



РАДОМИР

ОБЩИНА РАДОМИР ОБЛАСТ ПЕРНИК

Радомир 2400, пл. "Свобода" 20, тел: +359 777 82 490, факс: +359 777 82 502;
e-mail: obshtinaradomir@abv.bg; www.radomir.bg

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Дом за стари хора и Домашен социален патронаж на територията на Община Радомир, Област Перник“, със следните обособени позиции:

Обособена позиция №1: Месо,месни продукти, риба и рибни продукти

Обособена позиция №2: Мляко и млечни продукти

Обособена позиция №3: Зърнени храни и храни на зърнена основа, хляб
тестени и сладкарски изделия

Обособена позиция №4: Плодове, зеленчуци и продукти от тях в консервирано,
изсушено и замразено състояние

Обособена позиция №5: Други хранителни продукти

Община Радомир, област Перник
2018г.

1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: Дом за стари хора, гр. Радомир и Домашен социален патронаж, гр. Радомир трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- Закон за храните.
- Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 2.08.2005г.

Посочените количества по всички обособени позиции са прогнозни и не обвързват Възложителя със задължение за изпълнение в пълен обем. Количествата на доставките на хранителните продукти за нуждите на социалните заведения- Дом за стари хора, гр. Радомир и Домашен социален патронаж, гр. Радомир ще се извършва с предварително направени писмени заявки от Възложителя до Изпълнителя.

Обособена позиция № 1: Месо,месни продукти, риба и рибни продукти

Специфични изисквания към месото и месните продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Кайма/опакровка 1кг./ замразена /40:60 телешко:свинско	Кг.	3000	ТД на производителя. Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини. Цвят-бледакафяв до червен. Мирис-свойствен за прясно месо. Смес от телешко и свинско месо в съотношение 40:60.
2.	Наденица /варено-пушена/ охладена/	Кг.	700	ТД на производителя.
3.	Кренвирши пушени/свински/	Кг.	700	ТД на производителя.
4.	Салам малотраен 0,300кг.	Кг.	700	ТД на производителя.
5.	Сух шпек	Кг.	500	ТД на производителя.
6.	Шунка пуешка	Кг.	50	ТД на производителя.
7.	Карначета/замразени /	Кг.	300	ТД на производителя.
8.	Свински кебапчета /замразени/0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
9.	Свински кюфтета/замразени/ 0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
10.	Свинско месо/замразено/,	Кг.	1800	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и

	плешка без кост			мирис, съответстващо на свинско месо.
11.	Свинско месо/замразено/, бут без кост	Кг.	1500	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо на свинско месо.
12.	Свински крачета/замразени/	Кг.	50	ТД на производителя.
13.	Свински джолан с кост/замразен/	Кг.	50	ТД на производителя.
14.	Свински джолан без кост/замразен/	Кг.	200	ТД на производителя.
15.	Свинска вратна пържола без кост/замразена/	Кг.	300	ТД на производителя.
16.	Телешко шкембе/замразено/	Кг.	400	ТД на производителя.
17.	Свинско шкембе/замразено/	Кг.	200	ТД на производителя.
18.	Пилешко бутче/замразено/	Кг.	6500	ТД на производителя.
19.	Пилешко филе/замразено/	Кг.	400	ТД на производителя.
20.	Пуйка/замразена/	Кг.	500	ТД на производителя. С извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина.
21.	Пиле/замразено/	Кг.	3000	ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг.
22.	Пилешки хапки от бяло месо/панирани/-	Кг.	100	ТД на производителя .

