



МИНИСТЕРСТВО НА ОТБРАНАТА
ИНСТИТУТ ПО ОТБРАНА „ПРОФЕСОР ЦВЕТАН ЛАЗАРОВ”
София 1592, бул. „Проф. Цветан Лазаров” № 2, факс: 02/92 21 808, <http://di.mod.bg>

Рег. № З-2384/20.10.2022 г.

Екз. №

ДО

УПРАВИТЕЛЯ НА ФИРМА

.....

ГОСПОДИН/Г-ЖА

Относно: Покана за представяне на оферта за изпълнение на поръчка с предмет „Изготвяне и доставка на индивидуален хранителен пакет”

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН/ГОСПОЖО

Във връзка с провеждане на процедура при условията на чл. 20, ал. 4 от ЗОП и чл. 89, 90 и 93 от Вътрешните правила за управление на цикъла на обществените поръчки в Институт по отбрана „Професор Цветан Лазаров“, Ви каним да представите оферта, при следните условия:

1. **Предмет на поръчката:** „Изготвяне и доставка на индивидуален хранителен пакет“ – с различни видове менюта.

2. **Кратко описание на поръчката:** Изготвяне и пакетиране на консервирани и лиофилизирани храни, допълнителни прибори, чаши, дезинфектанти, вода, подправки и други, опаковане и доставка във вид на индивидуални пакети, предназначени за хранене на военнослужещи по време на мисии и учения.

3. **Изисквания на Възложителя** – за изготвяне и доставка на индивидуален хранителен пакет:

3.1. Енергийната стойност на дневната доза на хранителните пакети не по-малко от 3600 Kcal.:

- протеини (15 - 30%);

- мазнини (до 30-35%);
- въглехидрати (40-50%);

3.2. Всеки индивидуален хранителен пакет (ИХП) да включва три хранения за деня - закуска, обяд и вечеря, съобразно приложените примерни менюта. В тях да бъдат включени: вегетарианско меню, меню с различни видове месо: телешко, агнешко, свинско или риба, както и други менюта, съответстващи на енергийната стойност. Възложителят предоставя примерни менюта, като се допуска замяна на еквивалентни продукти по предложение на Изпълнителя със съгласието на Възложителя, в рамките на определените грамаж, калории и стойности (подробности в Приложение 1).

3.3. Всяка от храните в Индивидуалния хранителен пакет да е в индивидуална опаковка, като бъдат опаковани и обозначени отделните компоненти за закуска, обяд и вечеря.

3.4. Индивидуалният хранителен пакет да се състои от компоненти за закуска, обяд, вечеря – минимум един продукт за закуска, по два продукта за обяд и вечеря, както и общи продукти. Допълнително към всеки пакет да има:

- Вода за рехидратиране на храната – предвидена за всяка от храните изискваща хидратиране. Количествата бутилирана вода за рехидратация на лиофилизираните храни се определя според изискванията на производителя и не влизат в състава на Индивидуалния хранителен пакет. Същите се доставят отделно, но цената им влиза в състава на Индивидуалния хранителен пакет;

- Сухар, крекери, бисквити;
- Мултивитамин разтворим, таблетка;
- Дъвка 2 бр. в пакет;
- Клечка за зъби, индивидуална опаковка.

3.5. Съпътстващи елементи към всеки индивидуален хранителен пакет са:

- салфетки - мокри и сухи за еднократна употреба;
- торба за смет – не по-малко от 10 l;
- дезинфектант – кърпички или течен;
- прибори;
- чаши;
- доза разтворимо кафе;
- пакетче чай (плодов/ билков);

- пакетче захар;
- пакетче сол;
- пакетче сос – горчица;
- пакетче – черен пипер;
- пакетче разтворима освежаваща напитка;
- система за подгряване на храната;

3.6. Всеки индивидуален хранителен пакет да бъде с маса не повече от 2.5 kg. За тези пакети, които съдържат само лиофилизирани храни теглото да не надвишава 1.5 kg;

