено, като паралелепипедни парчета с умерено твърда консистенция, гладка разрезна повърхност, без шупли или единични такива, със специфичен вкус, саламура с бледозеленикав цвят, без неприятен мирис, без провлаченост. Не се допуска листерия. Продуктът да е с преминал технологичен срок на зряне, опакован в метални тенски с месо – нето от 14 до 16кг., със етикетатура върху тях, съгласно действащите разпоредби.

6. Извара - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Консистенция - нежна, еднородна, цвят - бял до бял с кремав оттенък; водно съдържание, в % от общата маса, при обикновено производство не повече от 78%; киселинност, не повече от 250° T. В изварата не се допуска страничен вкус и мирис. Изварата да се съхранява при температура от 0°C до 6°C. Изварата да отговаря на микробиологичните критерии залегнали в Листерия да не се установява. Изварата да бъде опакована разфасовки по 1 кг. Единични опаковки се поставят в подходящи за транспортиране опаковки (кашони, касети или др.), с етикет идентичен с този на единичните опаковки.

7. Пилешко филе – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните изисквания: без видими тлъстини, сухожилия и кости; без кожа; да не се установява салмонела.

8. Свиноско без кост и филе - По технологична документация на производителя съобразена със следните изисквания: без кожа, без видими тлъстини, сухожилия и кости; да не се установява салмонела.

9. Пуешко филе - по технологична документация на производителя, съобразена със следните изискванията: без видими тлъстини, сухожилия и кости; без кожа; да не се установява салмонела.

10. Заешко - по технологична документация на производителя, съобразена със следните изискванията: без видими тлъстини, сухожилия и кости; без кожа; да не се установява салмонела.

11. Яйца - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Яйцата са "пресни" със срок на годност не по- дълъг от 28 дни , считано от деня на спасянето , размер L., отovarящи и маркирани съгласно наредба № 1/09.01.2008г. Салмонела - да не се установява. Яйцата да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 589/2008 за определяне на подроби правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца. Яйцата да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2160/2003 относно контрола на салмонела и други специфични агенти, причиняващи зоозооли, които присъстват в хранителната верига. Яйцата са наредени на картонени кори и опаковани в кашони, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

12. Олио - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Олито трябва да е бистро, без утайки при 20°C със златистожълт цвят. Приятен свойствен мирис и вкус. Без страничен привкус и мирис. Влага и летливи вещества не повече от 0,10% . Да се получава от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Да е опаковано в чисти и сухи PVC бутилки по 1 литър.

13. Брашно - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Бяло брашно. Цвят - бял с кремав оттенък. Мирис - характерен за брашно, приятен без мирис на плесен, на запивено и/или друг несвойствен мирис. Със специфичен вкус, без горчивина, киселина или друг страничен привкус. Патогенни микроорганизми не се допускат. Влага - не повече 15%. Складови вредители не се допускат. Да бъде произведена от пшеница, не подлагана на генетична модификация. Брашното да е опаковано в нови, чисти, сухи, здрави, без страничен мирис, хартиени опаковки с нетна маса от 1 кг.

14. Жито - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Житото да не е засегнато от гниене, вредители или следи от тяхната дейност. Житото да е опаковано в нови, чисти, сухи, здрави, без страничен мирис, пакети с нетна маса от 0,500 кг.

15. Ориз - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Оризът да не е брашнест и да не съдържа живи или мъртви складови вредители. Цвят - бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Влага - не повече 15%. Видимо плесенясване да не се установява. Странични видими примеси да не се установяват. Оризът да е опаковано в пакети с нетна маса от 1 кг.

16. Грис - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Пшеничният грис да бъде получен при смилане на обикновена пшеница и отделен при мелнето вместо брашно тип 500. С бял до кремав цвят без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, приятен, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Хрускане при съдвкване да не се усеща. Патогенни микроорганизми, вегетативни плесени форми и складови вредители не се допускат. Съдържание на пепел 0.5-/-0.05%. Пшеничният грис се разфасова и опакова пакети с маса - нето до 1кг. Допустимо отклонение от обявената маса +/- 0.3%. Единичните опаковки и кашоните се съхраняват в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуски съхранение на гриса съвместно с продукти, които могат да му предадат страничен мирис. Пшеничния грис се транспортира опакован в кашонистекове с маса до 15 кг.

17. Елда - по Технологична документация на производителя съобразена със следните изисквания: да не е засегнато от складови вредители или следи от тяхната дейност; без признаци на видимо плесенясване; опаковките да са нето 0,500гр.

