**Т Е Х Н И Ч Е С К И С П Е Ц И Ф И К А Ц И И**

**за открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Доставка на хранителни продукти на едро за нуждите на териториалните служби на ГДИН за период от 60 месеца“**

**І.ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ КЪМ ПРОДУКТИТЕ И**

**ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОРЪЧКАТА:**

1. Производството и търговията с храни да се извършва само от обекти, регистрирани по реда на чл. 12 на **ЗАКОНА ЗА ХРАНИТЕ**. и в съответствие с **НАРЕДБА №1/26.01.2016г**. за хигиената на храните, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните. При пристигането на пратка от трета страна в България да са уведомени органите на БАБХ, съгласно чл. 27а от **ЗАКОНА ЗА ХРАНИТЕ.**
2. Транспортирането на продуктите от животински произход да се извършва с транспортни средства регистрирани за превоз на храни, съгласно изискванията на чл. 245 и чл. 246 от **ЗАКОНА ЗА ВЕТЕРИНАРНОМЕДИЦИНСКАТА ДЕЙНОСТ**.
3. Храните да бъдат етикетирани съгласно **НАРЕДБА** за изискванията за етикетирането и представянето на храните
4. В случай че произходът на храните е от предприятие в друга държава-членка на Европейския съюз да е спазено изискването - Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка.
5. Храните да са произведени съгласно Технологичната документация на фирмата производител и действащите национални и европейски нормативни актове.
6. Храните да отговарят на изискванията на **РЕГЛАМЕНТ (ЕО) №2073/2005** на Комисията от 15 ноември 2005 година относно микробиологични критерии за храните, на **РЕГЛАМЕНТ (ЕO)№1881/2006** на Комисията от 19 декември 2006 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните и на **РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 396/2005** на Европейския парламент и на Съвета от 23 февруари 2005 година относно максимално допустимите граници на остатъчни вещества от пестициди във и върху храни или фуражи от растителен или животински произход.
7. Използваната в производството на храни сол да отговаря на изискванията на НАРЕДБА за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, Приета с **ПМС № 23 /30.01.2001** г.
8. Храните да са в съответствие с **НАРЕДБА № 4 от 03.02.2015г**. за изискванията към използване на добавки в храните~~.~~
9. Млечните продукти трябва да са произведени от сурово мляко, с прилагане на **РЕГЛАМЕНТ НА СЪВЕТА № 1308/2013 от 17.12.2013г,**  за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти в сила от 27.08.2012 г., приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.
10. Сухото пълномаслено мляко да отговаря на изискванията на НАРЕДБА за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, приета с **ПМС № 10/19.01.2004** **г. РЕГЛАМЕНТ (ЕО) №543/2008** на Комисията от 16 юни 2008 година относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици. **НАРЕДБА № 1 /09.01.2008** **г**. за изискванията за търговия с яйца
11. Плодовете и зеленчуците да отговарят на изискванията на **НАРЕДБА №16 / 28.05.2010** на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.
12. НАРЕДБА за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с **ПМС № 45 /21.02.2003** **г**.
13. Всяка опаковка да отговаря на изискванията на **НАРЕДБА № 2 /23.01.2008г.** за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на околната среда и водите и на **НАРЕДБА № 3/04.06.2007г.** за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на околната среда и водите.
14. Продуктите да са с остатъчен срок на годност към датата на доставката, не по–малък от 75 % (седемдесет и пет процента) от обявения от производителя.
15. Продуктите да се съпровождат от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: произход, изпращач/доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер (L), количество (брой, килограми, литри и др.), дата на производство и всички други данни, необходими съгласно действащото в Република България законодателство към датата на доставката.

**ІІ. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ КЪМ ПРОДУКТИТЕ,**

**КОИТО ЩЕ СЕ ДОСТАВЯТ:**

**Изисквания, на които следва да отговарят отделните видове хранителните продукти:**

**ХЛЯБ „ДОБРУДЖА“**

Произведен от брашно тип 700, питейна вода, мая, сол и други съставки, съобразени със следните основни изисквания:

* Правилно оформена овално продълговата форма. Добре измесен и изпечен, равномерна шупливост, приятен вкус и мирис, характерни за продукта.
* Добре изпечена и нелепнеща кора.
* Признаци на картофена болест, плесени и примеси не се допускат.
* Патогенни микроорганизми не се допускат.
* Тегло/маса - 650 гр./бр. +/- 3%
* Опаковките трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба. Единичните бройки да са подредени в палети или чисти пластмасови касетки.

**ХЛЯБ „ТИПОВ“**

Произведен от брашно тип 1150 /типово-пшенично/, питейна вода, мая, сол и други съставки, съобразени със следните основни изисквания:

* Правилно оформена овално продълговата форма. Добре измесен и изпечен, равномерна шупливост, приятен вкус и мирис, характерни за продукта
* Добре изпечена и нелепнеща кора.
* Признаци на картофена болест, плесени и примеси не се допускат.
* Патогенни микроорганизми не се допускат.
* Тегло/маса - 650 гр./бр. +/- 3%.
* Опаковките трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба. Единичните бройки да са подредени в палети или чисти пластмасови касетки.