3.7. Размерите на всеки индивидуален хранителен пакет да са от 0.01 м³ (30 x 25 x 15cm). За тези които съдържат само лиофилизирани храни размерите да не надвишават 0.009 м³ (25 x 20 x 15cm);

3.8. Изисквания за опаковката:

- Общата опаковка на ИХП да бъде от водоустойчив картон, полиетилен или винил или друг вид полимер, с ръкохватка/дръжка за удобство при носене в ръка;

- Да бъде в маскиращ цвят (зелен, кафяв или сив), с цветови маркер, който обозначава вида на менюто;

- Да бъдат обозначени основните показатели и данни за съдържанието: състав, грамаж и обща калорийна стойност;

- Да има вторична/вътрешна опаковка, осигуряваща защита от влага, насекоми и слънчеви лъчи;

- Надписите да са трайни, да са на български и английски език и да са лесни за четене;

- Основните ястия да бъдат в метални консервни кутии, осигуряващи възможност за подгряване с открит огън или в подходяща опаковка, позволяваща затопляне по химичен способ;

- Да бъде осигурена проследимост на произхода на всички компоненти, включени в хранителната дажба (чрез поставяне на баркодове, номер на партида, сертификат за произход и други).

3.9. Изпълнителят да гарантира тяхното качество и срока на годност с необходимите сертификати, както и да декларира, че при тяхното производство се спазват изискванията на следните нормативни документи или еквивалентни европейски директиви:

- Закон за храните;

- Закон за управление на агрохранителната верига;
- Наредба № 14/09.12.2021 г. за хигиената на храните;
- Наредба № 2/23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба № 3/04.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба № 9 от 16.03. 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, приета с ПМС № 273 от 28.11.2002 г.;
- Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г.;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 /21.02.2003 г., обн., ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г., в сила от 12.07.2003 г.;
- Наредба № 47/28.12.2004 г. за изискванията към хранителните добавки (Загл. изм. - ДВ, бр. 44 от 2007 г.).

4. Място и срок за изпълнение на поръчката:

4.1. Място за изпълнение на поръчката – Институт по отбрана „Проф. Цветан Лазаров“, адрес 1592 гр. София, бул. „Цветан Лазаров“ № 2. Място за доставка на готовите пакети – по указания на Възложителя.

4.2. Срок за изпълнение на поръчката – до 45 календарни дни след подписване на договора с Възложителя.

5. **Прогнозна стойност на поръчката** – до 20 833 лева без ДДС или 25 000 лева с ДДС за общо 450 броя пакети. Възложителят запазва правото да не достигне посочената прогнозна стойност на поръчката.

6. В прогнозната стойност на обществената поръчка са включени всички разходи, необходими за качествено изпълнение на поръчката, включително и доставката. Прогнозната стойност на обществената поръчка е максимално допустима.

7. **Доставка на поръчката** - ще се осъществи на място определено от Възложителя по договора.

8. **Начин на плащане** - ще се извърши в срок от 10 (десет) работни дни след пълното изпълнение на договора и след представяне на разходно

оправдателен документ – фактура. В случай че договорът не бъде изпълнен до 20.11.2022 година, Възложителят заплаща на Изпълнителя 100 (сто) процента авансово дължимата сума по договора, след представяне от страна на Изпълнителя на 100 (сто) процентова неотменима, платима при първо поискване парична или банкова гаранция или застраховка в интерес на Възложителя.

9. Начин на възлагане на поръчката – чрез маркетингово проучване.

10. Обществената поръчка ще се възлага въз основа на класиране на офертите на участниците. Оценката ще се извърши по критерий „най-ниска цена“.

11. Възложителят назначава комисия за разглеждане, оценяване и класиране на офертите.

12. Възложителят уведомява фирмите класирани на първите три места по електронен път и изисква от тях в срок не по-късно от 10 дни от получаване на уведомлението да предоставят мостри на минимум три броя индивидуални хранителни пакета, с различни менюта.

