

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ****ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА****ПО ПОЗИЦИЯ № 1 - МЛЕКА ЗА КЪРМАЧЕТА**

	Мярка	Опаковка - кутия	Количество во за 12 месеца	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Млека за кърмачет а от 0-6 месеца	бр.	0,400 кг.	3700 бр.			
Млека за кърмачета от 6 -12 месеца	бр.	0,400 кг.	3500 бр.			
Млека за малки деца 1- 3 години	бр.	0,400 кг.	1000 бр.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

## **I. Млека за кърмачета**

1. Опаковка и маркировка: Кутия – нетно тегло; Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на утвърдените стандарти, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката, да бъде вписано за консумация от деца за определените възрастови граници.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество и санитарни разрешителни на МЗ за производство или внос;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус;
  - Да е вписан номера на колата и името на придружителя при доставката или изпращач върху колетни пратки;
5. Показатели:
  - Състав–според обявения върху етикета на всеки асортимент;
  - Външен вид – прахообразни продукти;
  - Херметичност на опаковката – пълна;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат.

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА**

**ПО ПОЗИЦИЯ № 2 - МЛЕКА ЗА НЕДОНОСЕНИ И ДЕЦА РОДЕНИ С  
НИСКО ТЕГЛО**

	Мярк а	Опаков ка - кутия	Количеств о за 12 месеца	Ед.цен а без ДДС	Ед.це на с ДДС	Обща стойност с ДДС
Специални млека за специални медицински цели – за хранене на недоносени деца и родени с ниско тегло	бр.	0,400 кг.	450 бр.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### **Млека за недоносени и деца родени с ниско тегло**

1. Опаковка и маркировка: Кутия – нетно тегло; Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество - да отговаря на утвърдените стандарти, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката, да бъде вписано за консумация от деца за определените възрастови граници.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество и санитарни разрешителни на МЗ за производство или внос;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да ѝ предадат страничен мирис и вкус;
  - Да е вписан номера на колата и името на придружителя при доставката или изпращач върху колетни пратки;
5. Показатели:
  - Състав–според обявения върху етикета на всеки асортимент;
  - Външен вид – прахообразни продукти;
  - Херметичност на опаковката – пълна;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат.

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ****ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА****ПО ПОЗИЦИЯ № 3 - СПЕЦИАЛНИ ЛЕЧЕБНИ МЛЕКА**

	Мярка	Опаковка - кутия	Количество за 12 месеца	Ед.цен а без ДДС	Ед.цен а с ДДС	Обща стойност с ДДС
Диетични храни за специални медицински цели, в т.ч.	бр.	0,400 кг.	370			
Високостепенно хидролизирани млека	бр.	0,400 кг.	30			
Частично хидролизирани млека	бр.	0,400 кг.	70			
Антирефлуксни млека	бр.	0,400 кг.	240			
Млека за лактозен интолеранс и диария	бр.	0,400 кг.	30			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### **Специални лечебни млека**

1. Опаковка и маркировка: Кутия – нетно тегло; Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество - да отговаря на утвърдените стандарти, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката, да бъде вписано за консумация от деца за определените възрастови граници.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество и санитарни разрешителни на МЗ за производство или внос;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да ѝ предадат страничен мирис и вкус;
  - Да е вписан номера на колата и името на придружителя при доставката или изпращач върху колетни пратки;
5. Показатели:
  - Състав–според обявения върху етикета на всеки асортимент;
  - Външен вид – прахообразни продукти;
  - Херметичност на опаковката – пълна;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат.

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА**

**ПО ПОЗИЦИЯ № 4 – ДЕТСКИ ПЛОВОДИ И ЗЕЛЕНЧУКОВИ КАШИ И ПЮРЕТА**

Артикул	Марка	Опаковка	Количество за 12 месеца	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
<b>I. Детски пюрета в т.ч.:</b>		Бурканче	Кг.			
1. Плодови пюрета	кг.	0,130 или 0,190 кг.	250 кг.			
2. Зеленчукови пюрета	кг.	0,130 или 0,190 кг.	250 кг.			
3. Месни пюрета	кг.	0,130 или 0,190 кг	130 кг.			
<b>II. Детски каши</b>	кг.	Кутия - 0,200 кг.	1320 кг.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3.

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

## I. Детски пюрета

1. Опаковка и маркировка: Бурканче – нетно тегло според фирмата ; Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на БДС, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката, да бъде вписано за директна консумация от деца за определените възрастови граници.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните, Наредба на предварително опакованите количества продукти (ДВ бр.19/ 2003 год.;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да е вписан номера на колата и името на придружителя при доставката;
5. Показатели:
  - Състав–според обявения върху етикета на всеки асортимент;
  - Външен вид – пюреобразни, непрозрачни продукти;
  - Цвят – естествен, съответстващ на цветовете на използваните плодове, зеленчуци и смеси;
  - Вкус и мирис – приятни, съответстващи на плодовия, зеленчуковия или смесен състав, без страничен привкус и мирис;
  - Херметичност на опаковката – пълна;



- Необявени хранителни добавки – не се допускат;
- Тежки метали, нитрати и пестицидни остатъци – в нормите съгласно изискванията на МЗ.
- 

## II. Детски каши

1. Опаковка и маркировка:
  - Кутия – нетно тегло според фирмата-производител (да се посочи в ценовата оферта);
  - Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на БДС, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката, да бъде вписано за консумация от деца за определените възрастови граници.
4. Показатели:
  - Външен вид – люспи със или без прахообразни съставки;
  - Цвят – характерен за продукта;
  - Мирис – приятен без страничен мирис;
  - Вкус – типичен за продукта;
  - Физико-химични показатели – в рамките на стандарта;
  - Микробиологични показатели – в рамките на стандарта.
5. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.2006 год. на МЗ и Наредба на предварително опакованите количества продукти (ДВ бр.19/ 2003 год.);
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да ѝ предадат страничен мирис и вкус;
  - Да е вписан номера на колата и името на придружителя при доставката.

