

## **ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

за възлагане на обществена поръчка с предмет:  
**„Доставка на готова и суха храна за арести”, по обособени позиции**

### **I. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ КЪМ ХРАНИТЕ:**

**1.** Храните да са произведени и доставени само от обекти, регистрирани по реда на чл. 12 от Закона за храните.

**2.** Храните да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014г., в сила от 13.12.2014 г.

**3.** В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава- членка на Европейския съюз да са спазени следните изисквания:

- Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка;

- За пристигането на пратката в България да са уведомени органите на БАБХ съгласно чл. 27а от Закона за храните.

**4.** Храните с произход от трети страни да са преминали задължителен граничен контрол съгласно действащите нормативни документи.

**5.** Храните да са произведени съгласно всички действащи национални и европейски нормативни актове и Технологичната документация на фирмата производител.

**6.** Храните да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Комисията от 15 ноември 2005 година относно микробиологични критерии за храните, на Регламент (ЕО) № 1441/2007 на Комисията за изменение на Регламент (ЕО) № 2073/2005. на Регламент (ЕО) №1881 /2006 на Комисията от 19 декември 2006 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните и на Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните и на Регламент (ЕО) № 396/2005 на Европейския парламент и на Съвета от 23 февруари 2005 година относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход и за изменение на Директива 91/414/ЕИО на Съвета.

**7.** Използваната в производството на храните сол да отговаря на изискванията на Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30.01.2001 г.

**8.** Използваната в производството на храните питейна вода да отговаря на изискванията на Наредба № 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, Издадена от министъра на здравеопазването, министъра на регионалното развитие и благоустройството и министъра на околната среда и водите.

**9.** Плодовете и зеленчуците да отговарят на изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) №543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци и на Наредба №16 /28.05.2010 г. на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

**10.** Всяка опаковка да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) №1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и/или 89/Ю9/ЕИО, на Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и

предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на околната среда и водите и на Наредба № 3 от 4 юни 2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на околната среда и водите.

**11.** Върху всяка потребителска опаковка да се нанася маркировка, съгласно изискванията на европейските и националните нормативни актове и на Наредба за предварително опакованите количества продукти, в сила от 08.05.2003 г., приета с ПМС № 41 от 19.02.2003 г.

**12.** Храните и продуктите да са с остатъчен срок на годност към датата на доставката, не по-малък от 75 % (седемдесет и пет процента) от обявения от производителя.

**13.** Храните да се съпровождат от стокова разписка/търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, производител, изпращач, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер (L), количество (брой, килограми, литри и др.)

## **II. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:**

**1.** Храната да се приготвя съгласно седмично меню, предложено от изпълнителя, и „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене“ на издателство „Техника“ - София, 2008 г. първи вариант (увеличен грамаж), наричан по-долу за краткост „сборника“. Седмичните менюта следва да бъдат съобразени по състав с таблиците съгласувани с министъра на здравеопазването, министъра на финансите и утвърдени от министъра на правосъдието. Продуктите могат да се заменят с посочените в заменителната таблица.

**2.** Калорийния състав на храната за един храноден трябва да е не по-малко от 2622 килокалории на ден за един възрастен и 3108 – за един непълнолетен.

**3.** Дневната дажба храна за всяко непълнолетно задържано лице да се увеличава с добавка върху дажбата храна за един възрастен, както е посочено в таблицата по-долу:

<b>РАЗЛИКА МЕЖДУ СЪСТАВА НА ХРАНАТА ЗА ЕДИН ВЪЗРАСТЕН И ЕДНО НЕПЪЛНОЛЕТНО ЗАДЪРЖАНИ ЛИЦА – 486 ккал.</b>		
<b>№</b>	<b>НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТИТЕ</b>	<b>КОЛИЧЕСТВО В ГР.</b>
1.	Фасул	10
2.	Сирене /краве/	10
4.	Месо с кости	20
5.	Птиче месо	10
6.	Яйца-брой	0,4
7.	Мармалад/конфитюр	10
8.	Картофи	50
9.	Зеленчуци /пр. и консерви/	100
10	Плодове/пр. и консервирани/	100
11.	Прясно мляко	50
12.	Кисело мляко	150
13.	Краве масло	5
14.	Маслини	50

**4.** Седмичното меню да се представя в съответния арест за съгласуване и евентуални корекции, най-късно до вторник на предходната седмица. Най-късно до петък то се връща на Изпълнителя, утвърдено от оправомощени от Възложителя лица.

