Публикуваният документ съдържа заличена информация на основание чл. 37 от ЗОП във връзка с чл. 4, пар. 1 от Регламент (ЕС) 2016/679 на Европейския парламент и на Съвета от 27.04.2016 г. относно защитата на физическите лица във връзка с обработването на лични данни и относно свободното движение на такива данни и за отмяна на Директива 95/46/ЕО

ДОГОВОР № 3-91/05.09.2019

Днес,.....2019 г., в гр. София, между:

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ, ЕИК 831917834, ИН по ЗДДС: BG831917834, представляван от чл.-кор. проф. дтн инж. Георги Михов - Ректор и Мария Иванова - главен счетоводител, наричан по-долу „Възложител" от една страна,

и

МИРА ФУУД ЕООД, със седалище и адрес на управление: гр. Пловдив, ул. Васил Левски, № 174, ЕИК/код по Регистър БУЛСТАТ/регистрационен номер или друг идентификационен код 202604179, ДДС номер BG 202604179, представляван от Станислав Николов, в качеството на Управител, наричано по-долу за краткост Изпълнител, от друга страна, (Възложителят и Изпълнителят наричани заедно „Страните", а всеки от тях поотделно „Страна")

на основание чл.112, ал.1 от Закона за обществените поръчки и Решение № ОП-201/25.07.2019 г. на Възложителят за определяне на Изпълнител на обществена поръчка с предмет **"Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ - София"**

се сключи този договор

(„Договора/Договорът") за възлагане на обществена поръчка с предмет: **"Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ - София"**, по Обособена позиция № 2: "Доставка на **Плодове и зеленчуци** за ТУ -София - СОС гр. София и филиал Пловдив", при следните условия:

I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

Член 1. Предмет

(1.1) Възложителят възлага, а Изпълнителят приема да извършва периодични доставки на храни и хранителни продукти („Продукти/те") за нуждите на ТУ - София, описани съгласно Техническата спецификация – (Приложение № 1), както и в Техническото и Ценово предложение на Изпълнителя (Приложения № 2 и 3), неразделна част от Договора, и в съответствие с изискванията на настоящия Договор.

(1.2) Доставките се извършват периодично по заявка на Възложителя. Възложителят е задължен да приеме и заплати само количествата и видовете, които е заявил и които са доставени при условията на настоящия Договор.

(1.3) Доставките на Продуктите ще се извършват периодично в рамките на работното време на Възложителя 2 пъти седмично – понеделник и четвъртък от 8,30 ч. до 15,00 часа.

II. ЦЕНИ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

Член 2. Цена

(2.1) Общата прогнозна стойност на доставките, предмет на Договора е в размер на **406 606,50 лева без ДДС** и 487 927,80 лева с ДДС. Обявената стойност е максимално допустима и не трябва да се надвишава.

(2.2.) Доставените Продукти се заплащат по единична цена за всеки Продукт без ДДС, в зависимост от доставените количества, съгласно Техническото и Ценово предложение на Изпълнителя – Приложения № 2 и № 3 към настоящия Договор. В предложените от Изпълнителя единични цени в лева без ДДС на всеки хранителен продукт са включени всички разходи за изпълнение на доставките, включително разходите за складиране, съхранение, наеми на помещения, енергия, транспорт франко складовете на Възложителя, труд и др.

(2.3.) Корекционният коефициент К за всеки хранителен продукт се запазва постоянен през целия срок на действие на договора.

(2.4) Единичните цени без ДДС от Ценовото предложение на изпълнителя, Приложение № 3 от настоящия договор, подлежат на промяна единствено за тези хранителни продукти, чиито единични цени без ДДС са променени съгласно Бюлетина на „САПИ“ ЕООД за средните цени на едро за регион София.

Единичните цени се променят по следния начин: В срок от 5 работни дни от влизане в сила на договора, Изпълнителят за своя сметка представя в деловодството на Възложителя, в оригинал или нотариално заверено копие, актуален бюлетин на „САПИ“ ЕООД, в който са посочени единичните цени без ДДС (Ц сапи- актуализирана) на всички хранителни продукти, предмет на договора. Датата на представяне на бюлетина в деловодството на Възложителя следва да е най-късно до 3 работни дни от издаването му от „САПИ“ ЕООД. Промяната в цените на продуктите се извършва автоматично, без подписване на анекс (допълнително споразумение) между страните. Промяната на цените влиза в сила от първо число на месеца, следващ датата на входиране на

Бюлетина в деловодството на Възложителя. Актуалният бюлетин става неразделна част от документацията по изпълнението на договора.

До влизане в сила на новите единични цени Възложителят заплаща доставените хранителни продукти съгласно единичните цени без ДДС от Ценовото предложение на изпълнителя, Приложение № 3 към настоящия договор.

Единичните цени на хранителните продукти се актуализират съобразно следната формула: Ц продукт = (К х Ц сапи-актуализирана) / 100, където: „Ц продукт" представлява променената единична цена без ДДС на хранителен продукт и е положително число, закръглено до втори знак след десетичната запетая; К е постоянния корекционен коефициент за хранителния продукт от Ценовото предложение на изпълнителя;„Ц сапи-актуализирана" представлява единичната цена без ДДС на хранителния продукт по актуалния представен Бюлетина на „САПИ“ ЕООД за средните цени на едро за регион София.

По време на действието на договора по обособената позиция промяна в единичните цени без ДДС на отделните хранителни продукти се прави само след представяне на писмено искане от Изпълнителя или от Възложителя. Всяка от страните по договора може да поиска най-много веднъж месечно промяна на единичните цени за даден хранителен продукт от обособената позиция. С депозиране на искането от Изпълнител или Възложител за промяната на цената, Изпълнителят за негова сметка, в срок от 5 работни дни, представя в деловодството на Възложителя актуален Бюлетин на “САПИ” ЕООД за средните цени на стоките за регион София в оригинал или нотариално заверено копие, издаден не по-рано от 3 работни дни, от който да е видна актуализираната единична цена на стоката/стоките, за която/които се иска промяната. Ако Изпълнителят не представи Бюлетина в деловодството на Възложителя в указания срок, Възложителят има право да прекрати действието на договора чрез писмено предизвестие. Актуалният бюлетин става неразделна част от документацията по изпълнението на настоящия договор.

Промяната в цените на продуктите се извършва автоматично, без подписване на анекс (допълнително споразумение) между страните. Промяната на цените влиза в сила от първо число на месеца следващ датата на входиране на Бюлетина в деловодството на Възложителя.

Посочените нови стойности за единичните цени на продуктите се запазват до представяне на ново писмено искане за следваща промяна, придружено от нов актуален Бюлетин на „САПИ“ ЕООД за регион София от Изпълнителя, като се извършват същите гореописани действия.

Член 3. Начин на плащане

(3.1) Заплащането на всяка доставка се извършва на база на документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ), подписан от оправомощени представители на Страните и съдържащ видовете, количеството, партидните номера на доставените Продукти, тяхната единична и обща цена, както и срещу

издадена фактура, съдържаща данни за доставката, както и всички необходими законови реквизити.

(3.2) Заплащането се извършва в български лева по банков път в срок от 30 (тридесет) дни от датата на подписване на документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) и от издаване на фактурата.

(3.3) Плащанията се извършват в български лева, с платежно нареждане по следната банкова сметка, посочена от Изпълнителя: Банка: [redacted] Изпълнителят е длъжен за всички последващи промени на банковата му сметка в срок до 7 (седем) дни считано от момента на промяната. В случай че Изпълнителят не уведоми Възложителя в този срок, счита се, че плащанията, по посочената в настоящия член банкова сметка са надлежно извършени.

(3.4) За дата на плащането, се счита датата на заверяване на банковата сметка на Изпълнителя със съответната дължима сума.

III. СРОКОВЕ

Член 4.

(4.1) Настоящият Договор влиза в сила от датата на извеждането и регистрирането му в деловодството на Възложителя и е със срок на действие до 36 (тридесет и шест) месеца или до достигане на максимално допустимата стойност на договора, посочена в чл. 2, алинея (2.1), в зависимост от това кое от двете събития настъпи по - рано.

(4.2) Изпълнителят е длъжен да доставя заявените Продукти съгласно графика, посочен в алинея (1.3).

IV. МЯСТО И УСЛОВИЯ НА ДОСТАВКА

Член 5.

(5.1) Мястото на доставка е:

- Студентските столове и бюфетите на студентските общежития и столове към ТУ - София, намиращи се в гр. София, бул. "Св. Климент Охридски" № 8, уч. бл. № 1, Студентски град, бл. № 54 "В" и бл. № 59 "В";
- Студентски стол към Филиал Пловдив, намиращ се в гр. Пловдив, Студентски стол „Втори корпус", намиращ се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург" 63, Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, ул. „Цанко Дюстабанов" 25 и Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург" 63;

Доставката на Продуктите до мястото на доставка се осъществява от Изпълнителя с транспорт, отговарящ на всички нормативни, технически и технологични изисквания за доставка на съответния вид Продукти, предмет на доставка.

(5.2) Доставяните хранителните Продукти, следва да отговарят на изискванията на:

1. Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
2. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ., бр. 10 от 05.02.2016 г.)
3. Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ. 12/13.02.2015 г.);
4. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти (обн. ДВ. бр.83/19.10.1984 г.);
5. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
6. Наредба № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ. бр.23 от 29.02.2008 г.;
7. Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
8. Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
9. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
10. Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
11. Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

(5.3) Доставяните хранителни Продукти:

(i) следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти;
(ii) следва да бъдат придружавани при всяка доставка с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях.
(iii) следва да имат добър търговски вид;
(iv) всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 процента от общия срок на годност, обявен от производителя;

(5.4) Доставките на стоките се извършват след писмена заявка от страна на Възложителя, предоставяна на Изпълнителя всеки вторник и петък до 16.00 часа за следващата седмица чрез обектите-краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 24 часа преди доставката, като писмено уведомят за това Изпълнителя. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането й.

(5.5) Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) от Страните или техни упълномощени представители, след проверка за съответствието на доставката с изискванията на настоящия Договор и съответствието на Продуктите с Техническото и Ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка.

(5.6) При констатиране на частично или цялостно несъответствие на доставените Продукти съобразно алинея (5.7) от този Договор, Възложителят има право да откаже да подпише документа, удостоверяващ доставката, както и да откаже изцяло или частично да приеме доставката. В тези случаи, Страните подписват констативен протокол, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или несъответствия, дефинирани в алинея (5.7) по-долу („Несъответствия") и се посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени по реда, посочен в настоящия Договор. След отстраняване на Несъответствията, Страните подписват двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката.

(5.7) Възложителят има право на рекламации пред Изпълнителя за:
(i) несъответствие на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявения/договорен вид;
(ii) несъответствието на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение № 2 към настоящия Договор) и с Техническата спецификация на Възложителя (Приложение № 1 към настоящия Договор);
(iii) несъответствие на партидните номера с указаните в етикета на доставените Продукти;
(iv) несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор;
(v) несъответствие на доставените Продукти с изискванията за безопасност;
(vi) нарушена цялост на опаковката на доставяните Продукти;

(5.8) Рекламации за явни Несъответствия, съгласно алинея (5.7) на доставката с Техническото предложение (Приложение № 2 към Договора), с Техническата спецификация (Приложение № 1 към Договора) или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се отбелязват в констативния протокол по алинея (5.6). Рекламации за скрити Несъответствия се правят при откриването им, като Възложителят е длъжен да уведоми писмено Изпълнителя незабавно при констатирането им. В рекламациите се посочва номерът на Договора, документа, с който е удостоверено приемането на стоките, партидният номер на Продукта, точното количество на получените Продукти, основанието за рекламация и конкретното искане на Възложителя.

(5.9) При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието по ал. (5.8) и ал. (5.10) контролни проби се вземат от оторизиран, съгласно закона орган (Българска агенция по безопасност на храните или на акредитирана лаборатория) в присъствието на Възложителя и Изпълнителя или упълномощени от тях лица, в деня на оспорване на рекламацията от Изпълнителя или най-късно на следващия ден. За обвързващ Страните ще се счита протоколът от анализа на оторизирания орган по настоящата разпоредба. В случай, че протоколът на оторизирания орган потвърждава несъответствието на доставените Продукти, разходите за изпитването, както и стойността на Продукта при погиването му са за сметка на Изпълнителя. В случай че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установените изисквания, Възложителят дължи на Изпълнителя заплащане на действително извършваните разходи по анализите и доставката на Продуктите, както и стойността на продуктите, за които е предявена необоснованата рекламация. Независимо от обекта на рекламация Възложителят е длъжен да съхранява продуктите съобразно температурните режими и условия, посочени на етикета.

(5.10) (i) Рекламация относно явни Несъответствия на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявения/договорен вид и/или несъответствие на партидни номера с указаните в етикета на доставените

Продукти и/или Несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор, както и Несъответствия, свързани с нарушена цялост на опаковката на Продуктите се вписват в констативния протокол по алинея (5.6) и са обвързващи за Изпълнителя.
(ii) При рекламации относно скрити Несъответствия на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение №2 към договора), с Техническата спецификация (Приложение №1 към Договора) или с изискванията за безопасността на доставения Продукт и при извършен лабораторен анализ по предвидения в договора ред, установяващ, че стоката не съответства на договорените и нормативно установените изисквания, Изпълнителят изпраща свой представител за констатиране на скритите несъответствия в срок от 3 (три) дни от уведомяването. Несъответствията се отразяват в констативния протокол алинея (5.6) подписан от представители на Страните, като при отказ за изпращане на представител от Изпълнителя, или отказ на представителя на Изпълнителя да подпише протокола, Възложителят изпраща протокол подписан от негов представител на Изпълнителя, който е обвързващ за последния.

(5.11) При Несъответствия на доставените Продукти с изискванията на Договора, констатирани по реда на предходните алинеи: (i) Изпълнителят заменя несъответстващите Продукти с нови, съответно допълва доставката в срок от 2 дни от подписване на съответния протокол от Страните или от издаване на протокола от анализа на оторизирания орган; или (ii) цената по Договора се намалява съответно с цената на Несъответстващите Продукти, ако не води до съществени изменения на договора.

(5.12) В случаите на Несъответствия посочени в констативния протокол по член (5.6), Възложителят дължи заплащане на цената на съответната доставка по отношение, на която същите са констатирани, само след отстраняването им, по предвидения в Договора ред, съответно при установяване, че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установени изисквания по реда на ал. (5.9) и подписването на документ, удостоверяващ приемането на стоката и при другите условия на настоящия Договор.

(5.13) Възложителят не носи отговорност за погиване на доставени количества, надвишаващи заявените, като същите се връщат на Изпълнителя, за негова сметка. В хипотезата на алинея (5.11), точка (ii), Възложителят има право да прихване цената на Несъответстващите Продукти срещу цената на Продуктите, предмет на следващата доставка на Изпълнителя.

(5.14) Когато Изпълнителят е сключил договор/договори за подизпълнение, работата на подизпълнителите се приема от Възложителя в присъствието на Изпълнителя и подизпълнителя или упълномощени от тях представители.

Член 6.
Собствеността и риска от случайно повреждане или погиване на Продуктите, предмет на доставка преминават от Изпълнителя върху Възложителя от датата на приемането им, вписана в документа, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ).

V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

Член 7.
(7.1) Изпълнителят се задължава да доставя Продуктите, предмет на настоящия Договор, отговарящи на изискванията на Договора, както и на условията на Техническото предложение на Изпълнителя и на Техническата спецификация на Възложителя по единични и общи цени, посочени в Ценовото предложение на Изпълнителя или при условията на чл. 2, ал. (2.2).

(7.2) Изпълнителят е длъжен да изпълни задълженията си по Договора и да упражнява всичките си права, с оглед защита интересите на Възложителя.

(7.3) Изпълнителят се задължава да изпълнява в договорения срок заявките на Възложителя. При невъзможност за доставяне на определените Продукти или количества по получената заявка, незабавно писмено да уведоми Възложителя за отказа за доставка. При системен отказ на Изпълнителя (повече от 3 пъти в рамките на един месец) да изпълни направена заявка, Възложителят има право да прекрати Договора, както и право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, включително да усвои сумата по предоставената гаранция.

(7.4) Изпълнителят е длъжен да извършва транспортирането на хранителните Продукти за своя сметка и с транспортни средства, които отговарят на всички изисквания (нормативни, санитарно-хигиенни, технически, технологични, изисквания за съхранение и други) за превоз на хранителни Продукти от съответния вид, за които има издадено съответното удостоверение за регистрация на транспортно средство (ако е приложимо).

(7.5) Изпълнителят е длъжен да приема и урежда по уговорения ред надлежно предявените от Възложителя рекламации по реда на настоящия Договор.

(7.6) При точно и навременно изпълнение на задълженията си по настоящия Договор, Изпълнителят има право да получи цената по Договора, съгласно определения начин на плащане.

(7.7) Изпълнителят се задължава да сключи договор/договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители в срок от 7 (седем) дни от сключване на настоящия Договор. В срок от 3 дни от сключването на

договор за подизпълнение или на допълнително споразумение за замяна на посочен в офертата подизпълнител, изпълнителят изпраща копие на договора или на допълнителното споразумение на възложителя заедно с доказателства, че са изпълнени условията по чл.66, ал.2 и 11 ЗОП.

(7.8) Изпълнителят има право да иска от Възложителя необходимото съдействие за осъществяване на работата по Договора, включително предоставяне на нужната информация и документи за изпълнение на Договора.

(7.9) Изпълнителят се задължава да подпише лично или чрез надлежно упълномощени представители протокола/документа за доставка и/или констативните протоколи, както и другите документи съпътстващи доставката и/или предвидени в настоящия Договор. При отказ на Изпълнителя или на упълномощено от него лице да подпише протокол, предвиден в този договор, Възложителят изпраща на Изпълнителя констативен протокол подписан от свой представител, който е обвързващ за Изпълнителя. Констатации относно Несъответствието/съответствието на доставените Продукти с Техническото предложение на Изпълнителя (Приложение № 2 към Договора), с Техническата спецификация (Приложение №1 към Договора) или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се вписват в протокола след извършване на лабораторен анализ от Акредитиран орган.

(7.10) Изпълнителят носи отговорност за съответствието на доставените Продукти с изискванията на Техническата спецификация и всички останали изисквания по този Договор и е длъжен да обезщети всички вреди, нанесени на Възложителя и/или трети лица от Несъответстващи Продукти.

(7.11) Изпълнителят не носи отговорност за забава на доставка, която не е заявена в необходимия срок (не по-късно от 7 дни от предходната седмица преди желаната дата на доставката) отразена в заявката по чл. 5, ал. (5.4).

VI. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

Член 8.

(8.1) Възложителят се задължава да заплаща цената на доставените Продукти, съгласно условията и по начина, посочен в настоящия Договор.

(8.2) Възложителят се задължава да приеме доставката на Продуктите, предмет на доставка по реда на член 5, ако отговарят на договорените изисквания.

(8.3) Възложителят осигурява свои представители, които да приемат доставките в договореното време.

(8.4) Възложителят има право да иска от Изпълнителя да изпълнява доставката на Продуктите до посоченото в алинея (5.1) от Договора място на доставка, в срок и без отклонения от договорените изисквания.

(8.5) Възложителят има право да получава информация по всяко време относно подготовката, хода и организацията по изпълнението на доставката и дейностите, предмет на Договора.

(8.6) Възложителят има право на рекламация на доставените по Договора Продукти, при условията посочени в настоящия Договор.

(8.7) Възложителят има право да изисква от Изпълнителя замяната на несъответстващи с изискванията на Договора Продукти, или съответно намаляване на цената по реда и в сроковете, определени в член (5.12) от този Договор.

(8.8) Възложителят има право да откаже приемането на доставката, когато Изпълнителят не спазва изискванията на Договора и Техническата спецификация, докато Изпълнителят не изпълни изцяло своите задължения съгласно условията на Договора, или да откаже да изплати частично или изцяло договорената цена.

(8.9) Възложителят има право да изисква от Изпълнителя да сключи и да му представи копия от договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители.

(8.10) Възложителят е длъжен да не разпространява под каквато и да е форма всяка предоставена му от Изпълнителя информация, имаща характер на търговска тайна и изрично упомената от Изпълнителя като такава в представената от него оферта.

