

РАЗДЕЛ II:

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

**„ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА
СОЦИАЛНИТЕ И ДЕТСКИ ЗАВЕДЕНИЯ ПРИ ОБЩИНА ЦЕНОВО,
ОБЛАСТ РУСЕ ПО ДЕСЕТ 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**
- 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: Консерви, консервирани продукти и др.**

Община Ценово, област Русе

2018 г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

1. Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г., последно изм. и доп. ДВ. бр.59 от 17 Юли 2018г.;
2. Наредба № 1 от 22 януари 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението - ДВ, бр. 11 от 2 февруари 2018 г., в сила от 06.02.2018 г.
3. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ., бр. 10 от 05.02.2016 г.);
4. Наредба № 9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици (загл. доп.- ДВ, бр.60 от 2012 г., изм. – ДВ,бр.85 от 2015г. в сила от 03.11.2015 г.
5. Наредба за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 55 от 25.06.2004 г.;
6. Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;
7. Наредба № 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
8. Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци (обн. ДВ. бр. 43/08.10.2010 г., доп. ДВ. бр.44/17.05.2013 г.);
9. Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ. 12/13.02.2015 г.);
10. Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;
11. Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011г.;
12. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти (обн. ДВ. бр.83/19.10.1984 г.);
13. Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни (обн. ДВ. бр.9/03.02.2015 г.);
14. Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните (обн. ДВ. бр.14/20.02.2015 г.);

15. Наредба за изискванията към бързо замразените храни (обн. ДВ. бр.114/06.12.2002 г., изм. и доп. ДВ. бр.84/27.09.2013 г.);
16. Наредба № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
17. Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.,
18. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
19. Наредба № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ. бр.23 от 29.02.2008 г.;
20. Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
21. Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
22. Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
23. Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
24. Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
25. Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
26. Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;
27. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
28. Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
29. Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

30. Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
31. Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
32. Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
33. Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
34. Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
35. Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
36. Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци;
37. Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 година 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.

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

Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти

Специфични изисквания към месото и месните продукти

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Кайма /опаковка по 1кг./ замразена 60:40%	Кг.	1302	Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя. Външен вид-хомогенна маса с равномерно

				разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. Смес от телешко и свинско месо в съотношение 60:40%.
2.	Кайма /опаковка по 1кг./ замразена 40:60%	Кг.	288	Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя. Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. Смес от телешко и свинско месо в съотношение 40:60%.
3.	Телешки шол/замразен без кост/	Кг.	70	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
4.	Свинско месо/бут/- замразено без кост	Кг.	672	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо
5.	Пиле /замразено/- натурално	Кг.	150	ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликосе. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка, без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг.
6.	Пиле/охладено/ натурално	Кг.	306	ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликосе. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен,

				с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг.
7.	Пиле-бутчета/замразени/	Кг.	488	ТД на производителя.
8.	Пилешки гърди/замразени/	Кг.	60	ТД на производителя.
9.	Пилешки дробчета/замразени/	Кг.	361	ТД на производителя. Замразени, без допълнителни дреболии и мазнини, специфичен мирис и свеж вид.
10	Пилешки крилца/замразени/	Кг.	524	ТД на производителя.
11	Пилешки фенер/замразени/	Кг.	212	ТД на производителя.
12	Сух шпек	Кг.	180	ТД на производителя. - с изискване за съдържание на мазнини, не повече от 26% мазнини от общата маса; - съдържание на сол, не повече от 2,2% от общата маса;
13	Пастет/свински/0,180кг.	Бр.	366	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.
14	Шунков салам	Кг.	25	ТД на производителя. Приготвен от прясно месо, нитратна сол, подправки и добавки. Без оцветители и консерванти.
15	Прясна наденица/охладена/	Кг.		ТД на производителя.
16	Свински кренвирши	Кг.	92	ТД на производителя.
17	Салам „Хамбургски“	Кг.	155	ТД на производителя.
18	Кюфте-0,080кг./замразено/	Бр.	100	По утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. (смес телешко и свинско)
20	Кебапче-0,080кг. замразено/	Бр.	1482	По утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. (смес телешко и свинско).
21	Наденица „Македонска“/охладена/	Кг.	350	ТД на производителя.

