

Вх. номер: КСИ-26

Дата: .....

**СТАНОВИЩЕ**  
**за извършена проверка**  
от външен експерт по чл. 229а ЗОП

на проектите на техническите спецификации на процедура,  
избрана за контрол по чл. 232 ЗОП

**РАЗДЕЛ I**  
**Процедура**

Към КСИ №	КСИ-26/2018 г.
ИН на регистрационната форма от ССИ:	20180201-00052-0033
Възложител:	<b>Многопрофилна областна болница за активно лечение /МОБАЛ/ "Д-р Стефан Черкезов" АД - Велико Търново</b>
Вид на възложителя:	<input checked="" type="checkbox"/> публичен (чл. 5, ал. 2, т. 1-17 и ал. 3 ЗОП) <input type="checkbox"/> секторен (чл. 5, ал. 4, т. 1-3 ЗОП)
Вид на процедурата	<input checked="" type="checkbox"/> Открита <input type="checkbox"/> Ограничена <input type="checkbox"/> Състезателна процедура с договаряне <input type="checkbox"/> Договаряне с предварителна покана за участие <input type="checkbox"/> Състезателен диалог <input type="checkbox"/> Партньорство за иновации <input type="checkbox"/> Договаряне без предварително обявление <input type="checkbox"/> Договаряне без предварителна покана за участие <input type="checkbox"/> Конкурс за проект <input type="checkbox"/> Публично състезание <input type="checkbox"/> Пряко договаряне
Процедурата е „ускорена“:	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Не
Обект на поръчката:	<input type="checkbox"/> Строителство

	<input type="checkbox"/> Доставки <input type="checkbox"/> Услуги <input checked="" type="checkbox"/> Услуги по Приложение № 2
Предмет на поръчката:	„Ежедневна доставка на готова храна за стационарните пациенти и дежурен персонал на МОБАЛ „Д-р Стефан Черкезов“ АД по различните диети за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя“
Обособени позиции:	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Не
Професионалната област, в която попада предметът на възлаганата поръчка (според възложителя):	68. Хранително-вкусова промишленост
Срок за изпълнение:	24 месеца
Прогнозна стойност на поръчката в лв. без ДДС:	960 000,00
Финансиране:	<input checked="" type="checkbox"/> Изцяло от националния бюджет <input type="checkbox"/> Изцяло или частично със средства от ЕС <input type="checkbox"/> Друго:
Критерий за възлагане на поръчката:	<input checked="" type="checkbox"/> Най-ниска цена <input type="checkbox"/> Ниво на разходите <input type="checkbox"/> Оптимално съотношение качество/цена
<i>Коментари и други бележки:</i>	

## РАЗДЕЛ II

### Проверени документи

Проверката обхваща следните документи: <input checked="" type="checkbox"/> Проекта на техническа спецификация <input type="checkbox"/> Проекта на методика (когато възложителят е предвидил методика; при липса на методика – раздели III.3) и III.4) се изтриват)
<i>Коментари и други бележки:</i> Към Проекта на техническата спецификация е необходимо да се представя за информация техническото задание и структурата на ценовото задание ( предложение), когато не е част от нея .

