

# **ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

**ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:**

*„ Доставка на хранителни продукти за нуждите на МБДПЛР „Св. Богородица“ ЕООД, с. Нареченски бани, област Пловдив“, със следните обособени позиции:*

- Обособена позиция №1: Месо и месни продукти**
- Обособена позиция №2: Мляко и млечни продукти**
- Обособена позиция №3: Масла и мазнини**
- Обособена позиция №4: Рибa, рибни продукти и други морски храни**
- Обособена позиция №5: Яйца**
- Обособена позиция №6: Зърнени храни и храни на зърнена основа**
- Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива**
- Обособена позиция №8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях**
- Обособена позиция №9: Други хранителни продукти**
- Обособена позиция №10: Хранителни продукти, предназначени за доставка от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания**

**МБДПЛР “ Св. Богородица“ ЕООД , с. Нареченски бани  
2015г.**

**Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти**

**Специфични изисквания към месото и месните продукти**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Примерни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Пилешко бутче/замразено/	Кг.	6894	ТД на производителя.
2.	Пилешко месо гърди/замразено/	Кг.	550	ТД на производителя.
3.	Пилешка пържола бут/замразена/	Кг.	828	ТД на производителя.
4.	Пилешко шишче/замразено/	Кг.	434	ТД на производителя.
5.	Пилешка наденица/охладена/	Кг.	238	ТД на производителя.
6.	Пилешка плескавица 0,200кг./замразена/	Бр.	4268	ТД на производителя.
7.	Телешки шол/замразен/	Кг.	1610	ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
8.	Свински бут замразен/без кост/	Кг.	304	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
9.	Свински врат без кост/замразен/	Кг.	2910	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
10.	Кебапчета 80гр. /замразени/	Бр.	7720	Утвърден стандарт 02/2010-месни заготовки или еквивалента ТД на производителя. Свинско месо, телешко месо, сланина, соев протеин, готварска сол, растителни фибри, натурални подправки, консерванти Е 262, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 471
11.	Кълцана наденица /замразена/	Кг.	646	ТД на производителя.
12.	Телешко шкембе /замразено/ нарязано на калъп	Кг.	346	ТД на производителя.
13.	Кюфте-80гр. /замразено/	Бр.	36000	Утвърден стандарт 02/2010-месни заготовки или еквивалента ТД на производителя. Свинско месо, телешко месо, сланина, соев протеин, готварска сол, растителни фибри, натурални

				подправки, консерванти Е 262, стабилизатор Е 450, Е 451, Е 471
14.	Кайма/замразена/ в opak. по 1кг.	Кг.	4206	Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя. Външен вид-хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. От телешко месо или смес от телешко и свинско месо в съотношение 60:40%.
15.	Наденица с гъби и кашкавал/охладена/	Кг.	444	ТД на производителя.
16.	Татарско кюфте-200гр./замразено/	Бр.	2800	Утвърден стандарт 02/2010 –месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
17.	Свински ребра /замразени/	Кг.	580	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
18.	Свински гърди без кост/замразени/	Кг.	674	ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
19.	Мераклийско кюфте/замразено/-80гр.	Бр.	5020	От свинско месо. Утвърден стандарт 02/2010 –месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя.
20.	Мераклийска наденица/охладена/	Кг.	494	ТД на производителя.
21.	Телешка наденица/охладена/	Кг.	268	ТД на производителя.
22.	Заек цял/замразен/-без глава	Кг.	142	ТД на производителя . Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
23.	Телешка плескавица -200гр.	Бр.	580	ТД на производителя.
24.	Шунка /охладена/	Кг.	434	ТД на производителя.. Приготвена от прясно месо, нитратна сол, подправки и добавки.
25.	Траен колбас	Кг.	306	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
26.	Телешки колбас	Кг.	1068	ТД на производителя.
27.	Луканка	Кг.	262	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
28.	Прясна наденица /охладена/	Кг.	226	ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
29.	Луканков колбас	Кг.	122	ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
30.	Пушено пуешко филе/вакуум/	Кг.	378	ТД на производителя.