	замразени			
23.	Пуешки бутчета	Кг.	1500	ТД на производителя .
24.	Агнешки комплект/дреболии/ - замразен	Кг.	1300	ТД на производителя.
25.	Пилешки дробчета /замразени/	Кг.	900	ТД на производителя.
26.	Русенско варено/0,180кг./	Бр.	1600	ТД на производителя.
27.	Свински пастет 0,180кг.	Бр.	1700	ТД на производителя. Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки.
28.	Телешки шол без кост/замразен/	Кг.	400	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо за телешко месо.
29.	Печена пилешка пържола/вакуум/	Кг.	200	ТД на производителя.
30.	Печени пилешки кебапчета/вакуум/ 0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
31.	Печени пилешки кюфтета-0,070кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
32.	Агнешко месо/бут / замразено	Кг.	100	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ за агнешко месо.
33.	Кюфтета с боб консерва 0,300кг.	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
34.	Наденица с боб консерва/0,300кг./	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
35.	Телешко с грах консерва-0,300кг.	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
36.	Пиле с грах консерва/0,300кг.	Бр.	400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
37.	Риба хек без глава/замразена/	Кг.	1400	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса С
38.	Бяла риба филе/замразена/	Кг.	300	ТД на производителя, замразена при температура минус 18 градуса С
39.	Риба скумрия филе /замразена/	Кг.	1400	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 °С
40.	Риба скумрия /замразена/ размер 400/600	Кг.	600	ТД на производителя.
41.	Риба скумрия филе консерва 0,180кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
42.	Риба скумрия /консерва 0.160	Бр.	1000	ТД на производителя.

43	Риба Пъстърва замразена	Кг.	500	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 °С
----	----------------------------	-----	-----	---

Специфични изисквания:

Предлаганото месо от свине, едри и дребни преживни животни трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Посочването на страната на произход или мястото на произход за **прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици** се извършва в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) № 1337/2013 на Комисията от 13 декември 2013 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета относно посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици.

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от свинско месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и / или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Месото и месните продукти от свинско месо трябва да отговарят на следните изисквания :

- месото да е без видими тлъстини и сухожилия
- месните продукти да съдържат висококачествен месен белтък, с ниско съдържание на съединителна тъкан
- месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16 %, а за трайните колбаси - не повече от 26 % от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5 %, за трайните колбаси не повече от 2,2 % от общата маса).

Месните полуфабрикати от свинско месо (кебапчета, кюфтета, кърначета и др.) - в различни грамажи, опаковки и състояния (пресни, охладени или замразени) - трябва да отговарят на съответните стандартизационни и нормативни изисквания за безопасност и качество.

Предлаганото телешко месо трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от телешко месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и / или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Предлаганото месо от птици трябва да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Месото от птици и птичи разфасовки - трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543 /2008 на Комисията от 16 юни 2008 г.

относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234 / 2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г.).

Пилешките полуфабрикати трябва да отговарят на съответните ТД на производителя.

Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени месни и птичи продукти до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

Рибата трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Рибата трябва да отговаря на ТД на производителя.

Рибата и рибните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяната риба да е подходящо опакована за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренася в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставяна риба до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти

Специфични изисквания към мляко и млечни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Кашкавал от краве мляко - тостер	Кг.	1000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство.
2.	Кисело мляко-2% масл./кофичка 0,400кг./	Бр.	17000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост 2%. Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
3.	Кисело мляко -3 % масл. /кофичка 0,400кг./	Бр.	15000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост 3%. Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
4.	Айран бутилка-0,300л.	Бр.	1000	ТД на производителя.
5.	Прясно мляко УНТ 1,5% масл.	Л.	1000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо

				сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
6.	Прясно мляко УНТ 3,2% масл.	Л.	1000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
7.	Прясно мляко 3 % плик	Л.	1000	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
8.	Плодово прясно мляко 0.200 л.	Бр.	2000	ТД на производителя.
9.	Кисело плодово мляко 0.200 кг.	Бр.	2000	ТД на производителя.
10.	Цедено кисело мляко – /опакровка по 1кг./	Кг.	400	ТД на производителя.
11.	Краве сирене/кофа/	Кг.	1100	ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабocreмав оттенък. Вкус и мирис- специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солени, с изразена киселинност.
12.	Крема сирене /пакетче 0,125кг./	Бр.	1100	ТД на производителя.
13.	Сухо мляко (26% масленост)	Кг.	600	ТД на производителя.
14.	Топено сирене кутия/секторно/ - 0,140кг.	Бр. кут.	200	ТД на производителя.
15.	Топено сирене за мазане/натурално/ 0,170кг.	Бр.	450	ТД на производителя.
16.	Топено пушено сирене-0,300кг.	Бр.	600	ТД на производителя.
17.	Извара	Кг.	300	ТД на производителя. Мека

				консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма.
18.	Готварска сметана/опаковка 1кг./	Кг.	300	ТД на производителя.
19.	Сладолед 0,200л.	Бр.	800	ТД на производителя.
20.	Краве масло - 82% масленост- пакетче 0,250кг.	Кг.	600	ТД на производителя. От получена прясна пастьоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден. Мирис и аромат-специфични, ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.
21.	Краве масло/доза/ 0,010кг.	Бр.	15000	ТД на производителя. От получена прясна пастьоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден. Мирис и аромат-специфични, ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.

Специфични изисквания към млякото и млечните продукти.

Млечните продукти трябва да са произведени :

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853 / 2004
- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, съгъстител и други добавки по смисъла на Наредба № 4 / 03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните, ДВ 12 и на Регламент (ЕО) № 1333 / 16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.)

Млякото и млечните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите

- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени млечни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция №3: Зърнени храни и храни на зърнена основа, хляб **тестени и сладкарски изделия**

Специфични изисквания към зърнени храни и храни на зърнена основа

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно 1кг. Тип 500	Кг.	2000	ТД на производителя. Цвят-бял до светлокремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
2.	Нишесте/пакетче-0,060кг./	Бр.	8500	ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте.
3.	Макарони – 0,400кг./пакет/	Кг.	1000	ТД на производителя.
4.	Фиде -0,400кг./пакет/	Кг.	1500	ТД на производителя.
5.	Юфка 0,400кг./пакет/	Кг.	1000	ТД на производителя.
6.	Домашна юфка-0,200кг.	Кг.	1000	ТД на производителя.
7.	Кус-кус-0,400кг./пакет/	Кг.	500	ТД на производителя.
8.	Спагети-0,500кг./пакет/	Кг.	1600	ТД на производителя.
9.	Грис/пакет 0,500кг./	Кг.	600	ТД на производителя.
10.	Царевичен грис 0,500кг. /пакет/	Кг.	1000	ТД на производителя.

11.	Царевично брашно - 0,400кг.	Бр.	1600	ТД на производителя.
12.	Корнфлейкс /натурален/	Кг.	900	ТД на производителя.
13.	Корнфлейкс шоколадово топче	Кг.	900	ТД на производителя.
14.	Кори за баница 0,500кг.	Бр.	140	ТД на производителя.
15.	Хляб бял-0,650кг.	Бр.	30000	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетиран.
16.	Хляб типов – 0,650кг.	Бр.	6000	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетиран.
17.	Хляб „Добруджа“- 0,650кг.	Бр.	38000	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетиран.
18.	Хляб „Пълнозърнест“- 0,650кг.	Бр.	6000	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетиран.
19.	Хляб ръжен 0.400 кг.	Бр.	11500	ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност- след натискане да възстановява първоначалната си форма. Нарязан и пакетиран.
20.	Тутманик-0,140кг.	Бр.	5000	ТД на производителя.
21.	Сиренка -0,140кг.	Бр.	4600	ТД на производителя.
22.	Баница със сирене- 0,140кг.	Бр.	4000	ТД на производителя.
23.	Баница с тиква- 0,140кг.	Бр.	3000	ТД на производителя.
24.	Кренвиршка-0,140кг.	Бр.	3000	ТД на производителя.
25.	Рогче-0,140кг.	Бр.	2000	ТД на производителя.
26.	Калцонка-0,180кг.	Бр.	5000	ТД на производителя.
27.	Питка 0,150кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
28.	Кашкавалка 0,140кг.	Бр.	2000	ТД на производителя.
29.	Геврек 0,140кг.	Бр.	2000	ТД на производителя.
30.	Милинка-0,140кг.	Бр.	3000	ТД на производителя.
31.	Кифла с мармалад	Бр.	4000	ТД на производителя.

