

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

*„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Дом за стари хора 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: Риба, рибни продукти и други морски храни**
- Обособена позиция №5: Яйца и яйчни продукти**
- 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**

**Община Радомир
2016г.**

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: Дом за стари хора, 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 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 заведения - Дом за стари хора, 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	Прогнозни количества	Техническа спецификация, описание
1.	Кайма/опакровка 1кг./замразена /40:60 телешко /свинско	Кг.	800	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/	Кг.	80	ТД на производителя.
3.	Кренвирши пушени/свински/	Кг.	80	ТД на производителя.
4.	Салам малотраен 0,300кг.	Кг.	60	ТД на производителя.
5.	Сух шпек	Кг.	700	ТД на производителя.
6.	Карначета/замразени /	Кг.	40	ТД на производителя.
7.	Свински кебапчета /замразени/0,070кг.	Бр.	100	ТД на производителя.
8.	Свински кюфтета/замразени/ 0,070кг.	Бр.	100	ТД на производителя.

9.	Свинско месо/замразено/, плешка без кост	Кг.	150	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
10.	Свинско месо/замразено/, бут без кост	Кг.	500	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
11.	Свински джолан без кост/замразен/	Кг.	300	ТД на производителя.
12.	Телешко шкембе/замразено/ калъп	Кг.	30	ТД на производителя.
13.	Пилешко бутче/замразено/	Кг.	1000	ТД на производителя.
14.	Пилешко филе/замразено/	Кг.	80	ТД на производителя.
15.	Пуйка/замразена/	Кг.	1800	ТД на производителя. 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.
16.	Пиле/замразено/	Кг.	2500	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.
17.	Агнешки комплект/дреболии/ - замразен	Кг.	50	ТД на производителя.
18.	Пилешки дробчета/замразени/	Кг.	50	ТД на производителя.
19.	Русенско варено/0,180кг./	Бр.	200	ТД на производителя.
20.	Свински пастет 0,180кг.	Бр.	200	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.
21.	Телешки шол без кост/замразен/	Кг.	50	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо за телешко месо.
22.	Печена пилешка пържола/вакуум/	Кг.	500	ТД на производителя.

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, карначета 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 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 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	Техническа спецификация, описание
1.	Кашкавал от краве мляко	Кг.	150	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.	2000	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.	7500	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.	Прясно мляко УНТ1,5% масл.	Л.	400	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.
5.	Прясно мляко УНТ 3 % масл.	Л.	1800	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.	Краве сирене/тенекия/	Кг.	150	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 солен, с изразена киселинност.
7.	Сухо мляко (26% масленост)	Кг.	50	ТД на производителя.
8.	Извара	Кг.	700	ТД на производителя. Мека консистенция, однороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма.

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 й 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	Техническа спецификация, описание
1.	Краве масло 1 кг. -	Кг.	100	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,

	82% масленост			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.	2000	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.	100	ТД на производителя.
4.	Маргарин 0.250кг.	Бр.	2000	ТД на производителя.
5.	Свинска мас 1 кг.	Кг.	800	ТД на производителя.
6.	Зехтин 0.700 л.	Бр.	500	ТД на производителя.
7.	Олио/ бутилка/ 1л.	Л.	800	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	Техническа спецификация, описание
1.	Риба хек без глава/замразена/	Кг.	200	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса С
2.	Бяла риба филе/замразена/	Кг.	400	ТД на производителя, замразена при температура минус 18 градуса С
3.	Риба скумрия филе /замразена/	Кг.	400	ТД на производителя, замразена с температура минус 18°С
4.	Риба скумрия филе/консерва/ 0,180кг.	Бр.	600	ТД на производителя.
5.	Риба консерва скумрия 0,160кг.	Бр.	100	ТД на производителя.
6.	Риба хек филе „Аржентина” или еквивалент	Кг.	150	ТД на производителя, замразена с температура минус 18°С
7.	Риба скумрия /замразена/ размер 400/600	Кг.	100	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 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 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 и яйчни продукти **Специфични изисквания към яйца**

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества	Техническа спецификация, описание
1.	Яйца-L	Бр.	10000	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 0.200 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
3.	Майонеза 0.800кг. туба	Бр.	2000	ТД на производителя.
4.	Майонеза кофа 5 кг.	Кг.	200	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	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно 1кг. Тип 500	Кг.	500	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.	800	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 1 кг.	Кг.	80	ТД на производителя.
4.	Фиде 1 кг.	Кг.	80	ТД на производителя. Без оцветители.
5.	Юфка 1 кг.	Кг.	80	ТД на производителя. Без оцветители.