31.	Свински гърди пушени /вакуум/	Кг.	74	ТД на производителя.
32.	Колбас „ Камчия“	Кг.	332	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
33.	Бабек	Кг.	194	ТД на производителя.
34.	Пушен свински бут/вакуум/	Кг.	208	ТД на производителя.
35.	Пилешки кренвирш /пакет по 1кг./	Кг.	1350	Утвърден стандарт или еквивалентна ТД на производителя. Повърхността да е чиста, без ослизяване, петна от плесени и други замърсявания.
36.	Кайма за принцеси- 0.250кг./замразена/	Кг.	96	Утвърден стандарт 01/2010-месни заготовки или еквивалентна ТД на производителя. Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо.

### Специфични изисквания:

Предлаганото месо от свине, едри и дребни преживни животни трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Посочването на страната на произход или мястото на произход **за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици** се извършва в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) № 1337/2013 на Комисията от 13 декември 2013 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета относно посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици.

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от свинско месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и /или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Месото и месните продукти от свинско месо трябва да отговарят на следните изисквания :

- месото да е без видими тлъстини и сухожилия
- мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5 % от общата маса)
- предпочита се каймата да е от : телешко месо, а при смес от телешко и свинско месо съотношението да е 60 : 40 %
- месните продукти да съдържат висококачествен месен белтък, с ниско съдържание на съединителна тъкан
- месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16 %, а за трайните колбаси - не повече от 26

% от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5 %, за трайните колбаси не повече от 2,2 % от общата маса).

Месните полуфабрикати от свинско месо ( кебапчета, кюфтета, кърначета и др.) - в различни грамажи, опаковки и състояния (пресни, охладени или замразени) - трябва да отговарят на съответните стандартизационни и нормативни изисквания за безопасност и качество :

-Утвърден стандарт 02/2010 - Месни заготовки - кебапчета и кюфтета

-Утвърден стандарт 03/2010 - Месни заготовки - сурова наденица и карначета.

Месните продукти от свинско месо (колбаси, луканка, кренвирши и др.) - да отговарят на :

-Утвърден стандарт 04/2010 - Варено и варено-пушени малорайни колбаси

-Утвърден стандарт 05/2010 - Траен варено-пушен салам

или еквивалентна ТД на производителя относно съдържание на вложени суровини, външен вид - повърхността да е чиста, без ослизване, петна от плесени и други замърсявания, с типични и характерни за всеки вид продукт органолептични характеристики за вкус, мирис, аромат.

Предлаганото телешко месо трябва да е добито от здрави животни, в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от телешко месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и / или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложен в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Предлаганото месо от птици трябва да е добито от здрави птици в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853 / 2004 / ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Месото от птици и птичи разфасовки - трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543 /2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. 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, 17.6.2008 г.).

Пилешките полуфабрикати (филе, бутче, вретено, бон филе и др.) - да отговарят на съответните ТД на производителя.

Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език

- не заблуждават потребителите

- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност

- обявена разбираема хранителна и здравна претенция

- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО

- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества,

които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени месни и птичи продукти до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

### **Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти**

#### **Специфични изисквания към мляко и млечни продукти**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

<b>№</b>	<b>Артикул</b>	<b>Единица мярка</b>	<b>Прогнозни количества за 24 месеца</b>	<b>Техническа спецификация, описание</b>
1.	Краве прясно мляко-1л.кутия/ 3,2% масленост/	Литър	3548	ТД на производителя. Еднородна течност без утайка или точеша се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис-специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис.
2.	Краве кисело мляко-кофичка-0.400кг. 2%-	Бр.	13800	По БДС 12: 2010 или еквивалентна ТД на производителя. Масленост 2%. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини.
3.	Краве сирене от краве мляко/ вакуум/	Кг.	3188	БДС 15:2010 или ТД на производителя. Консистенция-умерено твърда,еластична.Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластове, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабокремав оттенък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солена, с изразена киселинност.
4.	Кашкавал от краве мляко	Кг.	2726	БДС 14:2010 или ТД на производителя. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене до 60дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата

