**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

*на обществена поръчка за доставка с предмет:*

**"Доставка на хляб и на хранителни продукти по обособени позиции за нуждите на детска градина "Д-р Тодора Миладинова" – гр. Рила“**

1. **Изисквания към продуктите:**
2. Храните, предлагани в детското заведение, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство.
3. Всяка партида храни се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ, удостоверяващ съответствието и безопасността й.
4. Пакетираните храни, предлагани в детското заведение трябва да са етикирани и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етикирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/ 04.12.2014г.
5. В детското заведение не се допускат храни, съдържащи, съставени и произведени от генетично модифицирани организми и храни, обработени с йонизиращи лъчения.
6. Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, което се предлага в детското заведение трябва да е добито от здрави животни в кланични пунктове, съгласно Наредба №4/2014г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара.
7. Месните заготовки и месни продукти, които се предлагат в детското заведение да са произведени по утвърдени стандарти.
8. В детското заведение се предлага само краве масло, слънчогледово масло и зехтин.
9. Слънчогледовото масло, което се предлага в детското заведение трябва да е произведено по браншови стандарт.
10. Кравето масло да е произведено от сурово мляко ,което отговаря на изискванията на Регламент ЕС № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17.12.2013г.
11. Зехтинът, който се предлага в детското заведение трябва да е Extra Virgin или Virgin, съгласно изискванията на Регламент ЕИО № 2568/91 на Комисията от 11 юли 1991г., относно характеристиките на маслиновото дърво и маслиновото масло от остатъчен материал и съответните методи за анализ – относно стандартите за търговия с маслиново масло.
12. Брашното, което се влага в храни, предлагани в детското заведение трябва да е „Бяло”, „Добруджа” или „Типово”, произведено по утвърден стандарт и/или пълнозърнесто. Утвърден стандарт „България”.
13. Хлябът, който се предлага в детското заведение, трябва да бъде тип „Бял”, „Добруджа” или „Типов”, произведен по утвърден стандарт, и/или пълнозърнест.
14. Пълнозърнестият хляб, който се предлага в детското заведение, да е без оцветители.
15. В детското заведение могат да се предлагат и пълнозърнести продукти – хлебни, макаронени и тестени изделия, овесени ядки и други без оцветители.
16. Лютеницата, която се предлага в детското заведение, трябва да е произведена по браншови стандарт.
17. При предлагането на плодове и зеленчуци се спазват следните изисквания:
    1. Препоръчително е предлагане на замразени зеленчуци и плодове, пред стерилизираните.
    2. 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.
    3. Изсушените плодове и зеленчуци могат да се предлагат както самостоятелно, така и в състава на многокомпонентни храни.
    4. Конфитюрите и мармаладите да се предлагат с над 60% плодово съдържание.
    5. Не се допуска предлагане на конфитюри и плодови сладка със съдържание на добавена захар над 50%.
    6. Туршии могат да бъдат включвани в менюто само през зимния сезон и само при целодневно хранене, до един път седмично. Детското заведение е на четирикратен режим на хранене/без вечеря/, така че предлагането на туршии е недопустимо.
    7. В детското заведение е възможно предлагането само на 100% натурални сокове от плодове и зеленчуци.
18. Приемът на разнообразна храна от децата, съгласно изискванията се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на най-малко по един представител от следните групи храни:
19. Хляб
20. Варива и зърнени храни
21. Зеленчуци и плодове
22. Мляко и млечни продукти
23. Месо, риба, яйца и месни продукти
24. Растителни масла
25. Захар и захарни изделия
26. Други храни и ядки

Приемът на първата група храни се осигурява чрез **ежедневно включване** на поне един представител от групата на зърнените храни – хляб, хлебни, макаронени и тестени изделия, ориз, жито, овесени ядки, елда, просо, царевица и/или картофи.

Включването на пълнозърнестите продукти е най-малко в **четири хранителни** приема – пълнозърнест хляб, хлебни, макаронени и тестени изделия от пълнозърнесто брашно, овесени ядки, жито, елда, просо.

