

Утвърждавам
ПРЕДСЕДАТЕЛ



ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

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

I. ОБЕКТ НА ПОРЪЧКАТА

№	Хранителни продукти	Разфасовка	Мяр-ка	Количество	Място на изпълнение на поръчката
1	Пастет апетит	Кутия Easy Open 0,180 кг	кг	35 925,120	СБ Синдел
2	Свинско с боб	Кутия Easy Open 0,300 кг	кг	8 553,600	СБ Синдел
3	Русенско варено	Кутия Easy Open 0,180 кг	кг	17 962,560	СБ Синдел
4	Боб с кюфтета	Кутия Easy Open 0,300 кг	кг	8 553,600	СБ Синдел
5	Зелен грах	Кутия Easy Open 0,400 кг	кг	38 707,200	СБ Синдел
6	Домати белени на кубчета	Кутия Easy Open 0,400 кг	кг	40 089,600	СБ Синдел
7	Сладка царевица	Кутия Easy Open 0,340 кг	кг	19 388,160	СБ Синдел
8	Мармалад шипка	Стъклен буркан ТО 0,350 кг	кг	7 257,600	СБ Синдел
9	Конфитюр ягода	Стъклен буркан ТО 0,350 кг	кг	7 257,600	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 2016г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 05.02.2016г.;
- 3) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ. бр. 102 от 12.12.2014г.;
- 4) Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (по чл.12 за продуктите, за които е приложимо).
- 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) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители 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 7 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. Пастет Апетит

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – однородна смляна 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:

– Вегетативни форми на спорообразуващи и неспорообразуващи м-микроорганизми не се допускат

– Спори на съпрофитни аеробни м-ми 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. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10 бр. точки от корозия на 100 см², които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопаци 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 °С и в специализирани транспортни средства, след отваряне: съхранява се при t от 0 до 5°С до 48 часа.

2. Свинско с боб

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – парчета свинско месо с неправилна форма и зърна от сварен боб в доматен сос и подправки.

Цвят – месото, 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 месото.

Количество на съставките в грама от нетната маса:

– Свинско месо – не по-малко от 30 гр.

– Боб – не по-малко от 110 гр.

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

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. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10 бр. 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 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. 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, 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

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. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10 бр. 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 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 t от 0 до 5°C до 48 часа.

4. Боб с кюфтета

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

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 солени, специфичен за съставките и подправките

Консистенция – на сварен боб и умерено сочна за кюфтето.

Количество на съставките в грама от нетната маса:

– кюфтета – не по-малко от 78 гр.

– боб – не по-малко от 90 гр.

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

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. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност без изменение. Допускат се до 10 бр. 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 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.

5. Зелен грах

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

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 жълто-зелен, 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, страничен мирис и вкус – не се допускат

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

Готварска сол, в % - не повече от 1

Отцедено тегло: не по-малко от 270 гр.

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

Мезофилни 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. Допускат

се до 10 бр. 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.

6. Домати белени на кубчета

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – домати белени, нарязани на кубчета червени, залети с доматиена заливка с прибавена сол.

Цвят – червен типичен за доматиите

Вкус и мирис – приятни, типичен за доматиите, без страничен мирис и привкус

Сухо вещество W_{dix} , % $\geq 5,5\%$

pH $\leq 4,00-4,50$

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

Мезофилни 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. Допускат се до 10 бр. 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.

7. Сладка царевица

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – зърна цели, натурална сладка царевица, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини.

Цвят :

– на зърното – светло до тъмно жълто, свойствен за стерилизирана царевица;

– на заливката – прозрачна, без утайка с характерен цвят, с жълт оттенък.

Вкус и мирис – типични за варена сладка царевица, страничен мирис и вкус – не се допускат

Консистенция – равномерно мека без да е преварена и без твърдост на люспата

Отцедено тегло: не по-малко от 280 гр.

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

Мезофилни анаеробни микроорганизми – не се допускат

В метални кутии с капачки с механизъм за лесно отваряне тип „easy open“ или еквивалент от 0,340 кг. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност без изменение. Допускат

се до 10 бр. точки от корозия на 100 см², които след изтриване не остават следи. Вътрешна повърхност – със запазен лак. Бомбаж, хлопаци 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.

8. Мармалад шипка

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – еластичен без захаросване

Цвят – характерен за шипка претърпяла преработка, равномерен

Вкус и мирис – ясно изразени и типични за вида. Страничен вкус и мирис не се допускат

Консистенция – гладка и равномерна мажеща се маса без частици.

Сухо вещество рефрактометрично – над 58%

Захар обща – над 45%

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 стъклени буркани, херметически затворени и стерилизирани с капачки тип „twist-off“ (ТО) или еквивалент от 0,350 кг. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност – без изменение. Бомбаж, хлопаци капаци – 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.

9. Конфитюр ягода

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Външен вид – еластичен без захаросване

Цвят – характерен за ягода претърпяла преработка, равномерен

Вкус и мирис – ясно изразени и типични за вида. Страничен вкус и мирис не се допускат

Консистенция – жилиран, мажещ се продукт без признаци на захаросване.

Сухо вещество рефрактометрично – над 58%

Захар обща – над 45%

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 стъклени буркани, херметически затворени и стерилизирани с капачки тип „twist-off“ (ТО) или еквивалент от 0,350 кг. Опаковки: чисти, здрави, безопасни, добре затворени и подходящи за транспортиране и многократно преместване. Външна повърхност – без изменение. Бомбаж, хлопаци капаци – 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.

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. Варна 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, Изпълнителят се задължава да транспортира необходимите количества за своя сметка до пунктовете за раздаване по предварително определен от Възложителя график.