				на производство.
5.	Топено сирене/8бр.в кутия/	Бр.	2580	ТД на производителя. Получено чрез преработване само на различни видове млечни продукти-сирене, кашкавал,извара, краве масло, с натурални подправки и пълнители, подходящи емулгаторни соли, без нишестета, соеви продукти и др. Вкус и мирис-специфичен. Консистенция-полутвърда, пластична, еднородна за цялата маса, разрезна повърхност. Цвят от бял до светложълт, равномерен.
6.	Пушено сирене	Кг.	58	ТД на производителя.
7.	Готварска сметана- /кутия-0.500кг./	Кг.	90	ТД на производителя.
8.	Цедено кисело мляко- 0.900кг./кофичка/	Бр.	268	ТД на производителя.
9.	Извара	Кг.	206	ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма, киселинност 250-280 °Т, съдържание на готварската сол 1-2 % и водно съдържание 78-82 %.

### **Специфични изисквания към млякото и млечните продукти.**

Млечните продукти трябва да са произведени :

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853 / 2004

- без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, съгъстителители и други добавки по смисъла на Наредба № 4 / 03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните, ДВ 12 и на Регламент (ЕО) № 1333 / 16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните ( ОВ, L 354, 31.12.2008 г.)

Млякото и млечните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида доставени млечни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по - малък от 70 % от целия срок на годност.

### **Обособена позиция № 3: Масла и мазнини**

#### **Специфични изисквания към масла и мазнини**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Краве масло/доза/- 0.010кг.	Бр.	17700	ТД на производителя. От получена прясна пастъоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден. Мирис и аромат-специфични, ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.
2.	Краве масло пакетче- 0.125кг.	Бр.	3584	ТД на производителя. От получена прясна пастъоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден. Мирис и аромат-специфични, ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел.
3.	Олио 1л./пластмасова бутилка/	Литър	4400	ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят.

#### **Специфични изисквания:**

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност



- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 3 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

#### **Обособена позиция № 4: Риба, рибни продукти и други морски храни**

##### **Специфични изисквания към риба, рибни продукти и други морски храни**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Риба скумрия /замразена/ 200/400	Кг.	300	ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса С
2.	Пъстърва /замразена, изчистена/	Кг.	600	ТД на производителя, замразена при температура минус 18 градуса С

##### **Специфични изисквания към рибата**

Рибата (пъстърва, скумрия или др.), трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853 / 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

Рибата трябва да отговаря на ТД на производителя.

Рибата и рибните продукти да са надлежно етикетирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяната риба да е подходящо опакована за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренася в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партида доставяна риба до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

#### **Обособена позиция № 5: Яйца**

##### **Специфични изисквания към яйца**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Яйца -М	Бр.	25600	ТД на производителя. Яйцата да бъдат „пресни“ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 50-60гр., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008г./ клас А/

#### Специфични изисквания:

Яйцата - трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008 г. или на еквивалентна ТД на производителя - да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето  
-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 на съвета от 19.06.2006 г. относно стандартите за търговия с яйца

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 557/2007 на комисията от 23.05.2007 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.

#### Обособена позиция №6: Зърнени храни и храни на зърнена основа

##### Специфични изисквания към зърнени храни и храни на зърнена основа

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Брашно 1кг. Тип 500	Кг.	1600	ТД на производителя. Цвят-бял до светлокремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус.
2.	Кроасан /кашон по 20бр./	Бр.	514	ТД на производителя.
3.	Пшеничен грис/ пакет -0.500кг./	Кг.	108	ТД на производителя. Цвят- бял до кремав, без наличие на тричени части. Без мирис на плесен и запарено.
4.	Спагети/пакет- 0.400кг./	Бр.	420	ТД на производителя. Без оцветители.
5.	Макарони/пакет 0.400кг./	Бр.	700	ТД на производителя. Без оцветители.
6.	Хляб типов/ 0.500кг./	Бр.	24630	Нарязан, пакетиран. ТД на производителя. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност-след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки.