## РАЗДЕЛ III

### Резултати от проверката

III.1) Съответствие на проекта на техническа спецификация с изискванията на ЗОП

<p>1. Техническите спецификации са определени по един от начините, посочени в чл. 48, ал 1 ЗОП. (вж. и §2, т. 54 ДР ЗОП).</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не
<p>2. Всяко посочване на стандарт, спецификация, техническа оценка, техническо одобрение или технически еталон е допълнено с думите „или еквивалентно/и“. (вж. чл. 48, ал. 2 ЗОП).</p>	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Не <input type="checkbox"/> Не е приложимо
<p>3. Техническите спецификации осигуряват равен достъп на участниците до процедурата за възлагане на обществената поръчка и не създават необосновани пречки при нейното възлагане в условията на конкуренция. (вж. чл. 49, ал. 1 ЗОП).</p>	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Не
<p>4. В техническите спецификации не се посочва конкретен модел, източник или специфичен процес, който характеризира продуктите или услугите, предлагани от конкретен потенциален изпълнител, нито търговска марка, патент, тип или конкретен произход или производство, което би довело до облагодетелстване или елиминиране на определени лица или някои продукти. Ако е налице подобно посочване, към него са добавени думите „или еквивалентно/и“. (вж. чл. 49, ал. 2 ЗОП).</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не
<p>5. В техническите спецификации е посочено изискване за прехвърляне на правата върху интелектуална собственост. (вж. чл. 48, ал. 4 ЗОП). <i>Забележка: при необходимост, в зависимост от предмета на поръчката.</i></p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input checked="" type="checkbox"/> Не е приложимо
<p>6. Когато резултатът от поръчката ще се използва от физически лица, техническите спецификации, които определят характеристиките на предмета на поръчката, са съобразени с критериите за достъпност за хора с увреждания или осигуряват възможност и хора с увреждания да ползват този резултат. (вж. 48, ал. 5 ЗОП).</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input checked="" type="checkbox"/> Не е приложимо
<p>7. Когато с акт на Европейския съюз са определени задължителни изисквания, свързани с критерии за достъпност за хора с увреждания или условия за ползване от такива хора, в техническите спецификации е включена препратка към тези изисквания. (вж. 48, ал. 6 ЗОП).</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input checked="" type="checkbox"/> Не е приложимо
<p>8. Техническите спецификации, които включват „Маркировки“ с конкретни екологични, социални или други характеристики, отговарят на изискванията, посочени в чл. 51, ал. 1 ЗОП.</p>	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input checked="" type="checkbox"/> Не е приложимо

9. Когато се изискват маркировки, е посочено, че се приемат всички еквивалентни маркировки, както и други подходящи доказателства за съответствие, съгласно чл. 51, ал. 3 и ал. 4 ЗОП.	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input checked="" type="checkbox"/> Не е приложимо
10. Възложителят изисква от участниците протокол от изпитване от орган за оценяване на съответствието или сертификат, издаден от такъв орган, като доказателство за съответствие с изискванията или критериите, свързани с изпълнението на поръчката. (вж. чл. 52, ал. 1 ЗОП).	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input type="checkbox"/> Не е приложимо
11. Възложителят признава сертификати и от други еквивалентни органи, както и подходящи доказателства за съответствие. (вж. чл. 52, ал. 2 и ал. 3 ЗОП).	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Не <input type="checkbox"/> Не е приложимо
12. Информацията от „Техническите спецификации“ съответства/не противоречи на информацията в методиката (когато е приложимо)	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input checked="" type="checkbox"/> Не е приложимо
13. Не са установени текстове или параметри, които самостоятелно или в комбинация с други изисквания или параметри ограничават конкуренцията (вж. чл. 2, ал. 2 ЗОП).	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Не <input type="checkbox"/> Не е приложимо
14. Техническата спецификация съдържа достатъчно информация, необходима на кандидатите/участниците за подготовка на техните предложения.	<input type="checkbox"/> Да <input checked="" type="checkbox"/> Не
15. В техническата спецификация няма противоречащи си условия или изисквания.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не
16. В техническата спецификация са обхванати всички дейности, които следва да се реализират в рамките на възлагания договор, според обекта /предмета на поръчката.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input type="checkbox"/> Не е приложимо
17. В техническата спецификация не са обединени дейности, които представляват интерес за различни лица, и които биха могли да се възложат на различни изпълнители.	<input checked="" type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Не <input type="checkbox"/> Не е приложимо
<p><i>Констатации и препоръки:</i></p> <p>Констатации по т.1.: В Техническата спецификация Възложителят е посочил минимални изисквания към съдържанието на предложението за изпълнение на поръчката, включващи описание на предвидените услуги, описание на дейностите, план за организация на дейностите, график за доставка.</p>	

Препоръки: Да се прецизира ТС както следва (да се структурира по информационни теми и за да може проверявания документ да се коментара по съответните раздел, поле, точка, под точка, страница и др .) например:

1. Обща информация:

1.1. Данни за Възложителя: .....

