



## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

За участие в обществена поръчка с предмет: **„Доставка на пресни и замразени плодове и зеленчуци и консерви, необходими за нуждите на Детски градини и Социално предприятие за обществено хранене на територията на община Аврен”**

Настоящата техническа спецификация включва изискванията на Възложителя към Изпълнителя за осигуряване на доставка на **пресни и замразени плодове и зеленчуци и консерви** за нуждите на Детски градини и Социално предприятие за обществено хранене на територията на община Аврен.

Доставката на хранителни продукти се осъществява до складовете на Социално предприятие за обществено хранене в с. Аврен, ДГ „Пролет“ - с. Дъбравино и филиалите му в с. Синдел и с. Царевци и ДГ „Щурче“ – с. Приселци и филиалите му в с. Бенковски, с. Близнаци, с. Аврен и с. Садово.

Срокът за изпълнение на поръчката е от 23.03.2019 г. до 01.11.2020 г.

Място на изпълнение на поръчката е:

- склада на Социално предприятие за обществено хранене в с. Аврен;
- ДГ „Пролет“ - с. Дъбравино и филиалите му в с. Синдел и с. Царевци;
- ДГ „Щурче“ – с. Приселци и филиалите му в с. Бенковски, с. Близнаци, с. Аврен и с. Садово.

Доставките ще се извършват по предварително изготвен график, съгласуван между Възложителя и Изпълнителя, след подаване на заявка за необходимите видове и количества хранителни продукти от упълномощените лица от посочените детски заведения и Социално предприятие за обществено хранене в с. Аврен – финансиста/директора на Социално предприятие за обществено хранене; директорите и/или домакините на детските заведения.

Срокът за изпълнение на доставките е **до 24 часа** след подаване на конкретната заявка от съответния обект. Изпълнителят може да предложи и по-кратък срок за изпълнение на доставката.

Доставката на заявените продукти се извършва от Изпълнителя, франко складовете на съответните детски заведения и склада на Социалното предприятие за обществено хранене в с. Аврен.

Възложителят си запазва правото да променя, след съгласуване с Изпълнителя, предварително уговорения график на доставяне, в зависимост от нуждите на отделните обекти, както и от възможността им за съхранение на доставените количества хранителни продукти.

Часа на извършване на доставките е предварително уточнен между Изпълнителя на поръчката и ръководителя на обекта или упълномощено лице, а ако няма такъв уточнен час, доставката на заявените продукти се извършва през работното време на зареждания обект.

Доставките на хранителните продукти ще се осъществяват чрез предварителни заявки (по телефон, по факс, e-mail и др.) от страна на отделните обекти.

Възложителят заплаща на Изпълнителя единствено действително доставените количества хранителни продукти. Възложителят си запазва правото, част от изброения асортимент и количества в обществената поръчка да не се поръчва.

Възложителят си запазва правото да променя асортимента и количествата с оглед на реалните нужди.

**Участниците са задължени да доставят съответните хранителните продукти за всички обекти включени в поръчката.**

Доставяните хранителни продукти трябва да отговарят и да се съхраняват съгласно:

- (i) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- (ii) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр.10 от 5.02.2016 г.;
- (iii) Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;
- (iv) Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;
- (v) Наредба 3 от 4.06.2007 г. 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 28.03.2001 г.;
- (vi) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- (vii) Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- (viii) Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- (ix) Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,
- (x) Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,
- (xi) Наредба №6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011г.;
- (xii) Наредба № 9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011г.;
- (xiii) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- (xiv) Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- (xv) Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- (xvi) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- (xvii) Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- (xviii) Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
- (xix) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- (xx) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- (xxi) Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- (xxii) Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;

(xxiii) Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 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.

Доставяните хранителни продукти задължително следва да бъдат придружени от сертификати за произход, сертификати за качество (напр. документ за произход; декларация за съответствие; удостоверение за качество; търговски листове за качество и произход; сертификат за контрол на храни от РЗИ; протокол за изпитване от РВМС (БАБХ) и др.), означен срок на годност и първични счетоводни документи (фактури, стокови разписки/приемо-предавателни протоколи. В деня на доставката, хранителните продукти трябва да имат остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия им срок на годност посочен от производителя. При доставката следва да се спазват стриктно всички санитарно – хигиенни изисквания.