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

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

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

Месото и месните продукти трябва да отговарят на следните изисквания :

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

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

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

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

Месото и месните продукти да са надлежно 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 месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества,

които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

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

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

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

За детските заведения не се допуска доставяне и предлагане на посочените в таблицата месни и птичи продукти и заготовки (кайма 40:60 - телешко/свинско, пилешки дробчета, пилешки крилца, русенско варено, шунка, прясна наденица, свински кренвирши, салам „хамбургски“, кюфтета, кебапчета, наденица „македонска“).

Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Краве кисело мляко-2%/0,400кг./кофичка	Бр.	6379	По БДС 12: 2010 или еквивалентна ТД на производителя. Масленост 2%. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини.
2.	Краве прясно мляко-2% кутия/1л./	Литър	1522	БДС 12:2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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.
3.	Краве прясно мляко-3,6% кутия/1л./	Литър	1290	БДС 12:2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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.
4.	Краве кисело мляко 3,6%-0,400кг. кофичка	Бр.	3420	По БДС 12: 2010 или еквивалентна ТД на производителя. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини.
5.	Кашкавал от краве мляко/пита/	Кг.	212	БДС 14:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене до 60дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Съдържание на готварска сол до 2%.
6.	Краве сирене/тенекия/	Кг.	496	БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Консистенция-умерено твърда,еластична.Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабocreмав оттенък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност.Съдържание на готварска сол до 3,5%.
7.	Извара	Кг.	29	ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма, киселинност 250-280 °Т, съдържание на готварската сол 1-2 % и водно съдържание 78-

				82 %.
--	--	--	--	-------

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

Млечните продукти трябва да са произведени :

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853 / 2004
- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, 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: Масла и мазнини

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Олио /1л. / пластмасова бутилка	Литър	1782	ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят.
2.	Краве масло 0,125кг. /пакетче/	Бр.	1270	ТД на производителя. От получена прясна пастъризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини,

				без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден. Мирис и аромат-специфични, ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.
--	--	--	--	---

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

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

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

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

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

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

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

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

Обособена позиция № 4: 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	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Риба скумрия/замразена, без глава/	Кг.	694	ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаС
2.	Риба хек-филе/замразена/	Кг.	328	ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаС

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

Рибата трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на 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 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 всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

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

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

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

Обособена позиция № 5: Яйца

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Яйца L	Бр.	7500	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 50-60гр., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008г./ клас А/ Да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им.
2.	Яйчен прах/1кг./	Кг.	76	ТД на производителя.

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

Яйцата - трябва да отговарят на :

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

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

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

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

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

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

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

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2 (две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно/ тип 500/1кг./	Кг.	1222	ТД на производителя. Цвят-бял до светло кремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
2.	Хляб бял -0,700кг.	Бр.	5510	Нарязан, пакетиран. Утвърден стандарт „България“ или еквивалентна ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки.
3.	Листи за баница 0,500кг.	Бр.	690	ТД на производителя. Без оцветители.
4.	Кус-кус 0,400кг./пакет/	Бр.	560	ТД на производителя. Без оцветители.
5.	Макарони 0,400кг./пакет/	Бр.	896	ТД на производителя. Без оцветители.
6.	Юфка	Бр.	128	ТД на производителя. Без

	0,400кг./пакет/			оцветители.
7.	Козунак 0,500кг.	Бр.	180	ТД на производителя. Без оцветители.
8.	Грис /пакет/ 0,500кг.	Кг.	337	ТД на производителя.
9.	Фиде/пакет / 0,400кг.	Бр.	889	ТД на производителя. Без оцветители.
10	Нишесте /0,060кг./	Бр.	2549	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.
11	Грухана пшеница- 0,400кг./пакет/	Бр.	163	ТД на производителя.
12	Мюсли/1кг/	Кг.	190	ТД на производителя.
13	Пълнозърнест хляб 0,600кг.	Бр.	2124	Нарязан, пакетиран. ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки.
14	Пълнозърнести макарони 0,400кг./пакет/	Бр.	140	ТД на производителя. Без оцветители.
15	Овесени ядки	Кг.	72	ТД на производителя.
16	Домашна юфка 0,200кг.	Бр.	422	ТД на производителя. Без оцветители.
17.	Галета/прах 0,100кг./	Бр.	121	ТД на производителя.

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

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

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

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

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

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

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

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

Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Картофи	Кг.	2950	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
2.	Зрял боб-/пакет/- 0,800кг.	Кг.	478	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.
3.	Леща/пакет/ 0,500кг.	Кг.	406	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
4.	Ориз/пакет 1кг./	Кг.	964	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашпяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.

