Приложение 1.1

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

ПО ПОЗИЦИЯ № 1 - ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество	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			
Конфитюр	Бр.	0,314 кг.	200			
Мармалад	Бр.	0,314 кг.	200			
Локум	Бр.	Кутия по 0,150 кг.	300			

Прогнозна стойност: 1 720,00 лв.

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС: .....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта.

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

I. Бисквити обикновени

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 3 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопастността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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 3 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопастността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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. 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 3 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопастността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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 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;
- 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.

IV. 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

ПО ПОЗИЦИЯ № 2 - МЛЯКО, МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА

Артикул	Мярка	Опаковка	БДС/Регламент	Количество	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Сирене със съдържание на готварска сол до 3,5%	кг.	тенекия или кофа от 8 кг.	БДС 15:2010	550 кг.			
Кашкавал със съдържание на готварска сол до 2%	кг.	до 1 кг.	БДС 14:2010	100 кг.			
Масло краве със съдържание на млечни мазнини 82% и водно съдържание до 16% без допълнително прибавена сол	кг.	до 0.500 кг.		75 кг			
Прясно мляко-3% масленост	литър	По 1 л.	Регламент 853-2004, БДС	8000 л.			
Кисело мляко 3% и 3,6% масленост	бр.	Кофичка по 0.400 кг.	БДС 12:2010	16000 бр			
Яйца	бр.	брой		10 000 бр			

Прогнозна стойност: 25 755,00 лв.

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС: .....

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта.

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 3 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 да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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 до кг. 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 3 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 да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- Да бъде с гладка чиста външна повърхност, без повреди и ослизявания, 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 етикетиран 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 до 0.500 кг.
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 3 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 да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г. .
- 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 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. 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 3 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 да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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 етикитирано съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикитиране 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 3 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 да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- Да бъде с гладка повърхност, бял цвят, плътен коагулум, приятно млечно кисел свойствен 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 етикетиране 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.

VI. ЯЙЦА

1. Срок на заявка от възложителя и доставка от изпълнителя: възложителя прави заявки периодично/два пъти седмично/, които се доставят от изпълнителя след заявката до 09.00 часа сутринта на следващия ден.

2. Опаковка и маркировка:

Опаковките за яйца трябва да са сухи, чисти и направени от устойчив на удар материал, предпазващ яйцата от странични миризми и от влошаване на качеството.

Маркировка – всяка отделна опаковка на една от външните страни трябва да съдържа нанесени с четливи и неизтриваеми букви/знаци следните данни:

- Наименование на продукта;
- Име/фирма, седалище и адрес на управление на производителя или ветеринарно-регистрационния номер на склада за яйца;

- *Клас качество и тегловна категория; яйцата от клас „А" се обозначават с израза „клас* „А" или с буквата „А", като може да се добави и думата „пресни";
- Нетно тегло и брой на опакованите яйца;
- Срок на годност;
- Допълнителна информация относно съхраняването в хладилник или за метода на консервация;
- Обозначение на партидата.

3. Качество – да отговарят на изискванията на Наредба № 31/06.07.2001 год. за изискванията за предлагане на пазара на кокоши яйца за консумация. При маркировката върху черупката се използва трайно, неизмиващо се и издържащо на варене, немиришещо и безвредно за здравето мастило, което се нанася по начин, позволяващ яснота и четливост на маркировката.

4. Изисквания за доставка:

- Сертификат за качество, в който да е вписан ТД № (технологична документация) на производството;
- Да отговарят по качество съгласно Наредба № 31/06.07.2001 год за изискванията за предлагане на пазара на кокоши яйца за консумация, 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 3 до 7 години в детските заведения, Наредба № 2/07.03.2013 год. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- Да са съхранявани 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; Яйцата трябва да се съхраняват и транспортират при температура, гарантираща безопасността им (от $+5^0$ С до $+18^0$ С);
- Вид на транспорта – хладилна кола.