Варивата трябва да са цели и здрави, чисти, с добър мирис и вкус, да не са засегнати от гниене или други увреждания.

Млякото и млечните продукти се включват **ежедневно.** Изискванията към млякото са – два дни от седмицата да е със съдържание на мазнини 2 %, а в останалите дни от 3 %-3,6 %. Количеството на добавените плодове, пюре или сок да е най-малко 6%. Не се предлагат подсладени пресни и кисели млека, както и айран с добавена сол. Не се допуска мляко и млечни продукти с добавени растителни мазнини. Киселото мляко да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010. Сиренето, да е в съответствие със стандарт БДС 15:2010. Кашкавалът, който се предлага в детската градина да е в съответствие със стандарт БДС 14:2010 .

Месото и месните продукти да са без видими тлъстини, сухожилия и кости. Птичето месо да е без кожа. Мляното да е с ниско съдържание на мазнини в съотношение 60% телешко и 40% свинско – тип „Стара планина”. Колбасите да са с ниско съдържание на мазнини, намалено съдържание на сол. Не се предлагат готови месни полуфабрикати – кебапчета, кюфтета, карначета, наденици и др.

Рибата се включва като **основно ястие най-малко един път седмично.** Предлага се и като рибена чорба и компонент на сандвич. Тя трябва да е прясна, или замразена, добре почистена от кожа, гръбначни кост и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета. Може да е охладена сладководна и/или морска. Не се предлага солена, пушена, сушена, маринована или консервирана риба и хайвер. Не се разрешава предлагане на миди, стриди, калмари, октоподи, раци и др.нерибни хидробионти.

Яйцата, които се използват в детското заведение, да са клас „А”. Трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им – от +5 градуса до +18 градуса.

Слънчогледовото масло да е със светложълт цвят, бистро, без утайки и примеси.

В детското заведение трябва да се използва само „Бяла рафинирана захар” или „Екстра бяла захар”. От шоколадовите изделия се предлага само шоколад, със 70% съдържание на какао. Предлага се и пчелен мед, отговарящ на изискванията.

Предлагат се плодови и билкови чайове, които не съдържат оцветители и овкусители, несъдържащи кофеин. Използва се само йодирана сол.

Съгласно чл.2, ал.1 от Наредба №6/10.08.2011г. за здравословното хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения, здравословното хранене на децата се постига чрез достатъчен прием на плодове и зеленчуци. Той се реализира чрез ежедневно включване в менюто най-малко общо 300гр. зеленчуци и плодове за децата до 5 години и 350гр. за децата на възраст от 5 до 7 години. Задължителната подкрепителна закуска преди обяда е само от пресни плодове и зеленчуци – цели, нарязани, настъргани или като плодова салата.

