

**ДОГОВОР ЗА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ИЗДЕЛИЯ ПО  
ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2**

№ 2 / 2019 г.

Днес, 02.01......2019г., в гр. Петрич между:

**ДЕТСКА ГРАДИНА № 2 „ЗДРАВЕЦ“**, с БУЛСТАТ BG 000016717 и административен адрес - гр. Петрич, ул. „Демир Капия“ № 3, представлявано от Христина Стефанова Гюрова – директор, наричано по-долу в договора **ВЪЗЛОЖИТЕЛ**, от една страна,

и

**„РУПАНОВ ТРЕЙД“ООД**, със седалище и адрес на управление: гр. Петрич, ул. „Зографски манастир“20, ЕИК 200377074 и ДДС номер BG 200377074, представлявано от Любомир Димитров Рупанов, в качеството на управител, наричано за краткост **ИЗПЪЛНИТЕЛ**, от друга страна,

(**ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** наричани заедно „Страните“, а всеки от тях поотделно „Страна“)

на основание чл. 112 от Закона за обществените поръчки (ЗОП) и Решение №2 /16.11.2018г. на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за определяне на **ИЗПЪЛНИТЕЛ** на обществена поръчка с предмет: „Доставка на хранителни продукти и изделия за нуждите на Детска градина № 2, „Здравец“, гр. Петрич“ се сключи този договор (Договора/Договорът) за възлагане на обществена поръчка по обособена позиция № 2 с предмет: „Периодична доставка на хранителни продукти и изделия“ при следните условия:

**I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА**

**Чл. 1. (1)ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** възлага, а **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** приема да извършва периодични доставки на храни и хранителни продукти („Продукти/те“) за нуждите на Детска градина № 2, „Здравец“, гр. Петрич по обособена позиция № 2– „Периодична доставка на хранителни продукти и изделия“, съгласно Техническата спецификация - Приложение № 1, както и Техническото и Ценово предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** - Приложения № 2 и № 3, неразделна част от Договора, и в

съответствие с изискванията на настоящия Договор.

(2)**ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заявява количества от дадените хранителни продукти и изделия, посочени в Приложение № 2, съобразени с броя на децата, посещаващи Детска градина № 2, „Здравец“ и с нормите на оклад за едно дете.

(3) Хранителните продукти и изделията (по обособена позиция № 2) ще се доставят два пъти седмично съгласно потребностите на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, като срокът на доставка не може да бъде по-късно от 10.00 часа на работния ден, следващ деня на получаване на заявката. Хлябът и закуските (по обособена позиция № 1) ще се доставят ежедневно до 7.00 часа.

## II. ЦЕНИ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

**Чл. 2. (1)** Общата прогнозна стойност на доставките, предмет на Договора, е в размер на **172 800** /сто седемдесет и две хиляди и осемстотин/ лева без ДДС и **207 360** /двеста и седем хиляди триста и шестдесет/ лева с ДДС, като се заплаща стойността само на реално извършените доставки.

(2) Доставените Продукти се заплащат по единична цена за всеки Продукт с включен ДДС, в зависимост от доставените количества, съгласно Техническото и Ценово предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** – Приложения № 2 и № 3 към настоящия Договор. Цената, която **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да заплаща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за извършените доставки на Продуктите, е крайната доставна цена с ДДС и включва всички разходи за доставка на Продуктите на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, включително, но не само – стойността на Продуктите, транспортни разходи, застраховки, данъци, такси и други. Посочените в настоящия Договор единични цени остават непроменени за срока на действието му.

**Чл. 3. (1)****ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща извършените доставки ежемесечно в срок до 10 (десет) работни дни след представяне на двустранно подписан/и стокова/и разписки (приемо-предавателен/ни протокол/и) за извършените доставки за предходния месец. Заплащането се извършва на база на документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ), подписан от оправомощени представители на Страните и съдържащи видовете, количеството, партидните номера на доставените през съответния месец Продукти, тяхната единична и обща цена, както и срещу издадена фактура, съдържаща данни за доставката, както и всички необходими законови реквизити.

(2) Плащанията се извършват в български лева, с платежно нареждане по следната банкова сметка, посочена от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**:

**Банка: Райфайзенбанк (България) ЕАД**

**BIC: RZBBBGSF**

**IBAN: BG55RZBB91551088775000**

**(3)ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да уведомява писмено **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за всички последващи промени на банковата му сметка в срок до 3 (*три*) дни считано от момента на промяната. В случай че **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не уведоми **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в този срок, счита се, че плащанията по посочената в настоящия член банкова сметка са надлежно извършени.

**(4)** За дата на плащането се счита датата на заверяване на банковата сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** със съответната дължима сума.

### **III. СРОКОВЕ**

**Чл. 4.** Настоящият Договор влиза в сила от датата на подписването му от страните и е със срок на действие от 24(двадесет и четири) месеца.

### **IV. МЯСТО И УСЛОВИЯ НА ДОСТАВКА**

**Чл. 5. (1)**Мястото на доставка е гр. Петрич, ул. „Демир Капия“ № 3, Детска градина № 2 „Здравец“. Доставката на Продуктите до мястото на доставка се осъществява от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** с транспорт, отговарящ на всички нормативни, технически и технологични изисквания за доставка на съответния вид Продукти, предмет на доставка.

**(2)** Доставяните хранителни Продукти в зависимост от обособената позиция, по която се доставят, следва да отговарят на съответните изисквания на:

- Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г.;
- Наредба № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;
- Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;

- Наредба № 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г.;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- Наредба № 2 от 23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, ДВ, бр. 20 от 7.03.2017 г.;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 година;
- Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,
- Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни, ДВ, бр. 110 от 21.12.2007 г.;
- Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ, бр. 29 от 7.04.2006 г.;
- Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011 г.;
- Наредба № 9 от 16.09.2011 г. 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 организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011 г.;
- Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 27 от 25.03.2003 г.;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

- Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;

- Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;

- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

- Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;

- Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г. относно микробиологичните критерии за храните;

- Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци

и всички други законови и подзаконови нормативни актове, касаещи качествено изпълнение на настоящата обществена поръчка.

### **(3) Доставяните хранителни Продукти:**

- следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти;

- следва да бъдат придружавани при всяка доставка с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях;

- следва да имат добър търговски вид;

- всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 80 процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

(4) Доставките на стоките се извършват след писмена заявка от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** или негов представител/представители. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** уведомява **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането ѝ.

(5) Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, разписка, търговски документ или друг съотносим документ, съдържащ името на лицето, приело стоката, вид, количество и единична цена на стоката, както и обща стойност на доставката. Документът се подписва от Страните или техни упълномощени представители след проверка за съответствието на доставката с изискванията на настоящия Договор и съответствието на Продуктите с Техническото и Ценовото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, Техническата спецификация на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, както и с направената заявка.

(6) При констатиране на частично или цялостно несъответствие на доставените Продукти **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да откаже да подпише документа, удостоверяващ доставката, както и да откаже изцяло или частично да приеме доставката. В тези случаи Страните подписват **констативен протокол**, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или несъответствия, дефинирани в ал. 7 по-долу („Несъответствия“) и се посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени по реда, посочен в настоящия Договор. След отстраняване на Несъответствията Страните подписват двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката.

(7)**ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право на рекламации пред **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за:

- несъответствие на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид;

- несъответствието на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение № 2 към настоящия Договор) и с Техническата спецификация на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** (Приложение № 1 към настоящия Договор);

- несъответствие на партидните номера с указаните в етикета на доставените Продукти;
- несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор;
- несъответствие на доставените Продукти с изискванията за безопасност;
- нарушена цялост на опаковката на доставяните Продукти.

(8) Рекламации за явни Несъответствия на доставката с Техническото предложение (Приложение № 2 към Договора), с Техническата спецификация (Приложение № 1 към Договора) или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се отбелязват в констативния протокол по ал. 6. Рекламации за скрити Несъответствия се правят при откриването им, като **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да уведоми писмено **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** незабавно при констатирането им. В рекламациите се посочва номерът на Договора, документа, с който е удостоверено приемането на стоките, партидният номер на Продукта, точното количество на получените Продукти, основанието за рекламация и конкретното искане на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

(9) При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието контролни проби се вземат от оторизиран, съгласно закона орган (Българска агенция по безопасност на храните или на акредитирана лаборатория) в присъствието на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или упълномощени от тях лица, в деня на оспорване на рекламацията от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или най-късно на следващия ден. За обвързващ Страните ще се счита протоколът от анализа на оторизирания орган по настоящата разпоредба. В случай че протоколът на оторизирания орган потвърждава несъответствието на доставените Продукти, разходите за изпитването, както и стойността на Продукта при погиването му са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**. В случай че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установените изисквания, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** дължи на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** заплащане на действително извършваните разходи по анализите и доставката на Продуктите, както и стойността на продуктите, за които е предявена необоснованата рекламация. Независимо от обекта на рекламация **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да съхранява продуктите съобразно температурните режими и условия, посочени на етикета.

(10) При Несъответствия на доставените Продукти с изискванията на Договора, констатирани по реда на предходните алинеи **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** заменя несъответстващите Продукти с нови, съответно допълва доставката в срок от 2 /два/ дни от подписване на съответния протокол от Страните или от издаване на протокола от анализа на оторизирания орган.

(11) В случаите на Несъответствия, посочени в констативния протокол по ал. 6,

**ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** дължи заплащане на цената на съответната доставка по отношение, на която същите са констатирани, само след отстраняването им, по предвидения в Договора ред, съответно при установяване, че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установени изисквания по реда на ал. 9 и подписването на документ, удостоверяващ приемането на стоката.

(12)**ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не носи отговорност за погиване на доставени количества, надвишаващи заявените, като същите се връщат на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за негова сметка.

(13) Когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е сключил договор/договори за подизпълнение, работата на подизпълнителите се приема от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в присъствието на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и подизпълнителя или упълномощени от тях представители.

**Чл. 6.** Собствеността и риска от случайно повреждане или погиване на Продуктите, предмет на доставка, преминават от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** върху **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** от датата на приемането им, вписана в документа, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, разписка, търговски документ или друг съотносим документ).

## **V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**

**Чл. 7. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да:

(1) доставя Продуктите, предмет на настоящия Договор, отговарящи на изискванията на Договора, както и на условията на Техническото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и на Техническата спецификация на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** по единични цени, посочени в Ценовото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

(2) изпълни задълженията си по Договора и да упражнява всичките си права, с оглед защита интересите на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

(3) изпълнява в договорения срок заявките на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**. При невъзможност за доставяне на определените Продукти или количества по получената заявка, незабавно писмено да уведоми **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за отказа за доставка. При системен отказ на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** (повече от 3 пъти в рамките на един месец) да изпълни направена заявка, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да прекрати Договора, както и право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, включително да усвои сумата по предоставената гаранция.

(4) 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 за съответната обособена позиция).

(5) приема и урежда по уговорения ред надлежно предявените от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** рекламации по реда на настоящия Договор.

(6) подпише лично или чрез надлежно упълномощени представители протокола/документа за доставка и/или констативните протоколи, както и другите документи, съпътстващи доставката и/или предвидени в настоящия Договор. При отказ на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или на упълномощено от него лице да подпише протокол, предвиден в този договор, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** изпраща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** констативен протокол, подписан от свой представител, който е обвързващ за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

(7)**ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да сключи договор/договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители в срок от 5 (*пет*) дни от сключване на настоящия Договор. В срок до 3 дни от сключването на договор за подизпълнение или на допълнително споразумение за замяна на посочен в офертата подизпълнител **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** изпраща копие на договора или на допълнителното споразумение на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** заедно с доказателства, че са изпълнени условията по чл. 66, ал. 2 и 11 от ЗОП.

**Чл. 8. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** има право:

(1) При точно и навременно изпълнение на задълженията си по настоящия Договор, да получи цената по Договора, съгласно определения начин на плащане.

(2) да иска от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** необходимото съдействие за осъществяване на работата по Договора, включително предоставяне на нужната информация и документи за изпълнение на Договора.

**Чл. 9. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** носи отговорност за съответствието на доставените Продукти с изискванията на Техническата спецификация и всички останали изисквания по този Договор и е длъжен да обезщети всички вреди, нанесени на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и/или трети лица от Несъответстващи Продукти.

## **VI. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**

**Чл. 10. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да:

(1) заплаща цената на доставените Продукти, съгласно условията и по начина, посочен в настоящия Договор.

(2) приеме доставката на Продуктите, предмет на доставка, по реда на член 5, ако отговарят на договорените изисквания.

(3) осигурява свои представители, които да приемат доставките в договореното време.

(4) не разпространява под каквато и да е форма всяка предоставена му от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** информация, имаща характер на търговска тайна и изрично упомената от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** като такава в представената от него оферта.

**Чл. 11. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право:

(1) да иска от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** да изпълнява доставката на Продуктите до посоченото в Договора място на доставка, в срок и без отклонения от договорените изисквания.

(2) да получава информация по всяко време относно подготовката, хода и организацията по изпълнението на доставката и дейностите, предмет на Договора.

(3) на рекламация на доставените по Договора Продукти, при условията, посочени в настоящия Договор.

(4) да изисква от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** замяната на несъответстващи с изискванията на Договора Продукти, или съответно намаляване на цената.

(5) да откаже приемането на доставката, когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не спазва изискванията на Договора и Техническата спецификация, докато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не изпълни изцяло своите задължения съгласно условията на Договора, или да откаже да изплати частично или изцяло договорената цена.

(6) да изисква от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** да сключи и да му представи копия от договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители, когато е приложимо.

## VII. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

**Чл. 12. (1)ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** гарантира изпълнението на произтичащите от настоящия Договор свои задължения с гаранция за изпълнение в размер на 5% (пет процента) от стойността на Договора без ДДС, посочена в чл. 2, ал. 1 или сумата от 8 640 (осем хиляди шестстотин и четиридесет) лева.

(2)**ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** представя документи за внесена гаранция за изпълнение на Договора към датата на сключването му.

(3)**ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** избира формата на гаранцията измежду една от следните:

- парична сума, внесена по банковата сметка на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;
- банкова гаранция;

- застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**Чл. 13. (1)** Когато гаранцията се представя във вид на парична сума, тя се внася по следната банкова сметка на Възложителя:

**Банка: Общинска Банка АД**

**Банков код BIC: SOMBBGSF**

**Банкова сметка IBAN: BG63SOMB91303129727600**

Всички банкови разходи, свързани с преводите на сумата, са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;

**(2)** Когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** представя банкова гаранция, се представя оригиналът ѝ, като тя е безусловна, неотменяема и непрехвърляема, като покрива 100% (сто процента) от стойността на гаранцията за изпълнението му със срок на валидност, срока на действие на Договора, плюс 30 (*тридесет*) дни. Страните се съгласяват в случай на учредяване на банкова гаранция, тя да съдържа условие, че при първо поискване банката следва да заплати сумата по гаранцията независимо от направените възражения и защита, възникващи във връзка с основните задължения. Всички банкови разходи, такси, комисионни и други плащания, свързани с обслужването на превода на гаранцията, включително при нейното възстановяване, са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**(3)** Застраховката, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, е със срок на валидност, срока на действие на договора, плюс 30 (*тридесет*) дни. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** следва да бъде посочен като трето ползващо се лице по тази застраховка. Застраховката следва да покрива отговорността на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** при пълно или частично неизпълнение на Договора, и не може да бъде използвана за обезпечение на неговата отговорност по друг договор. Разходите по сключването на застрахователния договор и поддържането на валидността на застраховката за изисквания срок, както и по всяко изплащане на застрахователно обезщетение в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, при наличие на основание за това, са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**Чл. 14. (1)** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** освобождава гаранцията за изпълнение в срок до 30 (*тридесет*) дни след приключване изпълнението на Договора, ако липсват основания за задържането от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** на каквато и да е сума по нея.

**(2)** Освобождаването на гаранцията за изпълнение се извършва, както следва:

1. когато е във формата на парична сума – чрез превеждане на сумата по банковата сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;

2. когато е във формата на банкова гаранция – чрез връщане на нейния оригинал на представител на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или упълномощено от него лице;

3. когато е във формата на застраховка – чрез връщане на оригинала на застрахователната полица на представител на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или упълномощено от него лице.

**(3)ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не дължи лихви върху сумата по предоставената гаранция, независимо от формата, под която е предоставена.

**(4)** Гаранцията не се освобождава от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, ако в процеса на изпълнение на Договора е възникнал спор между Страните относно неизпълнение на задълженията на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и въпросът е отнесен за решаване пред съд. При решаване на спора в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** той може да пристъпи към усвояване на гаранцията.

