****

**РАЗДЕЛ I.**

**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

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

***„Доставка на хранителни продукти за нуждите на община Ветово по проект „Осигуряване на топъл обяд в община Ветово 2016-2020“***

**със следните обособени позиции:**

1. **Обособена позиция №1 „Хранителни продукти от животински произход“**
2. **Обособена позиция №2 „Плодове, зеленчуци и продукти от тях“**
3. **Обособена позиция №3 „Зърнени храни и храни на зърнена основа“**
4. **Обособена позиция №4 „Други хранителни продукти“**

гр. Ветово

2018 год.

**1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ**

Доставяните хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията на:

1. Закон за храните;

2. Наредба № 12/19.07.2005год. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр.63 от 02.08.2005год.

Посочените количествата по всички обособени позиции са прогнозни и ориентировъчни, в зависимост от потребностите на възложителя.

Възложителят не се задължава в срока на договора да потреби посоченото прогнозно количество хранителни продукти или да се ограничава от това количество.

**Обособена позиция №1: „Хранителни продукти от животински произход“**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Прогнозно количество  | Техническа спецификация |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Кайма смес – „Стара планина“ или еквивалент, замразена | 1050 кг. | Кайма смес 60/40 – произведена по Утвърден стандарт „Стара планина“-01/2010 или еквивалентно ТД на производителя, замразена |
| 2 | Свинско месо за готвене | 1100 кг. | По технологична документация на производителя; свинска разфасовка без кост и без видими мазнини |
| 3 | Свински ребра | 400 кг. | По технологична документация на производителя |
| 4 | Агнешко месо | 380 кг. | По технологична документация на производителя |
| 5 | Варена наденица | 100 кг. | По технологична документация на производителя |
| 6 | Кренвирши | 100 кг. | ТД на производителя |
| 7 | Луканка | 350 кг. | По технологична документация на производителя, вакуум опаковка |
| 8 | Пилешки бутчета , замразени | 500 кг. | По технологична документация на производителя, натурални, без добавена вода |
| 9 | Пилешко филе натурално замразено | 250 кг. | По технологична документация на производителя |
| 10 | Пуешко филе натурално замразено | 250 кг. | ТД на производителя |
| 11 | Пиле цяло натурално, замразено | 1150 кг. | По технологична документация на производителя |
| 12 | Риба скумрия /замразена/ | 900 кг. | ТД на производителя, замразена стемпература минус 18˚C, размер 400/600 |
| 13 | Риба скумрия филе /замразена/ | 150 кг. | ТД на производителя, замразена стемпература минус 18˚C, добре почистена от кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана |
| 14 | Краве прясно мляко – 3,6% масленост/1л. кутия/ | 170 л. | ТД на производителя. Произведено отсурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис- специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис. |
| 15 | Краве кисело мляко - 2% масленост 0,400 кг. | 10 600 бр. | Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост 2%. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Вкус и аромат- специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върхукапачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. |
| 16 | Сирене от краве мляко без растителни мазнини | 170 кг. | Консистенция-умерено твърда, еластична. Разрезна повърхност и строеж- гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластовете, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабокремав оттенък. Вкус и мирис- специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологиченсрок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност. Съдържание на готварска сол до 3,5% |
| 17 | Сухо мляко  | 200кг. | ТД на производителя |
| 18 | Плодово кисело мляко с парченца плодове(0.200кг) | 500 бр. | ТД на производителя |
| 19 | Пресни яйца L, (клас А) | 7000 бр. | Яйцата да бъдат „пресни‘‘ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето, маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008г./ клас А/ , да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им – от +5˚С до +18˚С. |
| 20 | Яйчен меланж на прах | 120 кг. | ТД на производителя |
| 21 | Кюфте – 0,060 кг. | 250 бр. | ТД на производителя |
| 22 | Кебапче – 0,060 кг. | 250 бр. | ТД на производителя |
| 23 | Телешко шкембе | 160 кг. | ТД на производителя, замразено |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по обособената позиция:**

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

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

Месото и месните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

- месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости.

- мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5 % от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5 % от общата маса) .

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

Месото от птици и птичи разфасовки - трябва да отговарят на изискванията на Регламент

(ЕО) № 543 /2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234 / 2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (OB L 157, 17.6.2008 г.).

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

- информацията да е на български език

- не заблуждават потребителите

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

- обявена разбираема хранителна и здравна претенция

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

- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики. Всяка партида доставени месни и птичи продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност. Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 80% от целия срок на годност.

1. Предлаганите млечни продукти трябва да са произведени :

- само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение ІІІ, секция ІХ, глава І, т. ІІІ (3) на Регламент 853 / 2004

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

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

- информацията да е на български език

- не заблуждават потребителите

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

- обявена разбираема хранителна и здравна претенция

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

- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване,

съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни частив количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.

