

**УЧАСТНИК В ПРОЦЕДУРАТА:**  
**„ЮРИЕК -2001“ ЕООД**  
**ПЕТРИЧ**

**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“ по обособени позиции, в частта по обособена позиция № 5” Доставка на месо и месни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич”.

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА  
В СЪОТВЕТСТВИЕ С ТЕХНИЧЕСКИТЕ СПЕЦИФИКАЦИИ И ИЗИСКВАНИЯТА НА  
ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5**

**УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,**

С настоящото предложение за изпълнение на поръчката 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“ в частта по обособена позиция № 5 „Доставка на месо и месни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич; в съответствие с изискванията на документацията за обществената поръчка и Техническата спецификация.

**1. При изпълнение на обществената поръчка се задължавам:**

**1.1.** За целия срок на договора да поддържам валидни съответните регистрации/удостоверения и др. документи, касаещи изпълнението на доставките и качеството на хранителните продукти и изделия.

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

**1.3.** Всяка доставка ще бъде съпроводена с експертен лист или сертификат за качество, сертификат за произход, документ за произход или друг аналогичен документ съгласно изискванията на Закона за храните и Закона за ветеринарномедицинската дейност, и/или друг нормативен акт, доказващи качеството на стоката и съответствието ѝ с изискванията на

възложителя съгласно техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка по обособената позиция.

1.4. Поемам ангажимента да изпълним обществената поръчка за срок от 12 (дванадесет) месеца, считано от датата на подписване на договора.

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

Смятаме, се обвързани с настоящата оферта до изтичане на 6 месеца, считано от датата за получаване на офертите.

Предприятието е обезпечено с необходимите кадри, машини, оборудване и условия, чрез локализиране на дейността на територията на община Петрич.

Имаме дългогодишен опит в доставка на храни, голяма складова база и прилагането на система – НАССР. За поддържане на достатъчни складови наличности с богат асортимент, имаме изградена мрежа от водещи и специализирани в своята област доставчици и производители от страната и чужбина по основните групи храни, което е предпоставка за успешното изпълнение на поетите ангажименти към всички свои клиенти. Основните процеси, необходими за провеждането на дейността на организацията са:

Определяне на изискванията на клиента;

Закупуване;

Съхранение;

Предлагане на храни;

Поддръжка на подходящи инфраструктура, работна среда и опазване на околната среда;

Поддържане на система за идентификация и оценка на аспектите на околната среда, анализ на риска и контрол на критичните точки;

Разпространение на качествени продукти;

Маркетинг на пазара в страната;

Коректно изпълнение на приети заявки и сключени договори;

Контрол на изпълнението.

Ръководството на Организацията обръща специално внимание на следните помощни процеси:

Планиране на процесите по управление на качеството, опазването на околната среда при осъществяване на дейността и по предоставяне на безопасни хранителни продукти;

Осигуряване на ресурси;

Управление на човешките ресурси;

Финансово подсигуряване на дейностите и управлението на процесите;

Вътрешни одити/верификации;

Управление на документи и записи;

Прегледи от ръководството."

„В предприятието са разработени пререквизитни програми с оглед да се:

-Контролира възможността за замърсяване на продукта от околната среда;

-Контролират физичните, химичните и биологичните замърсявания на продуктите и кръстосаното замърсяване между отделни продукти;

-Контролира нивото на риск по отношение на безопасността на предлаганите храни.

Разработени са следните програми за Добри Търговски Практики:

Програма Сгради, помещения, оборудване -

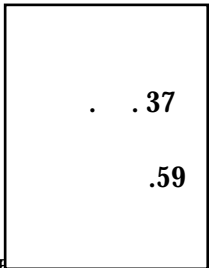
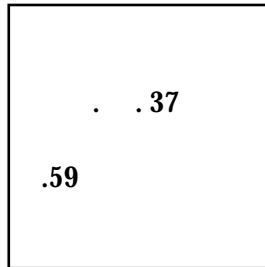
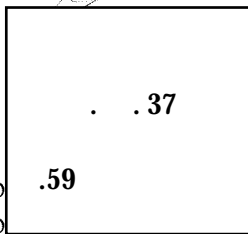
Програма Приемане на храни -