**(5) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи изцяло или частично гаранцията за изпълнение при пълно или частично неизпълнение на задълженията по настоящия Договор от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и/или при разваляне или прекратяване на настоящия Договор по вина на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**. В тези случаи **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да усвои от гаранцията за изпълнение суми, покриващи отговорността на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за неизпълнението. В допълнение към горното, Страните изрично се споразумяват, че:

- **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи гаранцията в пълен размер при системен (три или повече пъти в рамките на един месец) отказ от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за доставка на заявени от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** Продукти; и/или при системно (три или повече пъти в рамките на един месец) Несъответствие на доставените Продукти с договорените изисквания;

- При неизпълнение на задължения на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за отстраняване на явни и/или скрити Несъответствия, установени по предвидения в Договора ред, в договорения срок, както и отказ за доставка на заявени Продукти, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи от гаранцията за изпълнение суми, на стойност съответно на Несъответстващите Продукти или на Продуктите, чиято доставка е отказана.

**(6)ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържа от сумите по гаранцията за изпълнение суми равни на размера на начислените неустойки и обезщетения по настоящия Договор, поради неизпълнение на задълженията на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

## VIII. НЕУСТОЙКИ

**Чл. 15. (1)** При забавено изпълнение на доставки по Договора от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, същият заплаща на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** неустойка в размер на 0.2% (нула цяло и два процента) от стойността на Продуктите, чиято доставка е забавена, за всеки просрочен час, но не повече от 10% (десет процента) от цената на стоката, за която се отнася забавата.

**(2)** При забавено изпълнение на задължения по Договора от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, същият заплаща на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** неустойка в размер на 0.5% (нула цяло и пет процента) от стойността на Продуктите, по отношение на които не са отстранени констатираните Несъответствия в договорения срок, за всеки просрочен ден, но не повече от 10% (десет процента) от цената на стоката, за която се отнася забавата.

**(3)** При забава на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за изпълнение на задълженията му за плащане по Договора, същият заплаща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** неустойка в размер на 0.2% (нула цяло и два процента) от дължимата сума за всеки просрочен ден, но не повече от 10% (десет процента) от размера на забавеното плащане.

**(4)** В случай на 3 (три) и повече рекламации в рамките на един месец, чиято основателност е установена по предвидения в Договора ред, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да прекрати Договора едностранно, както и на неустойка равна на 5% (пет на сто) от разликата между прогнозната стойност на Договора по чл. 2, ал. 1 и цената на извършените в изпълнение на Договора доставки.

**(5)** При прекратяване на настоящия Договор от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** на някое от основанията по чл. 19, ал. 2 **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, включително да усвои сумите по предоставените гаранции.

**(6)** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да претендира обезщетение за нанесени вреди и пропуснати ползи по общия ред, независимо от начислените неустойки и независимо от усвояването на гаранцията за изпълнение.

**(7)** Неустойките се заплащат незабавно, при поискване от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** по следната банкова сметка:

**Банка: Общинска Банка АД**

**Банков код BIC: SOMBBGSF**

**Банкова сметка IBAN: BG63SOMB91303129727600**

В случай че банковата сметка на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** не е заверена със сумата на неустойката в срок от 10 (десет) дни от искането на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за плащане на неустойка, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи съответната сума от гаранцията за изпълнение.

## IX. ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ

*/Изискванията и условията, предвидени в този раздел, се прилагат в случаите, когато Изпълнителят е предвидил в офертата си използването на подизпълнители/*

**Чл. 16. (1)** За извършване на дейностите по Договора, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** има право да ползва само подизпълнителите, посочени от него в офертата, въз основа на която е избран за **ИЗПЪЛНИТЕЛ**.

**(2)** Процентното участие на подизпълнителите в изпълнението на Договора не може да бъде различно от посоченото в офертата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**(3)** **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** може да извършва замяна на посочените подизпълнители за изпълнение на Договора, както и да включва нови подизпълнители в предвидените в ЗОП случаи и при предвидените в ЗОП условия.

**(4)** Независимо от използването на подизпълнители, отговорността за изпълнение на настоящия Договор е на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**(5)** Сключването на договор с подизпълнител, който не е обявен в офертата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и не е включен по време на изпълнение на Договора по предвидения в ЗОП ред или изпълнението на дейностите по договора от лице, което не е подизпълнител, обявено в офертата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, се счита за неизпълнение на Договора и е основание за едностранно прекратяване на договора от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и за усвояване на пълния размер на гаранцията за изпълнение.

**Чл. 17.** При сключването на Договорите с подизпълнителите, оферирани в офертата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, последният е длъжен да създаде условия и гаранции, че:

- приложимите клаузи на Договора са задължителни за изпълнение от подизпълнителите;

- действията на Подизпълнителите няма да доведат пряко или косвено до неизпълнение на Договора;

- при осъществяване на контролните си функции по договора **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** ще може безпрепятствено да извършва проверка на дейността и документацията на подизпълнителите.

**Чл. 18. (1)** Когато частта от поръчката, която се изпълнява от подизпълнител, може да бъде предадена като отделен обект на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща възнаграждение за тази част директно на подизпълнителя.

(2) Разплащанията по ал. 1 се осъществяват въз основа на искане, отправено от подизпълнителя до **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** чрез **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, който е длъжен да го предостави на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в 15-дневен срок от получаването му.

(3) Към искането по ал. 2 **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** предоставя становище, от което да е видно дали оспорва плащанията или част от тях като недължими.

(4) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да откаже плащане по ал. 2, когато искането за плащане е оспорено, до момента на отстраняване на причината за отказа.

## Х. УСЛОВИЯ ЗА ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

**Чл. 19. (1)** Настоящият Договор се прекратява в следните случаи:

- по взаимно съгласие на Страните, изразено в писмена форма;
- с изтичане на уговорения срок;
- когато са настъпили съществени промени във финансирането на обществената поръчка – предмет на Договора, извън правомощията на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, които той не е могъл или не е бил длъжен да предвиди или да предотврати – с писмено уведомление, веднага след настъпване на обстоятелствата;

- при настъпване на невиновна невъзможност за изпълнение – непредвидено или непредотвратимо събитие от извънреден характер, възникнало след сключването на Договора („непреодолима сила“), продължила повече от 10 дни.

(2) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да прекрати едностранно настоящия Договор:

- при системни (три или повече пъти) в рамките на един месец: забавяне на доставка на Продукти; и/или забавяне или отказ за отстраняване на Несъответствия на Продукти, констатирани по реда на Договора; и/или отказ за извършване на доставка; и/или доставки на Продукти с Несъответствия с изискванията на Договора, констатирани по реда на Договора;

- в случай че **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** използва подизпълнител, без да е декларирал това в документите за участие, или използва подизпълнител, който е различен от този, който е посочен в офертата, освен в случаите, в които замяната, съответно включването на подизпълнител е извършено със съгласието на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и в съответствие със ЗОП и настоящия Договор.

(3) Договорът може да бъде прекратен предсрочно при виновно неизпълнение на задълженията на една от страните по договора с 14-дневно писмено предизвестие от изправната страна до неизправната.

(4) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** прекратява Договора в случаите по чл. 118, ал. 1 от ЗОП, без да дължи обезщетение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за претърпени от прекратяването на

Договора вреди, освен ако прекратяването е на основание чл. 118, ал. 1, т. 1 от ЗОП. В последния случай, размерът на обезщетението се определя в протокол или споразумение, подписано от Страните, а при непостигане на съгласие – по реда на клаузата за разрешаване на спорове по този Договор.

(5) Прекратяването влиза в сила след уреждане на финансовите взаимоотношения между Страните за извършените от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и одобрени от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** дейности по изпълнение на Договора.

**Чл. 20.** Настоящият Договор може да бъде изменян или допълван от Страните при условията на чл. 116 от ЗОП.

## **XI. НЕПРЕОДОЛИМА СИЛА**

**Чл. 21.(1)** Страните се освобождават от отговорност за неизпълнение на задълженията си, когато невъзможността за изпълнение се дължи на непреодолима сила. Никоя от Страните не може да се позовава на непреодолима сила, ако е била в забава и не е информирала другата Страна за възникването на непреодолима сила.

(2) Страната, засегната от непреодолима сила, е длъжна да предприеме всички разумни усилия и мерки, за да намали до минимум понесените вреди и загуби, както и да уведоми писмено другата Страна незабавно при настъпване на непреодолимата сила.

(3) Докато трае непреодолимата сила, изпълнението на задължението се спира.

(4) Не може да се позовава на непреодолима сила онази Страна, чиято небрежност или умишлени действия или бездействия са довели до невъзможност за изпълнение на Договора.

## **XII. КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ**

**Чл. 22.(1)** Страните се съгласяват да третират като конфиденциална информацията, получена при и по повод изпълнението на Договора

(2) Никоя Страна няма право без предварителното писмено съгласие на другата да разкрива по какъвто и да е начин и под каквато и да е форма конфиденциална информация, на когото и да е, освен пред своите служители и/или консултанти. Разкриването на конфиденциална информация пред такъв служител/консултант се осъществява само в необходимата степен и само за целите на изпълнението на Договора и след поемане на съответните задължения за конфиденциалност.

## **XIII. ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**



**Чл. 23.** За всички неуредени в настоящия Договор въпроси се прилага действащото българско законодателство.

**Чл. 24.(1)** Упълномощени представители на Страните, които могат да приемат и правят изявления по изпълнението на настоящия Договор, са:

**ЗА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:**

Три имена: Христина Стефанова Гюрова

Телефон: : 0878 255 548

Email: Hr.gurova@abv.bg

**ЗА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:**

Три имена: Любомир Димитров Рупанов

Телефон: 0882003300

Email: runarov88@abv.bg

(2) Всички съобщения и уведомления, свързани с изпълнението на този Договор, следва да съдържат наименованието и номера на Договора и да бъдат в писмена форма за действителност.

(3) Страните се задължават да се информират взаимно за всяка промяна на правния си статут, адресите си на управление, телефоните и лицата, които ги представляват.

(4) Официална кореспонденция между Страните се разменя на посочените в настоящия Договор адреси на управление, освен ако Страните не се информират писмено за други свои адреси. При неуведомяване или несвоевременно уведомяване за промяна на адрес, кореспонденцията изпратена на адресите по настоящия договор се счита за валидно изпратена и получена от другата Страна.

(5) Всички съобщения и уведомления се изпращат по пощата с препоръчана пратка или по куриер. Писмените уведомления между Страните по настоящия Договор се считат за валидно изпратени по факс с автоматично генерирано съобщение за получаване от адресата или поелектронната поща на страните, подписани с електронен подпис.

**Чл. 25.ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** няма право да прехвърля своите права или задължения по настоящия Договор на трети лица, освен в случаите, предвидени в ЗОП.

**Чл. 26.(1)** Всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, ще бъдат разрешавани първо по извънсъдебен ред чрез преговори между двете Страни, като в случай на спор, всяка Страна може да изпрати на другата на посочените адреси за кореспонденция покана за преговори с посочване на дата, час и място за провеждането им.

(2) В случай на непостигане на договореност по реда на предходната алинея, всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, включително споровете, отнасящи се до неговото тълкуване, недействителност, неизпълнение или прекратяване ще бъдат отнасяни за разглеждане и решаване от компетентния съд на Република България по реда на ГПК.

**Чл. 27.** Нищожността на някоя от клаузите по Договора или на допълнително уговорени условия не води до нищожност на друга клауза или на Договора като цяло.

**Чл. 28.** Неразделна част от настоящия Договор са следните приложения:

1. Приложение № 1 – Техническа спецификация на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;
2. Приложение № 2 – Техническо предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;
3. Приложение № 3 – Ценово предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

Настоящият Договор се подписа в 2 (два) еднообразни екземпляра – 1 (един) за **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и 1 (един) за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**ВЪЗЛОЖИТЕЛ:**

**ДЕТСКА ГРАДИНА № 2 „ЗДРАВЕЦ“**

Христина Стефанова Гюрова  
Директор



**ИЗПЪЛНИТЕЛ**

**„РУПАНОВ ТРЕЙД“ ООД**

Любомир Димитров Рупанов  
Управител



**Приложение № 1**

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка с предмет: „Доставка на хранителни продукти и изделия за нуждите на Детска градина № 2 „Здравец“, гр. Петрич“

### I. Общи изисквания за всички обособени позиции:

1. Всички хранителни продукти и свързаните с тях доставки следва да отговарят на нормативните изисквания, разписани в:

*Закон за Българската агенция по безопасност на храните*

*Закон за ветеринарно-медицинската дейност*

*Закон за храните*

*Наредба № 2 от 07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни*

*Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения*

*Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните*

*Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане*

*Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти*

*Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека*

*Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека*

*Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца*

*Наредба за изискванията към бързо замразените храни*

*Наредба за изискванията към плодовите конфитори, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени*

*Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека*

*Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели*

*Наредба за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца*

*Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните*

*Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход*

*Наредба № 2 от 23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол*

*Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти*

*Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци*

*Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни*

*Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни*

*Наредба за предварително опакованите количества продукти*

*Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти*

*Наредба № 32/23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици*

*Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. 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 организирани мероприятия за деца и ученици*

*Наредба №5 от 09.02.2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните*

*Наредба №4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните*

*и всички законови и подзаконови нормативни актове, касаещи качеството изпълнение на настоящата обществена поръчка.*

За всяка една доставка, следва да се прилага действащия към момента на доставката нормативен акт.

2. Изпълнителят е длъжен за целия срок на договора да поддържа валидни съответните регистрации/удостоверения и др. документи, касаещи изпълнението на доставките и качеството на хранителните продукти.

3. При промяна на нормативната уредба, изпълнителят е длъжен да приведе дейността си в съответствие с тези промени и да осигури всички изискуеми разрешителни, удостоверения и др. документи, изисквани от нормативен акт за

изпълнението на обществената поръчка, както и да осигури тяхната валидност през целия срок на договора.

4. Всяка стока трябва да бъде в срок на годност и да бъде съпроводена с експертен лист или сертификат за качество, документ за произход или друг аналогичен документ съгласно изискванията на Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност и/или друг нормативен акт, доказващи качеството на стоката и съответствието ѝ с изискванията на Възложителя съгласно техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка по съответната обособена позиция.

5. Хранителните продукти и изделия трябва да имат добър търговски вид.

6. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датите на доставка трябва да бъде не по-малък от 80%. Не се допускат храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност.

7. Опаковките на хранителните продукти и изделия трябва да отговарят на нормативните изисквания, като не позволяват:

- замърсяване или преминаване в храните на чужди и опасни за здравето на човека вещества;
- промяна на хранителните продукти и изделия;
- при съхранение и използване по предназначение да се отделят в хранителните продукти и изделия съставки в количества, представляващи опасност за човешкото здраве и не променят външния вид, мирис, вкус и състав на продуктите.

При установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя.

8. Етикетването на хранителните продукти и изделия трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат следните данни, написани на български език: наименованието, под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки; обозначение, че храната или определена нейна съставка е произведена от генетично модифицирана соя или генетично модифицирана царевица; срока на минимална трайност, а при бързо развалящите се храни - срока на трайност; специалните условия за съхранение на храната; нетното количество на предварително опакованите в отсъствие на потребителя храни, следвано от символа на единиците за измерване на маса; името/фирмата, седалището и адреса на управление на производителя или на лицето, което опакова или

което продава храна, опакована преди продажбата: произхода на храната или наименованието на региона, където е произведена, когато липсата на тези данни може да заблуди потребителя; при храни от внос се посочва държавата производител, а когато храната е била преработена в друга държава и това е довело до промяна в естеството ѝ, върху етикета като страна на произход се обявява страната, в която е извършена преработката; указание за употреба, в случай че потребителят не може да ползва храната без него; маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи.

## **II. Специфични изисквания за всяка от обособените позиции:**

### **1. Обособена позиция № 1 – „Ежедневна доставка на хляб и закуски“**

**1.1.** Хлябът трябва да бъде произведен по утвърден стандарт. Пълнозърнестият хляб да бъде без оцветители.

**1.2.** Предлагащият хляб и хлебни изделия да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар.

**1.3.** Хлябът и закуските да са произведени в деня на доставката.

Подробно описание на видовете артикули по обособена позиция № 1 се съдържа в Приложение № 1 към настоящата техническа спецификация.

### **2. Обособена позиция № 2 – „Периодична доставка на хранителни продукти и изделия“**

**2.1.** Мляното месо следва 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%/.

**2.2.** Месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини /за малотрайните колбаси не повече от 16%, а за трайните не повече от 26% от общата маса/ и намалено съдържание на сол /за малотрайните колбаси не повече от 1.5%, а за трайните не повече от 2.2% от общата маса/.

**2.3.** Месото от свине, едри преживни животни и дребни преживни животни да отговаря на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС.

**2.4.** Месото от птици и птичи разфасовки да отговарят на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС и Регламент № 543/2008.

**2.5.** Консервираните месни продукти да не съдържат консерванти, оцветители и да са с ниско съдържание на сол.

**2.6.** Когато месните продукти не са по утвърден стандарт трябва да са произведени по технологична документация /ТД/, в случай че отговарят на

изискванията за суровини, заложен в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдени стандарти.

