



ОБЩИНА ПЕТРИЧ, ОБЛАСТ БЛАГОЕВГРАД, РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

2850 Петрич, ул. "Цар Борис III" № 24, тел.: +359(0)745 69112, факс: +359(0)745 62090
e-mail: oa_petrich@mbx.contact.bg, www.petrich.egov.bg

ДОГОВОР

№ 42 / 2016 г.

Днес, 05.08.2016 г. в град Петрич между:

ОБЩИНА ПЕТРИЧ, БУЛСТАТ BG 000024916 и административен адрес - гр.Петрич, ул.„Цар Борис III”№ 24, представлявана от Димитър Бръчков – Кмет на Община Петрич и Емилия Стамчева – гл.счетоводител, наричани по-долу в договора **ВЪЗЛОЖИТЕЛ**, от една страна,

и

„МАРИЦА ЕКОФРОУЗ” ЕАД, ЕИК 130512121, ДДС № BG 130512121, със седалище и адрес на управление: област София, община Столична, гр. София 1574, р-н Слатина, ул.„Постоянство”№67 А, телефон 034446307, представлявано от Янислав Игнатов Марков, наричано в текста **ИЗПЪЛНИТЕЛ** от друга страна,

на основание чл. 41 във връзка с чл.74, ал.1 от Закона за обществените поръчки, въз основа на Решение № 18/04.07.2016г. на Кмета на Община Петрич за класиране и избор на изпълнител в открита процедура за възлагане на обществена поръчка, открита с Решение №10/01.04.2016 г. на Кмета на Община ПЕТРИЧ, се сключи настоящият договор за следното:

I. Предмет и срок на договора

1.1.ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ възлага, а **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** приема да извърши, съгласно изискванията на приложимото законодателство, указанията на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, Техническата спецификация (Приложение № 1 към настоящия договор), Техническото предложение за изпълнение на поръчката (Приложение № 2 към настоящия договор) и Ценовото предложение (Приложение №3 към настоящия договор) доставки по **Обособена позиция №11** – Доставка на преработени плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич от обществена поръчка с предмет:„Ежедневна доставка на хляб и периодични доставки на хранителни продукти и изделия за нуждите на ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич“ по следните обособени позиции:
Обособена позиция № 1 – Ежедневна доставка на хляб за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич;

Обособена позиция №2 – Доставка на закуски за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай и ДСП, гр. Петрич;
Обособена позиция №3 – Доставка на захарни изделия за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай и ДСП, гр. Петрич;
Обособена позиция №4 – Доставка на сладкарски изделия за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай и ЦНСТДМУ – с.Първомай;
Обособена позиция №5 – Доставка на пилешки продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич;
Обособена позиция №6 – Доставка на риба и изделия с риба за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай и ДСП, гр. Петрич;
Обособена позиция №7 – Доставка на мляко и млечни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич;
Обособена позиция №8 – Доставка на месо и месни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич;
Обособена позиция №9 – Доставка на основни хранителни продукти и изделия за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич;
Обособена позиция №10 – Доставка на пресни плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич;
Обособена позиция №11 – Доставка на преработени плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич.

1.2.ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да се съобразява с разфасовките и количествата, посочени в Техническата спецификация (Приложение № 1 към настоящия договор) при извършване на доставките. Промяна в разфасовките може да се извърши само след съгласуване с ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ. Стоката се доставя след съгласуване за марка, произход и други характеристики от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, като доставяните от участника продукти и изделия следва да съответстват или да са с по-добри качества от изискваните от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

1.3.ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ приема да извърши възложеното на свой риск и отговорност. С подписването на настоящия договор ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да изпълнява всички произтичащи от договора задължения и стриктно да спазва поетите ангажменти с представената от него оферта.

1.4. Срокът за изпълнение на договора е 12 месеца, считано от датата на подписване на договора (за съответната обособена позиция).

II. Цени и начин на плащане

2.1. Прогнозната стойност на договора е **34544,15** (тридесет и четири хиляди, петстотин четиридесет и четири лева и петнадесет стотинки) лева без ДДС или **41452,98** (четиридесет и един хиляди, четиристотин петдесет и два лева и деветдесет и осем

стотинки) лева с включен ДДС, като се заплаща стойността само на реално извършените доставки.

2.2. За добросъвестно изпълнение на договора ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ ще заплаща на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ стойността на доставените хранителни продукти и изделия по единични цени съгласно Приложение № 3 – „Ценово предложение”.

2.3. Единичните цени за доставката на хранителни продукти и изделия, без ДДС, посочени в Приложение № 3, са неизменни за срока на действие на договора и включват всички преки и непреки разходи за комплексното изпълнение на поръчката, в това число доставка, транспортни разходи, мита, данъци, такси и печалба.

2.4. Цената на хранителните продукти и изделия по конкретни заявки се заплаща от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ веднъж месечно, 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 и оригинал на фактура, издадена въз основа на изпълнените писмени заявки по настоящия договор. Плащането се извършва по банков път, в лева по банкова сметка, посочена от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ във фактурата.

2.5. В случай, че по време на изпълнение на договора размерът на ДДС бъде променен, този данък се начислява в съответствие с нормативните разпоредби.

2.6. В случай, че за изпълнение на договора има сключени договори за подизпълнение, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ извършва плащане след като получи от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ доказателства, че е заплатил на подизпълнителите всички работи, приети по реда, предвиден в този договор.

2.6.1. Предходната клауза не се прилага, ако при приемането на работата ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ представи на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ доказателства, че договорът за подизпълнение е прекратен, или работата или част от нея не е извършена от подизпълнителя.

III. Срок и условия на доставка и приемане на изпълнението

3.1. Продуктите и изделията *(по обособени позиции от № 3 до № 11)* ще се доставят съгласно потребностите на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, като срокът на доставка не може да бъде по-късно от 12.00 часа на работния ден, следващ деня на получаване на заявката. Продуктите и изделията *(по обособени позиции № 1 и № 2)* ще се доставят ежедневно до 6,00 часа.

3.2. Заявките за доставка на хранителните продукти и изделията се подават от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ или негов представител/представители писмено – лично срещу подпис; по пощата – писмо с обратна разписка, изпратено на посочения от участника адрес; чрез куриерска служба; по факс; чрез комбинация от тези средства; при спешни случаи по електронна поща до определения от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ представител по т. 8.5.

3.3. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да доставя хранителните продукти и изделията със собствен транспорт в работното време на кухнята на ДДЛРГ „Петър Димитров” на адрес: с. Първомай, ул. „Маркови кладенци” № 4 и в работното време на кухнята на Домашен социален патронаж, находяща се в гр. Петрич, ул. „Рокфелер” №52.

3.3.1. Доставка на стоки извън работното време на кухните, ще се извършва само по искане на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

3.4. Доставяните хранителни продукти и изделия следва да бъдат в срок на годност и да бъдат съпроводени 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

4.8.2. В случай, че ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е вписан в регистъра на специализираните предприятия и кооперации на хора с увреждания, поддържан от Агенцията за хората с увреждания, или в еквивалентен регистър на държава – членка на Европейския съюз, при сключване на договор за подизпълнение с декларирания подизпълнител, същият се задължава да предостави в тридневен срок от сключването му договорът за подизпълнение и документ/удостоверение, че подизпълнителят е вписан в регистъра на специализираните предприятия и кооперации на хора с увреждания, поддържан от Агенцията за хората с увреждания, или в еквивалентен регистър на държава – членка на Европейския съюз (за обособени позиции № 3 и № 11).

4.9. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да не разпространява информация, която му е станала известна при и/или по повод изпълнение на договора, като това задължение важи и за неговите служители и подизпълнители (в случай, че ползва такива).

4.10. Преди сключване на договора изпълнителят се задължава да внесе гаранция за изпълнение в размер на 2% от стойността на договора без ДДС, посочена в т. 2.1. Гаранцията служи за обезпечаване изпълнението на задълженията по договора.

V. Права и задължения на Възложителя

5.1. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да получи изпълнение в съответствие с приложимото законодателство, клаузите на договора и приложенията към него.

5.2. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ си запазва правото да не възложи цялото прогнозно (предвидено) количество за периода на действие на договора, а ще заявява в съответствие с нуждите си.

5.3. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ, при констатиране или наличие на основателни съмнения, че предлаганите от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ хранителни продукти са опасни за потребителите, има право да извърши оценяване на съответствието с изискванията за безопасност в лаборатория на контролните органи или в най-близката независима акредитирана лаборатория. При условие, че съмненията са основателни, извършените разходи по оценяването са за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

5.4. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да изисква от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ подмяна на стоката, когато компетентните контролни органи докажат, че въпреки съответствието доставената стока е опасна за живота и здравето на потребителите.

5.5. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да откаже приемане на доставка, в случай че хранителни продукти и изделия не отговарят на уговореното в договора.

5.6. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ се задължава да оказва необходимото съдействие на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ за добросъвестно и точно изпълнение на договора.

5.7. При добросъвестно и професионално изпълнение на договора ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ се задължава да заплати на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ договорената цена в размер, срок и при условията на настоящия договор.

5.8. При срочно и качествено изпълнение на задълженията на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ е длъжен да освободи гаранцията за изпълнение в срок до 30 (тридесет) дни след изтичане срока на договора (*разпоредбата не е приложима за обособени позиции № 3 и № 11, в случай, че същите са възложени на Изпълнител, вписан в регистъра на специализираните предприятия и кооперации на хора с увреждания*).