	0,140кг.			
32.	Козунак 0,500кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
33.	Кроасан с шоколад- 0,100кг.	Бр.	1600	ТД на производителя.
34.	Кекс с шоколад 0.100 кг	Бр.	1000	ТД на производителя.
35.	Тригуна 0.080 кг.	Бр.	2000	ТД на производителя.
36.	Поничка 0.120 кг.	Бр.	2400	ТД на производителя.
37.	Кремка 0.140 кг.	Бр.	4000	ТД на производителя.
38.	Саварина 0.080 кг.	Бр.	2400	ТД на производителя.
39.	Ревене 0.080 кг.	Бр.	4400	ТД на производителя.
40.	Еклер с крем 0.080 кг.	Бр.	2500	ТД на производителя.
41.	Хебърка 0.080 кг.	Бр.	1500	ТД на производителя.
42.	Толумби 0.080 кг.	Бр.	1400	ТД на производителя.
43.	Баклава 0.080 кг.	Бр.	1600	ТД на производителя.
44.	Меденка 0.080 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
45.	Шоколадово руло 0,200кг.	Бр.	3000	ТД на производителя.
46.	Шоколадово сърце 0,100кг.	Бр.	4000	ТД на производителя.
47.	Сметанова паста / прясна/ 0.100 кг.	Бр.	2400	ТД на производителя.
48.	Суха паста 0.075 кг.	Бр.	6300	ТД на производителя.
49.	Вафли „Боровец“ 0.030 кг./единично опаковани/	Бр.	2000	ТД на производителя.
50.	Обикновени бисквити пакет 0.130кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
51.	Чаени бисквити пакет 0.150 кг.	Бр.	1200	ТД на производителя.
52.	Сухар	Кг.	400	ТД на производителя.
53.	Бутер тесто /1кг./	Кг.	200	ТД на производителя.
54.	Грухана пшеница- пакет 0,500кг.	Кг.	100	ТД на производителя.
55.	Мюсли 6 вида плод	Кг.	300	ТД на производителя.
56.	Овесени ядки	Кг.	300	ТД на производителя.
57.	Шоколадови бонбони за диабетици 0.075 кг.	Бр.	200	ТД на производителя.
58.	Млечен шоколад с подсладител 0.030 кг.	Бр.	300	ТД на производителя.
59.	Сусамена халва с фруктоза 0.180 кг.	Бр.	300	ТД на производителя.
60.	Бисквити чаени за диабетици 0.150 кг.	Бр.	300	ТД на производителя.
61.	Вафли за диабетици /пакет 4 бр./ 0.090 кг.	Бр.	290	ТД на производителя.
62.	Вафли за диабетици единично опаковани 0.040 кг.	Бр.	200	ТД на производителя.
63.	Меденки за диабетици пакет 0.120 кг.	Бр.	200	ТД на производителя.

Специфични изисквания:

Хлябът и хлебните изделия трябва да се доставят от обекти, които са одобрени и регистрирани съгласно изискванията на Закона на храните.

Хлябът, произвеждан в голямо разнообразие от различни асортименти, трябва да отговаря на показатели заложи в ТД на производителя и на : опакован в индивидуални опаковки, с разнообразна форма, цял или нарязан на филийки, без деформации, повърхност - гладка, без механични замърсявания, нормално изпечен, средата - без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането, шупливост - равномерна, еластичност - след натискане да възстановява първоначалната си форма, вкус и мирис - приятни и характерни за типа хляб, без страничен привкус и мирис, хрускане при сдъвкване - не се допуска, без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки.