**2.7.** Рибата и рибните продукти да са замразени при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.

**2.8.** Млякото и млечните продукти, които ще се доставят, 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, сгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните 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.).

**2.9.** Не се приемат зърнени храни и храни на зърнена основа с видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

**2.10.** Пълнозърнестите продукти да са произведени в съответствие с показателите, заложен в ТД на производителя, без оцветители.

**2.11.** Варивата да са здрави, цели, чисти, без чужди вещества, без вредители и увреждания от вредители, без неспецифичен мирис и/или вкус и с цвят, характерен за продукта.

**2.12.** Чаят да не съдържа оцветители и овкусители.

**2.13.** Солта да е йодирана, с калиев йодат.

**2.14.** В предлаганите храни не следва да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат генно модифицирани организми /ГМО/.

**2.15.** Не се допускат храни, обработени с йонизиращи лъчения.

**2.16.** Стерилизираните зеленчуци да са с ниско съдържание на мазнини и сол, а стерилизираните плодове с ниско съдържание на захар, без синтетични подсладители, оцветители и консерванти.

**2.17.** В детските заведения не се приемат продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

**2.18.** Не се допуска предлагане на плодови сладка и конфитюри със съдържание на добавена захар над 50%.

**2.19.** Плодовете и плодово-зеленчукови нектари да са със съдържание на моно- и дизахариди до 20%.

**2.20.** Пресните плодове и зеленчуци да отговарят на изискванията на Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни



плодове и зеленчуци и европейските регламенти, регламентиращи търговията с пресни зеленчуци и плодове.

2.21. Пресните плодове и зеленчуци да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент 543 от 2011 на Комисията.

2.22. Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

2.23. Зеленчуците и плодовете трябва да са цели, здрави, чисти, без земя и примеси, без повреди и вредители, да не са гнили, смачкани, с променен вкус или цвят.

2.24. Гроздето трябва да отговаря на БДС 1516-78 (или еквивалент), да бъде зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна.

Подробно описание на видовете артикули по обособена позиция № 2 се съдържа в Приложение № 2 към настоящата техническа спецификация.

### III. Описание на отделните видове артикули и технически характеристики:

#### Приложение № 1

#### 1. Обособена позиция № 1 – „Ежедневна доставка на хляб и закуски“

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Хляб „Бял“, 0.650 кг.	бр.	Произведен по УС 02/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
2.	Хляб „Бял“, 0.830 кг.	бр.	Произведен по УС 02/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
3.	Хляб „Типов“, 0.650 кг.	бр.	Произведен по УС 04/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
4.	Хляб „Типов“, 0.830 кг.	бр.	Произведен по УС 04/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
5.	Хляб „Добруджа“, УС 03/2011 г., 0.650 кг.	бр.	Произведен по УС 03/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
6.	Хляб „Добруджа“, УС 03/2011 г., 0.830 кг.	бр.	Произведен по УС 03/2011 г. Нарязан на филии, опакован.
7.	Хляб пълнозърнест, 0.500 кг.	бр.	Нарязан на филии, опакован.
8.	Баница от брашно „Бяло“ със сирене, 0.100 кг.	бр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно „Бяло“ по УС 01/2011г., сол, масло слънчогледово, сирене краве бяло саламурено БДС.
9.	Баница от брашно „Бяло“ с праз, 0.100 кг.	бр.	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно „Бяло“ по УС 01/2011 г., сол, масло слънчогледово, праз.
10.	Баница от брашно „Бяло“ с	бр.	Произведена от тънко разточени тестени листа

	тиква, 0.100 кг.		от брашно „Бяло“ по УС 01/2011 г., сол, масло слънчогледово, тиква и захар.
11.	Кифла със сирене, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и сирене краве бяло саламурено БДС. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
12.	Кифла с мармалад, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и мармалад. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
13.	Кифла с шоколад, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и шоколад. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
14.	Козунак, 0.500 кг.	бр.	Произведен от козуначено тесто с брашно, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Поставен в индивидуална опаковка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
15.	Козуначена кифла, 0.100 кг.	бр.	Произведена от козуначено тесто с брашно, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
16.	Козуначена кифла с плодов пълнеж, 0.100 кг.	бр.	Произведена от козуначено тесто с брашно, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и плодов пълнеж. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
17.	Милинка, 0.100 кг.	бр.	кръгла форма, на сектори. Произведена от брашно, мая, сол, масло слънчогледово, прясно масло краве, кисело мляко, сирене бяло краве саламурено БДС, яйца. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
18.	Кашкавалка, 0.100 кг.	бр.	Произведена от брашно, мая, сол, масло слънчогледово, масло краве прясно, сирене бяло краве саламурено БДС, кисело мляко, яйца и настърган кашкавал. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.

19.	Тутманик, 0.120 кг.	бр.	Триъгълна форма. Произведен от брашно, мая, сол, масло слънчогледово, масло краве прясно, сирене бяло краве саламурено по БДС, яйца. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
20.	Щрудел с ябълки и орехи, 0.100 кг.	бр.	Произведен от тънко разточени тестени листа от брашно, сол, масло слънчогледово, ябълки и орехи. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.
21.	Реване, 0.500 кг.	бр.	Произведено от брашно, яйца, захар, вода, мазнина, есенция.

*Приложение № 2*

**2. Обособена позиция № 2 – „Периодична доставка на хранителни продукти и изделия“**

№	Артикул	Мярка	Изисквания
1.	Пиле, цяло, охладено	кг.	Птиците да са бройлери с минимално тегло не по-ниско от 1100 грама.
2.	Пиле, цяло, замразено	кг.	Птиците да са бройлери, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по-висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по-ниско от 1100 грама.
3.	Пилешка пържола от филе, охладена	кг.	Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания, опаковано.
4.	Пилешка пържола от филе, замразена	кг.	Месото да е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.
5.	Пилешки бутчета замразени	кг.	Бутчетата да произхождат от здрави пилета, да бъдат замразени от 250 до 350 грама за брой, да включват бедрената кост, пищяла, фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата мускулатура, парчетата трябва да са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Бутчетата да бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения.
6.	Пилешки бутчета охладени	кг.	Бутчетата да произхождат от здрави пилета, да включват бедрената кост, пищяла, фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата мускулатура, парчетата

			трябва да са отрязани от тазобедрената до гарзалната става. Бугчетата да бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения.
7.	Пуешко месо от бут, охладено	кг.	Външен вид - свеж, мирис, специфичен за прясно месо, без разкъсвания.
8.	Пуешко месо филе, охладено	кг.	Външен вид - свеж, мирис, специфичен за прясно месо, без разкъсвания.
9.	Пуешко месо от бут, замразено	кг.	Месото да е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.
10.	Пуешко месо филе, замразено	кг.	Месото да е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.
11.	Мляно месо /60% телешко + 40% свинско/	кг.	С ниско съдържание на мазнини. Без съдържание на соев протеин.
12.	Мляно месо /100% телешко/	кг.	С ниско съдържание на сол.
13.	Телешки шол, охладен	кг.	Месо, отделено от животно до 2 год. възраст, заклано в кланници, като са спазени изискванията, посочени в Наредба №35 и № 36 от 23.03.2006 г. Месото трябва да се състои от полуципестия мускул, без сланина, екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на нормативната уредба.
14.	Телешко месо от плешка, без кост, охладено	кг.	Месо, отделено от животно до 2 год. възраст, заклано в кланници, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. Месото трябва да се състои от полуципестия мускул, без сланина, екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на нормативната уредба.
15.	Свинско месо от бут, без кост, охладено	кг.	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
16.	Свинска плешка, охладена	кг.	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
17.	Свински шол, охладен	кг.	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.

18.	Агнешко месо, бут, охладено	кг.	Месо с цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
19.	Агнешко месо, котлет, охладено	кг.	Месо с цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.
20.	Заешко месо, охладено	кг.	Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания, без видимомеханични повреди.
21.	Граен колбас	кг.	Стандарт „Стара планина“, с намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
22.	Луканка	кг.	Стандарт „Стара планина“, с намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
23.	Шунка от свинско месо	кг.	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
24.	Шунка от пилешко месо	кг.	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
25.	Шунка от пуешко месо	кг.	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.
26.	Наденица	кг.	„Стара планина“ по УС 04:2010.
27.	Кренвирши	кг.	„Стара планина“ по УС 04:2010.
28.	Пилешки дробчета, замразени	кг.	Повърхност чиста без ослизване. Мирис специфичен за прясно птиче месо, без страничен или несвойствен мирис.
29.	Пастет, детски, 0.200 кг.	бр.	Пастет от месо, без съдържание на лютивни и дразнещи подправки.
30.	Филе „Хек“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
31.	Филе „Скумрия“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
32.	Филе „Пъстърва“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
33.	Филе „Акула“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
34.	Филе „Риба тон“, замразено	кг.	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.
35.	Прясно мляко, 2 %, пастеризирано, БДС 1.00 л.	л.	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.
36.	Прясно мляко, 3 %,	л.	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без

	пастеризирано, БДС 1.00 л.		страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.
37.	Прясно мляко, 3,6 %, пастеризирано, БДС 1.00 л.	л.	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.
38.	Кисело мляко, краве 2%, 0.400 кг.	бр.	Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – кофички от пластмаса с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение.
39.	Кисело мляко, краве 3.6%, 0.400 кг.	бр.	
40.	Масло от краве мляко	кг.	Цвят – светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82 % от сухото вещество, без консервиращи и багрилни вещества, 100% натурално, /разфасовка по 1 кг./, по БДС.
41.	Сирене от краве мляко	кг.	БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, с ясна маркировка върху етикета, обозначаващ предприятието-производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус, с изразена киселинност.
42.	Кашкавал от краве мляко	кг.	БДС 14-2010 или еквивалентна ТД на производителя, първо качество. Форма – цилиндрична с леко изпъкнала поясна повърхност, с плоска горна и долна основа. Големи пити 1.000 кг., пълномаслен. Всяка пита е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат – специфичен. Аромат-свойствен за зрял кашкавал, вкус- умерено солен, без страничен привкус и мирис.
43.	Крема сирене, 0.125 кг.	бр.	В пакетче по 0.125 кг.
44.	Извара от краве мляко	кг.	БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, безмаслена, диетична, в пакети по 1 кг.
45.	Топено сирене	кг.	С ниско съдържание на сол.
46.	Олио слънчогледово- двойно рафинирано, 1.00 л.	л.	Слънчогледово масло, получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайки при 20°C, със златисто жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър.
47.	Зехтин, 1.00 л.	л.	Външен вид – бистро без утайки, със

			златист жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, без странични привкус и мирис.
48.	Захар, 1.00 кг.	кг.	Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допуска чужди примеси. Еднородност на кристалите– рафинирана захар не по-малко от 80%.
49.	Захар, кафява, 1.00 кг.	кг.	Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, кафяви фини кристали с хрупква текстура.
50.	Захар пудра, 1.00 кг.	кг.	Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети, по ТД на производителя.
51.	Бисквити обикновени, пакет от 0.330 кг.	бр.	Влага 6%, обща захар/захароза абс. с. вещество не повече от 28%, масленост на абс. с. вещество от 7-25%. Без подобрители, оцветители и консерванти.
52.	Обикновенни чаени бисквити – пакет, 0.150кг.	бр.	Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни. Без страничен мирис и привкус.
53.	Мед, 1.00 кг.	кг.	Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация.
54.	Брашно, „Бяло“, 1.00 кг.	кг.	Брашното да е бяло. Да е произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
55.	Брашно, „Типово“, 1.00 кг.	кг.	Да е произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
56.	Брашно, „Царевично“, 1.00 кг.	кг.	Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
57.	Пшеница, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват.
58.	Елда, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
59.	Киноа, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
60.	Нахут, 1.00 кг.	кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват
61.	Грис, 0.400 кг.	бр.	Пшеничен грис от подобрени зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети от 0,400 кг.
62.	Оцет винен, 0.400 л.	л.	БДС 399-83 или еквивалентно ТД на

			производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.
63.	Оцет винен, 1.00 л.	л.	БДС 399-83 или еквивалентно ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.
64.	Сол, 1.00 кг.	кг.	По ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена.
65.	Яйца, 0.050 кг.	бр.	Яйцата да бъдат клас „А“, маркирани, опаковани и отговарящи на: Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца; Регламент /ЕС/№589/2008 на Комисията от 23.06.2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент /ЕО/ №1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца и на Регламент /ЕО/ №853/2004; Яйцата да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето; да отговарят и на 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.
66.	Боб стар, 1.00 кг.	кг.	Бобът да е с нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма. Мирис – присъщ на зрелия фасул. Съдържание на чужди примеси не се допускат.
67.	Леща, 1.00 кг.	кг.	Лешени зърна с форма и големина, характерни за дадения сорт. С мирис, присъщ на леща. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат.
68.	Ориз, 1.00 кг.	кг.	Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Оризът да е опакован в пакети с нетна маса 1 кг.
69.	Кус-кус, 0.400 кг.	бр.	Изделие с кръгла форма, цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, получен от 100 % пшеничен грис, без оцветители, опакован в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис опаковки до 0.400 кг., без глутен.
70.	Макарони, пакет 0.400 кг.	бр.	Произведени 100% от пшеничен грис и вода с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис – свойствен без



			неприсъщи миризми; вкус – свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.Пакетирани в пакети по 0.400 кг.
71.	Юфка пакет, 0.400 кг.	бр.	Произведена 100% от пшеничен грис и вода. Пакетирана в пакети по 0.400кг., без глутен.
72.	Фиде пакет, 0.400кг.	бр.	Произведено 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис – свойствен без неприсъщи миризми; вкус – свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус.Пакетирано в пакети по 0.400 кг., без глутен.
73.	Спагети, 0.500 кг.	бр.	Произведени от брашно тип 500,или пшеничен грис и вода. Без обогатители,без яйца,без оцветители и без глутен. Опаковат се в чисти,сухи,здрави и без страничен мирис опаковки до 500гр.
74.	Нишесте пакет,0.100кг.	бр.	Произведено от пшенично брашно тип 500 или еквивалент. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13%.
75.	Мая хлебна,0.050 кг.	бр.	На кубчета от 0.050кг., пакетирани в индивидуална опаковка.
76.	Джоджен - пакет, 0.010 кг.	бр.	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Аромат – специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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.
77.	Чубрика пакет,0.015 кг.	бр.	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Аромат – благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. 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.
78.	Ванилия пакет,0.005 кг.	бр.	Мирис и вкус – специфични за подправката.
79.	Канела пакет,0.010 кг.	бр.	Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис – характерен.
80.	Червен пипер, сладък, пакет от0.100 кг.	бр.	Хомогенен прахообразен продукт. Вкус – сладък, специфичен за смлян пипер. Багрино вещество в единици по ASTA – не по-малко от 125. Влага в % – не повече от 10.
81.	Черен пипер, млян пакет, 0.010 кг.	бр.	Вкус – парливо-лютив.
82.	Бакпулвер пакет, 0.010 кг.	бр.	Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте.В пакетчета по 10 гр.
83.	Сода бикарбонат, пакет,	бр.	Разфасовка в пакети по 100 гр.

