

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА ПО РЕДА НА ГЛАВА 26 ОТ ЗОП ЧРЕЗ СЪБИРАНЕ НА ОФЕРТИ С ОБЯВА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Център за социални услуги от резидентен тип – Община Брезник по девет обособени позиции“

Продуктите трябва да отговарят и да бъдат съхранявани съгласно изискванията на българското законодателство:

ЗАКОН за Българската агенция по безопасност на храните

ЗАКОН за ветеринарномедицинската дейност

ЗАКОН за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.

НАРЕДБА № 9 от 21.03.2005г. за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, контролирани от регионалните инспекции за опазване и контрол на общественото здраве

НАРЕДБА за специфичните изисквания към мазнините за мазане. Приета с ПМС №34 от 01.03.2005г., обн., ДВ, бр. 22 от 15.03.2005г., в сила от 16.09.2005г.

НАРЕДБА за изискванията към какаото и шоколадовите продукти. Приета с ПМС №251 от 06.11.2002г., обн., ДВ, бр. 107 от 15.11.2002г., в сила от 01.08.2003г.

НАРЕДБА №1 от 9 януари 2008г. за изискванията за търговия с яйца

НАРЕДБА за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.

НАРЕДБА за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени. Приета с ПМС №45 от 21.02.2003г., обн., ДВ, бр. 19 от 28.02.2003г., в сила от 12.07.2003г.

НАРЕДБА за изискванията за етикетирането и представянето на храните от 22.06.2010г.

НАРЕДБА за специфичните изисквания към млечните продукти от 27.08.2012г.

НАРЕДБА №32 от 23 март 2006г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици

НАРЕДБА №36 от 23.03.2006г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход

НАРЕДБА №4 от 19.02.2008г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти

НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци

НАРЕДБА №31 ОТ 29.07.2004г. за максимално допустимите замърсители в храните.

НАРЕДБА за специфичните изисквания към наименованията и етикетирането на мляко и млечни продукти, предлагани на пазара

НАРЕДБА № 21/15.10.2002г. за специфичните критерии и изисквания за чистотата на добавките, предназначени за влагане в храните

ИЗИСКВАНИЯТА за качество и на стандартите на Европейския съюз, респективно Регламент 178/2002 и Регламент № 853/2004 (ЕО)

НАРЕДБА №5 за хигиена на храните обн. ДВ, бр. 55/2006г.

НАРЕДБА № 23 от 2005г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005г.)

Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на:

✓ изискванията на Закона за храните, задължително да са придружени със сертификат за качество, произход и годност от производителя или друг изискуем от законодателството на страната документ към датата на доставката и първични финансови документи /фактура, стокова разписка – приемо-предавателни протоколи/, кантарни бележки, товарителници и др./ за извършена сделка;

✓ документ за произход /търговски документ/ придружаващ храните при всяка доставка в който да има информация за вида, количеството, партидата към която принадлежи храната /партиден номер – L/, обект/фирма производител на храната. При храни с произход предприятия от ЕС или внос, в документа се вписва и страната на произхода на храната. При храни с произход Р.Б. се вписват фирмата производител или обекта на фирмата доставчик. Документът за произход може да бъде с наименование: търговски документ или декларация за съответствие, или сертификат за произход.

✓ Български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение, или Признати национални и технически спецификации / национални стандарти/.

✓ За извършените доставки доставчика издава фактури /с описани артикули по позициите/, които представя в счетоводството на ЦСУРТ в деня на доставянето на хр. продукти за текущия месец. Фактурите следва да са придружени със стокови разписки, подписани от представители на заведението и доставчика.

✓ Заявките се подават по e-mail и телефон. Доставките ще се извършват в работен за звената ден - до 8:00 часа- в деня, следващ деня на заявката.

Транспорт- хранителните продукти следва да бъдат доставяни франко складовете на обекта, съобразно заявките със специализиран транспорт. При необходимост превозните средства, съдовете и/или контейнерите, използвани за транспорт за храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдение на температурите, необходими за съхранение на храните.

Опаковка. Доставяните хранителни продукти да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, съдържание на хранителните продукти по възможност, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност, съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните и чл.6 от Наредба №9 от 16.09.2011г. Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

Изисквания за качество. Всички хранителни продукти да отговарят на БДС или на еквивалентните стандарти, да са придружени с необходимите сертификати. Опаковките да са здрави с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, нейното съхранение, производителя, качеството, дата на производство, срок на годност, съгласно изискванията за етикетирането и представяне на храните.

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

Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката трябва да бъде не по-малко от 75 %.

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

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

Продуктите да са екстра или първо качество.

Конкретни изисквания:

Млякото и млечните продукти да бъдат без растителни примеси.