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида хранителни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност, до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да е с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция №4: Плодове, зеленчуци и продукти от тях в консервирано, изсушено и замразено състояние

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Картофи	Кг.	9500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
2.	Зеле	Кг.	2500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и

				свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
3.	Краставици	Кг.	1000	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
4.	Лук кромид	Кг.	6000	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
5.	Чесън	Кг.	120	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
6.	Лук праз	Кг.	1100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
7.	Моркови	Кг.	2500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
8.	Тиква	Кг.	1000	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
9.	Мандарини	Кг.	600	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички

				основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
10.	Портокали	Кг.	700	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
11.	Грейпфрут	Кг.	500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
12.	Лимон	Кг.	500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
13.	Ябълки	Кг.	1000	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
14.	Диня	Кг.	1400	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
15.	Грозде	Кг.	500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
16.	Банани	Кг.	2000	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи.

				Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
17.	Тиквички	Кг.	500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
18.	Домати	Кг.	800	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
19.	Пресен зелен пипер	Кг.	1800	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
20.	Чушки за пълнене	Кг.	800	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
21.	Копър/връзка/	Бр.	400	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
22.	Магданоз/връзка/	Бр.	400	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
23.	Пъпеш	Кг.	300	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ

				за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
24.	Кайсии	Кг.	200	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
25.	Праскови	Кг.	1500	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
26.	Череши	Кг.	200	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
27.	Ягоди	Кг.	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
28.	Малини	Кг.	400	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
29.	Сини сливи	Кг.	200	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
30.	Нектарини	Кг.	200	Да отговарят на изискванията на

				Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
31.	Пресен лук /връзка/	Бр.	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
32.	Маруля	Бр.	200	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
33.	Спанак	Кг.	200	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
34.	Цвекло червено	Кг.	50	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
35.	Киви	Кг.	60	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
36.	Ряпа	Кг.	50	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

37.	Репички	Вр.	200	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
38.	Целина	Кг.	50	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
39.	Патладжан	Кг.	100	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
40.	Гъби пресни	Кг.	300	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
41.	Замразени моркови бейби пакет 2.500 кг.	Кг.	300	ТД на производителя.
42.	Замразен грах пакет 2.500 кг.	Кг.	900	ТД на производителя.
43.	Замразени гъби пакет 2.500кг.	Кг.	900	ТД на производителя.
44.	Замразен спанак пакет 2.500 кг.	Кг.	500	ТД на производителя.
45.	Замразени тиквички пакет 2.500 кг.	Кг.	700	ТД на производителя.
46.	Замразен зеленчуков микс „Мигел“ пакет 2.500 кг.	Кг.	700	ТД на производителя.
47.	Замразени чушки бушени пакет 2.500 кг.	Кг.	550	ТД на производителя.
48.	Замразени чушки печени белени 2.500 кг.	Кг.	800	ТД на производителя.
49.	Замразен зелен фасул пакет 2.500 кг.	Кг	800	ТД на производителя.
50.	Замразена бамя 2.500	Кг	500	ТД на производителя.

	кг			
51.	Замразени броколи пакет 2.500 кг	Кг.	300	ТД на производителя.
52.	Замразена царевица пакет 2.500 кг	Кг	600	ТД на производителя.
53.	Замразено брюкселско зеле пакет 2.500 кг.	Кг.	300	ТД на производителя.
54.	Гювеч буркан 0.680 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
55.	Зелен фасул консерва 0.680 кг.	Бр.	5100	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
56.	Паприкаш буркан 0.680 кг.	Бр.	3500	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
57.	Домати консерва / белени / 0.680 кг	Бр.	1400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
58.	Зрял боб консерва 0.800 кг	Бр.	1600	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
59.	Къпоолу 0.350 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
60.	Грах буркан 0.680 кг	Бр.	3000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
61.	Кисели краставички буркан 0.680 кг.	Бр.	700	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
62.	Лютеница буркан 0.310кг.	Бр.	200	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
63.	Лютеница кофа 5 кг	Кг.	350	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
64.	Печени чушки / белени в буркан/ 0.680 кг.	Бр.	200	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
65.	Ловджийска салата буркан 0.680кг.	Бр.	100	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
66.	Компот / разни видове/ буркан 0.680 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
67.	Компот диетичен буркан 0.680 кг	Бр.	600	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