VI. Отговорности и неустойки

6.1. В случай, че ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ не спази задълженията си в сроковете за изпълнение на договора съгласно договореното, същият дължи неустойка в размер на

Приложение № 1

РАЗДЕЛ IX

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

I. Общи изисквания

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 ветеринарномедицинската дейност

ЗАКОН за храните

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 № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца

НАРЕДБА за изискванията към бързо замразените храни

НАРЕДБА за изискванията към плодите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени

НАРЕДБА за изискванията за етикетването 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 № 4 от 19.02.2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти

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

Наредбата за предварително опакованите количества продукти

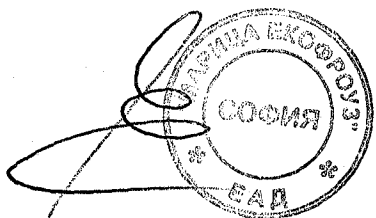
НАРЕДБА № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти

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. на Министерство на здравеопазването за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните (Обн. ДВ. бр.14 от 20 Февруари 2015г.)

Наредба № 4/03.02.2015 г. на Министерство на здравеопазването за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015г.) и всички закони и подзаконови нормативни актове, касаещи качествено 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. Млякото и млечните продукти да не съдържат растителни мазнини.

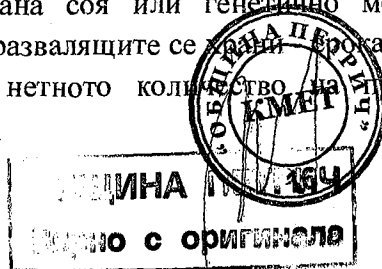
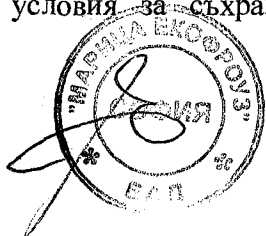
7. Остатъчният срок на годност на хранителните продукти към датите на доставка трябва да бъде не по-малък от 50%;

8. Опаковките на хранителните продукти и изделия 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.

9. Етикетирането 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 храните - срока на трайност; специалните условия за съхранение на храната; нетното количество на храната предварително



опакowanите 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. Описание на отделните видове артикули, технически характеристики и прогнозни годишни количества за доставка. Специфични изисквания

Приложение № 1

1. Обособена позиция № 1 – Ежедневна доставка на хляб за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

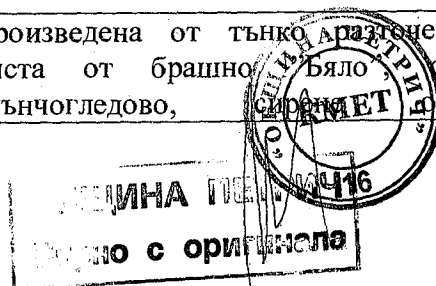
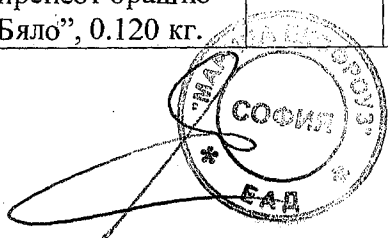
№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Хляб от бяло брашно, 0.400 кг.	бр.	75 000	Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина. Нарязан на филии и поставен в полиетиленова опаковка. Произведен в деня на доставката. Патогенни микроорганизми, признаци на картофена болест, плесени и примеси <u>не се допускат</u> .
2	Хляб от бяло брашно, 0.700 кг.	бр.	6000	
3	Хляб ръжен, 0.400 кг.	бр.	7000	
4	Хляб ръжен, 0.700 кг.	бр.	1250	
5	Хляб пълнозърнест, 0.500 кг.	бр.	2 250	

Приложение № 2

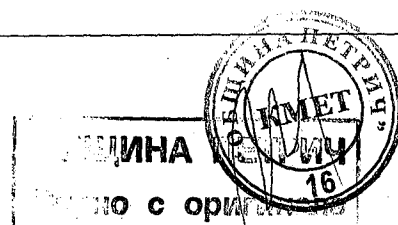
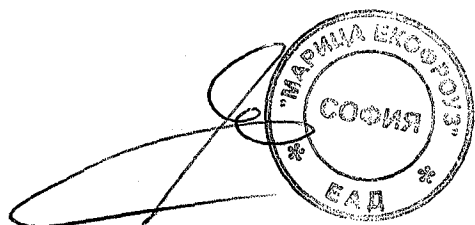
2. Обособена позиция № 2 – Доставка на закуски за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай и ДСП, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Баничка със сиренеот брашно "Бяло", 0.120 кг.	бр.	4500	Произведена от тънко разточени тестени листа от брашно, бяло сол, масло слънчогледово, сирене, краве

29/65

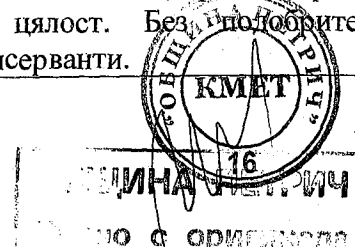
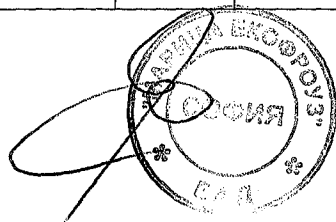


				<p>мляко.Повърхност – неравномерна горна повърхност, добре изпечена, без прегаряне. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.</p>
2	Кифла с мармалад/шоколад от брашно "Бяло", 0.120 кг.	бр.	9500	<p>От обикновено тесто с брашно "Бяло", мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар и мармалад или шоколад. Външен вид за кифли – форма – правилна – дългообразна или елипсовидна; повърхност – горната повърхност е гладка, с тънка добре изпечена кора. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.</p>
3	Козунак от брашно "Бяло", 1.00кг.	бр.	60	<p>Произведен от козуначено тесто с брашно "Бяло", мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция.Произведени в деня на доставка. Поставен в индивидуална опаковка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.</p>
4	Кашкавалки от брашно "Бяло", 0.120 кг.	бр.	3 270	<p>С правилни форми, свеж вид и приятен аромат. Поотделно опаковани.Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.</p>
5	Сиренки от брашно „Бяло“, 0.120 кг.	бр.	1 000	<p>Произведени от банично тесто с растителна мазнина, от брашно тип „Бяло“, пълнеж от бяло саламурено краве сирене. Тегло-120 гр./бр. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.</p>
6	Тутманик от брашно „Бяло“, 0.120 кг.	бр.	800	<p>Триъгълна форма. Произведен от брашно тип „Бяло“, мая, сол, масло слънчогледово, масло краве-прясно, сирене бяло краве саламурено, яйца. Тегло-120 гр. Произведени в деня на доставка. Без оцветители. Не се допускат странични привкус и мирис, чужди примеси и гранливост, патогенни микроорганизми и плесени.</p>



3. Обособена позиция № 3 – Доставка на захарни изделия за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай и ДСП, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Бисквити обикновени, 0.330 кг.	бр.	330	Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурни шарки. Влага 6%, обща захар/захароза абс. с. вещество не повече от 28 %, масленост на абс. с. вещество от 7-25 %. Бисквитите да са пакетирани в пакети от 330 гр. Без подобрители, оцветители и консерванти.
2	Вафли обикновени, 0.035 кг.	бр.	1350	Състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж. Опаковани поединично или в кутии. Без подобрители, оцветители и консерванти.
3	Вафли шоколадови, 0.055 кг. без ядки	бр.	340	Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюор. Вафлите да са опаковани поединично във фолирана опаковка. Без подобрители, оцветители и консерванти. Без ядки.
4.	Вафли шоколадови, 0.055 кг. с ядки	бр.	340	Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с кувертюор. Вафлите да са опаковани поединично във фолирана опаковка. Без подобрители, оцветители и консерванти. С ядки.
5	Халва, 0.300 кг.	бр.	1 782	От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Без оцветители и без консерванти.
6	Течен шоколад, 1.00кг.	бр.	50	Течен шоколад – по ТД на производителя. PVC опаковка или буркан. Състав – захар, сухо мляко, какаово масло, растително масло.
7	Пасти сухи, 0.050кг.	бр.	8 100	Пастата да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Фолирана опаковка. Без подобрители, оцветители и консерванти.
8	Меденка, 0.030кг.	бр.	600	Поставени в индивидуални опаковки от фолио. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.
9	Тунквана сандвич бисквита с пълнеж крем, 0.030 кг.	бр.	200	Поставени в индивидуални опаковки от фолио. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.



10	Кроасани, 0.080 кг.	бр.	650	По ТД на производителя. Произведени от бутер тесто с пълнеж, поставени в индивидуални опаковки от фолио. Да бъде със свеж вид, приятен аромат, с ненарушена цялост. Без подобрители, оцветители и консерванти.
11	Обикновенни чаени бисквити – пакет, 0.150кг.	бр.	185	Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни. Без страничен мирис и привкус.

Приложение № 4

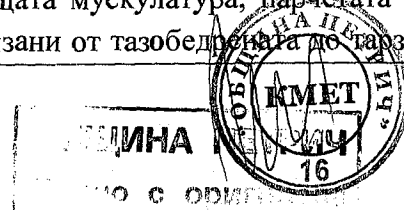
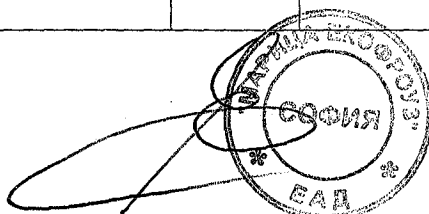
4. Обособена позиция № 4 – Доставка на сладкарски изделия за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай и ЦНСТДМУ – с. Първомай

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Торта (парче 0.200 кг.)	бр.	200	Призведена от пандишпаново тесто, сметанов пълнеж и шоколадова глазура, да бъдат с правилни форми, свеж вид и приятен аромат, с ненарушена цялост.

