

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ
За доставка на „Хляб и хлебни изделия”

1. Описание на предмета

Доставка на хляб и хлебни изделия по видове и количества посочени в настоящата спецификация за нуждите на бюджетните звена на територията на община Белоградчик по предварителна заявка от Възложителя.

2. Видове и количества

Обществената поръчка включва доставка на следните видове хляб и хлебни изделия

| Артикул | Мярка | Прогнозно количество |
|---|-------|----------------------|
| Хляб бял - (рязан) - 0,500 кг. | бр. | 28 500.00 |
| Хляб пълнозърнест (рязан) - 0,500 кг. | бр. | 29 150.00 |
| Хлебче - 0,200 кг. | бр. | 150.00 |
| Хлебче - 0,300 кг. | бр. | 35 000.00 |
| Тесто - 1,000 кг. | бр. | 30.00 |
| Козунак - 0,500 кг | бр. | 325.00 |
| Баничка със сирене -0,120 кг. | бр. | 1 400.00 |
| Вита баничка - 0,160 кг. | бр. | 2 450.00 |
| Кифла с локум - 0,130 кг. | бр. | 5 480.00 |
| Кифла с мармалад - 0,130 кг. | бр. | 5 880.00 |
| Милинка - 0,120 кг. | бр. | 2 290.00 |
| Питка със сирене - 0,160 кг. | бр. | 1 700.00 |
| Питка с кайма- 0,160 кг. | бр. | 290.00 |
| Кремвиршка - 0,160 кг. | бр. | 1180.00 |
| Тутманик - 0,160 кг. | бр. | 1060.00 |
| Здравословна закуска - диабетична - 0,100 кг. | бр. | 420.00 |

Количествата на посочените видове хранителни продукти в настоящия раздел са прогнозни, приблизително необходими за **едногодишен** период и са съобразени с максималния разполагаем финансов ресурс на Община Белоградчик за изпълнението на настоящата обществена поръчка.

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 на всяка структура, както и съгласно изискванията на наредбите.

3. Изисквания към посочените видове хляб и хлебни изделия, съгласно утвърдените стандарти:

Козунак без оцветители, съгласно ТД на производителя. Външен вид и форма - правилна, кръгла или продълговата, плетена от 2,3 или 4 тестени ивици, недеформирана и без изкривявания. Повърхност –вълнообразна със силно и правилно очертани гънки от плетката, а отделните тестени ивици без слепвания отстрани, поръсени или не със захар-кристал. За фруктовите козунаци на отделни места по повърхността има стафиди. Кора -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 хрускане между зъбите от механични примеси.

Хляб пълнозърнест , 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.

Тесто, съгласно ТД на производителя. Външен вид - неправилна, овална, форма гладка. Цвят - кремав със сив оттенък. Консистенция - мека, характерна за добре омесено тесто. Вкус - приятен, характерен за състава, без страничен привкус. Тестото да е опаковано в 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.).

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 с локум, 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 – **локум**. 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.).

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.).

Питка с кайма, 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 се виждат пластове от еднакво дебели кори, между които има равномерно разпределен пълнеж от кайма. 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.).

Закуска с кремвриш, съгласно ТД на производителя. Външен вид, форма - добре оформена, правоъгълна. Състояние на средината - нормално развита и добре изпечена тестена маса, не се рони, не е клисава и не лепне. При разчупване на средината да се вижда равномерна шупливост, като на места се виждат и по-едри шупли. При напречен разрез се очертава прибавената плънка 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.).

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. Цвят - златисточервен. Напречен разрез - при напречен разрез се виждат пластове от еднакво дебели кори, между които има равномерно разпределен пълнеж. Не се допуска тестени напластявания. Вкус и мирис - приятни, характерни за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси да не се допуска. Гранливост - да 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.).

Вита баничка, съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, кръгла. Повърхност - негладка, намазана с яйце. Цвят - червеникаво-кафяв, не се допуска прегаряне. Състояние на средата - добре изпечена, без признаци на клисавост, с равномерна

шупливост. Пълнеж –от сирене или извара, равномерно разпределена. Вкус и мирис –приятни, свойствени за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси да не се допускат. Гранливост - да 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.).

