

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Дом за стари хора и Домашен социален патронаж на територията на Община Радомир, Област Перник“, 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 Радомир, област Перник
2016г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: Дом за стари хора, гр. Радомир и Домашен социален патронаж, гр. Радомир 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.

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 заведения- Дом за стари хора, гр. Радомир и Домашен социален патронаж, гр. Радомир 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 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Кайма/опакровка 1кг./замразена /40:60	Кг.	3800	ТД на производителя. Външен вид-хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини. Цвят-бледокафяв до червен. Мирис-свойствен за прясно месо. Смес от телешко и свинско месо в съотношение 40:60.
2.	Наденица /варено-пушена/ охладена/	Кг.	700	ТД на производителя.
3.	Кренвирши пушени/свински/	Кг.	700	ТД на производителя.
4.	Салам малотраен 0,300кг.	Кг.	700	ТД на производителя.
5.	Сух шпек	Кг.	500	ТД на производителя.
6.	Шунка пуешка	Кг.	50	ТД на производителя.
7.	Карначета/замразен и /	Кг.	300	ТД на производителя.
8.	Свински кебапчета /замразени/0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.

9.	Свински кюфтета/замразени/ 0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
10.	Свинско месо/замразено/, плешка без кост	Кг.	2300	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
11.	Свинско месо/замразено/, бут без кост	Кг.	1500	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
12.	Свински крачета/замразени/	Кг.	50	ТД на производителя.
13.	Свински джолан с кост/замразен/	Кг.	50	ТД на производителя.
14.	Свински джолан без кост/замразен/	Кг.	200	ТД на производителя.
15.	Свинска вратна пържола без кост/замразена/	Кг.	300	ТД на производителя.
16.	Телешко шкембе/замразено/ калъп	Кг.	400	ТД на производителя.
17.	Свинско шкембе/замразено/ калъп	Кг.	200	ТД на производителя.
18.	Пилешко бутче/замразено/	Кг.	7500	ТД на производителя.
19.	Пилешко филе/замразено/	Кг.	400	ТД на производителя.
20.	Пуйка/замразена/	Кг.	500	ТД на производителя. С извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. 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.
21.	Пиле/замразено/	Кг.	4000	ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. 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.
22.	Пилешки хапки от бяло месо/панирани/-замразени	Кг.	100	ТД на производителя .
23.	Агнешки комплект/дреболии/ - замразен	Кг.	1700	ТД на производителя.
24.	Пилешки дробчета/замразени/	Кг.	1100	ТД на производителя.
25.	Русенско варено/0,180кг./	Бр.	1600	ТД на производителя.
26.	Свински пастет 0,180кг.	Бр.	2200	ТД на производителя. Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки.
27.	Телешки шол без кост/замразен/	Кг.	400	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо за телешко месо.
28.	Печена пилешка пържола/вакуум/	Кг.	200	ТД на производителя.
29.	Печени пилешки кебапчета/вакуум/ 0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
30.	Печени пилешки кюфтета-0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
31.	Агнешко месо/бут без кост/ замразено	Кг.	100	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ за агнешко месо.
32.	Кюфтета с боб консерва 0,300кг.	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
33.	Наденица с боб консерва/0,300кг./	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
34.	Телешко с грах консерва-0,300кг.	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
35.	Пиле с грах консерва/0,300кг.	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Специфични изисквания:

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.).

Посочването на страната на произход или мястото на произход за **прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици** се извършва в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) № 1337/2013 на Комисията от 13 декември 2013 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета относно посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици.

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от свинско месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти 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 от свинско месо трябва да отговарят на следните изисквания :

- месото да е без видими тлъстини и сухожилия
- месните продукти да съдържат висококачествен месен белтък, с ниско съдържание на съединителна тъкан
- месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16 %, а за трайните колбаси - не повече от 26 % от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5 %, за трайните колбаси не повече от 2,2 % от общата маса).

Месните полуфабрикати от свинско месо (кебапчета, кюфтета, кърначета и др.) - в различни грамажи, опаковки и състояния (пресни, охладени или замразени) - трябва да отговарят на съответните стандартизационни и нормативни изисквания за безопасност и качество.

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.).

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от телешко месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти 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.

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.).

Пилешките полуфабрикати трябва да отговарят на съответните ТД на производителя.

Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането 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 съответния 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.

Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти

Специфични изисквания към мляко и млечни продукти

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Кашкавал от краве мляко-тостер	Кг.	1000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство.
2.	Кисело мляко-2% масл./кофичка 0,400кг./	Бр.	17000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. 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.
3.	Кисело мляко -3,6% масл. /кофичка 0,400кг./	Бр.	15000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост 3%. 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.
4.	Айран бутилка-0,330л.	Бр.	1000	ТД на производителя.
5.	Прясно мляко УНТ 1,5% масл.	Л.	800	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща 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.	Прясно мляко УНТ 3,2% масл.	Л.	1500	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща 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.	Цедено кисело мляко – /опаковка по 1кг./	Кг.	400	ТД на производителя.
8.	Краве сирене/тенекия/	Кг.	1100	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. 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 солени, с изразена киселинност.
9.	Крема сирене /пакетче 0,125кг./	Бр.	1300	ТД на производителя.
10.	Сухо мляко (26% масленост)	Кг.	600	ТД на производителя.
11.	Топено сирене кутия/секторно/ - 0,140кг.	Бр. кут.	200	ТД на производителя.
12.	Топено сирене за мазане/натурално/	Бр.	450	ТД на производителя.

	0,170кг.			
13.	Топено пушено сирене-0,300кг.	Бр.	600	ТД на производителя.
14.	Извара	Кг.	300	ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма.
15.	Готварска сметана/опаковка 1кг./	Кг.	30	ТД на производителя.
16.	Сладолед 0,200л.	Бр.	800	ТД на производителя.

Специфични изисквания към млякото и млечните продукти.

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, съгъстител 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 глутен 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

Специфични изисквания към масла и мазнини

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Краве масло - 82%масленост-	Бр.	1200	ТД на производителя. От получена прясна пастьоризирана сметана от

	пакетче 0,250кг.			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.
2.	Краве масло/доза/ 0,010кг.	Бр.	15000	ТД на производителя. От получена прясна пастьоризирана 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.
3.	Маргарин 0,500кг.	Бр.	200	ТД на производителя.
4.	Олио/пластмасова бутилка/ 1л.	Л.	6300	ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят.

Специфични изисквания:

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.

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

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

Обособена позиция № 4: Риба, рибни продукти и други морски храни
Специфични изисквания към риба, рибни продукти и други морски храни

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Риба хек без глава/замразена/	Кг.	1400	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса С
2.	Бяла риба филе/замразена/	Кг.	300	ТД на производителя, замразена при температура минус 18 градуса С
3.	Риба скумрия филе /замразена/	Кг.	1400	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 °С
4.	Риба скумрия филе/консерва/ 0,180кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
5.	Риба консерва скумрия 0,160кг.	Бр.	1500	ТД на производителя.
6.	Риба скумрия /замразена/ размер 400/600	Кг.	600	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 °С

Специфични изисквания към рибата

Рибата трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на риба 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 трябва да отговаря на ТД на производителя.

Рибата и рибните 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.

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 ѝ характеристики.

Всяка партида доставяна риба до съответния 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.

Обособена позиция № 5: Яйца
Специфични изисквания към яйца

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Яйца -L	Бр.	66000	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/
2.	Майонеза 0,200кг.	Бр.	1500	ТД на производителя.

Специфични изисквания:

Яйцата - трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008 г. 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.

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

Специфични изисквания към зърнени храни и храни на зърнена основа

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно 1кг. Тип 500	Кг.	2000	ТД на производителя. Цвят-бял до светлокремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
2.	Нишесте/пакетче-0,060кг./	Бр.	8500	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.
3.	Макарони – 0,400кг./пакет/	Бр.	1000	ТД на производителя.
4.	Фиде -0,400кг./пакет/	Бр.	1500	ТД на производителя. Без оцветители.
5.	Юфка 0,400кг./пакет/	Бр.	1000	ТД на производителя. Без оцветители.
6.	Домашна юфка-0,200кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Без оцветители.
7.	Кус-кус-	Бр.	500	ТД на производителя. Без