	0.100 кг.		
84.	Билков чай, кутия, 20 филтърчета	бр.	В пакетче с филтър по 1,5 гр. В кутия по 20 бр.
85.	Кимион, пакет, 0.010 кг.	бр.	Фино смляна подправка в опаковки по 10гр. Мирис характерен.
86.	Универсална подправка за ястия, 0.125 кг. /пакет/	бр.	Универсална зеленчукова подправка за супи, месни и рибни ястия. Да бъде в целофанови, фолиеви, картонени или пластмасови опаковки.
87.	Дафинов лист,0.100 кг.	бр.	Цели изсушени листа в пакетчета по 0.100 кг. Мирис – характерен.
88.	Риган, пакет,0.010 кг.	бр.	Добре изсушен без чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.010 кг.
89.	Целина, пакет,0.015 кг.	бр.	Добре изсушен без чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.015 кг.
90.	Какао, пакет,0.100 кг.	бр.	Пълномаслено какао на прах в разфасовки по 0,100 кг.
91.	Маслини, средни	кг.	Без оцветители и консерванти.
92.	Халва тахан, 1 кг.	кг.	От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Без оцветители и без консерванти.
93.	Течен шоколад,1.00кг.	кг.	Течен шоколад по ТД на производителя. PVC опаковка или буркан. Състав – захар, сухо мляко, какаово масло, растително масло.
94.	Меденка, 0.030кг.	бр.	Поставени в индивидуални опаковки. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.
95.	Кроасан с плодов пълнежот 0.060÷0.065кг.	бр.	Произведен от бутер тесто с пълнеж от различни плодове; да бъде със свеж вид, приятен аромат и с ненарушена цялост
96.	Зърнена закуска, пакет 0.500 кг.	бр.	Зърнена закуска с какаов вкус, в пакет 0.500 кг.
97.	Боза, 1.00 л.	л.	По ТД на производителя. Произведена от пшеница, ръж и вода, с натурален подсладител.
98.	Овесени ядки,1.00 кг.	кг.	Без консерванти.
99.	Грах замразен	кг.	Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах.
100.	Грах-буркан,0.720 кг.	бр.	Стерилизирани в буркани цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи и парчета от шушулки. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Цвят-зелен до жълто-зелен. Прозрачна утайка. Маса на граха – не по-малко от 60%.
101.	Лютеница буркан, 0.580 кг.	бр.	Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо

			вещество – 23-25%. Готварска сол – 1.3-1-8%.
102.	Зелен фасул – буркан, 0.720 кг.	бр.	Шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта; заливка от соли вода, отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%.
103.	Зелен фасул, замразен	кг.	Шушулки цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без дръжки и връхчета, здрав вид на кожата и здраво сърце.
104.	Зеленчукова смес, замразена	кг.	Разнородни зеленчуци, замразени, опаковани в полиетиленови опаковки.
105.	Царевица, замразена	кг.	Зърна царевица, замразени, опаковани в полиетиленови опаковки.
106.	Спанак, замразен	кг.	Да притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
107.	Броколи, замразени	кг.	Да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.
108.	Червени домати буркан, 0.720 кг.	бр.	Домати цели от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители; цвят – червен; странични примеси не се допускат.
109.	Кисели краставички буркан, 0.720 кг.	бр.	Чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Цвят – зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък.
110.	Паприкаш буркан, 0.720 кг.	бр.	Нарязани пиперки и домати със заливка - доматен сок, сол готварска и подправки. Вкус и мирис – характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Странични примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.
111.	Компот буркан, 0.720 кг.	бр.	Компот от кайсии или праскови. Плодове добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп.

112.	Конфитюр ягода, малина, 1.00 кг.	кг.	60% плод. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус – сладък или сладко-кисел.
113.	Сладко буркан /ягода, малина/, 0.580 кг.	бр.	Нелеплива повърхност, еластичен, без признаци на захаросване и с характерен блясък, над 60% плодово съдържание.
114.	Доматено пюре,0.720 кг.	бр.	Изискванията се отнасят за продукти, получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани или метални кутии, стерилизирани, с не по – малко от 22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.
115.	Гювеч-буркан,0.720 кг.	бр.	Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета с размери до 40 мм, бамята – цяла с отстранени дръжки, изрязана над венеца, или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, заляти с доматиена заливка. Процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40.
116.	Нектар	л.	100% плод.
117.	Натурален сок, портокал	л.	100% плод.
118.	Натурален сок, ананас	л.	100% плод.
119.	Натурален сок микс от плодове	л.	100% плод.
120.	Натурален сок, зелена ябълка	л.	100% плод.
121.	Натурален сок, кайсия	л.	100% плод.
122.	Натурален сок, праскови	л.	100% плод.
123.	Натурален сок, горски плодове	л.	100% плод.
124.	Мармалад, разфасовка 1 кг.	кг.	Плодови мармалади без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния плод или плодове, от които е произведен. Страничен вкус и мирис не се допускат. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Съдържание на плод 60%.
125.	Диня	кг.	Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не
126.	Пъпеш	кг.	
127.	Лимон	кг.	
128.	Портокали	кг.	

129.	Мандарини	кг.	се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката, ако има такава. Цвят – съответстващ на сорта и вида.
130.	Киви	кг.	
131.	Банани	кг.	
132.	Ананас	бр.	
133.	Авокадо	бр.	
134.	Манго	бр.	
135.	Помело	кг.	
136.	Череши	кг.	
137.	Ябълки	кг.	
138.	Гъби	кг.	
139.	Грозде	кг.	
140.	Круши	кг.	
141.	Праскови	кг.	
142.	Кайсии	кг.	
143.	Сини сливи	кг.	
144.	Ягоди	кг.	
145.	Домати червени	кг.	
146.	Домати розови	кг.	
147.	Чушки	кг.	
148.	Брюкселско зеле	кг.	
149.	Зеле	кг.	
150.	Картофи /пресни/	кг.	
151.	Картофи /стари/	кг.	
152.	Краставици	кг.	
153.	Кромид-лук	кг.	
154.	Кромид лук – пресен, 5 бр. връзка	бр.	
155.	Моркови	кг.	
156.	Маруля	бр.	
157.	Салата Айсберг	бр.	
158.	Броколи	кг.	
159.	Тиквички	кг.	
160.	Тиква	кг.	
161.	Зелен фасул	кг.	
162.	Репички, връзка	бр.	
163.	Спанак	кг.	
164.	Чесън /стар/	кг.	
165.	Чесън /пресен, 5 бр. връзка/	бр.	
166.	Магданоз, връзка	бр.	
167.	Копър, връзка	бр.	
168.	Праз, /5 броя връзка/	бр.	
169.	Грах	кг.	
170.	Карфиол	кг.	
171.	Цвекло	кг.	
172.	Ряпа /червена, бяла/	кг.	
173.	Целина, глави	кг.	
174.	Кервиз, листа, /5 броя връзка/	бр.	
175.	Стафиди	кг.	
176.	Фурми	кг.	
177.	Сушени кайсии	кг.	
178.	Орехи - ядки	кг.	

**Приложение № 2**

## ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

От:

„РУПАНОВ ТРЕЙД“ ООД

(наименование на участника)

с ЕИК/БУЛСТАТ 200377074 със седалище гр. Петрич, ул. „Зографски манастир“ № 20 и адрес на управление: гр. Петрич, ул. „Зографски манастир“ № 20, данъчна регистрация BG 200377074, тел. 0882 003 300, факс: ....., e-mail rupanov88@abv.bg, представлявано от Любомир Рупанов в качеството му на управител (ако е пълномощник – данни от нотариално заверено пълномощно)

### УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

Представяме настоящото техническо предложение за изпълнение на обществена поръчка с предмет **„Доставка на хранителни продукти и изделия за нуждите на Детска градина № 2 „Здравец“, гр. Петрич“ по обособена позиция № 2**, като предлагаме да изпълним поръчката, съгласно техническата спецификация на Възложителя при следните условия:

1. Задължавам се за целия срок на договора да поддържам валидни съответните регистрации/удостоверения и др. документи, касаещи изпълнението на доставките и качеството на хранителните продукти и изделия.

2. При изпълняване на доставките от предмета на обществената поръчка стриктно ще спазваме всички изисквания, визирани в техническата спецификация и всички нормативни изисквания, касаещи изпълнението на обществената поръчка, като се задължаваме при промени в нормативната уредба, да приведем в съответствие дейността си, както и да осигурим изискваните документи: разрешителни, удостоверения и др. такива, както и да извършим и/или подновим изискуемите регистрации.

3. Всяка доставка ще бъде съпроводена с експертен лист или сертификат за качество, сертификат за произход, документ за произход или друг аналогичен документ съгласно изискванията на Закона за храните и Закона за ветеринарномедицинската дейност, и/или друг нормативен акт, доказващи качеството на стоката и съответствието ѝ с изискванията на Възложителя съгласно техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка по обособената позиция.

4. Приемаме да изпълняваме обществената поръчка в срок от 24 /двадесет и четири/ месеца, считано от датата на подписване на договора.

5. Описание за изпълнение изискванията на Възложителя, посочени в техническата спецификация и методология на работа във връзка с изпълнението на поръчката:

За всяка една доставка ще се прилага действащия към момента на доставката нормативен акт. Хранителните продукти и изделия ще имат добър търговски вид. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датите на доставка ще бъде не по-малък от 80%. Няма да се допускат храни с признаци на развала и изтекъл

срок на годност. Опаковките на хранителните продукти и изделия ще отговарят на нормативните изисквания, като няма да позволяват:

- замърсяване или преминаване в храните на чужди и опасни за здравето на човека вещества;
- промяна на хранителните продукти и изделия;
- при съхранение и използване по предназначение да се отделят в хранителните продукти и изделия съставки в количества, представляващи опасност за човешкото здраве и не променят външния вид, мирис, вкус и състав на продуктите.

При установяване на нарушение на целостта на опаковката се съгласяваме хранителните продукти и изделия да не се приемат от Възложителя.

Етикетирването на хранителните продукти и изделия ще се извършва съгласно изискванията за това, като се съдържат следните данни, написани на български език: наименованието, под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки; обозначение, че храната или определена нейна съставка е произведена от генетично модифицирана соя или генетично модифицирана царевица; срока на минимална трайност, а при бързо развалящите се храни - срока на трайност; специалните условия за съхранение на храната; нетното количество на предварително опакованите в отсъствие на потребителя храни, следвано от символа на единиците за измерване на маса; името/фирмата, седалището и адреса на управление на производителя или на лицето, което опакова или което продава храна, опакована преди продажбата; произхода на храната или наименованието на региона, където е произведена, когато липсата на тези данни може да заблуди потребителя; при храни от внос се посочва държавата производител, а когато храната е била преработена в друга държава и това е довело до промяна в естеството ѝ, върху етикета като страна на произход се обявява страната, в която е извършена преработката; указание за употреба, в случай че потребителят не може да ползва храната без него; маркировка за обозначаване на партидата, към която принадлежи.

Спазване на специфичните изисквания, предвидени в техническата спецификация по обособена позиция № 2:

Мляното месо ще е с ниско съдържание на мазнини /не повече от 12.5% от общата маса/ и ниско съдържание на сол /не повече от 1.5%/.

Месните продукти ще са с намалено съдържание на мазнини /за малотрайните колбаси не повече от 16%, а за трайните не повече от 26% от общата маса/ и намалено съдържание на сол /за малотрайните колбаси не повече от 1.5%, а за трайните не повече от 2.2% от общата маса/.

Месото от свине, едри преживни животни и дребни преживни животни ще отговаря на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС.

Месото от птици и птичи разфасовки ще отговаря на изискванията на Регламент № 853/2004 ЕС и Регламент № 543/2008.

Консервираните месни продукти няма да съдържат консерванти, оцветители и ще са с ниско съдържание на сол.

Когато месните продукти не са по утвърден стандарт, ще са произведени по технологична документация /ТД/, в случай че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдени стандарти.

Рибата и рибните продукти ще са замразени при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.

Млякото и млечните продукти, които ще се доставят, ще 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, сгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните 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.).

Няма да се предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа с видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

Пълнозърнестите продукти ще са произведени в съответствие с показателите, заложи в ТД на производителя, без оцветители.

Варивата ще са здрави, цели, чисти, без чужди вещества, без вредители и увреждания от вредители, без неспецифичен мирис и/или вкус и с цвят, характерен за продукта.

Чаят няма да съдържа оцветители и овкусители.

Солта ще е йодирана, с калиев йодат.

В предлаганите храни няма да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат генно модифицирани организми /ГМО/.

Няма да се допускат храни, обработени с йонизиращи лъчения.

Стерилизираните зеленчуци ще са с ниско съдържание на мазнини и сол, а стерилизираните плодове с ниско съдържание на захар, без синтетични подсладители, оцветители и консерванти.

В детските заведения няма да се предлагат продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Няма да се допуска допускане на плодови сладка и конфитюри със съдържание на добавена захар над 50%.

Плодовете и плодово-зеленчукови нектари ще са със съдържание на моно- и дизахариди до 20%.

Пресните плодове и зеленчуци ще отговарят на изискванията на Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и европейските регламенти, регламентиращи търговията с пресни зеленчуци и плодове.

Пресните плодове и зеленчуци ще отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент 543 от 2011 на Комисията.

Няма да се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

Зеленчуците и плодовете ще са цели, здрави, чисти, без земя и примеси, без повреди и вредители, няма да са гнили, смачкани, с променен вкус или цвят.

Гроздето ще отговаря на БДС 1516-78 (или еквивалент), ще бъде зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна.

Към настоящото техническо предложение е представена като приложение, неразделна част от него, подробна Методология на работа във връзка с изпълнението на поръчката.

**6. Подробно описание на хранителните продукти и изделия в съответствие с техническата спецификация на Възложителя по обособена позиция № 2:**

*№ по ред	Вид артикул	Описание на предлаганите хранителни продукти и изделия	Мярка
		В тази колона участниците следва да направят пълно описание на предлаганите хранителни продукти и	

		изделия, от което да е видно съответствието на техническите параметри на предлаганите от участника хранителни продукти и изделия с изискванията, посочени в техническата спецификация на Възложителя съгласно Приложение № 2 към нея	
1.	Пиле, цяло, охладено	Птиците ще са бройлери с минимално тегло не по-ниско от 1100 грама.	кг.
2.	Пиле, цяло, замразено	Птиците ще са бройлери, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по-висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по-ниско от 1100 грама.	кг.
3.	Пилешка пържола от филе, охладена	Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания, опаковано.	кг.
4.	Пилешка пържола от филе, замразена	Месото ще е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.	кг.
5.	Пилешки бутчета замразени	Бутчетата ще произхождат от здрави пилета, ще бъдат замразени от 250 до 350 грама за брой, ще включват бедрената кост, пищяла, фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата мускулатура, парчетата ще са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Бутчетата ще бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения.	кг.
6.	Пилешки бутчета охладени	Бутчетата ще произхождат от здрави пилета, ще включват бедрената кост, пищяла, фибулата (малкият пищял), заедно с обграждащата мускулатура, парчетата ще са отрязани от тазобедрената до тарзалната става. Бутчетата ще бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения.	кг.
7.	Пуешко месо от бут, охладено	Външен вид - свеж, мирис, специфичен за прясно месо, без разкъсвания.	кг.
8.	Пуешко месо филе, охладено	Външен вид - свеж, мирис, специфичен за прясно месо, без разкъсвания.	кг.
9.	Пуешко месо от бут, замразено	Месото ще е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.	кг.
10.	Пуешко месо филе, замразено	Месото ще е замразено при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.	кг.
11.	Мляно месо /60% телешко + 40% свинско/	С ниско съдържание на мазнини. Без съдържание на соев протеин.	кг.
12.	Мляно месо /100% телешко/	С ниско съдържание на сол.	кг.

13.	Телешки шол, охладен	Месо, отделено от животно до 2 год. възраст, заклано в кланници, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. Месото ще се състои от полуципестия мускул, без сланина, екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на нормативната уредба.	кг.
14.	Телешко месо от плешка, без кост, охладено	Месо, отделено от животно до 2 год. възраст, заклано в кланници, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. Месото ще се състои от полуципестия мускул, без сланина, екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на нормативната уредба.	кг.
15.	Свинско месо от бут, без кост, охладено	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.	кг.
16.	Свинска плешка, охладена	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.	кг.
17.	Свински шол, охладен	Без наличие на сланина, цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.	кг.
18.	Агнешко месо, бут, охладено	Месо с цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.	кг.
19.	Агнешко месо, котлет, охладено	Месо с цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.	кг.
20.	Заешко месо, охладено	Външен вид - свеж, мирис -специфичен за прясно месо, без разкъсвания, без видими механични повреди.	кг.
21.	Траен колбас	Стандарт „Стара планина“, с намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.	кг.
22.	Луканка	Стандарт „Стара планина“, с намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.	кг.
23.	Шунка от свинско месо	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.	кг.
24.	Шунка от пилешко месо	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.	кг.
25.	Шунка от пуешко месо	Намалено съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.	кг.
26.	Наденица	„Стара планина“ по УС 04:2010.	кг.
27.	Кренвирши	„Стара планина“ по УС 04:2010.	кг.
28.	Пилешки дробчета, замразени	Повърхност чиста без ослизване. Мирис специфичен за прясно птиче месо, без страничен или несвойствен мирис.	кг.
29.	Пастет, детски, 0,200 кг.	Пастет от месо, без съдържание на лютивни и дразнещи подправки.	бр.
30.	Филе „Хек“, замразено	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.	кг.
31.	Филе „Скумрия“, замразено	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.	кг.

