

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ
ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №2 – „ДОСТАВКА НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ”

1. Количества за изпълнение:

Количествата на посочените видове хранителни продукти са прогнозни, приблизително необходими за едногодишен период и сасъобразени със заложените в бюджета на ДГ №15 „Слънце“ средства.

№	АРТИКУЛ- ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ	Мярка	Примерно средногод. количество
1	Ябълки	Кг.	1350
2	Банани	Кг.	460
3	Портокали	Кг.	270
4	Мандарини	Кг.	250
5	Киви	Кг.	170
6	Лимони	Кг.	42
7	Грозде	Кг.	125
8	Праскови	Кг.	80
9	Кайсии	Кг.	160
10	Череши	Кг.	60
11	Сини сливи	Кг.	110
12	Дини	Кг.	850
13	Пъпеши	Кг.	170
14	Круши	Кг.	210
15	Нектарина	Кг.	170
16	Тиква	Кг.	1000
17	Картофи-/изисквания за опаковка, етикет/	Кг.	1500
18	Лук сух	Кг.	850
19	Зеле	Кг.	600
20	Моркови	Кг.	880
21	Домати	Кг.	880
22	Краставици	Кг.	2060
23	Тиквички	Кг.	500
24	Спанак /лапад/	Кг.	42
25	Пипер червен	Кг.	250
26	Пипер зелен	Кг.	250
27	Маруля	Кг.	100
28	Салатно цвекло	Кг.	100
29	Репички	Кг.	20
30	Праз лук	Кг.	500
31	Авокадо	Кг.	100

Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява количествата, според необходимостта на обслужваните обекти, както и да не заяви целия асортимент, според конкретните (специфични) нужди и съгласно изискванията на наредбите.

2. Срок на договора, място на доставка, време за доставка-заявка и транспорт:

2.1Срок: 12 месеца.

2.2Място на доставка: ДГ №15 „Слънце“, гр.Хасково, ж.к. „Орфей“

2.3. Време за доставка: два и/или три пъти месечно.

Доставките на СТОКИТЕ се извършват след писмена заявка от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, предоставяна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ всеки първи, трети и/или пети понеделник до 17 часа за следващата седмица чрез оторизирано лице. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Оторизираното лице може да прави промени в заявката в зависимост от реалните потребности не по-късно от 24 (двадесет и четири) часа преди доставката, като писмено уведоми за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането ѝ.

Доставките на Продуктите ще се извършват периодично, както следва: 2 или 3 пъти месечно (в дните понеделник и вторник). Доставките ще се извършват в рамките на работното време от 9 до 14 часа.

2.4. Транспорт: Изпълнителят осигурява зареждането на ДГ №15 „Слънце“ със собствен специализиран транспорт, със съответните санитарно-хигиенни разрешителни, издадени от компетентните органи (РЗИ).

При транспортирането на храните да се спазват изискванията на приложение II, глава IV на [Регламент \(ЕО\) № 852/2004](#) на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, [раздел IV на Наредба № 5 от 2006 г. за хигиената на храните](#) (ДВ, бр. 55 от 2006 г.).

3. Изисквания на Възложителя:

3.1. Храните доставяни, ДГ №15 „Слънце“:

- трябва да удовлетворяват необходимостите от сутрешна закуска, подкрепителна закуска за децата, обяд, следобедна закуска ;
- трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентиращи в европейското и националното законодателство.

3.2. Храните в ДГ №15 „Слънце“ да се доставят от обекти, регистрирани по [чл. 12 от Закона за храните](#).

3.3. Всяка партида храни да се придружава от документ, удостоверяващ партида и произхода на храната .

3.4. При транспортирането на храните се спазват изискванията на приложение II, глава IV на [Регламент \(ЕО\) № 852/2004](#) на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, [раздел IV на Наредба № 5 от 2006 г. за хигиената на храните](#) (ДВ, бр. 55 от 2006 г.).

