

Техническа спецификация

Обособена позиция № 1 - Месо и месни продукти

1	Телешки шол замразен по ТД	Кг.	580
2	Телешко шкембе замразено	Кг.	260
3	Свински бут без кост замразен по ТД	Кг.	4 700
4	Пиле грил замразено	Кг.	4 140
5	Пиле филе замразено	Кг.	800
6	Пилешко бутче цяло замразено	Кг.	240
7	Пилешка пържола от бут без кожа	Кг.	1 000
8	Пилешко парти бутче долно замразено	Кг.	3 400
9	Пилешки дробчета замразени	Кг.	160
10	Пилешки воденички замразени	Кг.	240
11	Агнешко месо - трупно замразено, по УС	Кг.	180
12	Агнешки дреболии замразено	Кг.	100
13	Пуешки гърди /без кост/замразени	Кг.	380
14	Заешко месо /цял заек/замразено	Кг.	610
15	Кайма –100% свинска "Стара планина" по УС 01/2010	Кг.	2 640
16	Кайма смес по УС 01/2010г. "Стара планина"/ по Наредба № 6 от 2011 г. на МЗ и Наредба № 9 от 2011 г. на МЗХ, ИЗМ. ДВ бр. 85 от 2015 г./	Кг.	2 200
17	Кренвирш по УС 04/2010 г. "Стара планина"/по Наредба № 6 от 2011 г. на МЗ и Наредба № 9 от 2011 г. на МЗХ, ИЗМ. ДВ бр.85 от 2015 г./	Кг.	40

18	Салам шпек по УС 05/2010 г. "Стара планина"/ по Наредба № 6 от 2011 г. на МЗ и Наредба № 9 от 2011 г. на МЗХ/	Кг.	220
19	Свинска варена наденица	Кг.	340
20	Кебапчета замразени - 60 гр. по УС 02/2010г. "Стара планина"	Бр.	4 360
21	Шунка /с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол, съгл. Регламент /ЕС/ №1169/2011/	Кг.	30
22	Кюфтета замразени - 60 гр. по УС 02/2010 "Стара планина"	Бр.	12 600
<p>Забележка: Шунката трябва да бъде без съдържание на механично отделено месо и формовано месо, съгласно Регламент /ЕС/ № 1169/2011, с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.</p>			

Образец № 5

Наименование на Участника:	„ИВ ТРЕЙД” ООД
Седалище по регистрация:	гр. Бургас, ул. „Ал. Велики” № 3 „А”
BIC; IBAN:	
Булстат номер:	
Точен адрес за кореспонденция:	България, п.к. 8000, гр. Бургас, ул. „Мара Гидик” №21, ет.2
Телефонен номер:	056/843231
Факс номер:	056/843231
Лице за контакт:	Виолета Вълкова
e-mail:	

ДО
ОБЩИНА ЦАРЕВО
гр. ЦАРЕВО
ул. „Хан Аспарух” № 36

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Наименование на поръчката:	„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Детски градини, Детска млечна кухня, Домашен социален патронаж и Ученически столове на територията на Община Царево по обособени позиции”, по обособена позиция № 1 – „Месо и месни продукти” Изписва се обособената позиция, за която се подава oferta/
Идентификационен номер на поръчката	

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

Заполнители сме и приемаме изцяло условията поставени в документацията за участие в откритата процедура за възлагане на обществена поръчка по опростените правила с предмет: „Доставка на хранителни продукти за нуждите на Детски градини, Детска млечна кухня, Домашен социален патронаж и Ученически столове на територията на Община Царево по обособени позиции”.

Поемаме ангажимент да изпълним предмета на поръчката в съответствие с изискванията Ви, заложили в документацията за участие в процедурата.