13. След оценяване на съответствието на мострите съгласно посочените изисквания в т. 3, Възложителят определя участника, с когото сключва договор за изпълнение на поръчката.

14. Критерий за оценка.

Най-ниска цена за изпълнение на поръчката при пълно изпълнение на изискванията на Възложителя.

15. Указания за подготовка на офертата:

15.1. Офертите да се представят в запечатан непрозрачен плик. Върху плика с офертата да е изписано: наименованието на поръчката; наименование и адрес за кореспонденция на кандидата.

15.2. Офертата се представя от участника лично или от упълномощен от него представител, или чрез пощенска или друга куриерска услуга с препоръчана пратка с обратна разписка.

15.3. При изготвяне на офертата всеки участник трябва да се придържа точно към обявените от Възложителя условия.

15.4. Офертата се подава на български. Когато поръчката е с място на изпълнение извън страната, офертата може да се представи на официалния език на съответната страна. Всички документи, които се представят в процедурата и не са на български език да се представят и в превод.

15.5. С подаването на офертата се счита, че участникът се съгласява с всички условия на Възложителя, в т.ч. с определения от него срок на валидност на офертите.

15.6. Всеки участник има право да подаде само една оферта.

15.7. Офертата трябва да съдържа следното:

15.7.1. Административни данни на кандидата - адрес, седалище, ЕИК, телефони, сайт, електронна поща и други;

15.7.2. Техническо предложение за изпълнение на поръчката – следва да съответства в пълен обем на изискванията на Възложителя, посочени в настоящото писмо;

15.7.3. Ценово предложение за изпълнение на поръчката;

15.7.4. Доказателства (документи, разчети, референции и др.), удостоверяващи производствения капацитет на фирмата изпълнител за производство на 1000 хранителни пакети месечно, от всяко меню.

15.7.5. Сертификати, удостоверяващи качеството и годността на хранителните продукти, включени в пакетите.

15.7.6. Кандидатите да осигурят достъп до производствената база за запознаване с възможностите им, като Възложителя си запазва правото да отстрани участник ако констатира различия от предоставените документи.

15.7.7. Предлаганата цена се поставя в отделен непрозрачен запечатан плик с надпис „Предлагана цена”, поставен в опаковката. Предложената цена да е с включен ДДС (за фирми регистрирани по ЗДДС) или крайна цена (за фирми нерегистрирани по ЗДДС).

15.7.8. Декларация за срока на валидност на офертата – не по-кратък от 120 (сто и двадесет) календарни дни, считано от датата на подаване на офертата.

16. Гаранция за изпълнение на поръчката - в размер на 3 процента от стойността на договора без ДДС, вносима преди подписване на договора.

17. Срок и място за предаване на офертата на Възложителя:

17.1. Срок – до 17.00 часа на 10.11.2022 г.;

17.2. Място – регистратурата на Институт по отбрана „Професор Цветан Лазаров” на адрес: 1592 гр. София, бул. „Цветан Лазаров” № 2, тел: +359 2 92 21 806.

17.3. Лица за контакт: проф. Валери Иванов, сл. тел.: +3592 92 21860, e-mail: v.v.ivanov@di.mod.bg; и Началник на отдел „Бойни системи и

екипировка“ - доц д-р Петя Недялкова, сл. тел.: +3592 92 21865, e-mail: p.gencheva@di.mod.bg.

В случай, че имате затруднения или проблеми с изпълнението на настоящата поръчка (в т.ч. изисквания за опаковане, конфигурация на менюта и др.), разчитаме на обратна връзка, не по-късно от три дни от крайния срок на подаване на офертата с оглед на прецизиране на условията, за което ще бъдат уведомени всички участници.

Приложения:

1. Примерни менюта на български и английски език, 8 стр., неклассифицирано, само за адресата.

**ДИРЕКТОР НА ИНСТИТУТА ПО ОТБРАНА
„ПРОФЕСОР ЦВЕТАН ЛАЗАРОВ”**

ПОЛК. ДОЦ. Д.Н

БОРИСЛАВ ГЕНОВ

 .10.2022 г.

