



ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

КЪМ

ДОКУМЕНТАЦИЯ ЗА УЧАСТИЕ

ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хляб и хлебни изделия за нуждите на специализираните институции и социалните услуги в общността и детските заведения на територията на община Свищов за 2019/2020 година” със следните обособени позиции:

Обособена позиция №1: „Доставка на хляб и хлебни изделия за нуждите на специализираните институции и социалните услуги в общността на територията на община Свищов”;

Обособена позиция №2: „Доставка на хляб за нуждите на детските заведения на територията на община Свищов”.

I. Описание на предмета на обществената поръчка:

Доставка на хляб и хлебни изделия за нуждите на специализираните институции и социалните услуги в общността и детските заведения на територията на община Свищов за 2019/2020 година.

Доставените видове хляб и хлебни изделия да са произведени в деня на доставката. Отделните доставки ще се изпълняват в зависимост от конкретната необходимост след периодични съгласувани заявки за конкретни асортименти и количества. Задължително се спазват сроковете за доставка след заявка за всяка обособена позиция.

Количествата по всяка обособена позиция са посочени в документацията за участие в обществената поръчка. Посочените количества са прогнозни и в зависимост от нуждите на специализираните институции, социалните услуги в общността и детските заведения, но в рамките на бюджетните средства, с които разполагат за съответната бюджетна година.

Срок за доставка за всички обособени позиции: ежедневно до 07:00 часа, след подаване на заявка за необходимите количества.

Всяка изпълнена доставка се заплаща след двустранно оформяне на първични документи, доказващи качеството и количеството на стоките – протокол за извършената и приета доставка, придружен с документ за качество и фактура за доставените стоки.

1. Прогнозни количества за период от 12 месеца и изисквания за качество за обособена позиция №1: „Доставка на хляб и хлебни изделия за нуждите на специализираните институции и социалните услуги в общността на територията на община Свищов”.

№	Наименование	Изисквания за качество	Мярка	Кол-во
1	2	3	4	5
ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ				
1	Геврек Солунски 100 гр.	Произведен от обикновено тесто, с брашно от тип 500, сол, слънчогледово масло. Всеки геврек да е индивидуално опакован и етикетирен съгл. Наредбата за	бр.	2875

		етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружават от сертификат за качество.		
2	Милинка 150 гр.	Произведена от брашно тип 500, мая, сол, слънчогледово масло, краве масло, бяло саламурено сирене, яйца, с кръгла форма, на сектори. Всяка милинка да е индивидуално опакована и етикетирана съгл. Наредбата за етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружават от сертификат за качество. Тегло 150 гр.	бр.	4250
3	Питка кебапче 120 гр.	Произведен от обикновено тесто, с брашно от тип 500, сол, слънчогледово масло. Повърхност гладка, с тънка, добре изпечена кора.	бр.	1350
4	Кифла със шоколад 150 гр.	Произведена от обикновено тесто, с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и шоколад. Всяка кифла да е индивидуално опакована и етикетирана съгл. Наредбата за етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	2250
5	Поничка 150 гр.	Произведена от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар прясно краве мляко, краве масло, слънчогледово олио, яйца и мармалад. Всяка поничка да е индивидуално опакована и етикетирана съгл. Наредбата за етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	1250
6	Козунак 0.5 кг.	Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, краве масло, слънчогледово олио, яйца и есенция. Всеки козунак да е индивидуално опакована и етикетиран съгл. Наредбата за етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	1015
7	Баничка със сирене 150 гр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно тип 500, сол, слънчогледово масло, краве сирене. Всяка баница да е опакована в отделни опаковки. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	3450
8	Еклери 120 гр.	Произведени от парено тесто, шоколадова глазура и крем. Да бъдат с правилни форми, свеж вид и приятен аромат, с ненарушена цялост, придружени със сертификат за качество по БДС, ТС и ОН. В табли или сладкарски тави според заявката.	бр.	3750
9	Пасти сочни 100 гр.	Произведена от пандишпаново тесто, сметанов пълнеж и шоколадова глазура, да бъдат с правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество.	бр.	3875
10	Вита баница 0.5 кг.	Произведена от тънко, разточени тестени листа, от брашно пшенично тип 500, сол, масло слънчогледово, сирене краве бяло саламурено. Тегло 500 гр/бр. Всяка баница да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче.	бр.	975
11	Баница Витоша 150 гр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно тип 500, сол, слънчогледово масло, краве сирене. Всяка баница да е опакована в отделни	бр.	2575