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

Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 80% от целия срок на годност.

1. Предлаганите риба, рибни продукти и други морски храни трябва да се доставят от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение ІІІ, секция VІІІ на Регламент (ЕО) № 853 2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

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

- информацията да е на български език

- не заблуждават потребителите

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

- обявена разбираема хранителна и здравна претенция

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

- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

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

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

Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по -малък от 80 % от целия срок на годност.

**4.** Яйцата - трябва да отговарят на :

- Наредба № 1/09.01.2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008г., Регламент (ЕС) № 589/2008г. на комисията от 23.06. 2008г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007г. на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВL 163,24.06.2008г.) и на приложение III, секция X на Регламент (ЕО) № 853/2004г. или на еквивалентна ТД на производителя - да са пресни, със срок на годност не по - дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето

-РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1028/2006 на съвета от 19.06.2006 г. относно стандартите за търговия с яйца

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

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

**Обособена позиция №2: „Плодове зеленчуци и продукти от тях“**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Прогнозно количество  | Техническа спецификация |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Ябълки |  800 кг. | Да отговарят на изискванията на Наредба №16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с доброкачество.Предлаганите плодове и зеленчуци трябва да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди вещества; без вредители; без увреждания от вредители; без неспецифичен мирис и/или вкус; с цвят, характерен за продукта, незасегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация. |
| 2 | Банани | 150 кг. |
| 3 | Вишни | 100кг. |
| 4 | Портокали | 100 кг. |
| 5 | Нектарини | 150кг. |
| 6 | Грейпфрут | 150 кг. |
| 7 | Мандарини | 100 кг. |
| 8 | Ананас | 100 кг. |
| 9 | Домати | 350 кг. |
| 10 | Пресни Гъби | 250 кг. |
| 11 | Краставица | 750 кг. |
| 12 | Лук Стар | 1200 кг. |
| 13 | Моркови | 500 кг. |
| 14 | Замразени зеленчуци | 100 кг. |
| 15 | Лимони | 100 кг. |
| 16 | Чесън стар | 50 кг. |
| 17 | Копър/магданоз | 3 кг. |
| 18 | Гювеч /буркан 0,680кг./ | 1000 бр. | Да не е нарушена херметичноста и да нямапризнаци на бомбаж. Да отговаря на изискванията на Наредба №9/16.09.2011г. |
| 19 | Домати консерва /0,680кг./ | 4500 бр. | Трябва да отговаря на Наредба №16/28.05.2010г.или на еквивалентна ТД на производителя. Не по-малко от 50% от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост. Допуска се наличието на единични семки в заливката. Да не е нарушена херметичността и да няма признаци на бомбаж. |
| 20 | Зелен боб / буркан 0,680кг./ | 900 бр. | ТД на производителя. Да не е нарушена херметичността и да няма признаци на бомбаж. |
| 21 | Салатен боб буркан - 0.680кг. | 400 бр. | ТД на производителя |
| 22 | Бамя буркан - 0.680кг. | 800 бр. | ТД на производителя |
| 23 | Грах буркан - 0.680кг. | 800 бр. | ТД на производителя. Да не е нарушенахерметичността и да няма признаци на бомбаж. |
| 24 | Тиквички / буркан 0,680кг./ | 1200 бр. | ТД на производителя |
| 25 | Доматено пюре – 0,720кг. | 350 бр. | ТД на производителя. Да не е нарушенахерметичността и да няма признаци на бомбаж. |
| 26 | Маслини | 50 кг. | ТД на производителя. |
| 27 | Спанак | 50 кг. | ТД на производителя. |
| 28 | Вишни - замразени | 150 кг. | ТД на производителя |
| 29 | Малини - замразени | 150 кг. | ТД на производителя |

Плодовете и зеленчуците трябва да отговарят на изискванията:

- На общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011 г.).

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

Плодове (грозде, дини, пъпеш, кайсии, ябълки и др.) трябва да отговарят на :

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

-изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (EO) 543/2011

на Комисията.

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

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

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

**Обособена позиция №3: „Зърнени храни и храни на зърнена основа“**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Прогнозно количество  | Техническа спецификация |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Хляб бял - 0,700 кг. | 30 000 бр. | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност-след натискане да възстановява първоначалната си форма. |
| 2 | Хляб пълнозърнест -0.500кг | 5000 бр. | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива. Средата да е без признаци на клисавост, да не лепне. Шупливост-равномерна. Еластичност-след натискане да възстановява първоначалната си форма. |
| 3 | Брашно тип 500 – 1кг. /пакет/ | 450 бр. | ТД на производителя. Без оцветители иконсерванти, без наличие на складови вредители и/или следи от такива. |
| 4 | Брашно пълнозърнесто – 1кг. /пакет/ | 350 бр. | ТД на производителя |
| 5 | Царевично брашно – 1кг. /пакет/ | 200 бр. | ТД на производителя |
| 6 | Козунак - 0,500кг. | 300бр. | ТД на производителя. Без оцветители иконсерванти, без наличие на складови вредители и/или следи от такива. |
| 7 | Фиде - 0,400кг. пакет | 600 бр. | ТД на производителя. Без оцветители иконсерванти, без наличие на складови вредители и/или следи от такива. |
| 8 | Хляб типов -0.500кг | 4000 бр. | УС 04/2011 |