Поемаме ангажимент да изпълним доставките в срок, а именно: 8 (осем) часа
(посочва се предложението от участника реален срок за изпълнение; срокът трябва да бъде цяло число)

В случай че доставим хранителни продукти с дефекти, предлагаме в срок 30 (тридесет) минути от подписване на протокол за рекламация да ги подменим. (посочва се предложението от

участника срок за подмяна; срокът за подмяна на доставена стока трябва да бъде предсметан в часове и минути, като не може да бъде по-дълъг от 24 часа)

Организационен план за доставката и Стратегия-анализ за предотвратяване на възможните рискове които могат да доведат до забавяне или некачествено изпълнение на доставките, и мерки за тяхното избягване или минимизиране, съгласно изискванията към тях, описани подробно в приложената Методика за оценка на офертите на участниците;

ПРИЛОЖЕНИЕ №1 към Предложение за изпълнение на поръчката

Приемаме да транспортираме изведената от Вас доставка до франко обектите на Въложителя, като гарантираме че ще разполагаме с транспортни средства за целия срок на договора, които отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните, в сила от 05.02.2016 г., издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и храните, обн., ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г., в сила от 5.02.2016 г., доп., бр. 51 от 19.06.2018 г., в сила от 19.06.2018 г. Доставката до складовете или кухненските обекти на съответните заведения, ще се извършва в рамките на работното им време от 07:30 часа до 09:00 часа.

Доставката на хранителни продукти ще отговаря на изискванията, посочени в следните нормативни актове:

1. Закон за храните;
2. Регламент 178/2002 г. от 28.01.2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните;
3. Регламент № 853/2004 на Европейския парламент и на съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните;
4. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните, в сила от 05.02.2016 г., издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и храните, обн., ДВ, бр. 10 от 5.02.2016 г., в сила от 5.02.2016 г., доп., бр. 51 от 19.06.2018 г., в сила от 19.06.2018 г.;
4. Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравославно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години и детски заведения;
5. Наредба № 26/18.11.2008 г. за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях;
6. Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици;
8. Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните.

При промяна в нормативната уредба се задължаваме да предоставим продукти съответстващи на промененото законодателство.

Гарантираме точното изчитане на заявките ще артикули.

Гарантираме, че ще доставяме предлаганите артикули в добър търговски вид.

Гарантираме пълна подмяна на хранителните продукти при наличието на явни недостатъци, изразяващи се в нарушен пазит на опаковката или видима промяна във външните им белези, изтекъл срок на трайност или други отклонения свързани с качеството, произхода и трайността на продуктите, както и при отклонение във вкусовите качества на продукт, за който е представен документ, доказващ трайността и произхода му.

Доставените от нас хранителни продукти ще бъдат придружени при всяка доставка с търговски документ, сертификат за качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти, съгласно изискванията на Закона за храните и подзаконните нормативни актове по прилагането му.

Организационен план за доставката и

Стратегия-анализ за предотвратяване на възможните рискове

съобразно предмета на поръчката

„ИВ ГРЕЙД“ ООД развива дейността си от 1998 г.. Към настоящият момент разполагаме със следните обекти, технологично оборудване и съоръжения, свързани с поръчката:

1. Търговски обект за търговия на едрѝ с храни и гр. Приморско, регистриран от ОБДХ за всички групи храни, съгл. ЗХ с УР №168/11.03.2014 г. и вписан като самостоятелен обект в регистъра за Комисията по стокови борси и тържища с Решение на ДКСБГ, съгласно Протокол № 43 от 15.11.2016 г.. Обекта разполага с 12 бр. / 380 куб.м хладилни камери за разделно съхранение на продуктите, от които:

- хладилни камери с температурен режим от -18°C до -30°C	-	8 бр.
- хладилни камери с температурен режим от 0°C до + 4°C	-	3 бр.
- хладилно помещение за съхранение на яйца до +18°C	-	1 бр.
- фризери и технологични хладилници	-	6 бр.

2. Месопреработвателно предприятие за производство на месо и месни продукти, полфабрикати – охладени, замразени, термично обработени и по метода СУ ВИД – 330 кв.м., гр. Бургас със следните съоръжения:

- хладилни камери с температурен режим от -1°C до -18°C	2 бр. - 65 куб.м.
- хладилна камера с температурен режим от +4°C до - 0°C	1 бр. - 16 куб.м.
- хладилна камера за шоково замразяване от -26°C до -30°C	1 бр. - 16 куб.м.
- фризери и технологични хладилници	4 бр.

За всички хладилни съоръжения има изградени мониторингови системи за постоянно наблюдение, записване и контрол на температурите при прием и съхранение на продуктите, чрез компютърен софтуер.