		опаковки. Да се придружават от сертификат за качество.		
12	Шопска закуска 150 гр.	Произведена от обикновено тесто с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар, сирене и подправки. Всяка закуска да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	3250
13	Кифла със сирене 150 гр.	Произведена от обикновено тесто с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и сирене. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	4750
14	Кифла захарна 150 гр.	Произведена от обикновено тесто с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	3750
15	Кифла с мармалад 150 гр.	Произведена от обикновено тесто с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и мармалад. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	2250
16	Кифла козуначна 150 гр.	Произведена от козуначно тесто с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънч. масло, захар. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	1550
17	Сиренка 150 гр.	Произведена от банично тесто с растителна мазнина, пълнеж от бяло саламурено сирене. Всяка кифла да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	2950
18	Баклава 100 гр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно тип 500, сол, слънчогледово масло, смлени орехи, захар. Да е опакована в отделни опаковки. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	2750
19	Соленка 100 гр.	Правоъгълна форма. Произведена от брашно тип 500, мая, сол, слънчогледово масло, краве сирене, яйца. Да е опакована в отделни опаковки. Да се придружават от сертификат за качество.	бр.	2250
20	Каламари	В правилни форми, свеж вид и приятен аромат, придружени със сертификат за качество с обозначаване на ТД на производителя.	кг.	250
21	Козуначно руло 0,420 кг.	Произведен от козуначно тесто с брашно тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, слънчогледово масло, яйца, есенция и мармалад. Тегло 420 гр./бр., поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.	бр.	30
ХЛЯБ				
22	Хляб "Добруджа" 0.6 кг., нарязан, опакован.	Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликче; форма – продълговата, без странични издутини и деформации; повърхност - гладка, без механични замърсявания; изпичане – добро, среда – 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 възстановява първоначалната си форма;	бр.	92000

		вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъкване - да не се усеща, дебелина на кората – горна до 2 мм и долна до 2,5 мм, брашно тип 700. Тегло на франзелата 600-630 гр./бр. <u>Всеки хляб да е индивидуално опакован и етикетиран съгл. Наредбата за етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружава от сертификат за качество.</u>		
23	Хляб "Типов" 0.5 кг., нарязан, опакован	Нарязан - от брашно тип 1150. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората – горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. Тегло на франзелата 500-530 гр./бр. <u>Всеки хляб да е индивидуално опакован и етикетиран съгл. Наредбата за етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружава от сертификат за качество.</u>	бр.	15200
24	Хляб "Добруджа" 0.5 кг., нарязан, опакован - по Утвърден стандарт №03/2011 год. или еквивалент	Нарязан - от брашно пшенично „Добруджа“. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина, дебелина на кората – горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. <u>Всеки хляб да е индивидуално опакован и етикетиран съгл. Наредбата за етикетирането и представянето на храните от 13.12.2014 г. Да се придружава от сертификат за качество.</u>	бр.	1000

2. Прогнозни количества за период от 12 месеца и изисквания за качество за Обособена позиция №2: „Доставка на хляб за нуждите на детските заведения на територията на община Свищов“.