3.5. Предварително опакованите храни, доставяни в групите на ДГ №21 „Вихрогонче“, да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики.

3.6. Пакетираните храни, доставяни в групите трябва да са етикетирани и маркирани съгласно [Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните](#).

4. Специфични изисквания към ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ, които се доставят в ДГ №15 „Слънце“

4.1. Качество на продуктите Плодовете и зеленчуците трябва да бъдат:

- цели;
- здрави;
- не се допускат загнили или развалени плодове и зеленчуци, негодни за консумация;
- чисти, практически без видими странични примеси;
- свежи на външен вид;
- практически без вредители;
- практически без повреди, причинени от вредители;
- без повишена повърхностна влажност;
- без чужд мирис и/или вкус.

Развитието и състоянието на плодовете и зеленчуците трябва да бъдат такива, че те да могат:

- да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване;
- да се доставят на местоназначението в добро състояние.

4.2. Доставяните зеленчуци трябва да бъдат :

- с добро общо качество
- домати - без повишена повърхностна влажност;
- зрял кромид лук - сухи луковици без повишена повърхностна влажност;
- картофи – изисква се опаковка и етикет, Картофите трябва да са цели, здрави, чисти без земя и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик. Картофите да са чисти; твърди; без прораствания (прорастванията не трябва да бъдат по-дълги от 3 мм); без външни или вътрешни дефекти, които се отразяват на общия външен вид на продукта, качеството и съхраняемостта, като: пукнатини (включително пукнатини, дължащи се на растежа), разрези, следи от наеждания, набивания или грапавини, които не са по-дълбоки от 3,5 мм; зелено оцветяване (не се счита за дефект бледо-зелено оцветяване, което не обхваща повече от една осма част от повърхността и може да се премахне при нормално обелване на картофите); петна от ръжда, куха или черна сърцевина и други вътрешни дефекти; кафяви петна, възникващи под въздействие на топлината; повърхностна обща картофена краста (петната от картофената краста не трябва да покриват повече от една четвърт от повърхността на клубена); повреди, причинени от измръзване;
- краставици - твърди (със запазен тургор); без горчив привкус;
- моркови - практически без излишна почва и замърсявания, ако не са измити или са измити и покрити с чист торф; твърди; без признаци на дървесинна структура; без признаци на прораствания; без разклонения и вторични кореноплодни;
- пиперки червени и зелени- добре развити; без повреди, причинени от измръзвания; без незаздравели наранявания; с плодна дръжка; без повишена повърхностна влажност;
- тиквички - без кухини; без напуквания; достатъчно развити, но без презрели семена;
- зеле - без напукване или цъфтеж; без набивания и повреди; чисто; без повреди от измръзване;
- спанак /лапад/, маруля, праз лук – с добре развита листна маса, без плевели и вредители, без осезаема степен на загиване
- Кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, салатно цвекло, репички и др.), 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.)
- Фасулът (зелен), трябва да бъде клас "Екстра" или клас "I".

4.3. Доставяните плодове трябва да бъдат :

- без набивания и/или големи зараснали прорези;
- без признаци на вътрешни сбръчквания; без повреди, причинени от ниски температури или измръзвания;
- не разцепени;
- твърди и достатъчно узрели;
- цветът и вкусът на плодното месо трябва да свидетелстват за задоволителна степен на зрялост;
- ябълките са целогодишен плод-да бъде в зрялост, без наранявания, без видима развала
- грозде, праскови, кайсии, череша, сини сливи, диня, пъпеша, дюля, круши, нектарини, ягоди, тиква са сезонни плодове които да са в добра зрялост, без наранявания, без смачквания и развала
- цитрусовите плодове-банани, портокали, мандарини, лимони са сезонни плодове които да са в добра зрялост, без наранявания, без смачквания и развала, без изкуствени оцветявания на обвивката
- Пресните плодове и зеленчуци, които се доставят в групите на ДГ №21 „Вихрогонче“, трябва да отговарят на 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](#).

