



СТОЛИЧНА ОБЩИНА
Район "Красна поляна"

София, ул. "Освобождение" №25, П.К.1330, тел.02/921 72 37, факс
02/828 48 83

www.krasnapoliana.com

ДОКУМЕНТАЦИЯ

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

**„Доставка на хранителни стоки на едро за нуждите на детски градини,
обединени детски заведения и детски ясли на територията на район
"Красна поляна"**

КОД по КОП: 15000000

гр. СОФИЯ
2019г

СЪДЪРЖАНИЕ НА ДОКУМЕНТАЦИЯТА:

РАЗДЕЛ I. ОБЩИ УСЛОВИЯ

РАЗДЕЛ II. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

РАЗДЕЛ III. КРИТЕРИИ ЗА ПОДБОР

РАЗДЕЛ IV. КРИТЕРИИ ЗА ВЪЗЛАГАНЕНА ПОРЪЧКАТА. МЕТОДИКА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОМПЛЕКСНАТА ОЦЕНКА.

РАЗДЕЛ V. ОБСТОЯТЕЛСТВА, НАЛИЧИЕТО НА КОИТО Е ОСНОВАНИЕ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ

РАЗДЕЛ VI. ЗАЯВЯВАНЕ НА УЧАСТИЕ И СЪДЪРЖАНИЕ НА ОФЕРТАТА

РАЗДЕЛ VII. УКАЗАНИЯ КЪМ ЗАИНТЕРЕСОВАНИТЕ ЛИЦА И УЧАСТНИЦИТЕ В ПРОЦЕДУРАТА

РАЗДЕЛ VIII. ГАРАНЦИИ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА

РАЗДЕЛ IX. ДОКУМЕНТИ ЗА СКЛЮЧВАНЕ НА ДОГОВОР

РАЗДЕЛ X. ДРУГИ УКАЗАНИЯ

РАЗДЕЛ XI. ПРИЛОЖЕНИЯ (ОБРАЗЦИ)

РАЗДЕЛ I: ОБЩИ УСЛОВИЯ

1.1. ВЪЗЛОЖИТЕЛ

Възложител е Кмета на Столична община - район „Красна поляна” с адрес: гр. София, бул. „Освобождение“ № 25. Възложителят взема решение за откриване на процедура за възлагане на обществена поръчка, с което одобрява обявлението за обществена поръчка и документацията за участие в процедурата. Процедурата се открива на основание чл. 73, ал. 1 във връзка с чл. 18, ал. 1, т. 1 от ЗОП.

1.2. МОТИВИ ЗА ИЗБОР НА ПРОЦЕДУРА ПО ВЪЗЛАГАНЕ НА ПОРЪЧКАТА

Процедурата за обществена поръчка е с предмет: „Доставка на хранителни стоки на едро за нуждите на детски градини, обединени детски заведения и детски ясли на територията на район "Красна поляна" и е с прогнозна стойност **1 245 110,46 лв. (един милион двеста четиридесет и пет хиляди сто и десет лева и четиридесет и шест стотинки)** без ДДС, поради което попада в приложното поле на стойностните прагове по чл. 20, ал. 1, т. 1б от ЗОП. Поради това, настоящата поръчка се възлага с открита процедура - по чл.18, ал.1, т. 1 от ЗОП.

2. ОПИСАНИЕ на обществената поръчка.

2.1. Предмет на поръчката:

„Доставка на хранителни стоки на едро за нуждите на детски градини, обединени детски заведения и детски ясли на територията на район "Красна поляна".

Предметът на обществената поръчка не се разделя на обособени позиции, поради необходимостта всички стоки, обект на поръчката да бъдат доставени при едни и същи срокове и условия. Стоките, обект на доставка, хранителни продукти. Едновременно с това не са заложени изисквания към участниците да са производители на всички или някои от доставяните стоки, съответно неразделянето на поръчката на позиции няма да доведе до нарушаване на конкуренцията или ограничаване на участието на лица. Възлагането на поръчката без разделяне на обособени позиции гарантира и постигане на оптимален резултат и предотвратява евентуален риск от нереализиране на всички артикули, включени в предмета на обществената поръчка. Предвид обстоятелството, че всички стоки, обект на доставка, са необходими на възложителя за приготвяне на храна за нуждите на децата в детските заведения, то разделянето на поръчката на позиции ще създаде реален риск от сключване на договор за възлагане само за някои от хранителните продукти, което поради еднаквото предназначение на всички стоки – за приготвяне на готова храна, ще доведе до невъзможност да се организира пълноценно хранене в обектите на възложителя. Приготвянето на готовата за консумация храна изисква използване на всички хранителни продукти, обект на настоящата обществена поръчка. Посочената връзка между хранителните продукти, обект на доставка, наред с обстоятелството, че представляват стоки от един вид – хранителни продукти, обосновава целесъобразност на провеждане на обществената поръчка без разделянето и на обособени позиции.

