***Приложение № 1***

Техническа спецификация за изпълнение на поръчка с предмет:

„ Доставка на хранителни продукти

за нуждите на „МБАЛ-Ботевград” ЕООД, по обособени позиции"

**Доставяните хранителните продукти следва да отговарят на изискванията описани в документацията и на:**

1. Закона за храните,
2. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните
3. Наредба № 16/28.05.2010г. за изискванията за качество и контрола за съответствие на пресни плодове и зеленчуци,
4. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните,
5. Закона за здравето,
6. Правилник за прилагане на Закона за социално подпомагане,
7. Методически насоки за работа на специализираните институции за социални услуги в общността по изпълнение на стандартите и критериите за хранене и други приложими законови и подзаконови актове;
8. Всички останали нормативни актове в тази област.

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 1:** МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ

**Специфични изисквания към месото и месните продукти**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Артикул | Единица мярка | Прогнозни количества за 1 година | Описание/  Техническа спецификация |
| 1 | Кайма / опаковка 1 кг/, замразена, 50:50%  съотношение свинско и телешко месо | Кг | 400 | Технологична документация на производителя, 50:50%  съотношение свинско и телешко месо Външен вид-хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини. Цвят-бледокафяв до червен. Мирис-свойствен за прясно месо. Да отговаря на изискванията на Наредба №9/16.09.2011г. |
| 2 | Кебапчета /0,060 кг.,  замразени | Бр. | 3500 | По технологична документация на производителя (ТД) |
| 3 | Кюфтета /0,060 кг.,  Замразени | Бр. | 3500 | По технологична документация на производителя. |
| 4 | Кренвирши /пилешки пушени/ | Кг. | 240 | ТД на производителя, чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят розово-червен; сухожилие и лой не се допускат; мирис - специфичен и приятен. |
| 5 | Пилешки бутчета /замразени/ | Кг. | 1800 | ТД на производителя. Не се допускат ледени късове във вътрешността на месото и в опаковката, допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура, добре развита мускулатура, с нормално отлагане, еластична и гладка, без разкъсвания, петна и натъртвания и без остатъци от пера, кожата е кремаво жълта, без разкъсвания |
| 6 | Салам хамбурски | Кг. | 300 | ТД на производителя, чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят розово-червен; сухожилие и лой не се допускат; мирис - специфичен и приятен. |
| 7 | Наденица | Кг. | 200 | ТД на производителя, чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят розово-червен; сухожилие и лой не се допускат; мирис - специфичен и приятен. |
| 8 | Пастет малък 0.250кг./ | бр. | 500 | ТД на производителя, чиста гладка повърхност без петна, повреди и необичайни грапавини; цвят розово-червен; сухожилие и лой не се допускат; мирис - специфичен и приятен. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по настоящата обществена поръчка:**

Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати трябва 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) .

- месото от птици и птичи разфасовки да е без кожа.

Предлаганото месо от птици трябва да е добито от здрави птици 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.).

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 болницата 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.

Стоките трябва да са първо качество и да са с доказан произход; да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители. Опаковките на хранителните продукти следва 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 установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя. Етикирането на продуктите трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат данни, написани на български език: наименованието под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки.

**Всеки участник подава оферта съгласно изискванията в публикуваната документация.**

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2:** МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Артикул | Единица мярка | Прогнозни количества за 1 година | Техническа спецификация, описание |
| 1 | Краве кисело мляко /0,400 кг. кофичка/ - 2% масленост | Бр. | 22 000 | ТД на производителя. 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 върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. |
| 2 | Краве сирене  – 1,000 кг  /ПВЦ кутия/ | Кг. | 2000 | ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. 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 технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност. |
| 3 | Кашкавал от краве мляко – 1,000 кг  БДС | Кг | 200 | Произведен по БДС 14:2010. 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 технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност. Съдържание на готварска сол до 2% |
| 4 | Сухо мляко | Кг | 60 | ТД на производителя. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по настоящата обществена поръчка:**

Млечните 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 / 03.02.2015 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.)