VII. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

Член 9. Видове гаранции, размер и форма на гаранциите

(9.1) Видове и размер на гаранциите

(9.1.1) Изпълнителят гарантира изпълнението на произтичащите от настоящия Договор свои задължения с гаранция за изпълнение в размер на 5 % (пет процента) от стойността на Договора по алинея (2.1) или сумата от 20 330,33лв;

(9.1.2) Изпълнителят представя документи за внесена гаранция за изпълнение на Договора към датата на сключването му.

(9.2) Форма на гаранциите

Изпълнителят избира формата на гаранцията измежду една от следните: (i) парична сума внесена по банковата сметка на Възложителя; (ii) банкова гаранция; или (iii) застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на Изпълнителя.

Член 10. Изисквания по отношение на гаранциите

(10.1) Когато гаранцията се представя във вид на парична сума, тя се внася по следната банкова сметка на Възложителя: Банка: БНБ, Банков код (BIC): BNBGBGSD, Банкова сметка (IBAN): BG 80 BNBG 9661 3300 1036 01. Всички банкови разходи, свързани с преводите на сумата са за сметка на Изпълнителя;

(10.2) Когато Изпълнителят представя банкова гаранция се представя оригиналът й, като тя е безусловна, неотменяема и непрехвърляема като покрива 100 % (сто процента) от стойността на гаранцията за изпълнението му със срок на валидност, срока на действие на Договора, плюс 30 (тридесет) дни.

(10.2.1) Страните се съгласяват в случай на учредяване на банкова гаранция, тя да съдържа условие, че при първо поискване банката следва да заплати сумата по гаранцията независимо от направените възражения и защита, възникващи във връзка с основните задължения.

(10.2.2) Всички банкови разходи, такси, комисионни и други плащания свързани с обслужването на превода на гаранцията, включително при нейното възстановяване, са за сметка на Изпълнителя.

(10.3) Застраховката, която обезпечава изпълнението, чрез покритие на отговорността на Изпълнителя, е със срок на валидност, срока на действие на договора, плюс 30 (тридесет) дни. Възложителят следва да бъде посочен като трето ползващо се лице по тази застраховка. Застраховката следва да покрива отговорността на Изпълнителя при пълно или частично неизпълнение на Договора, и не може да бъде използвана за обезпечение на неговата отговорността по друг договор. Разходите по сключването на застрахователния договор и поддържането на валидността на застраховката за изисквания срок, както и по всяко изплащане на застрахователно обезщетение в полза на възложителя, при наличие на основание за това, са за сметка на Изпълнителя.

Член 11. Задържане и освобождаване на гаранциите

(11.1) Възложителят освобождава гаранцията за изпълнение на Договора на етапи и при условия, както следва:

(11.1.1) частично освобождаване в размер на 50% (петдесет на сто) от стойността на гаранцията в размер на 10 165,17(десет хиляди сто шестдесет и пет лева и шестнадесет стотинки) лева, в срок от 30 (тридесет) календарни дни,

след осъществяване на съответните доставки на стойност 50% (петдесет на сто) от стойността на Договора, при условие, че съответните доставки са надлежно приети от Възложителя по установения в договора ред.

(11.1.2) окончателно освобождаване на остатъчната сума по гаранцията се извършва в срок от 30 (тридесет) дни, след изтичане на срока на настоящия Договор, посочен в алинея (4.1).

(11.2) Ако Изпълнителят е представил банкова гаранция за изпълнение на Договора, преди частичното и освобождаване следва да представи гаранция за изпълнение в остатъчния изискуем по Договора размер на гаранцията след приспадане на сумата по алинея (11.1.1).

(11.3) Ако Изпълнителят е внесъл гаранцията за изпълнение на Договора по банков път, Възложителят освобождава съответната част от нея в срока и при условията на алинея (11.1).

(11.4) Възложителят не дължи лихви върху сумите по предоставените гаранции, независимо от формата, под която са предоставени.

(11.5) Гаранциите не се освобождават от Възложителя, ако в процеса на изпълнение на Договора е възникнал спор между Страните относно неизпълнение на задълженията на Изпълнителя и въпросът е отнесен за решаване пред съд. При решаване на спора в полза на Възложителя той може да пристъпи към усвояване на гаранциите.

(11.6) Възложителят има право да задържи изцяло или частично гаранцията за изпълнение при пълно или частично неизпълнение на задълженията по настоящия Договор от страна на Изпълнителя и/или при разваляне или прекратяване на настоящия Договор по вина на Изпълнителя. В тези случаи, Възложителят има право да усвои от гаранцията за изпълнение суми, покриващи отговорността на Изпълнителя за неизпълнението. В допълнение към горното, Страните изрично се споразумяват, че:

(11.6.1) Възложителят има право да задържи гаранцията в пълен размер при системен (три или повече пъти в рамките на 1 месец) отказ от страна на Изпълнителя за доставка на заявени от Възложителя Продукти; и/или при системно (три или повече пъти в рамките на 1 месец) Несъответствие на доставените Продукти с договорените изисквания; както и че

(11.6.2) При неизпълнение на задължения на Изпълнителя за отстраняване на явни и/или скрити Несъответствия, установени по предвидения в Договора ред, в договорения срок, както и отказ за доставка на заявени Продукти, Възложителят има право да задържи от гаранцията за изпълнение суми, на

стойност съответно на Несъответстващите Продукти или на Продуктите, чиято доставка е отказана.

(11.7) Възложителят има право да задържа от сумите по гаранцията за изпълнение суми равни на размера на начислените неустойки и обезщетения по настоящия Договор, поради неизпълнение на задълженията на Изпълнителя.

(11.8) В случай на задържане от Възложителя на суми от гаранциите, Изпълнителят е длъжен в срок до 30 (тридесет) дни да допълни съответната гаранция до размера ѝ, уговорен в алинея (9.1), като внесе задържаната от Възложителя сума по сметка на Възложителя, или учреди банкова гаранция за сума в размер на задържаната или да застрахова отговорността си до размера в алинея (9.1).

VIII. НЕУСТОЙКИ

Член12.

(12.1) При забавено изпълнение на задължения по Договора от страна на Изпълнителя, същият заплаща на Възложителя неустойка в размер на 0.2 % (нула две на сто) от стойността на Продуктите, чиято доставка е забавена, или по отношение на които не са отстранени констатираните Несъответствия в договорения срок, за всеки просрочен ден, но не повече от 5% (пет на сто) от цената на стоката, за която се отнася забавата.

(12.2) При забава на Възложителя за изпълнение на задълженията му за плащане по Договора, същият заплаща на Изпълнителя неустойка в размер на 0.1% (нула едно на сто) от дължимата сума за всеки просрочен ден, но не повече от 5% (пет на сто) от размера на забавеното плащане.

(12.3) При забава на доставка от страна на Изпълнителя, или забава на Изпълнителя да отстрани констатирани Несъответствия, продължила повече от 30 дни, Възложителят има право да прекрати настоящия Договор, като даде на Изпълнителя минимум двудневен срок за изпълнение. В този случай Възложителят има право на неустойка равна на 5% (пет на сто) от разликата между прогнозната стойност на Договора по алинея (2.1) и цената на извършените доставки в изпълнение на Договора.

(12.4) В случай на 3 (три) и повече рекламации в рамките на 1 месец, чиято основателност е установена по предвидения в Договора ред, Възложителят има право да прекрати Договора едностранно, както и на неустойка равна на 5% (пет на сто) от разликата между прогнозната стойност на Договора по алинея (2.1) и цената на извършените доставки в изпълнение на Договора.

(12.5) При прекратяване на настоящия Договор от Възложителя на някое от основанията по алинея (16.2), точки (i) или (ii), Възложителят има право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, включително да усвои сумите по предоставените гаранции.

(12.6) Възложителят може да претендира обезщетение за нанесени вреди и пропуснати ползи по общия ред, независимо от начислените неустойки и независимо от усвояването на гаранцията за изпълнение.

(12.7.) Неустойките се заплащат незабавно, при поискване от Възложителя, по следната банкова сметка: Банка: БНБ, Банков код (BIC): BNBGBGSD, Банкова сметка (IBAN): BG 80 BNBG 9661 3300 1036 01. В случай че банковата сметка на Възложителя не е заверена със сумата на неустойката в срок от 7 (седем) дни от искането на Възложителя за плащане на неустойка, Възложителят има право да задържи съответната сума от гаранцията за изпълнение.

(12.8) В случай,че Възложителят прекрати или развали настоящия договор без основание или преустанови заявяването на стоки обект на договора за период по- дълъг от един месец без основание, той дължи на Изпълнителя неустойка равна на 5 % от разликата между прогнозната стойност на договора по алинея (2.1) и цената на извършените до момента на прекратяване доставки.

IX.ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ

Член 13.

(13.1) За извършване на дейностите по Договора, Изпълнителят има право да ползва само подизпълнителите, посочени от него в офертата, въз основа на която е избран за Изпълнител.

(13.2) Процентното участие на подизпълнителите в цената за изпълнение на Договора не може да бъде различно от посоченото в офертата на Изпълнителя.

(13.3) Изпълнителят може да извършва замяна на посочените подизпълнители за изпълнение на Договора, както и да включва нови подизпълнители в предвидените в ЗОП случаи и при предвидените в ЗОП условия.

(13.4) Независимо от използването на подизпълнители, отговорността за изпълнение на настоящия Договор и на Изпълнителя.

(13.5) Сключването на договор с подизпълнител, който не е обявен в офертата на Изпълнителя и не е включен по време на изпълнение на Договора по предвидения в ЗОП ред или изпълнението на дейностите по договора от лице, което не е подизпълнител, обявено в офертата на Изпълнителя, се счита за

неизпълнение на Договора и е основание за едностранно прекратяване на договора от страна на Възложителя и за усвояване на пълния размер на гаранцията за изпълнение.

Член14.
При сключването на Договорите с подизпълнителите, оферирани в офертата на Изпълнителя, последният е длъжен да създаде условия и гаранции, че:

(i) приложимите клаузи на Договора са задължителни за изпълнение от подизпълнителите;
(ii) действията на Подизпълнителите няма да доведат пряко или косвено до неизпълнение на Договора;
(iii) при осъществяване на контролните си функции по договора Възложителят ще може безпрепятствено да извършва проверка на дейността и документацията на подизпълнителите.

Член 15.
(15.1) Когато частта от поръчката, която се изпълнява от подизпълнител, може да бъде предадена като отделен обект на Изпълнителя или на Възложителя, Възложителят заплаща възнаграждение за тази част директно на подизпълнителя.

(15.2) Разплащанията по ал. (15.1) се осъществяват въз основа на искане, отправено от подизпълнителя до Възложителя чрез Изпълнителя, който е длъжен да го предостави на Възложителя в 15-дневен срок от получаването му.

(15.3) Към искането по ал. (15.2) Изпълнителят предоставя становище, от което да е видно дали оспорва плащанията или част от тях като недължими.

(15.4) Възложителят има право да откаже плащане по ал. (15.2), когато искането за плащане е оспорено, до момента на отстраняване на причината за отказа.

X.УСЛОВИЯ ЗА ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

Член 16.
(16.1) Настоящият Договор се прекратява в следните случаи:
(i) по взаимно съгласие на Страните, изразено в писмена форма;
(ii) с изтичане на уговорения срок или с достигане на максимално допустимата стойност на договора, посочена в чл. 2, алинея (2.1), в зависимост от това кое от двете събития настъпи по – рано;
(iii) когато са настъпили съществени промени във финансирането на обществената поръчка - предмет на Договора, извън правомощията на

Възложителя, които той не е могъл или не е бил длъжен да предвиди или да предотврати - с писмено уведомление, веднага след настъпване на обстоятелствата;
(iv) При настъпване на невиновна невъзможност за изпълнение - непредвидено или непредотвратимо събитие от извънреден характер, възникнало след сключването на Договора („непреодолима сила") продължила повече от 10 дни;

(16.2) Възложителят може да прекрати едностранно настоящия Договор:
(i) при системни (три или повече пъти) в рамките на един месец :(а) забавяне на доставка на Продукти; и/или (б) забавяне или отказ за отстраняване на Несъответствия на Продукти, констатирани по реда на Договора; и/или (в) отказ за извършване на доставка; и/или (г) доставки на Продукти с Несъответствия с изискванията на Договора, констатирани по реда на Договора;
(ii) в случай че Изпълнителят използва подизпълнител, без да е декларирал това в документите за участие, или използва подизпълнител, който е различен от този, който е посочен, освен в случаите, в които замяната, съответно включването на подизпълнител е извършено със съгласието на Възложителя и в съответствие със ЗОП и настоящия Договор;

(16.3) Възложителят прекратява Договора в случаите по чл.118, ал.1 от ЗОП, без да дължи обезщетение на Изпълнителя за претърпени от прекратяването на Договора вреди, освен ако прекратяването е на основание чл. 118, ал.1, т. 1 от ЗОП.

(16.4) Прекратяването влиза в сила след уреждане на финансовите взаимоотношения между Страните за извършените от страна на Изпълнителя и одобрени от Възложителя дейности по изпълнение на Договора.

Член 17.
Настоящият Договор може да бъде изменян или допълван от Страните при условията на чл. 116 от ЗОП.

XI.НЕПРЕОДОЛИМА СИЛА

Член18.
(18.1) Страните се освобождават от отговорност за неизпълнение на задълженията си, когато невъзможността за изпълнение се дължи на непреодолима сила. Никоя от Страните не може да се позовава на непреодолима сила, ако е била в забава и не е информирала другата Страна за възникването на непреодолима сила.

(18.2) Страната, засегната от непреодолима сила, е длъжна да предприеме всички разумни усилия и мерки, за да намали до минимум понесените вреди и загуби, както и да уведоми писмено другата Страна незабавно при настъпване на непреодолимата сила.

(18.3) Докато трае непреодолимата сила, изпълнението на задължението се спира.

(18.4) Не може да се позовава на непреодолима сила онази Страна, чиято небрежност или умишлени действия или бездействия са довели до невъзможност за изпълнение на Договора.

XII. КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ

Член 19.
(19.1) Никоя Страна няма право без предварителното писмено съгласие на другата да разкрива по какъвто и да е начин и под каквато и да е форма конфиденциална информация, на когото и да е, освен пред своите служители и/или консултанти. Разкриването на конфиденциална информация пред такъв служител/консултант се осъществява само в необходимата степен и само за целите на изпълнението на Договора и след поемане на съответните задължения за конфиденциалност.

XIII. ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 20.
За всички неуредени в настоящия Договор въпроси се прилага действащото българско законодателство.

Член 21.
(21.1) Упълномощени представители на Страните, които могат да приемат и правят изявления по изпълнението на настоящия Договор са:

ЗА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:
1. Борислав Пеев - ст. експерт в отдел „Социално обслужване“
Телефон
Email:

2. Цветан Петров – главен секретар на филиал Пловдив към ТУ – София
Телефон
Email:

ЗА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:
1. Станислав Николов - управител
Телефон:
Email:

(21.2) Всички съобщения и уведомления, свързани с изпълнението на този Договор, следва да съдържат наименованието и номера на Договора, да бъдат в писмена форма за действителност.

(21.3) Страните се задължават да се информират взаимно за всяка промяна на правния си статут, адресите си на управление, телефоните и лицата, които ги представляват.

(21.4) Официална кореспонденция между Страните се разменя на посочените в настоящия Договор адреси на управление, освен ако Страните не се информират писмено за други свои адреси. При неуведомяване или несвоевременно уведомяване за промяна на адрес, кореспонденцията изпратена на адресите по настоящия член 21 се считат за валидно изпратени и получени от другата Страна.

(21.5) Всички съобщения и уведомления се изпращат по пощата с препоръчана пратка или по куриер. Писмените уведомления между Страните по настоящия Договор се считат за валидно изпратени по факс с автоматично генерирано съобщение за получаване от адресата или по електронната поща на страните, подписани с електронен подпис.

Член 22.
Изпълнителят няма право да прехвърля своите права или задължения по настоящия Договор на трети лица, освен в случаите предвидени в ЗОП.

Член 23.
(23.1) Всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, ще бъдат разрешавани първо по извънсъдебен ред чрез преговори между двете Страни, като в случай на спор, всяка Страна може да изпрати на другата на посочените адреси за кореспонденция по- долу покана за преговори с посочване на дата, час и място за провеждането им.

(23.2) В случай на непостигане на договореност по реда на предходната алинея, всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, включително споровете, отнасящи се до неговото тълкуване, недействителност, неизпълнение или прекратяване ще бъдат отнасяни за разглеждане и решаване от компетентния съд на Република България по реда на ГПК.

Член 24.
Нищожността на някоя от клаузите по Договора или на допълнително уговорени условия не води до нищожност на друга клауза или на Договора като цяло.

Член 25.
При подписването на настоящия Договор се представиха следните документи:

Неразделна част от настоящия Договор са следните приложения:

1. Приложение № 1 – Техническа спецификация на Възложителя;
2. Приложение № 2 – Техническо предложение на Изпълнителя;
3. Приложение № 3 – Ценово предложение на Изпълнителя и Приложението към него.

Настоящият Договор се подписа в 4 еднообразни екземпляра - 3 за Възложителя и 1 за Изпълнителя.

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:
РЕКТОР:.....
(чл.-кор. проф. дтн инж. Г. Михов)

ИЗПЪЛНИТЕЛ:
Станислав Ни
МИРА ФУУД ЕООД

ГЛАВЕН СЧЕТОВОДИТЕ
(маг. икон. М. Иванова)

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ–СОФИЯ

З А П О В Е Д

№ 2151
26.07. 2019 г.
гр. София

У П Ъ Л Н О М О Щ А В А М

проф. Иван [redacted] Кралов – Зам.Ректор НПД

от 29.07.2019 г. до 03.08.2019 г.

маг.инж. Валентин [redacted] Димитров – Гл.секретар

от 05.08.2019 г.до 24.08.2019 г.

проф. Любомир [redacted] Димитров – Зам.Ректор УД и А

от 26.08.2019 г. до 07.09.2019 г.

проф. Ради [redacted] Романски – Зам.Ректор АС и К

от 09.09.2019 г. до 14.09.2019 г

да ме представляват по време на отпуската ми по всички въпроси, свързани с компетентността на Ректора и да подписват необходимите документи.

Препис от заповедта да се връчи на съответните длъжностни лица за сведение и изпълнение.