18. Булгур - по Технологична документация на производителя съобразена със следните изисквания: да не е засегнато от складови вредители или следи от тяхната дейност; без признаци на видимо плесенясване; опаковките да са нето 0,500гр.

19. Нишесте - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Нишесте натурално. Сипкава прахообразна, хомогенна маса, без страничен привкус и без мирис. Не се допускат чужди тела. Плесени и патогенни микроорганизми- не се допускат. Опаковано в пакети по 0,150 кг. Кашоните се съхраняват в складови помещения на тъмно и хладно място.

20. Овесени ядки - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Люспи от 100% овес, без примеси. Опаковани в пакети с маса нето 1 кг. Овесените ядки да се съхраняват в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуски съхранение на овесените ядки съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис. Овесените ядки се транспортират опаковани в кашонистекове.

21. Мюсли - По технологична документация на производителя, съобразена със следните изисквания: да не е засегнато от вредители или следи от тяхната дейност; да се съхранява в тъмни и прохладни складови помещения; да не се установява плесен; не се допускат чужди примеси; опаковките да са нето маса 0,500гр.

22. Корифлейкс - По Технологична документация на производителя съобразена със следните изисквания: да е съхранявано в тъмни и прохладни помещения; да не се установяват чужди примеси; опаковките да е нето маса 1кг. и да се транспортират в кашони.

23. Фиде - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: фиде, получено от грисово брашно, без обогатители /включително без яйца/ и без оцветители. Патогенни микроорганизми, вегетативни плесени форми, склалови вредители не се допускат. Влага не повече от 12.5%. Опаковка: Фидето да бъде в подходящи за транспортни опаковки (кашони, чупали с външна хартиена и вътрешна полнетиленова опаковка или др.) Опаковани в пакети с маса нето 0,400 кг. Фидето да се съхранява в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуска съхранение на фидето съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис. Фидето се транспортира опаковано в кашони/стекове.

24. Домашна юфка - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: домашна юфка с кремат до снетло кифяв цвят. Мирис и вкус характерни за продукта. Патогенни микроорганизми не се допускат. Опаковани в пакети с маса нето 0,200 кг. Домашната юфка да се съхраняват в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуска съхранение на домашната юфка съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис. Домашната юфка се транспортират опаковани в кашони/стекове.

25. Кус-кус - По технологична документация на производителя съобразена със следните изисквания: да е съхраняван в тъмни и прохладни складови помещения; да не е засегнат от складови вредители; цветът да е характерен за изделието; да не се установява страничен мирис.

26. Боб - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Зърна здрави, нормално развити, с присъщи за сорта форма, с бял цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Затопляне не се допуска. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Влага не повече от 14%. Фасулът да е опакован в пакети с нетна маса от 1 кг.

27. Леща - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и др. несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители, затопляне и плесени не се допускат. Влага не повече от 12.4%. Доставената леща да бъде от един и същ сорт и партидата да бъде еднородна по отношение на големината на семената. Опаковка и маркировка: Лещата да се опакова в пакети с маса нето 1 кг. Лещата да се съхранява в складови помещения на тъмно и хладно място.

28. Грах - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти на пазара, определени от европейското и националното законодателство.

29. Зелен фасул - да отговаря на изискванията на общия стандарт и специфичните изисквания на пазара, определени от европейското и националното законодателство. Зеленият фасул да бъде клас Екстра или клас I.

30. 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 минимум на СИС „клас“ I.

31. Моркови - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на СИС.

32. **Краставици** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

33. **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“ I.

34. **Зеле** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

35. **Броколи** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени от европейското и националното законодателство.

36. **Спанак** - да отговаря на общия стандарт за предлагане на пазара, съгласно националното и европейското законодателство.

37. **Тиквички** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

38. **Лук кромид, зрял** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

39. **Прял лук** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

40. Картофи

Картофи късни - да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

41. **Картофи пресни** - да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

42. **Замразен гювеч** - да отговаря на изискванията за качество на общия стандарт за предлагане на пазара, съобразно изискванията на националното и европейското законодателство. Да не съдържат консерванти, оцветители.

43. **Замразен спанак** - по Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания: замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси. Пакет 2,500 кг.

44. **Замразен зелен фасул** - по Технологична документация на производителя със следните изисквания: без видими примеси; съхраняван при определена температура - 10°-20°; без признаци на разваляне; да се транспортира в пакети от 2,5 кг.

45. **Замразени зеленчуци микс** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: замразени зеленчуци и техническа зрялост, чисти, без видими примеси. Пакет 2,500 кг.