Миленка, съгласно ТД на производителя. Външен вид и форма –добре оформена, кръгла форма. Повърхност и цвят на кората - горната повърхност да е добре изпечена, без прегаряния. Долната повърхност да е добре изпечена, без прегаряния и полепване. Цвят златист до червеникавокафяв, равномерен или преливащ се. Състояние на средината - нормално развита и добре изпечена тестена маса, не се рони, не е клисава и не лепне. При разчупване на средината да се вижда равномерна шупливост, като на места се виждат и по едри шупли. Пълнеж – **сирене** равномерно разпределено. 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.).

Тутманик със сирене, съгласно ТД на производителя. Външен вид форма и размери - добре оформена, триъгълна или квадратна. Повърхност – негладка, намазана с яйце. Цвят – червеникаво - кафяв, не се допуска прегаряне. Състояние на средата - добре изпечена, без признаци на клисавост, с равномерна шупливост. Пълнеж –**от сирене или извара**, равномерно разпределена. Вкус и мирис – приятни, свойствени за изделието, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси - да не се допускат. Гранливост - да 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.).

4. Нормативни изисквания при изпълнение на поръчката

При изготвянето на офертите от участниците трябва да спазват стриктно изискванията на следните нормативни документи:

Закона за храните (Обн. ДВ. бр.90 от 15 Октомври 1999 г., изм. и доп. ДВ. бр. 88 от 08 Ноември 2016 г.);

Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните (Обн. ДВ бр. 102 от 12 Декември 2014 г.), приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г.

Наредба № 2 от 07.03.2013 г. на Министерството на здравеопазването за здравословното хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни (Обн. ДВ. бр.28 от 19 Март 2013 г., изм. и доп. ДВ. бр.90 от 20 Ноември 2015 г.);

Наредба №6 от 10.08.2011 г. на Министерство на здравеопазването за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (Обн. ДВ. бр.65 от 23 Август 2011 г.

Наредба №1/26.01.2016 г. на Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и горите за хигиената на храните (Обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016г.);

Наредба №4/03.02.2015 г. на Министерство на здравеопазването за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015г.);

Наредба №37 от 21.07.2009 г. на Министерство на здравеопазването за здравословно хранене на учениците (Обн. ДВ. бр.63 от 7 Август 2009 г.);

Наредба №9 от 16.09.2011 г. на Министерство на земеделието и храните за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и

на детските заведения, както и към храни, предлагани при организиране на мероприятия за деца и ученици (Обн. ДВ. бр.73 от 20 Септември 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.60 от 7 Август 2012г., изм. и доп. ДВ. бр.85 от 3 Ноември 2015 г.).

Срок за изпълнение на обществената поръчка – 12 (дванадесет) месеца, считано от датата на подписване на договор за доставка

Място на изпълнение – кухненските блокове и складове на бюджетните звена на територията на община Белоградчик

Начин на образуване на предлаганата цена – Участници те трябва да посочат единична цена за всеки артикул, без ДДС изчислен на база единичната цена на производство, увеличена с процент на транспортно складови разходи и процент за печалба, които остават постоянни за целият срок на договор. Участникът предлага анализ на начина на образуване на единичната цена за производство на всеки артикул посочен в техническата спецификация.

Финансов ресурс за изпълнение на поръчката – общата прогнозна стойност на обществената поръчка е **68 200,00 (шестдесет и осем хиляди и двеста лева) без ДДС**

Срок и начин на плащане – плащането на извършената доставка се извършва до 10-то число на месеца, следващ месеца на доставка, след представяне на данъчна фактура издадена по реда на ЗДДС, сертификат за качество и приемо-предавателен протокол. Разплащането се извършва от бюджета на всяко звено, по банков път в лева по посочена от изпълнителя сметка в срок до 30 (тридесет) календарни дни

Срок за изпълнение на доставките – срокът за извършване на доставките е в рамките на 24 (двадесет и четири) часа от подаване на писмена заявка от страна на Възложителя 11.

Списък на бюджетните звена, разположени на територията на община Белоградчик, в които ще се осъществява доставката

- Дом за деца лишени от родителски грижи (ДДЛРГ) – гр.Белоградчик
- Дом за възрастни хора с деменция (ДВХД) – с.Салаш
- ОДЗ „Иглика” – Детска градина – гр.Белоградчик
- ОДЗ „Иглика” – Детска ясла – гр.Белоградчик
- Домашен социален патронаж – гр.Белоградчик
- Социална трапезария към Домашен социален патронаж
- Център за настаняване от семеен тип за пълнолетни лица с деменция, с. Дъбравка