1.2. Обекти, до които ще се извършват доставките:.....

2. Предмет на Обществената поръчка: .....

3. Общи изисквания към изпълнение и доставка на готова храна и хранителните продукти за приготвянето ѝ:

Посочва се приложимото национално и европейско законодателства в т.ч. и на БАБХ, въведените в производствените предприятия (кухненски и складови помещения) Системи за Управление Безопасността на Храните (СУБХ), Добри Производствени и Хигиенни Практики (ДПХП) и НАССР система и/или еквивалентни по изисквания на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните и Приложение към чл. 18, ал. 2. ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ да са регистрирани по реда на чл.12. от Закона за храните и да притежават Удостоверение за регистрация на обект за производство на храни, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) за производство на храни от животински и/или неживотински произход, с вписани групи храни/диети, които отговарят на съответната поръчка, за която участникът кандидатства и т. н.

4. Други изисквания към изпълнението на доставката:

4.1. Доставките да се извършват при спазване на всички санитарно – хигиенни изисквания и се съставя Приемо-предавателен протокол за всяка доставка, която да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вида на храната, номер на партида, количеството, брой порции и **общ добив**/кг. или литри/, отговорни лица за Възложителя и Изпълнителя, съгласно наличната СУБХ и за двете страни и съответните Регистри на предлаганите/произвежданите ястия и т.н.):

4.2. Срок за изпълнение на доставките:.....

4.3 Контрол („Несъответствия“) и се посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени и за чия сметка по реда, посочен в Договора.

- несъответствие на доставените Храна и Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид;
- несъответствието на доставените Храна и Продукти с Техническата спецификация на Възложителя и неговата СУБХ;
- несъответствие на партидните номера с указаните в етикета на доставените Храна и Продукти;
- несъответствие на срока на годност на Храната и Продуктите с изискванията на настоящата Техническата спецификация;
- несъответствие на доставените Храната и Продуктите с изискванията за безопасност;

нарушена цялост на опаковката/съдовете на доставяните Храни и Продукти; и т.н.

5. Количества и обем на доставките: Да се посочат в Техническото задание в табличен вид (екселски файл) с възможност за бързо и точно пресмятане..... и т.н.

6. Изисквания към участниците/ изпълнителите:

6.1. Участникът следва да има разработена и внедрена система за управление на безопасността/СУБХ на храните, НАССР система и/или внедрена система по стандарт ISO 22000:2005 и/или еквивалент за управление за безопасността на

храните.

Участникът следва да представи в Техническото предложение следните документи: Заверено копие на сертификат за внедрена система за анализ на опасностите и критични контролни точки – HACCP и/или заверено копие на сертификат за управление на качеството и безопасността на храните - ISO 22000:XX и/или еквивалент.

6.2. Участникът следва да има на разположение производствена, складова база и транспортни средства, които осигуряват възможност доставките на храна и хранителни продукти до ..... да се извършват в оферирания от участниците срокове:

6.2.1. Участникът трябва да има на разположение минимум 1 /едно/ транспортно средство, отговарящо на санитарно- хигиенните изисквания за доставка и транспорт на храна и хранителни продукти и с валидна регистрация на транспортното средство от ОДБХ, когато е приложимо.

Участникът следва да представи в Техническото предложение следните документи: и т. н.

6.2.2. Участникът следва да има на разположение минимум 1 (един) брой производствена и складова база, обекти за производство за действието на срока на договора, регистрирани в ОДБХ, респективно в РИОКОЗ/РЗИ, съгласно чл. 12 от Закона за храните, във връзка с § 2 от ПЗР на ЗБАБХ, за извършване на съответните дейности, предмет на обществената поръчка. и т. н.

Констатации по т.2.: В Техническата спецификация – абзац 3: „изискванията на БДС и Рецептурника за диетично хранене за органолептични качества и количество“ - попада в хипотезата на чл. 48, ал. 2 ЗОП (Всяко посочване на стандарт, спецификация, техническа оценка, техническо одобрение или технически еталон по ал. 1, т. 2 следва да е допълнено с думите "или еквивалентно/и".) което не е изпълнено.

