

# ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ И ИЗИСКВАНИЯ

## 1. Доставка на хранителни продукти следва да отговарят на действащите към момента нормативни актове:

1.1. Закон за храните;

1.2. 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 (загл. доп. - дв. бр. 60 от 2012 г., изм. - дв. бр. 85 от 2015 г., в сила от 03.11.2015 г.), в сила от 20.09.2011 г., издадена от Министерството на земеделието и храните, 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.;

1.3. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, в сила от 05.02.2016 г., издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016г.;

1.4. Наредба № 2 от 7 март 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, в сила от 01.09.2013 г., издадена от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.28 от 19 Март 2013г.;

1.5. Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, в сила от 15.09.2011 г., издадена от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.65 от 23 Август 2011г.;

1.6. Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.63 от 2 Август 2005г.;

1.7. Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, в сила от 08.06.2010 г., издадена от Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010г., изм. ДВ. бр.71 от 13 Септември 2011г., доп. ДВ. бр.44 от 17 Май 2013г.;

1.8. Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека (загл. изм. - дв. бр. 100 от 2013 г., в сила от 19.11.2013 г.), в сила от 12.07.2003 г., приета с ПМС № 219 от 24.09.2002 г., Обн. ДВ. бр.94 от 4 Октомври 2002г., изм. ДВ. бр.1 от 6 Януари 2004г., изм. ДВ. бр.12 от 8 Февруари 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.100 от 19 Ноември 2013г., доп. ДВ. бр.102 от 12 Декември 2014г.;

1.9. Наредба № 31 от 29 юли 2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните, издадена от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.88 от 8 Октомври 2004г., изм. ДВ. бр.51 от 23 Юни 2006г.;

1.10. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, в сила от 01.04.2004 г., приета с ПМС № 249 от 06.11.2002 г., Обн. ДВ. бр.107 от 15 Ноември 2002г., изм. ДВ. бр.69 от 23 Август 2005г., изм. ДВ. бр.15 от 16 Февруари 2007г., изм. ДВ. бр.75 от 18 Септември 2007г., изм. ДВ. бр.47 от 22 Юни 2010г., изм. ДВ. бр.86 от 2 Ноември 2010г.;

1.11. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните, в сила от 13.02.2015 г., издадена от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015г.;

1.12. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се продукти, издадена от Министерството на народното здраве и Националния аграрно-промишлен съюз, Обн. ДВ. бр.83 от 19 Октомври 1984г.;

1.13. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, в сила от 13.12.2014 г., приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., Обн. ДВ. бр.102 от 12 Декември 2014г.;

1.14. Български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти или Европейско техническо одобрение (със или без ръководство), или Признати национални технически спецификации (национални стандарти).

*\*Забележка: В детските заведения се използват храни, които отговарят на изискванията за качество и безопасност съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане. Храните се придружават с документи, доказващи тяхната безопасност, съгласно действащото законодателство.*

## 2. Опаковка:

2.1. Опаковките да не създават условия за замърсяване на хранителните продукти или за преминаването на опасни за здравето вещества;

2.2. При доставката опаковката да бъде с ненарушена цялост;

2.3. Доставяните хранителни продукти трябва да са етикирани на български език, не се допускат обозначения на етикета, които да заблуждават потребителя, по отношение на вложените продукти, тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и употреба;

2.4. Доставяните хранителни продукти да бъдат с изисквания грамаж и опаковка, посочени в Описанието, което е неразделна част от документацията;

2.5. На етикета трябва да е обозначено съдържанието, посочено в **Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните**, в сила от 13.12.2014 г., приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., Обн. ДВ. бр.102 от 12 Декември 2014г., а етиктирането трябва да е извършено съгласно същата наредба.

2.6. На етикета ясно да бъде изписана крайната дата на потребление на хранителните продукти и/или датата на производство и срокът на годност на продуктите.

2.7. При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

### **3.Изисквания за качество:**

3.1. Доставка да се придружава от сертификат за произход и качество на всички хранителни и продукти.

3.2. Предварително опакованите продукти да са в опаковка, която предпазва от външно замърсяване и не променя органолептичните им показатели.

3.3. Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

3.4. Не се допускат храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност.

3.5. Не се допускат храни обработени с йонизиращи лъчения.

