***ПРИЛОЖЕНИЕ № 9.2***

(образец)

**ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

ЗА УЧАСТИЕ В ОТКРИТА ПРОЦЕДУРА ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

“Доставка на хранителни продукти за осигуряване на храненето на лицата, настанени в териториалните поделения и в местата за настаняване на чужденци, подали молба за международна закрила на Държавна агенция за бежанците при Министерския съвет **/**РПЦ- гр. София- ж.к. „Овча купел“, кв. „Враждебна“ и кв. „Военна рампа“, РПЦ-с. Баня, РПЦ- гр. Харманли, ТЦ- с. Пъстрогор, по 7 /седем/ самостоятелно обособени позиции” - **за обособена позиция № 2**

От:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование на участника)*

с адрес: гр. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ул.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_\_\_,

ЕИК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,**

С настоящото, Ви представяме нашето техническо предложение за изпълнение на обявената от Вас процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: “Доставка на хранителни продукти за осигуряване на храненето на лицата, настанени в териториалните поделения и в местата за настаняване на чужденци, подали молба за международна закрила на Държавна агенция за бежанците при Министерския съвет **/**РПЦ- гр. София- ж.к. „Овча купел“, кв. „Враждебна“ и кв. „Военна рампа“, РПЦ-с. Баня, РПЦ- гр. Харманли, ТЦ- с. Пъстрогор, по 7 /седем/ самостоятелно обособени позиции” - **за обособена позиция № 2**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ по ред** | **Вид хранителни стоки** | **Опаковка** | **Мярка** | **Прогнознокол-во** | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |
| ІІ ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 - МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ | | | | | |
| **2.1. Мляко краве кисело българско** с масленост не по малко от 2%, с гладка блестяща повърхност със или без слабо забележим слой от млечна мазнина, цвят –бял с различни нюанси на кремав оттенък, гладка повърхност, със или без слабо отделяне на млечен серум, плътен и гладък вид на коагулума с консистенция след разбиване хомогенна, вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели; сухо вещество- не по-малко от 11,8 %;  - съдържание на млечен белтък - не по-малко от 3,2 %**;**  **консерванти, стабилизатори и емулгатори - не се допускат**  Срок на трайност - до 20 /двадесет/ дни от датата на производство, при температура от 20С до 60С. | | БДС 12:2010 или еквивалентен или ТД на производителя в полистиренови кофички с вместимост - 0,400 кг., от материали предназначени за контакт с храни, съобразно Наредба № 3/2007г. и № 2/2008г.на МЗ и М-вото на околната среда водите | кг. | 95 750 | |
| **2.2.Прясно,пастьоризирано, необезмаслено мляко** – с масленост не по-малко от 2,0%; еднородна течност без утайка; цвят- бял със слабо кремав оттенък; вкус – слабо сладникав, без страничен привкус; мирис – специфичен. | | БДС 11-87 или еквивалентен или ТД на производителя в полиетиленови или други подходящи опаковки от 1 л. | литър | 10 000 | |
| **2.3. Сирене краве саламурено:** форма – паралелепипедни парчета; с маса, kg – 0,900 ±0,100;  външен вид на парчетата – добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване; -консистенция при 180С -200С – умерено твърда, еластична; повърхност, строеж и цвят – гладка с порцеланов лом, без или с единични бактериални шупли; вкус и аромат- специфични за зряло сирене, умерено солен и приятно изразен млечнокисел вкус  -сухо вещество, % - не по-малко от 46 %  -масленост в сухото вещество- не по-малко от 44 % без **съдържание на растителни мазнини**  -консерванти, стабилизатори и емулгатори – не се допускат  - сол, % :-в общата маса на сиренето – 3,5 ± 0,5  Срок на трайност – не по малко от 12 /дванадесет/ месеца от датата на производство при съхранение в опаковки със или без саламура, без пряк достъп на въздух в хладилни помещения с температура от минус 20С до 40С. | | БДС 15:2010 или еквивалентен, ТД на производителя в пластмасови кофи | кг. | 37 644 | |
| **2.4. Кашкавал от краве мляко :** Добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма, гладка чиста външна повърхност без повреди и ослизявания, кехлибарен жълт цвят без покритие и по-тъмножълт с покритие, гладка разрезна повърхност с еднороден строеж, плътноеластична консистенция, специфичен вкус, мирис и аромат.  Сухо вещество % не по-малко от 58, масленост в сухото вещество % не по-малко от 45, готварска сол % от1,5 до 2,5.  Патогенни микроорганизми и колиформи да не се установяват.  Продуктът да е с преминал технологичен срок на зреене, с маса от 400 грама до 1000 грама в индивидуални вакуумирани опаковки. | | ТД на производителя.  В полиетиленови или други подходящи опаковки до 1 кг. | кг. | 15 000 | |
| **2.5. Краве масло:** масленост- не по-малко от 80 % от сухото вещество; водно съдържание- не повече от 18 %; консистенция - полутвърда, с еднороден строеж; цвят - кремав до светло жълт; мирис - специфичен, приятен, без странични оттенъци или на гранясало; вкус- напълно свойствен за вида му; без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини | | БДС 13-83 или еквивалентен или ТД на производителя в фолио по 0,250 кг. | кг. | 1 000 | |
|  | | | | | |
| **Срок, условия и начин на доставка:**  **Срок на изпълнение на обществената поръчка** до 31.12.2015 г.и/или до изчерпване на финансовия ресурс за съответната обособена позиция.  Изпълнението на обществената поръчка е чрез периодични доставки въз основа на писмени заявки според нуждите на Възложителя. Изпълнителят се задължава да извърши доставките в сроковете за съответната позиция, описани по-долу както следва:  **Позиция № 2** – Мляко и млечни продукти: Доставките на мляко /краве прясно и кисело/ се извършват три пъти седмично до 10:00 часа по предварително подадена от предходния ден заявка. Доставките на другите млечни продукти се извършва 2 пъти седмично по предварително подадена заявка, в двудневен срок от заявката.  Дата:........................г. ....................................  (Подпис и печат) | | | | |