Програма Съхранение на хранителни продукти -

Програма Предпазване от кръстосано замърсяване -

Програма Проследимост на храните и изтегляне от търговска мрежа-

Програма Поддържане на санитарно - хигиенното състояние на обекта -



Пр .59 ена на персонала -

Пр

Програма Контрол на вредителите -

Спазват се всички принципи на НАССР системата. Всички стоки преминават през изходящ контрол. Ежедневен мониторинг. Минимум веднъж на ден проверка за правилното и разделно съхранение на хранителните продукти. Ежедневно се проверяват сроковете на трайност и състоянието на опаковките на хранителните продукти в складовите помещения, хладилните съоръжения с цел:

Изтегляне на храните с изтекъл срок на трайност и/или лош търговски вид;

Подреждане на храните по срок на трайност на принципа "пръв влязъл, пръв излязъл";

Отстраняване на продукти с повърхностно замърсяване или нарушена цялост на опаковката;

Отстраняване на продукти с видими признаци на развала. Следи се за своевременното бракуване и/или връщане към фирмите на стоките с лош търговски вид.

Осъществява се контрол по разпространението на ползваните препарати и инвентар за почистване и дезинфекция и връщане на всички инвентар и всички съдове с препарати след приключване на работата с тях.

В Дневник за входящ контрол се описват приеманите стоки в обекта, като се отбелязва вида на стоката, приетото количество, производителя и номера на придружаващия документ, номера на партидата.

Вземат се мерки и се уведомяват доставчиците, в случай на издадена от тях непълна придружаваща документация. Така изградената система позволява коректно въвеждане на партидната принадлежност на стоките, така че да са описани реално приеманите партиди продукти, при наличие на придружаващи търговски документи/удостоверения за качество, с коректно нанесени данни.

Проверяват се сроковете на трайност на приеманите продукти и се извършва сравнение на партидите по етикет и съгласно придружаващите документи за качество/безопасност. Лицата, извършващи приемането са запознати с другите изискуеми атрибути на етикетите на продуктите. Документира се контролът при съхранение на продукти в склада.

В обектите има подходящо разделяне на съхранението и различните дейности са организирани по начин, предпазващ храните от кръстосано замърсяване. Осигурени са отделни места за съхранение на химичните вещества използвани за почистване и на средствата за почистване.

Съхраняват се данни за приетите за деня количества храни, налични придружаващи документи от доставчиците. При необходимост може да се извърши обратна проследимост на храните - колко килограма са получени и къде са продадени.

Налични са копия на Удостоверения за качество. Водят се документите, удостоверяващи извършените почиствания и отговорните лица.

Извършва се почистване и на трудно достъпните места в складовете.

Ежедневно се следи здравословното състояние и лична хигиена на работниците.

Направени са необходимите обучения и са изготвени протоколи за обучение.

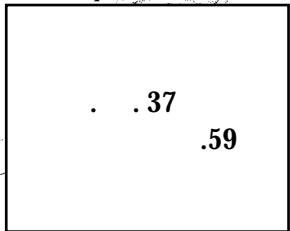
С цел осигуряване на максимална сигурност на собствения персонал и здравословни и безопасни условия на труд дружеството е сключило договор със служба по трудова медицина. Направена е оценка на условията на труд и оценка на професионалните рискове.

В обектите няма струпване на опаковки, хартиени отпадъци и непочистени трудно достъпни места, благоприятстващи развитието на вредители.

Не се забелязват видими следи от вредители в складовите помещения.»

Поддържането на достатъчни складови наличности, прогнозирането на доставки по артикули и съответно регистрацията на входящия и изходящия поток от стоки по документи се прави от административния персонал, чрез въведената компютърна система за контрол и работа в склад.

Изготвят се графици за прогнозиран час на доставка. Залагаме коефициент на непредвидени ситуации с което да се гарантира изпълнението на заявката в точност.