	0,400кг./пакет/			оцветители.
8.	Спагети-0,500кг./пакет/	Бр.	1600	ТД на производителя. Без оцветители.
9.	Грис/пакет 0,500кг./	Кг.	600	ТД на производителя.
10.	Царевичен грис 0,500кг. /пакет/	Кг.	300	ТД на производителя.
11.	Царевично брашно - 0,400кг.	Бр.	1600	ТД на производителя.
12.	Корнофлейкс /натурален/	Кг.	700	ТД на производителя.
13.	Кори за баница 0,500кг.	Бр.	140	ТД на производителя.
14.	Хляб бял-0,650кг.	Бр.	55000	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетирани.
15.	Хляб типов – 0,650кг.	Бр.	8800	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетирани.
16.	Хляб „Добруджа“- 0,650кг.	Бр.	63000	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетирани.
17.	Хляб „Пълнозърнест“- 0,650кг.	Бр.	28000	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетирани.
18.	Тутманик-0,120кг.	Бр.	4600	ТД на производителя. Без оцветители.
19.	Сиренка -0,180кг.	Бр.	4600	ТД на производителя. Без оцветители.
20.	Баница със сирене- 0,060кг.	Бр.	4000	ТД на производителя. Без оцветители.
21.	Баница с тиква- 0,180кг.	Бр.	4000	ТД на производителя. Без оцветители.
22.	Кренвиршка-0,180кг.	Бр.	4600	ТД на производителя. Без оцветители.
23.	Саламка-0,180кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
24.	Калцонка-0,180кг.	Бр.	5000	ТД на производителя. Без оцветители.
25.	Питка 0,180кг.	Бр.	500	ТД на производителя. Без оцветители.
26.	Пица 0,180кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без

				оцветители.
27.	Геврек 0,180кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
28.	Милинка-0,140кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
29.	Кифла с мармалад 0,140кг.	Бр.	4000	ТД на производителя. Без оцветители.
30.	Козунак 0,500кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Без оцветители.
31.	Кроасан с шоколад-0,060кг.	Бр.	1600	ТД на производителя. Без оцветители.
32.	Сухар	Кг.	300	ТД на производителя. Без оцветители.
33.	Бутер тесто /1кг./	Кг.	100	ТД на производителя. Без оцветители.
34.	Грухана пшеница-пакет 0,500кг.	Кг.	60	ТД на производителя.
35.	Мюсли	Кг.	300	ТД на производителя.
36.	Овесени ядки	Кг.	300	ТД на производителя.

Специфични изисквания:

Хлябът и хлебните изделия трябва да се доставят от обекти, които са одобрени и регистрирани съгласно изискванията на Закона на храните.

Хлябът, произвеждан в голямо разнообразие от различни асортименти, трябва да отговаря на показатели заложи в ТД на производителя и на : опакован в индивидуални опаковки, с разнообразна форма, цял или нарязан на филийки, без деформации, повърхност - гладка, без механични замърсявания, нормално изпечен, средата - без признаци на класавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането, шупливост - равномерна, еластичност - след натискане да възстановява първоначалната си форма, вкус и мирис - приятни и характерни за типа хляб, без страничен привкус и мирис, хрускане при сдъвкване - не се допуска, без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки.

Хранителните продукти да са надлежно етикетирани 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.

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.

Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива **Специфични изисквания към картофи, кореноплодни и варива**

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца.	Техническа спецификация, описание
1.	Картофи	Кг.	9500	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.	Леща- пакет/1кг./	Кг.	2500	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
3.	Ориз/1кг.пакет/	Кг.	3000	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашмяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.
4.	Зрял фасул/пакет 1кг./	Кг.	1000	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.

Специфични изисквания:

Варивата 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.

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

Обособена позиция №8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях
Специфични изисквания към плодове, зеленчуци и продукти от тях(плодове и зеленчуци- пресни)

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Зеле	Кг.	2500	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.
2.	Краставици	Кг.	1000	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.	Лук кромид	Кг.	6000	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.
4.	Чесън	Кг.	120	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.
5.	Лук праз	Кг.	1100	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.
6.	Моркови	Кг.	2500	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.
7.	Тиква	Кг.	1000	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.
8.	Мандарини	Кг.	600	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.	Портокали	Кг.	700	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.
10.	Ябълки	Кг.	1000	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.
11.	Диня	Кг.	1400	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.
12.	Грозде	Кг.	500	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.	Банани	Кг.	500	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.
14.	Тиквички	Кг.	500	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.	Домати	Кг.	800	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.
16.	Пресен зелен пипер	Кг.	1800	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.
17.	Копър/връзка/	Бр.	400	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.
18.	Магданоз/връзка/	Бр.	400	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.	Пъпеш	Кг.	300	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.
20.	Кайсии	Кг.	200	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.
21.	Праскови	Кг.	200	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.
22.	Череши	Кг.	200	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.
23.	Ягоди	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.
24.	Сини сливи	Кг.	200	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.
25.	Нектарини	Кг.	200	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.
26.	Пресен лук /връзка/	Бр.	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.
27.	Маруля	Бр.	200	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.
28.	Спанак	Кг.	200	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.
29.	Цвекло червено	Кг.	50	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.
30.	Киви	Кг.	60	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.
31.	Ряпа	Кг.	50	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.