В обектите ни са внедрени HACCP системи за управление на качеството и безопасността на храните. Дейността ни е сертифицирана по ISO 22000:2005 и ISO 9001:2015 с области на приложение: Търговия и дистрибуция на хранителни стоки, хигиенни материали, перилни и почистващи препарати.

В отговор изискванията на Община Царено, гарантираме стриктно спазване на техническите изисквания, подробно описани в Техническата спецификация, на действащото законодателство, и стандарти, съобразени с предмета на поръчката. Предлагаме превенции и мерки за предотвратяване и реагиране на рисковете, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договори за доставка на хранителни стоки. Предлагаме следния подход при изпълнение, както и ясни, и точни мерки за управление на рисковете, свързани с конкретни технически решения:

Предлаган подход при изпълнение на поръчката

1. Доставките ще се извършват периодически по предварителни заявки, изготвени от определени за това длъжностни лица от съответните заведения.

2. Продуктите по позиция №12 - „Риба и рибни продукти“ се зареждат в детските заведения *два пъти седмично*.

3. Продуктите по позиции *Обособена позиция №7 - „Зеленчуци - сурови, съответно, консервирани, замразени, изсушени, ферментирани, зеленчукови сокове“*, *Обособена позиция №8 - „Плодове - пресни, замразени, изсушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади, желеита и компоти“* се зареждат *минимум три пъти седмично*. (по телефон, факс, e-mail и др.).

4. Продуктите по позиции *Обособена позиция 1 - Месо и месни продукти, Обособена позиция 2 - Мляко и млечни продукти, Обособена позиция 3 - Яйца и яйчени продукти* се зареждат в детските заведения минимум три пъти седмично.

5. Продуктите по позиции *Обособена позиция 4 - Масла и мазнини, Обособена позиция 5 - Варива, Обособена позиция № 9 - „Захар, захарни и шоколадови изделия, мед“, Обособена позиция № 10 - "Подправки - пресни и изсушени", Обособена позиция № 11 - „Други храни - майонези и салатни сосове; детски храни; плодове и билкови чайове; какао, трапезна сол;* да се зареждат в максимален срок до един работен ден от получаване на заявката (по телефон, факс, e-mail и др.).

6. Продуктите по позиция *Обособена позиция 5 - Зърнени храни и храни на зърнена основа* се зареждат всеки ден.

Идентифицирали сме следните ПОТЕНЦИАЛНИ РИСКОВЕ:

1. Проблем при приемане и обработване на заявките
2. Липса или недостиг на стока
3. Несъответствие на продукт с търговската спецификация на възложителя
4. Занижено качество на продукт
5. Проблем с компютърната система
6. Проблем с електрозахранването
7. Риск от неинформираност или некомпетентност на персонала
8. Проблем при изписване на стоката, документални грешки
9. Влияние на метеорологичните условия
10. Рекламация, наличие на продукти със скрити дефекти или вкусови изменения
11. Изтегляне на продукт при хранителен инцидент
12. Риск от замърсяване
13. Проблем с хладилните камери и съоръжения
14. Липса на автомобил, който да транспортира стоката;
15. Липса на шофьор, който да отговаря и изпълнява транспортирането;
16. Спазване времето за доставка и реагиране при рекламация;
17. Излизане извън маршрута от склада до обекта, закъснение;
18. Неизправност на МПС
19. Риск от възникване на пандемия, извънредно положение или настъпване на форсмажорни обстоятелства.
20. Риск от разпространение на COVID-19
21. Рискове от промени в законодателството на България или на ЕС; промени в нормативните изисквания

ПРЕВАНТИВНИ МЕРКИ И РЕШЕНИЯ

За точно и коректно изпълнение на доставките, сме взели следните конкретни мерки и действия при организацията на всяка една от дейностите, които гарантират последователност и прецизност в работата:

Получаване и обработване на заявките от упълномощени лица по обекти на възложителя