68.	Конфитюр буркан 0.360кг. /разни видове/	Бр.	1400	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
69.	Конфитюр доза 0.020 кг.	Бр.	4000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
70.	Конфитюр диетичен 0.360 кг.	Бр.	600	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
71.	Мармалад 10 кг.	Кг	300	ТД на производителя.
72.	Мармалад буркан 0.360 кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
73.	Доматено пюре буркан 0.680 кг.	Бр.	800	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
74.	Доматено пюре кофа 5 кг.	Кг.	500	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
75.	Царевица консерва 0.300 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
76.	Царска туршия буркан 0.680 кг.	Бр.	200	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
77.	Кисело зеле туршия кофа 8 кг.	Кг.	150	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
78.	Консерва лозов лист 0.680 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
79.	Сарми зелев лист с ориз 0.400 кг.	Бр.	1000	ТД на производителя. Да не е нарушена херметичност и признаци на бомбаж.
80.	Кетчуп кофа 5 кг	Кг.	200	ТД на производителя.
81.	Кетчуп 1 кг.	Бр.	2000	ТД на производителя.

Специфични изисквания:

Плодовете и зеленчуците трябва да отговарят на изискванията

- На общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1148/2001 на комисията от 12.06.2001 г.относно проверките за съответствие със стандартите за търговия, приложими за пресните плодове и зеленчуци.

Плодовете трябва да отговарят на :

-НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

- изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията.

Южните плодове трябва да отговарят на -НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

Доставяните плодове и зеленчуци трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване и повреди съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Плодовете и зеленчуците да се доставят с подходящи транспортни средства, съгласно изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004 г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните (обн.ДВ, бр.55 от 2006 г.).

Всяка партида доставяни плодове и зеленчуци да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Различните видове зеленчукови консерви трябва да отговарят на съответните ТД на производителите, без консерванти, оцветители и подсладители, с ненарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 10 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

Обособена позиция № 5 Други хранителни продукти

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Ванилия - 0,002кг.	Бр.	2800	ТД производителя.
2.	Оцет винен /бут. 0,700л.	Бр.	3000	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър,

				без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
3.	Сол /готварска йодирана/	Кг.	3000	Да отговаря на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001г.(ДВ., бр.11 от 2001г.) или еквивалентна ТД на производителя.
4.	Червен пипер – пакет 1.000кг.	Кг.	500	ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
5.	Черен пипер млян - пакетче 0,010кг.	Бр.	1500	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
6.	Чубрица-суха/пакетче 0,010кг.	Бр.	2500	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
7.	Дафинов лист/изсушени листа/- 0,010кг.	Бр.	2000	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
8.	Канела/пакетче 0,010кг.	Бр.	1000	ТД на производителя
9.	Джоджен сух 0,020кг./пакетче/	Бр.	2300	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
10.	Целина суха /пакетче 0,010кг./	Бр.	1000	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
11.	Натурален сок /разни видове/ 1л. кутия	Л.	1500	ТД на производителя.
12.	Натурален сок - 0,250л./разни видове/	Бр.	1000	ТД на производителя.
13.	Нектар 50 % плодово съдържание кутия 1л.	Л.	1000	ТД на производителя.
14.	Бакпулвер-0,010кг. Пакетче	Бр.	500	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети,

				направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
15.	Универсална подправка-пакет 0,090кг.	Бр.	500	ТД на производителя
16.	Амонячна сода- 0,010кг./пакетче/	Бр.	1000	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
17.	Мащерка/суха/ - 0,010кг./пакетче/	Бр.	1000	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
18.	Босилек/сух/- 0,010кг./пакетче/	Бр.	1000	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
19.	Риган -0,010кг. /пакетче/	Бр.	1000	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
20.	Какао, пакет 1.000кг.	Кг.	600	ТД на производителя
21.	Плодов или билков чай / кутия по 20бр./	Бр.кут.	1000	ТД на производителя
22.	Картофено пюре на прах/1кг. /	Кг.	500	ТД на производителя
23.	Пилешки бульони	Бр.	5000	ТД на производителя
24.	Мая за хляб суха - 0,010кг.	Бр.	500	ТД на производителя
25.	Локум-0,140кг.	Бр.	500	ТД на производителя
26.	Пчелен мед буркан 0,900кг.	Кг.	300	Да отговаря на Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС №196 от 28.08.2002г. и Регламент № 135/2004г. или еквивалента ТД на производителя.
27.	Пчелен мед /доза/ 0,015кг.	Бр.	4000	Да отговаря на Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС №196 от 28.08.2002г. и Регламент № 135/2004г. или еквивалента ТД на производителя.

28.	Млечен шоколад - 0,100кг.	Бр.	1000	ТД на производителя.
29.	Соев сос -0,250л.	Бр.	200	ТД на производителя.
30.	Безалкохолна газирана напитка/разни видове/ 0,300л.	Бр.	2000	ТД на производителя.
31.	Боза ПВЦ бутилка - 0,300л.	Бр.	1000	ТД на производителя. Без оцветители и консерванти.
32.	Топинг 1кг. /разни видове/	Бр.	400	ТД на производителя.
33.	Горчица -0,850кг.	Бр.	300	ТД на производителя.
34.	Руска салата кутия 1кг.	Кг.	200	ТД на производителя.
35.	Ноазети/замразени/ пакет 1кг.	Кг.	500	ТД на производителя.
36.	Маслини/5кг./	Кг.	400	ТД на производителя.
37.	Маслини без костилка 2.000 кг.	Кг.	200	ТД на производителя.
38.	Боя за яйца/пакет/	Бр.	50	ТД на производителя.
39.	Маргарин 0.250 кг	Бр.	500	ТД на производителя.
40.	Маргарин 0.500 кг.	Бр.	500	ТД на производителя.
41.	Олио пластмасова бутилка 1.000 л.	Л.	6000	ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят.
42.	Яйца размер„L“	Бр.	60000	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 60гр., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008г./ клас А/
43.	Майонеза 0.200 кг.	Бр.	500	ТД на производителя.
44.	Майонеза кофа 5.000 кг.	Бр.	100	ТД на производителя.
45.	Леща пакет 1 кг.	Кг.	2000	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
46.	Ориз пакет 1 кг.	Кг.	4000	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашпяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.
47.	Зрял боб пакет 1 кг.	Кг.	2500	ТД на производителя. С нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на чужди примеси.
48.	Захар бяла кристална 1 кг. пакет	Кг.	3300	Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към

				захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
49.	Пудра захар 0.500кг.	Кг.	2000	Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
50.	Захарин опаковка 1200бр.	Бр.	60	ТД на производителя.
51.	Халва тахан	Кг.	300	ТД на производителя.

Специфични изисквания:

Яйцата - трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008 г. или на еквивалентна ТД на производителя - да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 на съвета от 19.06.2006 г. относно стандартите за търговия с яйца

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 557/2007 на комисията от 23.05.2007 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 5 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

2. Транспорт

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко складовата бази на обектите, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение(замразени, охладени, по обособени позиции № 1,2, и 4) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 1 от 25.05. 2006г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 55 от 2006г.)

