



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
ОБЩИНА ЦЕНОВО, ОБЛАСТ РУСЕ

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

**„ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА
СОЦИАЛНИТЕ И ДЕТСКИ ЗАВЕДЕНИЯ ПРИ ОБЩИНА ЦЕНОВО,
ОБЛАСТ РУСЕ“,**
със следните обособени позиции:

- Обособена позиция №1: Месо и месни продукти
- Обособена позиция №2: Мляко и млечни продукти
- Обособена позиция №3: Масла и мазнини
- Обособена позиция №4: Рибa, рибни продукти и други морски храни
- Обособена позиция №5: Яйца
- Обособена позиция №6: Зърнени храни и храни на зърнена основа
- Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива
- Обособена позиция №8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях
- Обособена позиция №9: Други хранителни продукти
- Обособена позиция №10: Хранителни продукти, предназначени за доставка от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания

Община Ценово, област Русе

2016г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: Домашен социален патронаж- с. Ценово, област Русе; ДСП- с. Новград, община Ценово, област Русе; ДСП с. Караманово, община Ценово, област Русе; обществена трапезария – ДСП, с. Ценово, област Русе, обществена трапезария-ДСП, с.Новград, община Ценово, област Русе, обществена трапезария- ДСП, с. Караманово, община Ценово, област Русе.

трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- Закон за храните.
- Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 2.08.2005г.

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: ЦДГ „Баба Тонка“ с. Ценово, област Русе; ЦДГ „Щастливо детство“, с. Долна студена, община Ценово, област Русе; ЦДГ „Славейче“, с. Новград, община Ценово, област Русе; ЦДГ „Радост“, с. Караманово, община Ценово, област Русе, трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- Закон за храните
- Наредба №9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици(Загл. Доп.-ДВ, бр.60 от 2012г.), издадена от министъра на земеделието и храните, обн.,ДВ, бр.73 от 20.09.2011г., в сила от 20.09.2011г., изм. и доп., бр.60 от 7.08.2012г.)
- Наредба № 2 от 07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, издадена от Министерството на здравеопазването, обн. в ДВ, бр.28 от 19.03.2013г., в сила от 01.09.2013г.
- Наредба № 6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, издадена от министъра на здравеопазването, обн.,ДВ, бр.65 от 23.08.2011г., в сила от 15.09.2011г.
- Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.

Посочените количества по всички обособени позиции са прогнозни и не обвързват Възложителя със задължение за изпълнение в пълен обем. Количествата на доставките на хранителните продукти за нуждите на социалните и детски заведения при Община Ценово ще се извършва с предварително направени писмени заявки от Възложителя до Изпълнителя.

Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти

Специфични изисквания към месото и месните продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Кайма /опаковка по 1кг./ замразена 60:40%	Кг.	892	Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки. Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределени

				парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис-свойствен за прясно месо. Смес свинско и телешко месо в съотношение 60:40%.
2.	Кайма /опакровка по 1кг./ замразена 40:60%	Кг.	1992	ТД на производителя. Външен вид-хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. Смес от телешко и свинско месо в съотношение 40:60%.
3.	Телешки шол/замразен без кост/	Кг.	50	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
4.	Свинско месо/бут/-замразено без кост	Кг.	2036	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо
5.	Пиле /замразено/-натурално	Кг.	3460	ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликосе. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка, без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг.
6.	Пиле/охладено/натурално	Кг.	264	ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликосе. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и

				гладка, без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг.
7.	Пиле-бутчета /замразени/	Кг.	368	ТД на производителя.
8.	Пилешко филе /замразено/	Кг.	160	ТД на производителя.
9.	Пилешки дробчета /замразени/	Кг.	442	ТД на производителя. Замразени, без допълнителни дреболии и мазнини, специфичен мирис и свеж вид.
10	Пилешки крилца/замразени/	Кг.	180	ТД на производителя.
11	Пилешки фенер /замразени/	Кг.	552	ТД на производителя.
12	Сух шпек	Кг.	1126	ТД на производителя.
13	Пастет/свински/ 0,180кг.	Бр.	328	ТД на производителя. Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сиво-кафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки.
14	Русенско варено 0,180кг.	Бр.	1600	ТД на производителя.
15	Шунков салам	Кг.	6	ТД на производителя. Приготвен от прясно месо, нитратна сол, подправки и добавки. Без оцветители и консерванти.
16	Прясна наденица /охладена/	Кг.	48	ТД на производителя.
17	Свински кренвирши	Кг.	1152	ТД на производителя.
18	Салам „Хамбургски“	Кг.	96	ТД на производителя.
19	Кюфте-0,080кг. /замразено/	Бр.	360	По утвърден стандарт 02/2010 – Месни заготовки.
20	Кюфте-0,080кг. /замразено/	Бр.	360	ТД на производителя.
21	Кебапче-0,080кг. /замразено/	Бр.	7970	По утвърден стандарт 02/2010 – Месни заготовки.
22	Кебапче-0,080кг. /замразено/	Бр.	7970	ТД на производителя.
23	Наденица„Македонска “/охладена/	Кг.	840	ТД на производителя.