3.6. Всяка партида храни се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ за качество и безопасност.

3.7. **Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датите на доставка трябва да бъде не по-малък от 2/3 общия срок на годност на продукта, считано от датата на доставка и издаване на фактура.**

3.8. Доставките да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания.

#### **3.9. Участникът се задължава:**

3.9.1. Да гарантира добър търговски вид на предлаганите артикули;

3.9.2. Да бъде в състояние да доставя конкретно заявените количества до крайния получател в договорените срокове, съобразени със зададените заявки;

3.9.3. Да гарантира пълна подмяна на артикулите с отклонение в качеството. При транспортирането на храни за детските заведения следва да се спазва изискването на **чл. 5 от 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.**

3.10. Предлаганите хранителни продукти следва да не съдържат генетично модифицирани организми (ГМО), съгласно чл. 4а, ал. 4 и чл. 19б, ал. 2 от **Закона за храните**.

3.11. Доставяните пресни плодове и зеленчуци трябва да са клас на качество I, да са от сортове, предназначени за консумация в пряко състояние, да са цели, здрави, свежи на външен вид, без повреди, причинени от вредители и да отговарят на изискванията на **Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци**, в сила от 08.06.2010 г., издадена от Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010г., изм. ДВ. бр.71 от 13 Септември 2011г., доп. ДВ. бр.44 от 17 Май 2013г. Не се допуска доставката на плодове и зеленчуци, които са загнили, развалени и негодни за консумация.

### **4. Изисквания за доставка:**

4.1 Доставяните хранителни продукти задължително следва да бъдат придружени от сертификати за произход, сертификати за качество и безопасност, съгласно нормативните изисквания и означен срок на годност. При доставката следва да се спазват стриктно всички санитарно-хигиенни изисквания.

4.2. Доставяните храни следва да са с качество съгласно настоящата спецификация, с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, санитарно-ветеринарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз, и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания, свързани с производството и търговията с храни.

4.3. Не се допуска доставката на развалени и негодни за консумация хранителни продукти.

4.4. Транспортирането на хранителни продукти да се извършва съгласно Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, в сила от 05.02.2016 г., издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016г. и 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 (загл. доп. - дв. бр. 60 от 2012 г., изм. - дв. бр. 85 от 2015 г., в сила от 03.11.2015 г.), в сила от 20.09.2011 г., издадена от Министерството на земеделието и храните, 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.

4.5. Участниците следва да разполагат със собствено или наето транспортно средство за превоз на хранителни продукти, притежаващо удостоверение за регистрация, издадено от съответния компетентен орган, за превоз на хранителни продукти.

4.6. Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните, и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им.

4.7. Използваните съдове и отделенията на превозните средства да не се използват за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.

4.8. Когато по едно и също време превозните средства се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, при необходимост да се осигуряват условия за ефективното им разделяне.

4.9. Когато при доставката на хранителни продукти се установи, че хранителен продукт не отговаря на изискванията описани в настоящата техническа спецификация и договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, директорът на заведението или друг служител, определен от него, има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговаряща като съдържание, количество и качество на договорените. Конкретните условия за реализиране на рекламация са подробно разписани в проектите на договори за доставки, приложени към документацията за участие в настоящата обществена поръчка.

4.10. В складовете на детските градини - крайни получатели се доставя и приема само продукция, отговаряща на нормативните изисквания и настоящата техническа специфика, както и на изискванията на технически спецификации/технологична документация (ТСТД) на производителя.

4.11. Доставяните стоки следва да бъдат придружени със сертификат за качество и/или документ от акредитирана лаборатория за изпитване и контрол и/или техническа документация и/или ветеринарно свидетелство и/или разрешително от БАБХ, транспортен лист и/или еквивалентно в зависимост от вида на доставения продукт.

4.12. Доставяните стоки следва да бъдат придружени от документ, удостоверяващ произхода на храната, и документ, удостоверяващ съответствието и безопасността ѝ.

4.13. Доставяните стоки следва да бъдат придружени от документ, изхождащ от производителя, че съответстват на Български стандарти или еквивалент.