Доставяните храни следва да са първо или екстра качество, с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, санитарно – ветеринарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз, и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания, свързани с производството и търговията с храни.

Опаковката на продуктите да отговаря на изискванията на Закона за храните и наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните и да гарантира възможността им за съхранение при обичайните за вида продукт условия.

Опаковката на всеки хранителен продукт следва да е здрава, с етикет на български език и да съдържа информация за вида на стоката, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност. При етиктирането на хранителните продукти да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките на храната и количеството на някои от тях; срокът на годност и условията, при които трябва да се съхраняват; нето тегло или обем; име, седалище и адрес на производителя; маркировка за обозначение на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо.

Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни трябва да са изпълнени така, че да не позволяват промяна на храната.

При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

Транспортирането на хранителни продукти да се извършва съгласно Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните – Раздел - Изисквания за транспорт на храни, с транспортни средства, за които има издадено Удостоверение за регистрация от РЗИ/РВМС (БАБХ) за превоз на хранителни продукти.

Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните, и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им.

Използваните съдове и отделенията на превозните средства да не се използват за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.

Когато по едно и също време превозните средства се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, при необходимост да се осигуряват условия за ефективното им разделяне.

Когато при доставката на хранителни продукти се установи, че хранителен продукт не отговаря на изискванията описани в настоящата техническа спецификация и договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, кметът на общината, директорът на заведението (детска градина, социално предприятие за обществено хранене) или друг служител, определен от него, има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговаряща като съдържание, количество и качество на договорените. В този случай се изготвя Приемо – предавателен протокол и Изпълнителят се задължава незабавно и своевременно в срок до **24 (двадесет и четири) часа** да достави хранителен/и продукт/и, които напълно

съответстват на техническата спецификация и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. Всички разходи за подмяната на неприетата доставка са за сметка на Изпълнителя.

Изисквания към продуктите:

№ по ред	Артикул	Изисквания към продукта/артикула
1	<b>Банани</b>	Цели, свежи на външен вид, здрави, не се допуска загнило, без набивания или големи зараснали прорези, чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
2	<b>Грозде</b>	Цели, свежи, здрави зърна, не се допуска загнило, без видими външни и вътрешни дефекти, чисти практически, без напуквания и достатъчно зрели, без чужд мирис и вкус, кг.
3	<b>Граха замразен - 2,500 кг</b>	Цвят характерен за зеленчука, без кисел вкус и без плесен, с цели зърна, сортирани по големина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други, в торба от 2,500 кг.
4	<b>Граха консерва - 0,680</b>	Без видими признаци на бомбаж, цвят характерен за зеленчука, без мирис на мухъл и без кисел вкус; съдържанието да е с цели зърна, сортирани по големина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други, леко скорбелен вкус, без страничен привкус, прозрачна утайка, в стъклен буркан от 0,680 кг.
5	<b>Гъби консерва - 0,530</b>	Външен вид – цели или нарязани, добре бланширани, без петна и други повреди, вкус и мирис специфични за осолени гъби - култивирани печурки; цвят на гъбата - светло сив; саламура - бистра, прозрачна утайка, в стъклен буркан от 0,530 кг.
6	<b>Гювеч замразен - 2,500 кг</b>	Цвят характерен за зеленчука, без кисел вкус и без плесен, с еднакво нарязани по големина различни видове зеленчуци, в торба от 2,500 кг.
7	<b>Гювеч консерва - 0,680</b>	Без видими признаци за бомбаж и утайка, цвят характерен за продукта, без мирис на мухъл и кисел вкус; съдържанието да е с еднакво нарязани по големина зеленчуци и доматиена заливка, бурканите херметически затворени, стерилизирани, в стъклен буркан от 0,680 кг.
8	<b>Дини</b>	Цели, свежи на външен вид, здрави, не се допуска загнило, без видими външни и вътрешни дефекти, чисти практически, без напуквания и достатъчно зрели, без чужд мирис и вкус, цветът на плодовото месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост, кг.
9	<b>Доматено пюре с над 22% сухо вещество - 0,710</b>	Без видими признаци за бомбаж и утайка, цвят характерен за продукта, без мирис на мухъл и кисел вкус, в стъклен буркан от 0,710 кг.
10	<b>Домати консерва - 0,680</b>	Домати цели, небелени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с