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Предлаганото месо от свине, едри и дребни преживни животни трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от свинско месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти „Стара планина“ и / или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Месото и месните продукти трябва да отговарят на следните изисквания :

- месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости
- мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5 % от общата маса)
- предпочита се каймата да е от: смес от телешко и свинско месо съотношението да е 60: 40 %
- месото от птици и птичи разфасовки да е без кожа

Предлаганото телешко месо трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Предлаганото месо от птици трябва да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Месото от птици и птичи разфасовки - трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543 /2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234 / 2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г.).

Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиранието и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени месни и птичи продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по –малък от 70 % от целия срок на годност.

Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини:

За детските заведения не се допуска доставяне и предлагане на посочените в таблицата месни и птичи продукти и заготовки (кайма по ТД на производителя, пиле, пилешки бутчета, пилешки дробчета, пилешки крилца, сух шпек, пастет, русенско варено, шунка, прясна наденица, свински кренвирши, салам „хамбургски“, кюфтета, кебапчета, наденица „македонска“).

Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Краве кисело мляко 2%-0,400кг / кофичка/	Бр.	8680	БДС 12:2010. Масленост 2%. Състояние-гладка, блестяща повърхност,хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини.
2.	Краве кисело мляко 3,6%-0,400кг. /кофичка/	Бр.	2680	БДС 12: 2010. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини.

3.	Краве кисело мляко 3,6%-0,400кг. /кофичка		2680	ТД на производителя. Състояние- гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини.
4.	Краве кисело мляко 2%-0,400кг. / кофичка/	Бр.	8680	ТД на производителя. Състояние- гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
5.	Краве прясно мляко 1,5% - 1л/кутия/	Литър	1768	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеша се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
6.	Краве прясно мляко 3,2 %-1л/кутия/	Литър	1320	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеша се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
7.	Кашкавал от краве мляко/вакуум/	Кг.	357	БДС 14:2010. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене до 60 дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Съдържание на готварска сол до 2%.

8.	Кашкавал от краве мляко/пита/	Кг.	357	ТД на производителя. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство.
9.	Краве сирене/PVC кутия/	Кг.	420	БДС 15:2010. Консистенция-умерено твърда, еластична. Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабокремав оттенък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност. Съдържание на готварска сол до 3,5%.
10.	Краве сирене/ PVC кутия/	Кг.	420	ТД на производителя. Консистенция - умерено твърда, еластична. Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене и умерено солен.
11.	Извара	Кг.	24	ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма, киселинност 250-280 °Т, съдържание на готварската сол 1-2 % и водно съдържание 78-82 %.
12.	Сухо мляко / 1кг./	Кг.	168	ТД на производителя.

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Млечните продукти трябва да са произведени :

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853 / 2004

- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, съгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4 / 03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните, ДВ 12 и на Регламент (ЕО) № 1333 / 16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.)

Млякото и млечните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени млечни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 3: Масла и мазнини

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Олио 1л /пластмасова бутилка/	Литър	1514	Произведено по браншови стандарт. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят
2.	Олио 1л /пластмасова бутилка/	Литър	1514	ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят
3.	Краве масло 0,125кг. /пакетче/	Бр.	2176	ТД на производителя. От получена прясна пастъоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден. Мирис и аромат-

				специфични, ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.
--	--	--	--	--

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 3 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до всеки обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини:

В детските заведения се допуска доставката и използването само на краве масло и слънчогледово масло.

