

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Приготвянето и доставката на храната се извършва ежедневно при спазване на указанията и изискванията на Възложителя по отношение на адрес, време на доставяне, брой на порциите и компоненти съгласно настоящата техническа спецификация.

Приготвената и доставена храна, предмет на настоящата обществена поръчка, ще осигури хранене на требваните /присъстващите за деня/ в детска градина „Надежда“. Образователната институция ще работи със следния капацитет:

1. Четири групи деца на възраст от 3 до 7 години. Броят на децата в група е от 12 до 25. Очаквана средна дневна посещаемост, общо за четирите групи е 74 деца;
2. Две яслени групи, с деца на възраст от 0 до 3 години. Броят на децата е от 10 по 18 в група. Очаквана средна дневна посещаемост, общо за двете групи е 28 деца.

Всеки участник в настоящата обществена поръчка следва да има всички ресурси /персонал, помещение за приготвяне на храната, транспортно/и средство/а / и разрешителни, необходими за приготвяне и доставяне на храна.

Храненето на децата от 0 до 3 години и от 3 до 7 години, посещаващи детската градина представлява четирикратен хранителен режим, който включва три основни хранения - сутрешна закуска, обяд и следобедна закуска, и една подкрепителна закуска - между сутрешната закуска и обяда. Избраният изпълнител на настоящата обществена поръчка изготвя четирикратно седмично меню в различен грамаж, съобразно възрастовите граници на потребителите – за деца от 0 до 3 години и за деца от 3 до 7 години, спазвайки всички изисквания в настоящата техническа спецификация.

Седмичното меню се изготвя от изпълнителя една седмица по-рано /до ден петък/ и се представя на Директора на ДГ „Надежда“ за съгласуване и евентуална корекция. Ежедневно, до 8:30 часа, директорът или упълномощено със заповед от него лице - домакинът на детската градина, подава на изпълнителя действителния брой присъстващи деца по възрастови групи, които ще се хранят през деня, както и брой порции. **Сутрешната закуска и подкрепителната закуска се приготвят според броя на требваните и подадени за храна от предния ден.**

Храната се приготвя в съответствие с възрастовите особености на потребителите и в съответствие със средно дневните препоръчителни продуктови набори, отговарящи на Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението и съобразно изискванията в настоящата техническа спецификация.

Доставката на приготвената храна трябва да бъде придружена с: документи, удостоверяващи произхода на храната, качество и безопасност. Всяка доставка се приема от длъжностни лица, определени със заповед на директора на детската градина.

Доставената храна се разпределя предварително от изпълнителя по зададените за деня порции по групи, поставя се в затворени и етикирани съдове- контейнери и термо контейнери, отговарящи на нормативните изисквания за превоз на храни и хранителни продукти. Така доставената храна се приема от отговорник за съответната група. Използваните транспортни средства не трябва да създават възможности за промяна на външния вид, мириса, вкуса и състава на храната, за замърсяване на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни да са с ненарушена цялост в съответствие със Закона за храните.

Всички доставяни пресни плодове и зеленчуци трябва да са I /първо/ качество, да са от сортове, предназначени за консумация в пряко състояние, да са цели и здрави.

Срокът за подмяна на доставена храна, несъответстваща на изискванията на Възложителя относно качество, количество, опаковка, др., видими към момента на доставка е 30 /тридесет/ минути от уведомяването /устно или писмено/ за констатиране на отклонението.

Място на доставка:

1. Детска градина „Надежда“, пред входа, определен за доставка на храни.

Доставката се извършва ежедневно, три пъти дневно, както следва:

- до 8:15 часа се доставя сутрешна закуска и подкрепителна закуска;
- до 11:15 часа се доставя обяд;
- до 14:30 часа се доставя следобедната закуска.

Приготвянето на храната се извършва в деня на нейната доставка, която се изпълнява три пъти дневно.

Количествата на приготвената храна е съгласно заявките на Директора на ДГ „Надежда“, като Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява броя на заявените количества готова храна спрямо броя на децата, требвани за храна през деня. Част от готовата храна ще се доставя пасирана, като количествата ще се определят съгласно предварителна заявка.

Изпълнителят транспортира доставяната храна, спазвайки всички хигиенни изисквания към транспортните средства за превоз на храна.