2.2. ПРОГНОЗНА СТОЙНОСТ на обществената поръчка:

Прогнозен финансов ресурс на Възложителя за изпълнение предмета на поръчката (прогнозна стойност) е **1 245 110,46 лв. (един милион двеста четиридесет и пет хиляди сто и десет лева и четиридесет и шест стотинки)** без ДДС, разделена по следния начин: прогнозна стойност за срока на договора – **36 месеца – 933 832,84 лв. (деветстотин тридесет и три хиляди осемстотин тридесет и два лева и осемдесет и четири стотинки)** без ДДС, размер на опция – удължаване срока на договора с **12 /дванадесет/ месеца - 311 277,61 лв. (триста и единадесет хиляди двеста седемдесет и седем лева и шестдесет и една стотинки)** без ДДС. Посочената стойност е индикативна и не задължава Възложителя да заяви доставката в прогнозните количества. Възложителят може да заяви по-малък брой доставки от прогнозните количества, в зависимост от необходимостта и в рамките на прогнозната стойност.

2.3. Технически изисквания към доставките предмет на обществената поръчка:

- (i) Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- (ii) Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г.;
- (iii) Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- (iv) Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.;
- (v) Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;
- (vi) Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г. ;
- (vii) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- (viii) Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- (ix) Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, ДВ. бр.20 от 7 Март 2017г.
- (x) Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- (xi) Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- (xii) Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.,
- (xiii) Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.,
- (xiv) Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,

- (xv) Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ. бр.29 от 7.04. 2006 г;
- (xvi) Наредба № 6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011г.;
- (xvii) Наредба № 8 от 4декември 2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, ДВ. бр.104 от 14.12.2018г.;
- (xviii) Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 27 от 25.03.2003 г.;
- (xix) Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- (xx) Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти;
- (xxi) Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- (xxii) Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006 година за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
- (xxiii) Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 година относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни;
- (xxiv) Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
- (xxv) Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;
- (xxvi) Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
- (xxvii) Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;
- (xxviii) Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- (xxix) Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

(xxx) Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент на Съвета от 29 април 2004 година за определянето на специфични правила за организирането на официален контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

(xxxі) Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

(xxxіі) 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;

(xxxііі) Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 24 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;

(xxxіv) 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;

(xxxv) Регламент (ЕО) № 2073/2005 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 година относно микробиологичните критерии за храните и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007 на Комисията от 5 декември 2007 година за изменение на Регламент (ЕО) № 2073/2005;

(xxxvі) Регламент (ЕО) № 543/2011 на Европейската комисия от 07 юни 2011 година 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;

(xxxvіі) Регламент за изпълнение (ЕС) № 1333/2011 на Комисията от 19 декември 2011 година за определяне на пазарните стандарти за бананите, правилата за контрола по спазването на тези пазарни стандарти и изискванията за уведомятията в сектора на бананите.

2.4. Специфични изисквания

Да са спазени изискванията на:

2.4.1. Храните с произход Р. България да са произведени и съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните.

2.4.2. Транспортирането на продуктите от животински произход да се извършва с транспортни средства, регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейности, отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните и Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената за храните.

2.4.3. Храните да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на

потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г.

2.4.4. За хранителните продукти, за които е приложимо, да отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.

2.4.5. В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава- членка на Европейския съюз, да са спазени следните изисквания:

- Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход;
- За пристигането на пратката в България да са уведомени органите на БАБХ съгласно чл. 28 от Закона за храните.

2.4.6. Когато се касае за храни от внос от трети страни:

- Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход;
- Храните да са преминали граничен контрол съгласно действащото законодателство.

2.4.7. Храните, за които е приложимо, да са произведени съгласно всички действащи български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение или Признати национални технически спецификации (национални стандарти), стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качеството или еквивалент. Ако в хода на провеждане на процедурата или по време на изпълнение на договора се утвърдят нови стандарти за хранителни продукти, включени в предмета на поръчката, предоставянето им следва да е в съответствие с новите стандарти, национални и европейски нормативни актове. За продуктите, за които не са приложими български стандарти да бъдат произведени съгласно Технологична документация на производителя.