Приложение № 5

5. Обособена позиция № 5 – Доставка на пилешки продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Пиле, охладено	кг.	850	Птиците да са бройлери с минимално тегло не по – ниско от 1100 грама. Месото трябва да отговаря на Регламент /ЕО/ №543/2008 на Комисията от 16 юни 2008г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламента/ЕО/№1234/2007г. на Съвета по отношение на определени стандарти за прилагането на пазара на месо от домашни птици /OBL 157,17.06.2008г./
2	Пилешки бутчета замразени	кг.	9 170	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 тазалната

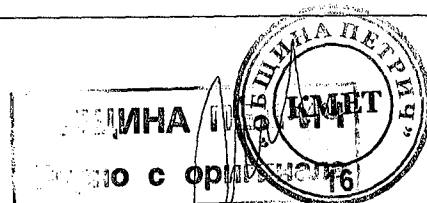
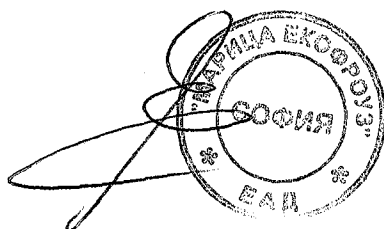


				става. Бутчетата да бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми, със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения. Месото трябва да отговаря на Регламент /ЕО/ № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламента /ЕО/№1234 /2007г. на Съвета по отношение на определени стандарти за прилагането на пазара на месо от домашни птици /OBL 157,17.06.2008г./
3	Пастет „бомбички“ – пилешки, 0.170кг.	бр.	850	Произведен от пилешко месо, пилешки дробчета, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен цвят, специфичен вкус на вложените подправки.
4	Пилешки дробчета, охладени	кг.	50	Да произхождат от здрави пилета, заклани в кланици, като са спазени изискванията на закона, правилно оформени. Повърхност чиста без ослизаване. Мирис специфичен за прясно птиче месо, без страничен или несвойствен мирис.

Приложение № 6

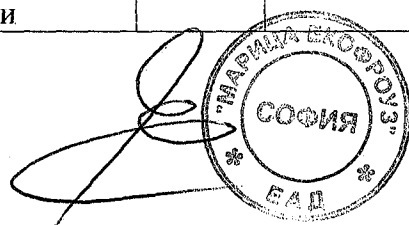
6. **Обособена позиция № 6 – Доставка на риба и изделия с риба за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай и ДСП, гр. Петрич**

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Риба „Хек“, чистена, замразена, без глави	кг.	1 180	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена, без глави, замразена на блок при температура минус 18 градуса.
2	Риба „Скумрия“, чистена, замразена без глави	кг.	1 110	Без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, цвят специфичен за вида риба, почистена, без глави, замразена на блок при температура минус 18 градуса.
3	Риба консерва – скумрия с доматен сос, 0.180 кг.	бр.	2 150	Съхранение от 4 до 25 градуса.



7. Обособена позиция № 7 – Доставка на мляко и млечни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Марка	Прогноз о количест во	Изисквания
1	Прясно мляко, 2 %, пастеризирано, 1.00 л.	л.	1300	Вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус. Мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка.
2	Прясно мляко, 2,6 %, пастеризирано, 1.00 л.	л.	230	
3	Прясно мляко, 3,6 %, пастеризирано, 1.00 л.	л.	570	
4	Кисело мляко, краве 2%, 0.400 кг.	бр.	62100	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.
5	Кисело мляко, краве 2.6%, 0.400 кг.	бр.	150	
6	Масло от краве мляко, пакетче, 0.125кг.	бр.	5780	Цвят – светложълт до бял. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82 % от сухото вещество, разфасовка – пакетчета по 125 гр. в транспортна опаковка кашон, без консервиращи и багрилни вещества.
7	Сирене от краве мляко, узряло	кг.	4 600	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.
8	Кашкавал от краве мляко	кг.	1 260	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.
9	Сирене от краве мляко, БДС 15:2010 или	кг.	120	БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, с ясна



	еквивалент			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. Без растителни мазнини, произведено от сурово краве мляко.
10	Кашкавал от краве мляко, БДС 14:2010 или еквивалент	кг.	120	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.
11	Извара от краве мляко	кг.	1 012	БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, безмаслена, диетична, в пакети по 1 кг.

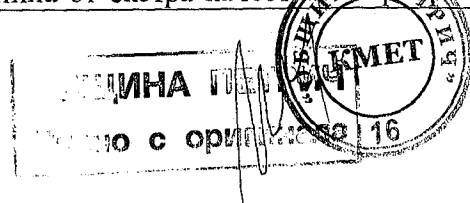
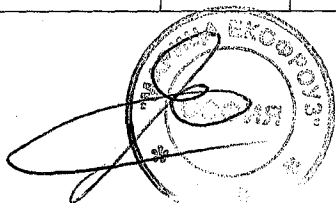
Млякото и млечните продукти, които ще се доставят, трябва да са произведени:

- 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 / 03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните, ДВ 12 и на Регламент (ЕО) №1333 / 16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните (ОВ, L 354, 31.12.2008 г.).

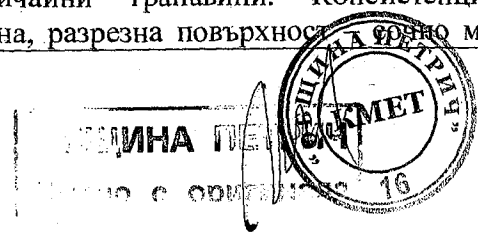
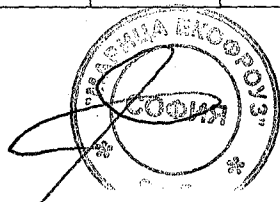
Приложение № 8

8. Обособена позиция № 8 – Доставка на месо и месни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Мляно месо смес /40% свинско и 60%телешко/ прясно	кг.	6 370	БДС7220-81 или еквивалент, 40% свинско, 60% телешко, опаковка в полиетиленови торбички по 1 кг. без подправка. Външен вид – хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – блеδοкафяв до червен. Вкус – без сол. Мирис – свойствен за прясно месо. Без съдържание на соев протеин.
2	Свинска плешка, обезкостена, прясна	кг.	1 530	БДС 4349-78или еквивалентна ТД на производителя. Състои се от полуципестия мускул, включително и дисталните му части, без сланина от екстра качества. Маркирано с



				печат съгласно изискванията на закона.
3	Телешко месо-шол, охладено	кг.	180	Месо, отделено от горната част на тялото около гръбнака на животно до двегодишна възраст. Да е с чиста, суха повърхност, без замърсявания и признаци на ослизване. Да отговаря по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) №1441 от 2007 г. Маркирано с печат съгласно изискванията на закона.
4	Кренвирши – пушени, пилешки	кг.	1 150	Кренвиршите да бъдат само от пилешко месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки. Без хрущали.
5	Шпеков салам, сух варено-пушен	кг.	900	Колбасът да бъде тип “шпеков сух”, с права цилиндрична форма, добре изсушен, варено-пушен, без чесън и силни подправки, без съдържание на соев протеин, с чиста леко набръчкана повърхност без плесен, петна и повреди по опаковката. Разрезна повърхност с еднообразен строеж, с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини и шупли, без по - тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция – твърдо – еластична, собствен мирис на опушено и подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис, опаковка изкуствена.
6	Наденица, македонска	кг.	1 260	Наденицата да бъде от телешко или свинско месо или от двата вида в различни съотношения с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Патогенни микроорганизми и плесени – не се допускат, без силни подправки и оцветители.
7	Свинска шунка	кг.	60	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапини. Консистенция – плътна, разрезна повърхност едно месо с

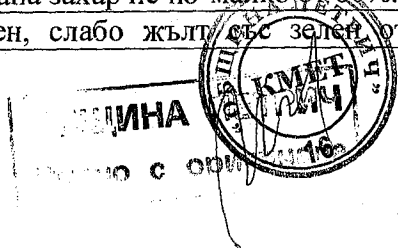
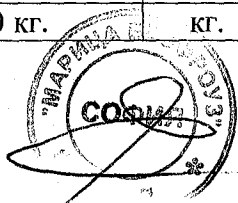


				нежни влакнини, равномерен розово-червеникав цвят. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
8.	Пуешка шунка	кг.	300	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини. Консистенция – плътна, разрезна повърхност – сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово-червеникав цвят. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.
9	Телешки салам	кг.	625	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители.

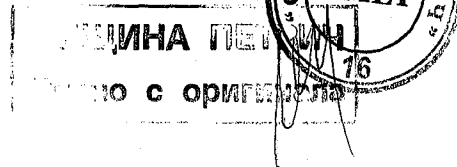
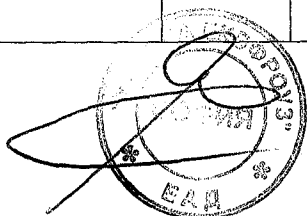
Приложение № 9

9. **Обособена позиция № 9 – Доставка на основни хранителни продукти и изделия за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич**

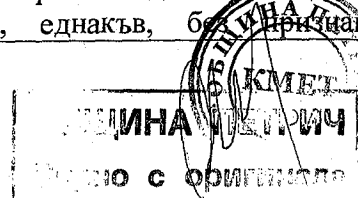
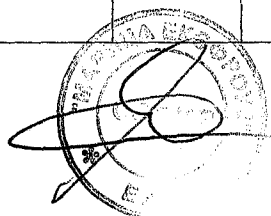
№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Маргарин, 0.500 кг.	бр.	260	Рафинирано растително масло, вода, сол, лимонена киселина, емулгатори, ароматизатор, консервант, оцветител, в кутии по 0.500 кг.
2	Олио слънчогледово-двойно рафинирано, 1.00 л.	л.	5 200	Слънчогледово масло, получено от слънчогледови 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. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.
3	Захар, 1.00 кг.	кг.	700	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%.
4	Мед, 1.00 кг.	кг.	13	Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък,