I. Ежедневното меню на децата от 3 до 7 години

Съобразява се с Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, а именно:

Здравословното хранене на деца на възраст от 3 до 7 години се постига чрез:

1. прием на пълноценна и разнообразна храна;
2. достатъчен прием на зеленчуци и плодове;
3. ограничаване приема на мазнини, захар и сол;
4. прием на достатъчно течности.

Използват се 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.

Приемът на енергия и хранителни вещества при децата на възраст от 3 до 7 години се определя съгласно Наредба № 23 от 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005 г.).

За изчисляване на енергийната стойност на хранителния прием се използват следните енергийни еквиваленти:

1. един грам белтък доставя 4 ккал енергия;
2. един грам въглехидрати доставя 4 ккал енергия;
3. един грам мазнини доставя 9 ккал енергия.

При приготвянето на храна участва най-малко едно лице с образование или квалификация в областта на хранителните технологии.

За осигуряване на здравословно хранене на децата се препоръчват стойностите за среднодневен прием на енергия, общ белтък, мазнини и въглехидрати, посочени в Приложение № 1 на Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения

Разпределението на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене е посочено в Приложение № 2 и Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения.

Храната се предлага по предварително изготвени седмични менюта, разработени в съответствие с изискванията на тази наредба.

Менюта се изготвят с участието на медицински специалист и технолог по хранене от страна на Изпълнителя.

Менюто за деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене, се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата.

При разработване на менюта се използват препоръчителни среднодневни продуктови набори, посочени в Приложение № 3. Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения.

Не се допуска използването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.

Приемът на разнообразна храна се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на най-малко по един представител от следните групи храни:

1. зърнени храни и картофи;
2. зеленчуци;
3. плодове;
4. мляко и млечни продукти;
5. богати на белтък храни - месо, птици, риба, яйца, бобови храни.

Приемът на зърнени храни и картофи се осигурява чрез:

1. ежедневно включване в основните хранения - сутрешна закуска, обяд и вечеря, на поне един представител от групата на зърнените храни (хляб, хлебни, макаронени, тестени изделия, ориз, жито, овесени ядки, елда, просо, царевица) и/или картофи;

2. включване на пълнозърнести продукти (пълнозърнест хляб, хлебни, макаронени и тестени изделия от пълнозърнесто брашно, овесени ядки, жито, елда, просо и др.) най-малко в четири хранителни приема седмично.

Предлаганите хлебни, тестени и картофени изделия трябва да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар.

Приемът на плодове и зеленчуци се осигурява чрез ежедневното им включване в менюто.

Подкрепителната закуска преди обяда е само от пресни плодове - цели, нарязани, настъргани или като плодова салата.

При предлагането на плодове и зеленчуци се спазват следните изисквания:

1. включване в менюто според сезона предимно на пресни зеленчуци и пресни плодове (цели, нарязани, настъргани, като салата или прясно изцеден сок);
2. препоръчително е предлагането на замразени зеленчуци и плодове, пред стерилизирани;
3. стерилизираните зеленчуци да са с ниско съдържание на сол и мазнини, а стерилизираните плодове - с ниско съдържание на захар, без синтетични подсладители и синтетични оцветители;
4. изсушени плодове и зеленчуци могат да се предлагат както самостоятелно, така и в състава на

многокомпонентни храни;

5. туршии могат да бъдат включвани в менюто само през зимния сезон и само при целодневно хранене, до един път седмично;

6. предлагането на конфитюри и мармалади да е с над 60% плодово съдържание;

7. не се допуска предлагане на плодови сладка и конфитюри със съдържание на добавена захар над 50%.

Приемът на мляко и млечни продукти се осигурява чрез:

1. ежедневно включване в менюто на най-малко 350 грама кисело или прясно мляко и на най-малко 25 - 30 грама сирене и/или кашкавал при целодневно хранене;

2. включване на кисело мляко като компонент на закуска, подкрепителна закуска, включено в ястия, десерти, самостоятелно и/или с добавени нарязани пресни плодове, сушени плодове, сок от плодове;

3. включване в менюто на прясно мляко като напитка или като компонент в пюрета, супи и десерти.

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

1. пряското и киселото мляко да са със съдържание на мазнини от 2% в най-малко два дни от седмицата, а в останалите дни от седмицата - от 3% до 3,6%;

2. количеството на добавените плодове, плодово пюре, сок от плодове към киселото мляко да е най-малко 6%;

3. айрянът да се предлага без добавена сол.

Не се допуска предлагане на подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плод компонент, какао, овесени ядки, като подсладянето 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.