Специфични изисквания:

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.

Плодовете 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 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.

Плодовете и зеленчуците да се доставят с подходящи транспортни средства, съгласно изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004 г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните (обн.ДВ, бр.55 от 2006 г.).

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

Обособена позиция № 9 Други хранителни продукти

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Натурален сок - 0,250л./разни видове/	Бр.	3000	ТД производителя.
2.	Ванилия -0,002кг.	Бр.	2800	ТД производителя.
3.	Оцет винен /бут. 0,700л.	Бр.	250	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
4.	Сол /готварска йодирана/	Кг.	1000	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.
5.	Червен пипер – пакет 0,100кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
6.	Черен пипер млян - 0,010кг.	Бр.	1500	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.
7.	Чубрица-суха/пакетче 0,010кг.	Бр.	1100	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.
8.	Дафинов лист/изсушени листа/- 0,010кг.	Бр.	1200	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.
9.	Канела/пакетче 0,010кг.	Бр.	600	ТД на производителя
10.	Джоджен сух 0,020кг./пакетче/	Бр.	2300	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.
11.	Целина суха /пакетче 0,010кг./	Бр.	500	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.
12.	Натурален сок /разни видове/ 1л. кутия	Л.	2000	ТД на производителя.
13.	Бакпулвер-0,010кг. пакетче	Бр.	60	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.	Универсална подправка-пакет 0,040кг.	Бр.	100	ТД на производителя
15.	Амонячна сода- 0,010кг./пакетче/	Бр.	20	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.
16.	Масерка/суха/ - 0,010кг./пакетче/	Бр.	25	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.
17.	Босилек/сух/- 0,010кг./пакетче/	Бр.	25	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.

18.	Риган -0,010кг. /пакетче/	Бр.	25	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.
19.	Какао, пакет 0,050кг.	Бр.	400	ТД на производителя
20.	Плодов или билков чай / кутия по 20бр./	Бр.кут.	2000	ТД на производителя
21.	Картофено пюре на прах/1кг. /	Бр.	200	ТД на производителя
22.	Пилешки бульони /48бр. в кутия/ -	Бр. кут.	4800	ТД на производителя
23.	Мая за хляб суха - 0,010кг.	Бр.	240	ТД на производителя
24.	Локум-0,140кг.	Бр.	1200	ТД на производителя
25.	Пчелен мед буркан 0,900кг.	Кг.	300	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.
26.	Пчелен мед /доза/ 0,010кг.	Бр.	8000	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.
27.	Млечен шоколад - 0,100кг.	Бр.	600	ТД на производителя.
28.	Соев сос -0,250л.	Бр.	20	ТД на производителя.
29.	Безалкохолна газирана напитка/разни видове/ 0,300л.	Бр.	1000	ТД на производителя.
30.	Боза ПВЦ бутилка -1л.	Л.	2400	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти.
31.	Топинг 1кг. /разни видове/	Бр.	100	ТД на производителя.
32.	Горчица -0,130кг.	Бр.	100	ТД на производителя.
33.	Руска салата кутия 1кг.	Кг.	50	ТД на производителя.
34.	Ноазети/замразени/ пакет 1кг.	Кг.	300	ТД на производителя.
35.	Маслини/5кг./	Кг.	250	ТД на производителя.
36.	Боя за яйца/пакет/	Бр.	50	ТД на производителя.
37.	Шоколадово руло 0,200кг.	Бр.	3000	ТД на производителя.
38.	Шоколадово сърце 0,100кг.	Бр.	5000	ТД на производителя.

Специфични изисквания:

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.