Препоръки: Към горепосочения текст след БДС да се добави „и/или еквивалентно/и“.

Констатации по т.3.: В Техническата спецификация – абзац 8, 9, 10: са посочени противоречиви данни за количества, което не води до равен достъп на участниците до процедурата за възлагане на обществената поръчка и създават необосновани пречки при нейното възлагане в условията на конкуренция .

Абзац 8. Прогнозно количество хранодни - около 100 000 годишно.

Изчислено е  $100\ 000 / 365$  дни годишно = около 274бр дневно хранодни.

Абзац 9. Прогнозно количество хранодни – около 250 дневно .

Абзац 10. Прогнозно количества храна за хемодиализно болни - около 60 порции дневно.  $60 * 365 = 21900$  (изчислено)

Тези неточности не осигуряват равен достъп на участниците до процедурата за възлагане на обществената поръчка и създават необосновани пречки при нейното възлагане в условията на конкуренция, т.е. количествата/хранодни не са фиксирани точно за изчисление на ценовото предложение.

Препоръки: Абзац 8 да се прецизира - Прогнозно количество хранодни да се **добави определение за „храноден“ ( цената на храната за една диета на ден)**- около 100 000 годишно.  $100\ 000 / 365 =$  около 274бр хранодни дневно, което противоречи с абзац 9.

Абзац 9. Прогнозно количество **хранодни** да се добави ( цената на храната за една диета на ден) – около 250 дневно .

Абзац 10. Прогнозно количества храна за хемодиализно болни - около 60 порции дневно да се коригира на “около 60 хранодни дневно“, ако посоченото погоре определение съответства на храноден,  $60 \cdot 365 = 21900$  хранодни ( цената на храната за една диета на ден) годишно, да се посочи дали са в това число по абзац 8. или абзац 9.

Тези неточности да се изяснят и в Техническото задание, което не е представено за становище, освен ако не се има предвид т. 2. Примерни диети, което е доста неясно и трудно математически проследяемо, освен това диета 0 и хемодиализа не съществуват в Рецептурника, вероятно Възложителя има разработени собствени такива съгласно СУБХ включени в Регистъра на предлаганите ястия/диети за болнично хранене съгласно изисквания на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните съгласно Приложение към чл. 18, ал. 2, които да представи на Изпълнителите, за да ги включат в техните Регистри на произвежданите ястия, които са длъжни да имат, за да ги произвеждат съгласно техните СУБХ за контрол на качество и количество/добив.

По представените данни за прогнозния обем на поръчката 960 000лв./100 000 хранодни годишно/2години се получава стойност на храноден 4,80лв./средно на ден, да се детайлизира по диети и/или група диети, всяка стойност за цена, брой, количество и т.н., да се прецизира/определи точно броя на хранодните по горното определение за храноден с цел да се изясни как се получава прогнозния обем на поръчката 960 000лв. за 24 месеца.

Възложителя в ТС е предвидил за офертите цитирам **„Примерно меню-летен вариант и примерно меню-зимен вариант** е дадено на участниците с цел ориентиране и улеснение в изготвяне на офертата, както и да им даде представа за различни ястия по определените диети, най- често изписвани в лечебното заведение.» и в тази връзка Възложителя да представи конкретно № на рецепти и/или калкулации включени в съответните диети от собствения Регистър на предлаганите ястия/диети според неговата СУБХ.

Възложителя в ТС е предвидил за офертите цитирам «Участниците могат да дадат сходни на тях ястия, като предложената храна следва да отговаря на изискванията за количество, качество и калорийна стойност за рационално и диетично хранене в съответствие с утвърдените диети и рецептурници за болничното хранене.“

Това условие е неясно и води до неравнопоставеност при офертиране на цена.