Обособена позиция № 4: Рибa, рибни продукти и други морски храни

Специфични изисквания към рибa, рибни продукти и други морски храни

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Рибa скумрия/замразена, без глава/	Кг.	1144	ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаС
2.	Рибa хек-филе /замразена/	Кг.	408	ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаС

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Рибата трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на рибa и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Рибата и рибните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетиранието и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяната риба да е подходящо опакована за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренася в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партида доставяна риба до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини :

За детските заведения се допуска доставка и предлагане само на риба, която е добре почистена от кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

Обособена позиция № 5: Яйца

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Яйца L	Бр.	29346	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 50-60гр., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008г./ клас А/ Да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им.
2.	Яйчен прах/1кг./	Кг.	1458	ТД на производителя.

Общи специфични изисквания към яйцата, които ще се доставят до обектите-детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Яйцата - трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008г., Регламент (ЕС) № 589/2008г. на комисията от 23.06. 2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007г. на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (OBL 163,24.06.2008г.) и на приложение III, секция Хна Регламент (ЕО) № 853/2004г. или на еквивалентна ТД на производителя - да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 на съвета от 19.06.2006 г.относно стандартите за търговия с яйца

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 557/2007 на комисията от 23.05.2007 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.

Всяка партида доставяни яйца до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини :

За детските заведения не се допуска доставка и предлагане на яйчен прах.

Обособена позиция №6: Зърнени храни и храни на зърнена основа

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно тип 500-1кг./пакет/	Кг.	716	Брашно „Бяло“ произведено по утвърден стандарт. Цвят-бял до светло кремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
2.	Брашно тип 500-1кг. /пакет/	Кг.	716	ТД на производителя.Цвят-бял до светло кремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
3.	Хляб тип„Бял“ - 0,700кг.	Бр.	6728	Утвърден стандарт „България“. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки. Нарязан и пакетиран.
4.	Хляб тип „Бял“ - 0,700кг.	Бр.	6728	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки. Нарязан и пакетиран.

5.	Листи за баница- 0,500кг.	Бр.	842	ТД на производителя. Без оцветители.
6.	Кус-кус- 0,400кг./пакет/	Бр.	508	ТД на производителя. Без оцветители.
7.	Макарони- 0,400кг./пакет/	Бр.	896	ТД на производителя. Без оцветители.
8.	Юфка- 0,400кг./пакет/	Бр.	616	ТД на производителя. Без оцветители.
9.	Козунак -0,500кг.	Бр.	200	ТД на производителя. Без оцветители.
10.	Грис – 0,500кг. /пакет/	Кг.	252	ТД на производителя.
11.	Фиде- 0,400кг. /пакет/	Бр.	1716	ТД на производителя. Без оцветители.
12.	Нишесте- 0,060кг./пакет/	Бр.	436	ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте.
13.	Грухана пшеница- 0,400кг./пакет/	Бр.	256	ТД на производителя.
14.	Мюсли -1кг./пакет/	Кг.	208	ТД на производителя.
15.	Пълнозърнест хляб- 0,600кг.	Бр.	2584	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки. Нарязан и пакетиран.
16.	Пълнозърнести макарони- 0,400кг./пакет/	Бр.	396	ТД на производителя. Без оцветители.
17.	Овесени ядки	Кг.	80	ТД на производителя.
18.	Домашна юфка- 0,200кг./пакет/	Бр.	80	ТД на производителя. Без оцветители.
19.	Галета- 0,100кг. /пакет/	Бр.	360	ТД на производителя.

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция

- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида хранителни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност, до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да е с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини :

Хлябът, който ще се доставя и предлага в детските заведения трябва да бъде произведен по утвърден стандарт „България“ или пълнозърнест хляб в съответствие на показателите, заложи в ТД на производителя, без оцветители. За приготвяне на ястия в детските заведения брашно „Бяло“ трябва да бъде произведен по утвърден стандарт.

Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти.

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Картофи	Кг.	6060	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
2.	Зрял боб лющен- 0,800кг./пакет/	Кг.	363	ТД на производителя. С нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на чужди примеси. Без обвивка.
3.	Зрял боб-0,800кг. /пакет/	Кг.	363	ТД на производителя. С нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на чужди примеси.
4.	Леща- 0,500кг. /пакет/	Кг.	1024	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
5.	Ориз- 1кг. /пакет/	Кг.	2072	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло

				оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашпяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.
--	--	--	--	--

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите (детски и социални заведения), предмет на настоящата обществена поръчка:

Варива - трябва да отговарят на следните изисквания : ТД на производителя, с нормално развити цели и здрави зърна, с типичен цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и увредени от вредители, чисти и без наличие на чужди примеси, да нямат неспецифичен мирис и/или вкус, без живи или мъртви вредители.