32.	Филе „Пъстърва“, замразено	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.	кг.
33.	Филе „Акула“, замразено	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.	кг.
34.	Филе „Риба тон“, замразено	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена.	кг.
35.	Прясно мляко, 2 %, пастеризирано БДС, 1.00 л.	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.	л.
36.	Прясно мляко, 3 %, пастеризирано БДС, 1.00 л.	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.	л.
37.	Прясно мляко, 3,6 %, пастеризирано БДС, 1.00 л.	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.	л.
38.	Кисело мляко, краве 2%, 0.400 кг.	Състояние – гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млечнокисел вкус. Опаковка – кофички от пластмаса с вместимост 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида, температурата на съхранение.	бр.
39.	Кисело мляко, краве 3.6%, 0.400 кг.		бр.
40.	Масло от краве мляко	Цвят – светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82 % от сухото вещество, без консервиращи и багрилни вещества, 100% натурално, /разфасовка по 1 кг./, по БДС.	кг.
41.	Сирене от краве мляко	БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Сиренето ще е преминало технологичния срок на зреене, с ясна маркировка върху етикета, обозначаващ предприятието-производител и дата на производство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – специфични за зрял продукт, умерено солен вкус, с изразена киселинност.	кг.
42.	Кашкавал от краве мляко	БДС 14-2010 или еквивалентна ТД на производителя, първо качество. Форма – цилиндрична с леко изпъкнала поясна повърхност, с плоска горна и долна основа. Големи пити 1.000 кг., пълномаслен. Всяка пита ще е вакуумирана и маркирана трайно и четливо на български език. Мирис, вкус и аромат – специфичен. Аромат - свойствен за зрял кашкавал, вкус-умерено солен, без страничен привкус и мирис.	кг.
43.	Крема сирене, 0.125 кг.	В пакетче по 0.125 кг.	бр.

44.	Извара от краве мляко	БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя. безмаслена, диетична, в пакети по 1 кг.	кг.
45.	Топено сирене	С ниско съдържание на сол.	кг.
46.	Олио слънчогледово-двойно рафинирано, 1.00 л.	Слънчогледово масло, получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро, без утайки при 20°C, със златисто жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър.	л.
47.	Зехтин, 1.00 л.	Външен вид – бистро без утайки, със златист жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, без странични привкус и мирис.	л.
48.	Захар, 1.00 кг.	Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допуска чужди примеси. Еднородност на кристалите – рафинирана захар не по-малко от 80%.	кг.
49.	Захар, кафява, 1.00 кг.	Сухи, неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, кафяви фини кристали с хрупкава текстура.	кг.
50.	Захар пудра, 1.00 кг.	Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети, по ТД на производителя.	кг.
51.	Бисквити обикновени, пакет от 0.330 кг.	Влага 6%, обща захар/захароза абс. с. вещество не повече от 28%, масленост на абс. с. вещество от 7-25%. Без подобрители, оцветители и консерванти.	бр.
52.	Обикновени чаени бисквити – пакет, 0.150 кг.	Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни. Без страничен мирис и привкус.	бр.
53.	Мед, 1.00 кг.	Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Без механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, без признаци на ферментация.	кг.
54.	Брашно, „Бяло“, 1.00 кг.	Брашното ще е бяло. Произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.	кг.
55.	Брашно, „Типово“, 1.00 кг.	Произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.	кг.
56.	Брашно, „Царевично“, 1.00 кг.	Опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.	кг.
57.	Пшеница, 1.00 кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси няма да се установяват.	кг.

*Алм*

*Алм*

58.	Елда, 1.00 кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси няма да се установяват	кг.
59.	Киноа, 1.00 кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси няма да се установяват	кг.
60.	Нахут, 1.00 кг.	Без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси няма да се установяват	кг.
61.	Грис, 0.400 кг.	Пшеничен грис от подбрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети от 0,400 кг.	бр.
62.	Оцет винен, 0.400 л.	БДС 399-83 или еквивалентно ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.	л.
63.	Оцет винен, 1.00 л.	БДС 399-83 или еквивалентно ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.	л.
64.	Сол, 1.00 кг.	По ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена.	кг.
65.	Яйца, 0.050 кг.	Яйцата ще бъдат клас „А“, маркирани, опаковани и отговарящи на: Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца; Регламент /ЕС/№589/2008 на Комисията от 23.06.2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент /ЕО/ № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца и на Регламент /ЕО/ № 853/2004; Яйцата ще са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето; да отговарят и на 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.	бр.
66.	Боб стар, 1.00 кг.	Бобът ще е с нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма. Мирис – присъщ на зрелия фасул. Съдържание на чужди примеси няма да се допускат.	кг.
67.	Леща, 1.00 кг.	Лещени зърна с форма и големина, характерни за дадения сорт. С мирис, присъщ на леща. Зараза от складови вредители и плесени няма да се допускат.	кг.
68.	Ориз, 1.00 кг.	Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Оризът ще е опакован в пакети с нетна маса 1 кг.	кг.
69.	Кус-кус, 0.400 кг.	Изделие с кръгла форма, цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване, получен от 100 % пшеничен грис, без оцветители, опакован в чисти,	бр.

		сухи, здрави и без страничен мирис опаковки до 0.400 кг., без глутен.	
70.	Макарони, пакет 0.400 кг.	Произведени 100% от пшеничен грис и вода с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис – свойствен без неприсъщи миризми; вкус – свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Пакетирани в пакети по 0.400 кг.	бр.
71.	Юфка пакет, 0.400 кг.	Произведена 100% от пшеничен грис и вода. Пакетирана в пакети по 0.400 кг., без глутен.	бр.
72.	Фиде пакет, 0.400 кг.	Произведено 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис – свойствен без неприсъщи миризми; вкус – свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Пакетирано в пакети по 0.400 кг., без глутен.	бр.
73.	Спагети, 0.500 кг.	Произведени от брашно тип 500, или пшеничен грис и вода. Без обогатители, без яйца, без оцветители и без глутен. Опаковани в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис опаковки до 500 гр.	бр.
74.	Нишесте пакет, 0.100 кг.	Произведено от пшенично брашно тип 500 или еквивалент. Външен вид – прах, цвят – бял, вкус – специфичен, без страничен привкус и без мирис. Влага не повече от 13%.	бр.
75.	Мая хлебна, 0.050 кг.	На кубчета от 0.050 кг., пакетирани в индивидуална опаковка.	бр.
76.	Джоджен - пакет, 0.010 кг.	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Аромат – специфичен. Без чужди мирис и вкус. Опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.	бр.
77.	Чубрика пакет, 0.015 кг.	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Аромат – благоуханен, топъл. Без чужди мирис и вкус. Опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.	бр.
78.	Ванилия пакет, 0.005 кг.	Мирис и вкус – специфични за подправката.	бр.
79.	Канела пакет, 0.010 кг.	Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис – характерен.	бр.
80.	Червен пипер, сладък, пакет от 0.100 кг.	Хомогенен прахообразен продукт. Вкус – сладък, специфичен за смлян пипер. Багрилно вещество в единици по ASTA – не по-малко от 125. Влага в % – не повече от 10.	бр.
81.	Черен пипер, млян пакет, 0.010 кг.	Вкус – парливо-лютив.	бр.

82.	Бакпулвер пакет, 0.010 кг.	Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте. В пакетчета по 10 гр.	бр.
83.	Сода бикарбонат, пакет, 0.100 кг.	Разфасовка в пакети по 100 гр.	бр.
84.	Билков чай, кутия, 20 филтърчета	В пакетче с филтър по 1,5 гр. В кутия по 20 бр.	бр.
85.	Кимион, пакет, 0.010 кг.	Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис характерен.	бр.
86.	Универсална подправка за ястия, 0.125 кг. /пакет/	Универсална зеленчукова подправка за супи, месни и рибни ястия. В целофанови, фолиеви, картонени или пластмасови опаковки.	бр.
87.	Дафинов лист, 0.100 кг.	Цели изсушени листа в пакетчета по 0.100 кг. Мирис – характерен.	бр.
88.	Риган, пакет, 0.010 кг.	Добре изсушен без чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.010 кг.	бр.
89.	Целина, пакет, 0.015 кг.	Добре изсушен без чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.015 кг.	бр.
90.	Какао, пакет, 0.100 кг.	Пълномаслено какао на прах в разфасовки по 0,100 кг.	бр.
91.	Маслини, средни	Без оцветители и консерванти.	кг.
92.	Халва тахан, 1 кг.	От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Без оцветители и без консерванти.	кг.
93.	Течен шоколад, 1.00 кг.	Течен шоколад по ТД на производителя. PVC опаковка или буркан. Състав – захар, сухо мляко, какаово масло, растително масло.	кг.
94.	Меденка, 0.030 кг.	Поставени в индивидуални опаковки. Със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.	бр.
95.	Кроасан с плодов пълнеж от 0.060÷0.065 кг.	Произведен от бутер тесто с пълнеж от различни плодове; със свеж вид, приятен аромат и с ненарушена цялост	бр.
96.	Зърнена закуска, пакет 0.500 кг.	Зърнена закуска с какаов вкус, в пакет 0.500 кг.	бр.
97.	Боза, 1.00 л.	По ТД на производителя. Произведена от пшеница, ръж и вода, с натурален подсладител.	л.
98.	Овесени ядки, 1.00 кг.	Без консерванти.	кг.
99.	Грах замразен	Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах.	кг.
100.	Грах-буркан, 0.720 кг.	Стерилизирани в буркани цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи и парчета от шушулки. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Цвят-зелен до жълто-зелен. Прозрачна	бр.



		утайка. Маса на граха – не по-малко от 60%.	
101.	Лютеница буркан, 0.580 кг.	Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество – 23-25%. Готварска сол – 1.3-1-8%.	бр.
102.	Зелен фасул – буркан, 0.720 кг.	Шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта; заливка от соли вода, отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%.	бр.
103.	Зелен фасул, замразен	Шушулки цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без дръжки и връхчета, здрав вид на кожата и здраво сърце.	кг.
104.	Зеленчукова смес, замразена	Разнородни зеленчуци, замразени, опаковани в полиетиленови опаковки.	кг.
105.	Царевица, замразена	Зърна царевица, замразени, опаковани в полиетиленови опаковки.	кг.
106.	Спанак, замразен	Притежава всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Възможни са незначителни дефекти, които не влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг.
107.	Броколи, замразени	Притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Възможни са незначителни дефекти, които не влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	кг.
108.	Червени домати буркан, 0.720 кг.	Домати цели от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители; цвят – червен; странични примеси няма да се допускат.	бр.
109.	Кисели краставици буркан, 0.720 кг.	Чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Цвят – зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък.	бр.
110.	Паприкаш буркан, 0.720 кг.	Нарязани пиперки и домати със заливка - доматен сок, сол готварска и подправки. Вкус и мирис – характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Без странични примеси. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми няма да се установяват.	бр.
111.	Компот буркан, 0.720 кг.	Компот от кайсии или праскови. Плодове добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп.	бр.
112.	Конфитюр ягода, малина, 1.00 кг.	60% плод. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус – сладък или сладко-кисел.	кг.

113.	Сладко буркан /ягода, малина/, 0.580 кг.	Неленлива повърхност, еластичен, без признаци на захаросване и с характерен блясък, над 60% плодово съдържание.	бр.
114.	Доматено пюре, 0.720 кг.	Продукти, получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани или метални кутии, стерилизирани с не по – малко от 22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.	бр.
115.	Гювеч-буркан, 0.720 кг.	Пиперките в една опаковка ще са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът – на парчета с размери до 40 мм, бамята – цяла с отстранени дръжки, изрязана над венеца, или нарязана, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът – нарязан като за подправка, заляти с доматиена заливка. Процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40.	бр.
116.	Нектар	100% плод.	л.
117.	Натурален сок, портокал	100% плод.	л.
118.	Натурален сок, ананас	100% плод.	л.
119.	Натурален сок микс от плодове	100% плод.	л.
120.	Натурален сок, зелена ябълка	100% плод.	л.
121.	Натурален сок, кайсия	100% плод.	л.
122.	Натурален сок, праскови	100% плод.	л.
123.	Натурален сок, горски плодове	100% плод.	л.
124.	Мармалад, разфасовка 1 кг.	Плодови мармалади без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния плод или плодове, от които е произведен. Без страничен вкус и мирис. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Съдържание на плод 60%.	кг.
125.	Диня	Продуктите ще притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допустими са незначителни дефекти, които няма да влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката, ако има такава. Цвят – съответстващ на сорта и вида.	кг.
126.	Пъпеш		кг.



169.	Грах	кг.
170.	Карфиол	кг.
171.	Цвекло	кг.
172.	Ряпа /червена, бяла/	кг.
173.	Целина, глави	кг.
174.	Кервиз, листа, /5 броя връзка/	бр.
175.	Стафиди	кг.
176.	Фурми	кг.
177.	Сушени кайсии	кг.
178.	Орехи - ядки	кг.

*\*Номериранието на видовете артикули хранителни продукти и изделия следва да е идентично с номерацията на същите съгласно Приложение № 2;*

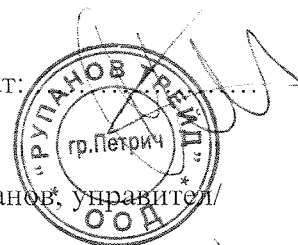
*\*\* Техническото предложение трябва да отговаря на изискванията за изпълнение на поръчката, определени в техническата спецификация и Приложение № 2 към нея. Информацията в него трябва да е представена по начин, който дава възможност на Възложителя да установи степента на съответствие на предложените параметри спрямо изискванията на Възложителя.*

**Приложение:** Методология на работа във връзка с изпълнението на поръчката.

Дата: 19.10.2018 г.

Подпис и печат:

/Любомир Рупанов, управител/  
(име и длъжност)



**Приложение към Техническо предложение за процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Доставка на хранителни продукти и изделия за нуждите на Детска градина № 2 „Здравец“, гр. Петрич“**

**МЕТОДОЛОГИЯ НА РАБОТА  
НА „РУПАНОВ ТРЕЙД“ ООД**

С настоящото приложение Ви представяме нашата изчерпателна, ясно изразена и аргументирана методология на работа във връзка с изпълнението на поръчката за доставка на хранителни продукти за нуждите на Детска градина № 2 „Здравец“, гр. Петрич. Методологията съдържа следните отделни елементи:

- описание на отговорностите на членовете на екипа;
- начин на извършване на доставката – организация и координация на целия процес по изпълнението на доставките, включително начин и оптимален срок на съхранение, опаковане и транспортиране на хранителните продукти и изделия;
- управление на риска във връзка с осъществяването на доставките.

За коректното изпълнение - качествено и професионално на обществената поръчка с предмет: „Доставка на хранителни продукти и изделия за нуждите на Детска градина № 2 „Здравец“, гр. Петрич“ ще допринесе организацията и правилното управление и разпределение на представените от нас технически и човешки ресурси. Във връзка с коректното, професионално и точно изпълнение на доставките и правилната и сигурна комуникация между Възложителя и Изпълнителят предоставяме следните координати за контакт:

- Любомир Рупанов - управител, отговорник по изпълнението на доставките: телефон за контакт: моб. 0882 003 300; e-mail: [rupanov88@abv.bg](mailto:rupanov88@abv.bg)

Това са координатите на лицето, което ще бъде на разположение на Възложителя по всички въпроси, касаещи изпълнението на доставките. При евентуална промяна на лицето или посочените по-горе контакти, Възложителят ще бъде своевременно уведомен.

Основната приоритетна дейност на фирма „Рупанов Трейд“ ООД е търговията с хранителни продукти и доставката им до крайния потребител. Дружеството има натрупан богат опит в доставките на хранителни продукти за нуждите на детски градини, училищни столове, кухни за домашен социален патронаж и други социални заведения. Работейки в тази насока ние сме си изградили няколко основни стратегически цели, а именно:

✓ Спазване на високите нормативни изисквания, отнасящи се до търговията с хранителни продукти;

✓ Спазване на всички нормативни изисквания, свързани с особеностите при храненето на деца, а именно:

*Закон за Българската агенция по безопасност на храните*

*Закон за ветеринарномедицинската дейност*

*Закон за храните*

*Наредба № 2 от 07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни*

*Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения*

*Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните*

*Наредба за специфичните изисквания към мазнините за мазане*

*Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти*

*Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека*

*Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека*

*Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца*

*Наредба за изискванията към бързо замразените храни*

Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желетата, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени

Наредба за изискванията към пчелиния мед, предназначен за консумация от човека

Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели

Наредба за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца

Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните

Наредба № 36 от 23.03.2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход

Наредба № 2 от 23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол

Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти

Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци

Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни

Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни

Наредба за предварително опакованите количества продукти

Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти

Наредба № 32/23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици

Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. 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 организирани мероприятия за деца и ученици

Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните

Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните

и всички законови и подзаконови нормативни актове, касаещи качествено изпълнение на настоящата обществена поръчка.

✓ Партньорство с доставчици и производители на висококачествени хранителни продукти, спазващи нормативните изисквания и въвели в своята дейност международните стандарти;

✓ Разширяване на пазара, както по обем, така и с броя на възложителите.