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

Варива - трябва да отговарят на 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 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 доставяни хранителни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

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

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Банани	Кг.	1190	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
2.	Ябълки	Кг.	1216	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
3.	Портокали	Кг.	484	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
4.	Тиква	Кг.	180	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
5.	Мандарини	Кг.	280	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и

				свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
6.	Тиквички	Кг.	737	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
7.	Грозде	Кг.	166	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
8.	Ягоди	Кг.	48	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.	Череши	Кг.	41	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
10.	Пъпеш	Кг.	800	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
11.	Сини сливи	Кг.	70	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
12.	Праскови	Кг.	190	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички

				основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
13.	Кайсии	Кг.	110	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
14.	Круши	Кг.	115	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
15.	Зеле	Кг.	1472	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
16.	Краставици	Кг.	858	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
17.	Моркови	Кг.	516	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
18.	Домати	Кг.	388	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
19.	Червени чушки	Кг.	41	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ.

				Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
20.	Зелени чушки	Кг.	623	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
21.	Лук кромид	Кг.	1724	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
22.	Спанак	Кг.	60	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
23.	Лук праз	Кг.	16	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
24.	Патладжан	Кг.	535	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
25.	Зелена салата	Кг.	21	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
26.	Репички	Кг.	10	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
27.	Диня	Кг.	580	Да отговарят на изискванията на

				Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
28.	Лимони	Кг.	210	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
29.	Киви	Кг.	360	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.

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

Плодовете и зеленчуците трябва да отговарят на изискванията

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

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

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

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

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

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

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

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

Обособена позиция № 9 Други хранителни продукти

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Сол йодирана/пакет 1кг./	Кг.	313	Да отговаря на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001г. (ДВ., бр.11 от 2001г.) или еквивалентна ТД на производителя.
2.	Оцет/винен-0,700л/	Литър	284	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
3.	Ябълков оцет-0,700л.	Литър	48	ТД на производителя. Получен чрез о ферментация на ябълки. Цвят бледо-жълт.
4..	Червен пипер-0,100кг./пакетче/	Бр.	576	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
5.	Черен пипер/-0,010кг./пакетче/	Бр.	651	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
6.	Чубрица-суха 0,100кг./пакетче/	Бр.	767	ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
7.	Магданоз сух-0,100кг./пакетче/	Бр.	816	ТД на производителя.
8.	Копър сух-0,100кг./пакетче/	Бр.	107	ТД на производителя.
9.	Джоджен/сух 0,010кг./пакетче/	Бр.	106	ТД на производителя.
10.	Целина-/суха 0,010кг./пакетче/	Бр.	60	ТД на производителя.
11.	Девесил- сух 0,010кг.пакетче/	Бр.	20	ТД на производителя.
12.	Дафинов лист/сух/ изсушени листа в	Бр.	79	ТД на производителя.

	пакетче- 0,010кг./			
13.	Бакпулвер- 0,010кг./пакетче/	Бр.	30	ТД на производителя.
14	Мая за хляб-суха - 0,010кг.	Бр.	70	ТД на производителя.
15	Чесън на прах- 0,008кг./пакетче/	Бр.	1452	ТД на производителя.
16	Пчелен мед- 0,700кг./буркан/	Бр.	58	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.
17	Канела- 0,010кг./пакетче/	Бр.	348	ТД на производителя. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
18	Ванилия-0,2гр.	Бр.	1540	ТД на производителя.
19	Сода бикарбонат- 0,100кг./пакетче/	Бр.	45	ТД на производителя.
20	Амонячна сода- 0,010кг./пакетче/	Бр.	24	ТД на производителя.
21	Лимонена киселина- 0,010кг./пакетче/	Бр.	813	ТД на производителя.
22	Какао-0,100кг./	Бр.	59	ТД на производителя.
23	Плодов или билков чай /кутия по 20бр. /	Бр.кут.	152	ТД на производителя.
24	Натурален сок/1л. кутия/- разни видове	Литър	386	Трябва да отговарят на Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24.09.2002г. или еквивалентна ТД на производителя.
25	Орехи	Кг.	46	Да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
26	Маслини	Кг.	22	ТД на производителя.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Обособена позиция № 10: Консерви, консервирани продукти и др.