Приложение 2.5

### ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

#### ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

#### ПО ПОЗИЦИЯ № 5 - ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество за 12 месеца	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Бисквити – обикновени	Бр.	Пакет 0,330	400			
Бисквити чаени	Бр.	Пакет 0,150	1300			
Вафли обикновени	Бр.	Кутия по 21 бр.	300			
Кроасани	Бр.	0,055 кг.	4200			

Суши пасти	Бр.	0,030 кг.	2500			
Конфитюр	Бр.	0,300 кг.	350			
Локум	Бр.	Кутия по 0,150 кг.	300			
Халва	бр.	Кутия по 0,500 кг.	100			
Солети	Бр.	Пакети по 0,100 кг.	3700			
Шоколади	Бр.	0,040 кг.	100			
Течен шоколад	Бр.	Кутия/бурк ан по 0,400 кг.	50			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3.

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### I. Бисквити

1. Опаковка: Бисквити -обикновени в пакет по 0.330 кг.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката, да отговарят на следните показатели: външен вид и форма-разнообразна, характерна за всеки асортимент с гладки или фигурни краища; повърхност на лицевата страна-релефна с ясен отпечатък без подутини и вбити трошички; цвят от светло бежов до светло-кафяв в зависимост от добавката; вкус и мирис приятни без страничен привкус и мирис; влага не повече от 6 %; обща захар не повече от 28%.
4. Изисквания:

- Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството; срок на годност не по-малко от шест месеца към датата на доставката
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус
5. Бисквитите да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **II. Бисквити чаени**

1. Опаковка: Бисквити чаени в пакет по 0.150 кг.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката, да отговарят на следните показатели: външен вид и форма-разнообразна, характерна за всеки асортимент с гладки или фигурни краища; повърхност на лицевата страна-релефна с ясен отпечатък без подутини и вбити трошички; цвят от светло бежов до светло-кафяв в зависимост от добавката; вкус и мирис приятни без страничен привкус и мирис; влага не повече от 6 %; обща захар не повече от 28%.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството; срок на годност не по-малко от шест месеца към датата на доставката
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус
5. Бисквитите да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на

дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

### **III. Вафли обикновени**

1. Опаковка – в кутии по 21 бр.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус
5. Вафлите да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

### **IV. Кроасани**

1. Опаковка – Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус

5. Кроасаните да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение

## **V. Сухи пасти**

1. Опаковка – Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус
5. Сухите пасти да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение

## **VI. Конфитюр**

1. Опаковка и маркировка: Буркан – нетно тегло според фирмата–производител; Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност на опаковката;
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;

- Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;

**5. Показатели:**

- Състав–според обявения върху етикета на всеки асортимент;
  - Външен вид – отговарящ на съдържанието;
  - Цвят – естествен, съответстващ на цветовете на използваните плодове, зеленчуци и смеси;
  - Вкус и мирис – приятни, съответстващи на плодския, зеленчуковия или смесен състав, без страничен привкус и мирис;
  - Херметичност на опаковката – пълна;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат;
  - Тежки метали, нитрати и пестицидни остатъци – в нормите съгласно изискванията на МЗ;
  - Срок на трайност до 18 месеца от датата на производството;
  - 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;
  - Конфитюрите е препоръчително да бъдат с над 60% плодово съдържание и съдържание на добавена захар под 45 %;
- 6.** Конфитюрите да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 7.** При всяка първа доставка на нов артикул, доставчикът да предоставя документ, в който изброените в Наредба № 6 показатели за продукта да са в числово изражение, което удостоверява че той отговаря на изискванията.

## **VII. Локум**

- 1.** Опаковка – в кутии. Фирмена, оригинална.
- 2.** Време на доставка – по периодични заявки.
- 3.** Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
- 4.** Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус
- 5.** Кутиите с локум да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 6.** Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на

дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение

### **VIII. Халва**

1. Опаковка – фирмена оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните със следните показатели: цвят-кремав до светло жълт; вкус и мирис-ясно изразен съответстващ на вида на халвата без страничен привкус и мирис; консистенция- лесно режеща и трошача; обща захар на абсолютно сухо вещество-не повече от 44 %; обща масленост на абсолютно сухо вещество-не повече от 30%; срок на трайност-шест месеца от датата на производството.
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения с температура до 10 градуса .
5. Слънчогледовата тахан халва да се транспортира опакована в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

### **IX. Солети**

7. Опаковка – в кутии. Фирмена, оригинална.
8. Време на доставка – по периодични заявки.
9. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
10. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;

- Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус
- 11.** Кутиите с локум да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 12.** 6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение

## **X. Шоколади**

- 13.** Опаковка – в кутии. Фирмена, оригинална.
- 14.** Време на доставка – по периодични заявки.
- 15.** Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
- 16.** Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. На МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус
- 17.** Кутиите с локум да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 18.** 6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение

## **XI. Течен шоколад**

- 19.** Опаковка – в кутии. Фирмена, оригинална.
- 20.** Време на доставка – по периодични заявки.
- 21.** Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
- 22.** Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. На МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и



качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;

- Да са съхранени в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
- Да не се съхраняват и транспортират с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус

**23.** Кутиите с локум да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.

**24. 6.** Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение

Приложение 2.6

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

### ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

#### ПО ПОЗИЦИЯ № 6 – БРАШНО, ХЛЯБ, СУХАР

Артикул	Марка	Опаковка	Количество за 12 месеца	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Брашно	Кг.	Пакет по 1 кг.	3000 кг.			
Хляб – нарязан	кг.	0,600 кг.	7500 кг.			
Хляб – пълнозърнест, нарязан	кг.	0,400 - 0,600 кг.	7500 кг.			
Сухар непакетиран	кг.	1 - 5	3000 кг.			
Козунак	кг.	0,400 – 1 кг.	24 кг.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### **I. Брашно Тип 500**

1. Опаковка и маркировка - по 1 кг.-нарязан. Фирмена, оригинална с ненарушена цялост.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;

- Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина, незаразени от складови вредители;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
- 5. Показатели:**
- Състав–прахообразен;
  - Външен вид – отговарящ на съдържанието;
  - Цвят – бял;
  - Вкус и мирис – свойствени, без наличие на горчив кисел или друг привкус или миризма на плесен и запарено;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат;
  - Влага – до 13.2%;
  - Заразеност – не.
  - Срок на годност най-малко 9 месеца от датата на доставката;
- 6.** Брашното да се транспортира опаковано в стекове по 10 броя с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 7.** Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **II. Хляб бял –нарязан**

1. Време на доставка – по ежедневни заявки, сутрин до 08.00 часа.
2. Качество – да отговаря на БДС, пресен и със стандартна форма.
3. По техническа документация да отговаря на следните основни изисквания:
  - Хлябът да е произведен от пшенично брашно тип 500 с по-ниско пепелно съдържание, питейна вода, мая и сол по БДС 602-87 или по техническа документация на производителя, регистриран по чл.12 от Закона за храните, да отговаря на изискванията на Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.
  - Да бъде правилно оформена франзела с гладка чиста външна повърхност, без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, еластична и нелепнеща кора-горна до 1.5 мм и долна до 2 мм. Добре измесен и изпечен, равномерна шупливост, приятен вкус и мирис. Влага не повече от 45%, сол процент сухо вещество до 2.2%. Да не се допускат плесени, примеси и патогенни микроорганизми. При натиск с ръка да възстановява първоначалната си форма
  - Да се транспортира съгласно Наредба № 5/25.05.2006г. за хигиена на храните;
  - Да е етикетирано съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктиране и представяне на храните приета с ПМС 136/19.07.2000г.
4. Хляба да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вид на хляб, произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество-бр.

## **III. Хляб пълнозърнест –нарязан**

5. Време на доставка – по ежедневни заявки, сутрин до 08.00 часа.
6. Качество – да отговаря на БДС, пресен и със стандартна форма.

7. По техническа документация да отговаря на следните основни изисквания:

- Хлябът да е произведен от пшенично брашно тип 500 с по-ниско пепелно съдържание, питейна вода, мая и сол по БДС 602-87 или по техническа документация на производителя, регистриран по чл.12 от Закона за храните, да отговаря на изискванията на Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

- Да бъде правилно оформена фразела с гладка чиста външна повърхност, без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, еластична и нелепнеща кора-горна до 1.5 мм и долна до 2 мм. Добре измесен и изпечен, равномерна шупливост, приятен вкус и мирис. Влага не повече от 45%, сол процент сухо вещество до 2.2%. Да не се допускат плесени, примеси и патогенни микроорганизми. При натиск с ръка да възстановява първоначалната си форма

- Да се транспортира съгласно Наредба № 5/25.05.2006г. за хигиена на храните;

- Да е етикетирано съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните приета с ПМС 136/19.07.2000г.

8. Хляба да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вид на хляб, произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество-бр.

#### **IV. Сухар**

1. Опаковка и маркировка -от 1 кг. до 5 кг. Фирмена, оригинална с ненарушена цялост

2. Време на доставката – по предварителна заявка.

3. Качество – да отговарят на технологичната документация на производителя, пресни, добре изсушени, без страничен мирис.

4. Изисквания:

- Да се съхраняват преди доставката в сухи и проветриви складови помещения, в здрави и чисти опаковки;

- Сухарът и галетата да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество-бр.

#### **V. Козунак**

1. Време на доставката – по предварителна заявка.

2. Качество – да отговаря на технологичната документация на производителя, пресен и със стандартна форма.

3. Изисквания:

- Добре оформена форма, добре изпечена повърхност, с приятен характерен вкус и мирис, без чужди примеси и гравивост. Да не се допускат патогенни микроорганизми и плесени

- Да се съхраняват преди доставката в сухи и проветриви складови помещения, в здрави и чисти касети;

- Да се транспортират съгласно Наредба № 5/25.05.2006г. за хигиена на храните

- Козунакът да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество-бр.