Дружеството разработи и въведе в действие своя **Интегрирана система за управление**, която отразява спецификата на дейността на организацията, като се базира на конкретните потребности на клиента, изпълняваните задачи и процеси, размера и структурата на организацията. Интегрираната система за управление е с обхват „Закупуване, съхранение, продажба и доставка на хранителни продукти“. Политиката по управление на дружеството е насочена към удовлетворяване очакванията и изискванията на досегашните и бъдещи клиенти чрез доставка на безопасни хранителни продукти и изделия с утвърдено качество и на конкурентни цени. Тези цели организацията постига като е насочила усилията си в следните направления:

➤ Оптимизиране на процесите - адекватност, целесъобразност, съзнание за качество според изискванията на клиента;

➤ Въвеждане на нови методи за анализ и оценка при изследване специфичните изисквания на клиента и останалите партньори в процеса;

➤ Въвеждане, поддържане и усъвършенстване на система за Анализ на Опасностите и контрол на критичните точки при съхранението, разпределянето и транспортирането на хранителни продукти и спазване на нормативните актове, свързани с тях;

➤ Поддържане на добри производствени и хигиенни практики в цялата организация на дейностите по изпълнение на доставките;

➤ Вземане на стратегически и оперативни решения, основани на факти и постигане на баланс между параметрите желано/възможно в контекста на безопасността на продуктите;

➤ Непрекъснато подобряване на предлаганите продукти и услуги чрез натрупване и прилагане на умения и практически опит от екипа на Дружеството;

➤ Осигуряване и поддържане на мотивираност на персонала и съпричастност към извършваната работа от всеки служител, с цел постигане на по - добри резултати;

➤ Обучение на служителите, насочено към ефективното изследване на изискванията на клиента и предоставяне на качествени и безопасни продукти за тяхното удовлетворяване;

➤ Развиване и поддържане на конкурентни предимства на организацията;

➤ Подобряване ефективността на предоставяните услуги.

Във връзка с изложеното са създадени необходимите условия за стриктно спазване изискванията на Интегрираната система за управление в Организацията и за активното участие на ръководния и изпълнителски персонал в нейното развитие и поддържане. Най - малко веднъж годишно се извършва преглед и актуализация на политиката и целите по управление на качеството и безопасността, за да може те винаги да са актуални и адекватни за успешното развитие на дейността и точното задоволяване потребностите на потребителите.

#### **Отговорностите на членовете на екипа са следните:**

- Управител - отговаря изцяло за осъществяване дейността на цялата организация, като носи пълната отговорност за коректното спазване и безпроблемното изпълнение клаузите по сключените договори. Осигурява финансови, материални, човешки и други ресурси, свързани с конкурентната работа на дружеството. Управителят е представителното лице на организацията и осъществява комуникацията с всички контрагенти, има пряка връзка с Възложителите по осъществяваните обществени поръчки.

- Началник на склад и експедиция - носи отговорност за организацията на складовите дейности. Води цялата входяща и изходяща отчетност на компютър на специална програма. Издава първични счетоводни документи. Носи материална отговорност. Носи отговорност за входящия контрол и правилното съхранение на хранителните продукти. Приема, обработва и обобщава постъпилите заявки. Организира транспортирането, подреждането и окомплектоването на стоките. Следи и контролира складовите наличности, комуникира с доставчици и клиенти. Отговаря за спазването на правилата за съхранение и хигиена в складовите помещения. Контролира качеството, количеството и комплектността на постъпващите в склада стоки и съответствието им с придружаващите ги документи. Следи за състоянието на съхраняваните стоки и прави предложения при възникнали проблеми. Участва в процеса на подготовка и организиране на всяка една доставка, като следи за коректното ѝ изготвяне в съответствие с изискванията на клиента и посоченото количество. Събира необходимите документи за произход и качество на продуктите. Организира и обработва процесите по рекламации на стоките, обект на доставка. Участва в цялостния процес по осъществяването на доставките - от постъпване на заявката до експедицията на стоките.

- Склададжия /заместник началник склад/ - лицето е пряко подчинено на началника на склада. Организира приемането, съхраняването и предаването на стоките и контролира тяхното окомплектоване. Оформя документи и води картотека за постъпилите и отпуснатите стоки. Контролира качеството и количеството на постъпващите в склада стоки и съответствието им с придружаващите ги документи.

Следи за състоянието на съхраняваните стоки и прави предложения при възникнали проблеми. Предоставя данни за складовата наличност по видове. Участва при извършването на инвентаризации на склада. Съдейства на началника на склада при експедицията и при входящия контрол на доставяните хранителни стоки, както и при тяхното разпределение в определените за това зони на склада. В ежедневната си работа е в постоянна връзка и взаимоотношения с началника на склад, доставчиците, шофьори, счетоводител, други работници в склад и т.н.

- Шофьор - участва в цялостната работа по подготовката и изпълнението на заявките, зададени от контрагентите. Поддържа продуктите в съответното транспортно средство спрямо периодичността на разтоварването им. Отговаря за правилното им транспортиране при необходимите температурни параметри за отделните групи храни. Задължително изписва натоварените стоки и съответно се издава стокова разписка, която предоставя на клиента заедно с доставката на стоката. Изпълнява заявките в указания му срок. Носи отговорност за безопасното управление и поддържане на моторното превозно средство, използвано за превоз на хранителните продукти, като следи постоянно за техническата му изправност и своевременно уведомява ръководството при появил се проблем. Осигурява безопасно товарене или разтоварване на стоките, като ги предпазва от повреда. Отговаря за точното водене на пътната книжка/пътен лист и отразяване на всички данни в нея/него.

#### Склад. Описание на складовата база

За обекта - Складова база за търговия на едро с храни от животински и неживотински произход, находяща се в гр. Петрич, ул. „Места“ № 18 са налични следните документи:

- Удостоверение за регистрация на обект за търговия на едро с храни № 7081, издадено от ОДБХ гр. Благоевград, на 18.08.2016 г. и

- Удостоверение № РСО-632 от 15.06.2016 г. за вписване на обекта в регистъра на Комисията по Стокови борси и тържища.

В склада са използвани само материали, разрешени от Министерството на здравеопазването за употреба в обекти за производство и търговия с храни. Обектът се състои от складови помещения, санитарно-битови помещения и офиси. Доставката на хранителни продукти се извършва през обособен за целта вход. В склада са обособени отделни хладилни съоръжения за съхранение на месо и месни продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, стелажи за разделно съхранение на опаковани хранителни стоки по групи, отделни палети за плодове и зеленчуци, санитарен възел и мивка за персонала. При изграждането на обекта е спазено такова разпределение на помещенията, позволяващо правилна поточност за зареждане и съхранение на отделните групи хранителни продукти, експедиция и транспорт до клиента. В обекта се извършва постоянен контрол за борба с вредители. Отпадъците се събират в чували, положени в кофи с капак и се отстраняват периодично, след зареждане със стока и в края на работния ден, така че да не се пресичат потока на персонала и зареждането с хранителни продукти.

Технологичното оборудване (хладилни съоръжения, автомобили) се поддържа в изправност от външни фирми и/или физически лица, имащи необходимата квалификация и опит. Ремонтните дейности се извършват планово чрез съответната абонаментна поддръжка или в случаи на авария. Състоянието на складовите помещения се следи визуално от Началника на склад и/или Управителя. Наблюдението се прави непрекъснато по време на работа и включва:

Състояние на сградите и помещенията:

- Цялост на сгради и помещения;
- Правилно водоснабдяване;
- Ефективна вентилация;
- Канализация;
- Осветление;
- При стените се следи за развитие на плесени, поява на паяжини, поява на



конденз, пукнатини, натрупвания на прах по хоризонталните повърхности;

- При таваните се следят следните показатели: отсъствие на паяжини, течове, плесени, признаци на конденз;
  - При прозорците се извършват следните проверки за осигуряване на добро уплътнение, да няма счупени стъкла; за поява на паяжини; за наличие на мръсни петна.
- Състоянието на технологичното оборудване:
- Да работи нормално, без особен шум;
  - Да поддържа зададените температурни параметри.

### **Входящ контрол на доставяната стока**

Входящ контрол на доставяната стока се извършва при всяка една доставка. Той е визуален и по придружителни документи. Отговорност за осъществяване и документирание на входящия контрол носи началника на склада. Постъпващите в склада стоки задължително се придружават от:

- Търговски документ, който съдържа най-малко следните реквизити: име на доставчика и идентификационни данни за доставчика /телефонен номер, адрес и др./; наименование на продукта; количество; партида; № на продукта; срок на трайност;

- Документ за произход на продукта, издаден от производителя;

При приемането на стоките отговорното длъжностно лице контролира:

- външен вид (здравя, цели и чисти опаковки);

- етикета на всяка опакована храна.

Длъжностното лице следи дали етикетът на продуктите съдържа най-малко следната информация:

- Наименование на продукта;

- Име/фирма, седалище, адрес и идентификационен номер на производителя;

- Състав и енергийност на продукта;

- Маса-нето;

- Дата на производство: (посочва се съответния ден, месец, година и час, ако е възможно);

- Срок на годност и условия на съхранение: (посочва се крайният срок на трайност – използвай преди .....);

- ТД № ;

- Партида;

- повреди на опаковките и храните (от неправилни товаро-разтоварни дейности, транспортиране и др.);

- замърсявания на хранителните продукти с чужди примеси.

Преди закупуване на стоките първо се извършва преглед на документацията, за да се потвърди спазването на нормативните изисквания и на изискванията от техническата документация/спецификация на производителя. След това се извършва визуален преглед на стоките. Ако има отклонения в рамките на контрола, се предприемат съответните действия. При установяване на отклонения в качествените показатели на хранителните продукти и изделия длъжностното лице, приемащо доставката, уведомява за проблемната доставка, като подадената информация се съхранява и използва при извършването на периодичната оценка на доставчиците.

### **Съхранение на различните групи храни**

В склада на търговско дружество „Рупанов Трейд ООД се съхраняват само храни със запазени опаковки, етикетирани и маркирани, съгласно действащото законодателство в тази област. Съхранението се осъществява на добре почистени повърхности, където не се допуска контакт на храните с вредни материали, попадане на чужди тела, прах, кондензация на пари и развитие на плесени по оборудването и повърхностите на помещенията. Складът на „Рупанов Трейд ООД има капацитетни възможности да съхранява храни при необходимите параметри на съхранение. За запазването на стоките

до тяхната реализация, фирмата е осигурила необходимите хладилни камери за съхранение при следните условия:

- Месни продукти - плюсова камера, при температура от 0°C до +4°C;
- Млечни продукти - в плюсова камера, при температура от +2°C до +6°C;
- Пилета, пилешки разфасовки, замразени меса и замразени зеленчуци в минусова камера, при температура от -18°C;
- Риба и рибни продукти в минусова камера, при температура от -18°C.

Опакованите замразени храни от различни групи се съхраняват съвместно, без рибни продукти, с осигурена преграда помежду им. В склада се допуска съхраняването на хранителни продукти от различни групи в общи хладилни съоръжения, при условие, че са със запазени транспортни и/или потребителски опаковки, поставени на различни стелажи, по определен ред и без допускане на пряк контакт помежду им.

В склада хранителните продукти се подреждат по групи и партии по рафтове, стелажи и скари, като се спазват следните основни принципи:

- не се допуска повторно замразяване и съхранение на размразени храни;
- опакованите продукти (брашно, макаронени изделия, варива и др.), оцет, растително масло и стерилизирани консерви се съхраняват в склада без директно слънчево осветление, без достъп на животни, гризачи и насекоми, подредени върху отделни рафтове, стелажи или палети, предназначени за целта и нагледно маркирани, като не се допуска поставянето на пода на каквито и да е продукти;
- подправките и други продукти, излъчващи етерични масла и други вещества със специфичен аромат се съхраняват отделно;
- не се допуска съхранението на хранителни стоки в коридори, близо до водопроводни и канализационни съоръжения, до електрически и противопожарни табла;
- в склада не се допуска извършването на друг вид дейности, които не са свързани със съхранението на храните;
- храните се подреждат по групи и партии по рафтове и стелажи, при температурни условия, съответстващи на указанията от производителя;
- транспортните опаковки се съхраняват на специално определено за целта място.

В началото и в края на всеки работен ден началникът на склада и/или определено от него длъжностно лице има задължението да провери показанията на термометрите на всички хладилни съоръжения.

#### **Съхранение и бракуване на храни с изтекъл срок на годност и/или нарушена цялост на опаковката**

Отговорен за следенето на срока на годност на хранителните продукти в склада е Началника на склад. Храните с изтекъл срок на годност и/или нарушена цялост на опаковката се изтеглят от длъжностното лице и се поставят на определено за целта място. Същите се съхраняват до вземане на решение за брак или друго предназначение.

#### **Дейности, свързани с основно почистване и текущо поддържане**

Основно почистване на склада за извършване на търговия на едро на „Рупанов Трейд“ ООД се извършва минимум веднъж годишно. При основното почистване на склада и прилежащите помещения се извършват следните дейности:

- почистване на лампи, стени, складово помещение, хладилни съоръжения;
- почистване на санитарно - битово помещение;
- почистване, измиване, дезинфекциране и изплакване на всички повърхности, които имат контакт с хранителните продукти;
- почистване, измиване, дезинфекциране и изплакване на оборудването и инвентара в склада;

Върху дезинфекцираните повърхности не се допускат остатъчни количества от миесици и дезинфекционни средства. Подът на складовото помещение се почиства периодично и след приключване на работния ден от грубите отпадъци. В края на работната седмица и/или при необходимост се измива с миещ препарат и/или измива и

дезинфекцира с комбиниран препарат. При ползването на различни препарати за дезинфекция съответното длъжностно лице извършва всички дейности, като е предварително инструктирано за правилното използване на препаратите и за тяхното приложение.

Оборудването и инвентара се почистват текущо и след приключване на работния ден. Измиват се в края на работната седмица. Дезинфекцират се при необходимост, като се спазва следната последователност:

- изключват се от захранването;
- отстраняват се отпадъците с четка;
- измиват се с топла вода и миеш разтвор;
- изплакват се;
- дезинфекцират се.

Транспортните средства се почистват и измиват веднъж седмично и при необходимост. Товарният им отсек се почиства текущо по време на работа и в края на работния ден, измива се и се дезинфекцира веднъж седмично и при необходимост.

В обекта се извършва текущо почистване веднага след приключване на даден технологичен процес или завършена доставка.

#### **Отпадъци. Дейности, свързани със събирането, изнасянето и унищожаването на отпадъците**

Пътят на отпадъците не се пресича с потока на стоката, тъй като се спазват въведените вътрешни правила за товаро-разтоварните и обслужващи дейности. Отпадъците при осъществяване търговската дейност на дружеството са:

- отпадъци от хартия и картон, които се получават при освобождаване на стоките, при доставка и при разкъсани транспортни картонени опаковки;
- пластмаса /полиетиленови торби и др./;
- растителни отпадъци от плодове и зеленчуци (остатъци или несъответстващи продукти от растителен произход, отстранени при формирането на индивидуална доставка).

Отпадъците от опаковки се събират, изнасят и изхвърлят извън обекта на определените за целта места. Растителните отпадъци се събират в найлонови чували, които се изхвърлят в контейнери с капак. Отпадъците от животински произход след приключване на технологичните операции се изнасят от складовото помещение. Съдовете за отпадъци се съхраняват в обекта на специално предназначено за целта място, като се поддържат чисти и в добър вид.

Битовите отпадъци се събират при ежедневните дейности по санитарно-хигиенната обработка на помещенията в полиетиленови торби и се изнасят в кофи с капак извън сградата на обекта.

#### **Задължения на персонала – обучение, хигиена, отговорности**

Всички работници и служители са задължени да съхраняват във фирмата личните си здравни книжки с нанесени резултати от извършените медицински прегледи и да ги представят за проверка при поискване от контролните органи.

Персоналът разполага с необходимите технически знания, познава процедурите и инструкциите за работа и е обучен да спазва изискванията за хигиена, за лична хигиена и за работа при безопасни и здравословни условия на труд. Персоналът подлежи на обучение, чрез което се запознава с начина на функциониране, правилата, изискванията, методите и контрола на системата от добри производствени и хигиенни практики, както и с някои технически и технологични особености при съхранението на храните.

По време на работа служителите са длъжни да носят индивидуално работно облекло. При замърсяване на осигуреното работно облекло същото се подменя незабавно с чисто. Служителите носят отговорност за поддържането на индивидуалното си работно облекло.

При постъпване на работа задължително се изисква редовно заверена здравна

книжка. Задължително се провежда необходимия инструктаж на работещия персонал. Следи се и се контролира изпълнението на съответните програми и инструктажи.

Всички работници са отговорни за изпълнение на правилата за лична хигиена, за състоянието на работното място, за спазването на технологичните и хигиенни изисквания към помещенията, както и за поведението по време на работа.

### **Изтегляне на партида от пазара**

В случай на рекламация или възникнала кризисна ситуация е създадена вътрешна организация, чрез която се регламентират действията в подобни случаи. Целта е бързо и своевременно идентифициране на партидата, спиране от продажба и изтегляне от пазара чрез изпълнение на следните стъпки:

- идентификация на проблемната партида хранителен продукт по партидния й номер;
- проследява се направлението на хранителния продукт от проблемната партида по клиенти, както и техните координати (телефони, адреси и т.н.);
- уведомяване на клиентите и производителя на храната – чрез писма, по телефон или друг подходящ начин се съобщава на клиентите за възникналия проблем и за по-бързото проследяване и откриване на продукта;
- изнемане на негодната партида хранителен продукт от клиентите и складиране в определено за целта място.