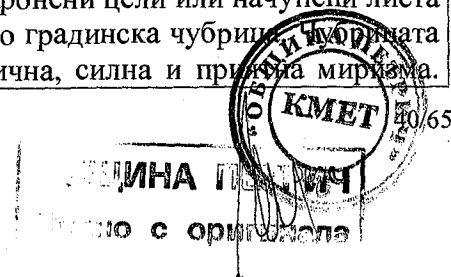
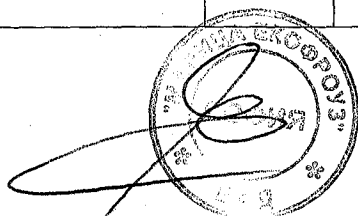
				червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация.
5	Брашно, 1.00 кг.	кг.	1 063	Брашното да е бяло. Да е произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт България 01/2011 или еквивалент. Да е опаковано в книжни пакети с нетна маса 1 кг. Без оцветители.
6	Точени тънки кори, 0.500 кг.	бр.	183	Произведени от тънко разточени тестени листа от брашно пшенично тип 500 или еквивалентно, сол, масло слънчогледово, пакетирани в пакети.
7	Пшеница, 1.00 кг.	кг.	43	Да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват.
8	Оцет винен, 0.400 л.	л.	80	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.
9	Оцет винен, 1.00 л.	л.	110	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.
10	Сол, 1.00 кг.	кг.	860	По ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана с калиев йодат сол, в съответствие с изискванията на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМСН№23/30.01.2001 г., в пакети по 1 кг. Калиев йодат – 28 – 55 мг./кг.
11	Яйца, 0.050 кг.	бр.	51000	Яйцата да бъдат екстра качество, 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, считан от датата на снасянето; да отговарят 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.
12	Боб стар, 1.00 кг.	кг.	1 640	Бобът да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси не се допускат.
13	Леща, 1.00 кг.	кг.	1 980	Екстра качество. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис, присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат.
14	Ориз, 1.00 кг.	кг.	2 640	Оризът да не е брашнясьл и да не съдържа живи или мъртви складови вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Видимо плесенясване да не се установява. Оризът да е опакован в пакети с нетна маса 1 кг.
15	Грис, 1.00 кг.	кг.	155	по ТД на производителя. Пшеничен грис от подобрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Без наличие на тричава и частици. Без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Хрускане при сдъвкване да не се усеща. Видими плесени и складови вредители не се допускат.Пакетиран в пакети от 1 кг.
16	Кус-кус, 0.400 кг.	бр.	1 130	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 целофанови опаковки до 0.4 кг. Видими плесени и складови вредители не се допускат. Всяка опаковка се маркира съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните.
17	Макарони, пакет 0.400 кг.	бр.	2 100	по ТД на производителя. 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.
18	Юфка пакет, 0.400 кг.	бр.	180	по ТД на производителя. Произведено 100% от пшеничен грис и вода. Пакетирана в пакети по 0.400кг.
19	Фиде пакет, 0.400кг.	бр.	3 300	по ТД на производителя. 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.
20	Нишесте пакет, 0.060кг.	бр.	600	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%.
21	Спагети, 0.500 кг.	бр.	1 070	Получени от 100% пшеничен грис, без яйца и оцветители. Спагетите се опаковат в чисти, сухи, здрави и без страничен мирис опаковки до 0.5 кг. Всяка опаковка се маркира съгласно Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните.
22	Свинско месо консерва, 0.180 кг.	бр.	55	Стерилизирана месна консерва от свинско месо на късчета в собствен сос, подправки, херметически затворено в метални кутии по 0,180 кг.
23	Русенско варено, 0.180 кг.	бр.	60	Стерилизирана месна консерва, получена от смляно свинско месо, подправки, херметически затворено в кутии по 0,180 кг.; добре еднородно смляна желирана маса с червеникав цвят; не се допускат кървави петна по месото; вкус-приятен, слабо солени; мирис -специфичен на варено месо с отенък на подправки; без страничен вкус и мирис.
24	Мая,хлебна, 0.050 кг	бр.	30	На кубчета от 0.050кг., пакетирани в индивидуална опаковка.
25	Джоджен - пакет, 0.010 кг.	бр.	480	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът има специфична, силна и приятна миризма. 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.
26	Чубрика пакет, 0.015 кг.	бр.	480	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрика. Чубриката има специфична, силна и приятна миризма.

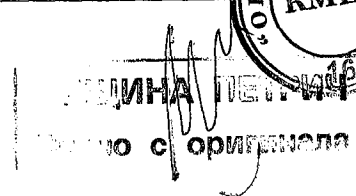
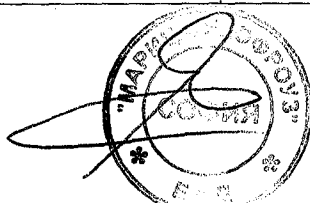


				Аромат – благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
27	Ванилия пакет, 0.005 кг.	бр.	330	Мирис и вкус – специфични за подправката.
28	Канела пакет, 0.010 кг.	бр.	230	Фино смляна подправка в опаковки по 10 гр. Мирис – характерен.
29	Червен пипер, сладък, пакет от 0.060 кг.	бр.	750	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.
30	Червен пипер, сладък, пакет от 0.100 кг.	бр.	600	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.
31	Черен пипер пакет, 0.010 кг.	бр.	530	Вкус – парливо-лютив.
32	Бакпулвер пакет, 0.010 кг.	бр.	120	Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте в пакетчета по 10 гр.
33	Сода бикарбонат, 0.100 кг.	бр.	60	По ТД на производителя. Разфасовка в пакети по 100 гр.
34	Билков чай, кутия /без оцветители и овкусители/, 20 филтърчета	бр.	840	в пакетче с филтър по 1,5 гр. в кутия по 20 бр., без оцветители и овкусители.
35	Универсална подправка за ястия, 0.125 кг. /пакет/	бр.	120	Да бъде в целофанови, фолиеви, картонени или пластмасови опаковки.
36	Дафинов лист, 0.100 кг.	бр.	110	Цели изсушени листа в пакетчета по 0.100 кг. Мирис – характерен.
37	Маслини, средни	кг.	1 555	Без оцветители и консерванти.
38	Овесени ядки, 1.00 кг.	бр.	55	произведени в съответствие с показателите, заложиени в ТД – 008 / 2004г. на производителя, без консерванти.

Приложение № 10

10. Обособена позиция № 10 – Доставка на пресни плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич

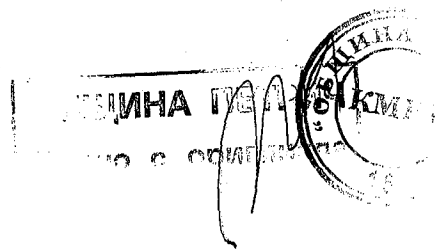
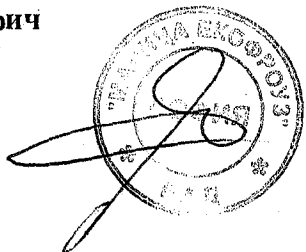
№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Диня	кг.	601	- Да отговарят на изискванията на Наредба №



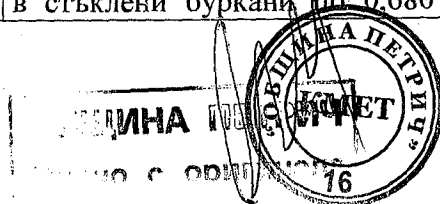
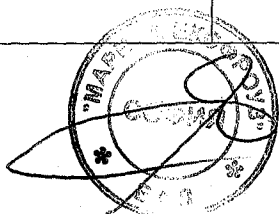
2	Пъпеш	кг.	350	<p>16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и европейските регламенти, регламентиращи търговията с пресни зеленчуци и плодове. Пресните плодове и зеленчуци трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с 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.</p> <p>- Да са Клас „Екстра” или клас I, съобразно нормативните изисквания за съответния продукт. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, 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.</p> <p>- Не се допускат пресни зеленчуци и плодове, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.</p> <p>- 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. Цвят – съответстващ на сорта и вида.</p> <p>- За гроздето: Грозде бяло – БДС 1516-78 (или еквивалент) – зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна; Грозде черно – БДС 1516-78 (или еквивалент) – зряло, чисто, незамърсено от кал, без загнили зърна.</p>
3	Лимон	кг.	45	
4	Портокали	кг.	400	
5	Мандарини	кг.	250	
6	Киви	кг.	390	
7	Банани	кг.	460	
8	Череша	кг.	110	
9	Ябълки	кг.	1 200	
10	Грозде	кг.	50	
11	Круши	кг.	50	
12	Праскови	кг.	320	
13	Домати	кг.	2 000	
14	Чушки	кг.	2 100	
15	Зеле	кг.	5 650	
16	Картофи	кг.	6 800	
17	Краставици	кг.	470	
18	Кромид-лук	кг.	4 500	
19	Кромид лук – пресен, връзка	бр.	2 960	
20	Моркови	кг.	3 430	
21	Марули, връзка	бр.	170	
22	Тиквички	кг.	1 450	
23	Тиква	кг.	50	
24	Зелен фасул	кг.	320	
25	Репичка, връзки	бр.	350	
26	Спанак	кг.	1380	
27	Чесън	кг.	70	
28	Магданоз, връзки	бр.	7 120	
29	Праз, връзки	бр.	2 300	
30	Грах	кг.	2 000	

Приложение № 11

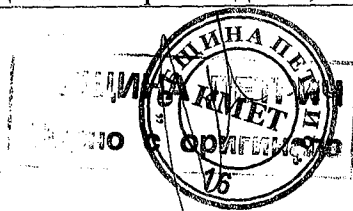
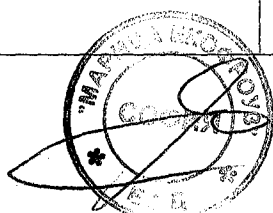
11. Обособена позиция № 11 – Доставка на преработени плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич



№	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Изисквания
1	Грах замразен	кг.	150	Зърна цели, замразени, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки и фуражен грах.
2	Грах-буркан, 0.680 кг.	бр.	1 000	Първо качество, 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%.
3.	Лютеница буркан, 0.270 кг.	бр.	500	Първо качество. 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%.
4	Лютеница буркан, 0.520 кг.	бр.	250	Първо качество. 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%.
5	Грах – кутия, 1.00 кг.	бр.	1250	Първо качество; цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис – свойствен за зелен грах; цвят – зелен до жълтозелен, прозрачна утайка, добре сварен, готов за директна консумация; отцедено тегло на граха – не по-малко от 65%.
6	Зелен фасул – буркан, 0.680 кг.	бр.	5750	Първо качество; 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%.
7	Червени домати буркан, 0.680 кг.	бр.	10 150	Домати цели от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители; цвят – червен; странични примеси не се допускат.
8	Кисели краставички буркан, 0.680 кг.	бр.	310	БДС 2294-76 или еквивалентно ТД на производителя. 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. Краставичките да бъдат в стъклени буркани по 0.680 кг. бруто, а



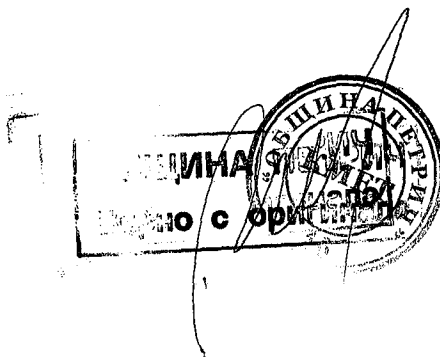
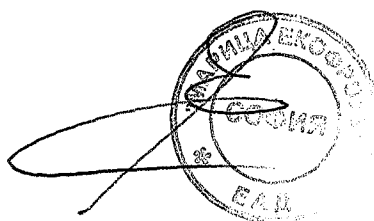
				отцедено тегло – 0,420 кг.
9	Паприкаш буркан, 0.680 кг.	бр.	4 050	Нарязани пиперки и домати със заливка - доматен сок, сол готварска и подправки. Вкус и мирис – характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Странични примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж не се допуска.
10	Гъби печурки, нарязани, стерилизирани буркан, 0.680 кг.	бр.	80	По ТД на производителя – външен вид без петна и други повреди, добре бланширани. Вкус и мирис – специфични за осолени гъби – култивирани печурки. Светло сив цвят на гъбата. Бистра саламура.
11	Компот буркан, 0.680 кг.	бр.	800	Компот от кайсии или праскови. Плодове добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж не се допуска.
12	Конфитюр ягода, 0.360 кг	бр.	130	60 % плод – първо качество. 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. Сухо вещество в % – не по-малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3- 1.3%.
13	Конфитюр ягода, 1.00 кг	кг.	100	60 % плод – първо качество. 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. Сухо вещество в % – не по-малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3- 1.3%.
14	Сладко буркан 0.360 кг.	бр.	300	Нелеплива повърхност, еластичен, без признаци на захаросване и с характерен блясък.
15	Доматено пюре, 0.680 кг.	бр.	105	Изискванията се отнасят за продукти, получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани 07-ТО или метални кутии, херметически затворени и стерилизирани. Доставка да бъде извършена след задължителен 30 - дневен бомбажен период от датата на производство, с не по – малко от



				22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.
16	Гювеч-буркан, 0.680 кг.	бр.	1 600	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. Херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40, без оцветители, овкусители и консерванти.
17	Мармалад, разфасовка 1 кг.	кг.	12	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%, до 50% добавена захар.

Изготвил техническите спецификации:.....

/Соня Иванова Божанина/



Приложение № 2

УЧАСТНИК:

„МАРИЦА ЕКОФРОУЗ“ ЕАД

(попълва се наименованието на участника)

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

ОБЩИНА ПЕТРИЧ

ПРЕДМЕТ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА:

„Ежедневна доставка на хляб и периодични доставки на хранителни продукти и изделия за нуждите на ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич“

**ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 11**

от

„МАРИЦА ЕКОФРОУЗ“ ЕАД, гр. София, ул. „Постоянство“ 67А
(пълно наименование на участника и адрес на управление)

С представянето на настоящата оферта поемаме ангажимент да изпълним обществената поръчка с предмет: „Ежедневна доставка на хляб и периодични доставки на хранителни продукти и изделия за нуждите на ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич“ по обособена позиция № 11: Доставка на преработени плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич в съответствие с изискванията на документацията и Техническата спецификация.

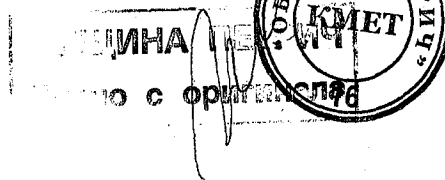
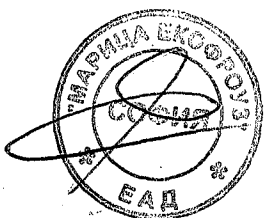
1. Декларирам, че „МАРИЦА ЕКОФРОУЗ“ ЕАД/попълва се фирмата или името на участника/ като участник в процедурата отговаря/м на всички изисквания, посочени в ЗОП и в предварително обявените условия от Възложителя.

2. 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.

3. Доставените от нас стоки ще бъдат в опаковка на производител, от която да са видни произход на продукта, информация за фирмата производител, както и срока на годност и условията, при които се използва, както и ще бъдат доставяни в добър търговски вид.

4. 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.

5. 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.

6. Продуктите и изделията ще се доставят съгласно потребностите на Възложителя, като срокът на доставка няма да бъде по-късен от 12.00 часа на работния ден, следващ деня на получаване на заявката. Хлябът и закуските, включени в обособени позиции № 1 и № 2, ще се доставят до кухните ежедневно до 6,00 часа.

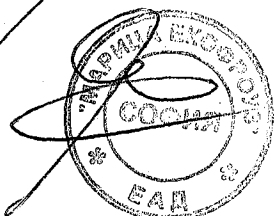
7. Приемаме да изпълняваме обществената поръчка в срок от **12 месеца**, считано от датата на подписване на договора за съответната обособена позиция.

8. Доставките ще се извършват в работното време на кухнята на ДДЛРГ „Петър Димитров“, находяща се в с. Първомай, ул. „Маркови кладенци“ № 4 и в работното време на кухнята на Домашен социален патронаж, находяща се в гр. Петрич, ул. Рокфелер” №52. Доставка на стоки извън работното време на кухните, ще се извършва само по искане на Възложителя.

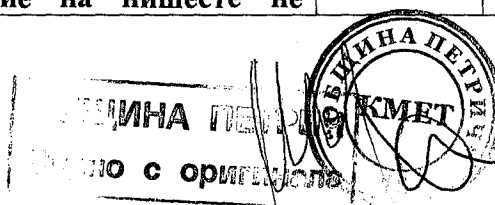
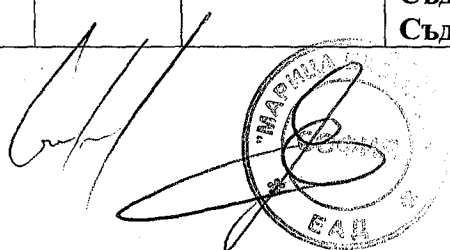
9. Подробно описание на техническото предложение и съответствие с техническите изисквания на Възложителя по обособена позиция № 11: Доставка на преработени плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич:

№ по ред	Вид артикул	Показател / Изискване	Описание на предлаганите продукти/изделия	Мярка	Количество
			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 Техническите спецификации на Възложителя (съгласно Раздел IX, Приложения от № 1 до 11 за съответната обособена позиция от документацията за участие)		
1	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.	Замразен зелен грах в полиетиленов плик с ТД на производителя: Външен вид: Зърна цели, свежи, нежни, чисти, без признаци на запарване и развала.Допускат се единични напукани зърна без повреди, причинени от вредители. Цвят на зърното: Зелен , свойствен за зелен грах Вкус и мирис: Свойствен за млад и пресен грах Странични примеси: Не се допускат	кг.	150

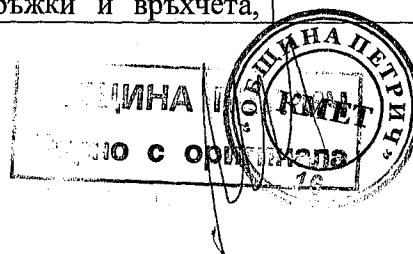
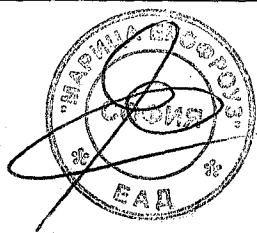
2	Грах- буркан, 0.680 кг.	Първо качество, стерилизира ни в буркани цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи и парчета от шушулки. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Цвят- зелен до жълто-зелен. Прозрачна утайка. Маса на граха – не по-малко от 60%.	Зелен грах на зърна – първо качество, напълнен в стъклени буркани с нето тегло 0.680кг., заят с разтвор на готварска сол, херметически затворен и стерилизиран. ТД на производителя: Външен вид: Зърна цели, не набити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, без парчета от шушулки и фуражен грах. /Допуска се в % от масата,набити зърна, единични парченца и люспи от зърна не-повече от 10/, Цвят на зърното: Зелен до жълто-зелен, свойствен за стерилизиран млад зелен грах, еднакъв за отделните опаковки. Цвят на заливката: Прозрачна, с характерен цвят, със зеленикав или жълто-зелен оттенък. Допуска се слабо помътняване и лека утайка на дъното на опаковката Вкус и мирис: Свойствен за млад, зелен грах.Страничен вкус и мирис не се допуска. Допуска се лек, скорбелен вкус. Маса на граха в %-ти от нетната маса на консервата, посочена на етикета не по-малко от: 65% Готварска сол, в %, не повече от:1.2 Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35 -Микроорганизми – Да не се установяват	бр.	1 000
3.	Лютени ца буркан, 0.270 кг.	Първо качество. Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти,	Лютеница – първо качество, приготвена от: пиперково пюре, печена белена капия, доматино пюре, масло слънчогледово рафинирано, царевично нишесте, овкусители /захар, сол, подправки/ и питейна вода. Напълнена в стъклени буркани с нето тегло 0.270кг., херметически затворени и стерилизирани. ТД на	бр.	500