**БАНИЧКА С ИЗВАРА**

Произведена по Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Добре оформена форма, изпечена повърхност, с характерен вкус и мирис, без чужди примеси и гранивост. Равномерно разпределен пълнеж.
* Патогенни микроорганизми не се допускат.
* Маса /тегло 150гр./ бр. +/- 3%
* Опаковките трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба. Единичните бройки да са опаковани в целофан или полиетиленови пликове и подредени в чисти пластмасови касетки.

**КИФЛА С МАРМАЛАД**

Произведена по Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Добре оформена форма, изпечена повърхност, с характерен вкус и мирис, без чужди примеси и гранивост. Равномерно разпределен пълнеж.
* Патогенни микроорганизми не се допускат.
* Маса/тегло 150гр./бр. +/- 3%.
* Опаковките трябва да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба. Единичните бройки да са опаковани в целофан или полиетиленови пликове и подредени в чисти пластмасови касетки.

**КРАВЕ КИСЕЛО МЛЯКО 2%**

Произведено по стандарт БДС 12:2010, съобразено със следните основни изисквания:

* Да е с масленост, не по-малко от 2%.
* Да се съхранява при температура от 2°С до 6°С.
* Да има гладка повърхност, бял цвят с кремав оттенък, плътен коагулум, приятен млечно-кисел вкус, свойствен и характерен за кравето кисело мляко.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Продуктът да е опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса - нето 400 грама.

**СУХО ПЪЛНОМАСЛЕНО МЛЯКО**

Да е получено чрез изсушаване на краве мляко по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да е с масленост не по-ниска от 1,5 % от общата маса.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Да е опаковано във външна хартиена и вътрешна полиетиленова опаковка с маса /нето до 25 кг. Допустимо отклонение от обявената маса +/- 0,5% .

**БЯЛО САЛАМУРЕНО СИРЕНЕ ОТ КРАВЕ МЛЯКО**

Произведено по стандарт БДС 15:2010, съобразено със следните основни изисквания:

* Сиренето да е оформено като парчета с правилна форма с маса 900 +/-100 грама, с умерено твърда консистенция, гладка разрезна повърхност, без шупли или единични такива, без страничен привкус и мирис.
* Саламура с бледозеленикав цвят, без неприятен мирис, без провлаченост.
* Продуктът да е преминал технологичен срок на зреене. Да се съхранява при температура от 2°С до 6°С.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Продуктът да е в опаковки с маса - нето от 8 до 16 кг и етикетиран, съгласно нормативните документи.

**КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО**

Произведен по БДС 14:2010, съобразено със следните основни изисквания:

* Добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма, гладка чиста външна повърхност без повреди и ослизявания, с кехлибарен жълт цвят без покритие и по - тъмножълт с покритие, гладка разрезна повърхност с еднороден строеж, плътно еластична консистенция, специфичен вкус, мирис и аромат.
* Продуктът да е преминал технологичен срок на зреене. Да се съхранява при температура от 2°С до 6°С.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Разфасовка: пити или калъпи по 10 кг.+/- 5% и етикетиран съгласно нормативните документи.

**ИЗВАРА**

Произведена по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Консистенция – нежна, слабозърнеста; цвят – бял със слабо кремав оттенък до жълт, не се допуска страничен вкус и мирис.
* Произведена от суроватка, получена чрез термична преципитация на суроватка, получена от производството на кашкавал и сирене, без добавена сол.
* Сухо вещество, в % от общата маса - не по-малко от 20%;
* Масленост, в % от общата маса, не по малко от 1%;
* Киселинност по Тьорнер, не по-висока от 150°Т.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Изварата да бъде опакована в полиетиленови пликове по 1 кг.

**КРАВЕ МАСЛО**

Произведено по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- Да е с масленост не по малко от 80%.

- Да се съхранява при температура от 2°С до 6°С.

- Да има светложълт цвят, да е с полутвърда (пластична) мажеща се структура при температура 10-12 °С, да има приятен аромат, свойствен и характерен за кравето масло.

- Опаковките да са изработени  от  материали,  предназначени за контакт с храни,  в съответствие с нормативната уредба.

- Продуктът да е в опаковки с маса - нето 125 г, 250 г, 1кг или 8 кг  и етикетиран, съгласно  нормативните документи.

**КАЙМА СМЕС**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Каймата смес да е замразена, от хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност.
* Консистенцията да е твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледо кафяв до червен цвят.
* Чужди примеси, сухожилия и костици - да не се установяват.
* Каймата смес да е 40% телешко и 60% свинско.
* Водно съдържание, в % от общата маса - от 58% до 68%;
* Мазнини, в % от общата маса – от 45% до 55%;
* Сол, в % от общата маса - от 1,5 до 2%;
* Каймата да е замразена и да се съхранява при температура - 18°С(+/-1)
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни,

в съответствие с нормативната уредба. Каймата да бъде в подходящи за транспортиране опаковки до 20 кг.+/- 5%. (кашони, касети или др.).