**5.** Седмичното меню задължително да съдържа: № на рецептата от сборника, грамажа, калорийният състав и стойността на менюто за съответния ден от седмицата.

**6.** Доставките на Продуктите да се извършват периодично, както следва: на сухата храна (хляба и консервите) да се извършват в срок не по-късно от 07:00 ч. на деня следващ деня на получаване на писмената заявка, а на останалите храни – ежедневно по утвърденото седмично меню, както следва:

Закуска - до 07:00 часа

Обяд - до 11:30 часа

Вечеря - до 17:00 часа

**7.** Необходимото количество готова и суха храна за следващия ден, в зависимост от броя и възрастта на задържаните лица, ще се подават на Изпълнителя с писмената заявка от съответния арест до 12:00 часа на предходния ден. Заявката може да се връчи на Изпълнителя при доставянето на обяда за текущия ден или да му се изпрати по факс или ел. поща. Възложителят си запазва правото да заявява различни количества ястия за закуска, обяд и вечеря, съобразно потребностите си.

**8.** Пригответената храна трябва да бъде съобразена с калорийния състав от таблиците № 1 и № 2 средно на ден.

**9.** Задължително ежедневно едно от основните ястия на обяд или вечеря да е с месо/месни продукти/риба.

**10.** В менюто да се включват пресни плодове и зеленчуци според сезона.

**11.** В празничните дни, менюто следва да е съобразено със съответния празник.

**12.** Храната да се доставя в срок не по-късно от 2 часа след приготвянето ѝ.

**13.** Транспортните средства, които доставчикът ще използва за превоз на храните да отговарят на санитарните изисквания, съгласно Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните, а за превозване на храните от животински произход - да са регистрирани в регистъра по чл. 247 от Закона за ветеринарно-медицинската дейност.

**14.** Готвената храна се доставя в термоформни съдове.

**15.** За нуждаещите се от диетично хранене се доставя подходяща храна, съобразно съответстващата на заболяването диета, препоръчана от медицинския специалист на териториалната служба. При необходимост хлябът „Добруджа“ се заменя с „Типов“.

**16.** Обществената поръчка се възлага за период от 24 (двадесет и четири) месеца, включително за изпълнението на допълнителните доставки по „опцията за допълнителни доставки“. В случай, че в този срок общата сумата на договора и стойността на опцията не са усвоени, договарят за обществената поръчка може да бъде подновен до изчерпване на сумата.

### III. ПРИМЕРНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА

#### СЕДМИЧНО МЕНЮ 1-ва седмица

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПОНЕДЕЛНИК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	БАНИЧКА	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1347	СВ. МЕСО СЪС ЗЕЛЕ	300	656
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
842	ЛЕЩА ЯХНИЯ	300	227
ОБЩОЗА ОСНОВНО МЕНЮ		1090	2452
<b>ВТОРНИК-ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	ТУТМАНИК	150	585
	<b>ОБЯД</b>		
1105	ПИЛЕ С КАРТОФИ	300	498
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
843	ФАСУЛ ЯХНИЯ - ЗРЯЛ	300	480
ОБЩОЗА ОСНОВНО МЕНЮ		1100	2438
<b>СРЯДА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1050	РИБА НА ФУРНА	250	522
137	ПРЯСНО ЗЕЛЕ И МОРКОВИ	200	147
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
832	ЯХНИЯ ПО	300	278
ОБЩОЗА ОСНОВНО МЕНЮ		1240	2516
<b>ЧЕТВЪРТЪК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	БАНИЧКА	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1176	КЮФТЕТА С БЯЛ СОС	300	700
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
821	КАРТОФИ ЯХНИЯ	300	388
86	МЛЯКО С ОРИЗ	200	320
ОБЩОЗА ОСНОВНО МЕНЮ		1290	2977