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 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 млечни продукти до болницата 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.

Стоките трябва да са първо качество и да са с доказан произход; да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители. Опаковките на хранителните продукти следва 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 установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя. Етикирането на продуктите трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат данни, написани на български език: наименованието под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки.

**Всеки участник подава оферта съгласно изискванията в публикуваната документация.**

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 3:** МАСЛА И МАЗНИНИ

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Единица мярка | Прогнозни количества за 1 година | Техническа спецификация, описание |
| 1. | Краве масло –0.250 | Бр. | 30 | Да отговаря на изискванията на чл.22, ал.1 от Наредба №9/16.09.2011г. МЗХ От получена прясна пастьоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели аромато-образуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание-до 16%. Масленост-над 82%. Строеж-еднороден. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло, слабо доловим, възкисел. |
| 2. | Олио – 1,000 л,  /пластмасова бутилка/ | Литър | 800 | ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят. |
| 3. | Маргарин - 0,250 кг. | Кг.. | 1000 | ТД на производителя. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по настоящата обществена поръчка:**

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 от Обособена позиция №3 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.

Стоките трябва да са първо качество и да са с доказан произход; да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители. Опаковките на хранителните продукти следва 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 установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя. Етикирането на продуктите трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат данни, написани на български език: наименованието под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки.

**Всеки участник подава оферта съгласно изискванията в публикуваната документация.**

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 4:** КОКОШИ ЯЙЦА

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Единица мярка | Прогнозни количества за 1 година | Техническа спецификация, описание |
| 1 | Пресни яйца L,  (клас А) | Бр. | 15 000 | Яйцата да бъдат „пресни‘‘ със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето с тегло 50-60гр., 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. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по настоящата обществена поръчка:**

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 Xна 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.

Стоките трябва да са първо качество и да са с доказан произход; да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители. Опаковките на хранителните продукти следва 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 установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя. Етикирането на продуктите трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат данни, написани на български език: наименованието под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки.

**Всеки участник подава оферта съгласно изискванията в публикуваната документация.**

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 5:** ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ХРАНИ НАЗЪРНЕНА ОСНОВА

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Единица мярка | Прогнозни количества за 1 година | Техническа спецификация, описание |
| 1 | Хляб Добруджа нарязан - 0,700 кг. | бр. | 20 000 | Произведен по Утвърден стандарт 02:2011, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива |
| 2 | Типов хляб нарязан - 0,700 кг. | Бр. | 4 000 | Произведен по Утвърден стандарт Опаковка-Индивидуална опакавка с грамаж 0.650 кг. |
| 3 | Брашно тип 500  -1кг. /пакет/ | кг | 240 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без наличие на складови вредители и/или следи от такива |
| 4 | Тутманик 0,160кг | бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини, сол и захар |
| 5 | Милинка 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 6 | Баничка със сирене 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини, сол |
| 7 | Кифла с мармалад 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 8 | Рогче със сирене  0,180кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 9 | Бюрек 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 10 | Бургер 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 11 | Сиренка 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 12 | Баница с яйце 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 13 | Лучник 0,160кг | Бр. | 4 000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини и сол |
| 14 | Фиде - 0,400кг. пакет | Кг. | 160 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива |
| 15 | Кори за баница -0,500кг | Бр. | 80 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива, с ниско съдържание на мазнини, сол и захар |
| 16 | Нишесте /пакетче/ 0,060кг | Бр. | 1000 | ТД на производителя. Без оцветители и консерванти, без признаци на плесенясване, без наличие на складови вредители и/или следи от такива |
| 17 | Грис пшеничен /пакетиран/ | кг. | 80 | ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте. |
| 18 | Вафли | опаковка | 1200 | ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте. |
| 19 | Кроасани | опаковка | 1400 | ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте. |
| 20 | Макарони | Кг. | 200 | ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по настоящата обществена поръчка:**

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.