**КРЕНВИРШИ ОТ ПТИЧЕ МЕСО ВИСОК КЛАС**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Кренвиршите да са от птиче месо с права цилиндрична форма, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднороден строеж. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна.
* Водно съдържание, в % от общата маса - не повече от 70% от общата маса;
* Масленост, в % от сухото вещество - не повече от 70% от сухото вещество.
* Кренвиршите да са в опаковки до 20 кг.+/- 5%. подходящи за транспортиране (кашони, касети или др.).Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**КОЛБАС МАЛОТРАЕН – ТЕЛЕШКИ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Форма – права, цилиндрична, повърхност - чиста, гладка, без повреди, с равномерен

еднакъв цвят, в изкуствено черво.

* Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж. Обвивката плътно прилепнала към

пълнежната маса.

* Консистенция - от еластична до плътна.
* Водно съдържание, в % от общата маса - не повече от 68 %.
* Масленост, в % от сухото вещество - не повече 67%.
* Колбасите да са в опаковки до 20 кг.+/- 5%. подходящи за транспортиране (кашони, касети или др.).Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**НАДЕНИЦА - ВАРЕНО ПУШЕНА**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Състава на наденицата да е от телешко и свинско месо с права цилиндрична форма, с

равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж с равномерно разпределени парченца сланина. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Надениците да са с приятен вкус и мирис, с оттенък на вложените подправки.

* Водно съдържание, в % от общата маса - не повече от 65%.
* Масленост, в % от сухото вещество - не повече от 60%.
* Наденицата да е в опаковки до 20 кг.+/- 5%, подходящи за транспортиране (кашони, касети или др.). Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**КЕБАПЧЕТА И КЮФТЕТА**

По Технологична документация на производителя за месни заготовки, съобразена със следните основни изисквания:

* Месните заготовки да са в следните асортименти: кебапче смес - 40% говеждо / 60%

свинско - 60 г./бр., кюфте смес - 40% говеждо / 60% свинско - 60 г./бр.

* Формата на месните заготовки да е правилна, цилиндрична за кебапчета и кръгла за

кюфтета. Консистенцията да е свойствена за формованата месна маса. Повърхността, да е чиста, гладка, без разкъсвания. Да има бледо кафяво-червен цвят.

Сол, в % от общата маса - не повече от 2 %.

* Водно съдържание, в % от общата маса - не повече от 65 %.
* Месните заготовки да са замразени и се съхраняват и транспортират при температура -18°С.(+/-1)
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Месните заготовки да са в подходящи за транспортиране опаковки до 20 кг.+/- 5%. (кашони, касети или др.).

**ПИЛЕ ГРИЛ - Охладено**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Птичето месо да произхожда от здрави бройлери (1,5-1,8 кг. без вътрешности).
* Птичето месо да е замразено и да се съхранява и транспортира при температура в дълбочина -18°С (+/-1).
* Птичето месо да е пакетирано в кашони до 20 кг. +/- 5%.
* Да отговарят на изискванията на Наредба № 32/23.03.2006 г за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**СВИНСКО ТРУПНО МЕСО - ОХЛАДЕНО**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Месото да произхожда от здрави свине и да е охладено, белено, на половини.
* Да се съхранява и транспортира при температура в дълбочина от 0°С до 7°С.
* Половинките трупно свинско месо да са в рамките от 25 до 35 кг.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ТЕЛЕШКО ТРУПНО МЕСО – ОХЛАДЕНО**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Месото да произхожда от здрави говеда на възраст между 8 и 12 месеца.
* Кланичните трупове на четвъртини да са с суха повърхност, без странични замърсявания, без следи от плесени и признаци на ослизяване.
* Цвят на мускулатурата - от светлорозов до тъмночервен, на лойта - от кремав до светложълт.
* Да се съхранява и транспортира при температура в дълбочина от 0°С до 7°С.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**СКУМРИЯ – ЗАМРАЗЕНА**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Цяла риба с глави, замразена, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за скумрия. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
* Скумрията да е замразена и се съхранява при температура -18ºС (+/-1).
* Скумрията да отговаря на Скумрия (Scomberscomber), цяла, с глави, с тегло от 200 до 400 гр./брой, опакована в кашони до 20 кг.+/- 5%. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.