Счетоводната фирма се осъществява от квалифициран персонал с дълго опит. За обработка на информацията се използва въведения програмен продукт за Счетоводство и Заплати "БИЗНЕС НАВИГАТОР", с който се осъществява една наистина законосъобразна, високоефективна и с достатъчно възможности за анализ и контрол дейност. Монтирани са GPS за проследимост и контрол на местоположението на транспортните средства в реално време и за изминал период от време. На разположение ще останат допълнително превозни средства, при нужда при настъпила авария на превозно средство.

Ако бъдем определени за изпълнители на обществената поръчка ще определим служител, който да приема и контролира заявките от определените от Възложителя лица. Неговата дейност пряко ще се контролира от управител, администриращ цялата дейност по изпълнение на обществената поръчка. Чрез друг служител ще бъде създадена организация за продължаване дейността в случай на непредвидени и форсмажорни обстоятелства.

Заявките се групират по курсове и се съставят: обобщен курсов лист по асортимент, по клиенти и съпътстващи ги документи /стокова разписка и/или фактура/.

При връщане на пласъора се съставя опис на върнатия амбалаж и евентуално върнати стоки - описват се причините за връщане и курсовият лист се приключва. Планиране направление склад – цели необходимите материали да бъдат доставени в точното време и място (склад на предприятието), по начин който способства за минимизиране на транспортните и складовите разходи и обезпечава ритмичност и изпълнението на планираната програма.

Организация за полуване и завеждане на заявките – включва дейностите по приемане на заявките не по-късно от 12:00 часа на работния ден, следващ деня на получаване на заявката и предаването им за изпълнение на служителите на дружеството.

Заявките могат да бъдат подавани чрез писмо, електронна поща или по факс. Заявки могат да бъдат подавани и по телефон, като лицето, подаващо заявката следва да се легитимира като представител на Възложителя и в по-късен момент писмено да потвърди подаването на заявката по факс или електронна поща.

Минимално съдържание на заявката: асортимент, количество, срок.

Всички заявки се приемат от оператор, който въвежда данните по приетата доставка и подпомага изпълнението на функциите на останалите членове на екипа. Ако по време на обработката на заявката представител на Възложителя промени някои от изискванията към продукта, операторът въвежда променените данни.

След получаването на заявките за деня управителят на обекта организира товареното и разпределението на транспорта за деня.

Подготовката за експедиция се осъществява от работници по зареждане на складовата база (по рафтове), които познават добре продаваните продукти, в това число опаковка и окоплектовка на продуктите.

Входящият контрол се извършва от лица назначени на длъжност „началник склад” за установяване на съответствие с нормативните и договорните изисквания към доставката.

Входящият контрол включва: финансово –счетоводни документи, договорени срокове, договорени изисквания към продуктите, удостоверяващи качеството и безопасността и др, заявените и доставени количества, наличие на етикет и друг.

Всяка потребителска опаковка съдържа етикет, съгласно наредба за изискванията за етиктиране и представяне на храните, на който е представена информация за продукта, дадени са указания за приготвянето, условия за съхранение, срока на годност, партиден номер.

Подготовка за експедиция:

Стоките се подготвят в съответствие с подадената заявка. Съответните артикули се преглеждат за наличие на видими дефекти, нарушена опаковка, срок на годността и т.н.ат Стоките, които не съответстват на изискванията на Възложителя се отстраняват.

е извършва проверка на транспортните средства относно инспекции, наличие на особени миризми, висока запрашеност. Действията е извършват от Управител.

Разлините групи храни се транспортират съвместно само при условие, че храните са опаковани, за транспорта им се изисква еднакви температурни параметри и са осигурени условия, които не допускат контакт помежду им.

#### Експедиция.

При Транспортирането на продуктите е създадена организация за Контрола на температурата и записването на температурата; Процедурите по почистване и съответните записи; Правила за употреба на превозните средства за другите хранителни вещества или материали и съответните процедури за почистване преди употребата на средствата за транспортиране на храната; разделение с цел избягване на вторичното замърсяване; Инспекции спрямо транспортните средства преди натоварване и при разтоварване; Защита на продуктите по време на натоварването и разтоварването; Проверки за температурата на продуктите преди натоварване и разтоварване, ако е подходящо.

Транспортната схема се разработва след пълен всеобхватен анализ на крайните точки до които трябва да бъдат транспортирани стоките. Изборът на маршрут до определените крайни точки се определя от конкретната обстановка- затворени пътища, ограничение на скоростта, атмосферни условия.