7.	Царевично брашно/пакет 1кг./	Кг.	64	ТД на производителя. Цвят-бледожълт, мирис –характерен за съответното брашно, без мирис на плесен. Вкус- специфичен, без горчивина, киселина и друг привкус.
8.	Тутманик 0.120кг.	Бр.	2734	ТД на производителя. Грапава повърхност и червеникавокафяв цвят. Средината е шуплеста и пухкава, нормално изпечена, без влажност и клисавост, пълнежът е равномерно разпределен във вътрешността на изделието. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
9.	Кроасан със сирене 0.100кг.	Бр.	1528	ТД на производителя. Правилна форма и обем, без значителни пукнатини по повърхността, да е добре изпечена, с еластична средина, равномерни шупли. Кората да е хубаво оцветена, без механически замърсявания. При напречен разрез равномерно да се очертава поставеният във вътрешността пълнеж. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
10.	Кифла козуначна /0.100кг./	Бр.	188	ТД на производителя. Правилна форма и обем, без значителни пукнатини по повърхността, да е добре изпечена, с еластична средина, равномерни шупли. Кората да е хубаво оцветена- горната и долна страна тъмно-червеникавокафяви, а отстрани по-светли, бледожълти до кафеникави, без механически замърсявания. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
11.	Царевичен грис/пакет 0.500кг./	Кг.	80	ТД на производителя.
12.	Баничка със сирене 0.060кг.	Бр.	3112	ТД на производителя. Правилна форма, повърхност –грапава, цвят – бледожълт до кафяв, на някои места по- силно изразен. Средината- нормално изпечена с добре напластени и еднакво дебели кори, да не е клисава, с равномерно разпределен във вътрешността пълнеж. Вкус и мирис-приятни, характерни за състава на изделието.
13.	Кашкавалка-0.120кг.	Бр.	1334	ТД на производителя. Правилна форма, добре развита по обем, без смачквания и деформации. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за

				състава на изделието.
14.	Кус-кус/пакет 0.400кг./	Бр.	120	ТД на производителя. Без оцветители.
15.	Хляб бял/1кг./	Бр.	10950	ТД на производителя. Нарязан на филийки, пакетирани. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност-след натискане да възстановява първоначалната си форма. Без оцветители, набухватели, консерванти и др. добавки.
16.	Милинка -0.140кг.	Бр.	3586	ТД на производителя. Добре развита по обем, повърхността е грапава, оцветена в светлочервеникаво с жълтеникави петна, образувани от яйцата. Средината им е с равномерна шупливост и добре изпечена. Вкусът и мирисът са приятни, характерни за състава на изделието.
17.	Нишесте - 0.060кг./пакетче/	Бр.	1566	ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте.

#### **Специфични изисквания:**

Хлябът и хлебните изделия трябва да се доставят от обекти, които са одобрени и регистрирани съгласно изискванията на Закона на храните.

Хлябът, произвеждан в голямо разнообразие от различни асортименти, трябва да отговаря на показатели заложи в ТД на производителя и на : опакован в индивидуални опаковки, с разнообразна форма, цял или нарязан на филийки, без деформации, повърхност - гладка, без механични замърсявания, нормално изпечен, средата - 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 да възстановява първоначалната си форма, вкус и мирис - приятни и характерни за типа хляб, без страничен привкус и мирис, хрускане при сдъвкване - не се допуска, без оцветители, набухватели, консерванти и други добавки.

Хранителните продукти да са надлежно етикетирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида хранителни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност, до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да е с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.

**Обособена позиция №7: Картофи, кореноплодни и варива**  
**Специфични изисквания към картофи, кореноплодни и варива**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти.

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца.	Техническа спецификация, описание
1.	Картофи	Кг.	7620	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.
2.	Стар фасул /пакет 1кг./	Кг.	340	ТД на производителя. С нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на чужди примеси.
3.	Леща/пакет 1кг./	Кг.	200	ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси.
4.	Нахут	Кг.	56	ТД на производителя. Без начупени зърна, следи от вредители и чужди примеси.
5.	Ориз/пакет 1кг./	Кг.	1140	ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашпяване, да не съдържа живи или мъртви вредители.

