

Утвърждавам:

ПРЕДСЕДАТЕЛ /П/
/Станимир Пеев/

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка, с предмет:

„Доставка на едро и обновяване на зеленчукови и месни консерви и сухи супи”

I. ОБЕКТ НА ПОРЪЧКАТА:

№	Хранителни продукти	Разфасовка	мярка	количество
1	Месни супи	от 0,030 кг до 0,070 кг	кг	500
2	Зеленчукови супи	от 0,030 кг до 0,070 кг	кг	500
3	Говеждо в собствен сос	Кутия 0,180 кг	кг	2000
4	Боб яхния	Кутия 0,300 кг	кг	5000
5	Пастет апетит	Кутия 0,180 кг	кг	11000
6	Русенско варено	Кутия 0,180 кг	кг	14000
7	Боб с кюфтета	Кутия 0,300 кг	кг	11000
8	Консервиран зелен грах	Кутия 0,400 кг	кг	16000
9	Домати цели белени	Кутия 0,400 кг	кг	50000

II. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СТОКИТЕ, ОБЕКТ НА ДОСТАВКА:

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 № 1 от 29.01.2016г. за хигиена на храните и Технологична документация (ТД) на фирмата производител. За храни от животински произход и съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 и Регламент (ЕО) № 2076/2005 и Технологичната документация на фирмата производител.

3. В случай, че произходът на продуктите е от предприятие от друга държава, членка на Европейския съюз, да са спазени следните изисквания:

- Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл.12 от Закона за храните складове;
- Когато става дума за храни от животински произход:
- Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава – членка;
- При пристигането на пратката в България на същата да е извършен официален контрол, съгласно изискванията на Закона за ветеринарномедицинската дейност;

4. В случай че произхода на продуктите е от внос от трети страни, да са спазени следните изисквания:

- Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.
- Когато става дума за храни от животински произход:

– Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия от трети страни, за търговия с ЕС.

– На пратката да е извършен граничен ветеринарен контрол, съгласно изискванията на Наредба № 47 от 20.04.2006 г. за изискванията към граничните инспекционни ветеринарни пунктове и условията и реда за провеждане на граничен инспекционен ветеринарен контрол.

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. Продуктите от животински произход да носят идентификационна маркировка, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.

7. Храните да се съхраняват и транспортират при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

8. Продуктите да се съпровождат от стокова разписка/търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер, количество (брой, килограми). При доставка на продуктите, същите следва да бъдат придружени със съответните документи/сертификати за качество и произход.

9. Срок на годност – остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %. (седемдесет процента).

III. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ

1. Сухи супи – по ТД на производителя.

Външен вид – прахообразна маса.

Цвят – бежово-белезникав, характерен за съставките.

Мирис – специфичен, според вида на супата.

Влага – не – повече от 13 %

Салмонела – да не се установява

Сухите супи да са два вида: месни и зеленчукови, като количествата да бъдат разпределени по равно: 50 % месни сухи супи и 50 % зеленчукови сухи супи в разфасовки от 30 гр. до 70 гр. Месните супи може да са пилешки и телешки, а зеленчуковите – гъбени и зеленчукови, като всеки участник трябва да ги оферира, като се съобразява с **процентното разпределение**.

Опаковка – продуктите се пакетират в хартиени пликове и опаковки с полимерен филм допълнително добавени в бокс кутии.

Маркировка – върху всяка опаковка се поставят обозначения на български език и условия на съхранение: търговско наименование; наименование на изделието; състав; съхранение; произход; най-добър до...; партиден номер; ТД; нето тегло; производител, адрес; знаци за рециклиране.

Транспортна опаковка: кашон от велпапе или полиетиленов стек.

На транспортната опаковка се вписват: търговско наименование; наименование на изделието; най-добър до...; бр. в стек; бр. в кашон; партиден номер.

Условия на съхранение: готовите продукти в транспортни опаковки, се съхраняват в запазени от пряко слънчево огряване, сухи, чисти, без неприятни миризми и предпазени от вредители покрити складови помещения. Относителна влажност от 70% до 75 %.