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

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

ПО ПОЗИЦИЯ № 3 - МЕСО, МЕСНИ ПРОДУКТИ, ПИЛЕТА И РИБА

Артикул	Мярка	Опаковка	БДС/Регламент	Количество	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Кайма смес 40/60	кг.	1 кг.		250 кг.			
Трайни колбаси шпек тип „Стара планина“	кг.	Стандартна		40 кг.			
Свинско месо	кг.	Разфасовка до 3 кг.	Регламент 853/2004 ЕС	300 кг.			
Агнешко месо	кг.	Разфасовка до 3 кг.	Регламент 853/2004 ЕС	30 кг.			
Телешко месо	кг.	Разфасовка до 3 кг.	Регламент 853/2004 ЕС	250 кг.			
Пилета-цели Замразени	кг.	от 1-1,600 кг.	Регламент ЕО 543/2008	1250кг.			
Риба замразена филе-хек	кг.		Регламент ЕО 853/2004	170кг.			
Риба замразена филе-пангасиус	кг.		Регламент ЕО 853/2004	150кг.			

Прогнозна стойност: 16 249,00 лв.

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 3 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 да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
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 етикитирано съгласно Регламент /ЕС/ №1169/2011, 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. Трайни колбаси –шпек тип Стара планина

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 3 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопастността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г. 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.

III. Пилета замразени

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/ 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 3 до 7 години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопастността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г. 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.

IV. Риба

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 идентификационна маркировка и етикитирана съгласно изискванията на Регламент /ЕС/ №1169/2011 , 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 3 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 № 4 - ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС
Картофи-сезон зима	кг.	Чували по 10 кг.	1000 кг.			
Картофи-сезон пролет	кг.	Чували по 10 кг.	1000 кг.			
Картофи-сезон лято	кг.	Чували по 10 кг.	1000 кг.			
Картофи-сезон есен	кг.	Чували по 10 кг.	1000 кг.			
Лук-сезон зима	кг.	Чували по 10 кг.	100 кг.			
Лук-сезон пролет	кг.	Чували по 10 кг.	100 кг.			
Лук-сезон лято	кг.	Чували по 10 кг.	100 кг.			
Лук-сезон есен	кг.	Чували по 10 кг.	100 кг.			
Моркови-сезон зима	кг.	Чували по 5 кг.	200 кг.			
Моркови-сезон пролет	кг.	Чували по 5 кг.	200 кг.			
Моркови-сезон лято	кг.	Чували по 5 кг.	200 кг.			
Моркови-сезон есен	кг.	Чували по 5 кг.	200 кг.			
Магданоз-сезон зима	Връзки		120 вр.			
Магданоз-сезон пролет	Връзки		120 вр.			
Магданоз-сезон лято	Връзки		120 вр.			
Магданоз-сезон есен	Връзки		120 вр.			
Тиквички пресни-сезон зима	кг.	Чували по 5 кг	10 кг.			
Тиквички пресни-сезон пролет	кг.	Чували по 5 кг	60 кг.			
Тиквички пресни-сезон лято	кг.	Чували по 5 кг	60 кг.			
Тиквички пресни-сезон есен	кг.	Чували по 5 кг	20 кг.			
Ябълки-сезон зима	кг.		300 кг.			
Ябълки-сезон пролет	кг.		300 кг.			
Ябълки-сезон лято	кг.		300 кг.			
Ябълки-сезон есен	кг.		300 кг.			

Портокали-сезон зима	кг.		150 кг.			
Портокали-сезон пролет	кг.		150 кг.			
Банани-сезон зима	кг.		300 кг.			
Банани-сезон пролет	кг.		300 кг.			
Банани-сезон лято	кг.		300 кг.			
Банани-сезон есен	кг.		300 кг.			
Чушки пресни сезон лято	кг.		250 кг.			
Чушки пресни сезон есен	кг.		250 кг.			
Тикви-сезон зима	кг.		50 кг.			
Тикви-сезон есен	кг.		50 кг.			
Дини-сезон лято	кг.		200 кг.			
Пъпеши-сезон лято	кг.		200 кг.			
Праскови-сезон лято	кг.		100 кг.			
Праскови-сезон есен	кг.	.	100 кг.			
Мандарини-сезон зима	кг.		200 кг.			
Спанак замразен	Кг	до 2 кг	60 кг			
Зелен фасул замразен	Кг	до 2 кг	270 кг			
Грах замразен	Кг	до 2 кг	270 кг			

Прогнозна стойност: 12 204,00 лв.