**ПАСТЕТ**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Метални кутии - кръгли или четвъртити, херметично затворени и със запазено лаково покритие, стерилизирани. Външна повърхност - без изменения.
* Съдържанието да изпълва кутията изцяло без шупли, пастета да е свински с гладка повърхност с хомогенен, бледорозов до сивокафяв цвят. Разрезната повърхност да бъде гладка, с хомогенен строеж на пълнежната маса. Бледорозов до сивокафяв цвят. Консистенцията да е фина, мека и мажеща се. Мирисът и вкусът да са приятни, специфични, с оттенък на вложените подправки.
* Допуска се незначително количество отделени мазнина или желе.
* Сол, в % от общата маса - от 1,2 до 2,2%.
* Нетна вместимост - 140 грама, пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг. +/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**РУСЕНСКО ВАРЕНО**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Месната консерва да е получена от смляно свинско месо, подправки, в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани. Външна повърхност без изменения.
* Съдържанието да е месен блок с неправилни ръбове и добра спойка, да изпълва кутията. Масата е с бледорозов до червен цвят, а тлъстината – с бял цвят.
* Не се допускат кървави петна по месото, кожички и сухожилия.
* Вкусът да е приятен, слабо солен, мирисът да е специфичен на варено месо с оттенък на подправките, без страничен вкус и мирис.
* Сол, в % от общата маса - не повече от 2,0%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Нетна вместимост - 140 г., пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг.+/- 5%.

**РИБНИ КОНСЕРВИ**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Рибните консерви от скумрия – котлети да са в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани. Външна повърхност без изменения.
* Съдържанието да е с плътна до сочна консистенция, неразварена с цели парчета с приятен вкус и мирис, специфични за вложените съставки.
* Не се допускат странични несвойствени промени във вкуса и мириса.
* Сол, в % от общата маса - от 1,5 до 2,5 %.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Нетна вместимост - 160 г., пакетирани в кашони с маса – нето до 20 кг.+/- 5%.

**ПИЛЕ С ОРИЗ**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
* Съдържание: пилешко месо - не по-малко от 20%, ориз, вода, кромид лук, растително масло и други продукти по Технологичната документация на производителя
* Сол, в % от общата маса - от 1,5 до 2,5 %.
* Разфасовка от 300 до 410 г. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.
* Консервите да са пакетирани в кашони с маса - нето до 20кг. +/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**БОБ С НАДЕНИЦА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
* Съдържание: наденица от свинско и говеждо месо - не по-малко от 20%, боб - не по-малко от 45%, вода, кромид лук, растително масло и други продукти по Технологичната документация на производителя.
* Сол, в % от общата маса - от 1,5 до 2,5 %.
* Разфасовка от 300 до 410 г. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.
* Консервите да са пакетирани в кашони с маса - нето до 20кг. +/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**БОБ С КЮФТЕТА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
* Съдържание: кюфтета от свинско и говеждо месо - не по-малко от 20%, боб - не по-малко от 45%, вода, кромид лук, растително масло и други продукти по ТД.
* Сол, в % от общата маса - от 1,5 до 2,5 %.
* Разфасовка от 300 до 410 г. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.
* Консервите да са пакетирани в кашони с маса - нето до 20 кг.+/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**МУСАКА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Готовата консервирана храна да е в херметично затворени кутии със запазено лаково покритие, стерилизирани.
* Съдържание: мляно свинско и говеждо месо - не по-малко от 20%, картофи - не по-малко от 48%, вода, кромид лук, растително масло, и други продукти по ТД.
* Сол, в % от общата маса - от 1,5 до 2,5 %.
* Разфасовка от 300 до 410 г. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.
* Консервите да са пакетирани в кашони с маса - нето до 20 кг.+/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ПЛОДОВЕ**

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 Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и да съответстват минимум за клас I за тези определени в Приложение 1, част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 и Наредба №16/28.05.2010 г на МЗХ.

Продуктите от този клас да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и вредители. 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. Необходима е декларация от доставчика за произход на плодовете и зеленчуците и, че не са подлагани на генетични модификации; декларация за спазване на Добри земеделски практики от прилаганото третиране с препарати за растителна защита (ПРЗ).

**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 Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и да съответстват минимум за клас 1 за тези определени в Приложение 1, част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 и Наредба №16/28.05.2010г. на МЗХ.

Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от препарати за борба с болести и вредители. 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. Необходима е декларация от доставчика за произход на плодовете и зеленчуците и, че не са подлагани на генетични модификации; декларация за спазване на Добри земеделски практики от прилаганото третиране с препарати за растителна защита (ПРЗ).

**ЧЕРВЕН ПИПЕР – СМЛЯН**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Да е получен от смлени добре изсушени пиперки.
* По външен вид да бъде хомогенен сипещ се продукт, с цвят - характерен за червения пипер, с вкус - приятен, специфичен, без лютивина.
* Влага, в % - не повече от 10 %.
* Странични несвойствени примеси не се допускат.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Разфасовки по 1кг.+/- 5%. - в целофанови или фолиеви опаковки. Единичните опаковки да са поставени в кашони с маса-нето до 15 кг.+/- 5%.