Всеки шофьор носи отговорност за стоката, която превозва. Познава много добре предлаганите продукти и информира при необходимост за характеристиките, в това число опаковката, окомплектовка и поддържане, цена и количество на продуктите, следи за търговски вид и годността на предлаганите стоки. Преди излизане на път следи за техническото състояние на МПС и закрепването на товара. Съгласно НАССР плана, отчита три пъти дневно температурите в хладилния автомобил.

Предвиждаме с цел качествено изпълнение предмета на поръчката при доставка на хранителни продукти с характеристики, различни от заявените със заявката, или при доставка на храни с изтекъл срок на годност, или при доставка на храни, негодни за консумация или с лошо качество, както и наранени стоки, както и при доставка на храни, които не отговарят на санитарни, ветеринарно- санитарни, хигиенни и други норми, установени от действащото законодателство в Република България да подменяме същите в рамките на 2 часа, считано от подаване на искането.

Ако се установи, че доставените количества не съответстват на заявените, това обстоятелство се вписва в приемо – предавателен протокол или в стокова разписка. В тези случаи наш служител незабавно уведомява дружеството по телефона. В складовата база подготвят необходимите количества и ги експедират до обекта на Възложителя в срок от час и половина.

На всички етапи на доставка ще осигурим:

- съхранение на наличните суровини, хранителните съставки и храните по начин, който не допуска развалата им;
- защита срещу замърсяването на храните, което може да ги направи негодна за човешка консумация или вредни за здравето на потребителя.

Съществува постоянна координация и сътрудничество между заинтересованите страни в рамките на дейността по доставка на артикулите, по всички въпроси, касаещи поръчката: постоянна комуникация с представители на Възложителя относно поставени нови изисквания: проява на инициативност в общуването с Възложителя и други лица, участващи в цялостния процес по изпълнение на доставките: документиране на действията между страните с кореспонденция и протоколи: реструктуриране на персонала и транспортните средства, които са включени в изпълнението: наемане на квалифициран и опитен персонал, комуникативен и обучен за работа с клиенти: осъществяване на работни срещи при необходимост за разрешаване на проблеми: преразглеждане на сключените договори: спазване на линия на партньорство в

общуването: акт ценова политика: запознаване на лицата, отговорни за изпълнението на доставките с обектите и техните представители.

#### Рискове:

Намаляването на крайната цена може да се дължи на : оптимизация на производствения разход; поява на конкуренти, добра ценова политика, адекватно разпределение на финансовия ресурс и дру. В случай на намаляване на цените, за Възложителя ще е налице възможност да закупи стоки в по – голям обем или да реализира икономии на ресурси, които да насочи в други свои дейности.

Рискосвете с доставките, могат да бъдат както външни, така и вътрешни. Независещи от изпълнителя рисковете са свързани и с други участници в процеса. Такива са - забавяне на издаване на документи, фалит на производителя или доставчика, ненавременна доставка на стоката и др. Като независещи нито от изпълнителя, нито от възложителя причини са природните бедствия, промени в законодателството, промени в икономическата обстановка и др. Предпоставки, свързани с вътрешно-организационното състояние на изпълнителя са свързани с проблеми с доставки, управленски и изпълнителски.

Предприемаме следните мерки за предотвратяване настъпването на риска: текущо следене и съобразяване със сроковете на договорките: коректни търговски отношения с контрагенти е условие за постоянност и дълготрайност на търговските връзки; текущо следене на метеорологичната обстановка в страната и района на производителя; поддържане на търговски контакти само с финансово стабилни и доказали се на икономическия пазар фирми с добри репутации; поддържане на постоянни контакти с широк кръг производители/доставчици и др. Като за поддържане на тези мерки предприятието е вземало горните отговорности на служител.

