

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

„Доставка и обновяване на зеленчукови консерви”

**Предмет** - Закупуване, доставка и обновяване на зеленчукови консерви.

### **ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ:**

1. Предприятията, в които са произведени храните да са регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.
2. Хранителните продукти да са произведени и съхранявани съгласно изискванията на Регламент (ЕО 852/2004, Наредба № 5/2006 за хигиена на храните и Технологична документация (ТД) на фирмата производител.
3. В случай, че произходът на продуктите е от предприятие от друга държава, членка на Европейския съюз, да е спазено следното изискване:
  - Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.
4. В случай че произхода на продуктите е от внос от трети страни, да е спазено следното изискване:
  - Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.
5. Продуктите да са етикетирани съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 година и Регламент (ЕС) № 1169/2011 от 25 октомври 2011 година.
6. Да се спазват изискванията на Регламент (ЕО) № 1881/2006 от 19 декември 2006 година за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните и Регламент (ЕО) № 396/2005 от 23 февруари 2005 година относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход и за изменение на Директива 91/414/ЕИО на Съвета.
7. При производството на храните да са спазени изискванията на Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните.
8. Храните да се съхраняват и транспортират при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
9. Храните да отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) 2073/2005.
10. Храните да отговарят на Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храните.
11. При доставка на продуктите, същите следва да бъдат придружени със съответните документи/сертификати за качество и произход.
12. Срок на годност - остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 80 %. (осемдесет процента).

## СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ:

№ по ред	ВИД	РАЗФАСОВКА
	<b>ЗЕЛЕНЧУКОВИ КОНСЕРВИ</b>	
1	Зрял фасул	кутия от 400 гр. до 450 гр.
2	Леща	кутия от 400 гр. до 450 гр.

### Зеленчукови консерви:

#### 1. Консерва зрял фасул (70 тона нетно количество) – по ТД на производителя.

За директна консумация от хора от всички възрастови групи.

Външен вид – зърна добре сварени, с приблизително еднаква едрина. Допуска се напукване на фасула, без разполовяване и различие в едрината до 20 %.

Цвят на фасула – светло кремав до кремав; цвят на заливката – бистра, почти прозрачна, с лек кремав оттенък. Допускат се плаващи частици в незначително количество.

Вкус и мирис – свойствен за зрял фасул в солена заливка, без горчивина и страничен вкус.

Странични примеси – не се допускат.

В метални кутии от 0,400 кг. до 0,450 кг. с капак с вградена в него отварачка тип „easy open“ (лесно отваряне). Външен вид – без изменение. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 кв. см., които след изтриване не оставят следи. Вътрешна повърхност със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат.

Транспортна опаковка: кашон от велпапе или полиетиленов стек.

Условия на съхранение: Консервите се съхраняват в сухи, проветриви помещения при температура от 0 до +15<sup>0</sup>С. Относителна влажност от 70% до 75 %.

Срок на годност – 36 месеца.

#### 2. Консерва леща (30 тона нетно количество) – по ТД на производителя.

За директна консумация от хора от всички възрастови групи.

Външен вид – зърна добре сварени, с приблизително еднаква едрина. Допуска се напукване на леща, без разполовяване и различие в едрината до 20 %.

Цвят на лещата – кафява; цвят на заливката – бистра, почти прозрачна, с лек кафяв оттенък. Допускат се плаващи частици в незначително количество.

Вкус и мирис – свойствен за леща в солена заливка, без горчивина и страничен вкус.

Странични примеси – не се допускат.

В метални кутии от 0,400 кг. до 0,450 кг. с капак с вградена в него отварачка тип „easy open“ (лесно отваряне). Външен вид – без изменение. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 кв. см., които след изтриване не оставят следи. Вътрешна повърхност със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат.

Транспортна опаковка: кашон от велпапе или полиетиленов стек.

Условия на съхранение: Консервите се съхраняват в сухи, проветриви помещения при температура от 0 до +15<sup>0</sup>С. Относителна влажност от 70% до 75 %.

Срок на годност – 36 месеца.

**Място на доставката:** Складова база Ресен към Териториална дирекция „Държавен резерв“ – гр. Велико Търново.

Доставката следва да се извърши в срок до 30 (тридесет) дни от сключването на договора с избрания изпълнител.

Изпълнителят ще извърши доставката и обновяването на съответния вид стока по съгласуван график с Териториална дирекция „Държавен резерв” – гр. Велико Търново.