**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

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

***„ Доставка на хранителни продукти за нуждите на социалните и детски заведения приOбщина Брегово“, със следните обособени позиции:***

**Обособена позиция №1: Месо и месни продукти**

**Обособена позиция №2: Мляко и млечни продукти**

**Обособена позиция №3: Риба, рибни продукти и други морски храни**

**Община Брегово, област Видин**

**2015г.**

**1.НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ**

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: Домашен социален патронаж, гр. Брегово, община Брегово; Дом за възрастни с умствена изостаналост, с. Куделин, община Брегово;Преходнo жилищe 1 , с. Куделин, община Брегово;Преходнo жилищe2, с. Куделин, община Брегово;Център за настаняване от семеен тип 1 и от семеен тип 2 , с. Балей, община Брегово; Защитено жилище, с. Куделин, община Брегово и Защитено жилище, гр. Брегово,община Бреговотрябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

* Закон за храните.
* Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 2.08.2005г.

Доставката на необходимите хранителни продукти до франко складовите бази на обектите: Детска ясла-гр.Брегово, община Брегово; ЦДГ, с. Връв, община Брегово,ЦДГ, с.Балей, община Брегово; ЦДГ, гр.Брегово, община Брегово; ЦДГ, с.Гъмзово, община Брегово; ЦДГ, с.Косово, община Брегово; ЦДГ, с.Ракитница, община Брегово, трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

* Закон за храните
* Наредба №9 от 16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици(Загл. Доп.-ДВ, бр.60 от 2012г.), издадена от министъра на земеделието и храните, обн.,ДВ, бр.73 от 20.09.2011г., в сила от 20.09.2011г., изм. и доп., бр.60 от 7.08.2012г.)
* Наредба № 2 от 07.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, издадена от Министерството на здравеопазването, обн. в ДВ, бр.28 от 19.03.2013г., в сила от 01.09.2013г.
* Наредба № 6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, издадена от министъра на здравеопазването, обн.,ДВ, бр.65 от 23.08.2011г., в сила от 15.09.2011г.
* Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологическите норми на хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.

Посочените количества по всички обособени позиции са прогнозни и не обвързват Възложителя със задължение за изпълнение в пълен обем. Количествата на доставките на хранителните продукти за нуждите на социалните и детски заведения при Oбщина Брегово ще се извършва с предварително направени писмени заявки от Възложителя до Изпълнителя.

**Обособена позиция № 1: Месо и месни продукти**

**Специфични изисквания към месото и месните продукти**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Единица мярка | Примерни количества за 3(три) години | Техническа спецификация, описание |
| 1. | Кайма /опаковка по 1кг./ замразена | Кг. | 2000 | ТД на производителя. Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. Смес от телешко и свинско месо в съотношение 60:40%. |
| 2 | Кайма /опаковка по 1кг./ замразена | Кг. | 7000 | ТД на производителя. Външен вид- хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини. Цвят – бледокафяв до червен. Мирис- свойствен за прясно месо. Смес от свинско и телешко месо в съотношение 60:40%. |
| 3 | Телешки шол/замразен без кост/ | Кг. | 500 | ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо. |
| 4. | Телешки шол/охладен / без кост/ | Кг. | 200 | ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо |
| 5 | Свинско месо/бут/-замразено без кост | Кг. | 500 | ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо |
| 6 | Свинско месо/бут/-охладено без кост | Кг. | 200 | ТД на производителя. Без наличие на сланина. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо |
| 7. | Заешко месо/замразено/ | Кг. | 500 | ТД на производителя. Цвят и мирис, съответстващ на прясно месо. |
| 8. | Пиле /замразено/-  натурално | Кг. | 100 | ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг. |
| 9. | Пиле-бут/замразен/ | Кг. | 8 200 | ТД на производителя. |
| 10. | Пилешко филе- без кост и кожа/охладено/ | Кг. | 200 | ТД на производителя. |
| 11. | Пилешки дробчета/замразени/ | Кг. | 3500 | ТД на производителя. Замразени, без допълнителни дреболии и мазнини, специфичен мирис и свеж вид. |
| 12. | Пилешки воденички  /замразени/ | Кг. | 2000 | ТД на производителя. Замразени, без допълнителни дреболии и мазнини, специфичен мирис и свеж вид. |
| 13. | Сух шпек | Кг. | 100 | ТД на производителя. |
| 14. | Пастет/свински/ 0,140кг. | Бр. | 100 | ТД на производителя. Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки. |
| 15. | Пастет/свински/ 0,180кг. | Бр. | 1000 | ТД на производителя.Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки. |
| 16. | Пастет /свински/0,300кг. | Бр. | 1000 | ТД на производителя.Произведен от свинско месо, свински черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки. |
| 17. | Русенско варено 0,300кг. | Бр. | 100 | ТД на производителя. |
| 18. | Русенско варено 0,180кг. | Бр. | 700 | ТД на производителя. |
| 19. | Шунка/охладена/ | Кг. | 100 | ТД на производителя. Приготвен от прясно месо, нитратна сол, подправки и добавки. Без оцветители и консерванти. |
| 20. | Прясна наденица | Кг. | 1000 | ТД на производителя. |
| 21. | Пилешки кренвирши | Кг. | 400 | ТД на производителя. |
| 22. | Свински кренвирши | Кг. | 400 | ТД на производителя. |
| 23. | Варена наденица | Кг. | 1300 | ТД на производителя. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:**

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)

- предпочита се каймата да е от : смес от телешко и свинско месо съотношението да е 60 : 40 % или смес от свинско и телешко месо в съотношение 60 : 40%

- месото от птици и птичи разфасовки да е без кожа

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 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 заблуждаватпотребителите

- 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, коитопредставляватопасност за човешкотоздраве или водят до неприемливипромени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партидадоставени месни и птичи продукти до всекиобект 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 70 % от целия срок на годност.

**Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини и ясли:**

За детските заведения не се допуска доставяне ипредлагане на посочените в таблицата месни и птичи продукти и заготовки (кайма, пиле, пиле-бут, пилешки дробчета, сух шпек, пастет/всички посочени грамажи/, русенско варено/всички посочени грамажи/, шунка, прясна наденица, пилешки и свински кренвирши).

**Обособена позиция № 2: Мляко и млечни продукти**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Единица мярка | Примерни количества за 3(три) години | Техническа спецификация, описание |
| 1. | Краве кисело мляко-2%/0,400кг./ кофичка | Бр. | 20000 | По БДС 12: 2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини. |
| 2. | Краве кисело мляко-2%/0,400кг./ кофичка | Бр. | 20000 | ТД на производителя. 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. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини. |
| 3. | Краве прясно мляко-2% кутия/1л./ | Литър | 1000 | БДС 12:2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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. |
| 4. | Краве прясно мляко-3,6% кутия/1л/ | Литър | 7000 | БДС 12:2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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. |
| 5. | Краве кисело мляко 3,6%-0,400кг. кофичка | Бр. | 4000 | По БДС 12: 2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини. |
| 6. | Краве кисело мляко 3,6%-0,400кг. кофичка | Бр. | 5000 | ТД на производителя. 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. Сухо вещество- над 8,5%, киселинност Т-100-110. Без растителни мазнини. |
| 7. | Кашкавал от краве мляко/пита/ | Кг. | 2000 | БДС 14:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Мирис, вкус и аромат-специфичен. Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Срок на зреене до 60дни. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. Съдържание на готварска сол до 2%. |
| 8. | Краве сирене/тенекия/ | Кг. | 1000 | БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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 3,5%. |
| 9. | Имитиращ продукт с растителни мазнини тип„сирене”/тенекия/ | Кг. | 2000 | ТД на производителя. 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 3,5%. |
| 10. | Краве сирене(вакуум) | Кг. | 500 | БДС 15:2010 или еквивалентна ТД на производителя. 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 3,5%. |
| 11. | Извара | Кг. | 2000 | ТД на производителя. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки), характерен млечнокисел вкус и приятна миризма, киселинност 250-280 °T, съдържание на готварската сол 1-2 % и водно съдържание 78-82 %. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на 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 заблуждаватпотребителите

- 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, коитопредставляватопасност за човешкотоздраве или водят до неприемливипромени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партидадоставени млечни продукти до всекиобект 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 70 % от целия срок на годност.

**Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини и ясли:**

За детските заведения не се допуска доставяне и предлагане на посочените в таблицата продукти както следва: артикул №2.Краве кисело мляко-2%,/0,400кг./ кофичка- ТД на производителя; артикул №6.Краве кисело мляко 3,6%-0,400кг. кофичка- ТД на производителя; артикул №9.Имитиращ продукт с растителни мазнини тип„сирене”/тенекия.

**Обособена позиция № 3: Риба, рибни продукти и други морски храни**

**Специфични изисквания към риба, рибни продукти и други морски храни**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Артикул | Единица мярка | Примерни количества за 3(три) години | Техническа спецификация, описание |
| 1. | Риба скумрия/замразена, без глава/ | Кг. | 100 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаC |
| 2. | Риба скумрия –филе/замразена/ | Кг. | 100 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаC |
| 3. | Риба хек/замразена/ | Кг. | 900 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаC |
| 4. | Риба хек-филе/замразена/ | Кг. | 100 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаC |
| 5. | Риба пангасиус/филе/- замразена | Кг. | 1500 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18градусаC |
| 6. | Копърка консерва 0,160кг. | Бр. | 200 | ТД на производителя |
| 7. | Скумрия консерва -0,160кг. | Бр. | 900 | ТД на производителя. |

**Общи специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до обектите- детски и социални заведения, предмет на настоящата обществена поръчка:**

Рибата трябва да се доставя 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 2004 г. 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 заблуждаватпотребителите

- 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, коитопредставляватопасност за човешкотоздраве или водят до неприемливипромени или до влошаване на органолептичните й характеристики.

Всяка партидадоставянарибадо всекиобект 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 70 % от целия срок на годност.

**Специфични изисквания към хранителните продукти, които ще се доставят до детските градини и ясли:**

За детските заведения се допуска доставка и предлагане само на риба, която е добре почистена от кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета. Не се допуска доставка на рибните консерви, посочени в таблицата с прогнозните количества за Обособена позиция № 4 „ Риба, рибни продукти и други морски храни“.

- не заблуждаватпотребителите

- 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.

Всички хранителни продукти от Обособена позиция № 11 да се придружават с документи за произход, за качество и безопасност до съответния обект.

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

Доставяните хранителни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % 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 складовите бази на обектите, предмет на настоящата обществена поръчка, 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, по обособени позиции № 1,2 и 4) 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 социалните и детски заведения при община Брегово, 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.

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. 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.**

**Изготвил:…………………….**

**Инж. технолог /Галина Стойкова/**