Приложение  
2.7

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

### ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

#### ПО ПОЗИЦИЯ № 7- МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Артикул	Мярка	Опаковка	БДС	Количество за 12 месеца	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Сирене	кг.	пластмасова кофа - 8 кг.	24120 17	550 кг.			
Кашкавал	кг.	0,250 - 0,300	24120 39	100 кг.			
Масло краве	бр.	0.125 кг.		600 бр.			
Пряно мляко- 3% масленост	литър	По 1 л.		15000 л.			
Кисело мляко 3% и 3,6% масленост	бр.	Кофичка по 0.400 кг.		82000 бр.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

## **I. Сирене бяло саламурено от краве мляко**

1. Опаковка- пластмасови кофи – 8 кг
2. Време на доставка- по периодични заявки
3. Качество- да отговаря на Закона за храните
4. По техническа документация да отговаря на следните основни изисквания:
  - Бялото саламурено сирене да е добито в млекопреработвателно предприятие/МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните
  - Да е добито съгласно изискванията на Регламент/ЕО/ 852/2004, 853/2004 и технологична документация на фирмата-производител, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.
  - Да бъде с гладка разрезна повърхност, без шупли или единични такива със специфичен вкус, без неприятен мирис, оформено като паралелопипедни парчета с умерено твърда консистенция. Саламура с бледо зеленикав цвят без провлаченост .Киселинност по Тьорнер не по-малко от 200 градуса,водно съдържание не-повече от 58%,масленост в сухо вещество не по-малко от 40%,готварска сол-3,5%.Продукта да е преминал технологичен срок на зреене
  - Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий
  - Транспортирането да се извършва с хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност
  - Да е етикетирано съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните приета с ПМС 136/19.07.2000г.
  - Да не съдържа растителни мазнини
5. Бялото саламурено сирене да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: произход и производител; изпращач; получател;дата на производство; срок на трайност; количество-кг, условия за транспортиране и съхранение.

## **II. Кашкавал от краве мляко тип“Витоша”**

1. Опаковка и маркировка: Опаковки от 0.250 кг. до 0,300 кг.; Фирмена, оригинална с ненарушена цялост.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на Закона за храните, за предварително опакованите продукти с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. По техническа документация да отговаря на следните основни изисквания:

- Кашкавал от краве мляко тип "Витоша" да е добит в млекопреработвателно предприятие/МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните, да отговаря на изискванията на Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.
  - Да бъде с гладка чиста външна повърхност, без повреди и ослизвания, кехлибарено жълт цвят без покритие и по-тъмно жълт с покритие; гладка разрезна повърхност с еднороден строеж; плътно еластична консистенция; специфичен вкус, мирис, аромат и добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма . Сухо вещество в процент не по-малко от 58, масленост в сухото вещество в процент-не по-малко от 45, готварска сол до 2 %. Продукта да е преминал технологичен срок на зреене
  - Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий
  - Транспортирането да се извършва с хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност
  - Да е етикетирен съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните приета с ПМС 136/19.07.2000г.
  - Да не съдържа растителни мазнини
5. Кашкавалът да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество-кг, условия за транспортиране и съхранение.

### **III. Масло краве**

1. Опаковка: Пакетчета масло от 125 гр.; Фирмена, оригинална
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на Закона за храните, за предварително опакованите продукти с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. По техническа документация да отговаря на следните основни изисквания:
  - Кравето масло да е добито в млекопреработвателно предприятие/МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните, да отговаря на изискванията на Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.
  - Да бъде с гладка чиста външна повърхност, без повреди, кехлибарено жълт цвят; гладка разрезна повърхност; специфичен вкус, мирис, аромат. Съдържание на млечна мазнина- не по-малко от 80%, но по-малко от 90%; максимално съдържание на вода- 16% и максимално съдържание на сухия безмаслен остатък от млечен произход-2%.
  - Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий
  - Транспортирането да се извършва с хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност
  - Да е етикетирено съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните приета с ПМС 136/19.07.2000г.
  - Да не съдържа растителни мазнини

5. Маслото да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество-кг, условия за транспортиране и съхранение.

#### **IV. Прясно краве мляко**

1. Опаковка – по 1 литър.
2. Масленост – 3%
3. Време на доставка – ежедневно, сутрин до 08.00 часа.
4. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с дата на производството върху опаковката.
5. По техническа документация да отговаря на следните основни изисквания:
  - Прясното мляко да е добито в млекопреработвателно предприятие/МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните
  - Да е добито съгласно изискванията на Регламент/ЕО/ 852/2004, 853/2004 и технологична документация на фирмата-производител, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата
  - Да бъде натурално, еднородна течност, с бял слабо кремав оттенък, специфичен вкус, без страничен привкус и мирис
  - Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий
  - Транспортирането да се извършва с хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност
  - Да е етикетирано съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните приета с ПМС 136/19.07.2000г.
  - Прясното мляко да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество-брой, литри; условия за транспортиране и съхранение.

#### **V. Кисело краве мляко**

1. Опаковка – кофичка от 0.400 кг.
2. Масленост – 3 % и 3.6 %
3. Време на доставка – ежедневно, сутрин до 08.00 часа.
4. Качество – да отговаря на Закона за храните, с щемпъл с дата на производството върху капака на кофичката.
5. Киселото мляко да има киселинност от 100 до 150 оТ. Не се допускат консервиращи и неутрализиращи вещества, плесени и други.
6. По техническа документация да отговаря на следните основни изисквания:
  - Киселото мляко да е добито в млекопреработвателно предприятие/МПП/ регистрирано по чл.12 от Закона за храните
  - Да е добито съгласно изискванията на Регламент/ЕО/ 852/2004, 853/2004 и технологична документация на фирмата-производител, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в



детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата

- Да бъде с гладка повърхност, бял цвят, плътен коагулум, приятно млечно кисел собствен вкус, характерен за краве мляко
- Да се транспортира при температура от 2 до 6 градуса по Целзий;
- Транспортирането да се извършва с хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарномедицинската дейност
- Да е етикетирано съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктиране и представяне на храните приета с ПМС 136/19.07.2000г.

7. Киселото мляко да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: произход и производител; изпращач; получател; дата на производство; срок на трайност; количество - брой, условия за транспортиране и съхранение.