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

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 2(две) години	Техническа спецификация, описание
1.	Домати консерва-небелени/0,680кг.	Бр.	2799	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Не по-малко от 50% от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани

				домати, в % не повече от 10%.
2.	Кисели краставички-0,680кг./буркан/	Бр.	471	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
3.	Консерва грах-0,680кг.	Бр.	763	ТД на производителя.
4.	Паприкаш-0,680кг./буркан/	Бр.	1068	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя.
5.	Консерва зелен боб-0,680кг.	Бр.	915	ТД на производителя.
6..	Лютеница 0,340кг./буркан/	Бр.	326	Трябва да е по утвърден браншови стандарт БС № 01/2011 или еквивалентна ТД на производителя. Без консерванти и оцветители.
7.	Доматено пюре-0,680кг./буркан/	Бр.	580	ТД на производителя.
8.	Конфитюр 0,340кг./буркан/	Бр.	56	Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС № 45 ОТ 21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.) или еквивалентна ТД на производителя. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода. ПМС №45 от 21.02.2003г.
9.	Мармалад - 0,340кг./буркан/	Бр.	40	Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС № 45 ОТ 21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.) или еквивалентна ТД на производителя. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода.
10.	Гювеч-0,680кг./буркан/	Бр.	941	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
11.	Консерва лозов лист-1,700кг./буркан/	Бр.	12	ТД на производителя.
12.	Кисело зеле-1,700кг./буркан/цел и листа	Бр.	328	ТД на производителя.
13.	Мариновани гъби-буркан 0,314кг.	Бр.	274	ТД на производителя.
14.	Захар /1кг./ бяла -	Кг.	1550	Трябва да отговаря на Наредбата за

	кристална			изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
15.	Обикновени бисквити 0,180кг./пакет/	Бр.	970	ТД на производителя. Без оцветители.
16.	Халва 0,250кг. /тахан/	Бр.	248	ТД на производителя.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. ПЕРИОДИЧНОСТ НА ДОСТАВКИТЕ

По всички обособени позиции, доставките се извършват след получаването на Заявка на Възложителя. Срокът за доставка на хранителните продукти е 1 (един) календарен ден от получаване на заявката.

Доставката на хляб и хлебни изделия се извършва ежедневно.

Доставката на месо и месни продукти, риба и рибни продукти, консервирани хранителни продукти, масла и мазнини, други хранителни продукти и захарни изделия ще се извършва два пъти месечно.

Доставката на мляко и млечни продукти ще се извършва два пъти седмично, а доставката на плодове и зеленчуци – всяка седмица.

Възложителят, съобразно конкретните си нужди, може да промени допълнително периодичността на доставките на определени хранителни продукти.

В случай на възникнала спешна необходимост, възложителят си запазва правото да изисква от изпълнителя осъществяването на експресни доставки в рамките на 2 (два) часа. Възложителят сам избира дали да направи обикновена заявка, като доставката е в срок 1 (един) календарен ден или експресна заявка.

В заявката възложителят ще посочва продуктите и количествата за доставка, както и заведението, до което следва да се доставят, а именно:

1.	Домашен социален патронаж с. Ценово, област Русе
2.	Домашен социален патронаж с. Новград, община Ценово, област Русе
3.	Домашен социален патронаж с. Караманово, община Ценово, област Русе
4.	ЦДГ „Баба Тонка“, с. Ценово, област Русе
5.	ЦДГ „Щастливо детство“, с. Долна Студена, община Ценово, област Русе
6.	ЦДГ „Славейче“, с. Новград, община Ценово, област Русе
7.	ЦДГ „Радост“, с. Караманово, община Ценово, област Русе

3. ТРАНСПОРТ

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко складовите бази на обектите, предмет на настоящата обществена поръчка, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

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

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

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

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

4. РАБОТНА ПРОГРАМА

При разработването на Предложението за изпълнение на поръчката, участниците следва да представят Работна програма, която подлежи на оценка в

частите, които са относими към изследване на направленията за надграждане описани в методиката за оценка. В своята цялост тя 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. Съдържа минимум (но не се ограничава) до следните елементи:

4.1. Описание на организацията и изпълнението на договора - в тази част от работната програма, участникът трябва да опише предложенията си относно:

- Участникът следва да разпише подхода за изпълнение на предмета на поръчката, отнасящ се концепцията, която участникът ще приложи за да изпълни своевременно и качествено дейностите по договора, както и да постигне целите на изпълнението му. В тази част участникът следва да опише вижданията си за основните принципи и правила, които предвижда да приложи по отношение на цялостния подход за изпълнение на поръчката, с оглед постигане на заложените цели и резултати.

