

## 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 Домашен социален патронаж и Детска млечна кухня в гр. Брезник по две 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 изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.

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

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 сировини и храни от животински произход

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

НАРЕДБА №6 от 10 август 2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения

НАРЕДБА №2 от 07.03.2013г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 3 години

НАРЕДБА №9 от 16 септември 2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при оторизирани мероприятия за деца и ученици

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

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 и звената/, които представя в счетоводството на ДСП за съответното звено 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.
- ✓ Заяvkите 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. При транспортиране на храни за детски заведения следва да се спазват изискванията на чл.5 от наредба №9 от 16.09.2011г.

**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.

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

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

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

Продуктите да са екстра или първо качество.

Съгласно чл.4а, ал.4 и чл. 19б, ал.2 от Закона за храните се забранява в храни, използвани в детското хранене да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат генетично модифицирани организми /ГМО/.

Не се допускат храни обработени с йонизиращи лъчения.

При изпълнение на поръчката, изпълнителя следва да спазва стриктно разпоредбата на чл.37, ал.1,4,5 и 6 от Наредба на Министъра на Здравеопазването №26 от 18.11.2008г. за

устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях.

**Конкретни изисквания:**

Предлаганото месо в зависимост от термичното състояние може да бъде прясно, охладено и замразено. Месото да бъде без видими тълстини, 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 вдълбнатина да се изглежда 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 хани, обн. в ДВ, бр. 114/06.12.2002г.

Малотрайните колбаси да бъдат пресни, консистенцията плътно еластична. Миризъкът свойствен, приятен, с оттенък на подправките без чужд миризък. 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 продукти трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация /ТД/, в случай че отговарят на изискванията за сировини, заложени 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 /EO/ № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 год. Относно въвеждането на подробни правила за прилагането на Регламент /EO/ № 1234/2007 на Съвета по отношение на прилагане на определените стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.