4.14. Доставяните стоки следва да бъдат придружени от документ, удостоверяващ липсата на остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

**5. Хранителни продукти: „Пресни плодове и зеленчуци“:** Настоящият списък с хранителни продукти служи за подготовка на офертата от участника и съдържа информация относно вида, качеството и разфасовките на хранителните продукти от поръчката, както следва:

№	Стока	Технически спецификации за продукта	Разфасовка
1	Банани	клас на качество I, твърди, с цяла дръжка, без гъбични поражения или изсъхване, без набивания, без повреди, дължащи се на ниски температури, с отстранен плодник	кг.
2	Портокали	клас на качество I, без набивания, без повреди, дължащи се на ниски температури, зрели	кг.
3	Мандарини	клас на качество I, без набивания, без повреди, дължащи се на ниски температури, зрели	кг.
4	Лимони	клас на качество I, без набивания, без повреди, дължащи се на ниски температури, зрели	кг.
5	Киви	клас на качество I, без повреди, дължащи се на ниски температури, зряло	кг.
6	Праскови	клас на качество I, зрели, без набивания	кг.
7	Кайсии	клас на качество I, зрели, без набивания	кг.
8	Череши	клас на качество I, с цели, зрели и твърди плодове, с дръжка, без	кг.

		петна и напуквания, без набивания	
9	Круши	клас на качество I, от сортове с едри плодове, зрели, без груба ръждивост по кожата. без набивания	кг.
10	Сливи	клас на качество I, от едроплодни сортове, без набивания, зрели, твърди	кг.
11	Ябълки	клас на качество I, зрели, без набивания	кг.
12	Грозде десертно	клас на качество I, с цели. зрели и твърди зърна	кг.
13	Диня	клас на качество I, твърда и достатъчно узряла, неразцепена	кг.
14	Пъпеш	клас на качество I, твърд. зрял. без набивания	кг.
15	Тиква	клас на качество I, твърда, зряла, без набивания	кг.
16	Домати	клас на качество I, търговски вид 'кръгли'. сравнително твърди, зрели, без пукнатини и видим зелен пръстен около плодната дръжка	кг.
17	Краставици	клас на качество I, твърди, без горчив привкус и почти прави	кг.
18	Зеле	клас на качество I, без признаци на цъфтеж, с плътно прилепнали листа, без шреди от измръзване	кг.
19	Картофи	клас на качество I, твърди, без: прораствания, кафяви петна, пукнатини, разрези, зелено оцветяване, петна от ръжда, повреди, причинени от измръзване	кг.
20	Кромид лук	клас на качество I, без повреди от измръзване, сух, с плътни луковици, без прораствания и надебелявания	кг.
21	Пресен кромид лук	клас на качество I, да не е достигнал стадия на образуване на семена, плътен, без повреди от измръзване или слънчев пригор, с цепи луковици, доставка на връзки	кг.
22	Моркови	клас на качество I, твърди, без признаци на вдървесинена структура и прораствания, без разклонения и вторични кореноплоди	кг.
23	Червена капия	клас на качество I, добре развити, твърди, без петна, с плодна дръжка, без повреди от измръзване	кг.
24	Зелена капия	клас на качество I, добре развити, твърди, без петна, с плодна дръжка, без повреди от измръзване	кг.
25	Тиквички	клас на качество I, с дръжка, плътни, без кухини, напуквания и презрели семена	кг.
26	Магданоз	клас на качество I, свеж, без следи от болести по листата и листните дръжки, без повреди, причинени от измръзване	кг.
27	Копър	клас на качество I, свеж, без следи от болести, без повреди от измръзване	кг.
28	Спанак	клас на качество I, без цветоносни стъбла, без повреди от измръзвания	кг.
29	Праз	клас на качество I, да не в достигнал стадия на образуване на семена, бе. повреди от измръзвания	кг.
30	Чесън	клас на качество I, плътен, без повреди от измръзване или слънчев пригор, бе прорастване, с цели луковици.	кг.
31	Кервиз	без кухини, коренови или цветоносни прорастъци, без следи от болести по листата и листните дръжки, без повреди от измръзване	кг
32	Пресен чесън	плътен, без повреди от измръзване или слънчев пригор, без прорастване, с цели луковици, доставка на връзки	кг

Техническата спецификация е изработена от:

Цеца Иванова

Директор на ДГ „Рая“, гр. Пловдив