При рисковете, свързани с недостатъчна добра координация и сътрудничество между заинтересованите страни в рамките на доставка на артикулите, като повреда в техническите средства, предаване на информацията, промяна в цените от страна на възложителя, ненавременна реакция по исканията за промяна на цените от страна на Изпълнителя, забавяне на плащанията от възложителя и др. сме внедрили мерки като : определяне на повече от едно лице, с което да комуникира представител на обекта от структурата; определяне на заместник; задълбочено запознаване с новите искания на Възложителя; преразглеждане на сключените договори за доставки/производители; своевременно уведомяване на Възложителя и неговите представители за необходимостта от промяна на доставчика/производителя, поради причини, независещи от изпълнителя; подготовка на качествени отчетни документи при спазване всички клаузи на договора; текущо и своевременно запознаване на представителите на Възложителя; предварително ценообразуване при промяна на цените и представяне на очакваната стойност: повишаване на личната отговорност на ръководния персонал; наблюдение на актуалната политическа и икономическа обстановка и др. За изпълнение на горните ще определим длъжностно лице.

При рисковете, свързани с промени в законодателството на Р България или на ЕС, регулиращо общите отношения в областта на храненето: сме внедрили следните мерки: постоянно следене от страна на управителя за промени в законодателството на Р България и ЕС и незабавното привеждане на организационната структура и работа на фирмата в съответствие с направените промени и действащото законодателство, закони и нормативни уредби. При възникване на пълна промяна на политическата обстановка в страната;

В случай на възникнали трудности при изпълнение на договора, продиктувани от промени в законодателството фирмата ще осигури съответно нова структура на работа, нов подход, благодарение на който няма да се стигне до проблеми с осигуряване на потребностите на структурите на Възложителя.

При забавяне на доставките съобразно направените графици: непостигане на качествено изпълнение на договора: промяна в цените на хранителните стоки сме внедрили мерки, предвиждащи незабавно уведомяване на Възложителя и представители на структурите за търсене

на нови-досидители, които да отговарят на направените в закон промени; пренастройване в най-кратък срок на работната програма; съгласуване на новият график с представителите на Възложителя; минимизиране на последствията, посредством подходящи мерки в зависимост от размера на влияние; постигане на ефикасни и функционални механизми за комуникация, контрол и подпомагане; незабавно уведомяване на Възложителя; преизчисляване на стойността по новите единични цени; предлагане на алтернативни методи и замени на доставки, съгласно възможностите за изменение на договор по ЗОП; незабавно инициране за настъпилите промени в действащото законодателство; адаптиране на графика на доставките; срещи с представители на Възложителя, с цел последващи действия: незабавно изпълнение на забавените доставки /в случай, че има такива/; промяна на изпълнителския персонал и заетата оборудването и техниката; поемане на риска изцяло за сметка на изпълнителя и др

При фалиране на производител/доставчик: проблеми при доставките на артикули въз основа на възникнали непредвидени аварии; проблеми транспортните средства, с които се доставят стоките; проблеми, възникнали при използване на производствени бази /или складове за съхранение на стоки; промяна в икономическата и политическа обстановка. Мерки - поддържане и разширяване на договорните отношения с доказани доставчици/производители на съответните стоки: регулярно разплащане на задълженията ни към доставчици/производители; поддържане на оборудването и техническите средства в оторизирани сервиси; използване на постоянна охрана на получен резерв от доставки; поддържане на квалифициран персонал; поддържане на нов автопарк; използване на оторизирани сервиси; поддържане на квалифициран персонал; застраховане на имуществото; налична и застрахована складова база; включена постоянна охранителна система; поддържане на техническите и охладителни системи, допринасящи за запазване на годността на стоките; наблюдение и съобразяване с актуалната политическа и икономическа обстановка подготовка; осигуряване на информационна автономност за известен период; извършване на работи на своя, отговорност и премерен риск, които да са съобразени с изискванията на Възложителя.