**ЧЕРЕН ПИПЕР – СМЛЯН**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Разфасовки по 1кг.+/- 5%. - в целофанови или фолиеви опаковки.
* Влага, в % - не повече от 12 %.
* Единичните опаковки да са поставени в кашони с маса - нето до 15 кг.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ПОДПРАВКИ СУХИ: ЧУБРИЦА СУХА - РОНЕНА, ДАФИНОВ ЛИСТ,**

**КИМИОН, КАНЕЛА, ДЖОДЖЕН**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да са в целофанови или фолиеви опаковки в разфасовки до 1кг. +/- 5%, а за дафинов лист, канела и кимион – пакети по 0,010кг.
* Влага, в % - не повече от 12 %.
* Единичните опаковки да са поставени в кашони с маса-нето до 15 кг.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ЧАЙ БИЛКОВ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да е опакован във филтрирани пликчета - по 1,5 гр. всяко.
* Влага в продукта, в % - не повече от 12 %.
* Единичните опаковки да са поставени в картонени кутии по 20 бр.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ЯЙЦА КОКОШИ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да са „пресни", съхранение до 28 дни от датата на снасяне, с минимална маса от 53 до 63 грама, трайно маркирани, клас А, размер М.
* Да бъдат чисти и неповредени.
* Да се съхраняват и транспортират при температура от +5°С до +18°С.
* Да са в картонени кори и опаковани в кашони по 180 бр.

Да отговарят на изискванията на НАРЕДБА № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца

**НИШЕСТЕ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Десертно нишесте, което се получава от пшенично нишесте с прибавки на есенция (ягода, малина, ванилия, портокал, банан и др.) и боя за хранителни цели.
* Опаковка и маркировка: нишестето се разфасова и опакова във външна хартиена и вътрешна полиетиленова опаковка с маса - нето по 1 кг. Допустимо отклонение от обявената маса +/-0,5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Нишестето се транспортира опаковано в кашони, с маса-нето до 15 кг.

**МАРГАРИН**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Масленост в % - не по малко от 80.
* Да е в единична опаковка с маса - нето 500 гр., която да се поставя в кашони с маса - нето до 25кг.+/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**СЛЪНЧОГЛЕДОВО ОЛИО**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да е получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране.
* Олиото трябва да е рафинирано, бистро, без утайки. Цвят – златисто жълт. Приятен свойствен вкус и мирис.
* Олиото да се опакова в чисти и сухи полиетиленови бутилки, с вместимост до 1л.
* Влага и летливи вещества в % - не-повече от 0,05 %.
* Киселинност /като олеинова киселина/ в %, не-повече от 0,18 %.
* Перокисно число, като пероксиден кислород, в мили еквиваленти – не повече 4.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Единичните опаковки да се поставят в подходящи групови опаковки.

**ОЦЕТ-ВИНЕН**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да е винен, получен чрез оцетно кисела ферментация на гроздово вино, предназначен за хранителни цели. Бистър, без утайка, цвят характерен за вида оцет и кисел привкус, характерен мирис.
* Виненият оцет се опакова в чисти и сухи полиетиленови бутилки, до 1 литър в бутилка. Допуска се отклонение от обявеният обем в бутилките +/-0,5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Единичните опаковки да се поставят в подходящи групови опаковки.

**ЛЕЩА**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Доставената леща да е от един и същ сорт. Партидата да е еднородна по отношение на големината на семената. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина характерни за дадения сорт.
* Чужди примеси и видими плесени не се допускат. Отсъствие на складови вредители.
* Без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени миризми.
* Опаковка и маркировка: Лещата да се опакова в пакети, с маса нето 1 кг. Допуска се отклонение от обявената маса +/- 1%. Начупеност на зърната до 15%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Единичните опаковки се поставят в подходящи групови опаковки (стекове или картонени кашони), които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло .+/- 5%.

**ОРИЗ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да е получен при преработката на оризова арпа и да отговаря на първо качество. Цвят - бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени миризми.
* Влага % – не повече от 14 %.
* Чужди примеси и видими плесени не се допускат. Отсъствие на складови вредители.
* Да е в пакети с маса нето по 1 кг.+/- 5%., Начупеност на зърната до 15%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Единичните опаковки се поставят в подходящи групови опаковки (стекове или картонени кашони), които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло +/- 5%.

**ЗРЯЛ ФАСУЛ - БЯЛ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис присъщ за зрелия фасул, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени миризми.
* Отсъствие на складови вредители. Да е обработен против вредители и карантинният период да е изтекъл. Чужди примеси и видими плесени не се допускат.
* Да е в пакети с маса/нето по 1кг, .+/- 5%. Начупеност на зърната до 15%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Единичните опаковки се поставят в подходящи групови опаковки (стекове или картонени кашони), които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло +/- 5%.

**БОЗА**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Произведена от питейна вода, пшеница, захар и/или подсладители и консерванти.
* Бозата да е на цвят светлобежов до тъмнобежов, на вкус сладка, слабо резлива. Консистенцията да е колоидна суспензия без утайка и избистреност.
* Разфасовка от 0,250 л. за единична опаковка, груповата опаковка да е удобна за транспортиране.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Единичните опаковки да се поставят в подходящи групови опаковки, които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло.