Заличено на основание чл. 4, т. 1 във връзка с
чл. 5, т. 1, буква „в“ от Регл. (ЕС) 2016/679

Примерни менюта, които да залегнат при изготвянето на Индивидуалният хранителен пакет.

МЕНЮ-1 –ЛИОФИЛИЗИРАНИ ЯСТИА

ЗАКУСКА:

1. Нискомаслена извара със стафиди, пудра захар и ванилия - лиофилизиран
2. Бъркани яйца с шунка - лиофилизиран
3. Кисело мляко с плод - лиофилизиран
4. Кафе/ Билков (черен) чай

ОБЯД:

1. Супа-топчета- лиофилизиран
2. Мусака с телешка кайма- лиофилизиран
3. Плодов пай - суха консистенция/ лиофилизиран лиофилизиран
4. Плодов сок – разтворима напитка
5. Зърнено-пшенична питка - суха консистенция/ лиофилизиран
6. Лيوфилизиран плодове
7. Кафе/ Билков (черен) чай

ВЕЧЕРЯ

1. Крем супа от картофи - лиофилизиран
2. Задушено пилешко филе със зеленчуци - суха консистенция/ лиофилизиран
3. Пудинг с мляко и стафиди- суха консистенция/ лиофилизиран
4. Билков чай
5. Сос-горчица

Sample menus to be used when preparing the Individual Food Package.

MENU-1 – LYOPHILIZED MEALS

BREAKFAST:

1. Low-fat cottage cheese with raisins, powdered sugar and vanilla - freeze-dried
2. Scrambled eggs with ham - freeze-dried
3. Freeze-dried yogurt with fruit - freeze-dried
4. Coffee/ Herbal (black) tea

LUNCH:

1. Meat-ball soup - freeze-dried
2. Moussaka with minced beef - freeze-dried
3. Fruit pie - dry consistency/ freeze-dried
4. Fruit juice – soluble drink
5. Cereal-wheat bread - freeze-dried
6. Freeze-dried fruits
7. Coffee/ Herbal (black) tea

DINNER

- 1 Potato cream soup - freeze-dried
2. Stewed chicken fillet with vegetables - freeze-dried
3. Pudding with milk and raisins - dry consistency/ freeze-dried
4. Herbal tea
5. Mustard sauce

МЕНЮ-2 КОМБИНИРАНИ
/КОНСЕРВИ+ЛИОФИЛИЗИРАНИ/ ЯСТИЯ

ЗАКУСКА:

1. Пастет-пиле/гъши
2. Зърнена закуска-мюсли
3. Кисело мляко плод - суха консистенция/ лиофилизиран
4. Кафе/ Билков (черен) чай

ОБЯД:

1. Крем супа от леща - суха консистенция/ лиофилизиран
2. Телешко месо с грах - консерва
3. Плодов мус (яйчен белтък, банан, пъпеш, ябълка и ягода) - суха консистенция/ лиофилизиран
4. Плодов сок
5. Кафе/ Билков (черен) чай
7. Сос-горчица
6. Сушени или лиофилизиран плодове

ВЕЧЕРЯ

1. Зеленчукова супа - лиофилизиран
2. Свинско месо със зеленчуци - консерва
3. Пудинг с мляко и грис- суха консистенция/ лиофилизиран

MENU-2 COMBINED /CANNED+LYOPHIRIZED/
DISHES

BREAKFAST:

1. Pate-chicken/geese
2. Cereal breakfast-muesli
3. Yogurt with fruit - dried or freeze-dried
4. Coffee/ Herbal (black) tea

LUNCH:

1. Cream soup of lentils - dried or freeze-dried
2. Veal with canned peas - canned
3. Fruit mousse (egg white, banana, melon, apple and strawberry) - dried or freeze-dried
4. Fruit juice
5. Coffee/ Herbal (black) tea
7. Mustard sauce
6. Dried or freeze-dried fruits