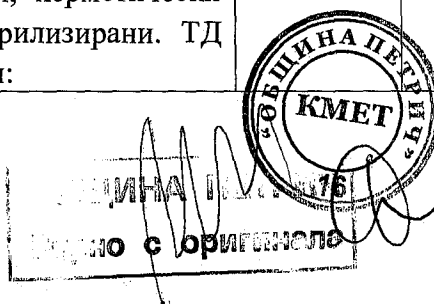
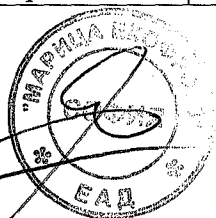
		<p>без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати.</p> <p>Сухо вещество – 23-25 %.</p> <p>Готварска сол – 1.3-1-8%.</p>	<p>производителя:</p> <p>Външен вид: Еднородна пюреобразна маса, с видими частици от подправки</p> <p>Цвят: От светлочервен до червен</p> <p>Консистенция: Гладка мажеща се</p> <p>Видими примеси: Да не се установяват</p> <p>Вкус и мирис: Свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис</p> <p>Сухо вещество – $23 \div 25$ %.</p> <p>Готварска сол – $1,3 \div 1,7$%.</p> <p>Съдържание на мазнини до 5%</p> <p>Съдържание на нишесте не повече от: 2,5%</p> <p>Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
4	<p>Лютеница буркан, 0.520 кг.</p>	<p>Първо качество. Еднородна, гъста маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати.</p> <p>Сухо вещество – 23-25 %.</p> <p>Готварска сол – 1.3-1-8%.</p>	<p>Лютеница – първо качество, приготвена от: пиперково пюре, печена белена капия, доматиено пюре, масло слънчогледово рафинирано, царевично нишесте, овкусители /захар, сол, подправки/ и питейна вода.</p> <p>Напълнена в стъклени буркани с нето тегло 0.520кг., херметически затворени и стерилизирани. ТД на производителя:</p> <p>Външен вид: Еднородна пюреобразна маса, с видими частици от подправки</p> <p>Цвят: От светлочервен до червен</p> <p>Консистенция: Гладка мажеща се</p> <p>Видими примеси: Да не се установяват</p> <p>Вкус и мирис: Свойствени, ясно изразени за вложените съставки, без горчивина, страничен вкус и мирис</p> <p>Сухо вещество – $23 \div 25$ %.</p> <p>Готварска сол – $1,3 \div 1,7$%.</p> <p>Съдържание на мазнини до 5%</p> <p>Съдържание на нишесте не</p>	бр.	250



			-Микроорганизми – Да не се установяват		
5	Граха – кутия, 1.00 кг.	Първо качество; цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис – свойствен за зелен грах; цвят – зелен до жълтозелен, прозрачна утайка, добре сварен, готов за директна консумация; отцедено тегло на граха – не по-малко от 65%.	Зелен грах на зърна – първо качество, напълнен в метални кутии 99/118, залят с разтвор на готварска сол, херметически затворен и стерилизиран. ТД на производителя: Външен вид: Зърна цели, не набити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, без парчета от шушулки и фуражен грах. /Допуска се в % от масата, набити зърна, единични парченца и люспи от зърна не-повече от 10/, Цвят на зърното: Зелен до жълто-зелен, свойствен за стерилизиран млад зелен грах, еднакъв за отделните опаковки. Цвят на заливката: Прозрачна, с характерен цвят, със зеленикав или жълто-зелен оттенък. Допуска се слабо помътняване и лека утайка на дъното на опаковката Вкус и мирис: Свойствен за млад, зелен грах. Страничен вкус и мирис не се допуска. Допуска се лек, скорбелен вкус. Маса на граха в %-ти от нетната маса на консервата, посочена на етикета не по-малко от: 65% Готварска сол, в %, не повече от: 1.2 -Микроорганизми – Да не се установяват	бр.	1250
6	Зелен фасул – буркан, 0.680 кг.	Първо качество; шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с	Зелен фасул – първо или екстра качество, без дръжки, цял или нарязан, напълнен в стъклени буркани с нето тегло 0.680кг., залят с разтвор на готварска сол, херметически затворен и стерилизиран. ТД на производителя Външен вид: Зеленият фасул с отстранени дръжки и връхчета,	бр.	5750



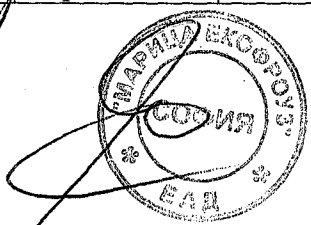
		<p>цвят, характерен за сорта; заливка от соли вода, отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%.</p>	<p>цял или нарязан. Заливка – прозрачна, без утайка с характерен цвят, със зеленикав или жълтозелен оттенък. Допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици.</p> <p>Допускат се в % от броя шушулки в отделната опаковка не повече от :</p> <ul style="list-style-type: none"> - шушулки с влакнести нишки до 5% - шушулки с непочистени връхчета и дръжки до 4% - шушулки с механични повреди, разкъсани и разтворени по шева до 7% <p>Цвят: Зелен типичен за сорта. Допуска се жълтозелен цвят.</p> <p>Вкус и мирис: Свойствен за стерилизиран зелен фасул, без страничен вкус и мирис.</p> <p>Зрелост: Технологично подходяща за зеленчуците. Млади и сочни шушулки, със слабо очертани по повърхността им млечни зърна.</p> <ul style="list-style-type: none"> - зърна преминали ранния стадии на зрелост % не повече от: 5% <p>Странични примеси: Не се допускат</p> <p>Съдържание на зелен фасул, в % към нетната маса не по-малко от: 55%</p> <p>Готварска сол ,в % от 0,5 до 1,0%</p> <p>Размер на шушулките в см:</p> <ul style="list-style-type: none"> -за рязан напречно фасул от 1÷ 3,5см <p>Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
7	Червени домати буркан, 0.680 кг.	<p>Домати цели от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители; цвят – червен; странични</p>	<p>Стерилизирани цели небелени домати, почистени от дръжките,напълнени в стъклени буркани с нето тегло 0.680кг., залети с доматиен сок с прибавка на готварска сол, херметически затворени и стерилизирани. ТД на производителя:</p>	бр.	10 150



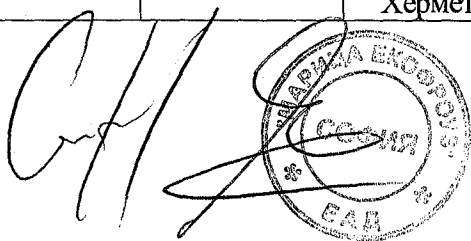
		примеси не се допускат.	<p>Външен вид: Домати цели от сравнително еднакви по големина и степен на зрялост, близки по размер, без повреди от болести и вредители и без механични повреди. Допуска се слабо напукана кожа и напукано плодово месо.</p> <p>Заливка - Еднороден продукт от пасирани зрели домати, допуска се наличие на единични семена.</p> <p>Цвят: Еднороден червен, почти еднакъв с цвета на заливката. Допускат се домати с жълто зелено оцветяване около дръжката, в % от общото количество, в брой не повече от 10. Не се допускат черни петна и потъмняване.</p> <p>Вкус и мирис: Свойствени за зрели червени домати, залети с доматен сок</p> <p>Странични примеси и утайки: не се допускат</p> <p>Съотношение на плод към заливката, % -50%</p> <p>Сухо вещество на заливката рефрактометрично при 20 градуса, не по малко от: 4%</p> <p>Готварска сол, % от 0,7 до 1%</p> <p>Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
8	Кисели краставички буркан, 0.680 кг.	БДС 2294-76 или еквивалентно ТД на производител. Чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали	<p>Краставички в стъклени буркани с нето тегло 0.680кг., с правилна форма, цели, не набръчкани, без плододръжки, остатъци от цветове, приблизително еднакви по големина.</p> <p>Цвят - Зелен до жълто-зелен, характерен за плода от съответния сорт, подложен на топлинна обработка, без петна и</p>	бр.	310

		<p>без механични и др. повреди, без плододръжк и и остатъци от цветовете. Цвят – зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Краставичките да бъдат в стъклени буркани по 0,680 кг. бруто, а отцедено тегло – 0,420 кг.</p>	<p>пригор.</p> <p>Вкус и мирис - Вкус, умерено сладко- кисел, слабо солен, без горчивини, с привкус на подправките. Страничен вкус и мирис не се допуска.</p> <p>Консистенция - Приятна хрупкава месеста маса, без кухини, с недоразвити семена, пропита от заливката</p> <p>- Херметично затворени стерилизирани стъклени буркани.</p> <p>- Маса на плода в % от нетната маса – 50%</p> <p>- Съдържание на сол в % не повече от – 2%</p> <p>- Съдържание на захар в % не повече от – 2%</p> <p>- Киселинност/като оцетна/ не повече от – 1%</p> <p>- Подправки – кромид лук, черен пипер, бахар, копър или копърово масло, синапено семе</p> <p>Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p> <p>- Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
9	Паприкаш буркан, 0.680 кг.	<p>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</p>	<p>Паприкаш стерилизиран, приготвен от нарязани зелени, жълто- зелени или слабо зачервени пиперки и червени домати напълнени в стъклени буркани с нето тегло 0.680кг., залети с доматен сок с прибавка на готварска сол, херметически затворени и стерилизирани. ТД на производителя:</p> <p>Външен вид:</p> <p>- Домати - Здрави, узрели, не омекнали без повреди от болести и без други дефекти.</p> <p>- Пиперки - Пресни, здрави, незасегнати от болести и вредители, без други дефекти.</p> <p>- Магданоз - Без пожълтели листа.</p>	бр.	4 050