При риска - забавени доставки по обектите; невъзможност за реализиране на доставките; неподготвен персонал; неточно разбиране изискванията на Възложителя и проекта. Мерки - съгласуване с представител на Възложителя за необходимостта от промяна в графика на доставките; спазване на установените механизми и правила разписани в договора с Възложителя; предоговаряне на условията в действащите договори с производители/доставчици; провеждане на ранни разговори и информационни срещи; незабавно уведомяване на Възложителя за възникналите проблеми при доставките; постоянен контрол от персонала, който участва в процеса на доставките; постоянно следене на сроковете на договори със сервизите, които обслужват оборудването и техниката; подновяване на направените застраховки на наличния сграден фонд; подновяване на направените застраховки на автопарка с който реализираме доставките; спазване на установените механизми и правила за комуникация, процедури, отговорности разписани в договорите; спазване установените канали за комуникация и информация; провеждане на ранни разговори и информационни срещи; незабавно уведомяване на Възложителя за невъзможността за реализиране на доставките и правене на предложение за алтернативен вариант; постоянен контрол от персонала, който участва в процеса на доставките и др.

Храните да са произведени и съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните.

Транспортирането на продуктите от животински произход ще се извършва с транспортни средства, регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните и Наредба № 1от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.

Храните ще да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите. Закона за

. .37

.59

храните и Наредба № 383 от 04.12.2013 г.

анията за етикетирането и представянето на храните, приети от 13.12.2014 г.

. .37

.59

Хранителните продукти, за които е приложимо, отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.

Хранителните продукти да отговарят на:

- Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г.;
- Наредба № 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- Наредба № 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;
- Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;
- Наредба № 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г.;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- Наредба № 2 от 23.02.2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, ДВ, бр. 20 от 7.03.2017 г.;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
- Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни, ДВ, бр. 110 от 21.12.2007 г.;
- Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ, бр. 29 от 7.04.2006 г.;
- Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011 г.;
- Наредба № 8 от 04.12.2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието, горите и храните, ДВ, бр. 104 от 14.12.2018 г.;
- Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 27 от 25.03.2003 г.;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;

. .37

.59

. .37

.59



- Регламент (ЕО) № 825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетването на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г. относно микробиологичните критерии за храните;
- Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

Всеки доставен продукт ще да бъде с остатъчен срок на годност, не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя.

Доставките ще се извършват в работното време на кухнята на ДДЛРГ „Петър Димитров“ (който ще бъде наричан за по-кратко Дома), находяща се в с. Първомай, ул. „Маркови кладенци“ № 4 и в кухнята на Домашния социален патронаж. Доставка на стоки извън работното време на кухнята, ще се извършва само по искане на Възложителя.

Доставките ще се извършват с транспорт на Изпълнителя, като същите се удостоверяват с (протокол за доставка, търговски документ или друг съотнесим документ), подписан от оправомощени представители на Възложителя и Изпълнителя и съдържащ видовете, количеството, партидните номера на доставените хранителни продукти, тяхната единична и обща цена.

Доставяните хранителни продукти ще бъдат придружавани при всяка доставка с търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: регистрационен номер на предприятието доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер (L), количество (брой, килограми, литри), както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти.

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

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

Доставките на храни с животински произход в охладено състояние ще се осъществяват не по-късно от втория ден от датата на производство /клане, транжиране, опаковка и др. на месото/.

От момента на клането до доставката месото няма да бъде замразявано.

Хранителните продукти от животински произход ще бъдат придружени с ветеринарно-медицинско свидетелство, експертен лист и сертификат за произход и качество.

Замразените продукти са замразени при температура не по-висока от минус 18 градуса Целзий.

. .37

.59

. .37

.59

Предлаганото изпълнение на поръчката трябва да отговаря на изискванията за изпълнение на определените в Раздел XIII – Технически количествени спецификации. Информацията в т. 2 трябва да е представена по начин, който дава възможност на възложителя да установи степента на съответствие на предложените параметри спрямо изискванията на възложителя.

3. Подробно описание на хранителните продукти и изделия в съответствие с техническата спецификация на възложителя по обособена позиция № 5

*№ по ред	Вид артикул	Описание на предлаганите хранителни продукти	Марка	Производител/Търговска марка	Срок на годност на предлагания продукт по търговска/технологична документация не по-малък от 50% (петдесет на сто) от срока на годност, посочен от производителя.
		В тази колона участниците следва да направят пълно описание на предлаганите хранителни продукти, от което да е видно съответствието на техническите параметри на предлаганите от участника хранителни продукти и изделия с изискванията, посочени в техническата спецификация на възложителя (съгласно Раздел XIII – Приложения от № 1 до 8 за съответната обособена позиция от документацията за участие)			
1.	Мляно месо смес /40% свинско и 60% телешко/ прясно	БДС7220-81 или еквивалент, 40% свинско, 60% телешко, опаковка в полиетиленови торбички по 1 кг. без подправки. Външен вид – хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – блеодокафяв до червен. Вкус – без сол. Мирис – свойствен за прясно месо. Без съдържание на соев протеин.	Кг.	марка „Колбасо“ ОДД град Батановци	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя.

