

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

за изпълнение на обществена поръчка с предмет:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на детските ясли на територията на район „Източен“

Обособена позиция № 5 „Месо и месни хранителни продукти, риба и яйца“

1. Предмет:

1.1. Дейностите, предмет на поръчката, включват периодични доставки месо и месни хранителни продукти, яйца и риба (продуктите).

1.2. Доставките се извършват периодично един път седмично (в сряда) до 10:00 часа, като при необходимост страните могат да уговорят друго време, както и извършване на извънредни доставки. Заявките се подават предходната седмица в четвъртък.

Регулярните доставки не изключват възможността за извънредни такива, когато това се налага по обективни причини. Извънредни заявки се подават към изпълнителя до 10:00 часа на текущия ден. Срокт за изпълнение на извънредните заявки е до 2 часа от подаването на заявка.

1.3. Мястото на изпълнение на всяка заявена доставка е гр. Пловдив

НАИМЕНОВАНИЕ	РАЙОН	АДРЕС	ТЕЛЕФОН
Детска ясла № 33 „Послушко“	Източен	Ул. „Вратцата“ № 24	тел. 032/682 384; 0897 97 91 73
Детска ясла № 19 „Веселушка“	Източен	Бул. „Източен“ № 18	тел. 032/62 89 68; 0876 994 776

2. Общи изисквания за качество:

2.1. Продуктите трябва да са произведени, съхранявани и да отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани от действащите нормативни изисквания.

2.2. Продуктите следва да не са съставени или произведени от генетично модифицирани организми и да не са обработени с йонизиращи лъчения; да са без остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

2.3. Продуктите следва да са с ниско съдържание на мазнини, сол и захар; да не съдържат други мазнини, освен краве масло, слънчогледово масло и зехтин; да са без оцветители и без съдържание на хидрогенирани растителни мазнини и мазнини, за които не е посочен видът на преработката им.

2.4. Месото от свине, едри и дребни преживни животни трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г., или да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара.

2.5. Месните продукти трябва да са произведени по утвърдени стандарти, а когато няма утвърден стандарт – по технологична документация; шунката и филето следва да са без съдържание на механично отделено месо и формовано месо, съгласно Регламент (ЕС)

№ 1169/2011, с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20.12.2006 г. относно хранителни и здравни претенции за храните (обн., специално българско издание: глава 15, том 18).

2.6. Месото от птици трябва да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004;

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

2.8. Рибата и рибните продукти трябва да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на Приложение III, раздел VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004; рибата да се предлага без кожа и кости, филетирана или нарязана на парчета.

2.9. Яйцата трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Регламент (ЕС) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ L 163, 24.6.2008 г.) и на Приложение III, раздел X на Регламент (ЕО) № 853/2004.

2.10. Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °C до +18 °C). 2.7. Продуктите следва да са опаковани и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните, Приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г. Информацията на етикета се представя на български език. Да се доставят в опаковки с ненарушена цялост, които не създават условия за замърсяване на стоките или за преминаването на опасни за здравето вещества

2.11. При всяка доставка продуктите следва да са придружени със сертификат и/или друг еквивалентен документ, доказващ произход, качество, срок на годност и условията за съхранение на продуктите.

2.12. Доставяните хранителни продукти следва да бъдат в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране, не по-малко от 70 процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

2.13. Продуктите следва да бъдат доставяни в опаковки с ненарушена цялост, които не създават условия за замърсяването им или преминаването на опасни за здравето вещества.

2.14. Доставката на продуктите следва да се извършва с транспорт, който отговаря на всички нормативни изисквания за доставка на такива продукти. Да се доставят от обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.