DINNER

1. Vegetable soup - freeze-dried
2. Pork with vegetables - canned
3. Pudding with milk and semolina - dried or freeze-dried

**МЕНЮ-3 – ВЕГЕТАРИАНСКО/ЛИОФИЛИЗИРАНИ
ЯСТИЯ+КОНСЕРВИ/**

ЗАКУСКА:

1. Пастет соев с маслини
2. Овесени ядки със сушени плодове и ядки - суха консистенция/лиофилизиран
3. Йогурт с плодове – суха консистенция/лиофилизиран
4. Кафе/ Билков (черен) чай

ОБЯД:

1. Супа - крем от гъби- лиофилизиран
2. Яхния от зрял фасул - консерва
3. Задушени зеленчуци - консерва
4. Сушени или лиофилизиран плодове
5. Плодов сок – разтворима напитка
6. Сос-кетчуп
7. Кафе/ Билков (черен) чай

ВЕЧЕРЯ

1. Зеленчуков бульон-кубче
2. Сарми лозов лист - консерва
3. Протеинов десерт - суха консистенция/ лиофилизиран
4. Сос-горчица
5. Билков чай

**MENU-3 – VEGETARIAN/LYOFRIED
MEALS+CANNED FOOD/**

BREAKFAST:

1. Soy pate with olives
2. Oat flakes with dried fruits and nuts - dried or freeze-dried
3. Yogurt with fruit - dried or freeze-dried
4. Coffee/ Herbal (black) tea

LUNCH:

1. Cream soup of mushrooms - freeze-dried
2. Stew of ripe beans - canned
3. Stewed vegetables - canned
4. Dried or freeze-dried fruits
5. Fruit juice – soluble drink
6. Ketchup sauce
7. Coffee/ Herbal (black) tea

DINNER

1. Vegetable bouillon cube
2. Sarmi vine leaf - canned food
3. Protein dessert - dried or freeze-dried
4. Mustard sauce
5. Herbal tea

МЕНЮ-4 КОМБИНИРАНИ
/КОНСЕРВИ+ЛИОФИЛИЗИРАНИ/ ЯСТИЯ

ЗАКУСКА:

1. Конфитюр, желе в опаковка
2. Бъркани яйца - суха консистенция/ лиофилизиран
3. Кисело мляко с плодове и ядки - суха консистенция/ лиофилизиран
4. Кафе/ Билков (черен) чай

ОБЯД:

1. Супа топчета- лиофилизиран
2. Телешки таскебап - консерва
3. Протеинов бар от ядки
4. Плодов сок
5. Сос –кетчуп
6. Сурови ядки
7. Кафе/ Билков (черен) чай

ВЕЧЕРЯ

1. Пилешки бульон-кубче
2. Пилешко месо с грах - консерва
3. Пудинг шоколадов - суха консистенция, лиофилизиран
4. Билков чай

MENU-4 COMBINED /CANNED+LYOPHIRIZED/
DISHES

BREAKFAST:

1. Jam, jelly in a package
2. Scrambled eggs - dry or freeze-dried
3. Yogurt with fruits and nuts - dry or freeze-dried
4. Coffee/ Herbal (black) tea

LUNCH:

1. Meat-ball soup - freeze-dried
2. Beef taskebap - canned food
3. Nut protein bar
4. Fruit juice
5. Sauce - ketchup
6. Raw nuts
7. Coffee/ Herbal (black) tea

DINNER

1. Chicken bouillon cube
2. Chicken with peas - canned food
3. Chocolate pudding - dry or freeze-dried
4. Herbal tea

МЕНЮ-5 КОМБИНИРАНИ
/КОНСЕРВИ+ЛИОФИЛИЗИРАНИ/ ЯСТИЯ

ЗАКУСКА:

1. Мед в опаковка
2. Шунка –консерва
3. Йогурт с плод - суха консистенция/ лиофилизиран
4. Кафе/ Билков (черен) чай