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида доставяни хранителни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Обособена позиция №8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Банани	Кг.	6260	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
2.	Ябълки	Кг.	2968	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
3.	Портокали	Кг.	990	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ.

				Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
4.	Тиква	Кг.	354	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
5.	Мандарини	Кг.	800	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
6.	Тиквички	Кг.	706	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
7.	Грозде	Кг.	52	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
8.	Ягоди	Кг.	122	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
9.	Череша	Кг.	52	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

10.	Пъпеш	Кг.	290	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
11.	Сини сливи	Кг.	40	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
12.	Праскови	Кг.	320	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
13.	Кайсии	Кг.	170	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
14.	Круши	Кг.	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
15.	Зеле	Кг.	1220	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
16.	Краставици	Кг.	2580	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или

				търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
17.	Моркови	Кг.	1102	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
18.	Домати	Кг.	1008	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
19.	Червени чушки	Кг.	338	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
20.	Зелени чушки	Кг.	338	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
21.	Лук кромид	Кг.	2892	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
22.	Спанак	Кг.	156	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
23.	Лук праз	Кг.	10	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или

				търговския тип. С добро качество.
24.	Патладжан	Кг.	294	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
25.	Зелена салата	Кг.	96	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
26.	Репички	Кг.	60	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
27.	Диня	Кг.	596	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
28.	Лимони	Кг.	160	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
29.	Киви	Кг.	632	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
30.	Грейпфрут	Кг.	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
31.	Пресни гъби	Кг.	152	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.

Общи специфични изисквания към плодовете и зеленчуците, които ще се доставят до обектите (детски и социални заведения), предмет на настоящата обществена поръчка:

Плодовете и зеленчуците трябва да отговарят на изискванията

- На общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1148/2001 на комисията от 12.06.2001 г.относно проверките за съответствие със стандартите за търговия, приложими за пресните плодове и зеленчуци.

Плодове (грозде, дини, пъпеш, кайсии, ябълки и др.) трябва да отговарят на :

-НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

- изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията.

Южните плодове (банани, портокали, мандарини и др.) трябва да отговарят на НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

Доставяните плодове и зеленчуци трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване и повреди съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида доставяни плодове и зеленчуци да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност до всеки обект.

Обособена позиция № 9 Други хранителни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Сол йодирана-1кг./пакет/	Кг.	664	Да отговаря на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001г.(ДВ., бр.11 от 2001г.) или еквивалентна ТД на производителя.
2.	Оцет винен-0,700л	Литър	264	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
3.	Ябълков оцет-0,700л	Литър	134	ТД на производителя. Получен чрез о ферментация на ябълки.

				Цвят бледо-жълт.
4..	Червен пипер- 0,100кг./пакетче/	Бр.	748	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
5.	Черен пипер/- 0,010кг./пакетче/на зърна	Бр.	2012	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
6.	Чубрица-суха 0,100кг./пакетче/	Бр.	1636	ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
7.	Магданоз сух- 0,100кг./пакетче/	Бр.	1380	ТД на производителя.
8.	Копър сух- 0,100кг./пакетче/	Бр.	396	ТД на производителя.
9.	Джоджен сух- 0,010кг./пакетче/	Бр.	572	ТД на производителя.
10.	Целина суха- 0,010кг./пакетче/	Бр.	160	ТД на производителя.
11.	Девесил сух- 0,010кг./пакетче/	Бр.	60	ТД на производителя.
12.	Дафинов лист изсушени листа- 0,010кг./пакетче/	Бр.	324	ТД на производителя.
13.	Бахар- 0,010кг./пакетче/	Бр.	92	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
14.	Бакпулвер- 0,010кг./пакетче/	Бр.	40	ТД на производителя.
15.	Мая за хляб суха - 0,010кг. /пакетче/	Бр.	132	ТД на производителя.
16.	Чесън на прах- 0,008кг./пакетче/	Бр.	3712	ТД на производителя.
17.	Пчелен мед- 0,700кг./буркан/	Бр.	40	Да отговаря на Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС №196 от