3. Спецификации и прогнозни количества:

№	Продукт	Минимални изисквания за качество	мерн. ед.	Количество за 24 м.
1	Пиле	Замразено, цяло, от здрави птици в одобрени предприятия, съответстващи на европейски регламенти, над 1,3кг	кг.	1260
2	Телешки шол	Замразен, без видими тлъстини, сухожилия и кости, отговарящ на съответните европейски регламенти, разфасован	кг.	2200

3	Свински бут без кост	Замразен, без видими тлъстини и сухожилия, отговарящ на съответните европейски регламенти, разфасован	кг.	400
4	Филе от риба скумрия	Отговарящо на съответните специфични европейски регламенти, замразено, 0,150-0,200 кг/бр.	кг.	400
5	Филе от хек/бяла риба	Отговаряща на съответните специфични европейски регламенти, замразено, без кожа, без кости, 0,100-0,150кг./бр.	кг.	400
6	Рибно филе - сьомга	Единични филета, без кожа и кости, без глазура, замразена	кг.	1900
7	Кокоши яйца	Клас „А“, тегловна категория „L“ Яйцата да бъдат “пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето, маркирани съгласно Наредба № 1/09.01.2008 г.	брой	38000
8	Засешко месо	Замразено, цял заек, без кожа, добито от здрави зайци в одобрени предприятия, съответстващи на европейски регламенти.	кг	1900
9	Пуешко месо	Месо, замразено, без кожа, добито от здрави птици в одобрени предприятия, съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) №853/2004, да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) №543/2008 на Комисията от 16.06.2008г., 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, 17.6.2008г.).	кг	2200
10	Агнешко месо	Замразено, без видими тлъстини и сухожилия, отговарящо на съответните европейски регламенти, разфасован	кг	500

Посочените количества на стоките са прогнозни и възложителят си запазва правото да не заяви в пълен обем дадено количество стока, както и да заявява доставки в количество, по-голямо от прогнозното, до достигане на прогнозната стойност на договора, която е лимитна.

4. Актуализация на цените.

4.1. Оферираните цени подлежат на еднократна актуализация след изтичане на първите 12 месеца от срока на договора, съгласно условията на проекта на договор.

4.2. Актуализацията на цените ще се извършва на база актуален бюлетин на „САПИ“ ЕООД (за цените на стоките по договора, за област Пловдив), осигурен от и за сметка на изпълнителя. Актуализациите на цените се извършват при следните условия:

А. В срок до 10 дни след подписване на договора, изпълнителят следва да осигури за своя сметка и да предостави на възложителя актуален бюлетин за цените на едро за област Пловдив, издаден от „САПИ“ ЕООД, за всички видове продукти, предмет на договора, който да послужи за изчисляване на коефициент К, който се определя като съотношение между единичната цена на всеки продукт, предложена от изпълнителя в ценовото предложение, и средната цена на едро за град Пловдив съгласно справката САПИ.

Коефициентът К се изчислява по формулата:

$$K = (\text{Ц-предлагана} / \text{Ц-Сапи}) * 100,$$

където:

- "Ц-предлагана" е цената, оферирана за даден продукт в ценовото предложение на изпълнителя;

- "Ц-Сапи" е цената на същия продукт съгласно представения бюлетин на „САПИ” ЕООД.

Изчисленият коефициент К служи за коригиране на цените при актуализации и не може да бъде променян за срока на договора.

Б. 10 дни преди изтичане на дванадесетия месец на договора изпълнителят следва да осигури за своя сметка и да предостави на възложителя актуален бюлетин за цените на едро за област Пловдив, издаден от „САПИ” ЕООД, за всички видове продукти, предмет на договора, който да послужи за изчисляване на актуалните цени по следната формула:

$$\text{Ц-продукт} = (\text{Ц-Сапи} * K) / 100, \text{ където:}$$

- "Ц-продукт" е актуализираната цена на продукта за следващите 12 месеца;

- "Ц-сапи" е цената на същия продукт съгласно представения бюлетин на „САПИ” ЕООД;

- К е изчисленият коефициент.

Получените единични цени ще се закръглят да втори знак след десетичната запетая (само за яйцата е допустимо до третия) и включват всички разходи на изпълнителя за доставка на продуктите, включително, но не само – стойността на продуктите, транспортни разходи, застраховки, данъци, такси и други.

Актуализираните цени влизат в сила от 1-вия ден на втората година на договора и са в сила до крайния срок на договора.

За актуален се счита бюлетин на „САПИ” ЕООД, издаден през седмицата, през която се представя на възложителя, или през предходната седмица.