- Обхват и дейности, съобразно виждането му от подхода, използваните методи и технологията на изпълнение на предмета на поръчката - следва да се опишат отделните етапи на изпълнение на доставките, да се обхванат и опишат всички дейности за всеки един от етапите, включително подготвителните, дейностите по доставката, последващи такива, свързани с отчетността, замяна на доставени стоки и др. необходими за изпълнението предмета, с които същият ще изпълни изискванията на настоящата спецификация и изписаните в договора задължения, включително и тяхната продължителност и взаимнообвързаност, включващи като цяло дейностите по периодична доставка на хранителни продукти за нуждите на Възложителя. Изложението в този раздел следва да включва всички нормативно определени дейности, дейностите определени от правилата на въведените от участника ненормативни документи и правила, както и предвидените в спецификацията такива за цялостното изпълнение на поръчката, включително и допълнителни такива, ако участникът предвижда. Участникът трябва да направи и описание на начина на изпълнение на всяка една от тях. Следва да бъдат посочени очакваните резултати от изпълнението на всяка една дейност. В този раздел участникът трябва да опише и всички относими нормативни актове и ненормативни актове и правила, които ще прилага, както и посочване на конкретни мерки, свързани със спазването им. За всяка мярка следва да се посочат конкретните дейности по нейното изпълнение, конкретно ангажираните експерт/и и кой от тях коя част от дейностите ще изпълнява. Следва да се опише и очакваният ефект от конкретната мярка.

- Описание на вътрешно фирмената организация с оглед наличните човешки и технически ресурси. В тази част от изложението участникът следва да посочи индивидуално всички ангажирани лица (по длъжности) за изпълнение на предвидените дейности в предходния раздел, както и посочване на конкретните им задължения, които същите ще изпълняват съобразно тяхната предназначеноост. Изложението следва да покрива всички предвидени за изпълнение дейности. Участникът следва да посочи мерки за обезпечаване на присъствието на ангажираните лица на необходимото място и време за изпълнение на техните задължения, като за всяка от мерките следва да е посочено същност и обхват, както и очакван ефект от приложението, дейностите, които ще се изпълняват по конкретната мярка, отговорният за това експерт/и, конкретните им задължения по изпълнение на мярката. Участникът следва да предложи и система за взаимозаменяемост и обезпечаване на присъствието на им във всички необходими места и във всички необходими моменти. Участникът следва да посочи и система за вътрешнофирмена координация между отделните лица, която дава информация за наличие на адекватна и бърза комуникация, като под такава следва да се разбира

комуникация, недопускаща неизпълнение или забавяне на конкретни задължения на експертите посочени в изложението. Участникът следва да посочи и система за координация и с възложителя. Следва да се опишат наличните и предназначени за използване технически съоръжения, технически средства включително и складови площи, които ще се използват за съхранение и транспортиране на хранителните продукти, включително и с посочване на тяхната предназначеност.

Предложената от участника концепция, принципи и правила, както и предложените дейности за изпълнение и начина на тяхното изпълнение, включително и предложената от участника организация следва да осигури точното изпълнение на предвидените дейности в техническата спецификация и условията на процедурата, както и да обезпечи спазването на всички нормативни и ненормативни изисквания за дейността, включително и въведените от изпълнителя вътрешни такива.

-Мерки за контрол с цел осигуряване на нивото на изпълнение, заложено в техническите спецификации. Участниците следва да направят пълно описание на мерките за осигуряване на изпълнението по време на действието на договора. Всяка една от мерките за осигуряване на изпълнението следва да бъде съпроводена от: наименование, същност и обхват на мярката; описание на конкретните действия, които ще се извършат при нейното прилагане и изпълнение, описание на лицата, които са ангажирани с изпълнение на тези дейности; описание на отделните техни задължения, свързани с дейностите по конкретната мярка и посочване на това кое лице кои от дейностите ще изпълнява, включително и лицето, което ще извършва контрол върху изпълнението на тези дейности по мярката, както и взаимовръзката между него и контролираните лица, с цел осъществяване на цялостен контрол по изпълнение на поръчката; както и описание на очакваното въздействие и резултат на конкретната мярка към изпълнението на договора като цяло. Мерките за качество следва да обхващат минимум всички дефинирани от участника в предходните раздели на настоящата работна програма етапи за изпълнение на поръчката.