**Обособена позиция №4: „Други хранителни продукти“**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Прогнозно количество  | Техническа спецификация |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Картофи | 1700 кг. | Да отговарят на изискванията на Наредба№ 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния клас. Трябва да са с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Трябва да бъдат с добро качество, да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди вещества; без вредители; без увреждания от вредители; без неспецифичен мирис и/или вкус; с цвят, характерен за продукта, незасегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация |
| 2 | Зрял боб | 450 кг. | ТД на производителя. С нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на чужди примеси. |
| 3 | Леща | 300 кг. | ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие начужди примеси |
| 4 | Булгур | 250 кг. |  |
| 5 | Ориз | 400 кг. | ТД на производителя. С едри, обли и безначупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашняване, да не съдържа живи или мъртви вредители. |
| 6 | Бланширан ориз | 300 кг. | ТД на производителя |
| 7 | Сладки картофи | 400 кг. | ТД на производителя |
| 8 | Олио - слънчогледово, рафинирано /бутилка по 1 литър/ | 1000 бр. | ТД на производителя. Трябва да еполучено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят. |
| 9 | Дафинов лист изсушени листа/0,010кг/ | 100 бр. | ТД на производителя. Да е опакован вчисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага илетливи вещества. |
| 10 | Джоджен сух /0,010кг пакетче/ | 150 бр. | ТД на производителя. Да е опакован вчисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
| 11 | Магданоз сух /0,010кг пакетче/ | 1000 бр. | ТД на производителя. Да е опакован вчисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
| 12 | Копър сух /0,010кг пакетче/ | 150 бр. | ТД на производителя. Да е опакован вчисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
| 13 | Сол готварска, йодирана / 1кг./ | 300 бр. | Да отговаря на Наредбата за изискваниятакъм състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001г.(ДВ., бр.11 от 2001г.) или еквивалентна ТД на производителя. |
| 14 | Целина суха /0,010кг. пакетче/ | 500 бр. | ТД на производителя. Да е опакована вчисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
| 15 | Черен пипер /млян -0,010кг. | 750 бр. | ТД на производителя. Да е опакована вчисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
| 16 | Чубрица суха / 0,010кг пакетче/ | 150 бр. | ТД на производителя. Да е опакована вчисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
| 17 | Червен пипер /0,070кг пакетче/ | 700 бр. | ТД на производителя |
| 18 | Оцет винен 0,700 л. | 110 бр. | ТД на производителя. Получен чрезоцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят- виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по обособената позиция:**

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

- информацията да е на български език

- не заблуждават потребителите

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

- обявена разбираема хранителна и здравна претенция

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

- лица с непоносимост към глутен или други алергени.

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

Всички хранителни продукти да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност

до всеки обект.

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 80 % от целия срок на годност.

**2. ТРАНСПОРТ**

Изпълнителят осигурява за своя сметка транспорта при извършването на доставките до мястото на изпълнение. Хранителните продукти се доставят до франко кухните на Възложителя, съобразно заявените количества и се извършва с подходящ транспорт само в рамките на работното време на Възложителя.

При доставки на хранителни продукти изискващи специални температури на съхранение( замразени, охладени) задължително се ползва специализиран транспорт с поддържане на необходимите температури и тяхната регистрация.

При транспортирането на хранителните продукти се спазват изискванията на Приложение 2, Глава

IV на Регламент (ЕО) № 852/2004г. на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004г. относно хигиената на храните (OBL 139, 30.04.2004г.) и Глава 3, Раздел IV на Наредба № 5 от 25.05. 2006г. за

хигиената на храните (обн. в ДВ, бр. 55 от 2006г.).

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

 Обща прогнозна стойност за изпълнение предмета на обществената поръчката -

109 375,00 лв. без ДДС.

Обособена позиция №1„Хранителни продукти от животински произход“ – 45 850,00 лв. без ДДС.

Обособена позиция №2 „Плодове, зеленчуци и продукти от тях“ – 22 050,00 лв. без ДДС.

Обособена позиция №3 „Зърнени храни и храни на зърнена основа“ 32 100,00 лв. без ДДС.

Обособена позиция №4 „Други хранителни продукти“ – 9375,00 лв. без ДДС.