Всяка партида хранителни продукти да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност, до съответния обект.

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

Стоките трябва да са първо качество и да са с доказан произход; да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители. Опаковките на хранителните продукти следва 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 установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя. Етикирането на продуктите трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат данни, написани на български език: наименованието под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки.

**Всеки участник подава оферта съгласно изискванията в публикуваната документация.**

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №6:** КАРТОФИ, ЗЕЛЕНЧУЦИ, ВАРИВА И ДРУГИ

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Артикул | Единица мярка | Прогнозни количества за 1 година | Техническа спецификация, описание |
| 1 | Картофи | Кг. | 1600 | 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 | чушки | Кг. | 100 |
| 3 | зеле | кг. | 800 |
| 4 | моркови | кг. | 360 |
| 5 | тиквички | кг. | 100 |
| 6 | спанак | кг. | 100 |
| 7 | целина | кг. | 15 |
| 8 | лук стар | кг. | 800 |
| 9 | магданоз | вр. | 300 |
| 10 | Зрял боб - пакетиран | Кг | 180 | 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. |
| 11 | Леща - пакетирана | Кг. | 80 | ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси. |
| 12 | Ориз - пакетиран | Кг. | 400 | ТД на производителя. С едри, обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашняване, да не съдържа живи или мъртви вредители. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по настоящата обществена поръчка:**

**Варива** - трябва да отговарят на следните изисквания: ТД на производителя, с нормално развити цели и здрави зърна, с типичен цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и увредени от вредители, чисти и без наличие на чужди примеси, да нямат неспецифичен мирис и/или вкус, без живи или мъртви вредители.

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.

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

**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 г.относно 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.

Стоките трябва да са първо качество и да са с доказан произход; да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители. Опаковките на хранителните продукти следва 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 установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя. Етикирането на продуктите трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат данни, написани на български език: наименованието под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки.

**Всеки участник подава оферта съгласно изискванията в публикуваната документация.**

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №7:** ДРУГИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Единица мярка | Прогнозни количества за 1 година | Техническа спецификация, описание |
|  | Ванилия – 0,002кг | кутияБр. | 1бр. | ТД на производителя. 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. |
|  | Дафинов лист изсушени листа /0,010кг/ | Бр. | 80 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
|  | Джоджен сух  /0,010кг пакетче/ | Бр. | 200 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
|  | Морска сол | Кг. | 160 | Да отговаря на Наредбата за изискванията към 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. |
|  | Сол готварска, йодирана / 1кг./ | Кг. | 90 | Да отговаря на Наредбата за изискванията към 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. |
|  | Червен пипер  /0,060кг пакетче/ | Бр. | 360 | ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по ASTA- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10. |
|  | Черен пипер  /млян -0,010кг. | Бр. | 450 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
|  | Чубрица суха  / 0,010кг пакетче/ | Бр. | 150 | ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. 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. |
|  | Сода бикарбонат /пакетче 0,060кг/ | Бр. | 30 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
|  | Кимион | Бр. | 90 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
|  | Лимонтузу  / 0,010кг пакетче/ | Бр. | 15 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
|  | Бульон | опаковки | 6 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. |
|  | Захар-1 кг. | Кг. | 1800 | ТД на производителя. Рафинирана бяла или екстра бяла |
|  | Мед за чай | Бр. | 4000 | ТД на производителя. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества |
|  | Чай билков /20бр. пакетчета в опаковка/ | Опаковка | 1600 | ТД на производителя, без оцветители и овкусители, без кофеин |
|  | Оцет винен 0,700 л | Бр. | 60 | ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота-бистър, без утайка. Цвят-виненочервен. Вкус и мирис-кисел, характерен за оцета. |
|  | Компот /буркан 0,680кг. / праскова/ | Бр. | 200 | ТД на производителя. Да не е нарушена херметичноста и да няма признаци на бомбаж. Без консерванти и изкуствени подсладители и оцветители, с ниско съдържание на захар. |
|  | Конфитюр – 0.360кг. | Бр. | 800 | Да отговаря на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, приета с ПМС №45/21 февруари 2003г.(ДВ.,бр.19 от 2003г.).Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода, със съдържание на плод 60 %, да отговаря на Наредба №9/16.09.2011г. |
|  | Лютеница  /буркан-0,340кг./ | Бр. | 600 | ТД на производителя. Без консерванти и оцветители. |
|  | Домати консерва /0,680кг./ | Бр. | 1600 | 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 херметичноста и да няма признаци на бомбаж. |
|  | Паприкаш  /буркан 0,680кг./ | Бр. | 800 | Да не е нарушена херметичноста и да няма признаци на бомбаж. |
|  | Гювеч  /буркан 0,680кг./ | Бр. | 600 | Да не е нарушена херметичноста и да няма признаци на бомбаж. Да отговаря на изискванията на Наредба №9/16.09.2011г. |
|  | Зелен боб  / буркан 0,680кг./ | Бр. | 1400 | ТД на производителя. Да не е нарушена херметичноста и да няма признаци на бомбаж. |
|  | Грах | Бр. | 1200 | Да не е нарушена херметичноста и да няма признаци на бомбаж. Да отговаря на изискванията на Наредба №9/16.09.2011г. |
|  | Кисели краставички | Бр. | 720 | ТД на производителя. Да не е нарушена херметичноста и да няма признаци на бомбаж. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите на Възложителя по настоящата обществена поръчка:**