РЕКТОР:

(про [redacted]

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 "Доставка на Плодове и зеленчуци за ТУ -София - СОС гр. София и филиал Пловдив"

на обществена поръчка с предмет: "Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подавани заявки, за нуждите на ТУ-София"

№	Наименование	Мярка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - СОС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца*
1	**Банани** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	9000	3000	**12000**
2	**Грозде десертно** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Свойства типични за вида в добро качество – цели, чисти, нормално развити, узрели, незамърсени зърна, без загнивания, без вредители и повреди, със специфичния цвят за сорта.	Кг.	1500	600	**2100**
3	**Диня** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна форма, без повреди и без чужд несвойствен мирис.	Кг.	1200	600	**1800**
4	**Домати** – Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Да са чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма	Кг.	14000	7500	**21500**

	типична за дадения сорт с размер по най – големия диаметър 40 мм. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.				
5	**Зеле** - Цели зелки, здрави, чисти, незавехнали, оформени, с големина и окраска характерни за сорта.	Кг.	46000	12000	**58000**
6	**Картофи късни** - Свойства типични за вида. Външен вид – клубени – да са с добро качество, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма, без присъствие на чужд мирис, без вредители и повреди.	Кг.	48000	18000	**66000**
7	**Копър** - на малки връзки, състоящи се от 10 стръка . Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	6000	600	**6600**
8	**Краставици нефолирани** - Свойства типични за сорта – да са свежи, цели, здрави, с дължина 25 до 30 см., добре оформени, с гладка повърхност, без признаци на пожълтяване.	Кг.	20000	6000	**26000**
9	**Лимони** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	540	300	**840**
10	**Лук – кромид** - Свойства типични за вида. Външен вид – луковици цели, здрави, напълно развити и добре оформени, с плътна и суха външна обвивка, без механични повреди и вредители.	Кг.	14000	6000	**20000**
11	**Люта пипер** - Свойства типични за вида (сорта), пресни, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без присъствие на чужд мирис.	Кг.	330	600	**930**
12	**Магданоз - на малки връзки по 10 стръка.** Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	15000	4500	**19500**
13	**Маруля** - цяла, свежа, с оформена розетка и глава, с характерна украска на листата и плътност на главата, без следи от хим. препарати, почва и тор, без повреди от болести, без неестествена външна влага, незамръзнали.	Бр.	4500	9000	**13500**

14	**Моркови** - Свойства типични за моркови. Външен вид – кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти и без дефекти.	Кг.	9000	4500	**13500**
15	**Портокали** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 60 мм.	Кг.	6000	3000	**9000**
16	**Праскови** - да отговарят на изискванията на Наредба Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ.за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	1500	900	**2400**
17	**Пипер пресен зелен** - Свойства типични за вида (сорта), пресни, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без присъствие на чужд мирис.	Кг.	9600	300	**9900**
18	**Спанак** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	1200	300	**1500**
19	**Тиквички** - Свойства типични за вида сорта в добро качество – с дължина от 15 до 25 см., без механични повреди, месестата част да е сочна, крехка, незагрубяла, с типично оцветяване, с малки некожести семки, без чужд мирис и вкус.	Кг.	3600	600	**4200**
20	**Стар чесън** - с добро качество чист, с напълно развити здрави луковици със суха обвивка без повреди и вредители, без никакъв чужд мирис или вкус.	Кг.	900	180	**1080**
21	**Ябълки** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти,	Кг.	14600	6000	**20600**

	нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 60 мм.				
22	**Пресни гъби /култивирани печурки** - Свойства типипчни за вида; да са цели; при подрязаните гъби отрезът трябва да бъде чист; да са здрави; не се допускат загнили гъби, силно покафеняване на пънчето или други развалени гъби, негодни за консумация; да са чисти, без видими странични примеси, различни от компоста; да са свежи на външен вид; трябва да се взема под внимание типичния цвят на ламелите и/или търговския тип; да са практически без вредители; да са практически без повреди, причинени от вредители; да са без повишена повърхностна влажност; да са без страничен мирис и/или вкус.	Кг.	2400	600	**3000**
23	**Спанак замразен** - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	1200	360	**1560**
24	**Грах замразен** - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	600	450	**1050**
25	**Чушки бушени замразени** -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	900	750	**1650**
26	**Чушки печени замразени** - разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	900	750	**1650**
27	**Зеленчуков микс** замразен /не по-малко от три вида зеленчуци/ -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	1200	300	**1500**
28	**Карфиол** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	240	120	**360**
29	**Червено зеле** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	150	450	**600**
30	**Кайсии** - Свойства типични за вида в добро качество – със свойствена жълта окраска, свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без вредители и повреди, без страничен мирис и вкус.	Кг.	1200	900	**2100**
31	**Зелен фасул** - замразен -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя	Кг.	360	900	**1260**

32	**Девисил** пресен листа - опаковка 20 гр - ТД на производителя	Бр.	400	90	**490**
33	**Орехи изчистени, печени** - ТД на производителя. Цели ядки, без страничен привкус на гранливост, със запазена цялост на ядката- без натрошаване, вкус-характерен, да са неповредени от насекоми и гризачи, да няма наличие на живи организми по тях. В опаковки до 0,500 кг.	Кг.	120	90	**210**
34	**Патладжани** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	1500	1500	**3000**
35	**Ряпа** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	300	1500	**1800**
36	**Сухи сини сливи** - ТД на производителя. Разфасовка до 0.200 кг	Кг.	120	450	**570**
37	**Тиква бяла** - Свойства типични за вида, без механични повреди и загниване.	Кг.	1500	1200	**2700**
38	**Фъстъци, изчистени, печени** - ТД на производителя. Да имат продълговато овална или бъбрековидна форма. **Опаковка до 0,500 кг**	Бр.	90		**90**
39	**Целина** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	1500		**1500**
40	**Праз** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	3600	450	**4050**
41	**Пресен лук по 5 бр. във връзка** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	6000	6000	**12000**
42	**Картофи ранни** - Външен вид – клубени – да са с добро качество, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма, без присъствие на чужд мирис, без вредители и повреди.	Кг.	2400	15000	**17400**
43	**Мандарини** - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	1800	600	**2400**

44	**Пресен чесън 5 бр. връзка** - на малки връзки.	Бр.	3000	600	**3600**
45	**Репички** - 5 бр. връзка /на малка връзка/ - Кореноплод- свеж, цял, с форма и оцветяване типични за сорта. Листа– свежи, без болести и външна влага. Не се допуска замърсеност.	Бр.	2400	900	**3300**
46	**Бланширани картофи размер 9/9** - разфасовки до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	2700	900	**3600**
47	**Червено цвекло** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип.	Кг.	600	450	**1050**
48	**Грейпфрути** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 80 мм.	Кг.	900	300	**1200**
49	**Череши** - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис и вкус.	Кг.	360	600	**960**
50	**Пъпеши** - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.	Кг.	600	450	**1050**
51	**Джинджифил корен** - ТД на производителя. Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.	Кг.	150	60	**210**
52	**Прясна мента листа** опаковка 20 гр - ТД на производителя. Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	450	300	**750**

I. Нормативни изисквания при доставката на хранителни продукти

1. Хранителните продукти трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ., бр. 10 от 05.02.2016 г.)
- Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци (обн. ДВ. бр. 43/08.10.2010 г., доп. ДВ. бр.44/17.05.2013 г.);
- Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ. 12/13.02.2015 г.);
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

2. Доставяните хранителни Продукти:

- следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти,

количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти;

- следва да бъдат придружавани при всяка доставка с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях.
- следва да имат добър търговски вид;
- всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

II. Доставка, приемане и рекламация на хранителните продукти

1. Доставката на хранителните продукти ще се извършва понеделник и четвъртък от 8,30 ч. до 15,00 ч. в рамките на установеното работно време на Възложителя след писмена заявка от страна на Възложителя, предоставена на Изпълнителя всеки вторник и петък до 16.00 часа за следващата седмица чрез обектите –краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 24 часа преди доставката, като писмено уведомят за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането й.

2. Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) от Страните или техни упълномощени представители, след проверка за съответствието на доставката с изискванията на техническата спецификация и съответствието на Продуктите с Техническото и Ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка.

3. При констатиране на частично или цялостно несъответствие на доставените Продукти, Възложителят има право да откаже да подпише документа, удостоверяващ доставката, както и да откаже изцяло или частично да приеме доставката. В тези случаи, Страните подписват

констативен протокол, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или несъответствия, и се посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени. След отстраняване на Несъответствията, Страните подписват двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката.

4. Възложителят има право на рекламации пред Изпълнителя за:
- несъответствие на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявения/договорен вид;
- несъответствието на доставените Продукти с Техническото предложение и с Техническата спецификация на Възложителя;
- несъответствие на партидните номера с указаните в етикета на доставените Продукти;
- несъответствие на срока на годност на Продуктите;
- несъответствие на доставените Продукти с изискванията за безопасност;
- Нарушена цялост на опаковката на доставяните Продукти;

5. Рекламации за явни Несъответствия, на доставката с Техническото предложение, с Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се отбелязват в констативен протокол. Рекламации за скрити Несъответствия се правят при откриването им, като Възложителят е длъжен да уведоми писмено Изпълнителя незабавно при констатирането им. В рекламациите се посочва документа, с който е удостоверено приемането на стоките, партидният номер на Продукта, точното количество на получените Продукти, основанието за рекламация и конкретното искане на Възложителя.

6. При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието, контролни проби се вземат от оторизиран, съгласно закона орган (Българска агенция по безопасност на храните или на акредитирана лаборатория) в присъствието на Възложителя и Изпълнителя или упълномощени от тях лица, в деня на оспорване на рекламацията от Изпълнителя или най-късно на следващия ден. За обвързващ Страните ще се счита протоколът от анализа на оторизирания орган по настоящата разпоредба. В случай, че протоколът на оторизирания орган потвърждава несъответствието на доставените Продукти, разходите за изпитването, както и стойността на Продукта при погиването му са за сметка на Изпълнителя. В случай че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установените изисквания, Възложителят дължи на Изпълнителя заплащане на действително извършваните разходи по анализите и доставката на Продуктите, както и стойността на продуктите, за които е предявена необоснованата рекламация. Независимо от обекта на рекламация Възложителят е длъжен да съхранява

продуктите съобразно температурните режими и условия, посочени на етикета.

7. (1) Рекламация относно явни Несъответствия на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявения/договорен вид и/или несъответствие на партидни номера с указаните в етикета на доставените Продукти и/или Несъответствие на срока на годност на Продуктите, както и Несъответствия, свързани с нарушена цялост на опаковката на Продуктите се вписват в констативния протокол и са обвързващи за Изпълнителя.
(2) При рекламации относно скрити Несъответствия на доставените Продукти с изискванията на Възложителя и офертата на Изпълнителя или с изискванията за безопасността на доставения Продукт и при извършен лабораторен анализ по предвидения в договора ред, установяващ, че стоката не съответства на договорените и нормативно установените изисквания, Изпълнителят изпраща свой представител за констатиране на скритите несъответствия в срок от 3 (три) дни от уведомяването. Несъответствията се отразяват в констативния протокол подписан от представители на Страните, като при отказ за изпращане на представител от Изпълнителя, или отказ на представителя на Изпълнителя да подпише протокола, Възложителят изпраща протокол подписан от негов представител на Изпълнителя, който е обвързващ за последния.

8. При Несъответствия на доставените Продукти:
- Изпълнителят заменя несъответстващите Продукти с нови, съответно допълва доставката в срок от 2 дни от подписване на съответния протокол от Страните или от издаване на протокола от анализа на оторизирания орган; или
- цената по Договора се намалява съответно с цената на Несъответстващите Продукти, ако не води до съществени изменения на договора.

9. Възложителят не носи отговорност за погиване на доставени количества, надвишаващи заявените, като същите се връщат на Изпълнителя, за негова сметка.

Към всяка употреба в текста (заедно с всички форми на членуване, в единствено или множествено число) на стандарт, спецификация, техническо одобрение или друга техническа референция, както и на конкретен модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство

по смисъла на чл. 48, ал. 2 и чл. 49, ал. 2 от ЗОП, ако изрично не е указано друго, следва автоматично да се счита за добавено „или еквивалент“.

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

ОБРАЗЕЦ № 2.2.

ДО
ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ СОФИЯ
БУЛ. КЛ. ОХРИДСКИ 8
СОФИЯ

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

ОТ: МИРА ФУУД ЕООД

УВАЖАЕМИ ГОСПОДА,

След запознаване с условията за участие в обявената от Вас процедура с предмет: „Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки, за нуждите на ТУ - София" за обособена позиция № 2 **"Доставка на Плодове и зеленчуци за ТУ -София - СОС гр. София и филиал Пловдив"**, представяме нашето Техническо предложение за изпълнение на обособената позиция, както следва:

1. Приемаме срокът на валидност на нашата оферта да бъде **6 (шест) месеца,** считано от датата, посочена за дата на получаване на офертата.

2. Декларираме, че ако бъде избрани за изпълнители ще изпълним предмета на горепосочената обособена позиция в пълно съответствие с техническата спецификация, изискванията на възложителя, нормативните изисквания и представеното от нас техническо предложение.

3. Гарантираме, че доставяните хранителни продукти, ще отговарят на изискванията на техническата спецификация и законодателството в областта на хранителните продукти.

4. Запознати сме с проекта на договор за възлагане на обществената поръчка с горепосочения предмет и сме съгласни с клаузите в него, като ги приемаме без възражения.

5. Гарантираме, че ще доставяме предлаганите хранителни продукти в добър търговски вид както и че същите ще са етикетирани съгласно чл. 6 от Наредбата з изискванията за етикетирането и представянето на храните.

6. Към датата на съответната доставка всеки доставен продукт ще бъде в срок на годност не по-малко от 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

7. За изпълнение на дейностите по настоящата обществена поръчка, НАШЕТО ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ Е :

.....

Участникът следва да предложи план и организация на доставката на хранителни продукти, описващ особеностите на предмета на обособената позиция и организацията на работа, методите, чрез които участникът възнамерява да изпълни всички предвидени дейности на поръчката по обособената позиция, изискващи се съгласно нормативната уредба. Участникът трябва да предложи организация на доставката с разпределение на техническите и човешките ресурси, методите за осъществяване на комуникацията с Възложителя, координация и други организационни аспекти, които са необходими за качественото и срочно изпълнение на поръчката по обособената позиция. От предложението на участника следва да е видно, че с предложения план са гарантирани безпроблемни и навременни доставки на хранителни продукти.

В предложението си участникът следва да предложи мерки, които ще предприеме в случай на настъпване на идентифицираните от Възложителя рискове с цел недопускане/редуциране на негативното им въздействие върху успешното постигане на заложените в поръчката цели. Участникът следва да обясни определените потенциални рискове, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора, да представи вероятните потенциални рискове, както и да предложи стратегия за управление на рисковете и това как предлага да действа при всеки един възможен риск с цел влиянието му да бъде ограничено или въобще да не настъпи.

Рисковете и предпоставките, идентифицирани от възложителя, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора са:

Потенциални рискове при изпълнение на поръчката

1/ Невъзможност за навременно обработване на заявките от Възложителя;

2/ Подготовка за експедиция/доставка на хранителни продукти от различни групи, в това число такива в замразено състояние и такива, съхранявани в „плюсов" температурен режим, при една доставка с едно или няколко транспортни средства;

3/ Липса на ликвидни средства за обезпечаване на доставката или част от нея (плащането по договора е отложено с 30 календарни дни).

Конкретните продукти, които предлагаме да доставяме са:

№	Наименование	Мярка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - СОС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца*
1	**Банани** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	9000	3000	12000
2	**Грозде десертно** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Свойства типични за вида в добро качество – цели, чисти, нормално развити, узрели, незамърсени зърна, без загнивания, без вредители и повреди, със специфичния цвят за сорта.	Кг.	1500	600	2100
3	**Диня** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна форма, без повреди и без чужд несвойствен мирис.	Кг.	1200	600	1800
4	**Домати** – Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Да са чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за дадения сорт с размер по най – големия диаметър 40 мм. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	14000	7500	21500
5	**Зеле** - Цели зелки, здрави, чисти, незавехнали, оформени, с големина и окраска характерни за сорта.	Кг.	46000	12000	58000

6	**Картофи късни** - Свойства типични за вида. Външен вид – клубени – да са с добро качество, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма, без присъствие на чужд мирис, без вредители и повреди.	Кг.	48000	18000	66000
7	**Копър** - на малки връзки, състоящи се от 10 стръка . Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	6000	600	6600
8	**Краставици нефолирани** - Свойства типични за сорта – да са свежи, цели, здрави, с дължина 25 до 30 см., добре оформени, с гладка повърхност, без признаци на пожълтяване.	Кг.	20000	6000	26000
9	**Лимони** - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	540	300	840
10	**Лук – кромид** - Свойства типични за вида. Външен вид – луковици цели, здрави, напълно развити и добре оформени, с плътна и суха външна обвивка, без механични повреди и вредители.	Кг.	14000	6000	20000
11	**Лют пипер** - Свойства типични за вида (сорта), пресни, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без присъствие на чужд мирис.	Кг.	330	600	930
12	**Магданоз - на малки връзки по 10 стръка.** Свойства типички за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	15000	4500	19500
13	**Маруля** - цяла, свежа, с оформена розетка и глава, с характерна украска на листата и плътност на главата, без следи от хим. препарати, почва и тор, без повреди от болести, без неестествена външна влага, незамръзнали.	Бр.	4500	9000	13500
14	**Моркови** - Свойства типични за моркови. Външен вид – кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти и без дефекти.	Кг.	9000	4500	13500
15	**Портокали** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и	Кг.	6000	3000	9000

[redacted]

	оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 60 мм.				
16	**Праскови** - да отговарят на изискванията на Наредба Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ.за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	1500	900	**2400**
17	**Пипер пресен зелен** - Свойства типични за вида (сорта), пресни, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без присъствие на чужд мирис.	Кг.	9600	300	**9900**
18	**Спанак** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	1200	300	**1500**
19	**Тиквички** - Свойства типични за вида сорта в добро качество – с дължина от 15 до 25 см., без механични повреди, месестата част да е сочна, крехка, незагрубяла, с типично оцветяване, с малки некожести семки, без чужд мирис и вкус.	Кг.	3600	600	**4200**
20	**Стар чесън** - с добро качество чист, с напълно развити здрави луковици със суха обвивка без повреди и вредители, без никакъв чужд мирис или вкус.	Кг.	900	180	**1080**
21	**Ябълки** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 60 мм.	Кг.	14600	6000	**20600**
22	**Пресни гъби /култивирани печурки** - Свойства типични за вида; да са цели; при подрязаните гъби отрезът трябва да бъде чист; да са здрави; не се допускат загнили гъби, силно	Кг.	2400	600	**3000**

	покафеняване на пънчето или други развалени гъби, негодни за консумация; да са чисти, без видими странични примеси, различни от компоста; да са свежи на външен вид; трябва да се взема под внимание типичния цвят на ламелите и/или търговския тип; да са практически без вредители; да са практически без повреди, причинени от вредители; да са без повишена повърхностна влажност; да са без страничен мирис и/или вкус.				
23	**Спанак замразен** - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	1200	360	**1560**
24	**Грах замразен** - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	600	450	**1050**
25	**Чушки бушени замразени** -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	900	750	**1650**
26	**Чушки печени замразени** - разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	900	750	**1650**
27	**Зеленчуков микс** замразен /не по-малко от три вида зеленчуци/ -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	1200	300	**1500**
28	**Карфиол** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	240	120	**360**
29	**Червено зеле** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	150	450	**600**
30	**Кайсии** - Свойства типични за вида в добро качество – със свойствена жълта окраска, свежи, цели, здрави, чисти, нормално развити, без вредители и повреди, без страничен мирис и вкус.	Кг.	1200	900	**2100**
31	**Зелен фасул** - замразен -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя	Кг.	360	900	**1260**
32	**Девисил пресен листа** - опаковка 20 гр - ТД на производителя	Бр.	400	90	**490**
33	**Орехи изчистени, печени** - ТД на производителя. Цели ядки, без страничен привкус на гранливост, със запазена цялост на ядката- без натрошаване, вкус-характерен, да са неповредени от насекоми и гризачи, да няма наличие на живи организми по тях. В опаковки до 0,500 кг.	Кг.	120	90	**210**
34	**Патладжани** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	1500	1500	**3000**

35	**Ряпа** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	300	1500	1800
36	**Сухи сини сливи** - ТД на производителя. Разфасовка до 0.200 кг	Кг.	120	450	570
37	**Тиква бяла** - Свойства типични за вида, без механични повреди и загниване.	Кг.	1500	1200	2700
38	**Фъстъци, изчистени, печени** - ТД на производителя. Да имат продълговато овална или бъбрековидна форма. **Опаковка до 0,500 кг**	Бр.	90		90
39	**Целина** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	1500		1500
40	**Праз** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	3600	450	4050
41	**Пресен лук по 5 бр. във връзка** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	6000	6000	12000
42	**Картофи ранни** - Външен вид – клубени – да са с добро качество, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма, без присъствие на чужд мирис, без вредители и повреди.	Кг.	2400	15000	17400
43	**Мандарини** - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	1800	600	2400
44	**Пресен чесън 5 бр. връзка** - на малки връзки.	Бр.	3000	600	3600
45	**Репички** - 5 бр. връзка /на малка връзка/ - Кореноплод- свеж, цял, с форма и оцветяване типични за сорта. Листа– свежи, без болести и външна влага. Не се допуска замърсеност.	Бр.	2400	900	3300
46	**Бланширани картофи размер 9/9** - разфасовки до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	2700	900	3600
47	**Червено цвекло** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип.	Кг.	600	450	1050

48	**Грейпфрути** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 80 мм.	Кг.	900	300	1200
49	**Череши** - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис и вкус.	Кг.	360	600	960
50	**Пъпеши** - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.	Кг.	600	450	1050
51	**Джинджифил корен** – ТД на производителя. Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.	Кг.	150	60	210
52	**Прясна мента листа опаковка 20 гр** - ТД на производителя. Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	450	300	750

Дата
Име и фамилия
Подпис на лицето, представляващо участника или на упълномощеното лице
Длъжност
Наименование на участника

[redacted]

[redacted]

[redacted]

[redacted]

ОРГАНИЗАЦИЯ И РАБОТЕН ПЛАН
ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ: "Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ - София". ИДЕНТИФИЦИРАНИ ОТ ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ РИСКОВЕ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕТО.