- Заявки се приемат от управителите/домакини/ по обекти ежедневно, 7 дни в седмицата, през целия работен ден, за тяхно улеснение и удобство
- Работното време на складовата база е от 6.30 ч. до 17.00 ч. от м.Х до м.V и от 5.00 до 20.30 ч. от м.V до м.IX вкл. без почивен ден през цялата година
- Персонала е компетентен и обучен за приемане и обработване на заявките, като същите могат да бъдат давани по телефон, имейл, факс или при доставка;
- Служителите на са със стаж над 6 години във фирмата и опит в тази дейност; Персонала преминава периодично обучение, както от вътрешни одитори, така и от външни организации
- Приетата заявка се документира и прикрепя към съпътстващите доставката документи;
- Преди заповчане изпълнението на заявката, се проверява съответствието на заявените продукти с техническата спецификация и изисквания на възложителя;

- При наличие на неясноти, задължително се осъществява контакт с представителите на възложителя за уточняване и потвърждаване на заявката;

Подготовка за експедиция, подробно описание на задачите и отговорностите и скъпа, ангажиран с изпълнението на доставките, излагане на последователността, продължителността и взаимодействието при изпълнение на дейностите; идентифициране на рисковете:

- За избягване риска от липса на стока или занижено качество, сме предвидили разнообразие на асортимента и работим с различни производители и доставчици, т.е. имаме налични стоки от един вид, произведени от различни фирми;
- При възникване на риск от разминаване с търг. спецификация или невъзможност да се достави конкретно заявен продукт, мерките са: незабавно да се уведоми отговорника на обекта, подал заявката, като му се предлага алтернатива, аналогичен продукт, друго време за доставка 'в рамките на деня', като цените и условията по доставката остават същите;
- Всяка доставка е съпроводена с търговски документ, съдържащ партидните номера и дата на производство, стокова разписка и фактура; Доставките са само от предварително проверени доставчици;
- За поддръжка на компютърната система е сключен договор с утвърдени фирми - КАРАТ СЕРВИЗ. Данните от софтуера се архивират на сървър и могат по всяко време да бъдат възстановени. Софтуера е регистриран в НАП и има постоянна връзка и мониторинг върху зиниите;
- При проблем с ел. захранването разполагаме с генератор, който да захранва обекта и осигурява продължаването на работата на камера, осветление и компютри при възникване на авария. Освен това, при необходимост, е разработена практика документите, съпровождащи доставката да се лишат и осигурени за целта кочани, като съдържат цялата изискуема информация, в т.ч. партиден номер, производител, дата на производство и трайност, количество и т.н.
- Създадена е гъвкава схема на работа, която включва минимум 5 човека персонал на разположение за изпълнение на доставките към обектите в Община Царево, които си взаимодействат, както следва:

➤ Касиера приема и записва заявката, след което набира документа и изписва стоката на компютъра, като му е вменена отговорността за съблюдаване на вида и качеството на продуктите, съответствието им с нормативните разпоредби и цените по договор

➤ Касиера диктува на складовите работници стоките, които да се извадят от камерите и стиважите, като работника има отговорността да проследи срока на годност, вида и цялостта на опаковката

➤ Касиера изпечатва готовите документи, които се формират автоматично (стокова разписка, търговски документ и фактура) и ги дава на шофьора, който проверява вече изнесената стока по тях, товари на автомашината и извършва доставката. До 30 мин. от подаване на заявката, автомобила може да излезе от склада, за да я достави.

➤ Целият процес се контролира от управителя на складовата база, който носи отговорността за недопускане на отклонения в точността и качеството на доставките и съпровождащите ги документи. Отговорност на управителя е да осъществи контакт с отговорниците по обекти на възложителя /домашни, управители/, при възникване на необходимост от уточняване по доставката, както и да отплати на запознания или рекламация от тяхна страна.

Управление на качеството, ясни и точни мерки при наличието на несъответстващ продукт.

Preвентивни действия

- Дейността ни по съхранение, търговия и дистрибуция на хранителни стоки е сертифицирана по ISO 9001:2008 и ISO 22000:2005, което е гаранция за безопасността на храните и създадената организация на работа в склада. В тази връзка сме одитирани и инспектирани от лицензираните органи по ISO ежегодно.
- Склада на „ИВ ТРЕЙД“ ООД е регистриран от БАБХ в гр. 03 за търговия на едро и като такъв, има изградена мониторингова система за постоянно наблюдение на

температурите при прием и съхранение на продуктите, както и подиски не ежесмесчии проверки от органите на БАВХ.