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 от Обособена позиция № 7 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност.

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

Стоките трябва да са първо качество и да са с доказан произход; да отговарят на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители. Опаковките на хранителните продукти следва 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 установяване на нарушение на целостта на опаковката хранителните продукти и изделия няма да се приемат от Възложителя. Етикирането на продуктите трябва да се извършва съгласно изискванията за това и да се съдържат данни, написани на български език: наименованието под което се продава храната; списъка на съставките на храната; количеството на определени съставки или категории съставки.

**Всеки участник подава оферта съгласно изискванията в публикуваната документация.**

**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 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.

Превозните средства ежедневно трябва да се почистват по подходящ начин и периодично-основно измиване и дезинфекциране.

**3. При разработването на Предложението за изпълнение на поръчката, участниците следва да разработят работна програма, която съдържа минимум (но не се ограничава) до следните елементи:**

**3.1.Предлаган подход и стратегия за изпълнение на поръчката**

Последователност и взаимообвързаност на предлаганите дейности- участникът следва да разпише подхода за изпълнение на предмета на поръчката, отнасящ се до всички дейности на изпълнение при евентуално възлагане на договора и да предложи последователността и взаимообвързаността на предвидените от него дейности за изпълнение на доставките на хранителни продукти за нуждите на МБАЛ-Ботевград ЕООД, в зависимост от представения технологичен подход за постигането на целите на договора, включително чрез определяне на тяхната продължителност и периодичност, съобразно техническата спецификация.

Следва да се обхванат всички дейности, необходими за изпълнението на предмета на поръчката, отчитайки времето за подготвителните дейности, дейностите по изпълнението на дейността, както и всички други дейности, необходими за постигане целите на договора.

Участниците трябва да изложат предложение за организация на договорната комуникация, което да съдържа начина на управление на комуникацията, както между служителите на изпълнителя, така и между участника и възложителя.

В стратегията да се посочат ресурсната обезпеченост на участника за изпълнение предмета на поръчката, както и вътрешните организационни връзки. Да се опише разпределението на техническите средства и човешкия ресурс. В това число следва да се опишат и задълженията на всеки служител, обвързан с осъществяване на доставките, както и да се опишат наличните технически съоръжения, включително и складови площи, които ще се използват за съхранение и транспортиране на хранителните продукти, като същите следва да бъдат на не-повече от 10 км. от болницата. Да се предложат мерки за контрол на качеството на изпълнение на поръчката, който да обхваща цялостния процес по изпълнение на дейността. Всяка една мярка следва да бъде съпроводена с посочване на конкретно отговорно лице за изпълнението й, посочване на конкретните ангажименти на това лице по изпълнение на мярката, както и посочване на очакваните резултати от всяка конкретна мярка.