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Фирма МИРА ФУУД ЕООД е дружество със ограничена отговорност със седалище в град Пловдив. Започва активна дейност в сферата на доставките на хранителни продукти по проведени процедури за възлагане на обществени поръчки през месец януари 2015 година и е регистрирана с предмет на дейност складиране, транспорт и търговия на едро с хранителни продукти.

РЕСУРСНА ОБЕЗПЕЧЕНОСТ НА МИРА ФУУД. СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ. ЕКИП.

МИРАФУУД ЕООД има всички необходими регистрации за извършване на търговия с хранителни продукти на едро в съответствие с ционалното законодателство.

МИРА ФУУД ЕООД разполага със складови площи, състоящи се от сухи складови площи със стелажи и палето места, и хладилни ръжения за съхранение на замразени продукти и продукти изискващи специален температурен режим. Налични са санитарно-хигиенни ръжения за персонала, както и офис помещения за успешно управление на процесите във фирмата.

Помещението по вид и предназначение, облицовки и подови покрития, е изпълнено според санитарно-хигиенните изисквания и дава можност за лесно и ефективно почистване, измиване и дезинфекция.

Помещението е проектирано и изпълнено така, че да се осигуряват последователност и разделност на съхранение на стоките, без да се пуска вредно влияние между храни, напитки и отпадъци.

Подовете, стените, таваните, вратите и прозорците са без дефекти и фуги, направено е уплътнение, покритието позволява лесно истване.

Стените са покрити с водоустойчиви неабсорбиращи материали, подходящи за почистване и дезинфекция.

Таваните и инсталациите са проектирани и изпълнени така, че да не се допускат замърсяване на хранителните стоки чрез задържане, ване или натрупване на прах, кондензати, плесени и др. Достъпни и лесни за почистване, дезинфекция и ремонт.

Подовите настилки са гладки и без дефекти.

Вратите и прозорците позволяват ефективно почистване и дезинфекция, с конструкция, която осигурява плътното им прилепване и от гризачи.

1.1.Хладилната база е напълно достатъчна, за да се осигури разделното съхранение в отделни охлаждаеми и неохлаждаеми площи на стоките и напитките, според нормативните предписания и изисквания.

1.2. Повърхностите и инвентарът, влизащи в контакт с храните са гладки, водоустойчиви, некорозиращи и нетоксични. Поддържат се чисти и в добро състояние. Използвани са облицовки и покрития, осигуряващи минимално замърсяване и задържане на прах. Позволяват ефективно влажно почистване, дезинфекция и лесно общо хигиенно поддържане, трудно нараняване целостта на работните площи при въздействие с остри предмети, почистващи препарати, температурни промени и т.н.

1.3. Електрозахранването се подава от индивидуално табло.

1.4. Осигурено е осветление и водоснабдяване с течащи студена и топла вода.

Изкуственото осветление е с интензитет по-висок от 220 лукса, като не променя цвета на хранителните продукти, всички външни части на електрическата инсталация са обезопасени и изолирани със защитни средства, недопускащи попадане на външни тела в храните при евентуално авариране. Създадени е организация за лесно почистване и поддръжка на осветителните тела.

За поддържане на добра хигиена в обекта са монтирани 3бр. мивки с дозатори за течен миещ препарат. Използваната вода отговаря по качества за питейно-битови цели, съгласно Наредба №9/2001 г., ДВ бр. 30.

1.5. Канализационната система се включва в централната канализационна мрежа и капацитетно отговаря на нуждите, без да допуска риск замърсяване на храните.

1.6. Оборудването и инвентарът са обезопасени срещу замърсяване на храните със смазочни масла, метални части и др. физични и мични вещества.

1.7. Храните и опаковъчните материали се покриват и изнасят от помещението по време на почистване на оборудването.

1.8. Почистващите препарати /химикали/ се съхраняват отделно от храните и опаковките на определени за целта места и нямат контакт и зможност за замърсяване на хранителните стоки.

1.9. Твърдите отпадъци се събират във водонепроницаеми, полимерни торби за еднократна употреба и съдове с плътно затварящи се пащи, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция. Изнасянето на отпадъците става чрез изхвърлянето им в контейнери, намиращи се ъзн обекта. Контейнерите се почистват от отпадъците и изхвърлят извън обекта от специализирани общински фирми.

1.10. Инвентарът за почистване /метли, кофи, парцали и др./ се държи отделно от помещенията, в които се съхраняват хранителни одукти и опаковъчни материали, като за целта са обозначени, за да се използват само по предназначение, отговаряйки на Добрите Практики. довете за отпадъци се съхраняват на специално за целта място, изолирано и недостъпно за вредители, удобно за ефикасно измиване и инфекция.

1.11. Технологичните режими на технологичното оборудване се наблюдават и контролират, термометрите не съдържат стъкло и живак и редовно се калибрират.

1.12. Транспортни средства – видно от приложените документи, дружеството разполага с транспортни средства, надлежно ени по реда на чл. 12 от Закона за храните за превоз на хранителни продукти от съответната хранителна група.

ОСНОВНИТЕ ПРИНЦИПИ ЗАЛОЖЕНИ В ДЕЙНОСТТА НА ФИРМАТА СА:

- Поддържане на големи складови наличности;
- Поддържане на богат асортимент стоки;
- Контрол на входа и изхода на склада за качество на хранителните продукти и тяхната безопасност.
- Управление на процесите на доставка на хранителни продукти до клиента в съответствие с техните изисквания и срокове за доставка;
- Определяне на отговорни лица по всеки конкретен договор;
- Работа с квалифициран персонал, осъзнал отговорностите си за качество и безопасност на предоставяните продукти.

Ръководството на фирмата - Управител, Началник склад и Ръководител на НАССР екип са с квалификация и практически опит в управление на системи по качеството и безопасността на хранителните продукти. Работили са на същите позиции над 3 години във фирма сертифицирана по ISO 9001:2015 и ISO 22000:2005 и добре познават и прилагат изискванията на двата стандарта. **ЕКИПЪТ НА МИРА ФУУД ЕООД ЩЕ ИЗПЪЛНЯВА ДЕЙНОСТИТЕ ПО НАСТОЯЩАТА ПОРЪЧКА С ПРИОРИТЕТ, ТЪЙ КАТО СЧИТАМЕ ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ ЗА ИЗКЛЮЧИТЕЛНО ВАЖЕН И ПРЕСТИЖЕН КЛИЕНТ!**

Име	**Длъжност наименование**	**Функции по изпълнение на договора**
СТАНИСЛАВ СТОЯНОВ НИКОЛОВ	УПРАВИТЕЛ	Ръководни функции, определя политиката на фирмата. Извършва цялостна организация и ръководство на търговското дружество Вътрешно си взаимодейства с ръководителите на всички отдели и с целия персонал на търговското дружество. Отговаря за официалното комуникация с ръководните органи на възложителя.
ВАСИЛ ИВАНОВ ГЮРДИЕВ	НАЧАЛНИК СКЛАД	Координира цялостния процес на доставките, организира и контролира дейността на служителите при осъществяване на доставките, извършва дейностите по предварителен контро, планиране и управление на процесите на доставка на хранителните продуктите.
ТАНЯ АТАНАСОВА ТАКЕВА	ОПЕРАТОР И РЪКОВОДИТЕЛ НА НАССР – ЕКИПА	Ръководител на екипа по безопасност на храните /НАССР/, организира вътрешно /фирмено/ обучение на служителите, при необходимост и спешни случаи събира екипа и организира неговата дейност, координира връзките с доставчиците; сигнализира управителя за евентуален проблем с определен доставчик и замяната му с друг; актуализира списка с одобрени доставчица; осъществяване на контрол по качеството /входящ-изходящ/,контролира качеството на входяща - изходяща стока; контрол на качеството и количеството на доставяните продукти; контрол на етикетирането и срок на годност;

НИКОЛАЙ ЙОРДАНОВ ПАНАЙОТОВ	ОБЩ РАБОТНИК	Осъществява дейности по подготовка на заявката, подреждане на продуктите във вид подходящ за транспортиране, товарене и др. физически дейности;
БОРИСЛАВА БОРИСЛАВОВА БАРАКОВА	ФАКТУРИСТ	Отговаря за правилно количествено изписване на заявките и навременно изготвяне на необходимите търговски документи;
КАЛИН ДИМИТРОВ БОНЧЕВ	ШОФЬОР	Отговаря за транспортиране на продуктите до съответните обекти, извършва реалната доставка на съответните хранителни продукти. Извършва товаро-разтоварителната дейност до франко склада на съответния обект. Оказва необходимото съдействие и помощ на служителите на възложителя.
АТАНАС ГЕОРГИЕВ ГЕЩЕВ	ШОФЬОР	Отговаря за транспортиране на продуктите до съответните обекти, извършва реалната доставка на съответните хранителни продукти. Извършва товаро-разтоварителната дейност до франко склада на съответния обект. Оказва необходимото съдействие и помощ на служителите на възложителя.

Разработена е Система за управление на качеството и безопасността на храните, HACCP план, основан на анализ на риска и оценка на скостите, които могат да възникнат по време на закупуване, съхранение и транспорт до клиента. Въведена е система за самоконтрол на база ри хигиенни и дистрибуторски практики, която може да Ви бъде предоставена в случай на поискване от Ваша страна.

Органограмата на фирмата илюстрира управленската структура, функционалните връзки и организирането на дейностите по управление на ството и безопасността на предлаганите хранителни продукти и управлението на околната среда.

В МИРА ФУУД ЕООД е създаден ред за участие в търгове по обществени поръчки за доставка на хранителни продукти на енти, определяне изискванията на клиентите, както и на тези, произтичащи от нормативни и правни изисквания или наложени от ификата на дейността.

Планиране. На основата на сключените договори по обществени поръчки, наличните продукти в склада и пазарната конюнктура се ършва планирането на доставките в МИРА ФУУД ЕООД. Проучването на възможностите за закупуване на съответните продукти се извършва от Началника на склада. Това е предварителна дейност по изпълнението. Същата се извършва ежедневно, като целта е в складовите площи на дружеството да има подсигурени колеми количества, така че да се избегне недостиг в деня на доставката. Тези дейности се извършват чрез прецизно планиране и на база техническите спецификации по всеки конкретен договор. МИРА ФУУД ЕООД извършва избор и оценка на до [redacted] , на подизпълнители и на услуги съгласно вътрешни документи на дружеството, които могат да бъдат предоставени в сл [redacted] Началникът на склада оценява доставчиците и одобрените от тях включва като основни и резервни в "Списък на до [redacted] о се прави преглед на списъка и оценките на доставчиците и при необходимост се извършват промени.

МИРА ФУУД ЕООД осъществява стриктен контрол на процесите по закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на клиенти. Процесите се осъществяват в складова база, осигурена с подходящи хладилни съоръжения за съхранение на продуктите, тяхното предпазване от замърсяване и развитие на опасности, които могат да увредят човешкото здраве.

ОСНОВНИТЕ ЕТАПИ НА ПРОЦЕСИТЕ СА:

- Планиране – предварителна дейност, която се извършва ежедневно, като целта е в складовите площи на дружеството да има подсигурени колеми количества, така че да се избегне недостиг в деня на доставката. Тези дейности се извършват чрез прецизно планиране и на база техническите спецификации по всеки конкретен договор. Извършва се от началник склада;
- Поддръжка на материалната база – извършва се според одобрения HACCP план – някои дейности ежедневно, други според възникналата необходимост;
- Контрол и проследяемост на процесите;
- Съхранение и проследяемост на хранителни продукти;
- Подготовка на продуктите, описани в заявката;
- Доставка на заявените хранителни продукти;
- Контрол на процесите и продуктите;
- Отчет;
- Подобрение.

Поддръжка на материалната база. Фирмата възлага на външни изпълнители да извършват процеси по поддръжка на оборудването, автомобилите и софтуерната складова програма, борба с вредителите и други, които влияят на съответствието с изискванията за продукта. Отговорността при организирането и спазването на дейностите, осигуряващи идентификацията и проследимостта на хранителните продукти през елия процес на закупуване, съхранение и експедиция на продукта, носят всички звена на фирмата.

Съхранение и проследяемост. За да се осигури проследяването на изпълнението на дейностите и недопускането на погрешни анипулации или действия в МИРА ФУУД ЕООД се използват следните начини на идентифициране:

- етикети, в съответствие с изискванията на националната нормативна база;
- партидни номера на продукта;
- срок на годност на продукта;
- софтуерна складова програма;
- табели, надписи, дневници, бланки.

ходимостта може да се използва една или комбинация от няколко форми за идентификация. Формата за идентификация трябва на и да съответства на спецификацията на документа или продукта. МИРА ФУУД ЕООД съхранява собствени хранителни ата база при нормални климатични условия и при температури, съгласно изискванията за съхранение за съответните продукти, дителя в етикета и маркировката, с цел предпазване на продуктите от замърсяване с физични, химични и микробиологични

опасности. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин който недопуска кръстосано замърсяване. Обособени са хладилни камери за птиче месо и продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, меса, замразени зеленчуци, колбаси. Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4С и за замразени продукти -18 до -12С), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Контролът на температура на съхранение на продуктите се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри. Управителят определя със заповед служител, изпълняващ длъжността "Метролог" /М/.Всички технически средства за наблюдение и контрол /ТСНИ/ на територията на фирмата, подлежащи и неподлежащи на метрологично потвърждаване, се обозначават така, че да получат собствена и единствена идентификация с цел проследимост на състоянието и годността им за използване. Съставя се списък, който се актуализира ежегодно или при необходимост. Идентификационният номер може да бъде собствения фабричен номер или друг уникален идентификационен номер, даден от фирмата при липса на фабричен номер. Всички нови средства за измерване се представят за първоначално метрологично потвърждаване, освен в случаите, когато производителя е издал свидетелство първоначална за проверка / калибриране, което е актуално към момента на закупуването. За ТСНИ, които съгласно действащите в Република България разпоредби, подлежат на задължителна държавна проверка, се процедира в съответствие с изискванията на нормативните актове за метрологичен контрол. Всички останали ТСНИ във фирмата се проверяват (калибрират) за установяване на съответствието им с регламентираните в документацията метрологични и технически характеристики от акредитирана за съответния вид измерване външна лаборатория или посредством вътрешноведомствена проверка при наличие на разработена методика и калибрирани еталонни средства за измерване. Техническите средствата за измерване се идентифицират, за определяне на валидността за тяхното калибриране. Несъответстващите ТСНИ при потвърждаване, проверка или калибриране се маркират със знак "Х", спират се от употреба и се предават за ремонт. Резултатите от извършените измервания с несъответстващите ТСНИ се преоценяват.

Контрол и проследяемост на процесите. Дейността на МИРА ФУУД ЕООД се осъществява в съответствие с изискванията на "Закона за храните, Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните, Наредба 31 за максимално допустимите количества замърсители в храните и други приложими в дейността изисквания и подзаконови нормативни актове, Европейските регламенти 852 за хигиена на храните, 2073 за микробиологичните замърсители. Ръководството на МИРА ФУУД ЕООД е осигурило необходимите финансови и човешки ресурси за разработване, внедряване и поддържане на програми-предпоставки, с които се подпомага контролирането на вероятността от внасяне на опасности в хранителните продукти чрез производствената среда и човешкия фактор, внасяне на физични, химични и биологични замърсители в храните при кръстосано замърсяване, замърсяване от вредители, замърсяване с отпадъци от производствената и жизнена дейност на организацията и др. МИРА ФУУД ЕООД закупува, съхранява и доставя хранителни продукти, чиито характеристики са описани в „Спецификация на продукт" със следната информация: биологични, физични и биологични характеристики, състав, произход, опаковане и етикетиране, условия на съхранение и срок на годност, предвидено ползване, транспортиране, като са идентифицирани и изискванията към продуктите от нормативните актове по отношение на безопасността на продуктите. Персоналът на МИРА ФУУД ЕООД **не извършва** каквато и да е обработка на хранителни продукти.

Информацията за продуктите от спецификациите се използва за анализа на опасностите и оценката на рисковете от тях, както и при избор и оценка[illegible]к на хранителни продукти. Технологична схема на процесите при извършване на основната дейност на фирмата: закупуване, съхран[illegible]ка на клиенти на хранителни продукти, се разработва и прилага към документите на дружеството.

Технологичната схема се разработва от Началник склада и се актуализира при промяна в дейността или промени във външните изисквания. Разработената Технологична схема се проверява на място от Управителя. Управителят на фирмата прави сравнение на отразеното в документа и практически извършваните дейности. При съответствие утвърждава технологичната схема. Началник склада изготвя „Списък на потенциалните опасности", на база на който извършва анализа на риска от всяка опасност, на всяка стъпка от технологичния процес. Оценката на риска се извършва на база тежестта на опасността върху здравето на човека и вероятността от нейната поява. Началник склада разработва план, който включва:

- идентифицираните опасности за хранителните продукти, които трябва да се контролират;
- мерките за контрол;
- критичните граници, определени от нормативната база;
- процедурите за систематично наблюдение;
- корекциите и коригиращите дейности, предприемани при нарушаване на критичните граници;
- отговорности и пълномощия;
- записи от систематичното наблюдение.

Критичните граници се определят от нормативната база, от практиката и други подходящи за целта начини и са измерими.

Мерките за контрол, начина на тяхното систематично наблюдение, честотата на контрола, къде се контролира, от кого и къде се регистрира резултата от контрола, се оказват в „План за мониторинг" за всяка идентифицирана критична точка за контрол /КТК/. В плана за мониторинг се определят и корекционните мерки и коригиращите действия при излизане на КТК от критичните граници, както и отговорниците за вземане на решение за отстраняване на несъответствията и/или бракуване на хранителните продукти. Ръководителят на екипа изготвя План за верификация на НАССР системата, в които се включват проверки на ефикасността на Програмите-предпоставки; входните данни за анализа на опасностите; измененията в нормативните документи, касаещи безопасността на хранителните продукти и влиянието им върху НАССР плана; потвърждаване с данни собствения контрол на идентифицираните КТК, както и този на акредитирани лаборатории за контрол за безопасността на хранителните продукти, за отсъствие на замърсители от контактни повърхности и т.н. Екип от Управителя, Ръководителят на НАССР екипа и привлечено външно лице-консултант или санитарен инспектор, валидира мерките за контрол, включени в НАССР плановете и мерките за контрол разработени в процедурите на системата и програмите предпоставки преди внедряването и след всяко изменение в тях.

Валидирането е необходимо да потвърди, че:

- Избраните мерки за контрол са в състояние да постигнат очаквания контрол върху опасността, за който те са предназначени. НАССР екипът и персонала на МИРА ФУУД ЕООД работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на продуктите. Поддържа се производствената среда в съответствие с нормативните изисквания за безопасно съхранение и манипулиране на хранителните [illegible]укти. Ако резултатът от валидирането показва, че един или двата от горните елементи не могат да бъдат потвърдени, мярката за контрол [illegible] комбинации от тях се изменя и оценява повторно. Измененията включват промени в мерките за контрол, напр. параметри на процеса на [illegible], методите за манипулиране на продуктите, характеристиките на хранителните продукти и др. НАССР екипът и персонала [illegible]Д работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на продуктите. НАССР екипът [illegible] връзка с останалите участници в хранителната верига за поведението на хранителните продукти, за настъпили изменения

в съдържанието на опасности и техните критични граници. На база извършения анализ за верификация на системата за безопасност на хранителните продукти на заседание на екипа и на Прегледа от ръководството, се предприемат необходимите мерки за подобряване на контрола, за промяна на мерките за контрол и други подходящи мерки, ако анализа показва необходимост от това. Системата за управление на качеството на МИРА ФУУД ЕООД отговаря на модела ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007. Тя обхваща управление на дейностите закупуване, съхранение и предоставяне на хранителни продукти на клиенти.

МИРА ФУУД ЕООД ползва складово помещение, в което са разположени и офис помещения за персонала. На тази територия извършва основните си дейности по закупуване, съхранение, и предоставяне на хранителни продукти на клиенти по договори от обществени поръчки. В офис помещенията се извършват оперативни и административни действия свързани с обработка на заявки за продукти, доставки на хранителни продукти и тяхното изписване към клиентите.

Целта на МИРА ФУУД ЕООД е осъзнатото високо качество на дейността на всеки за пълно удовлетворяване изискванията на пазара и клиентите с качествени и безопасни хранителни продукти и на заинтересованите страни за опазване здравето на хората и околната среда. Основната дейност на фирмата – закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на клиенти отговаря на международните и национални нормативни изисквания и стандарти, както и на очакванията на клиентите и заинтересованите страни за качество и срокове на изпълнение, при осигуряване на ЗБР и предотвратяване замърсяването на околната среда.