Прясното краве мляко трябва да бъде еднородна течност без утайка. Нормализирано-с масленост до 3,6%. Да бъде с бял, леко кремав оттенък, със специфичен вкус, слабо сладникав, без страничен привкус и неприятна миризма. Консистенцията да бъде течна, леко подвижна. Не се допуска гъста, точеща се или пихтиеста консистенция. Да бъде опаковано в полиетиленови пликове, добре затворени, с ясно обозначен адрес на производителя, процент масленост, дата на производство и продължителност на съхранение.

Кисело мляко с масленост до 3,6% - произвежда се от краве мляко, претърпяло процес на млечно-кисела ферментация под действието на лактобактериум булгарикус и стептококос термофилус при задължителни изисквания на ветеринарно-санитарни правила и норми. Да бъде опаковано в пластмасови кофички. Повърхността на млякото да бъде гладка, с бял, слабо кремав оттенък. Консистенцията да бъде плътна, мазна повърхност. Да не се отделя суроватка при разбиване, да се получава еднообразна маса. Да има свойствен мирис и приятно кисел вкус. На опаковката да бъдат обозначени наименованието и адреса на производителя, видът на млякото, дата на производство и срок на съхранение. В търговския документ, който придружава млякото, да се вписва и датата на експертен лист.

При производството на краве масло е задължително да се спазват изискванията на ветеринарно-санитарните правила и норми. Цветът на маслото да бъде кремав до светло жълт, еднакъв за цялата маса. Консистенцията да е полутвърда, да има приятен вкус и мирис, специфичен за съответния вид масло.

За опаковане да се използва специално фолио или пергаментова хартия. Да бъде с етикет на който е отбелязан вида на маслото, адреса на производителя, качеството и датата на производство и съхранение.

Краве сирене – произвежда се от пълноценно или нормализирано краве мляко с прибавка на закваска от млечнокисели бактерии по технологична инструкция, одобрена от Министерството на земеделието и храните, съгласувана с Министерството на здравеопазването. Кравето сирене трябва да отговаря на следните изисквания: формата да бъде на парчета с квадратни основи и правоъгълни стени, да не се рони, без повърхностно измърсяване, консистенцията да е умерено твърда и еластична. Цветът да е бял, със слабо кремав оттенък, вкусът и мирисът е специфичен на зрял продукт, умерено солен с изразена киселинност, без страничен оттенък. Да бъде опаковано в бели, нитографирани тенекии, пластмасови опаковки и други подходящи, като на всяка опаковка трябва да има следните обозначения: наименование на производителя, наименование на продукта, дата на етикетиране, условия и срок на съхранение.

Кашкавал – произвежда се от пълномаслено или нормализирано краве мляко по технологична инструкция, одобрена от Министерството на земеделието и храните, съгласувана с Министерството на здравеопазването. Кашкавалът да отговаря на следните условия- добре оформени питки с гладка и чиста повърхност без технически повреди, тъмни и други петна. При разрязване повърхността да има еднороден строеж, равномерен кремаво жълт цвят, без измърсявания и отронване на отделни пластове. Консистенцията е плътно еластична. Мирисът и вкусът са свойствени за зрял кашкавал – приятен, с ясно изразени аромат без страничен оттенък, умерено солен. Всяка пита трябва да бъде добре опакована /вакуумирана/. На етикета трябва да бъде обозначено името и адреса на производителя, дата на производство, срок и условия на съхранение.

Киселото мляко да е произведено в съответствие със стандарт: БДС 12:2010.

Сиренето трябва да е произведено в съответствие със стандарт: БДС 15:2010 „Българско бяло саламурено сирене”.

Кашкавалът да бъде произведен в съответствие със стандарт: БДС 14:2010 „Български кашкавал”.

Предприятията произвеждащи млечните продукти да са включени в списъка на одобрените от Агенцията по безопасност на храните за производства на млечни продукти по БДС.

Всички млечни продукти да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III /3/ на Регламент 853/2004г.

Всички останали млечни продукти и прясно пастеризирано мляко, за които няма БДС, да са произведени по ТД, които отговарят на изискванията за сурово мляко, и в предприятия отговарящи на приложение III, секция IX, глава I, т. III /3/ на Регламент 853/2004г.

Всички млечни продукти да са произведени от сурово мляко, без добавки на растителни мазнини, консерванти, синтетични оцветители /избелватели/ и синтетични подсладители.

Предлаганото месо в зависимост от термичното състояние може да бъде прясно, охладено и замразено. Месото да бъде без видими тлъстини, сухожилия и кости.

Охладеното месо от ЕРД и ДРД да е сухо, с хубав свеж, бледо розово – червен цвят, с еластична консистенция, при натиск образувалата се вдлъбнатина да се изглажда бързо. Месото да има приятен специфичен дъх на прясно месо.