№	Наименование	Описание	Мярка	Кол-во
1	2	3	4	5
1	“Бял” хляб 0,650 кг., нарязан, индивидуално опакован, етикетиран	По утвърден стандарт на МЗХ – БАБХ 02/2011 год. или еквивалент, брашно пшенично „бяло“, форма - овално – продълговата, без деформации; повърхност – равна без грапавини и видими механични замърсявания; добре изпечен с нелепнеща кора с цвят златисто жълт до златисто кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината – добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая, добро изпичане, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост – равномерна, допускат се по – големи шупли на отделни места; вкус и мирис – приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; без механични примеси; нарязан на филии и поставен в опаковка.	бр.	13 000
2	“Тъмен” хляб пълнозърнест 0,500 кг., нарязан, индивидуално опакован, етикетиран	Пълнозърнесто брашно тип 1850, Форма - овално – продълговата, без деформации; повърхност – равна без грапавини и видими механични замърсявания; добре изпечен с нелепнеща кора с цвят кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината – добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая, добро изпичане, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост – равномерна,	бр.	3 900

		допускат се по – големи шупли на отделни места; вкус и мирис – приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; без механични примеси; без оцветители, нарязан на филии и поставен в опаковка.		
3	“Добруджа” хляб 0,650 кг., нарязан, индивидуално опакован, етикетиран	По утвърден стандарт на МЗХ – БАБХ 03/2011 год. или еквивалент, брашно пшенично “Добруджа”, форма - овално – продълговата, без деформации; повърхност – равна без грапавини и видими механични замърсявания; добре изпечен с нелепнеща кора с цвят златисто жълт до златисто кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината – добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая, добро изпичане, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост – равномерна, допускат се по – големи шупли на отделни места; вкус и мирис – приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; без механични примеси; нарязан на филии и поставен в опаковка.	бр.	3 100
4	“Тъмен” хляб типов 0,500 кг., нарязан, индивидуално опакован, етикетиран	По утвърден стандарт на МЗХ – БАБХ 04/2011 год. или еквивалент; брашно типово, повърхност – равна без грапавини и видими механични замърсявания; Форма - овално –продълговата, без деформации; добре изпечен с нелепнеща кора с цвят кафяв, равномерен без прегаряния и избледняване; състояние на средината – добро измесване, без следи от бучки от неизмесени части от брашно, сол и мая, добро изпичане, да не лепне и да не е влажна на пипане; шупливост – равномерна, допускат се по – големи шупли на отделни места; вкус и мирис – приятни, свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; без механични примеси; нарязан на филии и поставен в опаковка.	бр.	2 500

Възложителят не се ангажира да изчерпи всички прогнозни количества през периода на действие на договора. При необходимост количествата от един артикул могат да се завишат, но без да се променя единичната цена на артикула.

Единичните цени, посочени в Ценовото предложение за съответните артикули не се променят през периода на действие на договора, освен при по – благоприятни цени, посочени от изпълнителя.

II. Основни изисквания, свързани с изпълнението на поръчката:

1. Доставените хляб и хлебни изделия да са с изисквания грамаж, в срок на годност, отбелязан върху всяка отделна опаковка и произведени в деня на доставката. Да са етикетираны и опаковани по надлежния ред и да се придружават със сертификат за съответствие (годност).

2. По време на изпълнение на доставката Изпълнителят в длъжен да спазва всички нормативни актове, касаещи разносната търговия с хранителни продукти франко обектите на Възложителя, да извършва добросъвестно и качествено възложените му доставки.

3. Качеството на доставените видове и количества хляб да отговарят на действащите стандарти, съгласно изискванията на Закона за храните, Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храни, Наредбата за опаковките и отпадъците, Наредба №6/10.08.2011 г. на МЗ за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детските заведения, Наредба №9/16.09.2011 г. на МЗХ за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, Наредба №5/25.05.2006 г. за хигиена на храните.

4. Доставените некачествени, неотговарящи на действащите стандарти количества хляб и хлебни изделия, както и тези с нарушена цялост на опаковката и непълно етиктирани, установени от Възложителя, няма да бъдат заплащани и следва да бъдат заменени от Изпълнителя в рамките на сроковете за подмяна.