Месото и месните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

1. месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости;

2. птичето месо да е без кожа;

3. 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%;

4. месните продукти да съдържат висококачествен месен белтък, с ниско съдържание на съединителна тъкан;

5. 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).

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

Не се допуска предлагане на колбаси като основни ястия.

В менюто се включва риба като основно ястие най-малко един път седмично. Риба се предлага също като рибена чорба и като компонент на сандвичи.

Рибата трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да е прясна, по изключение замразена и/или консервирана;

2. да се предлага без кости;

3. консервираната риба да е с ниско съдържание на сол.

В менюто се включват за консумация пресни яйца, съхранявани при хладилни условия, в срок на годност съгласно чл. 13 от Регламент (ЕО) № 557/2007 на Комисията от 23 май 2007 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ, L 132, 24.5.2007 г.).

Бобови храни (боб, леща) се включват в менюто един до два пъти седмично.

Приемът на течности се осигурява чрез предлагане на следните води и напитки:

1. питейна вода, бутилирани ниско минерализирани натурални минерални води, със съдържание на флуор до 1,5 мг/л, изворни и трапезни води;

2. 100% натурални сокове от плодове и зеленчукови сокове;

3. плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които общото съдържание на моно- и дизахариди не превишава 20% от общата маса на продукта;

4. мляко, млечни и млечно-кисели напитки;

5. плодови и билков чай;

6. боза с натурални подсладители.

Водата и другите напитки се предлагат с умерена температура, редовно, през целия ден.

Консумацията на мазнини се намалява чрез:

1. спазване на изискванията, посочени в чл. 9, ал. 2, чл. 10, ал. 3, т. 3, чл. 11, ал. 2, т. 1, чл. 12, ал. 1, т. 1, 2, 3 и 5 и ал. 2 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;

2. ограничаване влагането на мазнини при приготвяне на ястията;

3. прилагане на кулинарни технологии (варене, задушаване, печене), ограничаващи вноса на мазнини;

Консумацията на добавена захар се намалява чрез:

1. спазване на изискванията, посочени в чл. 9, ал. 2, чл. 10, ал. 3, т. 3 и 7, чл. 11, ал. 3 и чл. 16, ал. 1, т. 3 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;

2. влагане на не повече от 5% захар за подслаждане на чай, какао, прясно и кисело мляко;

Консумацията на готварска сол се намалява чрез:

1. спазване на изискванията, посочени в чл. 9, ал. 2, чл. 10, ал. 3, т. 3 и 5, чл. 11, ал. 2, т. 3, чл. 12, ал. 2 и чл. 13, ал. 2, т. 3 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;

2. ограничаване влагането на сол при приготвянето на ястията и подкрепителните закуски;

3. предварително изкисване във вода на солени продукти, като саламурено сирене и маслини;

4. изключване възможността за допълнително солене по време на хранене.

При приготвянето на храната се прилагат здравословни кулинарни технологии съгласно Приложение № 5 Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения.

II. Ежедневното меню на децата от 0 до 3 години

Здравословното хранене на деца на възраст от 0 до 3 години се постига чрез:

1. прием на пълноценна и разнообразна храна;
2. достатъчен прием на зеленчуци и плодове;
3. достатъчен прием на мляко, млечни продукти и други богати на белтък храни;
4. прием на мазнини, захар и сол, съответстващ на физиологичните потребности в тази възраст;
5. прием на достатъчно течностнообразна храна;

Използват се 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.

Приемът на енергия и хранителни вещества при децата на възраст от 0 до 3 години се определя съгласно Наредба № 23 от 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005 г.).

За изчисляване на енергийната стойност на хранителния прием се използват следните енергийни еквиваленти:

4. един грам белтък доставя 4 ккал енергия;
5. един грам въглехидрати доставя 4 ккал енергия;
6. един грам мазнини доставя 9 ккал енергия.

При приготвянето на храна участва най-малко едно лице с образование или квалификация в областта на хранителните технологии.

За осигуряване на здравословно хранене на децата се препоръчват стойностите за среднодневен прием на енергия, общ белтък, мазнини и въглехидрати, посочени в нормативните изисквания за храненето на децата на възраст от 0 до 3 години.

Разпределението на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене е посочено в Приложение № 2-1 към Наредба № 2 от 7.03. 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни .

Храната се предлага по предварително изготвени седмични менюта, разработени в съответствие с изискванията на тази наредба.