				28.08.2002г. и Регламент № 135/2004г. или еквивалента ТД на производителя.
18.	Канела-0,010кг./пакетче/	Бр.	520	ТД на производителя. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
19.	Ванилия-0,2гр.	Бр.	2940	ТД на производителя.
20.	Сода бикарбонат-0,100кг./пакетче/	Бр.	156	ТД на производителя.
21.	Амонячна сода-0,010кг./пакетче/	Бр.	40	ТД на производителя.
22.	Лимонена киселина-0,010кг./пакетче/	Бр.	1594	ТД на производителя.
23.	Какао-0,100кг./пакетче/	Бр.	196	ТД на производителя.
24.	Плодов или билков чай/кутия по 20бр./	Бр.кут.	40	ТД на производителя.
25.	Натурален сок/1л. кутия/- различни видове	Литър	672	Трябва да отговарят на Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24.09.2002г. или еквивалентна ТД на производителя.
26.	Орехи	Кг.	18	Да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
27.	Маслини/черни/ с костилка 121-140	Кг.	40	ТД на производителя.

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 9 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до всеки обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.

Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини:

В детските заведения се доставя и предлага плодов и/или билков чай, който не съдържа оцветители и овкусители, съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (OBL 354, 31.12.2008г.) и Регламент (ЕО) №1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008г. относно добавките в храните (OBL 354, 31.12.2008г) несъдържащи кофеин.

В детските заведения се доставят и предлагат само 100% плодови сокове, в които съдържанието на моно- и дизахаридите не превишава 20% от общата маса на продукта.

В детските градини не се допуска доставка и предлагане на следните артикули, посочени в таблицата по Обособена позиция №9 :

- Бахар-0,010кг/пакетче/;
- Черен пипер -0,010кг./пакетче/

Обособена позиция № 10:Хранителни продукти, предназначени за доставка от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Домати консерва небелени-0,680кг./буркан/	Бр.	5672	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Не по-малко от 50% от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в % не повече от 10%.
2.	Кисели краставички-0,680кг./буркан/	Бр.	500	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
3.	Консерва грах-0,680кг./буркан/	Бр.	1154	ТД на производителя.
4.	Паприкаш-0,680кг./буркан/	Бр.	756	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя.

5.	Консерва зелен боб- 0,680кг./буркан/	Бр.	2220	ТД на производителя.
6.	Лютеница 0,340кг./буркан/	Бр.	249	Трябва да е по утвърден браншови стандарт БС № 01/2011. Без консерванти и оцветители.
7.	Лютеница 0,340кг./буркан/	Бр.	249	ТД на производителя. Без консерванти и оцветители.
8.	Доматено пюре- 0,680кг./буркан/	Бр.	940	ТД на производителя.
9.	Конфитюр- 0,340кг./буркан/	Бр.	140	Наредба за изискванията към плодите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС № 45 ОТ 21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.) или еквивалента ТД на производителя. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода. ПМС №45 от 21.02.2003г.
10.	Мармалад - 0,340кг./буркан/	Бр.	20	Наредба за изискванията към плодите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС № 45 ОТ 21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.) или еквивалента ТД на производителя. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода.
11.	Гювеч- 0,680кг./буркан/	Бр.	1104	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
12.	Консерва лозов лист- 1,700кг./буркан/	Бр.	12	ТД на производителя.
13.	Кисело зеле- 1,700кг./буркан цели листа/	Бр.	12	ТД на производителя.
14.	Мариновани гъби- 0,314кг./буркан/	Бр.	752	ТД на производителя.
15.	Захар бяла – кристална- 1кг./пакет/	Кг.	1724	Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.

16.	Обикновени бисквити- 0,180кг./пакет/	Бр.	154	ТД на производителя. Без оцветители.
17.	Тахан халва- 0,250кг. /опаковка/	Бр.	136	ТД на производителя.

Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:

Различните видове зеленчукови консерви трябва да отговарят на съответните ТД на производителите, без консерванти, оцветители и подсладители, с ненарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Конфитюрите и мармалада трябва да отговарят на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри,желета,мармалади приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003г.(ДВ, бр.19 от 2003г.).

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 10 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини :

Доматеното пюре, което ще се доставя и предлага в детските заведения трябва да е с не по-малко от 22% сухо вещество(като минимално80% от сухото вещество се формира от домати).

Захарта трябва да бъде „рафинирана бяла захар“ или „Екстра бяла захар“ при спазване на изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г.