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

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

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 а мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Захар 1кг./бяла кристална/	Кг.	3500	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.
2.	Пудра захар 0,500кг.	Кг.	800	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.
3.	Захарин опаковка 1200бр.	Бр.	60	ТД на производителя.
4.	Халва тахан 0.250кг.	Бр.	700	ТД на производителя.
5.	Замразен грах/пакет 2.500кг/	Кг.	1200	ТД на производителя.
6.	Гъби замразени/ пакет 2,500кг.	Кг.	1300	Трябва да отговаря на Наредба №8 от 16.04.2002г. или на ТД на производителя.
7.	Спанак замразен/ пакет 2,500кг.	Кг.	500	ТД на производителя.
8.	Гювеч- буркан-0.680кг.	Бр.	800	ТД на производителя.
9.	Тиквички замразени пакет 2,5кг.	Кг.	200	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г.

				или на еквивалентна ТД на производителя
10.	Зеленчуков микс замразен пакет- 2,500кг.	Кг.	100	ТД на производителя.
11.	Замразени чушки /бушени/ пакет 1кг.	Кг.	550	ТД на производителя.
12.	Замразен зелен фасул пакет 2,500кг.	Кг.	800	ТД на производителя.
13.	Замразена бамя пакет 2,500кг.	Кг.	100	ТД на производителя.
14.	Замразени броколи пакет 2,500кг.	Кг.	300	ТД на производителя.
15.	Замразена царевица пакет 2,500кг.	Кг.	600	ТД на производителя.
16.	Зелен боб консерва 0,680кг.	Бр.	5100	ТД на производителя.
17.	Паприкаш буркан 0,680кг.	Бр.	3500	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
18.	Лютеница 5кг. кофа	Кг.	350	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
19.	Домати консерва /белени/ 0,680кг.	Бр.	1400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
20.	Грах буркан 0,680кг.	Бр.	1300	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
21.	Кисели краставички-буркан 0.680кг.	Бр.	700	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
22.	Лютеница буркан 0,320кг.	Бр.	200	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
23.	Печени чушки /белени в буркан/ - 0,680кг.	Бр.	200	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
24.	Ловджийска салата /буркан 0,680кг./	Бр.	100	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
25.	Компот /разни видове/ буркан 0,680кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
26.	Конфитюр буркан 0,340кг. /разни видове/	Бр.	1400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

27.	Конфитюр доза 0,020кг.	Бр.	4000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
28.	Мармалад буркан 0,340кг.	Бр.	400	ТД на производителя.
29.	Доматено пюре буркан 0,680кг.	Бр.	1200	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
30.	Царевица консерва- 0.300кг.	Бр.	700	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и п ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.ризнаци на бомбаж.
31.	Царска туршия /буркан 0,680кг./	Бр.	500	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
32.	Консерва лозов лист /0,680кг./	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
33.	Сарми зелев лист с ориз /0,400кг./	Бр.	500	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
34.	Туршия зеле /буркан 3,600кг.	Бр.	500	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
35.	Ошав буркан 0,680кг.	Бр.	40	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
36.	Кетчуп 1кг.	Бр.	600	ТД на производителя.
37.	Кекс 0,180кг.	Бр.	5000	ТД на производителя.
38.	Тригуна 0,100кг.	Бр.	5000	ТД на производителя. Без оцветители.
39.	Поничка 0,080кг.	Бр.	2400	ТД на производителя. Без оцветители.
40.	Кремка 0,080кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
41.	Саварина 0,160кг.	Бр.	2400	ТД на производителя. Без оцветители.
42.	Реване 0,160кг.	Бр.	2400	ТД на производителя. Без оцветители.
43.	Еклер 0,100кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Без оцветители.
44.	Хебърка 0,110кг.	Бр.	1400	ТД на производителя. Без оцветители.
45.	Толумби 0,075кг.	Бр.	1400	ТД на производителя. Без оцветители.
46.	Баклава 0,080кг.	Бр.	1600	ТД на производителя. Без оцветители.
47.	Сметанова паста/прясна/ 0,100кг.	Бр.	2400	ТД на производителя. Без оцветители.

48.	Суха паста 0,090кг.	Бр.	6300	ТД на производителя. Без оцветители.
49.	Обикновени вафли единични 0,025кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
50.	Обикновени бисквити пакет 0,180кг.	Бр.	800	ТД на производителя. Без оцветители.
51.	Чаени бисквити –пакет 0,180кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Без оцветители.

Специфични изисквания:

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

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.

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.

2. Транспорт

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко складовата бази на обектите, 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 № 1,2,4 и 5) 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 периодически-основно измиване и дезинфекциране.

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

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 взаимообвързаност 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 взаимообвързаността на предвидените от него дейности за изпълнение на доставките на хранителни продукти за нуждите на община Радомир, област Перник, 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.