Менютата се изготвят с участието на медицински специалист и/или технолог по хранене от страна на Изпълнителя.

Менюто за деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене, се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата.

При разработване на менюта се използват препоръчителни среднодневни продуктови набори, посочени в Приложение № 3 на Наредба № 2 от 7.03. 2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детски заведения и детските кухни .

Не се допуска използването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.

Приемът на разнообразна храна се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на най-малко по един представител от следните групи храни:

1. зърнени храни и картофи;
2. зеленчуци;
3. плодове;
4. мляко и млечни продукти;
5. богати на белтък храни - месо, птици, риба, яйца, бобови храни

Приемът на разнообразна храна в обедното меню се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на поне един представител от следните групи храни:

1. зърнени храни и/или картофи;
2. зеленчуци и/или плодове;
3. поне един представител от следните храни - мляко, млечни продукти, месо, птици, риба, яйца, бобови храни.

Приемът на зърнени храни и/или картофи в обектите по чл. 2 се осигурява чрез ежедневно включване в основните хранения - сутрешна закуска, обяд и вечеря (когато се предлага), на поне един представител от групата на зърнените храни (хляб, сухар, хлебни, макаронени, тестени изделия, каши на зърнена основа, ориз, жито, овесени ядки, елда, просо, царевича) и/или картофи в количества съгласно приложение № 3.

Предлаганите хлебни, тестени и картофени изделия трябва да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар.

Приемът на плодове и зеленчуци се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на количества, посочени в Приложение № 3 на Наредба 2 от 7.03.2013г.

При четирикратен хранителен режим подкрепителната закуска преди обяд за децата от 0 до 3 години е само от пресни плодове - цели, нарязани, настъргани или като плодова салата. При предлагането на плодове и зеленчуци се спазват следните изисквания:

1. включване в менюто според сезона на пресни зеленчуци и пресни плодове в количества, съобразени с възрастовата група, посочени в Приложение № 3 на Наредба 2 от 7.03.2013г ;
2. включване в менюто на консервирани зеленчуци и плодове без синтетични консерванти, подсладители и оцветители в количества, съобразени с възрастовата група, посочени в Приложение № 3 на Наредба 2 от 7.03.2013г ;
3. предлагане на конфитюри и мармалади с над 45% плодово съдържание, като не се допуска предлагане на конфитюри и мармалади при деца до 1-годишна възраст

Приемът на мляко и млечни продукти при деца от 1- до 3-годишна възраст се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на мляко и/или млечни продукти при спазване на следните изисквания:

1. прясното и киселото мляко да са със съдържание на мазнини над 3%;
2. количеството на добавените плодове, плодово пюре, сок от плодове към киселото мляко да е най-малко 6%, а в плодовите млека и плодовите кисели млека за пиене - най-малко 3%;
3. айрянът трябва да е получен при хомогенизация на кисело мляко и питейна вода, без добавяне на готварска сол;
4. сиренето и кашкавалът да са със съдържание на готварска сол за сирене до 3,5 % и за кашкавал - до 2%;
5. не се допуска предлагане на подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плодов компонент, овесени ядки, като подсладянето трябва да е с натурални подсладители и общото съдържание на моно- и дизахариди не трябва да е повече от 15%.

Прясното пастеризирано мляко, киселото мляко и другите млечни продукти трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на действащото законодателство. Не се допуска предлагане на прясно и кисело мляко, сирена и други млечни продукти с добавени растителни мазнини.

В менюто в обектите по чл. 2, т. 1 ежедневно се включват мляко и млечни продукти в количества, съобразени с възрастовата група, посочени в приложение № 3 на Наредба 2 от 7.03.2013г. Месото и месните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

1. да е без видими тлъстини, сухожилия и кости;
2. месото от птици и птичи разфасовки да е без кожа;
3. 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%.

Не се допуска предлагане на промишлено произведени месни и птичи заготовки (кайма, кебапчета, кюфтета, кърначета и др.), месни и птичи продукти (кренвирши, меки и твърди салами, наденици, филета, шунка и др.).

В менюто се включва риба като основно ястие най-малко един път седмично. Риба се предлага също като рибена чорба и като компонент на сандвичи и салати.

Рибата трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да е прясна, по изключение замразена,
2. да се предлага без кости и кожа, да е филетирана или нарязана на парчета;
3. не се допуска предлагане на солена, пушена консервираната риба или хайвер.