Участниците офертират различни цени за диети умножени по прогнозното количество за дадена диета, като стойностите се събират, което дава крайната стойност на поръчката. В зависимост от предложената обща цена се определя класирането на участниците, в случая при критерий „най-ниска цена“ , а ако не са посочени конкретни рецепти/калкулации/диети с хранителни продукти за производството им, няма да е ясно дали избрания за изпълнител участник е щял да бъде класиран на първо място, щом всеки избира различни рецепти/калкулации, въз основа на които се образува цената на храната/диетата.

В случая разликата в цената на ястието/диетата идва от разликата на цените на влаганите хранителни продукти.

Освен това доставката на ястия/диети, които не са били включени първоначално в техническата спецификация ще доведе до промяна в стойността на

договора, а без съответното основание за изменение на договора по чл. 116 ЗОП, това води до административно наказателна отговорност за Възложителя по чл. 255 ал. 3 от ЗОП.

По горе изложените причини Възложителя е необходимо в техническото задание да определи по кои рецепти/калкулации/диети еднакви за всички участници ще се оферира цена на съответната диета.

Констатации по т.4: В техническите спецификации не се посочва конкретен модел, източник или специфичен процес, който характеризира продуктите или услугите, предлагани от конкретен потенциален изпълнител, нито търговска марка, патент, тип или конкретен произход или производство, което би довело до облагодетелстване или елиминиране на определени лица или някои продукти. Спазени са изискванията на чл. 49, ал. 2 ЗОП.

Препоръки: няма

Констатации по т.5.: Предметът на поръчката не касае права върху интелектуална собственост.

Констатации по т.6.: Резултатът от поръчката няма да се ползва от физически лица.

Констатации по т.7.: Предметът на поръчката не попада в хипотезата на чл.48, ал.6 на ЗОП.

Констатации по т.8.: Техническата спецификация не включва „Маркировки“ и отговаря на изискванията, посочени в чл. 51, ал. 1 ЗОП.

Констатации по т.9.: Не се изискват конкретни маркировки (относим е предходният коментар по т.8)

Констатации по т.10: В Техническата спецификация – абзац 4 е предвидено „Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти следва да..... и да притежават сертификат за годност и качество, издаден от оторизиран орган.“ и отговаря на изискванията посочени в чл. 52, ал. 1 ЗОП, не е посочен конкретен орган.

Препоръки: Да се посочи какъв сертификат и/или еквивалентен (например протокол от лабораторен анализ на партида и/или еквивалентен, колкократно се изисква, кога, относно какво (микробиологични или други изследвания) и т. н.).

Констатации по т.11: В Техническата спецификация „Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти следва да.....и да притежават сертификат за годност и качество.....“ Възложителят не е определил/посочил конкретен орган за сертификация, но предходният текст попада под хипотезата на чл. 52, ал. 2 и ал. 3 ЗОП и не са изпълнени изискванията по чл. 52, ал. 2 и ал. 3 ЗОП.

Препоръки: „Възложителят да признава сертификати и други подходящи доказателства за съответствие и от други еквивалентни органи, както и подходящи



доказателства за съответствие. Възложителят да приема и други подходящи доказателства за съответствие с изискванията или критериите, свързани с изпълнението на поръчката, когато участникът по независещи от него причини няма възможност да осигури сертификатите или протоколите от изпитване по ал. 1 и 2 или няма възможност да ги получи в съответните срокове и при условие че участникът докаже, че доставките и услугите отговарят на изискванията или критериите, свързани с изпълнението на поръчката.“ (например Протокол за съответствие при верифициране или валедиране на СУБХ на Изпълнителя във връзка с предвидените съответствия за качество изискани от Възложителя или от Одит на СУБХ и др. на Изпълнителя)

Констатации по т.12: Не приложимо

Констатации по т.13: В Техническата спецификация са установени параметри, които самостоятелно или в комбинация с други изисквания или параметри ограничават конкуренцията.

Това са противоречията описани в Констатации по т. 3. Във връзка с неточностите за брой хранодни, брой порции и грамаж на порциите и видовете диети.

Препоръки: Да се допълни Техническата спецификация с Техническото предложение по описаните препоръки в т. 3.