## Приложение 2.8

### ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

#### ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

#### ПО ПОЗИЦИЯ № 8 - МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество за 12 месеца	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Кайма смес 40/60	кг.	1 кг.	1000 кг.			
КОЛБАСИ						
Кренвирши деликатесни	кг.	Стандартна	150 кг.			
Трайни колбаси шпек тип Бургас	кг.	Стандартна	80 кг.			
Наденица	кг.	Стандартна	100 кг.			
Свинско месо	кг.	Разфасовка до 3 кг.	550 кг.			
Агнешко месо	кг.	Разфасовка до 3 кг.	500 кг.			
Телешко месо	кг.	Разфасовка до 3 кг.	350 кг.			

Кебапчета	бр.	0,070 кг. в тарелка по 10 бр.	6000 бр. тарелки			
Кюфтета	бр.	0,070 кг. в тарелка по по 10 бр.	6000 бр. тарелки			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### **I. Месо на разфасовка и месо мляно**

1. Време на доставка - по периодични доставки
2. Качество: Произведено в предприятие, регистрирано по чл.12 от Закона за храните по технологична документация на производителя, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.
3. За месо на разфасовки- плътно еластична консистенция. При натискане с пръст върху повърхността се получава трапчинка, която бързо се възстановява. Цвят червен, специфична за вида на месото миризма, без страничен мирис или на запарено. Водно съдържание-от 72 до 75%. Състои се от полуципест мускул, не се допуска наличие на сланина.
4. За мляно месо- да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност, консистенцията да бъде мека и пластична, с червен цвят и мирис, свойствен за прясно месо. Чужди примеси-сухожилия и костици да не се установяват. Вкусът да бъде умерено солен, без чужд привкус със състав от

60%-говеждо и 40%-свинско месо. Мазнини не повече от 12,5% от общата маса, ниско съдържание на сол- не повече от 1,5% от общата маса. Същото да носи идентификационна маркировка, да е етикетирано съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136/19.07.2000г. и да се транспортира в подходящи опаковки при температура от 0 до 2 градуса Целзий.

**5.** Транспортирането на месото да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарно-медицинската дейност.

**6.** При всяка първа доставка на нов артикул от продукта, доставчикът да предоставя документ в който изброените в Наредба № 6 показатели за продукта да са в числово изражение, което удостоверява че той отговаря на изискванията.

## **II. Кебапчета, кюфтета, сурова наденица**

**1.** Време на доставка- по периодична заявка

**2.** Качество- произведени в месопреработвателни предприятия, регистрирани по чл.12 от Закона за храните, отговарящи на изискванията на технологичната документация на фирмата-производител, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Формата на месните заготовки да бъде правилна, консистенцията мека, свойствена за формувана месна маса. Повърхността да е чиста, гладка, без разкъсване. Мирисът и вкусът да бъдат свойствени за вида на заготовката. Месните заготовки да са произведени съгласно изискванията на Регламент/ЕО/ № 852 и 853/2004 г. и да носят идентификационна маркировка съгласно тези нормативни документи, да е етикетирано съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136/19.07.2000г. и да се транспортира в подходящи опаковки при температура от 0 до 2 градуса Целзий.

**3.** В технологичната документация на производителя да са отбелязани и следните качествени показатели на продуктите: водно съдържание-%, съдържание на белтък-%, съдържание на мазнини-%, съдържание на съединителна тъкан-%.

**4.** Транспортирането на заготовките да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарно-медицинската дейност.

**5.** При всяка първа доставка на нов артикул от продукта, доставчикът да предоставя документ в който изброените в Наредба № 6 показатели за продукта да са в числово изражение, което удостоверява че той отговаря на изискванията

## **III. Трайни колбаси**

**1.** Време на доставка - по периодични заявки.

**2.** Качество- произведени в предприятия, регистрирани по чл.12 от Закона за храните с технологична характеристика на производителя и по изискванията на Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Външен вид- чиста повърхност, леко набръчкана, специфичен вкус, цвят-червеникаво-кафяв. Етикетиране-съгласно нормативната уредба.

**3.** Транспортирането на колбасите да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарно-медицинската дейност.

4. При всяка първа доставка на нов артикул от продукта, доставчикът да предоставя документ в който изброените в Наредба № 6 показатели за продукта да са в числово изражение, което удостоверява че той отговаря на изискванията.

Приложение 2.9

## **ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

### **ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА**

### **ПО ПОЗИЦИЯ № 9 - ПИЛЕТА И ПИЛЕШКИ ПРОДУКТИ**

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество за 12 месеца	Ед.цен а без ДДС	Ед.цен а с ДДС	Обща стойност с ДДС
Пилета – цели, замразени	кг.	1 - 1,600 кг	3300 кг.			
Пилета – замразени разфасовани	кг.	1 кг.	100 кг.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### **.I. Пиле замразено и птичи разфасовки**

1. Време на доставка - по периодична заявка
2. Качество- да отговарят на изискванията на Регламент/ЕО/ № 1234/2007г., №543/2008 г., № 1047/2009г., № 852 и 853/2004 г., Наредба № 2/07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, и Наредба № 32/23.03.06г. за окачествяване, съхранение и

предлагане на месо от домашни птици. Общите изисквания за качеството на месото отговарят на клас А-труп добре закръглен, гръдна кост огъваема, добре покрита с мускули, бутчета месести, без счупени кости, без травми, несвойствени петна и оцветяване, кожа еластична и без разкъсвания. Съдържанието на абсорбирана вода да не надхвърли изискванията на Приложение 7 и 8 от Регламент/ЕО/ 0 543/2008г, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата. Без консерванти и маринати.