Не се допуска предлагане на миди, стриди, октопод, калмари, раци, и други нерибни хидробионти.

В менюто на деца от 1 до 3 години се включват за консумация пресни кокоши яйца, съхранявани при хладилни условия, в срок на годност съгласно чл. 13 от Регламент (ЕО) № 557/2007 на Комисията от 23 май 2007 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ, L 132, 24.5.2007 г.), в количества, съобразно Приложение 3 на Наредба 2 от 7.0.2013г.

Бобови храни (лющен зрял боб, леща, нахут) се включват в менюто след 10месечна възраст един до два пъти седмично.

Приемът на течности се осигурява чрез предлагане на следните води и напитки:

1. питейна вода, бутилирани ниско минерализирани натурални минерални води, със

- съдържание на флуор до 1,5 мг/л, изворни и трапезни води;
2. Прясно приготвени сокове от плодове и зеленчуци
3. мляко, млечни и млечно-кисели напитки;
4. плодов чай, несъдържащ кофеин,
5. боза с натурални подсладители, без консерванти при деца над 1 година

Вода се предлагат с умерена температура, редовно, през целия ден.

При приготвянето на храната в обектите по чл. 2 се допуска използване на следните мазнини:

1. краве масло;
2. растителни масла (зехтин, слънчогледово, рапично, царевично).

Консумацията на мазнини се намалява чрез:

1. ограничаване влагането на мазнини при приготвяне на ястията;
2. прилагане на кулинарни технологии (варене, задушаване, печене), ограничаващи вноса на мазнини.

Консумацията на добавена захар, съответстваща на физиологичните потребности при децата от 0 до 3 години, се осигурява чрез:

1. недопускане използването на захар и други подсладители във водата на кърмачетата;
2. влагане на не повече от 5% захар за подсладяне на чай, прясно и кисело мляко;
3. включване на сладкарски изделия (пасти, торти, реване) до един прием седмично само при целодневно хранене на деца от 1 до 3 години, постоянно пребиваващи в обект по чл. 2, т. 1;
4. спазване на изискванията, посочени в чл. 11, ал. 2 и чл. 13, ал. 2, т. 5.

Консумацията на готварска сол, съответстваща на физиологичните потребности при децата от 0 до 3 години, се осигурява чрез:

1. недопускане влагането на сол при приготвяне на храните за деца до 1 година;
2. ограничаване влагането на сол при приготвянето на ястията и подкрепителните закуски за деца от 1 до 3 години;
3. изключване предлагането на сухи супи и бульони;
4. предварително изкисване във вода на солени продукти, като саламурено сирене и др.;
5. спазване на изискванията, посочени в чл. 11, ал. 2, чл. 13, ал. 1, т. 2 и ал. 2

III. Специфични изисквания към безопасността и качеството на доставяните храни за деца от 0 до 7 години

Задължително се спазва на Наредба № 9 от 16 септември за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици (загл. доп. - дв, бр. 60 от 2012 г.).

Храната, приготвена и доставена за детската градина, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство.

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

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 (ДВ, бр. 55 от 2006 г.).

Предварително опакованите храни по групи да са в затворени съдове, които предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики.

Пакетираните храни трябва да са етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етикетиранието и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19 юли 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката, незатворени съдове и не етикетирани.

Не се допускат храни, които са с признаци на развала, както и храни с изтекъл срок на трайност.

Храните се съхраняват в условията, регламентирани от производителя, и се предлагат в срока на трайност.

Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

Храни, съдържащи, съставени или произведени от ГМО, не се допускат за хранене на деца.

Храни, обработени с йонизиращи лъчения, не се допускат за хранене на деца.

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 № 853/2004/ЕС 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.).

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.

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.

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.).

Прясното пастьоризирано мляко трябва да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

Млечните продукти 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 трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010 или еквивалент.

Сиренето трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15:2010 или еквивалент.

Кашкавалът трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010 или еквивалент.

Може да се предлагат и млечни продукти, произведени по ТД, които отговарят на изискванията за сурово мляко на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004 и на качествени показатели за готов продукт съгласно действащите БДС.

Айрянът трябва да е получен при хомогенизацията на българско кисело мляко и питейна вода без добавяне на готварска сол.

Рибата и рибните продукти трябва да са получени в регламентиранни обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004.

Трябва да се използва охладена сладководна и/или морска риба.

Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, гръбначните кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

Не се разрешава предлагане на солена, пушена, сушена, Маринована или консервирана по друг начин риба и хайвер.