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПЕТЪК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	ТУТМАНИК	150	585
	<b>ОБЯД</b>		
1164	СВ. МЕСО СЪС ЗРЯЛ	300	776
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
515	ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ	300	471
	КИСЕЛО МЛЯКО	100	61
ОБЩОЗА ОСНОВНО МЕНЮ		1200	2768
<b>СЪБОТА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КАШКАВАЛКА	140	620
	<b>ОБЯД</b>		
1114	ПИЛЕ ПО ГРАДИНАРСКИ	300	418
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
956	ДОМАТИ С ОРИЗ	300	410
88	МАЛЕБИ	200	243
ОБЩОЗА ОСНОВНО МЕНЮ		1290	2566
<b>НЕДЕЛЯ - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1171	КЮФТЕТА ДОМАТЕН СОС	300	604
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
825	ЗЕЛЕН ФАСУЛ ЯХНИЯ	300	312
	ПОРТОКАЛ	200	108
ОБЩОЗА ОСНОВНО МЕНЮ		1290	2593
<b>ЗА ЕДНО ЗАДЪРЖАНО ЛИЦЕ - ВЪЗРАСТЕН</b>			
НЕОБХОДИМА СЕДМИЧНА КАЛОРИЧНОСТ			18354
ПОДСИГУРЕНА КАЛОРИЧНОСТ			18310
В ПОВЕЧЕ			-44
<b>СРЕДНО НА ХРАНОДЕН</b>			<b>2615</b>

## СЕДМИЧНО МЕНЮ 2-ра седмица

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПОНЕДЕЛНИК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1083	ПИЛЕ ФРИКАСЕ	300	570
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
968	ГЮВЕЧ ОТ КАРТОФИ	300	409
86	МЛЯКО С ОРИЗ	200	200
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1290	2868
<b>ВТОРНИК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	БАНИЧКА	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1168	КЮФТЕТА ПО	300	661
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
843	ФАСУЛ ЯХНИЯ	300	480
	ЯБЪЛКА	200	88
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1290	2798
<b>СРЯДА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1349	СВИНСКО С ОРИЗ	300	800
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
842	ЛЕЩА ЯХНИЯ	300	227
	ЯБЪЛКА	100	88
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1190	2684
<b>ЧЕТВЪРТЪК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КАШКАВАЛКА	140	620
	<b>ОБЯД</b>		
1171	КЮФТЕТА С ДОМАТЕН	300	604
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
730	СУПА МЕСО И ФИДЕ	300	235
154	МАКАРОНИ НА ФУРНА	150	268
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1240	2602

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПЕТЪК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	БАНИЧКА	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1108	ПИЛЕ С ГРАХ	300	456
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
939	ПРЯСНО ЗЕЛЕ С ДОМАТ	300	321
152	ГРИС ХАЛВА	120	428
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1210	2774
<b>СЪБОТА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	ТУТМАНИК	150	585
	<b>ОБЯД</b>		
1064	РИБА НА СКАРА	150	369
238	САЛАТА КАРТОФИ	120	182
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
842	ЛЕЩА ЯХНИЯ	300	227
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1070	2238
<b>НЕДЕЛЯ - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1159	СВ.МЕСО С КАРТОФИ	300	601
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
963	МАСЛИНИ С ОРИЗ	300	439
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1090	2609
<b>ЗА ЕДНО ЗАДЪРЖАНО ЛИЦЕ - ВЪЗРАСТЕН</b>			
<b>ПОДСИГУРЕНА КАЛОРИЧНОСТ</b>			18453
<b>НЕОБХОДИМА СЕДМИЧНА КАЛОРИЧНОСТ</b>			18354
<b>В ПОВЕЧЕ</b>			99
<b>СРЕДНО НА ХРАНОДЕН</b>			2636