Политиката по качество и безопасност на хранителните продукти е създадена, доведена до знанието и разяснена на целия колектив на фирмата. Персоналът е обучен и задължен, чрез длъжностните характеристики, да се включва активно в практическото провеждане на обявената политика по качество и безопасност и да спазва съответните процедури. Политиката на фирмата е отразена и в правила и инструкции за работа доведени до знанието на външни фирми и лица чрез инструктажи, правила за пребиваване на територията на фирмата, писма и др.

Ръководството на фирма МИРА ФУУД ЕООД се появява на пазара с ясното съзнание за отговорността, която поема за предоставяне на качествени и безопасни за здравето на крайните потребители хранителните продукти. Приоритет в нашата работа е закупуването и предлагането на качествени и безопасни продукти със сигурен произход и тяхното правилно съхранение, с цел запазване на характеристиките на продуктите при получаването им. Нашето място в тази сфера заниси в голяма степен от качеството в нашата работа, от предоставяната от нас максимална сигурност за здравето и безопасността на персонала и опазването на околната среда.

Намирайки се в средата на хранителната верига – между производителите на храни и потребителите – наша основна цел е на всеки етап на процесите от приемане до доставка/продажба на клиент да осигуряваме качеството и безопасността на хранителните продукти чрез:

- Възприемане и прилагане на изискванията за качествено управление на международния стандарт ISO 9001:2008, за управление на безопасността на храните, заложена в стандарт ISO 22000:2005, за осигуряване на здравето и безопасността при работа, съгласно BS 3001: 2007, за управлението на околната среда заложени в ISO 14001:2004;
- [redacted]не на персонала за непрекъснато подобряване на качеството на работата, безопасността на продуктите и опазването на [redacted]безопасността при работа, на основата професионализъм и осъзнаване на личната и колективна отговорност

- Определяне на потенциалните възможности за замърсяване и осъществяване на контрол на критичните точки, съществени за безопасността на продуктите.
- Прилагане на добри производствени и хигиенни практики, заложени в Системата за самоконтрол;
- Анализиране, определяне, оценяване и контролиране на всички възможни опасности, които могат да възникнат при приемане, съхранение и дистрибуция на хранителните продукти;
- Непрекъснато осъществяване на вътрешни комуникации за своевременно отчитане на проблемите и мерките, които трябва да се приложат в ежедневната практика за непрекъснато повишаване на качеството на работа, опазването на безопасността на продуктите, здравето и безопасността при работа и околна среда.
- Усъвършенстване управлението на здравето и безопасността на работното място: предотвратяване на нараняванията и заболяванията, свеждане до минимум трудовите злополуки, подобряване на микроклимата.
- Въвеждане на оценката на риска като основен инструмент за решаване на проблемите на управлението на основните процеси и здравето и безопасността при работа, както и оценка на аспектите на околната среда;
- Осъществяване на комуникации с потребителите, доставчиците и други заинтересовани страни за установяване на мнението им относно удовлетвореността от качеството и безопасността на предлаганите продукти, както и набелязване на общи насоки за постигане на резултати в съвместната ни работа по опазване здравето на човека, здравето и безопасността при работа и околната среда.
- Безусловно спазване на националната и европейска нормативна база свързана с безопасността на храните, на работните места и околната среда;
- Периодичен анализ на националните и международни нормативни документи, създадени от законодателен орган или от друг овластен орган и браншови споразумения, оценка за отражението им върху извършваната от фирмата дейност, както и непрекъснат контрол за изпълнението на всички задължения, наложени от този вид документи.

Политиката по качество, безопасност на храните, здраве и безопасност при работа и околна среда, Наръчникът по управление на системата и документираните процедури са задължителни за всички служители на фирмата.

[redacted] ФУУД ЕООД постъпват хранителни продукти: птиче месо, риба, мляко и млечни продукти, бакалски стоки, плодове, зеленчуци и ими за изпълнение на договорите с клиенти. Постъпващите хранителни продукти трябва да отговарят на следните изисквания: тствие с нормативните документи на Европейското и националното законодателство, на ТД на производители - да са произведени екти, регистрирани по Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност за храни от животински произход, в дени добри производствени и хигиенни практики, система за самоконтрол или от разрешен внос;

- да са етикетирани съгласно нормативните изисквания (Наредба за етикетирането и представянето на храните) и в съответствие със специфичните изисквания за различните групи храни;

- да са доставени при съответните хигиенни и температурни условия;

- да се придружават от търговски документи, като за продуктите от животински произход, е нисано задължително вида на храните, номера на партидата, ветеринарния регистрационен номер на предприятието, в което са произведени продуктите; както и страната на произход за храни от внос;

Констатирането на посочените изисквания се извършва при подготовката за избор на доставчиците чрез изискване на доказателства за това или посещение при доставчиците и оценка на място.

Планирането и заявяването на продуктите, необходими за извършване на основните дейности във фирмата се осъществява от началник склада на база съществуващи складови наличности, прогнозни количества необходими за изпълнение на поръчките на клиентите или пазарна конюнктура. Определените от МИРА ФУУД ЕООД показатели за качество и безопасност се контролират чрез задължително изискване от доставчиците на документи за качество и безопасност на предоставяните партиди продукти, включително анализни свидетелства, сертификати, техническа документация и други подходящи документи гарантиращи изискванията към хранителните продукти. Закупуването на хранителните продукти с определените качествени показатели и такива за безопасност се извършва от оценени достанчици по критерии определени от МИРА ФУУД ЕООД:

- Качество на доставяните стоки;
- Време за доставка на продуктите /срочност/;
- Сертификат за работеща СУБХ;
- Сертификат за ISO 9001:2008;
- Въведена система за СУБХ;
- Цени на продукта;
- Търговски документ, придружаващ стоката с необходимите реквизити;
- Документи за качество и безопасност на продуктите;.
- Транспортиране на стоката с хладилен транспорт, с разрешителни от БАБХ;

Контрол и проследяемост на продуктите. Началник склада прави списък на доставчиците по видове продукти и оценяват по критериите техните възможности за доставка на хранителни продукти с посочените в Спецификация на продуктите изисквания. Когато закупуването се извършва от нов достанчик, Началник склада или Завеждащ склад, посещават на място доставчика за установяване на условията за производство или съхранение продуктите, за степента на въведената система за безопасност на продуктите, включително по преценка да предоставят проба от [redacted]исок риск за безопасност за анализ в акредитирана лаборатория. Доставката на продуктите се извършва на място в склада на [redacted]ОД от самите доставчици. Когато се налага доставката може да се извърши и със собствен транспорт. Доставените продукти [redacted]дящ контрол от Завеждащ склад, който проверява:

[redacted]тветствието на заявката и доставката;

- количественото;
- целостта на опаковката на продуктите и наличие на етикети;
- срока на годност на продуктите;
- съответствие на придружителните документи за качество и безопасност с партидата на продукта;
- отсъствие на наченки на развала на продукта;

Съответстващите на изискванията продукти се приемат и разпределят по камерите за съхранение при температури указани на етикета. Заприходяват се в складова програма със „Складова разписка", **като задължително се вписва партидата на продукта, срока на годност, доставчика, количеството от получената партида**. МИРА ФУУД ЕООД съхранява собствени хранителни продукти в складовата база при нормални климатични условия и при температури, съгласно изискванията за съхранение за съответните продукти, указани от производителя в етикета и маркировката, с цел предпазване на продуктите от физични, химични и микробиологични замърсители. В складовата база на МИРА ФУУД ЕООД не се съхраняват продукти собственост на клиенти, не се ползват по никакъв начин такива, поради изключителните мерки за безопасност на хранителните продукти и опазване здравето на консуматорите. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин който недопуска кръстосано замърсяване. Обособени са хладилни камери за птиче месо и продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, меса, замразени зеленчуци, колбаси. Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4°С и за замразени продукти – под - 18°С), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Контролът на температура на съхранение на продуктите се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри. Завеждащия склада има задължението три пъти дневно да проверява показателите на термометрите и вписва резултатите в „Дневник за контрол на температурата" - въведен за всяко хладилно съоръжение. При установени отклонения, се предприемат мерки за затваряне на вратите на хладилното съоръжение, проверка на изправността на същото и при установена повреда се организира бързо преместване на продуктите в друго хладилно съоръжение до отстраняване на повредата. Два пъти седмично Завеждащия склада прави проверка на срока на годност на всеки продукт. Заявените продукти от клиенти се изваждат от хладилните съоръжения от складовите работници, които влизат в хладилните камери с калцуни, за да предпазят продуктите от замърсяване. Задължително се прави изходящ контрол от Завеждащ склада на заделените продукти: за партиден номер, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на етикет, видимо наличие на развала, търговски вид и др. Заделените продукти се изписват от склада чрез софтуерна складова програма със „Стокова разписка", на база подготвените продукти по заявка на клиентите. В стоковата разписка се вписва партиден номер, срок на годност. Проследимостта на закупените и предоставени на клиенти продукти се осъществява по партидния номер на продукта, с който е заприходен и изписан, както и по името на доставчика. При установена опасност на продукт за човешкото здраве, бързо чрез складовата програма може да се направи проследимост на партидата до други клиенти, както и обратна проследимост на продукта до доставчика. МИРА ФУУД ЕООД се задължава да издава ежеседмично фактура с отразени количества и единични цени на доставените стоки. В последния работен ден от текущия [redacted] шва окончателно фактуриране на доставените хранителни продукти.

УД ЕООД има възможност за доставка на еднаква по вид стока от различен производител, в рамките на предложената в [redacted] за цена.

ДЕЙНОСТИ ПО ПОЛУЧАВАНЕ И ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ЗАЯВКИТЕ.

Доставките ще се извършват периодично, в количества и в срокове, определени по заявки на възложителя, които следва да бъдат изпълнени в указания от възложителя срок или на посочени от него дати.

Обработване на заявките - вътрешна и външна комуникация по цялата верига, готовност за непредвидени ситуации и способност за реакция;

Приемане на заявките.

1. Заявките ще бъдат приемани от ОВД / Оператор въвеждане на данни/ по телефона, по факс, по имейл или по друг подходящ и удобен за всеки отделен обект начин.
2. КДП / Координатор доставки и продажби/ изготвя заявката на хартиен носител, съобразно оферираните в поръчката, техническото и ценовото предложение артикули и подава на складовите работници за подготовка към изпълнение на поръчката за доставка.
3. Всяка заявка по реда на своето постъпване се въвежда в програмата на компютър. В края на работния ден заявките се обобщават по продукти от КДП. На база на обобщената заявка се пристъпва към поръчка на необходимите продукти към доставчиците.

Планиране на дейностите.

1. Отговорността за планиране на доставките към клиентите е на КДП.
2. Поръчките се изпълняват по реда на тяхното постъпване. На определени поръчки може да се дава приоритет по разпореждане на Управителя.
3. При всеки случай на изменение на заявките, както от страна на клиента така и от страна на МИРА ФУУД ЕООД, КДП информира клиента по телефона. Промените в заявките могат да бъдат промяна в количеството, вида на заявения продукт или закъснение в изпълнението на самата заявка. Измененията в заявките се отразяват от КДП в компютърната програма, като потвърждение за съгласие от страна на клиента за това изменение е подписа на приемчика на стоковата разписка, която съпровожда доставката.
4. Началник-транспорта е отговорен за определяне на маршрутите и последователността на доставка на поръчките към съответните клиенти. Съответните шофьори са отговорни за спазване на сроковете за доставка и предпазване на хранителните продукти по време на транспортиране да клиентите.
5. Складовите работници са отговорни за подготовката на необходимите продуктите, като следят за всички партидни номера, срок на годност, точното количество и ненарушена цялост на опаковките. Всичката необходима информация относно произхода и срока на годност се записва върху заявката.
6. Така подготвена заявката се предава на фактуриста, който изготвя всички необходими съпровождащи доставката документи.

Придружаващи документи.

[redacted]тавка ще бъде придружавана с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид [redacted]ите плодове и зеленчуци ще бъдат с добър търговски и с качество, съобразно изискванията на Възложителя и законовите наредби [redacted] хранене на децата в детските заведения

Продуктите ще бъдат със срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

1. Три броя приемо-предавателни протоколи/ стокови разписки. Единият екземпляр екземпляр се предава в звеното за счетоводен отчет на финансовите и материалните ресурси, вторият екземпляр се предава на материално-отговорното лице в обекта – краен получател, а третия остава за изпълнителя;

2. фактура за съответния обект, изготвена съобразно действащите нормативни актове, уреждащи издаването на счетоводни документи;

3. декларации за съответствие или търговски документ, удостоверяващ качеството на всеки един продукт от заявката. Предаването и приемането на доставените хранителни продукти се извършва със подписване на приемо-предавателни протоколи / стокови разписки в съответното място за изпълнение на доставките.

Приемо – предавателният протокол/стокова разписка съдържа необходимата съгласно нормативните актове информация, а именно: вида и произхода на продуктите, мерна единица, количество, партиден номер, срок на годност, BG - номера на предприятието от което произхождат, BG - номера на складовата ни база, единична цена и обща стойност на продуктите. Служителите, които отговорят пряко за изготвяне на фактурите и приемо-предавателните протоколи са преминали обучение за работа със софтуерната програма, както и курсове за подготовка и изготвяне на фактури и други счетоводни документи.

Проследимостта на закупените и предоставени на клиенти продукти се осъществява по партидния номер на продукта, с които е заприходен и изписан, както и по името на доставчика. При установена опасност на продукт за човешкото здраве, бързо чрез складовата програма може да се направи проследимост на партидата до други клиенти, както и обратна проследимост на продукта до доставчика.

При товарене на стоката в автомобила, същата се проверява по документи от отговорник - изходящ контрол. Шофьорът, определен да извърши доставка е запознат предварително с маршрута до съответния обект. При доставянето той оказва пълно съдействие на персонала, съответно отговорните за получаване на продуктите лица. Разтоварва заявените количества, изчаква насрещна проверка на количествата и качеството на продуктите.

Подготовката на заявката се извършва в деня предхождащ деня на доставката. Междувременно КДП е предприел действия по снабдяване с необходимите количества. В случай на липса на даден продукт и необходимост от спешна доставка, същият може да бъде набавен в кратки срокове. Голямо преимущество за нас е, че базата ни е разположена в оживена индустриална зона и повечето големи производители, с които работим, са на не повече от 10 – 15 мин. от нас.

С оглед ефективно и качествено изпълнение на доставките ще се стремим да поддържаме безпроблемно сътрудничество с Възложителя, съответно с лицата, които ще са пряко отговорни за даване на заявките и приемане на доставките /директорът и/или домакините на съответните детски заведения/. Графикът на доставките ще е съгласуван в зависимост от работното време на лицата, които приемат хранителните продукти в [redacted] ия и в зависимост от нуждите на отделните обекти.

Подготовка за експедиция - производствени и хигиенни практики; система за проследимост - идентификация на партидите от продукти и тяхната връзка с партидите от суровини, обработката и доставките;

Продуктите, които се доставят в склада на МИРА ФУУД ЕООД преминават на входящ контрол от съответния служител, който проверява:

- *съответствието на количеството заявена продукция и доставената такава;*
- *целостта на опаковката на продуктите и наличие на етикети;*
- *срока на годност на продуктите;*
- *съответствие на придружаващите документи за качество и безопасност с партидата на продукта;*
- *отсъствие на наченки на развала на продукта;*

Съответстващите на изискванията продукти се приемат и разпределят по камерите за съхранение при температурите, указани от производителя в етикета и маркировката, с цел предпазване на продуктите от физични, химични и микробиологични замърсители. Всяка доставка се въвежда в складова програма, като задължително се вписва партидата на продукта, срока на годност, доставчика, количеството от получената партида. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин, който недопуска кръстосано замърсяване.

Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4°С и за замразени продукти – под - 18°С), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Контролът на температура на съхранение на продуктите се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри. Началник – склада ежедневно проверява показателите на термометрите и вписва резултатите в „Дневник за контрол на температурата" - въведен за всяко хладилно съоръжение. При установени отклонения, се предприемат мерки за затваряне на вратите на хладилното съоръжение, проверка на изправността на същото. При установена повреда се организира бързо преместване на продуктите в друго хладилно съоръжение до отстраняване на повредата.

Ежеседмично се прави проверка на срока на годност на всеки продукт, наличен складовата база. Заявените продукти от клиенти се изваждат от хладилните съоръжения от складовите работници, които влизат в хладилните камери с подходящо облекло и предпазни средства /нилонови калцуни/, за да предпазят продуктите от замърсяване.

Преди да се започнат товарителните дейности задължително се прави проверка на заделените продукти от отговорника по изходящ контрол: за партиден номер, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на етикет, видимо наличие на развала, търговски вид и др.

Конкретната подготовка на дадена заявка се извършва в деня предхождащ доставката, а товарната дейност в деня на доставката. Подготовката на продуктите, описани в заявката по вид и количество се извършва до края на работния ден, преди деня за доставка. Подготвят се във вид, подходящ за товарене и транспорт и се извършва изходяща проверка от отговорния за това служител. Товаро-разтоварителните дейности се осъществяват непосредствено преди тръгване на автомобила, в деня на доставката. Доставките на хранителните продукти ще се извършва [redacted] от 8,30 ч. до 15,00 ч. в рамките на установеното работно време на Възложителя след писмена заявка от страна на [redacted]ена на Изпълнителя всеки вторник и петък до 16.00 часа за следващата седмица чрез обектите –краен получател.

[redacted]

УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА ПО ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА.

Управление на риска е процесът по идентифициране, оценяване и мониторинг на рисковете, които могат да повлияят върху постигане на поставените цели и въвеждането на необходимите контролни дейности, с цел ограничаване на рисковете до едно приемливо равнище. За предмета на поръчката, Възложителя е идентифицирал съществени рискове, които биха настъпили и биха довели до оказване на влияние по изпълнението на договора /поръчката/, а именно:

1/ Невъзможност за навременно обработване на заявките от Възложителя;

2/ Подготовка за експедиция/доставка на хранителни продукти от различни групи, в това число такива в замразено състояние и такива, съхранявани в „плюсов" температурен режим, при една доставка с едно или няколко транспортни средства;

3/ Липса на ликвидни средства за обезпечаване на доставката или част от нея (плащането по договора е отложено с 30 календарни дни).

Предизвикателство пред нас е как да определим и да оценим вероятността от настъпването на рисковете и тяхното влияние и да решим какви мерки трябва да се предприемат и какви контролни дейности да се организират, за да се ограничат рисковете до едно приемливо равнище, с което искаме да поемем нашата отговорност за изпълнението на предмета на поръчката /договора/. Ние поемаме отговорност по управление на рисковете, посочени от Възложителя, както да осигуряваме гарантиран текущ мониторинг върху тях и да бъдат актуализирани при необходимост. Така описаният процес на управление на риска ще допринесе за доброто ръководене на процеса по изпълнение на поръчката, създаване на добра организация и постигане на разумна увереност, че целите й ще бъдат постигнати.

Управлението на риска ще бъде непрекъснат процес, който ще е неразделна част от управленския процес през целия срок на изпълнението.

Инструментите и уменията, нужни за въвеждане на процеса по управление на риска и за получаване на разумна увереност, че целите ще бъдат постигнати, ще се изберат в съответствие с рисковете, защото всеки е специфичен за себе си, но в части взаимно са свързани и при оптимално разходване на средства. Ще се разработят процедури за идентифицирането на тези рискове и ще бъдат въведени в система за контрол и докладване (вътрешно и външно) на рискове на всички нива.

1.ОЦЕНКА НА РИСКА – ОБХВАТ

За изпълнението на договора за: ***"ИЗВЪРШВАНЕ НА ПЕРИОДИЧНИ ДОСТАВКИ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ОСЪЩЕСТВЕНИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДАДЕНИ ЗАЯВКИ ЗА НУЖДИТЕ НА ТУ - СОФИЯ":***

1.1. Риск - това е възможността да настъпи дадено събитие, което може да повлияе за постигане на определените цели от организацията. Рискът се измерва с неговото оказване на влияние и вероятността от настъпването му.

1.2. При настъпването си и при оказването на влияние рискът може да се окаже като висок и неможещ да се управлява и затова казваме че имаме „значим риск".