2.4.8. Всяка доставка да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация:

- Вида на хранителните продукти
- Количество
- Номер на партида
- Регистрационен номер на предприятието доставчик
- Количество-килограм, литър, бройка, връзка.

2.5. Срок за изпълнение на поръчката: 36 месеца от датата на сключване на договора

2.6. Начин на възлагане: Конкретните заявки се подават от съответните обекти на Възложителя

2.7. Място на извършване на периодичните доставки:

2.7.1. Доставките се извършват по предварително заявени количества до следните детски заведения, намиращи се на територията на СО – район „Красна поляна”

№	ДГ/СДЯ	АДРЕС
1	Красна поляна ДГ № 128 "Феникс"	гр.София, ж.к. Западен парк, ул."Суходолска" № 2
2	Красна поляна ДГ № 126 "Тинтява"	гр.София, ул."Спас Вацов" № 1
3	Красна поляна ДГ № 196 "Шарл Перо"	гр.София, ул."Братин дол" № 7
4	Красна поляна ДГ № 187 "Жар птица"	гр.София, ул."Добротич" №48
5	Красна поляна ДГ № 169 "Коледарче"	гр.София, бул."Алеко Туранджа" №4
6	Красна поляна ДГ № 130 "Приказка"	гр.София, ул."Суходолска" № 2
7	Красна поляна ДГ № 126 "Тинтява" сграда-2	гр.София, ул."Спас Вацов" 1
8	Красна поляна ДГ № 54 "Дъга"	гр.София, ул."Уста Генчо" № 4-А
9	Красна поляна СДЯ № 51	гр.София, ул."Братин Дол" № 29
10	Красна поляна СДЯ № 48	гр.София, ул."Суходолска" №2

РАЗДЕЛ II. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

- **Обект на поръчката и Технически спецификации на артикулите**

за срока на договора – 36 /тридесет и шест/ месеца

№	Хранителни продукти	Мярка	Забележка	Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП	Количество 36 месеца
1	2	3	4	5	6
1	агнешко месо	кг	трупно, замразено		171
2	свинско месо	кг	бут, без кост, замразено		1443
3	свинско месо	кг	шол, охладен		1887
4	заяшкo месо	кг	цели зайци, замразени		783
5	кайма смес	кг	охладена, УС 01/2010 "Стара планина" , пакети по 1 кг		1635
6	кайма смес	кг	замразена, УС 01/2010 "Стара планина" , пакети по 1 кг	**	1374

7	мляно месо	кг	охладено, смес от 60% телешко и 40% свинско, пакет по 1 кг, УС 10/2018 "Стара планина"	**	2145
8	колбас малотраен	кг	УС 04/2010 "Стара планина", опаковки с маса 0.300 кг	**	39
9	сух колбас	кг	УС 05/2010 "Стара планина", опаковки с маса 0.300 кг	**	282
10	телешко месо	кг	телешки шол, замразен		138
11	телешко месо	кг	телешки шол, охладен		291
12	варена шунка от месо от свински бут без кост	кг	свинска, вакуум опаковки от 0,250 кг. до 0,300 кг за бр., УС 11/2018 "Стара планина"		387
13	пиле грил	кг	замразено, с тегло от 1.00 кг до 1.700 кг		4731
14	пилешки бутчета	кг	замразени, пликосе по 5 кг.		1683
15	пилешко филе	кг	замразено, пликосе по 2 кг.		1614
16	пилешко филе	кг	охладено, пликосе по 2 кг.		42
17	пуешко филе	кг	замразено, пликосе по 2 кг.		372
18	риба замразена	кг	филе от хек замразено, опаковка до 5 кг		2000
19	риба замразена	кг	филе скумрия замразена, опаковка до 5 кг	**	199
20	филе съомга	кг	охладена опаковки, опаковка до 5 кг		12
21	филе съомга	кг	замразена опаковки до 5 кг		30
22	филе тилапия	кг	замразена .опаковки до 5 кг		2694
23	яйца кокоши	бр	размер М, в кутии по 6 бр.		73452
24	кисело мляко	бр	2 % масленост, кофичка по 0.400 кг, БДС 12:2010		14679
25	кисело мляко	бр	3.6 % масленост, кофичка по 0.400 кг, БДС 12:2010		47142
26	прясно мляко	л	3 % масленост, PVC бутилка от 1 л.		204
27	прясно мляко	л	УХТ кутия от 1 л., над 3% масленост		38517
28	сирене краве	кг	кофа с маса нето от 8 кг, в съответствие с БДС 15:2010	**	4500
29	топено сирене	бр	секторно натурално, кутия по 0.140 кг		21
30	крема сирене	бр	пакетче по 0.125 кг	**	456
31	извара	кг	полиетиленов плик от 1 кг	**	1101
32	кашкавал от краве мляко	кг	в съответствие с БДС 14:2010, пити по 1 кг	**	915
33	масло краве	бр	пакетче по 0.125 кг, масленост минимум 80 %	**	4728

