

Утвърждавам:
ПРЕДСЕДАТЕЛП.....
/Станимир Пеев/

Раздел I

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за възлагане на обществена поръчка, с предмет:
„Доставка и обновяване на консерви”

I. ОБЕКТ НА ПОРЪЧКАТА

№	Хранителни продукти	Разфасовка	Мярка	Количество	Място на изпълнение на поръчката
1	Граха зелен	Буркан 0,680 кг	кг	31 334,4	СБ Ловеч
2	Гювеч	Буркан 0,680 кг	кг	31 334,4	СБ Ловеч
3	Домати цели небелени	Буркан 0,680 кг	кг	125 337,6	СБ Ловеч
4	Зелен фасул	Буркан 0,680 кг	кг	62 668,8	СБ Синдел
5	Печена белена капия	Буркан 0,680 кг	кг	31 334,4	СБ Синдел
6	Компот от праскови небелени	Буркан 0,680 кг	кг	15 667,2	СБ Синдел
7	Компот от кайсии небелени	Буркан 0,680 кг	кг	15 667,2	СБ Синдел
8	Паприкаш	Буркан 0,680 кг	кг	31 334,4	СБ Синдел

II. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СТОКИТЕ, ОБЕКТ НА ДОСТАВКА

Да са спазени изискванията на:

- 1) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999г.;
- 2) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016г.;
- 3) Наредба 3 от 4.06.2007г. 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 28.03.2001г.;
- 4) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ. бр. 102 от 12.12.2014г.;
- 5) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006г. относно хранителни и здравни претенции за храните;
- 6) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001г. за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- 7) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004г. относно хигиената на храните;
- 8) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- 9) 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;

- 10) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005г. относно микробиологичните критерии за храните;
- 11) Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011г. 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.
- 12) Храните а са произведени съгласно всички действащи български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение или Признати национални технически спецификации (национални стандарти), стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качеството. Ако в хода на провеждане на процедурата или по време на изпълнение на договора се утвърдят нови стандарти за хранителни продукти, включени в предмета на поръчката, предоставянето им следва да е в съответствие с новите стандарти, национални и европейски нормативни актове. За продуктите , за които не са приложими български стандарти да бъдат произведени съгласно Технологична документация на производителя.
- 13) 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).
- 14) 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. Зелен грах – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – ненабити, еднакви по размер зърна, без пукнатини и примеси от люспи, парченца от шушулки и фуражен грах, зърната да са със запазена форма неомекнали, ненапукани, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката. Допускат се плаващи частици в заливката в незначително количество и бяла утайка на дъното на опаковката, дължаща се на скорбяла, преминала от граха в заливката. Заливката да е почти прозрачна, без утайка с жълтозелен или зелен оттенък.

Цвят – характерен за зелен грах, претърпял топлинна обработка .

Вкус и мирис – слабо солен, характерен, не се допуска страничен мирис.

Готварска сол – от 0,5 % до 2,5 %.

Киселинност – до 0,15 %.

Странични примеси – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

2. Гювеч – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – пиперките да са нарязани на парчета с големина 2 на 4 см или ивици с ширина 1 см, със запазена форма на парчетата. Патладжани – парчета с размери 2-4 см. Грах. Заливката да е еднороден продукт, получен от доматиен концентрат, непрозрачна, допуска се частично разслояване. Нарязаните зеленчуци са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожицата, пропити от заливката.

Вкус и мирис – слабо солен, характерен, не се допуска страничен мирис.

Готварска сол – от 0,5 % до 1,5 %.

Киселинност – до 0,10 %.

Странични примеси – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

3. Домати цели небелени – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – цели небелени домати, еднакви по форма, големина и зрялост, заливката да е еднороден, хомогенен продукт. Допуска се разслояване.

Цвят – еднороден, характерен, червено-кафяв до червен.

Вкус и мирис – слабо солен, слабо кисел, характерен, не се допуска страничен мирис.

Готварска сол – от 0,5 % до 1,5 %.

Киселинност – до 0,10 %.

Странични примеси – не се допускат .