1.3. През целия период от време за изпълнението на договора се извършва „Процес на управление на риска". Той е последователен, [illegible]ия, насочени към идентифициране, оценяване и контролиране на потенциалните събития или рискове, чиято цел е да влияят [illegible]стигане на целите и е предназначен да даде разумна увереност, че целите за изпълнението на договора ще бъдат изпълнени.

Управлението на риска ще се осъществява, като нашата фирма ще идентифицира, оценява и наблюдава рисковете , които могат да повлияят върху успешното изпълнение на целите по сключения договор за доставка на хранителни продукти и въвеждането на контролни дейности, с цел ограничаването на рисковете до най-приемливо ниво на допускане.

2.ПРОЦЕС ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА

Процеса за управление на риска и неговите цели са :

-ръководството и служителите непрекъснато да следят и своевременно да откриват и противодействат на всички установени значими рискове;

-ръководството да извършва своевременни промени в действията за управление на рисковете, като извършва оценка на ефективност на процесите.

2.1. УПРАВЛЕНИЕТО НА РИСКА Е НЕПРЕКЪСНАТ И ПОСТОЯНЕН ПРОЦЕС.

Различните фази на управление на риска са с оглед на всяка една да се прави описание на действията, които се извършват за всяка една от тях и да се извършва навременно и редовно.

Документиране

Всеки риск трябва да се;

- **Идентифицира**
- **Анализира**
- **Оцени**
- **Извърши реакция на риска**

Цялата дейност от управлението на риска е съпроводена от;

Мониторинг и информиране

2.2.В ПРОЦЕСА НА УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА, ВЛИЯНИЕ ОКАЗВАТ РАЗЛИЧНИ ФАКТОРИ.

ОПЕРАТИВНА СРЕДА

Това е рамката, в която следва да се прилага управлението на риска. Тази среда се състои от:

Външни фактори
Вътрешни фактори

Външните фактори са съществуващата нормативна уредба, икономическите условия в страната, наличната инфраструктура, автомобилния-парк, природните бедствия, стихии и други.

тори са наличните ресурси на фирмата, добрата организация на оперативните дейности, IT-системите които се използват, га дейност на фирмата, нейната репутация на пазара и други.

2.3.Не без значение е какви са поставените **ЦЕЛИ НА ФИРМАТА** в цялостния процес на изпълнение на договора за доставки на хранителни стоки за управлението на риска.

Целите служат като отправни точки при идентифицирането, оценката, анализа и при определянето на подходящата реакция за управлението на риска. Винаги процесът за управление на риска трябва да е насочен за осигуряване на условия за постигане на набелязаните цели на фирмата за доброто изпълнение на сключения договор и поетите задължения по него.

2.4.ЕТАПИ НА ПРОЦЕСИТЕ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА

По време на управление на рисковете, процесите включват следните етапи;

Идентифициране
Анализ и оценка
Определяне на мерки за намаляване или ограничаване влиянието на рисковете

2.4.1.ИДЕНТЕФИЦИРАНЕ НА РИСКОВЕТЕ

От т. 2.4. е видно, че идентифицирането на рисковете е първи етап от процеса на управление на риска. Тук се търсят и определят рисковете, които биха могли да окажат не –добро влияние върху доброто изпълнение на поетите задължения по сключения договор за обществена поръчка за: ***"Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ - София"***. Много важно значение при идентифицирането на рисковете е :

- Възможно най-пълното откриване, защото има вероятност рисковете, не открити на таза фаза, да не бъдат открити до края на изпълнението на договора;
- Да се намери най-добрият момент за идентифициране/откриване/ на рисковете, защото колкото по рано е открит един риск, толкова по бързо и успешно ще бъде неговото противодействие.

Рисковете свързани с постигането на определена от фирмата цел се идентифицират и се определят като;

- Определят се и се описват основните дейности на фирмата, свързани с реализирането на сключения договор;
- Откриват се и се определят неблагоприятните рискове, които могат да настъпят и да окажат/повлияят/ на определената дейност.
- Описание на рисковете.

2.4.2. АНАЛИЗ И ОЦЕНКА НА РИСКА;

Оценката на идентифицираните рискове и свързаните с това опасности, касаещи безопасността на продукта се извършва като се сумират [redacted]ота на възникване и тежест на въздействие. При оценката на тежестта на риска са взети предвид вредите, които могат да се [redacted]ора и на околната среда, а също така и финансови вреди, вреди свързани с имиджа на Възложителя и МИРА ФУУД ЕООД [redacted]ицирането на рисковете са взети предвид случващите се през години природни бедствия и аварии. [redacted] МИРА

ФУУД ЕООД е подготвила специална процедура част от нейната СУБХ, която касае идентифицирането на възможни такива ситуации, действията при възникването им и необходимостта от обучение на персонала ангажиран с разрешаването на този вид проблем.
Търговско дружество: МИРА ФУУД ЕООД с сертифицирана по следните стандарти - **ISO 9001+HACCP, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004, OHSAS 18001:2007.** Служителите на МИРА ФУУД ЕООД са преминали през специално обучение във връзка с посочените стандарти, за което имат издадени сертификати за успешно преминато обучение.

Скала за оценка на *честотата:*

Вероятност (В)	
Практически невъзможна	1
Малко възможна	2
Малко възможна, но възможна в ограничени случаи	3
Ниска вероятност	4
Напълно възможна	5
Относително висока вероятност	6

Скала за оценка на *тежестта:*

Оценка на тежестта	Описание на неблагоприятното въздействие
3	– Смъртни случаи;
2	– Необходимост от оказване на първа помощ на консуматора;
1	– Дискомфорт при консумация на продукта

P= B+T

Ако получения бал е над 4 рискът се определя като значим.

2.4.3. ОГРАНИЧАВАНЕ НА РИСКА, ВКЛЮЧИТЕЛНО НАМАЛЯВАНЕТО МУ ДО "0". МЕРКИ ЗА КОНТРОЛ. ПРЕВЕНЦИЯ.

За да бъде направена пълна и правилна оценка на риска и съответно да бъдат дефинирани мерките за контрол и ограничаване на риска, е използван процесен подход. Цялостният процес от поръчката до доставката на територията на Възложителя е разделен на отделни етапи. На всеки от тях е направено кратко описание и са упоменати съответните рискове, извършена им е оценка. За всеки етап за определени потенциалните опасности от възникването на риска, както и методите за ограничаването им и свеждането им до "0".

Всички посочени мерки имат характер на превантивни действия за ограничаване на риска, включително намаляването му до "0".На база осно историята на МИРА ФУУД ЕООД, изпълнението на поръчки от МИРА ФУУД ЕООД с подобен характер, аинтересовани страни се извърши идентификация и оценка на рисковете свързани с безопасността на храните, като не са

констатирани "значими" рискове. Всички рискове са оценени като "незначителни". За тях са предоставени необходимите мерки за въздействие, както и техническите решения за всеки един риск

При извършване на анализа на риска по отношение на безопасността на храните процесът е разделен на следните етапи :

- Приемане и обработване на заявките от възложителя;
- Подготовка за експедиция;
- Управление на несъответстващ продукт;
- Транспорт на видове продукти с различен температурен режим;
- Създаване на транспортна схема за извършване на доставките, оптимизация на маршрутите и гаранции за последващо изпълнение през времетраенето на договора.

За всеки един от етапите съставеният от МИРА ФУУД ЕООД екип за оценка на риска е идентифицирал и оценил, както и е предложил съответните мерки за въздействие върху риска. Оценка на идентифицираните рискове от Възложителя се документира в таблицата за рисковете. Тук се посочват и всички контролни дейности/мерки/, които ще бъдат прилагани за изпълнение на договора.

2.8. ПРОГРАМА ЗА МОНИТОРИНГ И ИНФОРМИРАНЕ

Целта на програмата е да се определят реда и отговорностите, свързани с редовното измерване на ключовите характеристики на дейностите на МИРА ФУУД ЕООД, които могат да имат значимо въздействие върху изпълнението на договора, безопасността на хранителните продукти и съответно върху здравето на човека.

Мониторингът е от изключителна важност за проследяване на дейността по изпълнението на договора, опазване на безопасността на хранителните продукти, и оценяване на ефективността и. Той включва действия по събиране на информация. Данните, събрани от мониторинга и измерването се обработват, за да се идентифицират тенденциите и служат като основа за необходимостта от повторна оценка на риска, определяне на ефективността на приложимия оперативен контрол и на съответствието с общите и конкретни цели по безопасност на фирмата.

Измерванията могат да бъдат качествени или количествени, вътрешни или външни по произход.

Измерванията се провеждат от вътрешни или външни оторизирани органи, при контролирани условия с подходящи процеси за осигуряване на валидността на резултатите.

За да гарантира качествено съхранение на продуктите, с които работи МИРА ФУУД ЕООД периодично провежда мероприятия, които целят да докажат, че продуктите се съхраняват по начин, непозволяващ тяхната увреда и водещ до вредни въздействия върху околната среда и здравето на човека. Мониторингът е много важна и съществена част от всички етапи свързани с управлението на риска. Затова ефективността на процеса на управление на рисковете изисква редовно и непрекъснат систематичен мониторинг /наблюдение/ на всеки негов етап и информиране на идентифицираните рискове и предприетите мерки за тяхното намаляване. За осъществяване на систематично наблюдение, Таблицата на [redacted] периодично и се прави анализ на проблемните рискове. Определени рискове могат да бъдат преглеждани по-често, в [redacted] специфика или особена значимост. Някои съществени рискове могат да изискват и ежедневен преглед. При възникване на [redacted] ицата може да се разглежда извънредно, без да се чака редовния преглед.

С процеса по мониторинг и информиране, се следи дали рисковия профил /вероятността и влиянието на идентифицираните рискове/ се променя и да дава разумна увереност на ръководството на фирмата, че управлението на риска е ефективно и предприетите действия са достатъчно ефективни и могат да допринасят за приемливо намаляване на риска и спомага за доброто изпълнение на договора за доставки на хранителни продукти.

3. ПЛАН ЗА ДЕЙСТВИЕ ПРИ ВЪЗНИКВАНЕ НА ИДЕНТИФИЦИРАНИТЕ РИСКОВЕ. Всички идентифицирани рискове могат да окажат неблагоприятно въздействие върху здравето на крайния потребител. След извърдената оценка на рисковете се вижда, че във МИРА ФУУД ЕООД няма идентифицирани "значими" рискове свързани със здравето на потребителя. Във фирмата е създаден план за действие при възникване на някой от посочените рискове.

Създаден е Кризисен екип, който се свиква при и възникване на някой от посочените по-горе рискове свързани с безопасността на храните. Членовете на екипа са преминали обучения и притежават съответните компетенции, за вземане на решения и извършване на действия при констатиране на проблем свързан с безопасността на храните.

ОСНОВНИ СТЪПКИ ПРИ ВЪВЕЖДАНЕТО И ПРИЛАГАНЕТО НА ПРИНЦИПИТЕ НА НАССР СИСТЕМАТА

Въвеждането на Системата и разработването на НАССР плана става в логична последователност.

1. Предварителни задачи – Въвеждащи стъпки:

Създаване на НАССР екип

Описание на продукта

Определяне на потенциалния консуматор/употребата на продукта

Съставяне на диаграма на процес

Вътрешно потвърждаване на диаграмата на процеса на място

2. Прилагане на принципите на НАССР:

1. Определяне на всички възможни опасности.
2. Извършване анализ на опасностите.
3. Определяне на мерки за контрол на идентифицираните опасности.
4. Въвеждане на система за наблюдение на всяка критична точка.
5. Определяне на критичните контролни точки.
6. Въвеждане на коригиращи действия.
7. Въвеждане на проверочни (верификационни) процедури.

[redacted]не и съхранение на записи.

[redacted]не на НАССР екип

За разработването на ефективен HACCP план е необходимо в HACCP екипа да участват хора със специфични познания и достатъчно опит. Този екип трябва да е мултидисциплинарен. Задача на екипа е да определи обхвата на системата, както се посочат кои части от хранителната верига се включват и за които от тях конкретния HACCP план се отнася.

Описание на продукта, потенциалния консуматор и начина на употреба Изисква се пълно описание на продукта включващо, както информация свързана с безопасността така и информация за неговата структура, (вкл. Aw, pH, и др), опаковка, устойчивост, съхранение, транспорт и дистрибуция. Тук подробно се описват предназначението на продукта - дали е за масова консумация или за обществено хранене, кои са групите консуматори- съответно деца, възрастни, със специален режим на хранене и т.н. Точната употреба на продукта трябва да се опише, за да се избегне евентуална опасност при неправилна употреба. ***Изработване диаграма на процеса***. HACCP екипа изработва диаграма на процеса която покрива всички стъпки от производствения цикъл. Тази диаграма служи за анализ на всички потенциални опасности във всеки етап от процеса, т.е. разработване на първи принцип както и за определяне на критичните контролни точки - разработване на принцип 2. ***Вътрешно потвърждаване на диаграмата на процеса***. Вътрешно потвърждаване на диаграмата на процеса се прави на място и се проследява целия производствен процес, потоците на продуктите и персонала с цел да се избегнат евентуални грешки и кръстосано замърсяване, да се определят коригиращи действия и да се отразят промените на самата диаграма.

След извършване на тези първи стъпки се пристъпва към прилагането на седемте принципа на HACCP системата.

Определяне на всички възможни опасности във всеки етап от процеса, анализ на опасностите както и определяне на мерките за контрол на идентифицираните опасности-принцип 1.

Анализът на опасностите се извършва в три насоки:

- Идентифициране на значимите опасности
- Определяне на степента на риска за появяване на тези опасности
- Използване на идентифицираните опасности за разработване на превантивни мерки с цел осигуряване безопасността на храните.

ВИДОВЕ РИСКОВЕ, ИДЕНТИФИЦИРАНИ ОТ ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ: "ИЗВЪРШВАНЕ НА ПЕРИОДИЧНИ ДОСТАВКИ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ОСЪЩЕСТВЕНИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДАДЕНИ ЗАЯВКИ ЗА НУЖДИТЕ НА ТУ - СОФИЯ"

- РИСКОВЕ ПРИ ПРИЕМАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ.

Заявките ще бъдат приемани по телефона, по факс, по имейл или по друг подходящ и удобен за всеки отделен обект начин.

Заявките се приемат от определен за целта служител - оператор. Изготвят се на електронен и хартиен носител. Координатор - заявките разпределя [redacted] хартиен носител заявки между складовите работници. Те са отговорни за подготовката на необходимите продуктите, като следят за [redacted] номера, срок на годност, точното количество и ненарушена цялост на опаковките. Всичката необходима информация се записва [redacted] след което, така подготвена се предава на фактуриста, който изготвя стокови разписки, приемо-предавателни протоколи и фактура

за съответния обект. При товарене на стоката в автомобила, същата се проверява по документи от отговорник - изходящ контрол. Шофьорът, определен да извърши доставка е запознат предварително с маршрута до съответния обект. При доставянето той оказва пълно съдействие на персонала, съответно отговорните за получаване на продуктите лица. Разтоварва заявените количества, изчаква насрещна проверка на количествата и качеството на продуктите.

Подготовката на заявката се извършва в деня на нейното постъпване, така че, в случай на липса на даден продукт, същия да бъде набавен до края на работния ден. Голямо преимущество за нас е, че базата ни е разположена в оживена индустриална зона и повечето големи производители, с които работим, са на не повече от 10 – 15 мин. от нас.

С оглед ефективно и качествено изпълнение на доставките ще се стремим да поддържаме безпроблемно сътрудничество с Възложителя, съответно с лицата, които ще са пряко отговорни за даване на заявките и приемане на доставките /директорите и/или домакините на съответните студентски столове/. Графикът на доставките ще е съгласуван в зависимост от работното време на лицата, които приемат хранителните продукти в съответните заведения и в зависимост от нуждите на отделните обекти.

Идентифицирани рискове при приемане на заявките:

А. Риск да не бъде приета своевременно заявката от Възложителя;

Б. Риск да не бъде обработена своевременно заявката от Възложителя;

И в двата случая съществува опасност подадената от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съгласно предложеното в техническото предложение време за реакция.

Мерки за недопускане на риска:

1.Служителите на Мира Фууд, които ще са пряко ангажирани с изпълнението на поръчката в частта относно приемане и обработване на заявките от Възложителя са преминали фирмено обучение, включващо осъвършенстване на комуникативните умения, компютърни умения и компетенции; специално обучение за работа със софтуерната програма на складовата база;

2.Паралелно проследяване на подадените заявки от Възложителя от двама служители на фирмата, с цел да не се допуска пропускане на заявка;

3.Проследяване на обработката на Заявката от началник – склада, съвместно с работниците на фирмата, които я подготвят; Преди да се натовари стоката се осъществява т.нар. изходна проверка за съответствието на количеството и качеството на подготвените продукти и тези, описани в съответната заявка. Проверката се осъществява от началник-склада и приключва с печат „Проверено“

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Ако в срока за получаване на заявка, такава няма, операторът се свързва със съответния обект за потвърждение.
2. Ако дадена заявка не бъде приета, то ще се извърши извънредна доставка в рамките на работния ден.

[redacted]

координация и сътрудничество между заинтересованите страни в рамките на дейността по доставка на артикулите;

ненавременно получаване на заявките и съответно да се стигне до забавяне на обработването им и осъществяване на

[redacted]

[redacted]

Мерки за недопускане на риска:

1.За да се избегне възможността от настъпване на подобна ситуация ще се стараем да поддържаме безпроблемно сътрудничество с Възложителя, съответно с лицата, които ще са пряко отговорни за даване на заявките и приемане на доставките /директорите и/или домакините на съответните студентски столове/.

2.Ще бъде изготвен и т. нар. график за трайни доставки, който в никакъв случай не изключва и извънредни такива. При неподаване на заявка според графика, нашият оператор ще се свърже със съответния обект за потвърждение. Така в случай, че служител е пропуснал да подаде заявка или са налице други обстоятелства, възпрепятстващи подаването на заявка, то този риск ще бъде предотвратен.

- РИСКОВЕ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ЗАЯВКИТЕ/ ДОСТАВКИТЕ;

Така идентифицирания от възложителя риск считаме, че може да има проявление в следните три насоки, обхват и степен на въздействие:

А. Риск да не бъде изпълнена навреме заявката от Възложителя поради ремонт на пътен участък; Съществува опасност подадената от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съобразно подадената заявка, поради ремонт на пътен участък. Степента на въздействие на риска е средна, тъй като към настоящия момент улиците в гр.Пловдив и гр. София и автомагистрала „Тракия" не са обект на чести ремонтни дейности.

Мерки за недопускане на риска:

Обектите и маршрутите до всеки един от обектите на Възложителя, за които ще се извършват доставките, са предварително обходени и е изготвен график, с цел да се подсигури възможно най-бързото и безпрепятствено доставяне на хранителните продукти. До всеки обект е изготвен един основен маршрут, и един алтернативен. Началник – транспорта следи ежедневно информацията публикувана на сайта на Агенция „Пътна инфраструктура" и предприема превантивни мерки като променя маршрутите своевременно.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

Началник – транспорта осъществява проследимост на движението на автомобилите със джи пи ес система, в реално време. Ако установи, че е започнал ремонт на пътен участък по време на изпълнение на заявката, ще предприеме контролни мерки и промени маршрута до съответния обект.

Б. Риск да не бъде изпълнена навреме заявката от Възложителя поради промяна в климатичните /атмосферните/ условия; Съществува опасност подадената от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съобразно подадената заявка. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като метеорологичната обстановка в гр.Пловдив е сравнително постоянна и не са налице резки климатични промени, които да оказват влияние върху изпълнението на доставките. Взели сме предвид и факта, че базата ни е в гр.Пловдив, а през зимата при снеговалеж, общинската администрация стриктно изпълнява задълженията си по зимно поддържане и снегопочистване на уличната мрежа. Същото е състоянието на [redacted] София и автомагистрала „Тракия".

[redacted]пускане на риска:

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Всички специализирани транспортни средства на дружеството подлежат на технически преглед и обслужване спрямо сезона, най-вече съобразено със зимните условия. Началник – транспорта подсигурява изпълнението на всички законови изисквания за изправност на транспортните средства, така че да не се допусне проявление на риска.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

Началник – транспорта осъществява проследимост на движението на автомобилите със джи пи ес система, в реално време. Ако установи, че е налице непочистен пътен участък по време на изпълнение на заявката, ще предприеме контролни мерки и промени маршрута до съответния обект.