6.	Домашна юфка 1 кг.	Кг.	40	ТД на производителя. Без оцветители.
7.	Кус-кус 1 кг.	Кг.	40	ТД на производителя. Без оцветители.
8.	Спагети 1 кг.	Кг.	80	ТД на производителя. Без оцветители.
9.	Грис пакет 1 кг.	Кг.	50	ТД на производителя.
10.	Царевичен грис 0,500кг. /пакет/	Кг.	500	ТД на производителя.
11.	Царевично брашно 1 кг.	Кг.	80	ТД на производителя.
12.	Корнофлекс /натурален/	Кг.	600	ТД на производителя.
13.	Кори за баница 0,500кг.	Бр.	50	ТД на производителя.
14.	Хляб бял-0,650кг.	Бр.	3000	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 пакетиран.
15.	Хляб типов – 0,650кг.	Бр.	2000	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 пакетиран.
16.	Хляб „Добруджа“- 0,650кг.	Бр.	5000	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 пакетиран.
17.	Хляб „Пълнозърнест“- 0,650кг.	Бр.	10000	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 пакетиран.
18.	Тутманик-0,180кг.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители.
19.	Сиренка -0,180кг.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители.
20.	Баница със сирене- 0180кг.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители.
21.	Баница с тиква- 0,180кг.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители.
22.	Кренвиршка-0,180кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
23.	Саламка-0,180кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
24.	Калцонка-0,180кг.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители.

25.	Пица 0,180кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
26.	Милинка-0,180кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Без оцветители.
27.	Кифла с мармалад 0,180кг.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители.
28.	Козунак 0,500кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Без оцветители.
29.	Кроасан с шоколад-0,080кг.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители.
30.	Сухар	Кг.	500	ТД на производителя. Без оцветители.
31.	Грухана пшеница-пакет 0,500кг.	Кг.	30	ТД на производителя.
32.	Мюсли	Кг.	500	ТД на производителя.
33.	Овесени ядки	Кг.	500	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 клисавост, 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 съдвкване - не се допуска, без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки.

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.

Всяка партида хранителни продукти 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	Прогнозни	Техническа
---	---------	---------	-----------	------------

		мярка	количества	спецификация, описание
1.	Картофи	Кг.	1300	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.	Червено цвекло	Кг.	250	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.
3.	Целина	Кг.	200	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.
4.	Ряпа	Кг.	300	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.
5.	Репички / връзка /	Бр.	600	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.
6.	Леща- пакет/1кг./	Кг.	200	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
7.	Ориз/1кг.пакет/	Кг.	200	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.
8.	Зрял фасул/пакет 1кг./	Кг.	150	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	Техническа спецификация, описание
1.	Зеле	Кг.	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.
2.	Краставици	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.
3.	Лук кромид	Кг.	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.
4.	Чесън	Кг.	20	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.	80	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.	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.
7.	Тиква	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.
8.	Мандарини	Кг.	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.
9.	Портокали	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.
10.	Ябълки	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.
11.	Банани	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.
12.	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.
13.	Домати	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.	Пресен зелен пипер	Кг.	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.
15.	Копър/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.
16.	Магданоз/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.
17.	Череши	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.
18.	Пресен лук /връзка/	Бр.	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.
19.	Маруля	Бр.	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.
20.	Спанак	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.
21.	Киви	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 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

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	Техническа спецификация, описание
1.	Натурален сок - 0,250л./разни видове/	Бр.	1000	ТД производителя.
2.	Ванилия -0,002кг.	Бр.	1000	ТД производителя.
3.	Оцет винен /бут. 0,700л.	Бр.	80	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.	200	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 1 кг.	Кг.	10	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по ASTA- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
6.	Черен пипер млян - 0,060кг.	Бр.	200	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 0,040кг.	Бр.	150	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.	80	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.	80	ТД на производителя
10.	Джоджен сух 0,020кг./пакетче/	Бр.	100	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.	80	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.100 % кутия	Л.	2000	ТД на производителя.
13.	Какао 1 кг.	Кг.	50	ТД на производителя
14.	Билков чай / кутия по 206р./	Бр.кут.	400	ТД на производителя
15.	Картофено пюре на прах/1кг. /	Кг.	120	ТД на производителя
16.	Пилешки бульони /486р. в кутия/ -	Бр. кут.	500	ТД на производителя
17.	Локум-0,140кг.	Бр.	600	ТД на производителя
18.	Пчелен мед 100 % буркан 0,900кг.	Кг.	150	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.
19.	Пчелен мед /доза/ 0,010кг.	Бр.	800	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.
20.	Боза ПВЦ бутилка - 0.330л.	Бр.	300	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти.
21.	Топинг 1кг. /разни видове/	Бр.	80	ТД на производителя.
22.	Маслини/5кг./	Кг.	80	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.

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 периодично-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:

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

Работната програма не подлежи на оценка съгласно критерия за възлагане на поръчката, но е елемент на техническото предложение на участника и е обвързваща за

него по отношение на изложените в нея обстоятелства. Същата поражда задължение за изпълнителя по договора за нейното спазване.

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 ангажменти 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: Времени 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.