Срок на годност – по ТД на производителя, но не по-малко от 12 месеца.

Остатъчният срок на годност към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70%.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

2. Говеждо в собствен сос – По ТД на производителя.

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към соя и соеви продукти.

Външен вид – парчета месо с маса от 10 до 40гр., които не се разпадат при внимателно изваждане от кутията.

Цвят-бледорозов, характерен за сварено месо.

Вкус и мирис – приятни, свойствени, с добре изразени аромат на подправките

Бульон – Слабо мътен в разтопено състояние, желиращ до 15°C, със светло жълт до светло-кафяв цвят.

Разрезна повърхност – месото сочно, неразварено, с розово-червен цвят, с еластична консистенция, без сиви и черни петна по него.

Състав – месо и мазнина, не по-малко от 65% от нетната маса. Допуска се до 10% разтопена тлъстина. Колебания в състава – 1,5%.

Обща масленост в % , не повече от 25

Готварска сол в % , не повече от 2,2

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми

- Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми не се допускат

- Спори на съпрофитни аеробни м-ми cfu/g, не повече от 10

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент по 0,180 кг. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см² , които след изтриване не остават следи .Вътрешна повърхност - със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат.

Вид на транспортната опаковката - кашон от велпапе или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа. Срок на годност – остатъчният срок на годност към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

3. Боб яхния – По ТД на производителя.

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към глутен и соя/пшенично брашно, соев протеин/.

Външен вид – сварени бобени зърна в сос и подправки.

Цвят- за боба с червен оттенък на заливката; за соса- кремаво до червен със светлокафяв оттенък.

Вкус и мирис – приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките Консистенция – на сварен боб в сос.

Количество на съставките в % от нетната маса:

– Боб- не по-малко от 25

– Готварска сол в %, не повече от 2

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:

– Vegetативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми- не се допускат

– Спори на съпрофитни аеробни м-ми cfu/g, не повече от 10

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент от 0,300 кг. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см², които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност - със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат. Вид на транспортната опаковката – кашон от велпапе или полиетиленов стек. Условия за съхранение и транспорт – при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа.

Срок на годност – остатъчният срок на годност към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70%.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

4. Пастет Апетит - По ТД на производителя.

За директна консумация от хора от всички възрастови групи.

Външен вид - еднородна смяна маса с равномерно размесени съставки.

Вкус и мирис- приятен, с оттенък на вложените подправки.

Консистенция – фина, мека, мажеща се, слабозърнеста

Масленост в сухото вещество в % – не повече от 70

Водно съдържание в % от общата маса – не повече от 75

Готварска сол в % от общата маса – не повече от 2,1

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:

- Vegetативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи м- микроорганизми не се допускат

- Спори на съпрофитни аеробни м-ми cfu/g, не повече от 10

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент по 0,180 кг. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см², които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност - със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат.

Вид на транспортната опаковката – кашон от велпапе или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт – при температура от 0 до +25 °C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа. Срок на годност – остатъчният срок на годност към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

5. Русенско варено – По ТД на производителя.

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към синап.

Външен вид – месен блок с формата на кутията с неправилни ръбове и добра спойка на

масата.

Цвят, специфичен на сварено месо.

Вкус и мирис – приятен, слабосолен, специфичен за съставките и подправките, без страничен привкус и мирис.

Консистенция – умерено сочна, умерено плътна

Обща масленост в %, не – повече от 36

Готварска сол в %, не повече от 2

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми

- Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми- не се допускат
- Спори на съпрофитни аеробни м-ми cfu/g, не повече от 10.

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент по 0,180 кг. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см², които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопачи капаци и дъна не се допускат.

Вид на транспортната опаковката – кашон от велпапе или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт - при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа.

Срок на годност – остатъчният срок на годност към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

6. Боб с кюфтета – По ТД на производителя.