		прибавена сол, херметически затворени и стерилизирани, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, без видими признаци за бомбаж и утайка, допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в % не повече от 10,0, в стъклен буркан от 0,680 кг.
11	<b>Домати консерва кутия - 2,550 кг</b>	Домати цели, небелени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол, херметически затворени и стерилизирани, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, без видими признаци за бомбаж и утайка, допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в % не повече от 10,0, в метална кутия от 2,550 кг.
12	<b>Домати пресни</b>	Свежи, здрави, твърди, сортирани по големина, не се допуска загнило, без набивания и повреди, практически чисти, без външни и вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
13	<b>Зеле прясно</b>	Цяло, свежо, без напуквания или цъфтеж, здраво, без загнило, чисто практически, без насекоми и други вредители, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
14	<b>Зелен боб консерва - 0,680</b>	Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка, със заливка от сол и вода, отцедено тегло на зеления фасул- не по- малко от 60%, допускат се единични недоразвити зърна в заливката, в %, не повече от 10 %, стерилизирани, в стъклен буркан от 0,680 кг.
15	<b>Зелен боб замразен - 2,500</b>	Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка, без кисел вкус и без плесен, в торба от 2,500 кг.
16	<b>Зеленчуков микс замразен - 2,500 кг</b>	Цвят характерен за зеленчука, без кисел вкус и без плесен, с еднакво нарязани по големина различни видове зеленчуци, в торба от 2,500 кг.
17	<b>Кайсии</b>	Цели, свежи, здрави, не се допуска загнило, чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
18	<b>Картофи</b>	Здрави, твърди, практически чисти, без прораствания, без външни или вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
19	<b>Киви</b>	Цели, свежи на външен вид, здрави, не се допуска загнило, чисти практически, без видими странични примеси, без чужд мирис и вкус, кг.
20	<b>Краставички кисели - 0,680</b>	Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветовете, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка- прозрачна, бистра със слаб жълтеникав

		оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см. Без видими признаци на бомбаж и утайка, без мирис на мухъл. В стъклен буркан от 0,680 кг.
21	<b>Краставици пресни</b>	Прави, здрави, твърди, сортирани по големина, практически чисти, без външни и вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, без загниване, достатъчно развити, непрезрели със зелен цвят, без горчив привкус, кг.
22	<b>Компот всякакви видове - 0,680</b>	Цели или нарязани плодове с еднаква големина, всяка опаковка да съдържа плодове от един сорт, почистени, без тъмни петна и дефекти по повърхността, сироп- бистър, захарен без следи от утайка и странични примеси, в стъклен буркан от 0,680 кг.
23	<b>Конфитюр всякакви видове (с до 50% добавена захар и 60% плод) - 0,360</b>	Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина плодове или резени. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят характерен за съответния плод, вкус – приятен, специфичен за зрелия плод - сладък или сладко кисел. С препоръчително плодово съдържание не по – малко от 60 %, със съдържание на добавена захар не повече от 50%, в стъклен буркан 0,360 кг.
24	<b>Круши</b>	Цели,свежи, здрави,не се допуска загнило, чисти практически, без видими външни и вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност,без чужд мирис и вкус, кг.
25	<b>Лук кромид, сух</b>	Сух в гащи, сортиран по големина, цели луковици без наранявания и повреди от измръзване, без наличие на загнили или развалени луковици, чисти, без странични примеси, без насекоми и други вредители, с нормална повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, без сухи или жилави стъбла, кг.
26	<b>Лютеница БДС или еквивалент - 0,400</b>	Еднородна, гъста фино или едро смляна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Без видими признаци на бомбаж, без мирис на мухъл и без кисел вкус, в стъклен буркан от 0,400 кг.
27	<b>Мандарини</b>	Цели, свежи на външен вид, здрави, не се допуска загнило, без набивания или големи зарастнали прорези, чисти практически, без видими външни и вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
28	<b>Моркови</b>	Прави, здрави, твърди, сортирани по големина, практически чисти , без външни или вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
29	<b>Паприкаш консерва - 0,680</b>	Без видими признаци за бомбаж и утайка, цвят характерен за продукта, мирис на мухъл и кисел вкус не се допуска, в стъклен буркан от 0,680 кг.
30	<b>Пипер пресен</b>	Цял, прав, свеж на външен вид, практически чист, без външни или вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, с плодна