CH



		<p>примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни и анаеробни микроорганизми да не се установяват. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж не се допуска.</p>	<p>-Заливка- Еднороден продукт от пасирани зрели домати пресни или замразени. Допуска се наличие на единични семена от пасираните домати и частично разслояване на заливката. Съставките са подредени в консервата както следва: на дъното на опаковката се поставят магданоза, половината от червените домати, всичките пиперки и останалата половина от червените домати. Заливката от доматения сок да е проникнала навсякъде и да покрива изцяло консервата. Допуска се заливката да бъде до 2 см под шийката на опаковката.</p> <p>Размери на плода в мм:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Домати - Едрите плодове се нарязват на половинки или резанки, а дребните остават цели. - Пиперки - Нарязва се на парчета 20-40 мм или на ивици с ширина 8-12 мм. - Магданоз - Нарязан на парчета като за подправка. <p>Цвят:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Домати - Добре узрели-червени - Пиперки - Зелен, жълтозелен, слабо зачервен и червен. - Магданоз – Зелен. <p>Вкус и мирис: Свойствени за консервираните зелени пиперки и червени домати. Без страничен вкус и мирис.</p> <p>Странични примеси: Не се допускат</p> <ul style="list-style-type: none"> - Количествено съотношение на съставките, в % от нетната маса: - пиперки -53% - домати -18% - заливка от доматен сок -29% - Съдържание на сол в % към общата маса от - 0.8% до 1,5% - Сухо вещество рефрактомертично при 20°C /без сол/ не по малко от - 5% <p>Херметичност, стойност</p>	
--	--	--	---	--



			вакуума, кРа, не по-малко от 35. -Микроорганизми – Да не се установяват		
10	Гъби печурки, нарязан и, стерилизирани буркан, 0.680 кг.	По ТД на производите ля – външен вид без петна и други повреди, добре бланширани. Вкус и мирис – специфични за осолени гъби – култивирани печурки. Светло сив цвят на гъбата. Бистра саламура.	<p>Продукът представлява Пресни гъби-печурки със заливка от вода питейна, сол готварска и лимонена киселина, в херметически затворени стъклени буркани с нето тегло 0.680кг. и стерилизирани. ТД на производителя:</p> <p>Външен вид: Здрави, пресни гъби. От гъби с пропукано, разкъсано или напълно отворено було с розови и светлокафяви ламели/пластинки/.</p> <p>Режат се на парчета с резачна машина на ивици до 8мм.</p> <p>Вътрешна структура: Плодното тяло да е с крехко месо. Не се допускат воднисти и кожести гъби.</p> <p>Цвят: Според щама – бял, светлокремав до кремав. Допускат се до 5% гъби с единични ръждиви петна и петна от механични повреди и люспести гуглички.</p> <p>Вкус: Характерен за култивирана печурка.</p> <p>Мирис: Характерна миризма за култивирана печурка. Не се допускат гъби със странична миризма и дъх на спарено.</p> <p>Повреди: Не се допускат деформирани гъби от болести, с язви от бактериален произход, наядени от гризачи, загнили, червиви и повредени от различни препарати.</p> <p>Примеси: Не се допускат гъби от друг вид, увехнали, замърсени и смачкани</p> <p>Маса на гъбите в %-ти от нетната маса на консервата, посочена на етикета не по-малко от: 50%</p> <p>Готварска сол, в % 1÷1,2</p>	бр.	80

СН

МАРИНА ЕКСПОРТ

БАН

МАРИНА ЕКСПОРТ

КМЕТ

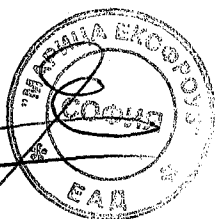
МАРИНА ЕКСПОРТ

			<p>Киселинност/като лимонена/ 0.1÷0.2%</p> <p>Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
11	Компот буркан, 0.680 кг.	<p>Компот от кайсии или праскови. Плодове добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани. Бомбаж не се допуска.</p>	<p>Компотът е приготвен от пресни небелени праскови, почистени от костилките и нарязани на половинки, захар-кристал и вода питейна, в херметически затворени стъклени буркани с нето тегло 0.680кг. и стерилизирани.</p> <p>Външен вид:</p> <ul style="list-style-type: none"> - форма на плода - Почистени, необелени или обелени половинки, с правилна форма, с почистени легла на костилката, без петна от натъртване или други повреди. Допуска се плодовите парчета да бъдат леко не изравнени по форма и големина и с недобре почистено легло на костилката(за сортове с трудно отделяща се костилка). - размер на плода не по малко от: (половинки- по най-големия диаметър) 40mm - консистенция - Еластични плодове с месеста структура, леко хрупкава при отхапване, характерна за зрелостта на плода. Допускат се омекнали плодове, леко разварени, но със запазена форма. - цвят на плода - Жълт, кремаво-жълт, със зелен оттенък или друг цвят, типичен за използваните сортове суровини, еднакъв за отделната опаковка. - вид на сиропа - Леко опалесциращ, без странични примеси. Допуска се за сортовете с леко отделящи се костилки наличие на частици от плодово месо, които при разклащане слабо го размътват. 	бр.	800

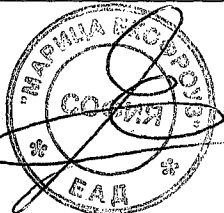
			<p>Вкус и мирис: - Естествени, свойствени за плода без страничен вкус и мирис.</p> <p>- Маса на плода в % от нетната маса не по малко от – 50%</p> <p>- Сухо вещество рефрактометрично при 20°C % не по малко от 12%</p> <p>Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p>		
12	Конфитюр ягода, 0.360 кг	<p>60 % плод – първо качество.</p> <p>Желиран продукт със сравнително равномерно разпределен и приблизително еднакви по големина цели плодове или резени.</p> <p>Приятен, специфичен за съответния зрял плод – вкус – сладък или сладко-кисел. Сухо вещество в % – не по-малко от 63.</p> <p>Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3- 1.3%.</p>	<p>Конфитюр от Ягоди произведен по Наредба 9, продукт с равномерно разпределени в него раздробени плодове, сварени в захарен сироп, с прибавка на пектин и органична киселина и разфасовани в херметически затворени стъклени буркани с нето тегло 0.360кг. и стерилизирани.</p> <p>Външен вид: Желиран продукт с равномерно разпределени приблизително еднакви по големина нарязани или раздробени плодове. Допуска се изплаване на плодовата маса – до 2см от дъното на опаковката, единични включвания от пяна и мехурчета, без захаросване, остатъци от чашчелистчета – до 0,3% от масата.</p> <p>Цвят: Еднороден за продукта в опаковката, характерен за цвета на съответния плод. Допуска се леко помътняване</p> <p>Вкус и мирис: Приятни, добре изразени за съответния плод</p> <p>Вкус – сладък или сладко – кисел.</p> <p>Консистенция: Стегнат, желиран, мажещ се продукт. Допуска се слаб синерезис</p> <p>Странични примеси и чужди тела: Не се допускат</p> <p>- Херметично затворени стерилизирани стъклени буркани.</p>	бр.	130

			<p>- Маса на плода в % от нетната маса не по малко от – 45% .</p> <p>-Сухо вещество рефрактометрично при 20°C % не по малко от 63%</p> <p>-Киселинност обща (като лимонена) - от 0,3 до 1,3%</p> <p>Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
13	Конфитюр ягода, 1.00 кг	<p>60 % плод – първо качество.</p> <p>Желиран продукт със сравнително равномерно разпределен и приблизително еднакви по големина цели плодове или резени.</p> <p>Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус – сладък или сладко-кисел. Сухо вещество в % – не по-малко от 63.</p> <p>Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3- 1.3%.</p>	<p>Конфитюр от Ягоди произведен по Наредба 9, продукт с равномерно разпределени в него раздробени плодове, сварени в захарен сироп, с прибавка на пектин и органична киселина.</p> <p>Външен вид: Желиран продукт с равномерно разпределени приблизително еднакви по големина нарязани или раздробени плодове. Допуска се изплаване на плодовата маса – до 2см от дъното на опаковката, единични включвания от пяна и мехурчета, без захаросване, остатъци от чашчелистчета – до 0,3% от масата.</p> <p>Цвят: Еднороден за продукта в опаковката, характерен за цвета на съответния плод. Допуска се леко помътняване</p> <p>Вкус и мирис: Приятни, добре изразени за съответния плод</p> <p>Вкус – сладък или сладко – кисел.</p> <p>Консистенция: Стегнат, желиран, мажещ се продукт. Допуска се слаб синерезис</p> <p>Странични примеси и чужди тела: Не се допускат</p> <p>- Маса на плода в % от нетната маса не по малко от – 45% .</p> <p>-Сухо вещество рефрактометрично при 20°C % не по малко от 63%</p> <p>-Киселинност обща (като лимонена) - от 0,3 до 1,3%</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>	кг.	100