## СЕДМИЧНО МЕНЮ 3-та седмица

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПОНЕДЕЛНИК – ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1136	ПИЛЕ С ОРИЗ	300	550
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
826	ГРАХ ЯХНИЯ	300	358
90	КРЕМ ВАНИЛИЯ	200	217
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1290	2694
<b>ВТОРНИК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	БАНИЧКА	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1164	СВ.МЕСО СЪС ЗЕЛЕ.	300	776
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
956	ДОМАТИ С ОРИЗ	300	410
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1090	2755
<b>СРЯДА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	ТУТМАНИК	140	585
	<b>ОБЯД</b>		
1050	РИБА НА ФУРНА – СКУМРИЯ	250	522
238	САЛАТА ОТ КАРТОФИ	120	182
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
842	ЛЕЩА ЯХНИЯ	300	227
154	МАКАРОНИ НА ФУРНА	150	268
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1310	2659
<b>ЧЕТВЪРТЪК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КАШКАВАЛКА	140	620
	<b>ОБЯД</b>		
1102	ПИЛЕ ЯХНИЯ	300	429
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
515	ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ	300	471
	КИСЕЛО МЛЯКО	100	61
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1190	2456

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПЕТЪК – ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1159	СВ. МЕСО С КАРТОФИ	300	601
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
843	ФАСУЛ ЯХНИЯ	300	480
87	МЛЯКО С ГРИС	200	254
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1290	2904
<b>СЪБОТА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	КАШКАВАЛКА	140	620
	<b>ОБЯД</b>		
	НАДЕНИЦА НА ФУРНА	150	400
137	САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ	200	147
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
821	КАРТОФИ ЯХНИЯ	300	388
88	МАЛЕБИ	200	243
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1340	2673
<b>НЕДЕЛЯ – ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<b>ЗАКУСКА</b>		
	БАНИЧКА	140	694
	<b>ОБЯД</b>		
1171	КЮФТЕТА ДОМ. СОС	300	604
	<b>ВЕЧЕРЯ</b>		
843	ФАСУЛ ЯХНИЯ	300	480
86	МЛЯКО С ОРИЗ	200	320
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1290	2973
<b>ЗА ЕДНО ЗАДЪРЖАНО ЛИЦЕ - ВЪЗРАСТЕН</b>			
<b>ПОДСИГУРЕНА КАЛОРИЧНОСТ</b>			<b>19114</b>
<b>НЕОБХОДИМА СЕДМИЧНА КАЛОРИЧНОСТ</b>			<b>18354</b>
<b>В ПОВЕЧЕ</b>			<b>760</b>
<b>СРЕДНО НА ХРАНОДЕН</b>			<b>2730</b>

## СЕДМИЧНО МЕНЮ 4-та седмица

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПОНЕДЕЛНИК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<i><b>ЗАКУСКА</b></i>		
	ТУТМАНИК	150	585
	<i><b>ОБЯД</b></i>		
1155	СВ МЕСО СЪС ЗЕЛЕН ФАСУЛ	300	376
	<i><b>ВЕЧЕРЯ</b></i>		
955	КАРТОФИ С ОРИЗ	300	466
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1100	2302
<b>ВТОРНИК-ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<i><b>ЗАКУСКА</b></i>		
	БАНИЧКА	140	694
	<i><b>ОБЯД</b></i>		
1172	КЮФТЕТА ПО ОРИЕНТАЛСКИ	300	554
	<i><b>ВЕЧЕРЯ</b></i>		
826	ГРАХ ЯХНИЯ	300	358
87	МЛЯКО С ГРИС	200	254
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	940	2735
<b>СРЯДА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<i><b>ЗАКУСКА</b></i>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<i><b>ОБЯД</b></i>		
1050	РИБА НА ФУРНА - СКУМРИЯ	250	522
238	САЛАТА ОТ КАРТОФИ	120	182
	<i><b>ВЕЧЕРЯ</b></i>		
842	ЛЕЩА ЯХНИЯ	300	227
86	МЛЯКО С ОРИЗ	200	320
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1360	2820
<b>ЧЕТВЪРТЪК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<i><b>ЗАКУСКА</b></i>		
	БАНИЧКА	140	694
	<i><b>ОБЯД</b></i>		
1358	МУСАКА С МЕСО И КАРТОФИ	300	603
	<i><b>ВЕЧЕРЯ</b></i>		
	КИСЕЛО МЛЯКО	200	122
963	МАСЛИНИ С ОРИЗ	300	439
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1290	2733