- Всяка стока, доставена и приета в склада се проверява по документ, срок на годност и съответствие на партидния номер при получаване; При установени несъответствия, стоката се връща.
- Метеорологичните условия не влияят на качеството и съхранението на продуктите, защото е осигурена непрекъсната верига на температурен режим и има 4 входа за получаване и издаване на стоките.
- Управителят на склада носи лична отговорност за проверка на вида, етикетите и съответствие на количеството и качеството по доставките.
- Следи се за здравното състояние на персонала и наличието на здравни книжки.
- Чрез компютърна програма се регистрира влизането и излизането на продуктите, което дава информация за асортимента, срокове на доставки, годност, партидни номера, доставчик и всичко необходимо за проследимост на всеки отделен артикул.

Мерки при несъответствия на всеки етап от процеса на изпълнение:

- „ИВ ТРЕЙД“ ООД развива тази дейност от 22 години, в това число от 11 години изпълняваме обществени поръчки на различни организации и общини. Предвид опита, работим с утвърдени доставчици и производители, осигуряваме качествени продукти по БДС. При рекламация или установен несъответстващ продукт в момента на получаване на стоката в обект на Възложителя, съпия се подменя до 30 минути, от и за сметка на доставчика с друг продукт от съпия вид или аналогичен.
- При наличие на скрити дефекти или вкусови изменения, продуктите се изоставяват от и за сметка на доставчика веднага или в удобно за обекта време, като се предлага продукт от съпия вид, но от друга партида или продукт от друг производител.
- Цялата партида от продуктите, за които е установено несъответствие в качеството се връща на производителя/доставчик.
- При възникване на проблем с продукт или хранителен инцидент се изтегля цялата партида от пазара. Проследява се продукта от клиента до производителя. При необходимост се извършва извънредна дезинфекция.
- Обекта и съоръженията подлежат на стриктна хигиена, регулярна дезинфекция и предприемане на извънредни мерки, съгласно HACCP системата.
- При проблем с някое от хладилните съоръжения и камери, работим с 2 фирми за поддръжка, които са 24 часа на разположение и бърза реакция, на второ място имаме достатъчно на брой хладилни съоръжения – 12 камери и 6 фризьора, за да бъде прехвърлена и съхранена стоката, в случай на по-сериозна авария.
- За упражняване контрол в процесите, във всички обекти е изградено видео наблюдение със записващи устройства със съхранение на данните месец назад, което позволява постоянно наблюдение, проверка и адекватни реакции и реакции във всяка ситуация.

Транспортиране на кидове хранителни продукти, изискващи различен температурен режим на превоз, рисковете в мерки за предотвратяването им.

Заявените стоки се експедираат до обектите с превозни средства, осигуряващи необходимите температурни условия, съгласно указанията на фирмата производител, като са осигурени и изискванията по отношение на недопускане тяхното замръзване. В зависимост от заявените продукти, същите могат да бъдат доставени с един или няколко автомобила, съобразно условията на транспортиране. За осигуряване изпълнението на доставките сме осигурили 10 бр. собствени МПС, регистрирани в БАВХ, от които 6 бр. са хладилни.

Предварително превозните средства са почиствани, измити и дезинфекцирани с подходящи средства и поставен етикет за извършена дезинфекция с: дата, наименование и концентрация на препарата.

Мониторинг:

1. Проверка на хигиената на моторното превозно средство.
2. Проверка на температурата на МПС.

Начин:

1. Визуално.
2. Осигуряване на измерващи температурата уреди.
3. Регистрация на температурните стойности в дневника за експедиция.

Честота:

Ежедневно преди и по време на транспорт.

Отговорно лице:

Отговорник автомобилен парк

Корективни действия:

1. Почистване, измиване, дезинфекция.
2. Отстраняване на причините, довели до повишаване на температурите в хладилните съоръжения.
3. При невъзможност за отстраняване на повредата, хранителните продукти незабавно се прехвърлят в друг хладилен автомобил.