В склада е въведена система за документиране на отделните партии хранителни продукти и изделия, която позволява при възникване на евентуални инциденти да се идентифицира чрез обратна връзка партидата на рисковия продукт, деня на приемане в склада, данни за производителя и/или дистрибутора на съответната партида храна. Това спомага да се установи причината за инцидента, за да се предотврати по-нататъшното му недопускане и предотвратяване на нежелани последици по отношение на неговата безопасност за крайния консуматор.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ЗА ДОСТАВКАТА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ**

Мястото на изпълнение на поръчката за доставка на хранителните продукти е гр. Петрич, ул. „Демир Капия“ № 3, Детска градина № 2 „Здравец“.

Ръководството на „Рупанов Трейд“ ООД определя нуждите и своевременно осигурява необходимите ресурси, съобразно всички процеси в организацията, както и с оглед изпълнение заявката на клиента.

1. След като бъде **получена заявка** за доставка съответното длъжностно лице прави обобщен анализ на наличностите в склада на дружеството и заявените количества и се организира доставката. Процесът на закупуване на хранителни продукти, необходими за нормалното протичане на всички дейности се осъществява въз основа на:

- Сключени договори с клиенти и получени заявки;
- Получени допълнителни заявки от клиенти;
- Справка за складовите наличности.

За обезпечаване нормалното протичане на дейността в складовата база на „Рупанов Трейд“ ООД се поддържа максимална складова наличност от хранителни стоки. Качеството на закупените храни се осигурява чрез:

- Еднозначно, точно и пълно заявяване на изискванията към параметрите и показателите на хранителните продукти пред доставчика;
- Избор на доставчик;
- Следене на постъпилите заявки;
- Задължително извършване на входящ контрол;
- Контрол върху съхранението на получените хранителни продукти и постоянно следене на сроковете им на годност.

Комуникацията и постоянната връзка с доставчиците се осъществява и поддържа

най-често чрез телефонни разговори, факсове и електронна поща от началника на склад и експедиция. Поради спецификата на дейността си дружеството работи само с одобрени доставчици на хранителни продукти, доказали своята коректност, качество и срокове на доставка. При избор и утвърждаване на доставчик се ръководим от следните общи принципи и критерии:

- Доказана способност за доставка на качествен продукт, отговарящ на нормативните изисквания;
- Ценови условия и начини на плащане;
- Пълнота и точност при изпълнение на всяка една доставка;
- Признати пълномощия /търговска марка, наличие на система, доказваща спазването на нормативните актове в областта на хранително-вкусовата промишленост/.

При проблеми с качеството на доставените хранителни продукти, установени при входящия контрол или по време на изпълнение на доставката им до клиент, ръководството на дружеството предприема съответните коригиращи действия.

2. На база получената заявка от детската градина се подготвя товарителница с необходимите количества и видове хранителни продукти за обекта и започва **приготвянето на заявката**. След като бъде сортирани стоките в зависимост от спецификата на съхранение и транспортиране на отделните хранителни продукти, същите се натоварват в специализираните транспортни средства на фирмата, одобрени от БАБХ в съответствие с температурните режими на съхранение и транспорт. След това се осъществява доставката до детското заведение. Хранителните продукти и изделия ще се доставят съобразно условията в проекта на договор – два пъти седмично съгласно потребностите на Възложителя, като срокът на доставката няма да бъде по-късно от 10:00 часа на деня, следващ деня на получаване на заявката. „Рупанов Трейд“ ООД няма да отказва изпълнението на получена при условията на проекта на договор заявка и стриктно ще спазва утвърдения график за доставка до детското заведение.

Предлагаме един примерен план - график за организацията на доставките, който би се състоял от следните етапи:

- Получаване на заявка;
- Проверка на складови наличности и конкретни действия в тази връзка;
- Заявка към доставчици;
- Групиране, дозиране, съгласно заявката на детското заведение;
- Експедиция - в деня, посочен за доставка, в определения часови диапазон.

3. При **осъществяване на доставките** се спазват всички изисквания за безопасното транспортиране, товаро-разтоварване и предаване на стоките до крайния получател. Стоката се предава с необходимите документи и в коректен вид. От своя страна получателят приема стоката и подписва придружаващите я документи. При доставката всяка стока ще бъде съпроводена с експертен лист или сертификат за качество, документ за произход или друг аналогичен документ съгласно изискванията на Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност и/или друг нормативен акт, доказващи качеството на стоката и съответствието ѝ с изискванията на Възложителя съгласно техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка. Стоките ще се доставят в опаковки и с транспортни средства, които не дават възможност за промяна на външния вид, мирис, вкус и състав на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Доставчикът ще се съобразява със специфичните условия на доставка и товаро-разтоварна дейност на детското заведение, ще оказва съдействие за бързото, лесно и безпроблемно приемо-предаване на хранителните продукти.

В случай на възпрепятстване /ремонт или някаква друга причина/ на нормалните и удобни условия за товаро-разтоварни дейности при доставката на хранителни стоки до склада на детското заведение, се предвиждат следните мерки за намаляване на затрудненията на работещите и децата в сградата на Детското заведение при извършване на доставките:

- Зареждането ще се осъществява в по-ранен час, като така потокът от родители

и деца ще е по - малък и зареждането ще е по-улеснено;

- Доставка ще се осъществява от две длъжностни лица - доставчици от фирмата, за да се минимизират затрудненията и пречките по доставките;

- Стоката ще бъде окомплектована по подходящ начин за максимално бързо предаване на конкретния получател.

С тези мерки ще се осигури възможност да не бъде нарушен комфорта на работещите и децата в сградата на детското заведение и да не се създават затруднения при извършване на доставките.

Като предимство отчитаме и фактът, че осъществяваме в момента доставки на хранителни продукти в района. Имаме изградени навици и техника за доставки без затруднения и проблеми при товаро-разтоварните дейности.

При създадена извънредна ситуация за възникнала нужда от някакъв допълнителен продукт или друга нужда за детското заведение, домакинът, директорът или друго длъжностно лице веднага трябва да уведоми началника на склад. След получен сигнал началникът на склад веднага предприема мерки за отстраняване на проблема и бързото доставяне на необходимите продукти. Разполагаме с допълнителни транспортни средства, с което се улеснява и съответно намалява времето за реакция при така създадена ситуация.

При авария, която засяга хладилните фургоци на автомобилите и хранителните продукти не могат да останат без температурен режим на съхранение, незабавно се изпраща друг резервен автомобил, в който се пренатоварват хранителните продукти при спазване на съответните температурни режими. Ако аварията не засяга съхранението на хранителните продукти, се предприемат други организационни мерки, така че стоката да пристигне навреме в детското заведение или пък се осъществяват необходимите ремонтни дейности по отстраняване на повредата.

За всички хранителни продукти сме готови да изпълним и извънредни заявки. Дружеството разполага с необходимите технически средства и възможности и би могло да реструктурира така работата си, че да бъде полезно и ефективно за осъществяването на необходимите доставки. В тази връзка имаме и възможност при необходимост от доставка на допълнително заявен продукт в рамките на деня, също без проблем да осъществим доставката в най-кратки срокове.

#### **Информация за управление на рисковете при изпълнение на доставката**

Описаното по-горе ще представим от гледна точка на риска и плановете за действие. Процесът на управление на риска е постоянен и непрекъснат. Основна задача на управлението е неговото своевременно откриване и вземане на бързи и адекватни решения за противодействие и спиране на рисковите ситуации. Голяма част от рисковете, които могат да сполетят изпълнение на поръчката на Възложителя за доставка на хранителни продукти, е възможно да бъдат предвидени. Те се наричат известни рискове. Това са и тези рискове, които могат да бъдат управлявани. Остават и отделни елементи, които няма как да бъдат предвидени. Такива рискове се наричат неизвестни и могат да бъдат контролирани само с техники, като предвиждане на финансов, времеви или материален резерв. Идентифицирането на рисковете е процес, при който се определят възможните източници на рискове, а самите рискове се идентифицират и описват.

Източниците на рискове в контекста на настоящата поръчка могат да бъдат разделени в две основни групи:

- външни и
- вътрешни.

*Външните рискове* обикновено произлизат:

- от бизнес средата, в която функционират участниците в поръчката (имат икономически, социален, политически или технологически характер);
- от висшето ръководство (например промяна в собствеността на организацията, промяна в бизнес целите и стратегиите, вътрешна нестабилност и конфликти и т.н.) и
- от клиента - Възложителят на обществената поръчка (например - липса на

заинтересованост и ангажираност, организационни различия и т.н.).

Изброените рискове се наричат външни, тъй като екипът на организацията (ръководството на „Рупанов Трейд“ ООД) не може пряко да им влияе. Идентифицирането на външните рискове е най-успешно при прилагането на задълбочен анализ на външната (макросреда и микросреда) и вътрешната среда (ръководство, финансови/човешки ресурси и т.н.) на ниво организация.

*Вътрешните рискове* са свързани със самия договор и условията, които трябва да се изпълняват по него. Тези рискове са изцяло под контрола на ръководството и с възрастта на организацията и натрупания опит, значително намаляват. Например такива рискове могат да са резултат от неяснота в ролите и отговорностите вътре в организацията, липсата на дисциплина и ред, липсата на управленски качества и познания, липсата на мотивация (риск от текучество), внедряването на нова технология и т.н. Ръководството на „Рупанов Трейд“ ООД идентифицира следните етапи при управлението на риска при осъществяването на договорните си отношения с конкретния Възложител за доставката на хранителни продукти:

- Откриване /дефиниране на риска;
- Анализ и оценка на риска;
- Определяне на мерки за премахване или ограничаване на риска.

Най - важният момент и затова и първа стъпка е *откриването на рисковете*, които биха повлияли върху коректното, безпрепятствено и пълно изпълнение на поръчката. Затова ръководството на „Рупанов Трейд“ ООД има за цел точно и ясно да прегледа основните си задачи по осъществяване на поръчката, свързани именно с начина на изпълнение на договора за доставка на хранителни продукти до конкретния обект и основните процеси свързани с тези доставки. Трябва точно да се определят възможните рискове, които биха се появили.

*Анализът и оценката на риска* се извършва, за да се определи кои опасности /рискове/ са от такъв характер, че тяхното елиминиране или намаляване до приемливи нива е от съществено значение за коректното и точно изпълнение на поръчката на Възложителя. Оценката се провежда след подготвяне на списък на потенциалните рискове. По време на този етап всеки риск се оценява на база:

- Вероятност от поява (висока, средна или ниска) и
- Сериозността/тежестта на последствията от появата.

След извършване на анализа и оценката за сериозността на риска (ниска, средна, висока) се вземат и конкретните мерки. Ръководството на „Рупанов Трейд“ ООД идентифицира следните рискове, описани по-долу по видове групи и план за действие при настъпването им:

### **Външни рискове**

1. Бизнес среда (Основно влияние на Закона за обществените поръчки)

1.1. Забавяне на подписването, респективно изпълнението на договора (вероятност от поява - средна) - стриктно се придържаме към законовите разпоредби и имаме готовност за незабавно подписване на договора и стартиране изпълнението на поръчката.

1.2. Промяна в законодателството, която налага промяна в предварителните условия на договора (вероятност от поява - средна) - тези промени може да са свързани с промяна на нормативната уредба във връзка с търговията с храни, във връзка с храненето на децата в детските заведения, във връзка с Търговския закон или друго. Договорът се преразглежда и променя съобразно новото законодателство. В тези случаи „Рупанов Трейд“ ООД следи винаги нормативните промени и ги прилага в осъществяването на своята дейност.

2. Висше ръководство

2.1. Промяна в собствеността на организацията (вероятност от поява - ниска) - основна част от политиката на дружеството е коректното изпълнение и завършване на вече сключените договори. Именно заради това новите собственици, ако е приложимо, се

задължават да довършат коректно и безпристрастно сключените преди промяната договори.

2.2. Риск при вътрешна нестабилност в организацията (вероятност от поява - ниска) - отговорностите и правата са ясно регламентирани с организационната структура на дружеството и длъжностните характеристики на служителите. Всички задължения са подчинени на коректното и безпроблемно осъществяване на договорните взаимоотношения с Възложителя.

3. Рискове, произтичащи от клиента ~ Възложителят на обществената поръчка

3.1. Неефективна комуникация (вероятност от поява - ниска) – липса на заинтересованост и ангажираност, организационни различия - ръководството на „Рупанов Трейд ООД“ винаги организира срещи с Възложителя относно организацията на коректното и безпроблемно осъществяване на доставките, респективно изпълнение на договора. Стремим се към осъществяване на повече срещи.

### **Вътрешни рискове**

1. Риск, свързан с договорните взаимоотношения с доставчици (вероятност от поява - ниска) - този риск е сведен до минимум, тъй като дружеството осъществява дейността си от продължителен период от време, в което са създадени стабилни търговски взаимоотношения с утвърдени производители и търговци. Дружеството поддържа регистър на утвърдените доставчици и винаги се стреми да има алтернативен доставчик на даден продукт.

2. Риск, свързан с неизпълнение на договора или на част от него от страна на доставчик (вероятност от поява - ниска) - незабавно се предприема преразглеждане на договора с доставчика и се търси нов доставчик.

3. Климат (вероятност от поява - средна) - голяма част от хранителните продукти са зависими от климатичните условия. Този риск няма как да се контролира от нас, но ръководството предприема превантивни мерки като запазва търговски взаимоотношения с няколко производителя или търговци, за да ограничи до минимум евентуални трудности при доставките на даден продукт.

4. Цени (вероятност от поява - средна) - риск, който не може да се контролира и управлява от нас. При необходимост се коментират промени в посока понижение или повишение на цените.

5. Политическа обстановка (вероятност от поява - средна) - политическата обстановка може да повлияе на вноса или наличието на определени продукти. При необходимост ръководството набавя по-големи количества от даден продукт, за да избегне бъдеща липса или недостиг.

6. Софтуерен риск (вероятност от поява - ниска) - сведен до минимум, тъй като ежедневно се правят архиви на софтуерната информация, а заявките от страна на Възложителя се съхраняват и на хартиен носител.

7. Информационни технологии (вероятност от поява - средна) - риск от срив на комуникациите при приемането на заявките от Възложителя – предоставена е възможност за подаване на заявката по един от следните начини: телефон, факс, имейл, на хартиен носител по наш служител и т.н.

8. Качество на хранителните продукти (вероятност от поява - ниска) – дружеството изпълнява доставките само на продукти по утвърден стандарт и първо и екстра качество. Във всеки един момент и при нужда може да бъдат тествани избрани продукти.

9. Риск, породен от производители и търговци (вероятност от поява - средна) - Закъснение или липса на доставки поради лоши климатични условия, липса на суровини, политическа обстановка и др. Ръководството на „Рупанов Трейд“ ООД следи за подобни пречки чрез медиите, стоковите борси, тържищата и информация от самите производители. При необходимост се набавят по-големи количества от даден продукт, за да се избегне бъдеща липса или недостиг.

10. Риск, свързан със специфичните изисквания към хранителните продукти - (вероятност от поява - ниска) - Този риск се контролира, като се поддържат търговски взаимоотношения с утвърдени производители и търговци. Фирмата търси и поддържа



оферти за един и същи продукт от поне двама доставчика.

11. Входящ контрол на хранителните продукти (вероятност от поява - ниска) - Съществува риск от приемането на хранителни продукти, неотговарящи на изискванията за количество, качество, етикет и т.н. Този риск е сведен до минимум, тъй като персоналят на дружеството е добре обучен относно приемането и входящия контрол на храните. Правят се стриктно периодични инструктажи.

12. Негоден продукт или неточно етикетиране (вероятност от поява - ниска) - Риск контролиран при входящия контрол.

13. Съхраняване на хранителните продукти (вероятност от поява - ниска) - Дружеството е създадо всички условия за правилното съхраняване на хранителните продукти по групи храни, които са описани по-горе в настоящата методология.

14. Хигиена на склада при съхраняването на хранителните продукти (вероятност от поява - ниска) - Дружеството е създадо всички условия за поддържането на добра хигиена; има създадени графици, програми и отговорници за поддържането ѝ, съгласно законоустановените норми.

15. Хигиена на транспортното средство (вероятност от поява - ниска) - Дружеството е създадо всички условия за поддържането на добра хигиена; има създадени графици, програми и отговорници за поддържането ѝ, съгласно законоустановените норми. Дейностите по поддържане на хигиената са част от добрите производствени практики на фирмата.