Рецепта №	ЯСТИЕ	грамаж	калории
<b>ПЕТЪК - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<i><b>ЗАКУСКА</b></i>		
	КИФЛА С МАРМАЛАД	140	694
	<i><b>ОБЯД</b></i>		
1107	ПИЛЕ ПАПРИКАШ	300	410
	<i><b>ВЕЧЕРЯ</b></i>		
843	ФАСУЛ ЯХНИЯ	300	480
	БАНАН	150	160
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1240	2619
<b>СЪБОТА - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<i><b>ЗАКУСКА</b></i>		
	БАНИЧКА	140	694
	<i><b>ОБЯД</b></i>		
1136	ПИЛЕ С ОРИЗ	300	550
	<i><b>ВЕЧЕРЯ</b></i>		
821	КАРТОФИ ЯХНИЯ	300	388
154	МАКАРОНИ НА ФУРНА	150	268
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1240	2775
<b>НЕДЕЛЯ - ОСНОВНО МЕНЮ</b>			
	ХЛЯБ ДОБРУДЖА	350	875
	<i><b>ЗАКУСКА</b></i>		
	ТУТМАНИК	150	585
	<i><b>ОБЯД</b></i>		
1168	КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ	300	661
	<i><b>ВЕЧЕРЯ</b></i>		
956	ДОМАТИ С ОРИЗ	300	410
	ЯБЪЛКА	200	88
	ОБЩО ЗА ОСНОВНО МЕНЮ	1300	2619
<b>ЗА ЕДНО ЗАДЪРЖАНО ЛИЦЕ - ВЪЗРАСТЕН</b>			
<b>ПОДСИГУРЕНА КАЛОРИЧНОСТ</b>			18603
<b>НЕОБХОДИМА СЕДМИЧНА</b>			18354
<b>В ПОВЕЧЕ</b>			249
<b>СРЕДНО НА ХРАНОДЕН</b>			2657

#### **IV. КОНСЕРВИ**

<b>№</b>	<b>Наименование на продукта</b>	<b>Минимално нетно тегло за 1 бр.</b>
1	Консерва пиле с ориз	300 гр.
2	Консерва наденица с боб	300 гр.
3	Консерва мусака	300 гр.
4	Консерва боб с кюфтета	300 гр.
5	Рибна консерва	160 гр.
6	Консерва "Русенско варено"	140 гр.
7	Пастет	140 гр.

1. Отварянето на консервите следва да е осигурено фабрично - без да е необходимо използването на помощни средства.

2. Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява несъществено броя на консервите, съобразно нуждите си.

#### **V. ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ:**

##### **ХЛЯБ ДОБРУДЖА**

Произведен по Технологична документация на производителя (ТД) от брашно тип 700, питейна вода, мая, сол и други съставки, съобразени със следните основни изисквания:

- Правилно оформена овално продълговата форма, повърхността да е гладка, без пукнатини и грапавини. Добре измесен и изпечен, равномерна шупливост, приятен вкус и мирис.

- Добре изпечена и нелепнеща кора. Дебелина на горната и долната кора не по-малко от 1 мм.

- Признаци на картофена болест, плесени и примеси не се допускат. Патогенни микроорганизми не се допускат.

- Тегло/маса – 700 г/бр. +/- 2%.

- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба. Единичните бройки да са подредени в палети или чисти пластмасови касетки, поставени в полиетиленова опаковка.