Документация:

1. Температурен дневник
2. Дневник експедиция

ЕТАП СТ ГОЛЕМИНА ЯКА	РИСКОВИ ФАКТОРИ, КОИТО СЕ ВЕЩАТ ДА ВЪЛИКНАТ ПРИ ТРАНСПОРТИРАНЕ	НАЧИН ДА СЕ СПАСИ ВА	АКЦИИ, ОТ КОИ ПРЕРЪВЕНИ СЪТ ПРОГРАМИ СЪС КОНТРОЛА
ТРАНСПОРТ	Продукта може да се замърси от не добре почистено транспортно средство или да се размножат нежелани микроорганизми при излагане на температурния режим по време на транспорт	НЕ	ДТП измиване, почистване и дезинфекция - инструкция и процедура за дезинфекция на МПС ДТП транспорт - транспортът се извършва със специализирани МПС при съответния температурен режим
	Попяване на чужди вещества при нарушена целост на опаковката	НЕ	ДТП транспорт - транспортът се извършва със специализирани МПС при съответния температурен режим

Рискове при транспортиране на доставките, оптимизация на маршрутите и гаранции за навременно изпълнение

Доставките ще се извършват с транспорт и за сметка на Изпълнителя, франко складовете или кухненските обекти на съответните заведения, в рамките на работното им време от 7.30 часа до 09.00 часа.

За овладяване на рисковете, свързани с транспорта и преодоляването им, са взети следните конкретни мерки:

- Дружеството разполага с 10 собствени лекотоварни автомобили, всички регистрирани в БАБХ, които са на постоянно разположение за изпълнение на доставките.
- Възникването на повреда в един или няколко от тях, не може да възпрепятства изпълнението на договора.
- За контрол на техническото състояние, обезпечаване изправността на фирмените МПС и организиране на транспортните дейности, е определен Отговорник автомобилен парк
- Осигурен е сервиз, периодична поддръжка и профилактика на автомобилите.

- За изпълнението на транспортните дейности, разполагаме с водачи на МПС, които имат доказан над 6-годишен опит
- Служителите, които изпълняват поръчките, не са на временна или сезонна работа, а са на постоянен трудов договор и с опит в работата.

Место за доставяне на стоките: Складовете или купленските обекти на:

Обединени детски заведения:

ОДЗ „Ален мак“, гр. Царево, ул. „Никола Вапцаров“ № 24;

ОДЗ „Делфинче“, гр. Ахтопол, ул. „Васил Левски“ № 6;

Детска млечна кухня, гр. Царево, ул. „Нептун“ № 1;

Домашен социален патронаж:

ДСП – гр. Царево, ул. „Нептун“ №1;

ДСП – гр. Ахтопол, ул. „Свети Никола“, Зона А;

Ученически столове:

гр. Царево, ул. „Нептун“ № 1;

гр. Ахтопол, ул. „Свети Никола“, Зона А.

- Предимство за „ИВ ТРЕЙД“ ООД като участник в процедурата с местонахождението на складовата пи база – в гр. Приморско, т.е.:
 - На 17 км / 18 мин. отстояние от Царево
 - На 29,3 км / 30 мин. отстояние от Ахтопол
- Предложението ни за реакция при доставките е 1 час и рискът от закъснение поради трафик, метеорологични условия или др. причини е сведен до минимум.
- Считамо от 29. 01. 2014 г. на всички фирмени автомобили са монтирани GPS устройства. Изградената система за наблюдение и контрол на автомобилите работи в реално време и дава актуална информация за скоростта, маршрута и местоположението на всяко МПС. С таки предприетите мерки, не допускаме отклонение от маршрута.
- При възникване на технически проблем, можем да реагираме бързо, викайки местонахождението на автомобила по GPS системата и да изпратим друг автомобил.
- При затваряне на пътя поради метеорологични или форсмажорни условия се търси съдействието на общината и Агенцията пътна инфраструктура

При наличие на пандемия и овладяване разпространението на COVID-19

Начини, по които може да се намаля или забави разпространението на инфекции:

- Прилага се законодателството, прието в условията на форсмажорни условия и извънредно положение за срока на обявяването му
- Стройно се спазват указанията и противоепидемичните мерки
- Не се допускат външни лица в обектите. Ограничават се контактите
- Транспортните средства се дезинфектират всеки път преди товарене на стока и веднага след връщане в търговската база
- Обекти се дезинфектират на всеки 2 часа. Почистват се често всички предмети, които се докосват
- Осигуряват се за целия персонал дезинфектанти, предпазни маски, шлемове и ръкавици
- Персонала носи маски а спазва дистанция от 2 метра
- Персонала не споделя, чаши, съдове или прибори за хранене.
- Задължително с често миене за ръцете, като се използва триене на ръце на основата на дезинфектант или сапун и вода. Техниките за "добро" измиване на ръцете включват използване на достатъчно количество сапун, разприване на ръцете, за да се

създаде триене, и изплакване под течаща вода. Носенето на ръкавици не е заместител на измиването на ръцете.