		дръжка, кг.
31	<b>Пипер замразен рязан - 2,500 кг</b>	Изчистен – без семена и дръжки, нарязан на ивици, свеж на външен вид, без чужд мирис и вкус, с цвят характерен за сорта и приблизително еднакви по размер парчета в цялата опаковка, в торба от 2,500 кг.
32	<b>Портокали</b>	Цели, свежи на външен вид, здрави, не се допуска загнило, без набивания или големи зарастнали прорези, чисти практически, без видими странични примеси, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
33	<b>Праскови</b>	Цели, свежи, здрави, не се допуска загнило, чисти практически, без видими външни и вътрешни дефекти, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
34	<b>Праз</b>	Да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския вид.
35	<b>Ряпа</b>	Правилно оформени кореноплодни, цели, неразклонени, пресни, здрави, чисти, без страничен привкус, свежа, плътна и с незагубяла вътрешност, с изрязани листни дръжки, кг.
36	<b>Спанак замразен - 2,500 кг</b>	Цвят характерен за зеленчука, без кисел вкус и без плесен, неначупени листа и без петна потях, в торба от 2,500 кг.
37	<b>Тиква</b>	Цяла, свежа на външен вид, здрава, не се допуска загнило, чиста практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
38	<b>Тиквички</b>	Прави, здрави, твърди, сортирани по големина, практически чисти, без външни или вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, без загниване по тиквичката и достатъчно развити – но не презрели, кг.
39	<b>Тиквички замразени - 2,500 кг</b>	Цвят характерен за зеленчука, без чужд мирис и вкус, и без плесен, с еднакво нарязани по големина парчета зеленчук, в торба от 2,500 кг.
40	<b>Череши</b>	Цели, свежи, здрави, не се допуска загнило, чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
41	<b>Ябълки</b>	Цели, свежи, здрави, не се допуска загнило, чисти практически, без видими външни и вътрешни дефекти, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, без напуквания и достатъчно развит плод, кг.
42	<b>Сини сливи</b>	Цели, свежи, здрави, не се допуска загнило, чисти практически, без видими странични примеси, без насекоми и други вредители, без повишена повърхностна влажност, без чужд мирис и вкус, кг.
43	<b>Топинг всякакви видове – 1 кг</b>	Желиран продукт. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят характерен за съответния плод, вкус – приятен, специфичен за зрелия плод - сладък или сладко кисел. С препоръчително плодово съдържание не по –

		малко от 60 %, със съдържание на добавена захар не повече от 50% - 1 кг.
44	<b>Зеленчукова супа замразена - 2,500 кг</b>	Цвят характерен за зеленчука, без кисел вкус и без плесен, с еднакво нарязани по големина различни видове зеленчуци, в торба от 2,500 кг.

По отношение на посочените в указанията към обществената поръчка и техническите спецификации конкретни стандарти, спецификации, технически одобрения или други технически референции, Възложителят признава за отговарящи на изискванията и еквивалентни сертификати, издадени от органи, установени в други държави членки. Възложителят приема удостоверения за регистрация или сертификати, издадени от органи, установени в Република България или в друга държава членка, в която кандидатът или участникът е установен.

Навсякъде в документацията за участие и техническите спецификации, където се съдържа посочване на регистър, документ за право на изпълнение на конкретна дейност или правно основание за извършване на конкретна дейност да се чете и разбира "аналогична/и, в зависимост от законодателството на държавата, в която чуждестранният участник е установен".

Навсякъде в техническата спецификация или в други части на документацията за участие, където се съдържа посочване на конкретен модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход, стандарт или производство да се чете и разбира „или еквивалент“.