##### **ХЛЯБ ТИПОВ**

Произведен по Технологична документация на производителя от брашно тип 1150, питейна вода, мая, сол и други съставки, съобразени със следните основни изисквания:

- Правилно оформена овално продълговата форма, без деформации, повърхността да е гладка, без пукнатини и грапавини. Добре измесен и изпечен, равномерна шупливост, приятен вкус и мирис.

- Добре изпечена и нелепнеща кора. Дебелина на горната и долната кора не по-малко от 1 мм.

- Признаци на картофена болест, плесени и примеси не се допускат.

- Тегло/маса – 700 г/бр. +/- 2%.

- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба. Единичните бройки да са подредени в палети или чисти пластмасови касетки, поставени в полиетиленова опаковка.

##### **ТЕСТЕНИ ЗАКУСКИ**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:



- Добре оформена форма, добре изпечена повърхност, с приятен характерен вкус и мирис, без чужди примеси и гравитост. Равномерно разпределен пълнеж.
- Патогенни микроорганизми не се допускат.
- Маса/тегло 140 гр./бр.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба. Единичните бройки да са подредени в палети или чисти пластмасови касетки, поставени в полиетиленова опаковка.

### **КРАВЕ КИСЕЛО МЛЯКО - 2%**

Произведено по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- Да е с масленост не по-малко от 2% +/- 0,2%.
- Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
- Да има гладка повърхност, бял цвят с кремав оттенък, плътен коагулум, приятен млечно-кисел вкус, свойствен и характерен за кравето кисело мляко.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
- Продуктът да е опакован в полистиролови (пластмасови) кофички с маса – нето 400 грама.

### **БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ ОТ КРАВЕ МЛЯКО**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- Сиренето да е оформено като паралелепипеди парчета с маса 900 +/-100 грама с умерено твърда консистенция, гладка разрезна повърхност, без шупли или единични такива, без страничен привкус и мирис.
- Саламура с бледозеленикав цвят, без неприятен мирис, без провлаченост
- Киселинност на продукта по Тьорнер - по-малко от 200°Т.
- Сухо вещество - не по-малко от 42%.
- Масленост на сухо вещество – не по-малко от 40%.
- Продуктът да е преминал технологичен срок на зреене.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

### **СУХ КОЛБАС**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Колбасът да бъде с права цилиндрична форма, с чиста, гладка, без повредена повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е със специфичен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Колбасът да е с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.

### **ПАСТЕТ**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Метални кутии - кръгли или четвъртити, херметично затворени и със запазено лаково покритие, стерилизирани. Външна повърхност да бъде без изменения.
- Съдържанието да изпълва кутията изцяло без шупли, пастетът да е свински с гладка повърхност с хомогенен, бледорозов до сиво-кафяв цвят. Разрезна повърхност

да бъде гладка с хомогенен строеж на пълнежната маса. Бледорозов до сиво-кафяв цвят. Консистенцията да е фина, мека и мажеща се. Мирисът и вкусът да са приятни, специфични, с оттенък на вложените подправки.

- Допуска се незначително количество отделени мазнина или желе.
- Сол, в % от общата маса - не повече от 1,2 до 2,2.
- Нетна вместимост - 140 грама, пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг +/- 5%.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

### **РУСЕНСКО ВАРЕНО**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Месната консерва да е получена от мляно свинско месо, подправки, херметически затворено в кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
- Съдържанието да е месен блок с неправилни ръбове и добра спойка, да изпълва кутията. Масата е с бледорозов до червен цвят, а тлъстината – с бял цвят.
- Не се допускат кървави петна по месото, кожички и сухожилия.
- Вкусът да е приятен, слабо солен, мирисът да е специфичен на варено месо с оттенък на подправките. Без страничен вкус и мирис.
- Сол, в % от общата маса - не повече от 2,0.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
- Нетна вместимост - 140 г., пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг +/-5%.