Обща стойност на позицията с вкл. ДДС: .....

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

Настоящата примерна количествена сметка да бъде остойностена и приложена към ценовата оферта.

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

Позиция № 4 - 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 3 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 да отговоря Регламент /ЕС/ №1169/2011г. 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 съпроводителния 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 1.5

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ПРИМЕРНА КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА

ПО ПОЗИЦИЯ № 5 – ОПАКОВАНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Артикул	Мярка	Опаковка	Количество	Ед.цена без ДДС	Ед.цена с ДДС	Обща стойност с ДДС	БДС
Боб	кг	до 1 кг	140				
Леща	кг	до 1 кг	140				
Ориз	кг	1 кг	700				433-87
Захар	кг	до 10 кг	1400				433-87
Грис	кг	до 1 кг	300				
Нишесте	бр	0,100 кг	9000бр.				
Олио	л	до 5 л	200				
Оцет	л	до 0,700 л	30				399-83
Домати - консерва	бр	0,720 кг	1300				
Гювеч консерва	бр	0,720 кг	150				
Лютеница	бр	0,320 кг	50				
Жито	кг	до 1 кг	80				
Овесени ядки	бр.	пакет 0,500	200				
Сол	кг	1 кг	270				
Червен пипер	бр	пакет по 0,080 кг	180				466-74
Сода за хляб	бр	0,100 кг	100				
Чай Шипка	бр.	Кутии	500				
Минерална вода	бр.	до 1.5 л	500				
Натурален сок	бр.	1 л	50				
Фиде	кг	до 1 кг	50				
Макарони	кг	до 1 кг	100				
Кус-кус	кг	1кг.	120				
Кори за баница	бр		300				
Юфка	кг	до 1 кг	80				
Кафе	бр	0,020 кг	4200				

Прогнозна стойност: 14 218.00 лв.

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.

Дата.....

Подпис и печат.....

Име и фамилия.....

Длъжност.....

I. Бял боб и леща

1. Опаковка и маркировка: Пакет до 1 кг., 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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;
- Зараженост – 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.

II. Ориз

1. Опаковка и маркировка: Пакет от 1 кг., 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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.

III. Захар

1. Опаковка до 10 кг. 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 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения;
- Да не се съхранява и транспортира с изделия, които могат да й 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.

IV. Грис

1. Опаковка и маркировка: Пакет до 1 кг., 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.

- 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.

V. Нишесте – всички асортименти

1. Опаковка и маркировка: Пакетче - 0.100 кг. 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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.

VI. Олио

1. *Опаковка – бутилка до 5 литра, 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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.

VII. Оцет

1. Опаковка – бутилка до 700 мл., 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. 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.

- Да е съхранена в сухи, чисти, хладни и проветриви складови помещения, както и Наредба за изискванията за етикетиране и представяне н 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.

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. Зеленчукови консерви

1. Опаковка и маркировка - 0,720 кг.– нетно тегло 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 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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 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;
- 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 препоръчтелно да бъдат с над 60% плодово съдържание и съдържание на добавена захар под 50 %;

6. Зеленчуковите, плодовите 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.

IX. 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- 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.

X. Червен пипер, сода бикарбонат, чай "Шипка" и други

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 3 до 7

години в детските заведения и Наредба№ 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопастността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата както и Регламент /ЕС/ №1169/2011г.

- *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.

XI. Сурови тестени храни-фиде, макарони, кус-кус,кори за баница,юфка

1. Опаковка – Според спецификацията, 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 № 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 3 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 Регламент /ЕС/ №1169/2011г.
- *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;цвят бял до жълтеникав, еднакъв без признаци на недоброомесване; 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.