46. **Замразен грах** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: грах в техническа зрялост, чисти, без видими следи от примеси. Пакет 2,500 кг

47. **Замрзени броколи** - по технологична документация на производителя, съобразена със следните изисквания; без признаци на развала; без чужди примеси; да се транспортира в пакети от 2,500кг.

48. **Замрзени карфиол** - по технологична документация на производителя, съобразена със следните изисквания; без признаци на развала; без чужди примеси; да се транспортира в пакети от 2,5кг; да се съхранява при температури от - 10 до - 20гр.

Консерви

49. **Домати консерва** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Домати белени цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятни, зеляти е доматиена заливка с прибавена сол. Цвят – червен. Мирис и вкус приятни, свойствени за асортименти, без страничен мирис и привкус. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в стъклени буркани с маса нето 0,680 кг с описание съдържание на опаковката. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стечове или кашони.

50. **Компот праскови** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Нарязани плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Виегър, еднообразен захарен сироп. Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми не се допускат. Опаковка - стъклен буркан 0.680 кг.

51. **Компот кайсия** - по технологична документация на производителя, съобразена със следните изисквания; да не се установява бомбаж; да не се установяват поделители; виегър, еднообразен цвят.

Подправки пресни и сухи според сезона

52. **Магданоз** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

53. **Магданоз сух** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Финно смляна подправка. Мирис - характерен. Приятен , характерен вкус. Опикуван в пакети по 1 кг.

55. **Конър** - да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на ОПС.

56. **Джоджен, сух** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Сушени и нарязани цели или нацупени листа от растението джоджен. Джодженът да има специфична, силна и приятна миризма. Без чужди мирис и вкус. Опаковани в чисти пакети по 1 кг.

57. **Червен пипер** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Червеният пипер да е получен от смелени добре изсушени пиперки. По външен вид да бъде хомогенен синец е продукт. По цвят – характерен за червения пипер. По вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Странични несвойствени примеси не се допускат. Да бъде в целуфанови или фолиеви опаковки в разфасовки от 0,100кг. Единични опаковки се поставят в кашони.

58. **Сол** - Подирина с катиен водат, в съответствие с изискванията на Наредба за изискванията към състана и характеристиките на солта за хранителни цели ДВ бр. 11 от 06.02.2011г.

59. **Конфитюр** - по Технологична документация на производителя, 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. Мезофилни анаеробни микроорганизми не се допускат – нямаме изпитване. Нарушена херметичност - не се допуска. Опаковка стъклени буркани 0,360 кг. – ягоди, смокини, череши, кайсии, сиви сливи

60. **Бисквитни-закуска** - по технологична документация на производителя съобразена със следните изисквания: да са съхранявани в хладни и тъмни помещения; да не се установява мирис на плесен; да не се установяват чужди примеси; да се транспортират в кашони; опаковките да са с нето маса 0,330гр.; да не с оцветители и подслалители.

61. **Напитки** – натурални 100% плодови и зеленчукови сокове и нектари; кайсия, ябълка, праскова, портокал, касис, череша, моркови, моркови и ябълки.

Плодов и билков чай

62. **Чай** - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Добре изсушени съцветия с прицветници и отделни цветове и прицветници. Чайт да се опакова във филтрирани пакчета по 1,5гр. Единичните опаковки да се поставят в картонени кутии по 20 броя. Влагата да е не повече от 12%. Патогенни микроорганизми, части от други растения, насекоми, личинки – не се допускат.

Плодове – според сезона

63. **Ябълки** - 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.

64. **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.

65. **Киви** - 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.

66. **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.

67. **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.

68. **Банани** - да отговарят на изискванията за качество и 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.

69. **Дини** - да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара.

70. **Череши** - 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.

71. **Тиква** - да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт 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 минимум на СПС

72. Захар - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Рафинирана захар. Суха, при пипане не лепне, силе се. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Да се състои от пречистена и кристализирана захароза, получена чрез механична и физикохимична преработка на захарно цекло или сурова тръстикова захар. Чужди примеси не се допускат. Влага не повече от 0.1%. Да е опакован в пакети с нетна маса от 1 кг.

В офертата си всеки кандидат следва да посочи следните характеристики за отделните продукти по предмета на поръчката:

- произход (производител);
- съответствие на стандарт или еквивалентно ТД;
- разфасовка;

Посочените характеристики на отделните продукти се поставят в Плик 2 „Предложение за изпълнение на поръчката“ и трябва да съответстват на изискванията на Възложителя посочени в „Техническите спецификации“ неразделна част от документацията за участие.

Кандидатът сам избира формата, с която да оферира съответствието на артикулите с техническите спецификации.

Изготвил:

