

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Хранителните продукти българско производство да се доставят чрез Изпълнителя, от предприятия производители или дистрибутори, регистрирани по Закона за храните. Хранителните продукти да отговарят на действащите БДС стандарти.

Хранителните продукти от животински произход да се доставят с хладилни автомобили, притежаващи валидни Удостоверения за регистрация на транспортно средство от компетентен орган – за превоз на всички хранителни продукти от животински произход, съгласно изискванията на Закона за ветеринарномедицинската дейност.

При транспортирането на храните се спазват изискванията на Приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, раздел IV на Наредба № 5 от 2006 г. за хигиената на храните.

Хранителните продукти от неживотински произход, да се доставят с автомобили, притежаващи валидно Удостоверение за регистрация на транспортно средство от компетентния орган към момента на регистрацията, съгласно нормативните изисквания.

Доставката на хранителните продукти ще се извършва по предварителна заявка на Възложителя или упълномощен от него представител, съгласно условията на договора и при спазване на:

1. Закон за храните;
2. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение (Приета с ПМС № 249 от 06.11.2002 г., обн. ДВ бр.107/2002 г., в сила от 01.04.2004 г., изм. ДВ, бр. 86 от 02.11.2010 г.)
3. Наредба № 5 от 25.05.2006 на МЗ за хигиена на храните
4. Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословното хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения
5. Наредба № 9 /16.09. 2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата (Обн. ДВ. бр.73 от 20 Септември 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.60 от 7 Август 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.85 от 3 Ноември 2015г.)
6. Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и всички други нормативни актове и разпоредби, гарантиращи качествено изпълнение на предмета на поръчката и качеството и годността за консумация на хранителните продукти, предмет на поръчката.
7. Периодичност на доставките:
 - „Хляб и хлебни изделия” – всеки работен ден;
 - „Месо и местни продукти, риба и яйца” – два пъти седмично;
 - „Мляко и млечни продукти” – два пъти седмично;
 - „Захарни и пакетирани изделия” – веднъж седмично;
 - „Зеленчукови и плодови консерви” – веднъж седмично;

- „Плодове и зеленчуци” – веднъж седмично

8. Следните изисквания към характеристиките на хранителните продукти по групи:

Група „Зърнени храни и храни на зърнена основа”

Групата включва следните видове хранителни продукти:

- Хляб; Макаронени изделия; Мюсли

Продуктите от групата трябва да отговарят на следните изисквания: Да се доставя само брашно: "Бяло", "Добруджа" или "Типово", произведено по утвърден стандарт, и/или пълнозърнесто брашно; Хлябът "Бял", "Добруджа" или "Типов" трябва да бъде произведен по утвърдени стандарти или пълнозърнест хляб в съответствие на показателите, заложи в ТД, без оцветители; хлебни, макаронени и тестени изделия, овесени ядки и др. Да бъдат произведени в съответствие на показателите, заложи в ТД на производителя, без оцветители; не се доставят, приемат и предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност;

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 2003 г. (ДВ бр. 27/2003 г.).

Група „Месо и месни продукти”

Вид хранителен продукт: В групата се включват: Телешко месо; Свински бут обезкостен; Кайма от месо; Пилешки бутчета;

Продуктите от тази група трябва отговарят на следните изисквания:

1. Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

2. Месните заготовки и месните продукти, трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД), в случай че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти. Храните за които няма утвърден стандарт, трябва да са произведени по технологична документация.

3. Месото от птици и лагоморфни (зайцевидни), трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС.

4. Месото от птици и птичи разфасовки, трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г.).

5. Месото да бъде пакетирано и охладено, със знак на производителя

6. Месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости;

7. Мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5% от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5% от общата маса); да се предпочита мляно телешко месо, а в смес от телешко и свинско месо телешкото месо да е най-малко 60%;

8. Месните продукти да съдържат висококачествен месен белтък, с ниско съдържание на съединителна тъкан;

9. Месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16%, а за трайните колбаси не повече от 26% от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5%, за трайните колбаси не повече от 2,2% от общата маса).

10. Не се допуска предлагане на промишлено произведени месни полуфабрикати (кебапчета, кюфтета, кърначета, наденици и др.).

11. Месото и местните продукти трябва да бъдат придружени с Протокол от изпитване.

Група „Риба”

Рибата трябва да отговаря на следните изисквания: Рибата, трябва да е получена в регламентираните обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004; да е охладена сладководна и/или морска риба; Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

Група „Яйца”

Яйцата, трябва да бъдат клас А и да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Регламент (ЕС) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ L 163, 24.6.2008 г.) и на приложение III, секция X на Регламент (ЕО) № 853/2004.; да се доставят и консумират не по-късно от 28 дни след датата на снасяне; да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °С до +18 °С).

Група „Мляко и млечни продукти”

Видове хранителни продукти, включени в групата са по-подробно описани в КСС, приложено към настоящата техническа спецификация.