5. Да извършва транспортирането на хранителните продукти за своя сметка и с транспортни средства, които отговарят на всички изисквания (нормативни, санитарно-хигиенни, технически, технологични, изисквания за съхранение и други) за превоз на хранителни продукти от съответния вид, за които има издадено съответното удостоверение за регистрация на транспортно средство (ако е приложимо).

6. Участника да разполага с обект за производство на хляб или търговия с храни от неживотиски произход, който да притежава валидно Удостоверение за регистрация от БАБХ.

III. Изисквания към опаковката:

1. Опаковките на доставяните хляб и хлебни изделия не трябва да създават условия за замърсяване или за преминаването на опасни за здравето вещества.

2. При доставката опаковката да бъде с ненарушена цялост.

3. Доставените хляб и хлебни изделия трябва да са етиктирани на български език.

4. Не се допускат обозначения на етикета, които да заблуждават потребителя по отношение на вложените продукти, тяхното естество, произход, идентичност, свойства, състав, трайност, начин на производство и употреба.

5. Доставяните хляб и хлебни изделия да бъдат с изисквания грамаж и опаковка, посочени в образеца на ценовото предложение.

6. Етиктирането трябва да е извършено съгласно Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните.

IV. Изисквания на Възложителя за Обособена позиция №1 и №2:

1. Посочените в Ценовите предложения по обособените позиции видове хляб по УС „България“ да се произвеждат от съответния тип брашно като се влагат:

- мая за хляб не подлагана на генетични модификации;
- вода питейна, съгласно изискванията на нормативната уредба;
- сол готварска, йодирана, съгласно изискванията на нормативната уредба;
- технологични добавки – при технологична необходимост – E300, E260, E471 или E472.

2. Опаковките на хляба и хлебните изделия да са здрави и маркирани с етиктирани съгласно Наредбата за изискванията при етиктирането и представянето на храни в сила от 13.12.2014 г., с етикет на български език, който съдържа информация за: фирмата производител, адрес на производителя, телефон за връзка с производителя, наименование на асортимента, нетно тегло, дата на производство, срок на годност, трайност, партиден номер, съставките на стоката и тяхното съдържание.

3. Хлябът да се нарежда в пластмасови касети отговарящи на Наредба №1 за материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни.

4. Транспортирането да се извършва съгласно Наредба №5 за хигиената на храните на МЗ.

5. Производителят на хляба по УС „България“ следва да е включен в списъка на одобрените предприятия за производство на продукти по УС „България“ на МЗХ – БАБХ.

6. Място на извършване на доставките:

За обособена позиция №1:

- Домашен социален патронаж – гр. Свищов, ул. „33-ти Свищовски полк“ № 67;
- Дневен център за деца с увреждания – гр. Свищов, ул. „33-ти Свищовски полк“ № 67;
- ДСХ „Мария Луиза“ – гр. Свищов, местност „Паметниците“;
- ЦНСТПЛД – 1 и 2 – община Свищов, с. Овча могила, ул. „Ал. Константинов“ №1.

За обособена позиция №2 – Детските заведения на територията на община Свищов – ДГ „Васил Левски“ с изнесена група на ул. „Плевенско шосе“ № 5, ДГ „Калина Малина“ с изнесени групи в с. Вардим и с.

Б. Сливово и гр. Свищов – ул. „Цар Борис“ №36, ДГ „Радост“, ДГ „Чипolino“, ДГ „Слънчо“, ДГ „Радост“ с. Царевец с изнесени групи в с. Хаджи Димитрово, с. Козловец и с.Алеково, ДГ „Зорница“ с. Ореш с групи в с. Морава, с. Овча могила, с. Драгомирово и Млечна кухня – гр. Свищов.

~~Изготвяне~~
Заличено на основание чл. 2
от ЗЗЛД