В детските заведения не се допуска доставка и предлагане на следните артикули, посочени в таблицата по Обособена позиция №10 :

- Кисели краставички/буркан 0,680кг./
- Консерва лозов лист;
- Кисело зеле/буркан/ цели листа
- Халва 0,250кг. /тахан/

2. ТРАНСПОРТ

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко

складовите бази на обектите, предмет на настоящата обществена поръчка, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение(замразени, охладени, по обособени позиции № 1,2 и 4) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05. 2006г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 55 от 2006г.)

Превозните средства трябва да осигуряват запазване на превозваните хранителни продукти от повреди, както и на опаковките, без замърсяване, намокряне, разкъсване, разпиляване, разливане, от замръзване или прегряване.

Превозните средства ежедневно трябва да се почистват по подходящ начин и периодично-основно измиване и дезинфекциране.

3. При разработването на Предложението за изпълнение на поръчката, участниците следва да разработят работна програма, която съдържа минимум(но не се ограничава) до следните елементи:

3.1.Предлаган подход и стратегия за изпълнение на поръчката

Последователност и взаимно обвързаност на предлаганите дейности- участникът следва да разпише подхода за изпълнение на предмета на поръчката, отнасящ се до всички дейности на изпълнение при евентуално възлагане на договора и да предложи последователността и взаимно обвързаността на предвидените от него дейности за изпълнение на доставките на хранителни продукти за нуждите на социалните и детски заведения при община Ценово, в зависимост от представения технологичен подход за постигането на целите на договора, включително чрез определяне на тяхната продължителност и периодичност, съобразно техническата спецификация.

Следва да се обхванат всички дейности, необходими за изпълнението на предмета на поръчката, отчитайки времето за подготвителните дейности, дейностите по изпълнението на дейността, както и всички други дейности, необходими за постигане целите на договора.

Участниците трябва да изложат предложение за организация на договорната комуникация, което да съдържа начина на управление на комуникацията, както между служителите на изпълнителя, така и между участника и възложителя.

В стратегията да се посочат ресурсната обезпеченост на участника за изпълнение предмета на поръчката, както и вътрешните организационни връзки. Да се опише разпределението на техническите средства и човешкия ресурс. В това число следва да се опишат и задълженията на всеки служител, обвързан с осъществяване на доставките, както и да се опишат наличните технически съоръжения, включително и складови площи, които ще се използват за съхранение и транспортиране на хранителните продукти. Да се предложат мерки за контрол на качеството на изпълнение на поръчката, който да обхваща цялостния процес по изпълнение на дейността. Всяка една мярка следва да бъде съпроводена с посочване на конкретно отговорно лице за изпълнението ѝ, посочване на

конкретните ангажименти на това лице по изпълнение на мярката, както и посочване на очакваните резултати от всяка конкретна мярка.

Подходът следва да отговаря на изискванията на възложителя, посочени в документацията, техническата спецификация, на действащото законодателство, на съществуващите технически изисквания и стандарти и да е съобразена с предмета на поръчката. Подходът трябва да бъде ясен, разбираемо представен и релевантен на предмета на поръчката.

3.2. Управление на риска

Анализ на потенциалните рискове, които могат да възникнат и да окажат влияние върху изпълнението на договора. Участникът следва за всеки от рисковете да посочи обхват и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка, мерки за недопускане/предотвратяване на риска и мерки за преодоляване последиците на риска при неговото проявление. Участникът следва да посочи кои негови служители ще са ангажирани с всеки от рисковете и коя част от мерките ще изпълняват.

Рискове, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора за доставка на хранителни продукти, но не се ограничават само до изброените са: Времеви рискове, имащи за пряка и непосредствена последица невъзможността за изпълнение на доставките, в това число:

- Трудности от атмосферни влияния и неподходящи метеорологични условия;
 - Забава в срока на доставките;
 - Несвоевременно констатиране на несъответствие по отношение на вид и спецификации на продуктите;
 - Забава в процеса на производството/покупка във връзка със спазването на срока за доставка
- Технологични рискове:
 - Рискове, свързани с организацията на доставката на хранителните продукти;
 - Рискове, свързани с промяна в законодателството;
 - Рискове, свързани с производствени проблеми на изпълнителя, в това число проблеми с техническото оборудване и вътрешнофирмената организация на персонала, доставки и външни услуги за изпълнителя;
 - Рискове, свързани с промяна в организацията на възложителя.

Участниците трябва да представят оферти, отговарящи на изискванията на техническата спецификация.

Изготвил:
Инж. технолог /Галина Стойкова/