**ТРАПЕЗНА СОЛ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Органолептични показатели: цвят - бял, вкус - силно солен и без страничен мирис.
* Влага, % - до 0,6 %.
* Механични примеси не се допускат.
* Да е пакетирана в полиетиленови пликове по 1кг, +/-2%. Единичните опаковки се поставят в подходящи групови опаковки (стекове или картонени кашони), които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло +/- 5%.
* Да отговаря на Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, Приета с ПМС № 23 от 30.01.2001 г

**ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ**

Къси макарони и фиде, получени от брашно тип 500, без обогатители (включително без яйца) и без изкуствени оцветители, произведени по Технологична документация на производителя. По показатели/норми макароните и фидето трябва да отговарят на изискванията посочени в Таблицата.

**Таблица**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Показатели** | **Макарони** | **Фиде** |
| 1. Вкус и мирис | Свойствен за макарони и фиде, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. Без странични неприсъщи миризми. | |
| 2. Цвят и лом | Бял до жълтеникав, еднакъв. Стъкловиден лом. | |
| 3. Патогенни организми | Не се установяват | |

* Опаковка и маркировка: Тестените изделия да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки, в целофанови опаковки по 0,400 кг. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Транспортират се опаковани в кашони до 20 кг. +/- 5%.

**БИСКВИТИ ОБИКНОВЕНИ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис: приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.
* Влага, % - не повече от 6 %.
* Да са в целофанови опаковки от 190 г., с описано съдържание на опаковката. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.
* Единичните опаковки се поставят в картонени кашони.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ВАФЛА ОБИКНОВЕНА**

По Технологична документация на производителя, съобразени със следните основни изисквания:

* Форма – правоъгълна, плоска. Цвят – кремав. Вкус – приятен, свойствен за тези изделия, без страничен привкус. Мирис - приятен, свойствен за тези изделия, без страничен мирис.
* Външен вид – вафлени кори, слепени с крем. Консистенция – твърда, порьозна. Разрезната повърхност – правоъгълна, слоеста.
* Да бъдат в единични целофанови или фолиеви опаковки, грамаж 25 г., с описано съдържание на опаковката. /в ценовото предложение на участника, цената следва да е приравнена за килограм/.
* Единичните опаковки се поставят в картонени кашони.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ГРИС ПШЕНИЧЕН**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да е получен при смилане на обикновена пшеница и отделен при меленето, вместо брашно тип 500.
* Да отговаря на показателите, посочени в Таблицата.

**Таблица**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Изисквания** |
| 1. Цвят | Бял до кремав, без наличие на тричави частици |
| 2. Вкус и мирис | Специфичен, без горчивина и киселина, при сдъвкване хрускане да не се усеща. Приятен мирис, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми |
| 3. Влага, % | Не повече от 15 |
| 4. Складови вредители | Не се допускат |

- Разфасован и опакован във външна хартиена и вътрешна полиетиленова опаковка с маса/нето 1 кг.

- Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

* Единичните опаковки се поставят в подходящи групови опаковки (стекове или картонени кашони), които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло +/- 5%.

**ПШЕНИЧНО БРАШНО**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да бъде произведено от пшеница, неподлагана на генетична модификация, тип 500.
* Да отговаря на показателите, посочени в Таблицата.

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Изисквания** |
| 1. Влага, % | Не повече от 15 |
| 2. Складови вредители | Не се допускат |
| 3. Цвят | Бял с кремав оттенък |
| 4. Мирис и вкус | Характерен за пшенично брашно, приятен без мирис на плесен, на запарено и друг несвойствен мирис. Без горчивина, киселина и друг страничен привкус, при сдъвкване - хрускане да не се усеща. |

* Да е опаковано в нови, чисти, сухи, здрави, хартиени или полипропиленови опаковки с нетна маса 1 кг.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.
* Единичните опаковки се поставят в подходящи групови опаковки (стекове или картонени кашони), които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло +/- 5%.

**БЯЛА ЗАХАР**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Да се състои от пречистена и кристализираназахароза, получена чрез механична и физикохимична преработка на захарно цвекло или сурова тръстикова захар.
* Да отговаря на минимални качествени показатели, посочени в Таблица.

**Таблица**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Изисквания** |
| 1.Външен вид | Суха, при пипане не лепне, сипе се. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. |
| 2.Вкус и мирис в твърдо и разтворено състояние | Сладка, без страничен вкус и мирис. |
| 3.Чужди примеси | Не се допускат |
| 4.Влага, в % | Не повече от 0,1 |

* Да е опакована в пакети с маса нето 1 кг. Единичните опаковки се поставят в подходящи групови опаковки (стекове или картонени кашони), които да не надхвърлят 20 кг нетно тегло +/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**СЛЪНЧОГЛЕДОВА ТАХАН ХАЛВА**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Слънчогледова тахан халва без прибавки, приготвена от предварително сварена захарно глюкозна маса, избита с пенообразуватели и смесена със смлени, натрошени или цели маслодайни семена.
* Да отговаря на показателите от Таблицата.

