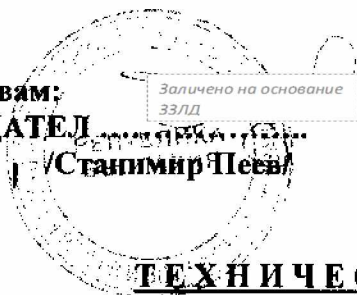


Утвърждавам:  
ПРЕДСЕДАТЕЛ



Заличено на основание  
ЗЗЛД  
/Станислав Пеев/

ЗА ПУБЛИЧНО ПОРЪЧКА  
Зам.-пре. /показател: Ас. Асенов.....  
Заповед № 42/11.12.2014 г. 03.2017 г.

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за възлагане на обществена поръчка, с предмет:  
„Доставка и обновяване на консервирани хранителни продукти”

### I. ОБЕКТ НА ПОРЪЧКАТА

№	Хранителни продукти	Разфасовка	Мярка	Количество	Място на изпълнение на поръчката
1	Наденица с боб	Кутия 0,300 кг	кг	17 107,200	СБ Ловеч
2	Кюфтета по чирпански	Кутия 0,300 кг	кг	17 107,200	СБ Ловеч
3	Кюфтета с бял сос	Кутия 0,300 кг	кг	17 107,200	СБ Ловеч
4	Скумрия в доматен сос	Кутия 0,160 кг	кг	38 016,000	СБ Ловеч
5	Свинско в собствен сос	Кутия 0,180 кг	кг	17 962,560	СБ Ловеч
6	Русенско варено	Кутия 0,300 кг	кг	17 107,200	СБ Ловеч

### 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 етиктирането 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) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004г. относно хигиената на храните;
- 7) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- 8) 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;
- 9) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005г. относно микробиологичните критерии за храните;
- 10) 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.
- 11) Храните, за които е приложимо, да 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.

12) 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).

13) 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. **Наденица с боб** – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – наденица с правилна форма и зърна от сварен боб в доматен сос и подправки.

Цвят – за наденицата, 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 наденицата.

Количество на съставките в грама от нетната маса:

– Наденица – не по-малко от 48 гр.

– Боб – не по-малко от 110 гр.

– Готварска сол в % от нетната маса, не повече от 2.

Патогенни микроорганизми – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:

– Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми – не се допускат.

– Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми cfu/g, не повече от 10.

Мезофилни анаеробни микроорганизми – не се допускат.

*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 10 бр. точки от корозия на 100 см<sup>2</sup>, които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна – не се допускат. Изкуствени оцветители не се допускат.

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

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

2. **Кюфтета по чирпански** – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с червен сос умерено плътен с парчета картофи и моркови.

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

Консистенция – на сварени картофи и моркови, умерено сочна за месото.

Количество на съставките в грама от нетната маса:

– Кюфтета – не по-малко от 78 гр.

– Картофи – не по-малко от 40 гр.

– Готварска сол в % от нетната маса, не повече от 1,8.

Патогенни микроорганизми – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:

– Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми – не се допускат.

– Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми cfu/g, не повече от 10.

Мезофилни анаеробни микроорганизми – не се допускат.

*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 10 бр. точки от корозия на 100 см<sup>2</sup>, които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопачи капаци и дъна – не се допускат. Изкуствени оцветители не се допускат.

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

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

**3. Кюфтета с бял сос** – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – два броя кюфтета, добре оформени, мраморирани с ориз, залети с бял сос.

Цвят на кюфтета специфичен с бял до жълтеникав отгънък на соса.

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

Консистенция – умерено сочна с равномерно разпределен ориз за кюфтетата и умерено плътна за соса.

Количество на съставките в грама от нетната маса:

– Кюфтета – не по-малко от 78 гр.

– Готварска сол в % от нетната маса, не повече от 1,8.

Патогенни микроорганизми – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:

– Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми – не се допускат.

– Спори на сапрофитни аеробни микроорганизми cfu/g, не повече от 10.

Мезофилни анаеробни микроорганизми – не се допускат.

*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 10 бр. точки от корозия на 100 см<sup>2</sup>, които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопачи капаци и дъна – не се допускат. Изкуствени оцветители не се допускат.

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

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

**4. Скумрия в доматиен сос** – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – Рибите са нарязани на шайби. Парчетата и шайбите са добре оформени със запазена цялост. При изкормените риби се допуска наличие на дробчета, семенници и хайвер.

Допуска се частично нарушаване на кожата от допир със съседна риба или с кутията и капака.

Вкус и мирис – приятни и специфични за вложената риба и съставките.

Консистенция – нежна и сочна.

– Риба, отцедено тегло – не по-малко от 70 гр.

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

Патогенни микроорганизми – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми:

– Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми – не се допускат.

– Спори на сапрофитни аеробни микроорганизми cfu/g, не повече от 10.

Мезофилни анаеробни микроорганизми – не се допускат.

*В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент от 0,160 кг.* Външна повърхност – без изменение. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 см<sup>2</sup>, които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопачи капаци и дъна – не се допускат. Изкуствени оцветители не се допускат.

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

Условия за съхранение и транспорт – при температура от +4°C до +25°C и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при температура от 0 до 4°C до 48 часа.

**5. Свинско в собствен сос** – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – месен блок, в който има парчета месо с видима структура на месото

Цвят – бледорозов, характерен за сварено месо.

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

Бульон – слабо мътен в разтопено състояние, желиран до 15°C, със светложълт до светлокафяв 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 мазнина. Колебания в състава  $\pm 1,5\%$ .

– Обща масленост в %, не повече от 25.

– Готварска сол в %, не повече от 2,2.

Патогенни микроорганизми – Не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми

– Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми – не се допускат.

– Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми cfu/g, не повече от 10.

Мезофилни анаеробни микроорганизми – не се допускат.

*В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент от 0,180 кг.* Външна повърхност – без изменение. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 см<sup>2</sup>, които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна – не се допускат. Изкуствени оцветители не се допускат.

Вид на транспортната опаковка – 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 температура от 0 до 5°C до 48 часа.

**2.6 Русенско варено** – по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

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, слабо солени, специфичен за съставките и подправките, без страничен привкус и мирис.

Консистенция – умерено сочна, умерено плътна.

– Обща масленост в %, не повече от 25.

– Готварска сол в %, не повече от 2,0.

Патогенни микроорганизми – не се допускат.

Мезофилни аеробни и факултативно анаеробни микроорганизми

– Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи микроорганизми – не се допускат.

– Спори на съпрофитни аеробни микроорганизми cfu/g, не повече от 10.

Мезофилни анаеробни микроорганизми – не се допускат.

*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 10 бр. точки от корозия на 100 см<sup>2</sup>, които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопащи капаци и дъна – не се допускат. Изкуствени оцветители не се допускат.

Вид на транспортната опаковка – 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 температура от 0 до 5°C до 48 часа.

#### **IV. 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 директора на Териториална дирекция „Държавен резерв“ гр. Плевен за съгласуване график за обновяване на стоките 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.