



РАДОМИР

ОБЩИНА РАДОМИР

ОБЛАСТ ПЕРНИК

Радомир 2400, пл. "Свобода" 20, тел: +359 777 82 490, факс: +359 777 82 502;
e-mail: obshtinaradomir@abv.bg; www.radomir.bg

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на община Радомир по проект: „Осигуряване на топъл обяд в Община Радомир – 2016“, по процедура за директно предоставяне на Безвъзмездна финансова помощ в рамките на Оперативна програма за храни и/или основно материално подпомагане, операция „Осигуряване на топъл обяд – 2016“ BG05FMOP001-3.002.“, със следните обособени позиции:

Обособена позиция №1: Месо, месни продукти, риба и рибни продукти

Обособена позиция №2: Мляко и млечни продукти

Обособена позиция №3: Зърнени храни и храни на зърнена основа, хляб
тестени и сладкарски изделия

Обособена позиция №4: Плодове, зеленчуци и продукти от тях в консервирано,
изсушено и замразено състояние

Обособена позиция №5: Други хранителни продукти

Община Радомир, област Перник
2019г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обект: 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 Домашен социален патронаж, гр. Радомир по проект: „Осигуряване на топъл обяд в Община Радомир – 2016“ ще се извършва с предварително направени писмени заявки от Възложителя до Изпълнителя.

Обособена позиция № 1: Месо,месни продукти, риба и рибни 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 14месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Кайма/опакровка 1кг./замразена /40:60 телешко:свинско	Кг.	400	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.	130	ТД на производителя.
3.	Хабургски салам	Кг.	60	ТД на производителя.
4.	Свинско месо/замразено/, бут без кост	Кг.	400	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
5.	Пилешко бутче/замразено/	Кг.	800	ТД на производителя.
6.	Пилешко филе/замразено/	Кг.	60	ТД на производителя.
7.	Пуешки бутчета	Кг.	200	ТД на производителя .
8.	Агнешки комплект/дреболии/ - замразен	Кг.	100	ТД на производителя.
9.	Пилешки дробчета/замразени/	Кг.	85	ТД на производителя.

10.	Телешки шол без кост/замразен/	Кг.	100	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо за телешко месо.
11.	Риба хек без глава/замразена/	Кг.	200	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса С
12.	Риба скумрия /замразена/ размер 400/600	Кг.	300	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса С

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 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.

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 глутен 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 № 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 14 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Кашкавал от краве мляко-тостер	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.	3000	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.	Краве сирене/кофа/	Кг.	250	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 отгънък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност.
4.	Извара	Кг.	50	ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден 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, съгъстителни 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 етикетиранието и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

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

Доставяните 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: Зърнени храни и храни на зърнена основа, хляб тестени и сладкарски изделия

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 14 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно 1кг. Тип 500	Кг.	200	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.	Фиде -0,400кг./пакет/	Кг.	100	ТД на производителя.
3.	Хляб бял-0,650кг.	Бр.	9000	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.

4.	Козунак 0,500кг.	Бр.	100	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 сдъвкване - 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 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 №4: Плодове, зеленчуци и продукти от тях в консервирано, изсушено и замразено състояние

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 14 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Картофи	Кг.	800	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.	Зеле	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.
3.	Краставици	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.
4.	Лук кромид	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.
5.	Чесън	Кг.	4	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.	Лук праз	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.	Тиквички	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.
8.	Домати	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.
9.	Пресен зелен пипер	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.
10.	Копър/връзка/	Бр.	40	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.	Замразени моркови кубче пакет 2.500 кг.	Кг.	300	ТД на производителя.
12.	Замразен грах пакет 2.500	Кг.	200	ТД на производителя.
13.	Замразени гъби пакет 2.500	Кг.	200	ТД на производителя.
14.	Замразен спанак пакет 2.500 кг.	Кг.	200	ТД на производителя.
15.	Замразени чушки бушени пакет 2.500 кг.	Кг.	150	ТД на производителя.
16.	Замразени чушки печени белени 2.500 кг.	Кг.	80	ТД на производителя.
17.	Зелен боб консерва 0.680 кг.	Бр	800	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
18.	Паприкаш буркан 0.680 кг.	Бр.	720	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
19.	Домати консерва / белени / 0.680 кг	Бр.	2500	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
20.	Кисели краставички буркан 0.680 кг.	Бр.	48	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
21.	Лютеница кофа 5 кг	Кг.	150	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

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 (OVL 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.

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.

Обособена позиция № 5 Други хранителни продукти

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

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 14 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Оцет винен /бут. 0,700л.	Бр.	48	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен.

				Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
2.	Сол /готварска йодирана/	Кг.	180	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.
3.	Червен пипер – пакет 1.000кг.	Кг.	40	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
4.	Черен пипер млян - 0,040кг.	Бр.	350	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.
5.	Чубрица-суха/пакетче 0,040кг.	Бр.	250	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
6.	Дафинов лист/изсушени листа/- 0,010кг.	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.
7.	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.
8.	Целина суха /пакетче 0,010кг./	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.
9.	Олио пластмасова бутилка 1.000 л.	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.
10.	Яйца размер„L“	Бр.	7000	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 60гр., маркирани съгласно

				Наредба №1/09.01.2008г./ клас А/
11.	Леща пакет 1 кг.	Кг.	80	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
12.	Ориз пакет 1 кг.	Кг.	150	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашпяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.
13.	Зрял боб пакет 1 кг	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.
14.	Захар бяла кристална 1 кг. пакет	Кг.	60	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.

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.

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

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

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

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 5 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, и 4) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 1 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 офери, 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 обеспеченост 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

действието. 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.