За директна консумация от хора във всички възрастови групи. Не се препоръчва за хора с алергична непоносимост към глутен и соя /пшенично брашно, соев протеин/.

Външен вид – Два броя кюфтета с правилна форма и зърна цели от сварен боб в доматен сос и подправки.

Цвят – за кюфтетата, характерен за сварено месо; за боба с червен оттенък на заливката; за соса – кремаво до червен със светлокафяв оттенък.

Вкус и мирис – приятен, слабо солен, специфичен за съставките и подправките

Консистенция – на сварен боб и умерено сочна за кюфтето.

Количество на съставките в % от нетната маса:

– кюфтета – не по-малко от 10

– Боб – не по-малко от 20

Готварска сол в %, не повече от 2

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми

- Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми - не се допускат
- Спори на съпрофитни аеробни м-ми cfu/g, не повече от 10

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент от 0,300 кг. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10бр. точки от корозия на 100 см², които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопачи капаци и дъна не се допускат.

Вид на транспортната опаковката - кашон от велпапе или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт – при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°C до 48 часа.

Срок на годност – остатъчният срок на годност към датата на доставката , следва да бъде не

по-малък от 70%.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

7. Консервиран зелен грах – По ТД на производителя.

За директна консумация от хора във всички възрастови групи.

Външен вид - зърна цели, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки.

Цвят :

– на зърното – зелен до жълто-зелен, свойствен за стерилизиран млад грах, еднакъв за отделните опаковки.зелен до жълтозелен, свойствен за стерилизиран грах.

– на заливката – Прозрачна, без утайка с характерен цвят, със зеленикав или жълто-зелен оттенък.

Вкус и мирис – типични за варения зелен грах, странен мирис и вкус – горчиво, карамел, химически или други, не са позволени

Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици.

Готварска сол, в % - 0.35-0.50

pH – 5.80-6.50

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми не се допускат.

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип “easy open” или еквивалент от 0,400 кг. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност без изменение. Вътрешна повърхност - със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат.

Вид на транспортната опаковката – кашон от велпапе или полиетиленови стекове. Условия за съхранение и транспорт – при температура от 0 до +25°C и в специализирани транспортни средства. Срок на годност – остатъчният срок на годност към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

9. Домати цели белени – По ТД на производителя.

За директна консумация от хора във всички възрастови групи.

Външен вид – домати цели белени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залети с доматиена заливка с прибавена сол.

Цвят – червен

Вкус и мирис – приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус

pH – 4,00-4,50

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми не се допускат.

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип “easy open” или еквивалент от 0,400 кг. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност без изменение. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна не се допускат. Вид на транспортната опаковката – кашон от велпапе или полиетиленов стек.

Условия за съхранение и транспорт – при температура от 0 до +25°C и в специализирани

транспортни средства. Срок на годност – остатъчният срок на годност към датата на доставката, следва да бъде не по-малък от 70 %.

В срока за изпълнение на договора за обществената поръчка – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.

III. СРОК И УСЛОВИЯ ЗА ИЗВЪРШВАНЕ НА ДОСТАВКИТЕ:

Доставката на стоките, предмет на договора, следва да се извърши в СБ Синдел към ТД ДР гр. Варна в срок, предложен от участника, но не по-дълъг от **60 (шестдесет) дни**, считано от датата на сключване на договора за обществена поръчка.

В едномесечен срок от сключването на договора за обществена поръчка, участникът, определен за изпълнител, представя на Директора на ТД ДР гр. Варна за съгласуване график за обновяване на стоката за целия срок на действие на договора.

В срока за изпълнение на договора – 3 (три) години, Изпълнителят се задължава да обновява доставените от него стоки при минимум 50% остатъчен срок на годност, за което не му се дължи допълнително възнаграждение.

Два месеца преди изтичане срока на действие на договора, изпълнителят се задължава да обнови всички доставени стоки, с изключение на тези, които са с минимум 70 % остатъчен срок на годност.