16. Риск, свързан с идентифицирането на продуктите и проследяването им (вероятност от поява - ниска) - Добре обучен персонал с определени контролни правомощия. При извършването на входящия контрол се ограничава риска от некоректно доставени стоки, неотговарящи на законовите изисквания. Дружеството има план за проследяване на партида, изтегляне при необходимост на партида от клиенти и добре обучен за тези цели персонал.

17. Риск, свързан с нарушаване на опаковката на продукта при товароразтоварните дейности, както и отклонения в количеството (вероятност от поява - средна) - Служителите по веригата веднага предприемат действия по отстраняване на несъответствията. Продуктът с нарушена цялост се заменя, откоригира се отклонението в количество и т.н. като не се нарушава срока за доставка на хранителните продукти.

18. Риск, свързан с оперативната дейност на служителите в склада (вероятност от поява - ниска) – Оперативната дейност по управление на складовите наличности, съхранението, хигиената и организацията като цяло на доставките се управлява и контролира от началника на склад. На база обобщен анализ се планират необходимите количества от съответните хранителни продукти и изделия.

19. Риск, свързан с рекламация от страна на Възложителя - негодност или друга причина (вероятност от поява - ниска) - В подобни случаи се предприемат незабавни мерки за отстраняване на несъответствието. Дружеството разполага с обучен екип - кризисен екип, който веднага предприема нужните действия, за да не се възпрепятства работата на Възложителя.

20. Отсъствие на служител (вероятност от поява - ниска) – Всеки служител има свой заместник, като по този начин се създава непрекъснатата организация за извършване на дейностите по доставка на хранителни продукти.

21. Транспортен риск (вероятност от поява - средна) - забава на доставка до склада на „Рупанов Трейд“ - Поради различни обстоятелства е възможно да се забави доставката до склада. Дружеството винаги поддържа определени количества стоков запас и контакти с други доставчици, така че да не се прекъсва наличността от даден продукт.

22. Риск, свързан с авария на транспортно средство (вероятност от поява - средна) - Контролира се с планови, периодични прегледи, както и чрез ГТП.

23. Риск, свързан със закъснение поради пътно транспортно произшествие (вероятност от поява - средна) – Предприемат се мерки в зависимост от степента на забавяне на доставката според конкретното произшествие. Мерките са подробно описани в настоящата методология.

24. Риск, свързан с финансирането, като напр. „свиване“ на бюджета поради

икономическата обстановка (вероятност от поява - ниска) – Ръководството на „Рупанов Трейд“ веднага взема необходимите мерки и определя резервни ресурси, за да не се възпрепятства по никакъв начин изпълнението на поръчката.

Осигуряването на пълноценно и здравословно хранене на децата е утвърдена практика на нашето дружество, което ни дава основание да гарантираме, че сме в състояние да изпълним качествено поръчката в пълно съответствие с описаната оферта и техническите спецификации.

Дата: 19.10.2018 г.

Подпис и печат: .....



/Любомир Рупанов, управител/

(име и длъжност)

A handwritten signature in the bottom right corner of the page.

A large handwritten signature in the bottom center of the page.

**Приложение № 3**

**ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

От:

„РУПАНОВ ТРЕЙД“ ООД

(наименование на участника)

с ЕИК/БУЛСТАТ 200377074 със седалище гр. Петрич, ул. „Зографски манастир“ № 20 и адрес на управление: гр. Петрич, ул. „Зографски манастир“ № 20, данъчна регистрация BG 200377074, тел. 0882 003 300, факс: ....., e-mail rupanov88@abv.bg, представлявано от Любомир Рупанов в качеството му на управител (ако е пълномощник – данни от нотариално заверено пълномощно)

**УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,**

След като се запознахме с обявата за обществената поръчка с предмет „Доставка на хранителни продукти и изделия за нуждите на Детска градина № 2 „Здравец“, гр. Петрич“ по обособена позиция № 2, предлагаме следните финансови условия:

Таблица № 1

№ по ред	Артикул	Мярка	Единична цена в лева без ДДС
1	2	3	4
1.	Пиле, цяло, охладено	кг.	4.80
2.	Пиле, цяло, замразено	кг.	4.40
3.	Пилешка пържола от филе, охладена	кг.	7.50
4.	Пилешка пържола от филе, замразена	кг.	7.00
5.	Пилешки бутчета замразени	кг.	3.00
6.	Пилешки бутчета охладени	кг.	3.20
7.	Пуешко месо от бут, охладено	кг.	7.50
8.	Пуешко месо филе, охладено	кг.	7.50
9.	Пуешко месо от бут, замразено	кг.	7.50

10.	Пуешко месо филе, замразено	кг.	7.50
11.	Мляно месо /60% телешко + 40% свинско/	кг.	8.30
12.	Мляно месо /100% телешко/	кг.	8.50
13.	Телешки шол, охладен	кг.	11.30
14.	Телешко месо от плешка, без кост, охладено	кг.	11.30
15.	Свинско месо от бут, без кост, охладено	кг.	8.60
16.	Свинска плешка, охладена	кг.	8.60
17.	Свински шол, охладен	кг.	8.60
18.	Агнешко месо, бут, охладено	кг.	9.00
19.	Агнешко месо, котлет, охладено	кг.	9.00
20.	Заешко месо, охладено	кг.	9.00
21.	Траен колбас	кг.	8.30
22.	Луканка	кг.	8.90
23.	Шунка от свинско месо	кг.	10.50
24.	Шунка от пилешко месо	кг.	9.50
25.	Шунка от пуешко месо	кг.	10.50
26.	Наденица	кг.	5.80
27.	Кренвирши	кг.	4.70
28.	Пилешки дробчета, замразени	кг.	3.00
29.	Пастет, детски. 0.200 кг.	бр.	1.30
30.	Филе „Хек“, замразено	кг.	7.90
31.	Филе „Скумрия“, замразено	кг.	7.40
32.	Филе „Пъстърва“, замразено	кг.	9.50
33.	Филе „Акула“, замразено	кг.	10.00
34.	Филе „Риба тон“, замразено	кг.	11.00
35.	Прясно мляко, 2 %, пастьоризирано БДС, 1.00 л.	л.	1.40
36.	Прясно мляко, 3 %, пастьоризирано БДС, 1.00 л.	л.	1.75
37.	Прясно мляко, 3,6 %, пастьоризирано.	л.	1.65

	БДС, 1.00 л.		
38.	Кисело мляко, краве 2%, 0.400 кг.	бр.	0.80
39.	Кисело мляко, краве 3.6%, 0.400 кг.	бр.	0.90
40.	Масло от краве мляко	кг.	17.40
41.	Сирене от краве мляко	кг.	8.00
42.	Кашкавал от краве мляко	кг.	12.00
43.	Крема сирене, 0.125 кг.	бр.	1.40
44.	Извара от краве мляко	кг.	2.50
45.	Топено сирене	кг.	7.00
46.	Олио слънчогледово-двойно рафинирано, 1.00 л.	л.	2.30
47.	Зехтин, 1.00 л.	л.	5.00
48.	Захар, 1.00 кг.	кг.	1.70
49.	Захар, кафява, 1.00 кг.	кг.	2.20
50.	Захар пудра, 1.00 кг.	кг.	2.30
51.	Бисквити обикновени, пакет от 0.330 кг.	бр.	1.80
52.	Обикновени чаени бисквити – пакет, 0.150 кг.	бр.	1.20
53.	Мед, 1.00 кг.	кг.	7.00
54.	Брашно, „Бяло“, 1.00 кг.	кг.	1.10
55.	Брашно, „Типово“, 1.00 кг.	кг.	1.00
56.	Брашно, „Царевично“, 1.00 кг.	кг.	1.20
57.	Пшеница, 1.00 кг.	кг.	1.70
58.	Елда, 1.00 кг.	кг.	5.00
59.	Киноа, 1.00 кг.	кг.	7.00
60.	Нахут, 1.00 кг.	кг.	7.00
61.	Грис, 0.400 кг.	бр.	0.75
62.	Оцет винен, 0.400 л.	л.	0.55
63.	Оцет винен, 1.00 л.	л.	1.20
64.	Сол, 1.00 кг.	кг.	0.55
65.	Яйца, 0.050 кг.	бр.	0.20
66.	Боб стар, 1.00 кг.	кг.	3.30
67.	Леща, 1.00 кг.	кг.	3.30
68.	Ориз, 1.00 кг.	кг.	1.65
69.	Кус-кус, 0.400 кг.	бр.	0.75
70.	Макарони, пакет 0.400 кг.	бр.	0.75

71.	Юфка пакет, 0.400 кг.	бр.	0.75
72.	Фиде пакет, 0.400 кг.	бр.	0.75
73.	Спагети, 0.500 кг.	бр.	0.75
74.	Нишесте пакет, 0.100 кг.	бр.	0.30
75.	Мая хлебна, 0.050 кг.	бр.	0.30
76.	Джоджен - пакет, 0.010 кг.	бр.	0.20
77.	Чубрика пакет, 0.015 кг.	бр.	0.20
78.	Ванилия пакет, 0.005 кг.	бр.	0.01
79.	Канела пакет, 0.010 кг.	бр.	0.20
80.	Червен пипер, сладък, пакет от 0.100 кг.	бр.	0.65
81.	Черен пипер, млян пакет, 0.010 кг.	бр.	0.25
82.	Бакпулвер пакет, 0.010 кг.	бр.	0.20
83.	Сода бикарбонат, пакет, 0.100 кг.	бр.	0.20
84.	Билков чай, кутия, 20 филтърчета	бр.	0.60
85.	Кимион, пакет, 0.010 кг.	бр.	0.20
86.	Универсална подправка за ястия, 0.125 кг. /пакет/	бр.	0.80
87.	Дафинов лист, 0.100 кг.	бр.	0.20
88.	Риган, пакет, 0.010 кг.	бр.	0.20
89.	Целина, пакет, 0.015 кг.	бр.	0.40
90.	Какао, пакет, 0.100 кг.	бр.	0.75
91.	Маслини, средни	кг.	5.80
92.	Халва тахан, 1 кг.	кг.	5.80
93.	Течен шоколад, 1.00 кг.	кг.	7.00
94.	Меденка, 0.030 кг.	бр.	0.25
95.	Кроасан с плодове пълнеж от 0.060÷0.065 кг.	бр.	0.45
96.	Зърнена закуска, пакет 0.500 кг.	бр.	2.75
97.	Боза, 1.00 л.	л.	0.70
98.	Овесени ядки, 1.00 кг.	кг.	2.70
99.	Граха замразен	кг.	2.60
100.	Граха-буркан, 0.720 кг.	бр.	1.45
101.	Лютеница буркан, 0.580 кг.	бр.	2.70
102.	Зелен фасул – буркан, 0.720 кг.	бр.	1.30
103.	Зелен фасул, замразен	кг.	2.60
104.	Зеленчукова смес, замразена	кг.	2.60

105.	Царевица, замразена	кг.	2.60
106.	Спанак, замразен	кг.	2.60
107.	Броколи, замразени	кг.	2.60
108.	Червени домати буркан, 0.720 кг.	бр.	1.20
109.	Кисели краставички буркан, 0.720 кг.	бр.	1.20
110.	Паприкаш буркан, 0.720 кг.	бр.	1.20
111.	Компот буркан, 0.720 кг.	бр.	1.30
112.	Конфитюр ягода, малина, 1.00 кг.	кг.	3.25
113.	Сладко буркан /ягода, малина/, 0.580 кг.	бр.	2.40
114.	Доматено пюре, 0.720 кг.	бр.	1.85
115.	Гювеч-буркан, 0.720 кг.	бр.	1.25
116.	Нектар	л.	1.60
117.	Натурален сок, портокал	л.	2.00
118.	Натурален сок, ананас	л.	2.00
119.	Натурален сок микс от плодове	л.	2.00
120.	Натурален сок, зелена ябълка	л.	2.00
121.	Натурален сок, кайсия	л.	2.00
122.	Натурален сок, праскови	л.	2.00
123.	Натурален сок, горски плодове	л.	2.00
124.	Мармалад, разфасовка 1 кг.	кг.	3.50

Сборът от единичните цени на всички артикули от Таблица № 1 (сборът от стойностите в колона № 4) е в размер на 462.86лв / с думи четиристотин шейсет и два лева и осемдесет и шест стотинки/ лева без ДДС.

Таблица № 2

№ по ред	Артикул	Мярка	Единична цена в лева без ДДС сезон зима	Единична цена в лева без ДДС сезон пролет	Единична цена в лева без ДДС сезон лято	Единична цена в лева без ДДС сезон есен	Средна единична цена в лева без ДДС (колона 4 + колона 5 + колона 6 + колона 7, разделено на четири)
----------	---------	-------	---	---	---	---	--



1	2	3	4	5	6	7	8
125.	Диня	кг.	0.10	0.60	0.60	0.10	0.35
126.	Пъпеш	кг.	0.10	1.10	1.10	0.10	0.60
127.	Лимон	кг.	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
128.	Портокали	кг.	1.20	1.20	0.60	1.20	1.05
129.	Мандарини	кг.	1.20	1.20	0.60	1.20	1.05
130.	Киви	кг.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
131.	Банани	кг.	2.20	2.20	2.20	2.20	2.20
132.	Ананас	бр.	2.20	2.20	2.20	2.20	2.20
133.	Авокадо	бр.	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
134.	Манго	бр.	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
135.	Помело	кг.	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
136.	Череша	кг.	0.90	2.50	2.50	0.90	1.70
137.	Ябълки	кг.	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
138.	Гъби	кг.	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50
139.	Грозде	кг.	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20
140.	Круши	кг.	1.80	1.80	1.80	1.80	1.80
141.	Праскови	кг.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
142.	Кайсии	кг.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
143.	Сини сливи	кг.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
144.	Ягоди	кг.	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
145.	Домати червени	кг.	1.50	1.50	1.20	1.50	1.43
146.	Домати розови	кг.	1.50	1.50	1.20	1.50	1.43
147.	Чушки	кг.	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20
148.	Брюксел- ско зеле	кг.	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
149.	Зеле	кг.	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
150.	Картофи /пресни/	кг.	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
151.	Картофи /стари/	кг.	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
152.	Краста- вици	кг.	2.50	2.50	1.50	1.50	2.00
153.	Кромид- лук	кг.	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
154.	Кромид лук – пресен,	бр.	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40

	5 бр. връзка						
155.	Моркови	кг.	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
156.	Маруля	бр.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
157.	Салата Айсберг	бр.	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
158.	Броколи	кг.	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
159.	Тиквички	кг.	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90
160.	Тиква	кг.	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
161.	Зелен фасул	кг.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
162.	Репички, връзка	бр.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
163.	Спанак	кг.	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10
164.	Чесън /стар/	кг.	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
165.	Чесън /пресен, 5 бр. връзка/	бр.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
166.	Магданоз, връзка	бр.	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30
167.	Копър, връзка	бр.	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30
168.	Праз, /5 броя връзка/	бр.	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
169.	Грах	кг.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
170.	Карфиол	кг.	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10
171.	Цвекло	кг.	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20
172.	Ряпа /червена, бяла/	кг.	1.20	1.20	1.20	1.20	1.20
173.	Целина, глави	кг.	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
174.	Кервиз, листа, /5 броя връзка/	бр.	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70
175.	Стафиди	кг.	11.50	11.50	11.50	11.50	11.50
176.	Фурми	кг.	11.50	11.50	11.50	11.50	11.50
177.	Сушени кайсии	кг.	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
178.	Ореши - ядки	кг.	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00

Handwritten signature or mark on the right side of the page.

Handwritten signature or mark at the bottom center of the page.

Handwritten signature or mark at the bottom right of the page.

Сборът от средните единични цени на всички артикули от Таблица № 2 (сборът от стойностите в колона № 8) е в размер на 118.61лв / с думи сто и осемнадесет лева и шейсет и една стотинки/ лева без ДДС.

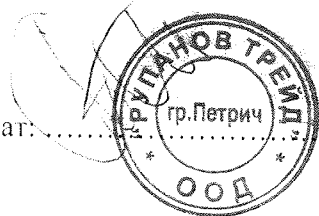
*Забележка: Средната единична цена за всеки продукт се получава като сума от единичните цени на продукта за четирите сезона – пролет, лято, есен и зима, разделена на 4.*

**Общата предложена цена по обособена позиция № 2, формирана като сума от сбора от единичните цени на всички артикули от Таблица № 1 и сбора от средните единични цени на всички артикули от Таблица № 2, е в размер на 581.47лв / с думи петстотин осемдесет и един лева и четиридесет и седем стотинки/ лева без ДДС.**

*Забележка: Предложените цени следва да бъдат посочени в лева и да включват всички преки и непреки разходи, данъци, такси и печалба. Предложените цени следва да са числа, по-големи от 0, изписани до втория знак след десетичната запетия.*

Дата: 19.10.2018 г.

Подпис и печат:.....



/Любомир Рупанов, управител/

(име и длъжност)