Подходът следва да отговаря на изискванията на възложителя, посочени в документацията, техническата спецификация, на действащото законодателство, на съществуващите технически изисквания и стандарти и да е съобразена с предмета на поръчката. Подходът трябва да бъде ясен, разбираемо представен и релевантен на предмета на поръчката.

**3.2.Управление на риска**

Анализ на потенциалните рискове, които могат да възникнат и да окажат влияние върху изпълнението на договора. Участникът следва за всеки от рисковете да посочи обхват и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка, мерки за недопускане/предотвратяване на риска и мерки за преодоляване последиците на риска при неговото проявление. Участникът следва да посочи кои негови служители ще са ангажирани с всеки от рисковете и коя част от мерките ще изпълняват.

Рискове, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора за доставка на хранителни продукти, но не се ограничават само до изброените са: Времеви рискове, имащи за пряка и непосредствена последица невъзможността за изпълнение на доставките, в това число:

-Трудности от атмосферни влияния и неподходящи метеорологични условия;

-Забава в срока на доставките;

-Несвоевременно констатиране на несъответствие по отношение на вид и спецификации на продуктите;

-Забава в процеса на производството/покупка във връзка със спазването на срока за доставка

* Технологични рискове:

-Рискове, свързани с организацията на доставката на хранителните продукти;

-Рискове, свързани с промяна в законодателството;

-Рискове, свързани с производствени проблеми на изпълнителя, в това число проблеми с техническото оборудване и вътрешнофирмената организация на персонала, доставки и външни услуги за изпълнителя;

-Рискове, свързани с промяна в организацията на възложителя.

**Участниците трябва да представят оферти, отговарящи на изискванията на техническата спецификация.**

**Работната програма не подлежи на оценка съгласно критерия за възлагане на поръчката, но е елемент на техническото предложение на участника и е обвързваща за него по отношение на изложените в нея обстоятелства. Същата поражда задължение за изпълнителя по договора за нейното спазване.**

**Прогнозната стойност за изпълнение предмета на поръчката:**

**Общо: 127 829.70 лв. без ДДС, в това число по обособени позиции, както следва:**

* **Обособена позиция № 1 „Месо и месни продукти“**: Максимално допустимата прогнозна стойност е до 11 618 лв. (единадесет хиляди шестстотин и осемнадесет лева) без ДДС ;
* **Обособена позиция № 2 „Мляко и млечни продукти“** : Максимално допустимата прогнозна стойност е до 22 652 лв. (двадесет и две хиляди шестстотин петдесет и два лева) без ДДС ;
* **Обособена позиция № 3: „Масла и мазнини“**: Максимално допустимата прогнозна стойност е до 6 756 лв. (шест хиляди седемстотин петдесет и шест лева) без ДДС ;
* **Обособена позиция № 4 „ Кокоши яйца“** : Максимално допустимата прогнозна стойност е до 3 850 лв. (три хиляди осемстотин и петдесет лева) без ДДС ;
* **Обособена позиция № 5 „Зърнени храни и храни на зърнена основа“:** Максимално допустимата прогнозна стойност е до 54 274 лв. (петдесет и четири хиляди двеста седемдесет и четири лева) без ДДС ;
* **Обособена позиция №6 „Картофи, зеленчуци, варива и други“:** Максимално допустимата прогнозна стойност е до 11 480 лв. (единадесет хиляди четиристотин и осемдесет лева) без ДДС ;
* **Обособена позиция №7 „Други хранителни продукти“:** Максимално допустимата прогнозна стойност е до 17 199.70 лв. (седемнадесет хиляди сто деветдесет и девет лева и 0.70 стотинки) без ДДС ;

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