Не се разрешава предлагане на миди, стриди, калмари, октоподи, раци, скариди и други нерибни хидробионти.

Яйцата, които се използват, трябва 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.

Яйцата, които се използват, трябва да са клас "А".

Яйцата трябва да се консумират не по-късно от 28 дни след датата на снасяне.

Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °C до +18 °C).

Използва се само краве масло, слънчогледово масло и зехтин.

Слънчогледовото масло, което се използва, трябва да има светложълт цвят, да е бистро, без утайки и без примеси.

Зехтинът, който се използва, трябва да бъде Extra Vergine или еквивалент; Vergine или еквивалент, съгласно изискванията на Регламент 2568/91/ЕС на Комисията от 11 юли 1991 г. относно характеристиките на маслиновото масло и маслиновото масло от остатъчен материал и съответните методи за анализ (ОВ L 248, 5.9.1991 г.).

За приготвяне на ястия се използва брашно "Бяло", "Добруджа" или "Типово", произведено по утвърден стандарт, и/или пълнозърнесто брашно.

Хлябът в менюто ("Бял", "Добруджа" или "Типов") трябва да бъде произведен по утвърдени стандарти или пълнозърнест хляб в съответствие на показателите, заложи в ТД, без оцветители.

Могат да се доставят, приемат и предлагат и пълнозърнести продукти (хлебни, макаронени и тестени изделия, овесени ядки и др.), 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.

Картофите, които се използват 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, салатно цвекло, 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, които се предлагат трябва да отговарят на следните изисквания:

1. да са цели и здрави;
2. да са чисти, без видими чужди вещества;
3. да са без вредители;
4. да нямат увреждания от вредители;
5. да нямат неспецифичен мирис и/или вкус;
6. да са с цвят, характерен за продукта.

(2) Не се използват продукти, засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация.

Пресните плодове и зеленчуци, които се предлагат, 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 Комисията.

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.

Плодовите конфитюри, желета, мармалади и желе-мармалади трябва да отговарят на Наредбата за изискванията към плодовите 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.).

Предлагат се 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 производството на продукти, производни на плодовете и зеленчуците в замразен и изсушен вид се използват разрешени добавки в количества, допустими в Наредба № 8 от 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр. 44 от 2002 г.).

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

Използва се 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.).

Предлага се само 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, който се предлага, 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 (тенекии, 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.).

Предлагат се 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.

Използва се само сол, йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на Наредбата 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.).

Избраният изпълнител на настоящата обществена поръчка е длъжен да спазва и следните нормативни документи:

- Закона за храните
- Закона за ветеринарномедицинската дейност
- Закона за здравето
- Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни

- Наредба № 6 от 10 август 2011 г. За здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения
- Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерство на здравеопазването;
- Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните от 29.07.2001 г., изм. ДВ. бр. 48 от 23 Май 2008г.
- Наредба № 23 от 17.05.2001 г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикирането на храните
- Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните
- Наредба за изискванията към плодovите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с Постановление № 45 на МС от 21.02.2003 г.
- Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на Министерство на земеделието и храните.
- Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация
- Наредба № 16 от 19.10.1984г. за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се продукти
- Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни от 28.11.2002 г.
- Наредба № 25 от 6.06.2007 г. за условията и реда за вземане на проби и провеждане на лабораторни изследвания, анализи и експретици, необходими за целите на държавния здравен контрол
- Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти от 19.07.2012 г.
- Наредба № 7 от 8.04.2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни
- Други действащи закони, наредби, правилници, европейски регламенти, европейски директиви, относно производството и търговията с хранителни продукти.

Забележка: В съответствие с разпоредбите на чл. 48, ал. 2 от Закона за обществените поръчки в случай, че в настоящите Технически спецификации или в друг документ са посочени стандарт, спецификация, техническа оценка, техническо одобрение или технически еталон следва да се чете и разбира „ИЛИ ЕКВИВАЛЕНТНО/И“!

В съответствие с разпоредбите на чл. 49, ал. 2 от Закона за обществените поръчки в случай, че в настоящите Технически спецификации или в друг документ са посочени – конкретен модел, източник или специфичен процес, който характеризира продуктите или услугите, предлагани от конкретен потенциален изпълнител, търговска марка, патент, тип или конкретен произход или производство следва да се чете и разбира „ИЛИ ЕКВИВАЛЕНТНО/И“!