**3.** Опаковка- от 1 до 1.5 кг. вакуум с гарантиран срок на годност от фирмата-производител.

**4.** Транспортирането на пилетата и заготовките да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарно-медицинската дейност.

**5.** Да се доставят с търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: задължително попълнени реквизити – номер на автомобила, име на производителя, име на придружителя на стоката, дата на производство, срок на трайност и количество, вид на асортимента , температура на съхранение и условия на транспортиране.

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ****ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА****ПО ПОЗИЦИЯ № 10 - РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ**

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество за 12 месеца	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Риба замразена -пангасиус филе	кг.	1 кг.	550 кг.			
Риба замразена - хек	кг.	1 кг.	200 кг.			
Риба бяла замразена филе	кг.	1 кг.	350 кг.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### **6.1. Риби**

1. Време на доставка- по периодични заявки
2. Качество- Рибата да е без кожа и кости. Да е обработена и съхранявана само в предприятия, регистрирани по чл.12 от Закона за храните. В случай, че произходът на рибата е от друга държава, да са спазени всички законови изисквания по отношение на граничния и ветеринарен контрол. Рибата да е замразена и транспортира при температура -18 градуса по Целзий, опакована на брикети на брикети в кашони с единтификационна маркировка и етикетирана съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.
3. Транспортирането на рибата да се извършва със специализирани хладилни транспортни средства, регистрирани по Закона за ветеринарно-медицинската дейност.
4. Да се доставят с търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: задължително попълнени реквизити – номер на автомобила, име на производителя, име на придружителя на стоката, дата на производство, срок на трайност и количество, вид на асортимента , температура на съхранение и условия на транспортиране.



**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ****ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА****ПО ПОЗИЦИЯ № 11 - ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ**

Артикул	Мярк а	Опаковка	Количество о за 12 месеца	Ед.цен а без ДДС	Ед.цен а с ДДС	Обща стойнос т с ДДС
Банани	кг.	До 20 кг.	1500 кг.			
Домати	кг.	До 5 кг	500 кг.			
Зеле	кг.	На брой	1350 кг.			
Картофи	кг.	До 10 кг	6000 кг.			
Краставици	кг.	На брой	400 кг.			
Лимони	кг.	1 кг	20 кг.			
Лук кромид	кг.	До 10 кг	800 кг.			
Магданоз	връзк и	Връзка	300 кг.			
Моркови	кг.	До 5 кг	400 кг.			
Патладжани	кг.	До 5 кг	200 кг.			
Тиквички	кг.	До 5 кг	200 кг.			
Чесън	кг.	На кг	10 кг.			
Чушки капия	кг.	До 5 кг	600 кг.			
Ябълки	кг.	До 10 кг	1500 кг.			
Праскови	кг.	До 10 кг	500 кг.			
Портокали	кг.	До 10 кг	1000 кг.			
Кайсии	кг.	До 10 кг	50кг.			
Пъпеши	кг.	На брой	400кг.			
Дини	кг.	На брой	400кг.			
Сини сливи	кг.	До 10 кг	50 кг.			
Салата	бр.	На брой	200 бр.			
Спанак	кг.	На кг	60 кг.			
Репички	връзк	На връзки	100 бр.			

	и					
Копър	връзк и	На връзки	40 бр.			
Тикви	кг.	На брой	100 кг.			
Зелен боб	кг.	До 1 кг	10 кг.			
Мандарини	кг.	До 1 кг	200			
Сини сливи – сухи	кг.	До 0,5 кг	10 кг.			

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Да се посочат цените на артикулите към датата на провеждане на открития конкурс.

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

### **Позиция № 11- Плодове и зеленчуци**

- 1.** Опаковка – насипно.
- 2.** Време на доставка – по периодични заявки – два пъти седмично.
- 3.** Качество – да отговарят на изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение № 1, част А и Б на Регламент/ЕО/ 543/2011Г.на Комисията и да съответстват минимум на клас 1, както и на Наредба № 108/12.09.2006г. за изискванията за качеството и контрола за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата Да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за вида, сорта или търговския тип. Да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и вредители.
- 4.** Замразените зеленчуци да се транспортират с хладилни автомобили съгласно изискванията на Наредбата за бързо замразените храни, обн. в ДВ.бр.114/2002г.В придружителния документ за доставка да бъде посочена минималната трайност и срока през който бързо замразените храни могат да се съхраняват от купувача и температура на съхранение.
- 5.** Да се доставят с търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: задължително попълнени реквизити – номер на автомобила, име на производителя, име на придружителя на стоката, дата на производство,срок на трайност и количество, вид на асортимента.

Приложение 2.12

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ****ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА****ПО ПОЗИЦИЯ № 12 - ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ**

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество о за 12 месеца	Ед.цен а без ДДС	Ед.цен а с ДДС	Обща стойно ст с ДДС	БДС
Боб	кг	0,500 или 1 кг	250				
Леща	кг	0,500 или 1 кг	250				
Ориз	кг	1 кг	700				
Захар	кг	1 кг	7000				433- 87
Фиде	кг	0,400 или 1 кг	100				
Макарони	кг	0,400 или 1 кг	200				
Грис	кг	0,500 или 1 кг	400				
Нишесте	бр	0,080 или 0,100 кг	13000				
Олио	л	1 л	900				
Оцет	л	0,500 или 0,700 л	1000				