ОБЯД:

1. Зеленчуков борш - суха консистенция/ леофилизиран
2. Свинско месо в собствен сос - консерва
3. Зеленчуци задушени - консерва
4. Плодове и ядки - мюсли бар
5. Плодов сок – разтворима напитка
6. Кафе/ Билков (черен) чай

ВЕЧЕРЯ

1. Телешки бульон-кубче
2. Пилешко месо със зеленчуци - консерва
3. Протеиново барче – ядки и плодове
4. Билков чай

MENU-5 COMBINED /CANNED+LYOPHIRIZED/
DISHES

BREAKFAST:

1. Honey in a package
2. Canned ham
3. Yogurt with fruit - dry or frieze-dried
4. Coffee/ Herbal (black) tea

LUNCH:

1. Vegetable borsh- dry or freeze-dried
2. Pork in its own sauce-canned
3. Stewed vegetables - canned
4. Fruits and nuts - muesli bar
5. Fruit juice – soluble drink
6. Coffee/ Herbal (black) tea

DINNER

1. Beef bouillon cube
2. Chicken meat with vegetables - canned food
3. Protein bar - nuts and fruits
4. Herbal tea

**МЕНЮ-6 КОМБИНИРАНИ
/КОНСЕРВИ+ЛИОФИЛИЗИРАНИ/ ЯСТИЯ**

ЗАКУСКА:

1. Зърнена закуска с ядки и плодове
2. Пастет пилешко месо
4. Протеиново блокче
5. Кафе/ Билков (черен) чай

ОБЯД:

1. Крем супа от моркови, картоф - суха консистенция/
лиофилизиран
2. Телешко месо в собствен сос - консерва
3. Гарнитура – зеленчуци - консерва
3. Сурови ядки, сушени или лиофилизиране плодове - микс
4. Плодов сок – разтворима напитка
5. Кафе/ Билков (черен) чай

ВЕЧЕРЯ:

1. Телешки бульон-кубче
2. Риба филе - консерва
3. Гарнитура- задушени зеленчуци - консерва
4. Сурови или печени ядки
5. Сос-горчица
6. Билков чай

**MENU-6 COMBINED /CANNED+LYOPHIRIZED/
DISHES**

BREAKFAST:

1. Cereal breakfast with nuts and fruits
2. Chicken pate
4. Protein bar
5. Coffee/ Herbal (black) tea

LUNCH:

1. Carrot cream soup, potato- freeze-dried
2. Veal in its own sauce - canned
3. Garnish - vegetables - canned food
3. Raw nuts, dried or freeze-dried fruits - mix
4. Fruit juice – soluble drink
5. Coffee/ Herbal (black) tea

DINNER:

1. Beef bouillon cube
2. Fish fillet - canned
3. Garnish - stewed vegetables - canned
4. Raw or roasted nuts
5. Mustard sauce
6. Herbal tea

МЕНЮ-7 - ЗА СПЕЦИАЛНИ ЗАДАЧИ

ЗАКУСКА:

1. Зърнена закуска с ядки
2. Кисело мляко с плод - суха консистенция или лиофилизиран
3. Протеиново блокче
4. Кафе/ Билков (черен) чай

ОБЯД:

1. Супа пилешка - лиофилизиран
2. Телешко месо със зеленчуци - лиофилизиран
3. Шоколадов пай - суха консистенция/ лиофилизиран
4. Плодов сок – разтворима напитка
5. Зърнено-пшенична питка - суха консистенция/ лиофилизирана
6. Кафе/ Билков (черен) чай

ВЕЧЕРЯ

1. Супа с телешко месо - лиофилизирана
2. Пилешко филе със зеленчуци – лиофилизирано
3. Зърнено-пшенична питка - лиофилизирана
4. Млечен пудинг- суха консистенция/ лиофилизиран
5. Билков чай
6. Сос-горчица

Допълнителни елементи към пакета

1. Електролитни прахчета
2. Таблетка или течен реактив за почистване на вода.