Замразените пилета и пилешки бутчета след размразяване да бъдат с хубав, свеж вид и приятна, специфична миризма.

Замразените меса и разфасовки да отговарят на Наредбата за изискванията към бързо замразените храни, обн. в ДВ, бр. 114/06.12.2002г.

Малотрайните колбаси да бъдат пресни, консистенцията плътна еластична. Мирис-свойствен, приятен, с оттенък на подправките без чужд мирис. Вкусът да е приятен, умерено солен, без страничен привкус, освен тези на подправките.

Каймата да бъде със свеж вид, приятна специфична миризма и да не се разпада при термична обработка.

Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, което се предлага в детските заведения, трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент №853/2004/ ЕС.

Месните заготовки и месните продукт 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.

Месото от птици и птичи разфасовки трябва да отговаря на изискванията на Регламент /ЕО/ № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008год. Относно въвеждането на подробни правила за прилагането на Регламент /ЕО/ № 1234/2007 на Съвета по отношение на прилагане на определените стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

Рибата и рибните продукти, да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти отговарящи на изискванията на Приложение III, секция VII на Регламент /ЕО/ № 853/2004г.

Рибата да бъде добре почистена от кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана или на парчета. Тя трябва да бъде с естествен цвят, специфичен за дадения вид. Очите да са бистри, хрилете да не са потъмнели. Консистенцията да бъде плътна и еластична, мирисът да е свеж, характерен за прясна риба без признаци на развала.

Яйцата трябва да бъдат пресни, да отговарят на определените стандарти размер М, L. При счупване белтъка да е желеподобен, а жълтъка да не са размазва, да има специфична миризма с приятен дъх.

Яйцата трябва да бъдат клас „А” и да отговарят на изискванията на Наредба №1/2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация /ДВ,бр.7/2008г./, Регламент /ЕС/ №589/2008 на Комисията от 23 юни 2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент /ЕО/ №1234/2007г. на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.

Плодовете и зеленчукови консерви трябва да бъдат в добре затворени буркани или кутия без издуване на капачката или кутията. На етикетите да бъдат ясно обозначени адреса на производителя, дата на производство, начин и срок на съхранение, нетна маса. Да бъдат посочени всички съставки и компоненти, съдържащи се в тях - разрешени с нормативен документ.

Консервираните плодове и зеленчуци трябва да бъдат с добър външен вид, с цвят, характерен за дадения вид. Заливката да бъде бистра, без утайка и раздробени частици. Да са без консерванти, синтетични оцветители и подсладители.

Конфитюри, желета, мармалади трябва да бъдат „екстра качество”, със сухо вещество не по-малко от 60%, да са етикетирани със следните данни: 1. Количеството вложен плод на 100гр. готов продукт. 2. Общото захарно съдържание на 100гр. готов продукт, съгласно Наредбата за изискванията към плодовете конфитюри, желетата, мармаладите и подсладено пюре от кестени в сила от 12 юли 2003г.

Доматеното пюре трябва да бъде със сухо вещество не по-малко от 22%, като 80% от него да е формирано на база домати.

Плодовете и зеленчуците в замразен и изсушен вид да отговарят на Наредба №8 за изискванията към използването на добавки в храните.

Лютеницата трябва да бъде от натурални продукти без консерванти и синтетични оцветители и овкусители.

Другите храни /бакалски стоки/ се разделят на храни на зърнена основа- брашно, жито, ориз, грис; храни на растителна основа – захар, олио, маргарин и храни на животинска основа.

Тези храни трябва да бъдат добре опаковани, без чужди примеси. На опаковката ясно да бъдат отбелязани вида на продукта, неговото тегло, датата на производство, всички вложени добавки, разрешени от Министерството на здравеопазването, начина и срока на съхранение, адреса на производителя.

Брашно тип 500, 1150 трябва да бъдат произведени по утвърден стандарт.

Всички пълнозърнести продукти /хлебни, макаронени и тестени изделия и др./, трябва да бъдат произведени в съответствие на показателите заложи в ТД на производителя, да са без синтетични оцветители и консерванти.

Всички зърнени храни и храни на зърнена основа да са без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители или следи от тяхната дейност.

Захарта да е „рафинирана бяла захар” или „екстра бяла захар”, при спазване на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека.Посл. изм.ДВ бр. 1 от 06.01.2004г.

Замразените полуфабрикати да са с понижено съдържание на мазнини и сол.

Бозата да е с натурални подсладители.

Опаковката на хранителните продукти и стоки да не позволява тяхното замърсяване и промяна на органолептичните показатели.