Яйца	бр	Брой или кора	8000				
Маслини	кг	1 до 2 кг	80				
Пастет	Бр	Кутия x 0,180 кг	900				
Доматено пюре	бр	0,720 кг	20				
Домати - консерва	бр	0,720 кг	1900				
Зелен фасул - консерва	бр	0,720 кг	450				ТД 05-73
Кисели краставички	бр	0,720 кг	250				
Гювеч консерва	бр	0,720 кг	150				
Лютеница	бр	0,720 кг	100				
Кори за баница	бр		150				
Майонеза	бр	0,200 кг	200				
Мая за хляб	кутия	24 бр. в кутия	20				
Жито	кг	0,500 до 1 кг	10				
Сол	кг	1 кг	400				
Лимонена киселина	бр	Пакет по 0,010 кг	50				
Канела	Бр	Пакет по 0,010 кг	100				
Дафинов лист	Бр	Пакет по 0,010 кг	30				
Черен пипер	бр	Пакет по 0,010 кг	200				
Червен пипер	бр	Пакет по 0,080 кг	400				466-74
Чубрица	бр	Пакет по 0,010 кг	250				
Сода за хляб	бр	0,100 кг	1500				
Грах консерва	бр.	0,720 кг	200				ТД 02-03
Мед	кг	0,500 до 1 кг	100				
Чай Шипка	бр.	кутии	500				
Минерална вода	Бр.	0,500 л	100				
Газирана вода	Бр.	1,5 л	50				
Натурален сок	Бр.	1 л	50				
Сладка царевица	Бр.	Кутии по 0,720 кг	10				

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС:

.....

Ако един и същ артикул се предлага в различна разфасовка да се посочат цените и на двете.

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта в плик № 3

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

## I. Захар

1. Опаковка по 1 кг.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство и производител върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговаря по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба №

6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;

- Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
- Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да ѝ предадат страничен мирис и вкус;
- 5. Захарта да се транспортира опакована в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **II. Тестени изделия**

1. Опаковка – по 0.400 кг.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Изискванията се отнасят за къси макарони, кус-кус и фиде, получени от брашно тип 500 без обогатители и оцветители със свойства за тестени изделия вкус без горчивина и застоялост; свойствен мирис без странични неприсъщи миризми;цвет бял до жълтеникав, еднакъв без признаци на недобро омесване; стъкловиден лом; състояние след сваряване еластично без слепвания, разкъсвания, без хрускане при дъвчене. Увеличение на обема не по-малко от 2.5 пъти.Не се допускат патогенни микроорганизми, вегетативни плесени и складови вредители.Срок на трайност до една година от датата на производството;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, незаразени от складови вредители;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да им предадат страничен мирис и вкус;
  - Да е вписан номера на колата и името на придружителя при доставката;
5. Тестените изделия да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на

дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

### III. Зеленчукови, плодови консерви и компоти

1. Опаковка и маркировка: Буркан – нетно тегло според фирмата–производител (да се посочи в ценовата оферта на предложението); Фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност на опаковката;
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
5. Показатели:
  - Състав–според обявения върху етикета на всеки асортимент;
  - Външен вид – отговарящ на съдържанието;
  - Цвят – естествен, съответстващ на цветовете на използваните плодове, зеленчуци и смеси;
  - Вкус и мирис – приятни, съответстващи на плодския, зеленчуковия или смесен състав, без страничен привкус и мирис;
  - Херметичност на опаковката – пълна;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат;
  - Тежки метали, нитрати и пестицидни остатъци – в нормите съгласно изискванията на МЗ;
  - Срок на трайност до 18 месеца от датата на производството;
  - 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;
  - Конфитюрите и мармаладите е препоръчително да бъдат с над 60% плодово съдържание и съдържание на добавена захар под 50 %;
6. Зеленчуковите, плодските консерви и компоти да се транспортират опаковани в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
7. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.



#### **IV. Бял боб и леща**

1. Опаковка и маркировка: Пакет от 0.500 кг. до 1 кг. Фирмена, оригинална, с ненарушена цялост.
2. Време на доставка – периодично по заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина, без складови вредители;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
5. Показатели:
  - Състав – еднороден, зърна- добре развити, здрави, без мирис на мухъл и запарено;
  - Външен вид – цели зърна с не повече от 3% примеси и влага не повече от 12%;
  - Цвят – бял;
  - Заразеност – не.
  - Срок на годност -18 месеца от датата на производството;
6. Белият боб и лещата да се транспортират опаковано в стекове по 10 броя с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
7. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

#### **V. Ориз**

1. Опаковка и маркировка: Пакет от 1 кг. Фирмена, оригинална, с ненарушена цялост.
2. Време на доставка – периодично по заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:

- Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
- Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните
- Да е съхранен в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина, без складови вредители;
- Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;

#### 5. Показатели:

- Състав – еднороден, зърна, без мирис на мухъл и запарено;
  - Външен вид – цели зърна, приблизително еднакви, необрашненени;
  - Цвят – бял, до кремав;
  - Влага – до 15%;
  - Примеси – до 0.2%;
  - Заразеност – не;
  - Срок на годност най-малко 9 месеца от датата на доставката;
6. Оризът да се транспортира опакован в стекове по 10 броя с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
7. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## VI. Грис

1. Опаковка и маркировка: Пакет от 0.500 кг.или 1 кг; Фирмена, оригинална, с ненарушена цялост.
2. Време на доставка – периодично по заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните
  - Да е съхранен в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина, без складови вредители;

- Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
- 5. Показатели:**
- Състав–дребнозърнест, полумен при смилане на обикновена пшеница;
  - Външен вид – отговарящ на съдържанието;
  - Цвят – кремав, без наличие на тричави частици;
  - Вкус и мирис – свойствени, без горчивина, киселина и без мирис на плесен и запарено;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат;
  - Заразеност – не.
  - Срок на трайност-до 6 месеца от датата на производството;
- 6.** Грисът да се транспортира опакован в стекове по 10 броя с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 7.** Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## VII. Сол