MENU-7 FOR SPECIAL TASKS

BREAKFAST:

1. Cereal breakfast with nuts and fruits
2. Freeze-dried yogurt with fruit – dry or freeze-dried
3. Protein bar
4. Coffee/ Herbal (black) tea

LUNCH:

1. Chicken soup - freeze-dried
2. Veal with vegetables - freeze-dried
3. Chocolate pie - dry or freeze-dried
4. Fruit juice – soluble drink
5. Cereal-wheat bread - freeze-dried
6. Coffee/ Herbal (black) tea

DINNER

1. Beef soup - freeze-dried
2. Chicken fillet with vegetables - freeze-dried
3. Cereal-wheat bread - freeze-dried
4. Milk pudding - dry or freeze-dried
5. Herbal tea
6. Mustard sauce

Additional items to the package

1. Electrolyte powders
2. Tablet or liquid reagent for water purification.

Допълнително към всеки пакет

1. Вода за хидратиране на храната – предвидена за всяка от храните изискваща хидратиране;
2. Сухар, крекери, бисквити;
3. Захар, пакетче - 3-4 г - 3бр.;
4. Сол, пакетче - 1-2 г - 3бр.
5. Мултивитамин разтворим, таблетка -1 бр.
6. Дъвка 2 бр. в пакет - 1бр.
7. Салфетка (за еднократна употреба) - 3бр.
8. Клечка за зъби, индивидуална опаковка - 2 бр.
9. Чаша (за еднократна употреба) - 3бр.
10. Вилница+лъжица+нож (за еднократна употреба) - 3 бр.
11. Мокри кърпи (индивидуална опаковка) - 3бр.
12. Дезинфектант - за всяко хранене.
13. Торба за отпадъци - от 1 л. - 3бр.
14. Комплект за затопляне / или кибрит, спирт, поставка/ реактив – всеки от компонентите да бъде в отделна опаковка - за всяко хранене.

Забележка:

1. За допълване до определените калории към всяко отделно меню се предоставят допълнително енергийни добавки – ядки, протеинови-плодови барчета, шоколад в туба, бонбони и други.
2. Допуска се замяна на еквивалентни продукти по предложение на изпълнителя със съгласието на възложителя, в рамките на определените грамаж, калории и стойности

*Консервирани храни - означава храни, които са херметически затворени и са преработени и приготвени за консумация от човека в търговската мрежа. Консервирането е метод за запазване на храните, при който храните се обработват и затварят в херметически затворен съд (буркани, като например буркани "Мейсън", и стоманени и калаени кутии).

Additional to each package

1. Food hydration water - provided for each of the foods requiring hydration;
2. Breadcrumbs, crackers, biscuits
3. Sugar, packet - 3-4 g - 2 pcs
4. Salt, packet - 1-2 g - 2 pcs
5. Multivitamin soluble, tablet - 1 pc.
6. Chewing gum 2 pcs. in a package - 1 pc.
7. Napkin (disposable) - 3 pcs
8. Toothpick, individual packaging - 2 pcs
9. Cup (disposable) - 3 pcs
10. Fork+spoon+knife (disposable) - 3 pcs - table requirements (weight)
11. Wet towels (individual packaging) - 3 pcs.
12. Disinfectant - for every meal.
13. Waste bag - from 1 l. - 3 pcs
14. Flameless chemical heater /matches, spirit, stand/ - separately packed - 1 pc.

Remark:

1. To supplement the specified calories to each individual menu, additional energy supplements are provided - nuts, protein-fruit bars, chocolate in a tube, candy, etc.
- 2.Substitution of equivalent products shall be permitted as proposed by the contractor with the agreement of the Contracting Officer, within the specified weight, calories and values.

***Canned foods** means food that has been hermetically sealed and commercially processed and prepared for human consumption. Canning is a method of food preservation in which food is processed and sealed in an airtight container (jars like Mason jars, and steel and tin cans)