**Специфични изисквания:**

Варива ( стар фасул, леща) - трябва да отговарят на следните изисквания : ТД на производителя, с нормално развити цели и здрави зърна, с типичен цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и увредени от вредители, чисти и без наличие на чужди примеси, да нямат неспецифичен мирис и/или вкус, без живи или мъртви вредители.

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО

- лица с непоносимост към глютен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всяка партида доставяни хранителни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.

**Обособена позиция №8: Плодове, зеленчуци и продукти от тях**  
**Специфични изисквания към плодове, зеленчуци и продукти от тях( плодове и зеленчуци- пресни)**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Кромид лук	Кг.	3656	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
2.	Краставици	Кг.	7936	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
3.	Моркови	Кг.	2410	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. С добро качество.
4.	Ябълки	Кг.	9228	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
5.	Домати	Кг.	9160	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
6.	Маруля	Кг.	2262	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или

				търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
7.	Пресен лук/връзка/	Бр.	2126	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
8.	Магданоз/връзка	Бр.	5876	Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
9.	Зеле	Кг.	4820	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
10.	Копър/връзка/	Бр.	740	Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
11.	Тиквички	Кг.	322	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
12.	Целина/връзка/	Бр.	1970	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
13.	Пипер капия	Кг.	586	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
14.	Праскови	Кг.	1416	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или

				търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
15.	Дини	Кг.	608	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
16.	Пипер севрия	Кг.	3860	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
17.	Пъпеши	Кг.	1114	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
18.	Патладжан	Кг.	512	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
19.	Грозде	Кг.	438	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
20.	Праз лук	Кг.	304	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
21.	Лимони	Кг.	188	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
22.	Киви	Кг.	952	Да отговарят на изискванията на



				Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
23.	Портокали	Кг.	1534	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
24.	Спанак	Кг.	504	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
25.	Тиква	Кг.	462	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
26.	Пресни гъби	Кг.	290	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.
27.	Чесън	Кг.	260	Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество.

**Специфични изисквания:**

Плодовете и зеленчуците 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.).

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1148/2001 на комисията от 12.06.2001 г.относно проверките за съответствие със стандартите за търговия, приложими за пресните плодове и зеленчуци.

Плодовете трябва да отговарят на :

-НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

- 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.

Южните плодове трябва да отговарят на -НАРЕДБА № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, издадена от МЗХ, ДВ. бр.43 от 8 Юни 2010 г.

Доставяните плодове и зеленчуци трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване и повреди съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Плодовете и зеленчуците да се доставят с подходящи транспортни средства, съгласно изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните (OVL 139, 30.04.2004 г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните (обн.ДВ, бр.55 от 2006 г.).

Всяка партида доставяни плодове и зеленчуци да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

#### **Обособена позиция № 9 Други хранителни продукти**

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Пчелен мед/доза-15гр./	Бр.	30390	Да отговаря на Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС №196 от 28.08.2002г. и Регламент № 135/2004г. или еквивалента ТД на производителя.
2.	Сол/пакет/ 1кг.	Кг.	780	ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол, в пакети по 1кг.. Калиев йодат-28-55мг/кг.
3.	Оцет/винен/ -0.700л .бутилка	Литър	1176	ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета.
4.	Джоджен сух/пакетче -0.010кг./	Бр.	160	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
5.	Ванилия/пакетче-0.002кг./	Бр.	270	ТД на производителя.