Превозните средства трябва да осигуряват запазване на превозваните хранителни продукти от повреди, както и на опаковките, без замърсяване, намокряне, разкъсване, разпиляване, разливане, от замръзване или прегряване.

Превозните средства ежедневно трябва да се почистват по подходящ начин и периодично-основно измиване и дезинфекциране.

Участниците трябва да представят оферти, отговарящи на изискванията на техническата спецификация.

3. При разработването на Предложението за изпълнение на поръчката, участниците следва да разработят работна програма, която съдържа минимум(но не се ограничава) до следните елементи:

3.1.Предлаган подход и стратегия за изпълнение на поръчката

Последователност и взаимообвързаност на предлаганите дейности- участникът следва да разпише подхода за изпълнение на предмета на поръчката, отнасящ се до всички дейности на изпълнение при евентуално възлагане на договора и да предложи последователността и взаимообвързаността на предвидените от него дейности за изпълнение на доставките на хранителни продукти за нуждите на община Радомир, област Перник, в зависимост от представения технологичен подход за постигането на целите на договора, включително чрез определяне на тяхната продължителност и периодичност, съобразно техническата спецификация.

Следва да се обхванат всички дейности, необходими за изпълнението на предмета на поръчката, отчитайки времето за подготвителните дейности, дейностите по изпълнението на дейността, както и всички други дейности, необходими за постигане целите на договора.

Участниците трябва да изложат предложение за организация на договорната комуникация, което да съдържа начина на управление на комуникацията, както между служителите на изпълнителя, така и между участника и възложителя.

В стратегията да се посочат ресурсната обеспеченост на участника за изпълнение предмета на поръчката, както и вътрешните организационни връзки. Да се опише разпределението на техническите средства и човешкия ресурс. В това число следва да се опишат и задълженията на всеки служител, обвързан с осъществяване на доставките, както и да се опишат наличните технически съоръжения, включително и складови площи, които ще се използват за съхранение и транспортиране на хранителните продукти. Да се предложат мерки за контрол на качеството на изпълнение на поръчката, който да обхваща цялостния процес по изпълнение на дейността. Всяка една мярка следва да бъде съпроводена с посочване на конкретно отговорно лице за изпълнението ѝ, посочване на конкретните ангажименти на това лице по изпълнение на мярката, както и посочване на очакваните резултати от всяка конкретна мярка.

Подходът следва да отговаря на изискванията на възложителя, посочени в документацията, техническата спецификация, на действащото законодателство, на съществуващите технически изисквания и стандарти и да е съобразена с предмета на поръчката. Подходът трябва да бъде ясен, разбираемо представен и релевантен на предмета на поръчката.

3.2. Управление на риска

Анализ на потенциалните рискове, които могат да възникнат и да окажат влияние върху изпълнението на договора. Участникът следва за всеки от рисковете да посочи обхват и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка, мерки за недопускане/предотвратяване на риска и мерки за преодоляване последиците на риска при неговото проявление. Участникът следва да посочи кои негови служители ще са ангажирани с всеки от рисковете и коя част от мерките ще изпълняват.

Рискове, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора за доставка на хранителни продукти, но не се ограничават само до изброените са: Времени рискове, имащи за пряка и непосредствена последица невъзможността за изпълнение на доставките, в това число:

- Трудности от атмосферни влияния и неподходящи метеорологични условия;
- Забава в срока на доставките;
- Несвоевременно констатиране на несъответствие по отношение на вид и спецификации на продуктите;
- Забава в процеса на производството/покупка във връзка със спазването на срока за доставка
- Технологични рискове:
 - Рискове, свързани с организацията на доставката на хранителните продукти;
 - Рискове, свързани с промяна в законодателството;
 - Рискове, свързани с производствени проблеми на изпълнителя, в това число проблеми с техническото оборудване и вътрешнофирмената организация на персонала, доставки и външни услуги за изпълнителя;
 - Рискове, свързани с промяна в организацията на възложителя.

Изготвил:

/...../