14	Сладко буркан 0.360 кг.	Нелеплива повърхност, еластичен, без признаци на захаросване и с характерен блясък.	<p>Сладко от ягоди представлява продукт, получен от цели или нарязани обелени или необелени плодове, сварени в захарен сироп с прибавка на органична киселина и разфасовани в стъклени опаковки и стерилизирани.</p> <p>Външен вид: Сироповиден продукт с равномерно разпределени в сиропа цели или нарязани плодове (Приблизително еднакви по големина), без захаросване. Допускат се набръчкани плодове до 20% от масата; разкъсани или навити на тръбички листа от розов цвят до 20% от масата; разкъсани плодове в една опаковка до 10% по брой; наличие на плодове с напукана или забелена кожица, но запазили формата си. Сиропът – прозрачен, течен или слабо желиран. Допуска се наличие на плодови частици, семки (при ягодоплодните плодове, резани смокини); костилки (при череши или вишни) не повече от 5% по брой.</p> <p>Цвят: Еднакъв за цялата опаковка, присъщ на цвета на пресния плод (зеленчук) и на съответния сорт. Допуска се леко помътняване. Листата на цвета от рози – със слабокафяв оттенък; за орехи – тъмновиолетов до черен; за смокини (зел. доматчета) – тъмнозелен; за портокали (портокалови кори) – тъмнооранжев. За кайсиите се допускат до 5 броя петна върху 30% от плодовете.</p> <p>Вкус и мирис: Приятни, добре изразени, характерни за съответните плодове и зеленчуци или за прибавените ароматни вещества.</p> <p>Вкус – сладък или сладко –</p>	бр.	300
----	-------------------------	---	--	-----	-----



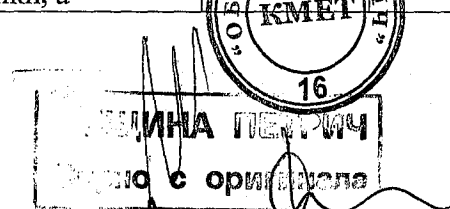
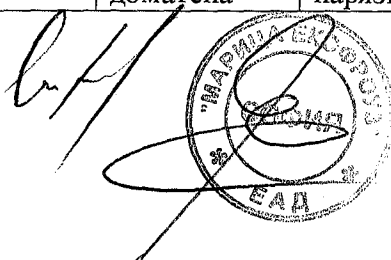
			<p>кисел. Допуска се по слабо изразен вкус и мирис.</p> <p>Консистенция: Плодът (или резанките от него) добре сварен, неразварен, пропит изцяло със сироп.</p> <p>Странични примеси и чужди тела: Не се допускат</p> <p>-Херметично затворени стерилизирани стъклени буркани. Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p> <p>-Маса на плода в % от нетната маса не по малко от – 50% .</p> <p>-Сухо вещество рефрактометрично при 20°C % не по малко от 65%</p> <p>-Киселинност обща (като лимонена) до 1,3%.</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
15	Доматен о пюре, 0.680 кг.	Изискванията се отнасят за продукти, получени чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол, разфасовки в стъклени буркани 07-ТО или метални кутии, херметически затворени и стерилизирани. Доставката да бъде извършена след	<p>ДОМАТЕНО ПЮРЕ със съдържание на сухо вещество (рефрактометрично) не по-малко от 22%, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати в херметически затворени стъклени буркани с нето тегло 0.680кг. и стерилизирани.</p> <p>Външен вид: Еднородна смес, без семена, частици от кожици и груба плодова тъкан.</p> <p>Консистенция - мажеща се</p> <p>Вкус и мирис: Натурални свойствени за концентрата, без привкус на горчиво и прегоряло.</p> <p>Страничен вкус и мирис не се допуска</p> <p>Цвят: Червен</p> <p>Сухо вещество рефрактометрично при 20°C /без прибавена сол/, в % 22-30%</p> <p>Готварска сол в %, не повече от 2%</p> <p>Минерални примеси /пепел неразтворима в 10 % HCL/ не повече от 0,05</p> <p>Херметично затворени стерилизирани стъклени буркани. Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35.</p>	бр.	105



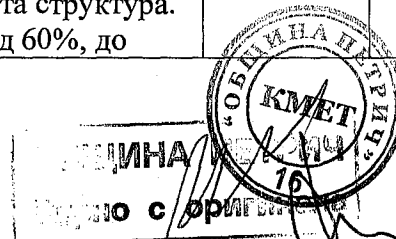
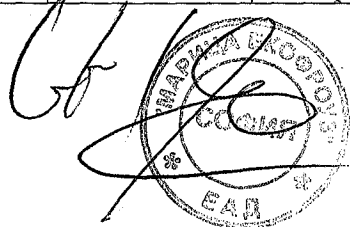
МАРИНА ПЕТРИЧ
с оригинала



		<p>задължителен 30 - дневен бомбажен период от датата на производство</p> <p>о, с не по – малко от 22% сухо вещество, като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати.</p>	<p>на вакуума, кРа, не по-малко от 35</p> <p>Доставката да бъде извършена след задължителен 30 - дневен бомбажен период от датата на производство</p> <p>-Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
16	<p>Гювеч-буркан, 0.680 кг.</p>	<p>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 домати</p>	<p>Гювеч - стерилизиран, приготвен от нарязани пиперки, червени домати, патладжан, бамя, зелен фасул /грах/ и магданоз, залети със слабо подсолнен доматен сок, разфасовани в стъклени буркани 07-ТО с нетно количество 680гр.±2%, херметически затворен и стерилизиран..</p> <p>Външен вид:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Домати - Здрави, узрели, не омекнали без повреди от болести и без други дефекти. - Пиперки - Пресни, здрави, незасегнати от болести и вредители, без други дефекти. - Патладжан - Здрав, без повреди от болести, неприятели, без други дефекти - Бамя - Прясна, с крежки плодове, без семена в млечна зрелост. -Зелен фасул - Шушулки цели или нарязани не разкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители. - Магданоз - Без пожълтели листа. <p>Размери на плода в мм:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Домати - Едрите плодове се нарязват на половинки, а 	бр.	1 600



		<p>заливка. Херметически и затворени и стерилизирани, процентно съотношени е на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40, без оцветители, овкусители и консерванти.</p>	<p>дребните остават цели . - Пиперки - Нарязва се на парчета 20-40 мм или на ивици с ширина 8-12 мм. - Патладжан - Нарязване на парчета до 40 мм. - Бамя - Добре почистена с отрязани дръжки над венеца. - Зелен фасул - С отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. - Магданоз - Нарязан на парчета като за подправка . Вкус и мирис: Свойствен за вложените съставки. Без страничен вкус и мирис. Странични примеси: Не се допускат. - Херметично затворени стерилизирани стъклени буркани. Херметичност, стойност на вакуума, кРа, не по-малко от 35 - Маса на плода в % от нетната маса не по малко от - 60% - Съдържание на сол в % от 0.8 до 1.5% - Сухо вещество рефрактомертично при 20°C /със сол/ - 5% - без оцветители, овкусители и консерванти - Микроорганизми – Да не се установяват</p>		
17	Мармалад, разфасовка 1 кг.	<p>Плодови мармалади без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Вкусът и мирисът са ясно</p>	<p>Плодов мармалад произведен от ябълки без признаци на захаросване. Външен вид: Цвят характерен за съответния плод, претърпял преработка, равномерен. Вкус и мирис: Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния ябълков плод 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%, до</p>	кг.	12



		<p>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. Консистенц ията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Съдържание на плод 60%, до 50% добавена захар.</p>	<p>равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Съдържание на плод 60%, до 50% добавена захар.</p>		
--	--	--	---	--	--

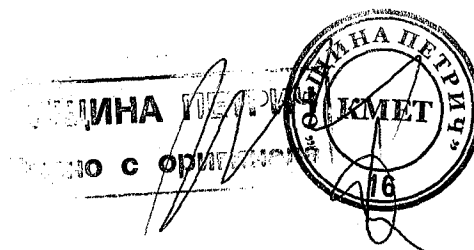
☐ Номерирането на видовете артикули хранителни продукти и изделия следва да е идентично с номерацията на същите съгласно Приложения от № 1 до № 11 (за съответната обособена позиция), т. II, Раздел IX – Технически спецификации от настоящата документация.

10. Други:(по усмотрение на участниците).

Дата: 10.05.2016г.

Подпис

Янислав Марков
Представяващ
(име, длъжност)



Приложение № 3

УЧАСТНИК:**„МАРИЦА ЕКОФРОУЗ“ ЕАД**

(попълва се наименованието на участника)

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:**ОБЩИНА ПЕТРИЧ****ПРЕДМЕТ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА:**

„Ежедневна доставка на хляб и периодични доставки на хранителни продукти и изделия за нуждите на ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич“

**ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 11**

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

След като се запознахме с документацията за участие в открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет „Ежедневна доставка на хляб и периодични доставки на хранителни продукти и изделия за нуждите на ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич“ по Обособена позиция № 11: Доставка на преработени плодове и зеленчуци за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с. Първомай, ДСП, гр. Петрич и ОБЩЕСТВЕНА ТРАПЕЗАРИЯ, гр. Петрич предлагаме следните финансови условия:

№*	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Единична цена лева без ДДС	Обща цена лева без ДДС
1	Грах замразен	кг.	150	2,40	360,00
2	Грах-буркан, 0.680 кг.	бр.	1 000	1,50	1500,00
3.	Лютеница буркан, 0.270 кг.	бр.	500	1,15	575,00
4	Лютеница буркан, 0.520 кг.	бр.	250	2,25	562,50
5	Грах – кутия, 1.00 кг.	бр.	1250	2,20	2750,00
6	Зелен фасул – буркан, 0.680 кг.	бр.	5750	1,25	7187,50
7	Червени домати буркан, 0.680 кг.	бр.	10 150	1,10	11165,00
8	Кисели краставички буркан, 0.680 кг.	бр.	310	1,45	449,50
9	Паприкаш буркан, 0.680 кг.	бр.	4 050	1,20	4860,00
10	Гъби печурки, нарязани, стерилизирани	бр.	80	2,15	172,00