. .37

.59

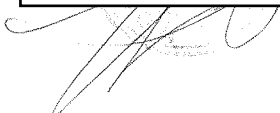
. .37

.59

<div> <div>. 37</div> <div>.59</div> </div>	<div> <div>. 37</div> <div>.59</div> </div>	2.	С с п	4349-78или еквивалентна ТД изводителя. Състои се от	кг	„Евромес“ООД град Пловдив	не по-малък (седемдесет на сто) от срока на годност, посочен от производителя	
ка, обезк остен а, прясна а	полуципестия мускул, включително и дисталните му части, без сланина от екстра качество. Маркирано с печат съгласно изискванията на закона.	3.	Телеш ко месо- иол, охладе но	..... 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 ослизяване. 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.		„Софмилбб“ЕО ОД град София	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя	<div> <div>. 37</div> <div>.59</div> </div>

. 37

.59



. .37

. .37

.59

4.	Колбаси – пушени, пилешки	Колбасите 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 хрущяли.	Кг.	„Колбасо“ОДД град Батановци	не по-малък от (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя
5.	Шпек ов салам, сух варено-пушен	Колбасът да бъде тип “шпек ов 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, свойствен мирис на опушено и подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис, опаковка изкуствена.	Кг.	„Колбасо“ОДД град Батановци	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя

37

.59

. .37

.59

. .37

. .37

6.	Н .59 ни макед онска	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.	Кг.	„Плевен мес“ООД град Плевен	не по-малъ (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя
7	Свин ска шунк а	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.	Кг.	„Кайков48“ЕОО Д град Пловдив	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя

37

.59

. .37

.59

. .37

.59

. .37

.59

8	Пуеш ка шунк а	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.	Кг.	„Кайков48“ЕОО Д град Пловдив	не по-малък с (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя
9	Теле шки салам	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.	Кг.	„Колбасо“ООД град Батановци	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя

. .37

.59

. .37

.59

. .37  
.59

. .37  
.59

10	шка каран тия	Чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини. Мирис - специфичен и приятен, без силни подправки и оцветители	Кг.	„Римея“ ЕООД град София	не по-малък (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя
II	Агне шко месо, охлад ено	Месо с цвят и мирис, съответстващ на прясно месо.	Кг.	„Римея“ ЕООД град София	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя

37

.59

. .37  
.59

. .37

. .37

.59

.59

12	че	а цилиндрична форма, 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. Да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.	Кг.	„Колбасо“ ООД град Батановци	не по-малък (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя
13	Сурова наденица /суджук/	Наденицата да е 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.	Кг.	„Плевенмесо“ ООД град Плевен	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя

. .37

.59

. .37

.59



. .37  
.59

. .37  
.59

	0,300 кг.	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.	Кг.	„Колбасо“ ООД град Батановци	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя
15	Хамбургск и салам	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.	Кг.	„Колбасо“ ООД град Батановци	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя

. .  
37  
.59

. .37  
.59

. .37

.59

. .37

.59

гара планина“ по УС 04:2010.

Кг.

„Мес-ко“ЕООД  
град Петрич

не по-малък

(седемдесет

на сто) от срока на

годност, посочен

от производителя

. .37

.59

17

Шунк  
ов  
салам

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.

Кг.