### **РИБНИ КОНСЕРВИ**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Рибните консерви да са в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани. Външната повърхност без изменения.
- Съдържанието да е с плътна до сочна консистенция, неразварена с цели парчетата с приятен вкус и мирис, специфични за вложените съставки.
- Не се допускат странични несвойствени промени във вкуса и мириса.
- Сол, в % от общата маса - не повече от 1,5 до 2,5.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
- Нетна вместимост - 160 г., пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг +/-5%.

### **ПИЛЕ С ОРИЗ**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
- Съдържание: пилешко месо – не по-малко от 20%, ориз, вода, кромид лук, растително масло и други продукти по Технологичната документация на производителя.
- Сол, в % от общата маса - не повече от 1,5 до 2,5.
- Разфасовка от 300 до 410 г. Консервите да са пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

## **БОБ С НАДЕНИЦА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
- Съдържание: наденица от свинско и говеждо месо – не по-малко от 20%, боб – не по-малко от 45%, вода, кромид лук, растително масло и други продукти по Технологичната документация на производителя.
- Сол, в % от общата маса - не повече от 1,5 до 2,5.
- Разфасовка от 300 до 410 г. Консервите да са пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

## **БОБ С КЮФТЕТА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
- Съдържание: кюфтета от свинско и говеждо месо – не по-малко от 20%, боб – не по-малко от 45%, вода, кромид лук, растително масло, и други продукти по ТД.
- Сол, в % от общата маса - не повече от 1,5 до 2,5.
- Разфасовка от 300 до 410 г. Консервите да са пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

## **МУСАКА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
- Съдържание: вяло свинско и говеждо месо – не по-малко от 20%, картофи – не по-малко от 48%, вода, кромид лук, растително масло, и други продукти по Технологичната документация на производителя.
- Сол, в % от общата маса - не повече от 1,5 до 2,5.
- Разфасовка от 300 до 410 г. Консервите да са пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг.
- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

## **ПЛОДОВЕ**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и да съответстват минимум за клас I за тези определени в Приложение 1, част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 и Наредба № 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ.

Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с

болести и вредители. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемост и търговския вид. Необходима е декларация от доставчика за произход на плодовете и зеленчуците и, че не са подлагани на генетични модификации; декларация за спазване на Добри земеделски практики от прилаганото третиране с препарати за растителна защита (ПРЗ).

### **ВАФЛА ОБИКНОВЕНА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

- Форма – правоъгълна, плоска. Цвят - кремав. Вкус – приятен, свойствен за тези изделия, без страничен привкус. Мирис - приятен, свойствен за тези изделия, без страничен мирис.

- Външен вид – вафлени кори, слепени с крем. Консистенция – твърда, порьозна. Резрезната повърхност – правоъгълна, слоеста.

- Да бъдат в единични целофанови или фолиеве опаковки, грамаж - 25 гр. с описано съдържание на опаковката. Единичните опаковки се поставят в картонени кашони.

- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

### **СЛЪНЧОГЛЕДОВА ТАХАН ХАЛВА**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- Да е слънчогледова тахан халва без прибавки, приготвена от предварително сварена захарно гликозна маса, избита с пенообразуватели и смесена със смлени, натрошени или цели маслодайни семена.

- Да отговаря на показателите от Таблицата.

**Таблица**

<b>Показатели</b>	<b>Изисквания</b>
1. Цвят	Кремав до светлобежов
2. Вкус и мирис	Ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис.
3. Консистенция	Лесно режеща се и трошача. Нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна.
4. Примеси и видими плесени	Не се допускат

- Опаковка и маркировка: единични опаковки е маса него 1 кг. допустимото отклонение от обявената маса +/-1%; групови опаковки: единичните 1 килограмови опаковки се поставят в кашони, които се подреждат върху дървени ЕВРО - палети.

- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

### **МАСЛИНИ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- Размер - 101/110 мм;

- Цвят – маслини черни, добре узрели плодове с гладка повърхност, обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, без страничен вкус и привкус.

- Изкуствено оцветяване не се допуска.

Допускат се до 5% маслини с нарушена цялост.