34	краве масло	кг	пакетче по 0.250 кг		3882
35	хляб Добруджа	бр	УС 03/2011 "България", с маса нето 0.650 кг	**	55395
36	хляб пълнозърнест	бр	с маса нето 0.650 кг		26616
37	козунак	кг	пакет 1 кг		780
38	бисквити	бр	обикновени, пакет по 0.130 кг с краве масло		12366
39	бисквити	бр	Тип „Закуска“ или еквивалент, пакет по 0.270 кг		1920
40	кроасани	бр	с различни видове пълнеж, опаковани по 0.065 кг		5073
41	какаов крем	бр	кутии по 1 кг		345
42	шоколад	бр	фин млечен , по 0.080 кг		756
43	халва	кг	кутия по 1 кг		729
44	корнфлейкс	кг	натурален, пакет по 1 кг		615
45	корнфлейкс	бр	какаов, пакет 1 кг		429
46	мюсли	бр	пакет по 1 кг		738
47	овесени ядки	кг	пакет по 1 кг		576
48	жито	кг	пакет по 1 кг		690
49	боб	кг	пакет по 1 кг		1656
50	боб люцен	кг	пакет по 0,800 кг		252
51	елда	кг	пакет по 1 кг		183
52	брашно	кг	УС 01/2011 "България" , пакети по 1 кг	**	4020
53	грис	кг	пакет по 1 кг		822
54	рафинирана бяла захар	кг	пакет по 1 кг		8181
55	пудра захар	кг	пакет по 1 кг		45
56	леща	кг	пакет по 1 кг		1020
57	лющена леща	кг	пакет по 0,500 кг		99
58	ориз	кг	пакет по 1 кг		4194
59	трапезна сол	кг	ситна, йодирана с калиев йодат, пакет по 1 кг		1464
60	трапезна сол	кг	едра, йодирана с калиев йодат, пакет по 1 кг		288
61	качамак	кг	пакет по 1 кг		504
62	кус-кус	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		2766
63	макарони	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		4095
64	спагети	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		1146
65	сухар	пакет	пакет 0,250 кг		99
66	сухар	кг	пакет 0,500 кг		18
67	юфка	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		1917
68	Домашна юфка	бр	полиетиленов плик по 0.200 кг		1845

69	фиде	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		2994
70	мед	бр	буркани по 0.390 кг		2064
71	слънчогледово масло	л	PVC бутилка по 1 л., рафинирано по БС 01/2016	**	5205
72	оцет	бр	бутилка по 0.700 л		168
73	домати	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		1929
74	краставици	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		4539
75	зеле	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		7530
76	картофи	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		19539
77	картофи пресни	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		534
78	кромид лук	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		4737
79	моркови	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		5187
80	тиквички	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		1698
81	праз лук	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		552
82	чушки	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		444
83	спанак	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		33
84	тиква	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		2427
85	копър	вр	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		3033
86	магданоз	вр	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		4848
87	целина	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		48
88	цвекло	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		363
89	банани	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,Категория 1		19170
90	ябълки	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		31197
91	круши	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		8127
92	ягоди	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		816