5. Осъществяване на доставката

Доставката на хранителните продукти до ДГ №15 „Слънце“ трябва да се извършва със транспортни средства, които следва да отговарят на санитарно-хигиенните изисквания и да имат валидни разрешителни за транспорт на хранителни продукти.

6. Складови бази

Складовите бази на Изпълнителя трябва да имат валидни разрешителни от специализираните санитарно-хигиенни институции (РЗИ)

7. Подписване на двустранни протоколи за доставките

Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) от

Страните или техни упълномощени представители, след проверка за съответствието на доставката с изискванията на настоящия Договор и съответствието на Продуктите с Техническото и Ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка.

8. Проверка чрез претегляне на доставяните хранителни продукти. Несъответствие и Замяна или Връщане на некачествен продукт.

Изпълнителят дава възможност за претегляне на доставените хранителните продукти в групата, като претегленото е в присъствието на оторизирано за това лице и действителното количество на всеки от продуктите съответства на отразеното в протоколите по т. 7.

При несъответствие в количеството или некачествен продукт грешките се отстраняват от Изпълнителя в период на 2 работни дни. При Връщане на некачествен продукт количеството се премахва от стоковият протокол и не се фактурира.

9. Фактура от Изпълнителя и Плащане от Възложителя

Заплащането на всяка доставка се извършва на база на документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ), подписан от оправомощени представители на Страните и съдържащ видовете, количеството, партидните номера на доставените Продукти, тяхната единична и обща цена, както и срещу издадена фактура, съдържаща данни за доставката, както и всички необходими законови реквизити.

Заплащането се извършва в български лева по банков път в срок 30 (тридесет) дни от датата на подписване на документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) и от издаване на фактурата.

10. При изпълнение на поръчката Изпълнителят трябва да спазва изискванията на следните нормативни документи :

- (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 за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- (v) 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.;
- (vi) 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.;
- (vii) 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.;
- (viii) Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- (ix) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- (x) 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.
- (xi) Закон за здравето
- (xii) Закон за ветеринарномедицинската дейност;

Възложителят и Изпълнителят следят спазването и на нови Закони и Наредби обнародвани в ДВ касаещи Детско хранене.

лъскава, без отделяне от средината, без механични замърсявания. Цвят - червено - кафяв по изпъкналите части и жълтеникав в гънките между отделните ивици, без прегаряния или избледняване. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет съдържащ данните, изискващи се съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

Хляб бял, съгласно ТД на производителя. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове (съгласно изискванията на Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаса предназначени за контакт с храни - ДВ. бр. 13 от 23 Януари 2008 г.). Форма - овално - продълговата, без деформации. Повърхност - равна, без видими механични замърсявания, без следи от бучки, от неизмесени части от брашно, сол и мая. Изпичане - добро, средина - равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането. Шупливост - равномерна. Допускат се по-големи шупли на отделни места. Еластичност на третия час от изпичането, след леко натискане с ръка възстановява първоначалната си форма. Вкус и мирис - приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис. Хрускане - при сдъвкване не се усеща хрускаме между зъбите от механични примеси.

Хляб типов, съгласно ТД на производителя. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликове (съгласно изискванията на Наредба № 2 за материалите и предметите от пластмаса предназначени за контакт с храни - ДВ. бр. 13 от 2008 г.). Форма - овално - продълговата, без деформации. Повърхност - равна, без видими механични замърсявания. Състояние на средината - добро, без следи от бучки, от неизмесени части от брашно, сол и мая. Изпичане - добро, средина - равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането. Шупливост - равномерна. Допускат се по-големи шупли на отделни места. Еластичност на третия час от изпичането, след леко натискане с ръка да се възстановява първоначалната си форма. Вкус и мирис - приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис. Хрускане - при сдъвкване не се усеща хрускане между зъбите от механични примеси.