В. Риск да не бъде изпълнена навреме заявката от Възложителя поради повреда на товарен автомобил; Съществува опасност подадената от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съобразно подадената заявка. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като автомобилния ни парк е от нови автомобили, които преминават ежегодно технически прегледи.

Мерки за недопускане на риска:

Дружеството разполага с над 10 специализирани средства. Ежегодно – на всеки шест месеца, всеки един от автомобилите ни преминава технически преглед, съобразно действащото в Р.България законодателство. Началник – транспорта подсигурява изпълнението на всички законови изисквания за изправност на транспортните средства, така че да не се допусне проявление на риска.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

Имаме създаден кризисен екип, и за целите на настоящата процедура сме разработили програма за незабавна реакция при възникнал технически проблем с автомобил до всеки един обект. Началник транпорта свиква екипа и се подсигурява претоварване на стоката и съотвено извършване на доставката до обекта на Възложителя, в рамките на работното време.

Г. Риск от товарене на продукти, които са несъответстващи по отношение на техническите спецификации на Възложителя. Съществува опасност от доставка на продукти, които не отговарят на техническите спецификации, заложени от Възложителя. Стецента на въздействие на риска е ниска, тъй като в дружеството ни, ако бъде определено за изпълнител ще бъде изготвен нарочен списък с продуктите и тяхната спецификация, които да се следят от Регионалният координатор, който няма да допуска излизане от склада на продукт, който не отговаря на спецификацията на възложителя.

Мерки за недопускане на риска:

1.Регионалният координатор отговаря за селекцията на хранителните продукти, съобразно заложените от Възложителя характеристики на хранителните продукти и съобразно оферираните производители;

2. Проследяване на обработката на Заявката от началник – склада, съвместно с работниците на фирмата, които я подготвят;

2. Проверка на подготвената заявка на изхода на склада /изходящ контрол/ от служител на фирмата по отношение на техническата спецификация.

[redacted]атор следи за съответствието на продуктите със заложените от Възложителя показатели;

[redacted]щите за оформяне на документите, които придружават стоките.

[redacted]е на последиците на риска при неговото проявление:

[redacted]

[redacted]

[redacted]

1.Ако се установи излязъл от склади продукт, който не отговаря на спецификацията на възложителя, Регионалният координатор ще разпореди този продукт да не се доставя до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на спецификацията на възложителя.
2.Ако домакина на съответното детско заведение установи доставка на продукт, който не отговаря на спецификацията на възложителя, ще влезе в сила режима за рекламация.

Д. Риск от доставка на стоки, които не отговарят на изискванията за вид, количество, качество, или са с изтекъл срок на годност, или са негодни за консумация:

Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като в дружеството ни, ако бъде определено за изпълнител ще бъде изготвен нарочен списък с продуктите и тяхната спецификация, които да се следят от Регионалният координатор, който няма да допуска излизане от склада на продукт, който не отговаря на спецификацията на възложителя – за вид, качество и количество, съобразно направената заявка.

Мерки за недопускане на риска:

1. Изходящ контрол на стоките – извършва се проверка на всички продукти в подготвената заявка по отношение на срок на годност и недопускане на такива с изтекъл срок от служител на изхода на склада – отговорник стоков контрол;
2. Ежедневна проверка на всички продукти в склада по отношение на срок на годност и отстраняване на такива с изтичащ.
3. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството.
4. Не се допуска доставка на продукти без налична партида до клиента. Входящ контрол на стоките - при приемане на продуктите в склада задължително се проверява за наличие на партида на етикета на продукта;
5. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1.Ако се установи излязъл от склада продукт, който не отговаря по вид, качество и количество, съобразно заявката от възложителя, Регионалният координатор ще разпореди този продукт да не се доставя до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря по вид, качество и количество, съобразно заявката от възложителя.
2.Ако домакина на съответното детско заведение установи доставка на продукт, който не отговаря по вид, качество и количество, съобразно заявката от възложителя, ще влезе в сила режима за рекламация.

Е. Риск от експедиция на продукти, които са несъответстващи по отношение на етикетиране и опаковка: Доставка на продукти с изтекъл срок на годност. Съществува опасност / възможност за развитие на стомашно- чревни инфекции при консуматора. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като в дружеството ни е въведена мониторингова програма, съгласно която всеки месец се подават проби на
и от всяка получена в дружеството партида за лабораторни изследвания.

опускане на риска:

ки продукти в подготвената заявка по отношение на срок на годност и недопускане на такива с изтекъл срок от служител на
ходящ контрол/ - отговорник стоков контрол;

2. Ежедневна проверка на всички продукти в склада по отношение на срока на годност и отстраняване на такива с изтекъл;
3. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството. Извършва се от ръководителя на НАССР екипа.
4. спазване на правилата за работа, внедрени съобразно НАССР принципите и процедурите за сертификация за контрол на качеството и безопастност на храните;
5. ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, назъбени краища и др., които биха били предпоставка за нарушаване целостта на другите;
6. поставяне на някои продукти, които имат специфични опаковки и съответно по-висок риск за нарушаване на целостта им, в допълните транспортни опаковки – кашони;
7. провежда се периодично обучение на всички служители, относно експлоатацията с продукти, опаковка, етикетиране, ротация. Обучението се провежда на всяко тримесечие от ръководителя на НАССР екипа. Веднъж годишно и/или при промяна на персонала в значителни размери, сертифицираща компания подсигурява обучение на лектор от Агенция по храните.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1.Регионалният координатор ще разпореди този продукт да не се доставя до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на изискванията на възложителя.
2.Ако домакина на съответното детско заведение установи доставка на продукт, който не отговаря на изискванията на възложителя, ще влезе в сила режима за рекламация.

- РИСКОВЕ ПРИ ТРАНСПОРТИРАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ;

А. Риск от контаминация на хранителните продукти с биологични замърсители при обработка от персонала в складовата база или вече контаминирани такива. Съществува възможност за развитие на патогенни микроорганизми и плесени в хранителните продукти;

Мерки за недопускане на риска:

1.Спазване на добрите търговски практики. Имаме внедрени добри хигиенни практики, обезпечаващи стриктното поддържане на хигиенните и на ветеринарно - санитарните изисквания, съгласно действащите нормативни актове.
2. Обучение на персонала по отношение на хигиена при работа;
3. Допускане на работници само с валидни здравни книжки и клинично здрави;
4. Спазване на инструкциите за почистване и дезинфекция на оборудването и съоръженията;
5. Одит при доставчици:

[redacted] доставчиците и при необходимост и констатирани нарушения замяната им с други. Имаме изградена отлична [redacted] и при необходимост бързо можем да заменяме един доставчик или производител с друг, предлагащ продукт със същото

7. Извършване на периодични микробиологични изследвания на смивове и отривки от оборудването и съоръженията в акридитирана лаборатория;
8. Имаме договор с фирма за дезинсекция – контрол и извършване на регулярни дейности по мониторинг на инсектите в склада.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1.Сформира се HACCP екипът и се предприемат мерки по изтегляне на замърсения продукт от съответния обект.

В. Риск от нарушаване на опаковката на продуктите при неправилно транспортиране. Съществува опасност / възможност за развитие на стомашно- чревни инфекции при клиента, който е консумирал продукт с нарушена опаковка. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като дружеството е разработило стриктен входящ и изходящ контрол.

Мерки за недопускане на риска:

1. Проверка на всички продукти в подготвената заявка по отношение целостта на опаковките - отговорник стоков контрол;
2. Задължителна подготовка на транспортна опаковка, която съхранява целостта на всеки отделен продукт;
3. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството. Извършва се от ръководителя на HACCP екипа.
4. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за транспортиране на хранителните продукти. Извършва се от ръководителя на HACCP екипа.
5. ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, назъбени краища и др., които биха били предпоставка за нарушаване целостта на другите;
6. поставяне на някои продукти, които имат специфични опаковки и съответно по-нисък риск за нарушаване на целостта им в допълните транспортни опаковки – кашони;
7. провежда се периодично обучение на всички служители, относно експлоатацията с продукти, опаковка, етикетиране, ротация. Обучението се провежда на всяко тримесечие от ръководителя на HACCP екипа. Веднъж годишно и/или при промяна на персонала в значителни размери, сертифицираща компания подсигурява обучение на лектор от Агенция по храните.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1.Съответният продукт няма да се достави до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на изискванията на възложителя.
2.Ако домакина на съответното детско заведение установи доставка на продукт, който не отговаря на изискванията на възложителя, ще влезе в сила режима за рекламация.

[redacted]

ушаване на температурния режим при отделните групи храни, които изискват специфичен режим на съхранение, в о им в транспортните средства. Възможност за развитие в продукта и поглъщане от крайния потребител на патогенни жени; Опасност от нарушаване на вакуумната опаковка на продуктите;

ускане на риска:

[redacted]

[redacted]

1. Създаване на "температурен ръкав" между склада и товарният камион;
2. Създаване на график на товарене на поръчката, като се следи за температурно чувствителните продукти и те се товарят с предимство;
3. Предварително в транспортното средство се задава температурния режим за съхранение на стоките. Преди достигане до необходимата температура не се предприемат действия по натоварване;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1.Съответният продукт няма да се достави до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на изискванията на възложителя.

- РИСКОВЕ ПРИ ЛИПСА НА ЛИКВИДНИ СРЕДСТВА ЗА ОБЕЗПЕЧАВАНЕ НА ДОСТАВКАТА;

А. Риск, свързан с промяна на цените.

Съществува опасност от Възникване на непредвидени /допълнителни разходи по изпълнение на договора, непредвиден ценови скок на продукти и горива, което ще наруши нормалният ритъм на доставките. Вероятност за настъпване на риска е средна и напълно обезпечена от Мира Фууд ЕООД.

Мерки за недопускане на риска:

- Планиране и програмиране на мерки по проекта за краткосрочен, среден и дългосрочен период;
- Периодичен /ежемесечен/ анализ и мерки;
- Ежеседмично проследяване на осредняените цени на пресните плодове и зеленчуци, информация предоставяна от САПИ ЕООД и осигуряване на възможнаст за предварително планиране и прогнозиране на скокови и спадове в единичните цени на продуктите;
- Проследяване на справките за цените от Борса Слатина – гр. София, Борса Родопи – с. Първенец, Борса в село Плодовитово, общ. Първомай и Борсата в с. Огняново, общ. Пазарджик - основни стокови тържища, от които черпим стока.
- Подсигуряване и поддържане на връзки със земеделски производители от различни краища на страната.
- Тъй като част от продуктите не се произвеждат в България, цената им зависи от валутните курсове. Имаме сключена застраховка валутен риск с Инвестбанк АД, което позволява поддържане на цените постоянни и/или без резки скокове.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

- Ограничаване на инвестициите и други възможни разходи, които не са свързани пряко с изпълнението на договора;
- Определяне на резервни ресурси в случай на недостиг на основните;
- Покриване на допълнителните разходи за сметка на печалбата, заложена в оферираната цена;

Б. Липса на ликвидни средства за обезпечаване на доставката или част от нея.

Съществува опасност от Възникване на непредвидени /допълнителни разходи по изпълнение на договора, непредвиден ценови скок на продукти и горива, което ще наруши нормалният ритъм на доставките. Вероятност за настъпване на риска е средна и напълно обезпечена от Мира Фууд ЕООД. **Настоящата поръчка е от изключителна важност за нас, затова всичките ни усилия ще са насочени към обезпечаване на доставките до обектите на Технически университет – София. Всички финансови и технически стратегии при управление на дружеството ще са съобразени с изпълнението на настоящата поръчка. Всички средства – финансови и технически ще са съобразени с нуждите на Университета.**

Мерки за недопускане на риска:

- Планиране и програмиране на мерки по проекта за краткосрочен, среден и дългосрочен период;
- Налични ликвидни средсва от кредитна линия.
- Предвиждане на авансово плащане, което ще покрие евентуален недостиг.
- Периодичен /ежемесечен/ анализ и мерки;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

- Ограничаване на инвестициите и други възможни разходи, които не са свързани пряко с изпълнението на договора;
- Определяне на резервни ресурси в случай на недостиг на основните;
- Покриване на допълнителните разходи за сметка на печалбата, заложена в оферираната цена;

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: НЕ СА УСТАНОВЕНИ ВИСОКИ РИСКОВЕ, ВОДЕЩИ ДО НЕИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА.

гр.Пловдив
10.04.2019 год.

Управ
„МИР
Стани

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ – СОФИЯ

ОБРАЗЕЦ № 3

ДО
ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ СОФИЯ
БУЛ. „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ № 8
ГР. СОФИЯ

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №2с наименование ""Доставка на Плодове и зеленчуци за ТУ -София - СОС гр. София и филиал Пловдив""

ОТ: МИРА ФУУД ЕООД
С АДРЕС: ГР. ПЛОВДИВ, УЛ. ВАСИЛ ЛЕВСКИ № 174
ТЕЛ.: 032/969796, ФАКС: ..032/969796., E-MAIL: MIRA_FOOD@ABV.BG,
ЕИК:202604179 ., ДДС № BG202604179

РАЗПЛАЩАТЕЛНА СМЕТКА:
IBAN СМЕТКАBG58BPBI79241072659001
BIC КОД НА БАНКАТА BPBIBGSF
БАНКА: .ЮРОБАНК БЪЛГАРИЯ АД

УВАЖАЕМИ ГОСПОДА,

Във връзка с обявената открита процедура с предмет **"Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ – София"**, Ви представяме нашето ценово предложение за горепосочената обособена позиция, както следва:

Цената за цялостно изпълнение на горепосочената обособена позиция е 406 606,50 лева без ДДС /четиристотин и шест хиляди шестстотин и шест лева и петдесет стотинки./ лева без ДДС, формирана съгласно Приложението към Ценовото предложение за обособената позиция, неразделна част от настоящото Ценово предложение.

В горепосочената цена за цялостно изпълнение на обособената по
всички разходи, свързани с качественото и срочно изпълнение на обо
описания вид и обхват.

<u>При офериране на цена за цялостно изпълнение на горепосочената обособена позиция над прогнозната стойност на обособената позиция УЧАСТНИКЪТ ще бъде отстранен от участие в процедурата по тази обособена позиция.</u>

Към настоящото Ценово предложение прилагам:

1. Попълнено и подписано Приложение към Ценово предложение за горепосочената обособена позиция.
2. Актуален бюлетин на „САПИ" ООД за регион София към датата на решението за откриване на процедурата

Дата	10/ 04/ 202
Име и фамилия	Станисла
Подпис на лицето, представляващо участника или на упълномощеното лице	
Длъжност	управител
Наименование на участника	МИРА ФУ

133

ОБРАЗЕЦ № 3.2

Приложение към Ценово предложение

ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 "Доставка на Плодове и зеленчуци за ТУ -София - СОС гр. София и филиал Пловдив"

на обществена поръчка с предмет: "Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по

№	Наименование	Мярка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - СОС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца" (К6 = К4 + К5)	Предлагана от участника единична цена в лева без ДДС	Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС за 36 месеца" (К8 = К6 х К7)	Единична цена в лева без ДДС по Бюлетин "САПИ" за регион София към датата на извършване на откриване на процедурата	Корекционен коефициент (К) (К10 = (К7 / К9) х 100) ***
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Доставки на "Плодове и зеленчуци"								
1	Банани - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	9000	3000	12000	1,75	21000,00	1,86	94,09
2	Грозде десертно - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Свойства типични за вида в добро качество – цели, чисти, нормално развити, узрели, незакърнени зърна, без загнивания, без вредители и повреди, със специфичния цвят за сорта.	Кг.	1500	600	2100	1,29	2709,00	1,61	80,12
3	Диня - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, неналужки, ненабити, с характерна форма, без повреди и без чужд несвойствен мирис.	Кг.	1200	600	1800	0,32	576,00	0,33	96,97
4	Домати – Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Да са чисти, кръгли, гладки или ръбести с форма типична за дадения сорт с размер по най – голямия диаметър 40 мм. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	14000	7500	21500	1,90	40850,00	2,48	76,61
5	Зеле - Цели зелки, здрави, чисти, незавехнали, оформени, с големина и окраска характерни за сорта.	Кг.	48000	12000	60000	0,93	55940,00	1,04	89,42
6	Картофи късни - Сво Външен вид – клубени здрави, чисти, непозеп еднородни по окраска чужд мирис, без вредит	Кг.	48000	16000	66000	0,79	52140,00	0,88	89,77

№	Наименование	Мярка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - ОСС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца" (К6 = К4 + К5)	Предлагана от участника единична цена в лева без ДДС	Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС за 36 месеца" (К8 = К6 х К7)	Единична цена в лева без ДДС по Бюлетин "САПИ" за регион София към датата на решението за откриване на процедурата	Корекционен коефициент (К) (К10 = (К7 / К9) х 100)
7	Копър - на малки връзки, състоящи се от 10 стръка . Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	6000	600	6600	0,40	2640,00	0,43	92,02
8	Краставици нефолирани - Свойства типични за сорта – да са свежи, цели, здрави, с дължина 25 до 30 см., добре оформени, с гладка повърхност, без признаци на пожълтяване.	Кг.	20000	6000	26000	1,30	33800,00	2,94	44,22
9	Лимони - да отговарят на изискванията на Наредба № 18/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	540	300	840	1,40	1176,00	1,56	89,61
10	Лук – кромид - Свойства типични за вида. Външен вид – луковици цели, здрави, напълно развити и добре оформени, с плътна и суха външна обвивка, без механични повреди и вредители.	Кг.	14000	6000	20000	1,00	20000,00	1,11	90,09
11	Пют пипер - Свойства типични за вида (сорта), прясна, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без присъствие на чужд мирис.	Кг.	330	600	930	3,70	3441,00	5,27	70,21
12	Магданоз - на малки връзки по 10 стръка. Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	15000	4500	19500	0,30	5850,00	0,35	85,71
13	Маруля - цяла, свежа, с оформена розетка и глава, с характерна украска на листата и плътност на главата, без следи от хим. препарати, почва и тор, без повреди от болести, без известствена външна влага, незамръзнали.	Бр.	4500	9000	13500	0,80	10800,00	0,92	86,96
14	Моркови - Свойства типични за моркови. Външен вид – кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти и без дефекти.	Кг.	9000	4500	13500	0,70	9450,00	0,99	70,71
16	Портокали - Да отговарят на изискванията на Наредба № 18/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съ[redacted] търговския вид в опаковката. Р[redacted] голямия диаметър – 60 мм.	Кг.	6000	3000	9000	1,00	9000,00	1,39	71,94

135

№	Наименование	Мярка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - СОС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца* (К6 = К4 + К5)	Предлагана от участника единична цена в лева без ДДС	Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС за 36 месеца* (К8 = К6 х К7)	Единична цена в лева без ДДС по Бюлетин "САПИ" за регион София към датата на решението за откриване на процедурата	Корекционен коефициент (К) (К10 = (К7 / К9) х 100)
16	**Пресони** - да отговарят на изискванията на Наредба Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не са влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	1500	900	2400	1,20	2880,00	1,23	97,56
17	**Пипер пресен зелен** - Свойства типични за вида (сорта), пресни, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без присъствие на чужд мирис.	Кг.	9600	300	9900	1,50	14850,00	3,42	43,86
18	**Спанак** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	1200	300	1500	1,20	1800,00	2,28	53,10
19	**Тиквички** - Свойства типични за вида сорта в добро качество – с дължина от 15 до 25 см., без механични повреди, месестата част да е сочна, хрехка, незагрубяла, с типично оцветяване, с малки некожести семки, без чужд мирис и вкус.	Кг.	3600	600	4200	2,20	9240,00	2,58	85,27
20	**Стар чесън** - с добро качество чист, с напълно развити здрави луковици със сухи обвивки без повреди и вредители, без никакъв чужд мирис или вкус.	Кг.	900	180	1080	2,50	2700,00	3,54	70,62
21	**Ябълки** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не са влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 60 мм.	Кг.	14400	6000	20400	0,70	14420,00	1,53	45,75
22	**Пресни гъби култивирани печурки** - Свойства типични за вида; да са цели; при подрязаните гъби отрезът трябва да бъде чист; да са здрави; не се допускат загнили гъби, силно покафеняване на тънчето или други развалени гъби, негодни за консумация; да са чисти, без видими странични примеси, различни от компоста;да са свежи на външен вид; трябва да са взети под внимание типичния цвят на пилеите и/или търговския тип; да са практически без вредители; да са практически без повреди, причинени от вредители; да са без повишена повърхностна влажност; да са без страничен мири	Кг.	2400	600	3000	3,00	9000,00	3,38	88,76