1. **Суровини и продукти:**
2. Видовете хранителни продукти, разфасовката, за която се определя цената, мярката и прогнозното количество за срока на договора, са съгласно следната таблица:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Видове хранителни продукти | Разфасовка, за която се определя цената без ДДС | Мярка | Прогнозно количество |
| **I.** | **Хляб** |  |  |  |
| 1. | Добруджа | 0,600 кг. | бр. | 1400 |
| 2. | Пълнозърнест | 0,600 кг. | бр. | 300 |
| **ІІ.** | **Варива и зърнени храни:** |  |  |  |
| 1. | Ориз | 1,0 кг. | кг. | 115 |
| 2. | Макарони | 0,400 кг. | кг. | 100 |
| 3. | Фиде | 0,400 кг. | кг. | 15 |
| 4. | Кускус | 0,400 кг. | кг. | 45 |
| 5. | Спагети | 0,400 кг. | кг. | 30 |
| 6. | Юфка | 0,400 кг. | кг. | 35 |
| 7. | Жито | 1,0 кг. | кг. | 30 |
| 8. | Грис | 1,0 кг | кг. | 15 |
| 9. | Корнфлейкс | 1,0 кг. | кг. | 15 |
| 10. | Мюсли | 1,0 кг. | кг. | 10 |
| 11. | Нишесте | 0,500 кг. | кг. | 25 |
| 12. | Фасул стар | 1,0 кг. | кг. | 90 |
| 13. | Леща | 1,0 кг. | кг. | 35 |
| 14. | Брашно бяло | 1,0 кг. | кг. | 330 |
| 15. | Брашно царевично | 1,0 кг. | кг. | 10 |
| 16. | Овесени ядки | 1,0 кг. | кг. | 30 |
| 17. | Галета | 1,0 кг. | кг. | 15 |
| 18. | Кори за баница пакет | 0,400 кг. | пак. | 125 |
| 19. | Елда, просо | 1,0 кг. | кг. | 10 |
| **ІІІ.** | **Плодове и зеленчуци:** |  |  |  |
|  | Банани | 1,0 кг. | кг. | 750 |
|  | Мандарини | 1,0 кг. | кг | 300 |
|  | Киви | 1,0 кг. | кг | 180 |
|  | Диня | 1,0 кг. | кг. | 600 |
|  | Круши | 1,0 кг. | кг. | 400 |
|  | Ябълки | 1,0 кг. | кг. | 2000 |
|  | Лимони | 1,0 кг. | кг. | 50 |
|  | Портокали | 1,0 кг. | кг. | 350 |
|  | Праскови | 1,0 кг. | кг. | 150 |
|  | Пъпеши | 1,0 кг. | кг. | 160 |
|  | Нектарина | 1,0 кг. | кг. | 180 |
|  | Синя слива | 1,0 кг. | кг. | 50 |
|  | Грозде | 1,0 кг. | кг. | 180 |
|  | Сушена боровинка | 0,200 кг. | кг. | 35 |
|  | Орехи | 1,0 кг | кг | 25 |
|  | Домати | 1,0 кг. | кг. | 120 |
|  | Зеле | 1,0 кг. | кг. | 300 |
|  | Карфиол | 1,0 кг. | кг. | 40 |
|  | Краставици | 1,0 кг. | кг. | 180 |
|  | Кромид лук | 1,0 кг. | кг. | 250 |
|  | Моркови | 1,0 кг. | кг. | 180 |
|  | Тиквички | 1,0 кг. | кг. | 70 |
|  | Тиква | 1,0 кг. | кг. | 50 |
|  | Спанак (замразен) | 1,0 кг. | кг. | 30 |
|  | Целина глава | 1,0 кг. | кг. | 25 |
|  | Чушки | 1,0 кг. | кг. | 85 |
|  | Чесън | 0,200 кг. | кг. | 5 |
|  | Праз лук | връзка | бр. | 80 |
|  | Гювеч (замразен) | 1,0 кг. | кг. | 40 |
|  | Ряпа | 1,0 кг. | кг. | 10 |
|  | Маруля | 1,0 кг. | кг. | 30 |
|  | Картофи | 1,0 кг. | кг. | 900 |
|  | Магданоз | 0,200 кг. | кг | 5 |
|  | Репички | връзка | бр. | 80 |
|  | Зелен фасул (замразен) | 1,0 кг. | кг. | 50 |
|  | Грах зелен (замразен) | 1,0 кг. | кг. | 40 |
| I**V.** | **Мляко и млечни продукти:** |  |  |  |
| 1. | Кисело мляко 3 % | 0,400 л | бр. | 5152 |
| 2. | Прясно мляко кутия 3,6 % | 1.0 л. | л. | 1800 |