„Колбасо“ ООД  
град Батановци

не по-малък от 75%

(седемдесет и пет

на сто) от срока на

годност, посочен

от производителя

. .37

.59

. .37  
.59

. .37  
.59

18	Кюфт е	0,060 кг.		Бр.	„Плевен мес“ООД град Плевен	не по-малък (седемдесе на сто) от срока на годност, посочен от производителя
19	Кебап че	0,060 кг.		Бр.	„Плевен мес“ООД град Плевен	не по-малък от 75% (седемдесет и пет на сто) от срока на годност, посочен от производителя

37  
.59

. .37  
.59

20	Варен о пуше но месо	От бут	37 . . .59	„Колбасо“ООД град Батановци	не по-малък с (седемдесет на сто) от срока на годност, посочен от производителя	37 . . .59
						37 . . .59

\* Номерирането на видовете артикули хранителни продукти и изделия следва да е идентично с номерацията на същите съгласно Приложения от № 1 до № 8 (за съответната обособена позиция), Раздел XIII – Технически количествени спецификации от документацията за участие.

Дата: 23.01.2020г.

Място и дата на издаване:

Подпис, печат:

Стоя

37

.59

**УЧАСТНИК В ПРОЦЕДУРАТА:**  
**„ЮРИЕК -2001“ ЕООД**  
**ПЕТРИЧ**

**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“

**ПРЕДЛАГАНИ ЦЕНОВИ ПАРАМЕТРИ**  
**ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5**

**УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,**

След проучване и запознаване с документацията за открита процедура за възлагане на обществената поръчка, предлагаме 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 № 5 Доставка на месо и месни продукти за ДДЛРГ „ПЕТЪР ДИМИТРОВ“ – с. Първомай, ЦНСТДМУ – с.Първомай, ДСП, гр. Петрич и Обществена трапезария, гр. Петрич“ при следните финансови условия:

Приемаме условията за плащане, описани в проекта на договор от документацията за обществената поръчка.

**За обособени позиции 5:**

№*	Артикул	Мярка	Прогнозно количество	Единична цена в лева без ДДС	Обща цена в лева без ДДС
1	Мляно месо смес /40% свинско и 60% телешко/ прясно	кг.	6 370	5,80 лева	36 946,00 лева
2	Свинска плешка, обезкостена, прясна	кг.	1 530	9,00 лева	13 770,00 лева
3	Телешко месо-шол, охладено	кг.	180	11,00 лева	1980,00 лева
4	Кренвирши – пушени, пилешки	кг.	1 150	3,90 лева	4 485,00 лева

5	Шпеков салам, сух варено-пушен	кг.	900	6,00 лева	5,400 лева
6	Наденица, македонска	кг.	1 260	4,00 лева	5040,00 лева
7	Свинска шунка	кг.	60	5,50 лева	330,00 лева
8	Пуешка шунка	кг.	300	3,90 лева	1170,00 лева
9	Телешки салам	кг.	625	4,60 лева	2875,00 лева
10	Агнешка карантия	кг.	400	4,00 лева	1600,00 лева
11	Агнешко месо, охладено	кг.	300	12,00 лева	3600,00 лева
12	Карначе	кг.	600	4,80 лева	2880,00 лева
13	Сурова наденица /суджук/	кг.	600	5,00 лева	3000,00 лева
14	Салам Камчия – 0,300 кг.	кг.	150	4,00 лева	600,00 лева
15	Хамбургски салам	кг.	150	4,00 лева	600,00 лева
16	Кренвирш	кг.	150	4,00 лева	600,00 лева
17	Шунков салам	кг.	150	6,00 лева	900,00 лева
18	Кюфте	бр.	2 000	0,55 лева	1100,00 лева
19	Кебапче	бр.	2000	0,55 лева	1100,00 лева
20	Варено пушено месо	бр.	600	4,80 лева	2880,00 лева
<b>ОБЩА ЦЕНА ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА БЕЗ ДДС ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5 : 90856,00 лв. без ДДС</b>					

*\*Номерирането на видовете артикули хранителни продукти и изделия следва да е идентично с номерацията на същите съгласно Приложеният № 1 до № 8 (за съответната обособена позиция), Раздел XIII – Технически количествени спецификации от документацията за участие.*

Посочените количества са прогнозни за срок от 12 (дванадесет) месеца и ще служат само за целите на оценяване на офертите.

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

Дата: 23.01.2020. г.

Място и дата на издаване:

Подпис, печат:

<p>. . 37</p> <p>.59</p>
--------------------------

m)