

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ
за доставка на хляб и закуски за нуждите на
Детска градина „Иглика“, с. Кърналово, общ. Петрич

I. Общи изисквания

1. Всички хранителни продукти и свързаните с тях доставки следва да отговарят на нормативните изисквания, разписани в:

Закон за Българската агенция по безопасност на храните

Закон за ветеринарномедицинската дейност

Закон за храните

Наредба № 2 от 07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни

Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения

Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните

Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане

Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека

Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели

Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните

Наредба за предварително опакованите количества продукти

Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти

Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици

Наредба №5 от 09.02.2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните

Наредба №4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните

и всички законови и подзаконови нормативни актове, касаещи качествено изпълнение на настоящия договор.

За всяка една доставка, следва да се прилага действащия към момента на доставката нормативен акт.

2. Изпълнителят е длъжен за целия срок на договора да поддържа валидни съответните регистрации/удостоверения и др. документи, касаещи изпълнението на доставките и качеството на хранителните продукти.

3. При промяна на нормативната уредба, изпълнителят е длъжен да приведе дейността си в съответствие с тези промени и да осигури всички изискуеми разрешителни, удостоверения и др. документи, изисквани от нормативен акт за изпълнението на обществената поръчка, както и да осигури тяхната валидност през целия срок на договора.

4. Всяка стока трябва да бъде в срок на годност и да бъде съпроводена с експертен лист или сертификат за качество, документ за произход или друг аналогичен документ съгласно изискванията на Закона за храните и/или Закона за ветеринарно медицинската дейност и/или друг нормативен акт, доказващи качеството на стоката и съответствието с изискванията на възложителя съгласно настоящата техническа спецификация.

5. Хранителни продукти и изделия трябва да имат добър търговски вид.

6. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката трябва да бъде не по-малък от 80%. Не се допускат храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност.

7. Опаковките на хранителните продукти и изделия да отговарят на нормативните изисквания, като не позволяват:

- замърсяване или преминаване в храните на чужди и опасни за здравето на човека вещества;

- промяна на хранителните продукти и изделия;
- при съхранение и използване по предназначение да се отделят в хранителните продукти и изделия съставки в количества, представляващи опасност за човешкото здраве и не променят външния вид, мирис, вкус и състав на продуктите.

При установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от възложителя.

8. Етиктирането на хранителните продукти и изделия трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат следните данни, написани на български език: наименованието, под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки; обозначение, че храната или определена нейна съставка е произведена от генетично модифицирана соя или генетично модифицирана царевица; срока на минимална трайност, а при бързо развалящите се храни - срока на трайност; специалните условия за съхранение на храната; нетното количество на предварително опакованите в отсъствие на потребителя храни, следвано от символа на единиците за измерване на маса; името/фирмата, седалището и адреса на управление на производителя или на лицето, което опакова или което продава храна, опакована преди продажбата; произхода на храната или наименованието на региона, където е произведена, когато липсата на тези данни може да заблуди потребителя; при храни от внос се посочва държавата производител, а когато храната е била преработена в друга държава и това е довело до промяна в естеството ѝ, върху етикета като страна на произход се обявява страната, в която е извършена преработката; указание за употреба, в случай че потребителят не може да ползва храната без него; маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи.

II. Специфични изисквания към доставките на хляб и закуски

1.1. Хлябът трябва да бъде произведен по утвърден стандарт. Пълнозърнестият хляб да е без оцветители.

1.2. Предлагащият хляб и хлебни изделия да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар.

1.3. Хлябът и закуските да са произведени в деня на доставката.

III. Описание на отделните видове артикули и технически характеристики:

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Хляб „Бял“ 0.830 кг.	бр.	Произведен по УС 02/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
2.	Хляб „Типов“, 0.830 кг.	бр.	Произведен по УС 04/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
3.	Хляб „Добруджа“, УС 03/2011 г. 0.830 кг.	бр.	Произведен по УС 03/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
4.	Хляб пълнозърнест, 0.500 кг.	бр.	Нарязан на филии, опакован.
5.	Баницаот брашно „Бяло“ със сирене, 0.100 кг.	бр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно „Бяло“ по УС 01/2011г., сол, масло слънчогледово, сирене краве бяло саламурено БДС.
6.	Баницаот брашно „Бяло“ с праз, 0.100 кг.	бр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно „Бяло“ по УС 01/2011г., сол, масло слънчогледово, праз.
7.	Баницаот брашно „Бяло“ с тиква, 0.100 кг.	бр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно „Бяло“ по УС 01/2011г., сол, масло слънчогледово, тиква и захар.
8.	Кифла със сирене, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и сирене краве бяло саламурено БДС. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
9.	Кифла с мармалад, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и мармалад. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
10.	Кифла с шоколад, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и шоколад. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
11.	Козунак, 0.500 кг.	бр.	Произведен от козуначено тесто с брашно, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Поставен в индивидуална опаковка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
12.	Козуначена кифла, 0.100 кг.	бр.	Произведена от козуначено тесто с брашно, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост,

			патогенни микроорганизми и плесени.
13.	Козуначена кифла с плодов пълнеж, 0.100 кг.	бр.	Произведена от козуначено тесто с брашно, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и плодов пълнеж. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
14.	Милинка, 0.100 кг.	бр.	кръгла форма, на сектори. Произведена от брашно, мая, сол, масло слънчогледово, прясно масло краве, кисело мляко, сирене бяло краве саламурено БДС, яйца. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
15.	Кашкавалка, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, сол, масло слънчогледово, масло краве прясно, сирене бяло краве саламурено БДС, кисело мляко, яйца и настърган кашкавал. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
16.	Тутманик, 0.120 кг.	бр.	Триъгълна форма. Произведен от брашно, мая, сол, масло слънчогледово, масло краве прясно, сирене бяло краве саламурено по БДС, яйца. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
17.	Щрудел с ябълки и орехи, 0.100 кг.	бр.	Произведен от тънко разточени тестени листа от брашно, сол, масло слънчогледово, ябълки и орехи. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
18.	Реване, 0.500 кг.	бр.	Произведено от брашно, яйца, захар, вода, мазнина, есенция.