Констатации по т.14. : Техническата спецификация не съдържа достатъчно информация, необходима на кандидатите/участниците за подготовка на техните ценови предложения. В ТС т.2. примерни диети не са посочени точните номера и/или еквивалентни на ястията от Рецептурника, не са посочени количествата на храните в готов вид/добив, има посочени рецепти, които не са от Рецептурника, което води до неравнопоставеност при образуване на цена. Няма изготвено техническо предложение.

Препоръки: Да се изговти Техническо задание с точни ясни, разбираеми параметри, както е подходено при определяне обема на поръчката, като се направи анализ по диети годишно.

Констатации по т.15: В техническата спецификация няма противоречащи си условия или изисквания.

Препоръки: няма

Констатации по т.16: В техническата спецификация са обхванати всички дейности, които следва да се реализират в рамките на възлагания договор, според обекта /предмета на поръчката.

Препоръки: няма

Констатации по т.17: В техническата спецификация не са обединени дейности, които представляват интерес за различни лица, и които биха могли да се възложат на различни изпълнители.

Препоръки: няма

### III.2) Съответствие на проекта на техническа спецификация с изискванията на законодателството, регламентиращо дейностите от предмета на поръчката

При проверката са взети предвид следните нормативни документи, стандарти и др.:

- Закон за обществените поръчки и Правилник за прилагането му;
- Закона за храните.
- Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.
- Нормативни документи на Българската Агенция по Безопасност на Храните, приложими към днешна дата;
- Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването (обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.);
- Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- „Сборник рецепти за диетични ястия“, издание Държавно издателство „Техника“ 1984 г.
- 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;
- 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;
- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за 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.

- И др.

*Констатации и препоръки:*

- В проверяваната техническа спецификация са констатирани несъответствия с приложимото в областта на предмета законодателство, стандарти, добри практики и др.
- Да се прецизира , допълни, корегира по дадените в III.1 препоръки по точките които са отбелязани с НЕ, във връзка с изискванията на ЗОП.
- В ТС да се допълни съответното приложимо законодателство, посочено в т. III.2., във връзка с изискванията към хранителните продукти, от които се произвежда храната съгласно изискванията на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните и Приложение към чл. 18, ал. 2

**РАЗДЕЛ IV**

**Допълнителна информация**

Предложение към ТС относно съставяне на техническо предложение и ценово предложение, да се представи в табличен вид както следва и/или еквивалентна:

ОДОБРИЛ:....., СЪГЛАСУВАЛИ:.....

**Приложение № ?**(може да са няколко за различни групи диети по критерий обща цена и/или сезони и др.) към Техническа спецификация в процедура: „.....“

ВЪЗЛОЖИТЕЛ: .....

**ПРИМЕРНО 7-ДНЕВНО МЕНЮ**

**ПО ДИЕТИ 0, 1, 4, 5, 7, 9, 10, 15, нискобелтъчна/хемодиализа и т.н.**

Диета №	Понеделник-	Диета№	Вторник
1,4,5,7,10 9	Закуска: например № 481, Чай със захар 200 мл. № 481, Чай с подсладител/без захар 200 мл. и т. н.	.....	Закуска: № рецепта от „Сборник рецепти за диетични ястия“, издание Държавно издателство „Техника“ 1984 г., и /или ТД (Технологична Документация) на производителя и/или еквивалентни от Регистъра на произвежданите ястия на

			Възложителя/Изпълнителя. По изисквания на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните - Приложение към чл. 18, ал. 2.
	Обяд:		Обяд:
	Вечеря:		Вечеря:
И т.н.			

## РАЗДЕЛ V

### Данни за външния експерт, извършил проверката

Три имена	Васка Николова Каптебилова
Пореден № в Списъка по чл. 229а ЗОП:	ЕТС-27
Област на компетентност:	68. Хранително-вкусова промишленост
Избран въз основа на жребий, проведен на:	06.02.2018 г.
Договор №/дата:	КСИ-26/2018 г.
<i>Коментари и други бележки:</i>	

Подпис: /.../

(подписва се с електронен подпис на лицето)