Пряското мляко, киселото мляко сирената и другите млечните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

- Млечните продукти, които се предлагат в детските заведения и училищата, трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.
- Киселото мляко, да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010.
- пряското и киселото мляко да са със съдържание на мазнини от 2% до 3,6 %;
- количеството на добавените плодове, плодово пюре, сок от плодове към киселото мляко да е най-малко 6 %;
- не се допуска предлагане на подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плодов компонент, какао, овесени ядки, като подсладенето трябва да е с натурални подсладители и общото съдържание на моно- и дизахариди не трябва да е повече от 15%.
- не се допуска предлагане на прясно и кисело мляко, сирена и други млечни продукти с добавени растителни мазнини.

- Сиренето, да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15:2010, трябва да бъде добре опаковано(вакумирано). На етикета трябва да бъде обозначено името и адреса на производителя, дата на производство, срок и условия на съхранение.
- Кашкавалът да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010, трябва да бъде добре опакован(вакумиран). На етикета трябва да бъде обозначено името и адреса на производителя, дата на производство, срок и условия на съхранение.
- Млечните продукти, за които няма БДС, трябва да са произведени по ТД.

Група „Захар, захарни и шоколадови изделия, пчелен мед”

Хранителните продукти от групата трябва да отговарят на следните изисквания: За детските заведения да се доставя само "Рафинирана бяла захар" или "Екстра бяла захар" при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11 септември 2002 г. (ДВ, бр. 89 от 2002 г.).

Шоколад, отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.).

Пчелният мед трябва да отговаря на изискванията на Директива 2001/110/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно меда (ОВ L 10, 12.1.2002 г.) и Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28 август 2002 г. (ДВ, бр. 85 от 2002 г.). Пчелният мед се съхранява в плътно затворени годни опаковки (тенекни, пластмасови кофи, варели, стъклени буркани). Опаковките за съхранение трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (ОВ L 338, 13.11.2004 г.).

Група „Плодове, зеленчуци и продукти от тях (зеленчуци - сурови, сготвени, консервирани, замразени, изсушени, ферментирани, зеленчукови сокове и плодове - пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади, желета и компоти)

В групата се включват хранителни продукти, подробно описани в КСС към настоящата спецификация.

Пресните плодове и зеленчуци трябва да бъдат с хубав, свеж външен вид, да не са наранени и увехнали. Продуктите да отговарят на органолептичните показатели.

Пресните плодове и зеленчуци, трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на ЕК.

Фасулът (зелен), трябва да бъде клас "Екстра" или клас "I", в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (ОВ L 129, 11.5.2001 г.).

Консервираните продукти от плодове и зеленчуци, не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.

Не се доставят и приемат консервирани продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Плодовете конфитюри, желета, мармалади и желе-мармалади, трябва да отговарят на Наредбата за изискванията към плодovите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.).

Да бъдат доставяни само 100 % плодови и/или зеленчукови сокове, плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Плодовите напитки да са етикетирани в съответствие с Наредбата за изискванията към напитките от плодове, приета с ПМС № 219 от 24 септември 2002 г. (ДВ, бр. 94 от 2002 г.).

При доставка на продукти, производни на плодовете и зеленчуците в замразен и изсушен вид, се предлагат разрешени добавки в количества, допустими в Наредба № 4 от 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

Доматеното пюре да бъде с не по-малко от 22 % сухо вещество (като минимално 80 % от сухото вещество се формира от домати).

Лютеницата, трябва да е произведена по браншови стандарт.

Група „Масла и мазнини”

В детските заведения се предлагат само краве масло и слънчогледово масло.

Не се разрешава предлагането на храни, съдържащи:

1. мазнини извън посочените ;
2. хидрогенирани растителни мазнини;
3. растителни мазнини, за които на етикета не е посочен видът на преработката им.

Кравето масло, което се предлага, трябва да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004 и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 (ОВ, L 347, 20.12.2013 г.).

Слънчогледовото масло, трябва да е произведено по браншови стандарт.

Група „Картофи, кореноплодни и варива”

Основни видове хранителни продукти, включени в групата: 1.Картофи; 2.Моркови; 3.Репички

Картофите, кореноплодни и варивата трябва да отговарят на следните изисквания:

- **Картофите** трябва да са цели, здрави, чисти без земя и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. 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.

Не се допуска използването на гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

- **Кореноплодните зеленчукови култури** (морков, ряпа, репички и др.), трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

- **Варивата** трябва да отговарят на следните изисквания: да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди вещества; да са без вредители; да нямат увреждания от вредители; да нямат неспецифичен мирис и/или вкус; да са с цвят, характерен за продукта.

Не се допуска доставка на продукти, засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация !!!

Група „Други храни – детски храни, плодови и билкови чайове, трапезна сол”

В детските заведения се предлагат плодови и билкови чайове, които не съдържат оцветители и овкусители съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97 (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), и несъдържащи кофеин.

Сол, йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001 г. (ДВ, бр. 11 от 2001 г.).

В детските заведения не се допуска предлагането на екструдирани храни.

Всички доставяни хранителни продукти следва да са етикирани, съгласно Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните, Наредба № 23/17.05.2001 г. за условията и изискванията за предоставянето на хранителна информация при етикирането на храните.