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

4. Зелен фасул – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – нарязани напречно, без дръжки и връхчета, неразкъсани, без механични повреди. Допускат се до 10 % с непочистени дръжки и връхчета и наличие на зърна до 20 бр. в опаковка. Заливката да е почти прозрачна без утайка с жълтозелен или зелен оттенък.

Цвят – характерен за зелен фасул, претърпял топлинна обработка.

Вкус и мирис – слабо солен, характерен, не се допуска страничен мирис.

Готварска сол – от 0,5 % до 1,5 %.

Киселинност – до 0,15 %.

Странични примеси – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители . В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

5. Печена белена капия – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – капия с правилна форма, чисти, цели, ненабръчкани, без механични и други повреди, без плододръжки и остатъци от семена, добре развити, приблизително еднакви по големина, с незначителни точки от изгоряла люспа. Допуска се до 5 % от капията да бъдат разкъсани по дължина. Заливката е прозрачна с опалесценция, без наличие на утайка.

Консистенция на плода – омекнали, цели пиперки, пропити от заливката със запазена форма, неразварени.

Цвят – червен, характерен за пиперки, претърпели стерилизация.

Вкус и мирис – солено кисел, характерен за продукта, не се допуска страничен мирис.

Готварска сол – от 1,0 % до 1,6 %.

Киселинност – от 0,6 % до 1,0 %.

Чужди примеси – не се допускат .

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

6. Компот от праскови небелени - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – еднакви по големина, добре оформени половинки или четвъртинки. Допускат се плодове и парчета със слабо напукана и свлечена кожа до 5 %. Заливка – прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси, допуска се наличие на единични плаващи частици от плодовото месо.

Консистенция на плода – еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.

Цвят – еднороден, характерен за съответния сорт /жълт до оранжев/

Вкус и мирис – сладък, приятен, характерен за стерилизирани праскови, без страничен мирис.

Киселинност – от 0,2 % до 1,0 %.

Инвертна захар – не по-малко от 6 %.

Странични примеси – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

7. Компот от кайсии – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – еднакви по големина половинки. Допускат се плодове и парчета със слабо напукана и свлечена кожа до 5 %. Заливка – прозрачна, бистра, без утайка и странични примеси, допуска се наличие на единични плаващи частици от плодовото месо.

Консистенция на плода – еластични парчета със запазена форма, неомекнали, пропити от заливката.

Цвят – еднороден, характерен за съответния сорт /жълт до оранжев/

Вкус и мирис – сладък, приятен, характерен за стерилизирани кайсии, без страничен мирис.

Киселинност – от 0,2 % до 1,0 %.

Инвертна захар – не по-малко от 6 % .

Странични примеси – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

8. Паприкаш – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – пиперките да са нарязани на парчета с големина 2 на 4 см или ивици с ширина 1 см, със запазена форма на парчетата. Допускат се парчета пиперки с размери под 2 см до 10 % и по-силно омекване на парчетата. Заливката да е еднороден продукт, получен от доматен концентрат, непрозрачна, допуска се частично разслояване на заливката. Нарязаните чушки са със запазена форма, неразварени, без свличане на кожата, пропити от заливката.

Консистенция – еднороден, характерен, червенокафяв до червен на заливката.

Цвят – характерен, не се допуска страничен мирис.

Вкус и мирис – слабо солен, характерен.

Готварска сол – от 0,5 % до 1,5 %.

Странични примеси – не се допускат .

Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

III. СРОК И УСЛОВИЯ ЗА ИЗВЪРШВАНЕ НА ДОСТАВКИТЕ

Доставката на стоките, предмет на договора, следва да се извърши в срок, предложен от участника, но не по-дълъг от 30 (тридесет) 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 съответния Директор на ТД ДР за съгласуване график за обновяване на стоката за целия срок на действие на договора.

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.

В случай на възникване на бедствия, аварии и други обстоятелства, изискващи безвъзмездно предоставяне на населението на стоките, обект на поръчката, в рамките на срока на договора, Изпълнителя се задължава да транспортира необходимите количества за своя сметка до пунктовете за раздаване по предварително определен от Възложителя график.