6.	Чубрица суха/пакетче -0.010кг./	Бр.	720	ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
7.	Дафинов лист сух/пакетче-0.010кг./	Бр.	210	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
8.	Канела/пакетче/- 0,010кг.	Бр.	200	ТД на производителя. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
9.	Бахар /пакетче- 0,010кг./	Бр.	60	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
10.	Черен пипер- млян/пакетче-0.010кг./	Бр.	2800	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
11.	Червен пипер/пакетче- 0.080кг./	Бр.	1250	ТД на производителя. Сладък, багривно вещество в единица по АСТА- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10.
12.	Кимион/пакетче- 0.010кг./	Бр.	4000	ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
13.	Натурален сок/кутия 1л./разни видове/	Литър	300	Трябва да отговарят на Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от 24.09.2002г. или еквивалентна ТД на производителя.
14.	Натурален сок-0.250л	Бр.	5 966	Трябва да отговарят на Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 219 от

				24.09.2002г. или еквивалентна ТД на производителя.
--	--	--	--	--

**Специфични изисквания:**

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 9 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

**Обособена позиция № 10:Хранителни продукти, предназначени за доставка от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания.**

Съгласно чл. 16г от ЗОП, настоящата обособена позиция №10 "Хранителни продукти, предназначени за доставка от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания" включва хранителни продукти, които са включени в списъка по чл. 30 от Закона за интеграция на хората с увреждания. Тя е предназначена за изпълнение от специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания. За обособена позиция №10 обявените от Възложителя критерии за подбор не се прилагат за участници, които са специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания, както и за обединения, в които участват само такива лица. Когато за обособената позиция участват едно или повече специализирани предприятия или кооперации на хора с увреждания, които са вписани по ал. 5, т. 2, и/или техни обединения, и офертите на тези лица отговарят на изискванията на Възложителя, офертите на останалите участници не се разглеждат и оценяват.

По тази обособена позиция се определят следните ориентировъчни количества на избраните продукти:

№	Артикул	Единица мярка	Прогнозни количества за 24 месеца	Техническа спецификация, описание
1.	Захар 1кг./бяла кристална/	Кг.	1780	Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
2.	Халва тахан 0.250кг.	Бр.	382	ТД на производителя.
3.	Пудра захар-0.500кг.	Бр.	40	Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека,

				приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя.
4.	Замразен грах/пакет 2.500кг/	Кг.	780	Трябва да отговаря на Наредба №8 от 16.04.2002г. или на ТД на производителя.
5.	Кисело зеле-бидон /нарязано/	Кг.	500	ТД на производителя.
6.	Зелен фасул-буркан /0.680кг./	Бр.	1794	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Без оцветители, консерванти и подсладители.
7.	Гювеч- буркан-0.680кг.	Бр.	504	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
8.	Паприкаш буркан- 0.680кг.	Бр.	144	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя.
9.	Кисели краставички- буркан 0.680кг.	Бр.	324	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
10.	Мариновани гъби- буркан-0.314кг.	Бр.	2200	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя
11.	Домат консерва 2.550кг/белени/	Бр.	5090	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя. Не по-малко от 50% от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в % не повече от 10%.
12.	Конфитюр/доза/0.020кг.	Бр.	21050	Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС № 45 ОТ 21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.) или еквивалента ТД на производителя.. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие

				на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода.
13.	Царевица консерва- 0.300кг.	Бр.	872	Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г. или на еквивалентна ТД на производителя.
14.	Бланширани картофи/пакет 2.500кг./	Бр.	380	ТД на производителя.
15.	Кремка-0.080кг.	Бр.	994	ТД на производителя.
16.	Таралежка-0.100кг.	Бр.	1420	ТД на производителя.

### **Специфични изисквания:**

Различните видове зеленчукови консерви трябва да отговарят на съответните ТД на производителите, без консерванти, оцветители и подсладители, с ненарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Хранителните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :

- информацията да е на български език
- не заблуждават потребителите
- маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
- обявена разбираема хранителна и здравна претенция
- храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 10 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност.

### **1. Нормативни изисквания**

Доставките на необходимите хранителни продукти трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

1.Закон за храните.

2.Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 2.08. 2005г.

Посочените количества по всички обособени позиции са прогнозни и не обвързват Възложителя със задължение за изпълнение в пълен обем. Количествата на доставките на хранителните продукти за нуждите на МБДПЛР „Св. Богородица“, с. Нареченски бани ще се извършва с предварително направени писмени заявки от Възложителя до Изпълнителя.

### **2. Транспорт**

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко складовата база на МБДПЛР „Св. Богородица“, с. Нареченски бани, област Пловдив, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение( замразени, охладени, по обособени позиции № 1,2 и 4) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05. 2006г. за хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 55 от 2006г.)