**Таблица**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Изисквания** |
| 1. Цвят | Кремав до светлобежов |
| 2.Вкус и мирис | Ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис. |
| 3.Консистенция и строеж на разреза | Лесно режеща се и трошаща. Нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна |
| 4. Примеси и видими плесени | Не се допускат |

* Опаковка и маркировка: единични опаковки, калъпи с маса нето 1 кг, допустимото отклонение от обявената маса +/-1%; групови опаковки: единичните 1 килограмови опаковки се поставят в кашони до 20 кг. +/- 5%.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**МАРМАЛАД**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Мармаладът да е плодов, получен чрез изваряване във вакуум-апарат на пасирана плодова каша от пресни плодове или полуфабрикати (стерилизирани, замразени или консервирани със серниста киселина) с прибавена захар, изварени до степен да се мажат, без да се разливат, или до получаване на желеобразно състояние.
* Външен вид на мармалада - равномерно глазирана повърхност, цветът да е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка. Вкусът и мирисът да са ясно изразени и типични за вида на съответния плод или плодове, от които е произведен. Страничен вкус и мирис не се допускат.
* Странични примеси не се допускат.
* Разфасовка и опаковка - калъп, по 10 кг, в хартиена опаковка /пластмасови кутии, пластмасови кофи по 10 кг./.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ДОМАТЕНО ПЮРЕ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Продуктът да е получен чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на сол, разфасовани в стъклени буркани, херметически затворени и стерилизирани
* Не се допуска изкуствено оцветяване и добавяне на консерванти.
* Да отговаря на характеристиките посочени в Таблицата.

**Таблица**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Изисквания** |
| 1. Външен вид и консистенция | Еднородна маса без семена, частици от кожица и груба плодова тъкан. Консистенция – мажеща се. |
| 2. Цвят, вкус и мирис | Интензивно червен, характерен за доматен концентрат от добре узрели домати. Натурални, свойствени на концентрата, без привкус на горчиво и прегоряло. Вкус – слабо солен до солен. |
| 3. Сухо вещество, в % | Не по-малко от 22 % |
| 3. Готварска сол, в % | не повече от 2 % |
| 4. Бомбаж и видими плесени | Не се допускат |

* Опаковка и маркировка: единични опаковки – стъклени буркани от 0,680 до 0,720 ТО, поставени в кашони от вълнообразен картон по 12 бр.

**ЛЮТЕНИЦА**

Произведена по Браншови Стандарт 01/2011 „Лютеница“, съобразена със следните основни изисквания:

Лютеница фино смляна - приготвена от печени червени или зелени пиперки или пиперково пюре, доматен сок от пресни домати или доматено пюре, патладжани, моркови /пюре от моркови/, картофи, подправени с рафинирано слънчогледово масло, сол, захар, подправки, питейна вода, напълнени в стъклени буркани, херметически затворени и стерилизирани, предназначена за директна консумация.

* Опаковка и маркировка: единични опаковки - стъклени буркани с капачки, от 0,560 кг до 1,1 кг ТО, тип „Туист-оф“, поставени в кашони от вълнообразен картон по 12 бр.

**ЗЕЛЕ КИСЕЛО**

По Технологична документация на производителя, съобразени с следните основни изисквания:

* Да е приготвено от цели, пресни, узрели, стегнати, с отрязан кочан зелки. Приятен вкус и мирис.
* Сол, в % - от 1,5 до 3,0%.
* Съдържание на зеле след свободното изтичане на сока в % от общото тегло на зелето и сока не по-малко от 80%. При приемане в складовете, зеленчуковата маса се отцежда от три разфасовки и се формира средно тегло на един брой разфасовка.
* Саламура - слабо мътна, непровлачена.
* Опаковка - бидони 40-100 кг. +/- 5%. Бидоните подлежат на връщане.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**ТУРШИЯ СМЕСЕНА**

По Технологична документация на производителя, съобразени с следните основни изисквания:

* Сол, в % - от 2,0 до 3,0%.
* Маса на зеленчуковата смес в опаковката - от 50 до 65%.
* Приготвена от цели, пресни, узрели и стегнати зеленчуци.
* Туршията да бъде в бидони 40-100 кг. +/- 5%. Бидоните подлежат на връщане.
* При приемане в складовете, зеленчуковата маса се отцежда от три разфасовки и се формира средно тегло на един брой разфасовка.
* Опаковките да са изработени от материали, предназначени за контакт с храни, в съответствие с нормативната уредба.

**МАСЛИНИ - ЧЕРНИ**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

* Размер - 180/220
* Цвят – маслини черни с костилка, добре узрели плодове с гладка повърхност, обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, без страничен вкус и привкус.
* Изкуствено оцветяване не се допуска.
* Допускат се до 5% маслини с нарушена цялост.
* Маслините да бъдат от 180 броя до 220 броя в 1 кг, в пластмасови бидончета по 5 кг.