- Избягване тесен контакт с всеки, който има симптоми, треска и кашлица
- Не трябва да се докосват очите, носа или устата (вирусите могат да се прехвърлят от ръцете в тялото).
- При неразположение болният остава в къщи превантивно, за да не се разпространява болестта върху други хора
- Имаме готовност при необходимост за осигуряване на извънредни количества стоки и материали
- Готовност за адаптиране на работно време и доставки съобразно извънредни изисква

Рискове от промени в законодателството на България или на ЕС; промени в нормативните изисквания

- обхват и степен на въздействие

Този риск е свързан с възможността да бъдат променени изискванията насочени към качество, съдържание, опаковка, етикетирание, транспортиране и др. свързани с доставката на хранителни стоки, касаещи настоящата поръчка. Считаме, че наличието на изменение, няма да доведе до сериозни неблагоприятни последици за които и да е от двете страни по договора.

- мерки за недопускане и предотвратяване

Ежедневен мониторинг на всички новости в областта на съответните нормативни изменения в рамките на периода за изпълнение на договора като Държавен вестник, изменение в нормативната база и др. подобни официални източници, касаещи предмета на поръчката.

Наличие на подготвен административен персонал в „ИБ ТРЕЙД“ ООД, който следи актуалната информация

- мерки за продължаване

Гъвкав подход от наша страна и съобразяване на всички промени към датата на възникването им. Предприемане на бързи и адекватни действия. Считаме, че промени в изискванията дори и да възникнат, имайки предвид сътрудничеството и добрите координационни връзки с Възложителя, които смятаме да установим, ще успеем да реагираме адекватно и да отговорим на промените.

- мерки за управление на риска

При несвоевременно отчитане на настъпили промени и нормативната уредба по време на изпълнение на договора, се предвижда подготвен административен персонал и вътрешни правила за текущ мониторинг на нормативната база, така че споевременно да се отчетат настъпили промени и да се предприемат съответни организационни действия.

26.05.2020 г.

УПРАВИТЕЛ

Виолета Вълкова

Образец № 6

Наименование на Участника:	„ИВ ТРЕЙД“ ООД
Седалище по регистрация:	гр.Бургас, ул. "Ал. Велики" № 3 "А"
VIC:IBAN:	
Булстат номер:	
Точен адрес за кореспонденция:	България, п.к. 8000, гр.Бургас, ул. "Мара Гидик" №21, ет.2
Телефонен номер:	056/843231
Факс номер:	056/843231
Лице за контакти:	Виолета [REDACTED] Вълкова
e-mail:	[REDACTED]

ДО
ОБЩИНА ЦАРЕВО
гр. ЦАРЕВО
ул. „Хан Аспарух“ № 36

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Наименование на поръчката:	„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Детски градини, Детска млечна кухня, Домашен социален патронаж и Ученически столове на територията на Община Царево по обособени позиции“
Наименование на обособена позиция, за която се подава оферта	Обособена позиция № 1 Месо и месни продукти
Идентификационен номер на поръчката	

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

След като се запознахме с документацията за участие, с настоящото представяме нашето ценово предложение за изпълнение на обществената поръчка по обявената от Вас процедура с горепосочения предмет.

1. Предложените от нас единични цени за продуктите са отразени в Приложение № 6.1 (посочва се номера на приложение, относимо за съответната обособена позиция, за която се

подава оферта) за **Обособена позиция № 1 Месо и месни продукти** (посочва се номера и наименованието на обособената позиция), неразделна част от нашето ценово предложение.

2. Предложената обща цена за **Обособена позиция № 1 Месо и месни продукти**, представляваща сбор от предложените единични цени на хранителните продукти в обособената позиция е **119190,60** (сто и деветпалесет хиляди сто и десетдесет лв. и шестдесет ст.) лева без ДДС.