4.2. Управление на риска - Разглеждат се предложенията на участниците за управление на следните дефинирани от възложителя рискове, които могат да възникнат при изпълнението на договора:

1. Риск от трудности от атмосферни влияния и неподходящи метеорологични условия;
2. Риск от забава в срока на доставките;
3. Риск от несвоевременно констатиране на несъответствие по отношение на вид и спецификации на продуктите;
4. Риск от забава в процеса на производството/покупка във връзка със спазването на срока за доставка.

Технологични рискове:

- 5.Риск, свързан с организацията на доставката на хранителните продукти;
- 6.Риск, свързан с промяна в законодателството;
- 7.Риск, свързан с производствени проблеми на изпълнителя, в това число проблеми с техническото оборудване и вътрешнофирмената организация на персонала, доставки и външни услуги за изпълнителя;
- 8.Риск, свързан с промени в организацията на възложителя.

Предложението на участниците в процедурата за възлагане на обществената поръчка следва да съдържа, за всеки един от посочените рискове - обхват и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка; мерки за недопускане/предотвратяване на риска; мерки за преодоляване на последиците при настъпване на риска. За всяка една от мерките участникът следва да опише нейното наименование, същност и обхват, конкретните дейности, които се предвиждат за изпълнението ѝ, конкретните лица, ангажирани с прякото ѝ изпълнение, ако лицата по изпълнение на дейностите са повече от едно, кой експерт коя от дейностите ще изпълнява с посочване на техните конкретни задължения, както и посочване на лицата от ръководния състав на участника, които ще контролират изпълнението на мярката и начините на взаимодействие с контролирания/ните лица. Мерките следва да бъдат съпроводени и от описание на очаквания ефект в сферата на недопускане / проявление на разглеждания риск. Предложените от участника мерки следва да са от естество да могат да повлияят на недопускането на проявлението на конкретния риск, както и на минимизиране на последиците от него, ако се е проявил.

4.3. Незадължителен елемент от работната програма.

В тази част от работната програма участниците по своя преценка могат да посочат допълнително „Качествени мерки“ по смисъла и дефиницията, дадена в методиката за оценка, и по дефинираните в методиката надграждащи направления. Участникът за всяка мярка следва да посочи нейния обхват и същност, посочване на конкретните дейности, които ще се изпълняват, дефиниране на очаквания качествен ефект с конкретно посочване на резултатите от прилагането ѝ, експертите ангажирани с нейното изпълнение и посочване на конкретните им задължения по реализация на мярката и използваната техника. В случаите на изложение по незадължителната част от Работната програма, изложеното в настоящия раздел минимално съдържание относно всяка от „качествените мерки“ е задължително за спазване. Участникът може да включи изложение за „качествени мерки“ по посочените в методиката направления и в разделите на самата работна програма, за която има минимално задължително съдържание, ако сметне, че тематично е подходящо качествена мярка да бъде изложена там. В този случай участникът следва също да спазва настоящото изискване за съдържание и изрично да я обозначи като качествена мярка в изложението на съответното място.

Цялостното описание на Работната програма и подходът за изпълнение на поръчката следва да отговарят на настоящите технически спецификации, изискванията на възложителя, посочени в документацията, на действащото законодателство, приетите вътрешни системи за контрол на участника и да е съобразен с предмета на поръчката. Подходът трябва да бъде ясен, разбираемо представен и релевантен на предмета на поръчката. В изложението следва да няма наличие на вътрешни противоречия и/или несъвместимост с нормативната уредба, условията на процедурата и възложителя, както и минималното съдържание, определено по-горе.

Участник, чиято *Работна програма* показва вътрешна несъвместимост и/или противоречие, по отношение на технология, срокове, материали, организация, човешки ресурси или др., както и в които има наличие на паразитни текстове, отнасящи се до други процедури, други възложители, изпълнители или обекти, водещи до невъзможност да се идентифицира текстът като принадлежащ към настоящата поръчка, се отстранява от по-нататъшното участие в процедурата, както и противоречия с

нормативната уредба, технически стандарти и/или правила, включително и/или използване на отменени такива.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всяко посочване на стандарт, конкретен модел, източник или специфичен процес, търговска марка, патент, тип или конкретен произход или производство да се чете „или еквивалент“.