- 1.** Опаковка и маркировка: Пакет от 1 кг.; Фирмена, оригинална с ненарушена цялост.
- 2.** Време на доставка – по периодични заявки.
- 3.** Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
- 4.** Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г.за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
- 5. Показатели:**
  - Състав – пясъкообразен;
  - Външен вид – отговарящ на съдържанието;
  - Цвят – бял;
  - Вкус – солен;
  - Мирис – не се допуска;
  - Съдържание на тежки метали – не се допуска;

- Влага – до 6.5%;
  - Механични примеси – не се допускат.
6. Солта да се транспортира опакована в стекове по 10 броя с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
  7. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **VII. Нишесте – всички асортименти**

1. Опаковка и маркировка: Пакетче от 0.080 кг. или 0.100 кг. Фирмена, оригинална с ненарушена цялост.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството, изискванията се отнасят за десертно нишесте, което се получава от пшенично нишесте с прибавки на есенция, без оцветители;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетирание и представяне на храните
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
5. Показатели:
  - Състав–прахообразен, с хомогенна маса, без чужди примеси;
  - Външен вид –цвят бял, отговарящ на съдържанието;
  - Вкус и мирис – свойствени, с мирис на ванилия;
  - Необявени хранителни добавки – не се допускат;
  - Срок на трайност-до 6 месеца от датата на производството;
6. Нишестето да се транспортира опаковано в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
7. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **IX. Олио**

1. Опаковка – бутилка от 1 литър; фирмена, оригинална.
2. Време на доставка – по периодични заявки.

3. Качество - да отговаря на изискванията на Закона за храните, за предварително опакованите продукти с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.

4. Изисквания за доставка:

- Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;

- Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните

- Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;

- Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;

5. Показатели:

Външен вид – бистро, без утайка;

Цвят – светложълт;

Вкус и мирис – свойствен;

Примеси от други масла – не се допускат;

Съдържание на утайки – не се допускат.

6. Олиото да се транспортира опаковано в кашони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.

7. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **Х. Маслини**

1. Опаковка – тенекии от 1кг.до 2 кг., в ценовата оферта да е конкретизирано според теглото.

2. Време на доставка – по периодични заявки.

3. Качество - да отговаря на изискванията на Закона за храните, за предварително опакованите продукти с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.

4. Изисквания за доставка

- Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;

- Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните

- Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
- 5. Показатели:**
- Външен вид – цели, здрави, твърди;
  - Цвят – черен, изкуствено оцветяване не се допуска;
  - Вкус и мирис – типични;
- 6.** Маслините да се транспортират в бидони с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 7.** Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **XI. Оцет**

- 1.** Опаковка – бутилка от 500 мл./700 мл., в ценовата оферта да е конкретизирано според теглото, фирмена, оригинална;
- 2.** Време на доставка-по периодични заявки;
- 3.** Качество - да отговаря на изискванията на Закона за храните, за предварително опакованите продукти с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката. Произведен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино, предназначен за хранителни цели;
- 4.** Изисквания за доставка:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
- 5. Показатели:**
  - Външен вид – бистър, без утайки;
  - Цвят – червен;
  - Вкус и мирис – свойствени, изкуствено оцветяване не се допуска;
  - Примеси – не се допускат;
  - Утайки – не се допускат.
- 6.** Оцетът да се транспортират с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 7.** Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на

дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **XII. Дафинов лист, канела, черен пипер, червен пипер, джоджен, чубрица, сода бикарбонат, кимион, бакпулвер, ванилия, чай “Шипка” и други подправки**

1. Опаковка – фирмена, оригинална, с ненарушена цялост.
2. Време на доставка – по периодични заявки.
3. Качество - да отговаря на изискванията на Закона за храните за предварително опакованите продукти, с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност върху опаковката.
4. Изисквания за доставка:
  - Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 2/07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни на МЗ, Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, без достъп на слънчева светлина;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да му предадат страничен мирис и вкус;
  - Да е вписан номера на колата и името на придружителя при доставката.
5. Подправките да се транспортират с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
6. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.

## **XIII. Пастет**

1. Време на доставка – по периодични заявки.
2. Опаковка и маркировка :
  - Кутии по 0.180 кг. с пълна херметичност без бомбаж;
  - Фирмена, оригинална с ненарушена цялост;
3. Качество – да отговаря на изискванията на Закона за храните, за предварително опакованите продукти с щемпъл с датата на производство, производител и срок на годност.
4. Съдържанието изпълва кутията изцяло, да е с гладка повърхност, хомогенна, без кървави петна, кожи и сухожилия, фина и мека консистенция, с приятен специфичен вкус и мирис. Масленост в сухото вещество не повече от 65% от общата маса за пастета; готварска сол не повече от 2-2.5%;
5. Изисквания за доставка:

- Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
  - Да отговарят по качество съгласно Закона за храните (ДВ бр.90/1999 год.), Наредба № 23/17.05.2001 год. на МЗ, Наредба № 5/25.05.06г. за хигиена на храните на МЗ, Наредба № 6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 7 години в детските заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне на храните;
  - Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
  - Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да ѝ предадат страничен мирис и вкус;
  - Вид на транспорта – хладилна кола;
- 6.** Пастетът да се транспортират с транспортни средства съобразно изискванията на Наредба № 5/25.05.2006г.
- 7.** Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация, вид/асортимент/, срок на трайност, количество/брой или кг/, условия на транспортиране и съхранение.