№	Наименование	Марка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - СОС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца* (К8 = К4 + К5)	Предлагана от участника единична цена в лева без ДДС	Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС за 36 месеца** (К8 = К6 х К7)	Единична цена в лева без ДДС по Взетия "САПИ" за регион София към датата на обявяването за откриване на процедурата	Корекционен коефициент (К) *** (К10 = (К7 / К9) х 100)
23	Спанак замразен - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	1200	360	1560	1,80	2808,00	2,92	61,64
24	Грах замразен - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	600	450	1050	1,80	1890,00	3,28	54,71
25	Чушки бубени замразени -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	900	760	1650	2,00	3300,00	2,75	72,73
26	Чушки пълнени замразени - разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	900	750	1650	4,00	6600,00	4,87	85,65
27	Зеленчукова микс замразен /не по-малко от три вида зеленчуци/ -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	1200	300	1500	2,00	3000,00	3,21	62,31
28	Карфиол - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	240	120	360	2,00	720,00	2,18	91,74
29	Червено зеле - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	150	450	600	1,02	612,00	1,13	90,27
30	Кайсии - Свойства типични за вида в добро качество – със свойствена жълта окраска, сини, цели, здрави, чисти, нормално развити, без вредители и повреди, без страничен мирис и вкус.	Кг.	1200	900	2100	1,45	3045,00	1,50	96,67
31	Зелен фасул - замразен -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя	Кг.	360	900	1260	1,80	2268,00	4,08	44,12
32	Дешисил пресен листа - опаковка 20 гр - ТД на производителя	Бр.	400	90	490	0,40	196,00	0,42	96,24
33	Орехи изчистени, печени - ТД на производителя. Цели ядки, без страничен привкус на гранивост, със запазена цялост на ядката-без натрошаване, вкус-характерен, да са неповредени от насекоми и гризачи, да няма наличие на живи организми по тях. В опаковки до 0,500 кг.	Кг.	120	90	210	14,00	2940,00	14,90	93,96
34	Патладжани - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	1500	1500	3000	2,00	6000,00	3,79	52,77
35	Рипа - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	Кг.	300	1500	1800	0,80	1440,00	0,85	94,12
36	Сухи сини сливи - ТД на производителя. Разфасовки до 0,200 кг.	Кг.	120	450	570	2,50	1425,00	4,33	57,74
37	Тиква бяла - Свойства типични за вида, без механични повреди и загнивания.	Кг.	1500	1200	2700	0,50	1350,00	0,51	98,04
38	Фъстъци, изчистени, печени - ТД на производителя. Да имат продълговато овална или бъбрековидна форма. Опаковки до 0,500 кг	Бр.	90		90	2,20	198,00	2,50	88,00



№	Наименование	Мярка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - СОС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца* (К5 = К4 + К5)	Предлагана от участника единична цена в лева без ДДС	Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС за 36 месеца** (К6 = К5 х К7)	Единичнa цена в лева без ДДС по Бюлетин "САПИ" за региони София към датата на решението за откриване на процедурата	Корекционен коефициент (К) (К10 = (К7 / К9) х 100)
39	**Целина** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	1500		1500	3,00	4500,00	6,35	47,24
40	**Праз** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Кг.	3600	450	4050	1,30	5265,00	1,96	66,33
41	**Пресен лук по 5 бр. във връзка** - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	6000	6000	12000	0,50	6000,00	0,82	60,98
42	**Картофи ранни** - Външен вид – клубени – да са с добро качество, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма, без присъствие на чужд мирис, без вредители и повреди.	Кг.	2400	15000	17400	0,67	11658,00	0,68	98,53
43	**Мандарини** - да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхранимостта и търговския вид в опаковката.	Кг.	1800	600	2400	1,30	3120,00	1,68	82,29
44	**Пресен чесън 5 бр. връзка** - на малки връзки.	Бр.	3000	600	3600	0,50	1800,00	0,33	151,52
45	**Репички** – 5 бр. връзка /на малки връзки/ - Кореноплод- свеж, цял, с форма и оцветяване типични за сорта. Листе– свежи, без болести и външна влага. Не се допуска замърсеност.	Бр.	2400	900	3300	0,60	1980,00	0,68	88,98
46	**Бланширани картофи размер 9/9** – разфасовки до 2 кг - ТД на производителя.	Кг.	2700	900	3600	1,70	6120,00	2,18	77,98
47	**Червено цвекло** - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип.	Кг.	600	450	1050	0,80	840,00	0,84	95,24
48	**Грейпфрути** - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхранимостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 50 мм.	Кг.	900	300	1200	1,05	1260,00	1,58	66,46

№	Наименование	Мярка	Прогнозно количество за 36 месеца за София - СОС	Прогнозно количество за 36 месеца за филиал Пловдив	Прогнозно общо количество за 36 месеца* (К6 = К4 + К5)	Предлагана от участника единична цена в лева без ДДС	Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС за 36 месеца** (К8 = К6 х К7)	Единична цена в лева без ДДС по Бюлетин "САПИ" за регион София към датата на развалието за откриване на процедурата	Корекционен коефициент (К) (К10 = (К7 / К9) х 100) ***
49	Черешки - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис и вкус.	Кг.	360	600	960	1,70	1632,00	1,79	94,97
50	Пъпеши - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.	Кг.	600	450	1050	0,80	840,00	0,81	98,77
51	Джинджифил корен - ТД на производителя. Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.	Кг.	150	60	210	5,00	1050,00	5,25	95,24
52	Прясна мента листа опаковка 20 гр. - ТД на производителя. Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.	Бр.	450	300	750	0,65	487,50	0,67	97,01
	Предлагана от участника обща стойност на обособена позиция № 2 в лева без ДДС:						406808,50		

Забележки:
* Прогнозното общо количество за 36 месеца в колона 6 (К6) за всеки хранителен продукт е сума от числата в колона 4 (К4)и колона 5 (К5) за
** Предлаганата от участника обща стойност за всеки хранителен продукт в колона 8 (К8) е равна на произведението от числата в колона 6 (К6)
*** Корекционният коефициент К в колона 10 за всеки хранителен продукт се получава като се раздели числото от колона 7 на числото от
**** Всички цени са в лева без ДДС и са положителни числа, закръглени д етичната запетая.
***** При допуснати аритметични грешки и/или пропуски и/или несъответ бразците и/или изискванията на Възложителя.

Дата 10/04/2019г.
Име и фамилия Станислав Николов
Подпис на лицето, представляващо участника или на упълномощеното
Длъжност управител
Наименование на участника МИРА ФУУД ЕООД

СИСТЕМА ЗА АГРОПАЗАРНА ИНФОРМАЦИЯ

САПИ ЕООД
Вх.№ 820
11.04.2019 година

ДО
"МИРА ФУУД" ЕООД
4000 ГР.ПЛОВДИВ
УЛ. "ВАСИЛ ЛЕВСКИ" №174, ОФИС 3
e-mail: mira_food@abv.bg

СПРАВКА - КОПИЕ

ЗА СРЕДНЕНИ ЦЕНИ НА ЕДРО БЕЗ ДДС НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ПЪРВО И ЕКСТРА КАЧЕСТВО ЗА ГРАД СОФИЯ НА ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ-СОФИЯ КЪМ 15.02.2019 Г. ПО ЗОП

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, опаковка, разфасовка, описание)	мярка	Осреднени цени на едро без ДДС към 15.02.2019г.
	ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 "Доставка на Плодове и зеленчуци за ТУ -София - СОС гр. София и филиал Пловдив"			
1	Банани - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.		Кг.	1,86
2	Грозде десертно - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Свойства типични за вида в добро качество – цели, чисти, нормално развити, узрели, незамърсени външни примеси, без загнивания, без вредители и повреди, със специфичния цвят за сорта.	м. септември 2018г	Кг.	1,61*
3	Диня - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна форма, без повреди и без чужд несвойствен мирис.	м. юли 2018г	Кг.	0,33*

Вярно с оригинала

документът е маркиран

СИСТЕМА ЗА АГРОПАЗАРНА ИНФОРМАЦИЯ

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, опаковка, разфасовка, описание)	Мярка	Осреднени цени на едро без ДДС към 15.02.2019г.
4	Домати – Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Да са чисти, цъвти, гладки или ръбести с форма типична за дадения сорт с размер по най – големия диаметър 40 мм. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката		Кг.	2,48
5	Зеле - Цели зелки, здрави, чисти, незавехнали, оформени, с големина и окраска характерни за сорта.		Кг.	1,04
6	Картофи късни - Свойства типични за вида. Външен вид – клубени – да са с добро качество, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма, без присъствие на чужд мирис, без вредители и повреди.		Кг.	0,88
7	Копър - на малки връзки, състоящи се от 10 стръка . Свойства типични за вида -- свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.		Бр	0,43
8	Краставици нефолирани - Свойства типични за сорта – да са свежи, цели, здрави, с дължина 25 до 30 см., добре оформени, с гладка повърхност, без признаци на пожълтяване.		Кг.	2,94
9	Лимони - да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.		Кг.	1,58
10	Лук – кромид - Свойства типични за вида. Външен вид – луковици цели, здрави, напълно развити и добре оформени, с плътна и суха външна обвивка, без механични повреди и вредители.		Кг.	1,11
11	Люта пипер - Свойства типични за вида (сорта), пресни, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без пр[illegible] мирис.		Кг.	5,27
12	Магданоз - на малки връзки по 10 ст[illegible] типични за вида – свеж, чист, без пр[illegible] частици, без чужд мирис или вкус, ца[illegible]	Вярно с оригинала	Бр.	0,35

документът е маркиран

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, опаковка, разфасовка, описание)	Мярка	Осреднени цени на едро без ДДС към 15.02.2018г.
13	Маруля - цяла, свежа, с оформена розетка и глава, с характерна украска на листата и плътност на главата, без следи от хим. препарати, почва и тор, без повреди от болести, без неестествена външна влага, незамръзнали.		Бр.	0,92
14	Моркови - Свойства типични за моркови. Външен вид – кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, неразклонени, чисти и без дефекти.		Кг.	0,99
15	Портокали - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/26.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части; с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 60 мм.		Кг.	1,39
16	Праскови - да отговарят на изискванията на Наредба Наредба № 16/26.05.2010 г на МЗХ за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката.	м. август 2018г	Кг.	1,23*
17	Пипер пресен зелен - Свойства типични за вида (сорта), пресни, цели, здрави, чисти, с незасъхнал връх, с плододръжка, без повишена влажност, без вредители, повреди и присъствие на чужди частици, без присъствие на чужд мирис.		Кг.	3,42
18	Спанак - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.		Кг.	2,26
19	Тиквички - Свойства типични за вида сорта е добро качество – с дължина от 15 до 25 см., без механични повреди, месестата част да е сочна, крехка, незагрубяла, с типично оцветяване, с малки некожести семки, без чужд мирис и вкус.		Кг.	2,58
20	Стар чесън - с добро качество чист, с напълно ре[illegible] здрави луковици със суха обвивка без повреди[illegible] вредители, без никакъв чужд мирис или вкус.		Кг.	3,54

Вярно с оригинала

документът е маркиран

14

СИСТЕМА ЗА АГРОПАЗАРНА ИНФОРМАЦИЯ

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, опаковка, разфасовка, описание)	Мярка	Осреднени цени на едро без ДДС към 15.02.2019г.
21	Ябълки - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да се цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-голямия диаметър – 60 мм.		Кг.	1,53
22	Пресни гъби /култивирани печурки - Свойства типични за вида; да са цели; при подрязаните гъби отрезът трябва да бъде чист; да са здрави; не се допускат залепили гъби, силно покафеняване на пънчето или други развалени гъби, негодни за консумация; да са чисти, без видими странични примеси, различни от компоста;да са свежи на външен вид; трябва да се взема под внимание типичния цвят на ламелите и/или търговския тип, да са практически без вредители; да са практически без повреди, причинени от вредители; да са без повишена повърхностна влажност; да се без страничен мирис и/или вкус.		Кг.	3,38
23	Спанак замразен - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.		Кг.	2,92
24	Грах замразен - разфасовки от 1 до 2 кг - ТД на производителя.		Кг.	3,29
25	Чушки бушени замразени -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.		Кг.	2,75
26	Чушки печени замразени - разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.		Кг.	4,67
27	Зеленчуков микс замразен /не по-малко от три вида зеленчуци/ -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя.		Кг.	3,21
28	Карфиол - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.		Кг.	2,18
29	Червено зеле - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.		Кг.	1,13
30	Кайсии - Свойства типични з[redacted]ство – със свойствена жълта окраска, с[redacted], чисти, нормално развити, без вреди[redacted] страничен мирис и вкус.	м. юни 2018г	Кг.	1,50*

Вярно с оригинала

документът е мархиран

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, опаковка, разфасовка, описание)	Мярка	Осреднени цени на едро без ДДС към 15.02.2019г.
31	Зелен фасул - замразен -разф. От 1 до 2 кг - ТД на производителя		Кг.	4,08
32	Девисил пресен листа - опаковка 20 гр - ТД на производителя		Бр.	0,42**
33	Орехи изчистени, печени - ТД на производителя. Цели ядки, без страничен привкус на гранливост, със запазена цялост на ядката-без натрошаване, вкус-характерен, да са неповредени от насекоми и гризачи, да няма наличие на живи организми по тях. В опаковки до 0,500 кг.		Кг.	14,90**
34	Патладжани - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.		Кг.	3,79
35	Ряпа - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.		Кг.	0,65
36	Сухи сини сливи - ТД на производителя. Разфасовка до 0.200 кг		Кг.	4,33**
37	Тиква бяла - Свойства типични за вида, без механични повреди и загниване.		Кг.	0,61
38	Фъстъци, изчистени, печени - ТД на производителя. Да имат продълговато овалне или бъбрековидне форма. Опаковка до 0,500 кг		Бр.	2,50
39	Целина - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.		Кг.	6,35
40	Праз - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.		Кг.	1,96
41	Пресен лук по 5 бр. във връзка - Свойства типични за вида – свежи, чисти, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус. цвят зелен.	връзка	Бр.	0,82
42	Картофи ранни - Външен вид – клубени – да са с добро качество, здрави, чисти, непозеленели, непокълнали, еднородни по окраска и форма, без присъствие на чужд мирис, без вредители и повреди.	м. юни 2016г	Кг.	0,68*
43	Мандарини - да отговаря на изискванията на Наредба № 18/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта [illegible] Допускат се незначителни дефекти, [illegible] влошават основните характеристики [illegible] външния вид на продукта, неговото каче[illegible]та и търговския вид в опаковкат[illegible]		Кг.	1,58
44	Пресен чесън 5 бр. връзка	[illegible] м.януари 2019г	Бр.	0,33*

Вярно с оригинала

документът е маркиран

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, опаковка, разфасовка, описание)	Мярка	Осреднени цени на едро без ДДС към 15.02.2019г.
45	Репички - 5 бр. връзка /на малка връзка/ - Кореноплод-свеж, цял, с форма и оцветяване типични за сорта. Листа-свежи, без болести и външна влага. Не се допуска замърсеност.	връзка	Бр.	0,69
46	Бланширани картофи размер 9/9 - разфасовки до 2 кг - ТД на производителя.		Кг.	2,18**
47	Червено цвекло - Продуктите трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип.		Кг.	0,84
48	Грейпфрути - Да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговски тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Размер по най-големия диаметър – 60 мм.		Кг.	1,58
49	Череши - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без вредители и повреди, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис и вкус.	м. юни 2018г	Кг.	1,79*
50	Пъпеши - Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.	м. юли 2018г	Кг.	0,81*
51	Джинджифил корен - ТД на производителя. Свойства типични за вида в добро качество – цели, свежи, здрави, чисти, ненабити, с характерна форма, без повреди по тях и без чужд, несвойствен мирис.		Кг.	5,25
52	Прясна мента листа опаковка 20 гр - ТД на производителя. Свойства типични за вида – свеж, чист, без присъствие на чужди частици, без чужд мирис или вкус, цвят зелен.		Бр.	0,67

Забележка: 1. Цените, обозначени със (*) се отнасят за период на масово предлагане
2. Цените, обозначени със (**) се отнасят съответно за:
Поз. №32 Девисил пресен листа оп. 20гр/бр-цената е за вр/бр
Поз. №33 Орехи 0,500кг/кг - цената е за кг
Поз. №36 Сухи сини сливи 0,200кг/кг - цената е за сухи сини сливи с костилки/кг
Поз. №46 Бланширани картофи до 2кг/кг [redacted] кг

Вярно с оригинала

документът е маркиран

ibank

"ИНВЕСТБАНК" АД
ФЦ "ШЕСТИ СЕПТЕМВРИ"
Изх. №8129-133/19.08.2019 г.

ИнвестбанкАД
ФЦ "Шести септември"

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ
СОФИЯ
Вх.№ 1700-11427/20.08.2019

ДО
ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ
УЛ. "СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ" № 8
ГР. СОФИЯ

Пловдив, 19.08.2019 г.

БАНКОВА ГАРАНЦИЯ ЗА ДОБРО ИЗПЪЛНЕНИЕ
Реф. № 51-184323G129

Ние, ИНВЕСТБАНК АД, ЕИК 831663282, със седалище и адрес на управление бул. "България" № 85, гр. София 1404, България, сме уведомени, че между Вас, ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ, ул. "Св. Климент Охридски" № 8, гр. София, като Възложител, и фирма МИРА ФУУД ЕООД, с адрес: ул. "Васил Левски" № 174, гр. Пловдив, ЕИК 202604179, като Изпълнител, съгласно Заповед № ОП-201/25.07.2019 г. на Ректора на Технически университет - София, предстои да бъде сключен договор за изпълнение на обществена поръчка с предмет: Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ - София, по Обособена позиция № 2: Доставка на плодове и зеленчуци за ТУ - София - СОС гр. София и филиал Пловдив (наричан по-нататък в текста "Договор"). В съответствие с условията на Договора, фирма МИРА ФУУД ЕООД следва да представи във Ваша полза банкова гаранция за добро изпълнение за сума в размер на BGN 20.330,33.

Във връзка с горното, ние, ИНВЕСТБАНК АД, ЕИК 831663282, със седалище и адрес на управление бул. "България" № 85, гр. София 1404, България, с настоящото се задължаваме безусловно и неотменяемо, независимо от възраженията на Изпълнителя, да Ви платим при първо Ваше поискване всяка сума или суми до общ максимален размер от **BGN 20.330,33 (словом: двадесет хиляди триста и тридесет и 0,33 лева)**, в рамките на 5 работни дни, считано от датата на получаване на Вашето надлежно подписано и подпечатано искане за плащане, декларирано, че фирма МИРА ФУУД ЕООД не е изпълнила частично или изцяло задълженията си по горепосочения Договор, като посочите кои задължения не са изпълнени.

С оглед установяване автентичността на Вашето писмено искане за плащане, същото следва да ни бъде предоставено чрез посредничеството на централата на Вашата обслужваща банка, потвърждаваща, че положените от Вас подписи са автентични и принадлежат на оторизирани да Ви представляват лица.

Нашият ангажимент по настоящата гаранция автоматично се намалява с размера на всяко плащане, извършено от нас по нея по силата на предявен иск.

Настоящата банкова гаранция е валидна до 18.08.2022 г. и изтича изцяло и автоматично в случай, че до 17:00 часа на 18.08.2022 г. искането Ви, предявено при горепосочените условия, не е постъпило в ИНВЕСТБАНК АД, бул. "България" № 85, гр. София 1404, България. След тази дата и час ангажиментът на банката се обезсилва и се счита за окончателно приключен, независимо дали оригиналът на банковата гаранция е върнат в банката или не.

Банковата гаранция може да бъде освободена преди изтичане на посочения по-горе срок на валидност само след връщане на оригинала на гаранцията в ИНВЕСТБАНК АД, бул. "България" № 85, гр. София 1404, България. Приложимо право за тази банкова гаранция е правото на Република България и всички спорове, произтичащи от тази гаранция, се уреждат изключително от компетентния съд в България.

Таня [redacted]ифонова
Директор на ФЦ "Пловдив – Шести септем[redacted]

ИНВЕСТБАНК АД