| 3. | Сирене | 1,0 кг. | кг. | 350 |
| 4. | Извара | 0,400 кг. | кг. | 30 |
| 5. | Кашкавал | 1,0 кг. | кг. | 90 |
| 6. | Млечно масло | 1,0 кг. | кг. | 150 |
| **V.** | **Месо, риба, яйца и месни продукти** |  |  |  |
| 1. | Телешки шол /бут/ охладен | 1,0 кг. | кг. | 80 |
| 2. | Агнешки бут с кост | 1,0 кг. | кг. | 20 |
| 3. | Пилешки бутчета замразени | 10 кг. (кашон) | кг. | 350 |
| 4. | Свински бут обезкостен | 1,0 кг. | кг. | 100 |
| 5. | Кайма 60 тел./40 св. | 1,0 кг. | кг. | 160 |
| 6. | Риба тилапия /хек филе замразена | 1,0 кг. | кг. | 250 |
| 7. | Пилешки дроб замразен | 1,0 кг. | кг. | 10 |
| 8. | Яйца клас „А„ | 180 бр. (кашон) | бр. | 5000 |
| **VІ.** | **Растителни масла:** |  |  |  |
| 1. | Растително масло олио | 1,0 л. | л. | 200 |
| 2. | Зехтин | 1,0 л. | л. | 10 |
| **VІІ.** | **Захар и захарни изделия:** |  |  |  |
| 1. | Захар | 1,0 кг. | кг. | 300 |
| 2. | Мармалад– 5,6 кг. | 0,560 кг. | бр. | 80 |
| 3. | Мед | 1,0 кг. | кг. | 10 |
| 4. | Конфитюр | 0,360 кг. | бр. | 40 |
| 5. | Халва | 0.400 кг. | бр. | 20 |
| 6. | Бисквити | 0,130 грама | пак. | 450 |
| 7. | Кроасан със 70% съдържание на какао | 0, 080 кг. | бр. | 900 |
| 8. | Пудра захар | 0,500 кг. | кг. | 5 |
| **VІІІ.** | **Други храни и ядки**: |  |  |  |
| 1. | Домати консерва | 0,680 кг. | бр. | 580 |
| 2. | Консерва кисели краставички | 0,680 кг. | бр. | 10 |
| 3. | Лютеница | 0,570 кг. | бр. | 80 |
| 4. | Оцет | 1,0 л. | л. | 10 |
| 5. | Чай кутии | кутия - 20 бр. | бр. | 350 |
| 6. | Сок натурален 100 % | 1,0 л. | л. | 350 |
| 7. | Какао | 70 бр. по 0,050 кг. | кг. | 3,5 |
| 8. | Бакпулвер | 0,010 кг. | бр. | 180 |
| 9. | Ванилия | 0,005 кг. | бр. | 300 |
| 10. | Боза с натурални подсладители | 1,0 л. | л. | 25 |
| 11. | Червен пипер | 1,0 кг. | кг. | 3 |
| 12. | Чубрица | 0,500 кг. | кг. | 3 |
| 13. | Сол | 1,0 кг. | кг. | 25 |
| 14. | Сода бикарбонат пак. 0,020 кг. | 0,020 кг. | бр. | 10 |
| 15. | Джоджен сух пак. | 1,0 кг | кг. | 2 |
| 16. | Канела пак. | 0,030 | бр. | 20 |
| 17. | Мая | 0,025 | бр. | 300 |

**Забележка:** Посочените в настоящите Техническите спецификации количества на хранителните продукти са ориентировъчни и не задължават Възложителя да ги заяви в пълен обем.

1. **Срокове на доставките:**
2. Участниците са длъжни да доставят хляба и хранителните продукти в срок 24 (двадесет и четири) часа, след подаване на конкретната заявка от възложителя и/или упълномощен негов представител.Те могат да предлагат и по – кратък срок за изпълнение на доставката.
3. Възложителят си запазва правото да променя, след предварително съглусаване с изпълнителя, приблизително посочения график на доставяне, в зависимост от нуждите на ОДЗ «Д – р Тодора Миладинова», както и възможността си за съхранение на доставените количества хранителни продукти.

**Изготвил: /П/**

Иванка Тахтаджийска

Директор на ДГ „Д – р Тодора Миладинова“