Превозните средства трябва да осигуряват запазване на превозваните хранителни продукти от повреди, както и на опаковките, без замърсяване, намокряне, разкъсване, разпиляване, разливане, от замръзване или прегряване.

Превозните средства ежедневно трябва да се почистват по подходящ начин и периодично-основно измиване и дезинфекциране.

**Участниците трябва да представят оферти, отговарящи на изискванията на техническата спецификация.**

**3. При разработването на Предложението за изпълнение на поръчката, участниците следва да разработят работна програма, която съдържа минимум(но не се ограничава) до следните елементи:**

### **3.1.Предлаган подход и стратегия за изпълнение на поръчката**

Последователност и взаимообвързаност на предлаганите дейности- участникът следва да разпише подхода за изпълнение на предмета на поръчката, отнасящ се до всички дейности на изпълнение при евентуално възлагане на договора и да предложи последователността и взаимообвързаността на предвидените от него дейности за изпълнение на доставките на хранителни продукти за нуждите на МБДПЛР “Св. Богородица“ ЕООД, с. Нареченски бани, в зависимост от представения технологичен подход за постигането на целите на договора, включително чрез определяне на тяхната продължителност и периодичност, съобразно техническата спецификация.

Следва да се обхванат всички дейности, необходими за изпълнението на предмета на поръчката, отчитайки времето за подготвителните дейности, дейностите по изпълнението на дейността, както и всички други дейности, необходими за постигане целите на договора.

В стратегията да се посочат ресурсната обезпеченост на участника за изпълнение предмета на поръчката, както и вътрешните организационни връзки. Да се опише разпределението на техническите средства и човешкия ресурс. В това число следва да се опишат и задълженията на всеки служител, обвързан с осъществяване на доставките, както и да се опишат наличните технически съоръжения, включително и складови площи, които ще се използват за съхранение и транспортиране на хранителните продукти. Да се предложат мерки за контрол на качеството на изпълнение на поръчката, който да обхваща цялостния процес по изпълнение на дейността. Всяка една мярка следва да бъде съпроводена с посочване на конкретно отговорно лице за изпълнението ѝ, посочване на конкретните ангажименти на това лице по изпълнение на мярката, както и посочване на очакваните резултати от всяка конкретна мярка.

Подходът следва да отговаря на изискванията на възложителя, посочени в документацията, техническата спецификация, на действащото законодателство, на съществуващите технически изисквания и стандарти и да е съобразена с предмета на

поръчката. Подходът трябва да бъде ясен, разбираемо представен и релевантен на предмета на поръчката.

### **3.2. Управление на риска**

Анализ на потенциалните рискове, които могат да възникнат и да окажат влияние върху изпълнението на договора. Участникът следва за всеки от рисковете да посочи обхват и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка, мерки за недопускане/предотвратяване на риска и мерки за преодоляване последиците на риска при неговото проявление. Участникът следва да посочи кои негови служители ще са ангажирани с всеки от рисковете и коя част от мерките ще изпълняват.

Рискове, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора за доставка на хранителни продукти, но не се ограничават само до изброените са: Времени рискове, имащи за пряка и непосредствена последица невъзможността за изпълнение на доставките, в това число:

- Трудности от атмосферни влияния и неподходящи метеорологични условия;
  - Забава в срока на доставките;
  - Несвоевременно констатиране на несъответствие по отношение на вид и спецификации на продуктите;
  - Забава в процеса на производството/покупка във връзка със спазването на срока за доставка
- Технологични рискове:
    - Рискове, свързани с организацията на доставката на хранителните продукти;
    - Рискове, свързани с промяна в законодателството;
    - Рискове, свързани с производствени проблеми на изпълнителя, в това число проблеми с техническото оборудване и вътрешнофирмената организация на персонала, доставки и външни услуги за изпълнителя;
    - Рискове, свързани с промяна в организацията на възложителя.

**Изготвил:.....**

**Инж. технолог /Галина Стойкова/**