**Забележка:** *При потребност и заявки за малки количества, Възложителят допуска доставка на туршии и в буркани или в запечатани полиетиленови пликове.*

***Забележка:* При евентуално посочване на определен сертификат, стандарт, марка, модел, изискване или друго подобно в настоящата спецификация, част от нея, както и навсякъде другаде от документацията за настоящата процедура, следва да се има предвид, че е допустимо да се предложи еквивалент.**

***Забележка:*в ценовото предложение на участника, за продукти с разфасовка посочена в грамове, цената следва да е приравнена за килограм, както е посочено в бюлетина на САПИ.**

**ПРОГНОЗНИТЕ КОЛИЧЕСТВА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ЗА ПЕТГОДИШЕН ПЕРИОД**

Възложителят не предвижда фиксирани количества за отделните видове хранителни продукти, като в таблицата по-долу е представена информация за прогнозни количества, за петгодишен период. **В отделен файл (формат excel)** e представена информация за прогнозните количества хранителни продукти за отделните териториални служби на ГДИН- за затвора гр. Варна, затвора гр. Бургас, затвора гр. Сливен, затвора гр. Стара Загора, затвора гр. Бобов дол, затвора гр. София, затвора гр. Враца, затвора гр. Белене, затвора гр. Плевен, затвора гр. Ловеч , затвора гр. Пазарджик, затвора гр. Пловдив и ЗО гр. Смолян. Конкретните адреси на складовете и кухненски обекти на затворите и затворническите общежития към тях са посочени в раздел II МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ” от настоящата документация.

Възложителят си запазва правото да намалява или увеличава количествата хранителни продукти, в зависимост от потребностите на териториалните му служби, свързани с броя на лишените от свобода и изготвяните седмични менюта. Доставките ще се извършват по предварителна заявка, съгласно техническата спецификация и ценовото предложение на изпълнителя за срок от 60 месеца от сключване на договора за обществената поръчка.

Прогнозните количества на хранителните за петгодишен период са описани в раздел IV“КОЛИЧЕСТВО И ОБЕМ НА ПОРЪЧКАТА” от настоящата документация

Възложителят има право да увеличава или намалява количествата, посочени в таблицата по-горе съобразно потребностите на териториалните му служби.

**РИСКОВЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА**

На етап утвърждаване на документацията за участие Възложителят е идентифицирал рискове (евентуални проблеми, които могат да възникнат в процеса на работа и могат да окажат негативно влияние върху изпълнението на поръчката. По-значимите рискове, които Възложителят е идентифицирал и могат да възникнат във връзка с изпълнението на поръчката са посочени в таблицата по-долу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование на риска** | **Вероятност** | **Влияние** |
| 1. | Риск, свързан с промяна на цените | Средна | Високо |
| 2. | Риск от ненавременна доставка | Средна | Високо |
| 3. | Невъзможност да се покрият стандартите за качество | Средна | Високо |
| 4. | Риск от доставка на негодни за употреба хранителни продукти | Ниска | Високо |
| 5. | Контаминация на хранителните продукти, превозвани в транспортните средства на потенциалния Изпълнител, поради неподходящи температурни и хигиенни условия | Ниска | Високо |
| 6. | Недостатъчно добро сътрудничество със служителите на Възложителя, който са определени за контактни лица | Средна | Високо |

**Минимални изисквания към техническите предложения на участниците**

* Независимо от факта, че в проекта на договора са предвидени инструменти и клаузи за преодоляване на някой от горните рискове, при подготовка на своите предложения участниците следва да предложат Методология с План за управление на риска като част от техническото предложение. Планът трябва да регламентира начина на определяне на рисковете при изпълнение на договора, подход за идентифициране и оценяване на риска, както и превантивните стъпки за недопускане на негативното влияние на даден риск за договора. Планът за управление на риска трябва да описва и предвидените от участника мерки за своевременно адресиране на идентифицираните рискове. Участникът следва да разгледа аспектите на проявление на описаните рискове върху изпълнението на договора при възникване на риска, както и да предвиди за всеки риск поне една „ефективна“ мярка за предотвратяване настъпването на риска и поне една „ефективна“ мярка за преодоляване последиците на вече настъпил риск.

*!!!!!!! Ефективни мерки са мерките, които посочват съответствие с аспектите на проявление на конкретния риск и мерките, предложени за неговото недопускане и преодоляване на последиците при настъпване му, като предложените мерки са в състояние да въздействат за недопускане на риска и преодоляване на негативните последици при евентуалното му настъпване, така че същият да не би се проявявал и същият да няма въздействия върху постигането на целите на договора срочно и качествено.*

В своето техническо предложение участниците следва да предложат срок за реакция в случай на рекламация, който се представя в дни, като не може да бъде по-дълъг от 7 (седем) дни, но не по-кратък от 1 (един) ден.

Всеки участник трябва да опише организацията, действията и отговорностите, включително действията по доставка на място на необходимите количества (план за действие при получаване на съобщение за замяна на несъответстващите Продукти с нови в случай на рекламация до момента на доставка на новите продукти на място), с което да обоснове предложения от него срок за реакция.

**Това е минимално изискуемото от възложителя съдържание на предложението за изпълнение на поръчката, при липса на което предложението на участника ще се счита за неотговарящо на минималните изисквания и няма да подлежи на оценка.**

* За доказване на съответствието на предлаганите хранителните продукти с описаните такива в Техническата спецификация на Възложителя участникът представя на хартиен носител Таблици за съответствие (по Образец № 3), за всеки продукт от предмета на поръчката.