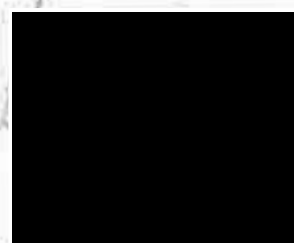
3. Предлаганите от нас единични цени на хранителните продукти, както и общата стойност на поръчката включват всички разходи, свързани с качествено изпълнение на поръчката, в т.ч. всички застраховки, мита, данъци, такси, печалба, натискавани от участника, транспортни разходи франко мястото на изпълнение на поръчката и всички други присъщи разходи за осъществяване на дейността в рамките на договорения период.

4. **Ние приемаме**, да излизаме и предаваме складови ринишки за всяка доставка на представители на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** – съответните упълномощени от ръководителите на детските и социални заведения длъжностни лица.

До подготовка на официалния договор, тази оферта заедно с писменото потвърждение от Ваша страна и известие за сключване на договора ще формират обвързващо споразумение между двете страни.

Подпис и печат/когато е приложимо:

Дата	26.03.2020г.
Име и фамилия	Виолета Въдцова
Длъжност	управител
Наименование на участника	„ИВ ТРЕЙД“ ООД



ПРИЛОЖЕНИЕ № 6.1 КЪМ ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ /образец № 6/

Обособена позиция № 1 – Месо и месни продукти

№	Артикул	Разфасовка, за която се отнася цената	Примерно количество за две години	Ед. цена без ДДС /лв./	Обща стойност лв. без ДДС
1	Телешки шол замразен по ГД	Кг.	580	9,00	5 220,00
2	Телешко шкембе замразено	Кг.	260	6,08	1 580,80
3	Свински бут без кост замразен по ГД	Кг.	4 700	6,17	28 999,00
4	Пиле грал замразено	Кг.	4 140	3,08	12 751,20
5	Пиле филе замразено	Кг.	800	6,83	5 464,00
6	Пилешко бутче цяло замразено	Кг.	240	2,50	600,00
7	Пилешко гържало от бут без кожа	Кг.	1 000	4,83	4 830,00
8	Пилешко парче бутче цяло замразено	Кг.	3 400	2,42	8 228,00
9	Пилешки дробчета замразени	Кг.	160	2,33	372,80
10	Пилешки воденички замразени	Кг.	240	2,58	619,20
11	Агнешко месо - трупно замразено, по УС	Кг.	180	10,67	1 920,60
12	Агнешки дреболци замразено	Кг.	100	4,83	483,00
13	Путинки гърди /без кост/ замразени	Кг.	380	8,50	3 230,00
14	Заешко месо /цял заек/ замразено	Кг.	610	8,17	4 983,70
15	Кайма –100% свинска "Стара планина" по УС 01/2010	Кг.	3 640	6,40	16 806,00
16	Кайма свинска по УС 01/2010г. "Стара планина"/ по Наредба № 6 от 2011 г. на МЗ и Наредба № 9 от 2011 г. на МЗХ, ИЗМ, ДВ бр. 85 от 2015 г./	Кг.	2 200	5,40	11 880,00

17	Краенвирш по УС 04/2010 г. "Стара планина" по Наредба № 6 от 2011 г. на МЗ и Наредба № 9 от 2011 г. на МЗХ, ИЗМ, ДВ бр.85 от 2015 г./	кг.	40	9,17	366,80
18	Салам штек по УС 05/2010 г. "Стара планина" по Наредба № 6 от 2011 г. на МЗ и Наредба № 9 от 2011 г. на МЗХ/	кг.	220	15,00	3 300,00
19	Свинско варена набенлица	кг.	340	3,00	1 020,00
20	Кебапчета замразени - 60 гр. по УС 02/2010г. "Стара планина"	бр.	4 360	0,35	1 569,60
21	Шунка /с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол, съгл. Регламент /ЕС/ №1169/2011/	кг.	30	11,33	339,90
22	Кюфтета замразени - 60 гр. по УС 02/2010 "Стара планина"	бр.	12 600	0,35	4 536,00
	Обща сума по Обособена позиция № 1 :				119 190,60
Забележка: Шунката трябва да бъде без съдържание на механично отделено месо и формовано месо, съгласно Регламент /ЕС/ № 1169/2011, с ниско съдържание на мазнини и намалено съдържание на сол.					