Кифла с мармалад, съгласно ТД на производителя. Външен вид - форма и размери - добре оформена, вита, права или полукръгла. Горна повърхност гладка, гланцирана, добре изпечена. Не се допуска прегаряне. Долна повърхност добре изпечена, лесно отделяне, на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания. Цвят - тъмночервено или кафяв. Състояние на средината - нормално развита без клисавост, добре изпечена, да не е влажна и да не лепне при пипане. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Пълнеж - мармалад. Чужди примеси - не се допускат. Гранливост - не се допускат. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет, съдържащ данните, изискващи се, съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

Кифла козуначена, съгласно ТД на производителя. Външен вид - форма и размери - добре оформена, вита, права или полукръгла. Горна повърхност гладка, гланцирана, добре изпечена. Не се допуска прегаряне. Долна повърхност добре изпечена, лесно отделяне, на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания. Цвят - тъмночервено - кафяв. Състояние на средината - нормално развита без клисавост, добре изпечена, да не е влажна и да не лепне при пипане. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет, съдържащ данните, изискващи се, съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

Питка със сирене, съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, кръгла горна повърхност - неравномерна, добре изпечена, не се допуска прегаряне, долна повърхност - добре изпечена, лесно отделяне на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания. Цвят - златисточервен, равномерен или преливащ се. Напречен разрез - при напречен разрез да се виждат пластове от еднакво дебели кори, между които има равномерно разпределен **пълнеж** от **сирене**. Не се допускат тестени напластявания. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси - не се допускат. Гранливост не се допуска. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет, съдържащ

данните, изискващи се, съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

Баничка със сирене, съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, триъгълна или правоъгълна горна повърхност неравномерна, добре изпечена, оформена от прегънатите тестени кори. Не се допуска прегаряне. Долна повърхност - добре изпечена, лесно отделяне на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания.

Мъфин, солен - съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, кръгла горна повърхност - неравномерна, добре изпечена, не се допуска прегаряне, долна повърхност - добре изпечена, лесно отделяне на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания. Цвят - златисточервен, равномерен или преливащ се. Напречен разрез - при напречен разрез да не се допускат тестени напластявания. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси - не се допускат. Гранливост не се допуска. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет, съдържащ данните, изискващи се, съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

Мъфин, сладък - съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, кръгла горна повърхност - неравномерна, добре изпечена, не се допуска прегаряне, долна повърхност - добре изпечена, лесно отделяне на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания. Цвят - златисточервен, равномерен или преливащ се. Напречен разрез - при напречен разрез да не се допускат тестени напластявания. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси - не се допускат. Гранливост не се допуска. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет, съдържащ данните, изискващи се, съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

Тутманик - /, съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, кръгла горна повърхност - неравномерна, добре изпечена, не се допуска прегаряне, долна повърхност - добре изпечена, лесно отделяне на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания. Цвят - златисточервен, равномерен или преливащ се. Напречен разрез - при напречен разрез да се виждат пластове от еднакво дебели кори, между които има равномерно разпределен **пълнеж** от **сирене**. Не се допускат тестени напластявания. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси - не се допускат. Гранливост не се допуска. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет, съдържащ данните, изискващи се, съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

Меденка - съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, кръгла горна повърхност - неравномерна, добре изпечена, не се допуска прегаряне, долна повърхност - добре изпечена, лесно отделяне на всяка отделна бройка, без прегаряне, замърсяване и полепвания. Цвят - златисточервен, равномерен или преливащ се. Напречен разрез - при напречен разрез да не се допускат тестени напластявания. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси - не се допускат. Гранливост не се допуска. Да са опаковани в термосвиваемо фолио и се подреждат в пластмасови каси по БДС - 10454-77. Да бъдат маркирани с етикет, съдържащ данните, изискващи се, съгласно Наредбата за изискванията при етикетирането и представянето на храните (ДВ. бр. 102 от 12 Декември 2014 г.).