93	пъпеши	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		2292
94	дини	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		5826
95	лимони	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		759
96	Грозде	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		3870
97	Кайсии	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		513
98	Киви	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		2178
99	Мандарини	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		3144
100	Портокали	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		3438
101	Праскови	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		468
102	Череши	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		888
103	Чесън	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		60
104	бутер тесто	бр	пакет по 0.800 кг		57
105	кори точени	бр	пакет по 0.400 кг		2121
106	ванилия	бр	Опаковки по 0.2 гр		5220
107	галета	кг	Пакет 1 кг		87
108	канела	бр	Опаковки по 0.010 кг		414
109	кимион	бр	Опаковки по 0.010 кг		360
110	магданоз сух	бр	Опаковки по 0.010 кг		360
111	Мая суха	бр	Опаковки по 11 гр		465
112	мая кубчета	бр	На кубчета 0,042 кг		570
113	нишесте	бр	Пакети по 0.060 кг		8565
114	нишесте	кг	Пакети по 1 кг		327
115	дафинов лист	бр	Опаковки по 0.010 кг		171
116	девисил сух	бр	Опаковки по 0.010 кг		123
117	джоджен сух	бр	Опаковки по 0.010 кг		666
118	какао	бр	Опаковки по 0.040 кг		30
119	какао	бр	Пакет по 0.200 кг		9
120	сода бикарбонат	бр	Опаковки по 0.100 кг		297
121	целина суха	бр	Опаковки по 0.010 кг		990
122	амонячна сода	бр	Опаковки по 0.010 кг		36
123	бакпулвер	бр	Опаковки по 0.010 кг		948
124	булгур	кг	Пакети по 1 кг		267
125	червен пипер	бр	Опаковки по 0.100 кг		2532
126	чер пипер	бр	Опаковки по 0.010 кг		1470
127	чесън на прах	бр	Опаковки по 0.010 кг		450

128	чубрица	бр	Опаковки по 0.010 кг		3930
129	шарена сол	бр	Опаковки по 0.010 кг		930
130	чай	кутия	билков, кутия по 20 броя		3144
131	чай	кутия	плодов , кутия по 20 броя		576
132	домати консерва	бр	Буркани по 0.680 кг		8262
133	доматено пюре	бр	Буркани по 0.680 кг	**	1518
134	лютеница	бр	Буркани по 0.300 кг по БС 01/2011	**	2709
135	пастет детски	бр	кутии по 0.180 кг		1194
136	пюре плодово	бр	Опаковки по 0.190 кг		702
137	нектар	бр	кутия 1 л, кайсия		288
138	нектар	бр	кутия 1 л, праскова		324
139	Замразен грах	кг	пакет 2.5 кг		2025
140	Замразен гювеч	кг	пакет 2.5 кг		324
141	Замразен зелен фасул	кг	пакет 2.5 кг		885
142	Замразен карфиол	кг	пакет 2.5 кг		240
143	Замразен спанак	кг	пакет 2.5 кг		1572
144	Замразена супа смес зеленчукова	кг	пакет 2.5 кг		1155
145	Замразени тиквички	кг	пакет 2.5 кг		120
146	Замразени чушки	кг	пакет 2.5 кг		84

* След всички посочени стандарти следва да се чете или еквивалент. Под "еквивалент" са артикули, които напълно съответстват на характеристиките и показателите, както и на техните стойности, посочени в изброените утвърдени и браншови стандарти

** За хранителните продукти, които са отбелязани с ** в колона №5 „Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП” участниците следва да представят протоколи за изпитване, издадени от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие, удовлетворяващи възложителя съобразно изискванията на РАЗДЕЛ VI. ЗАЯВЯВАНЕ НА УЧАСТИЕ И СЪДЪРЖАНИЕ НА ОФЕРТАТА, т. 2.3.2от документацията за участие.

Забележка: Сезонните плодове и зеленчуци се поръчват през периода на най-голямо предлагане.

за срока на опцията – 12 месеца

№	Хранителни продукти	Мярка	Забележка	Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП	Количество 12 месеца
1	2	3	4	5	6
1	агнешко месо	кг	трупно, замразено		57
2	свинско месо	кг	бут, без кост, замразено		481
3	свинско месо	кг	шол, охладен		629

4	заешко месо	кг	цели зайци, замразени		261
5	кайма смес	кг	охладена, УС 01/2010 "Стара планина" , пакети по 1 кг		545
6	кайма смес	кг	замразена, УС 01/2010 "Стара планина" , пакети по 1 кг	**	458
7	мляно месо	кг	охладено, смес от 60% телешко и 40% свинско, пакет по 1 кг, УС 10/2018 "Стара планина"	**	715
8	колбас малотраен	кг	УС 04/2010 "Стара планина" , опаковки с маса 0.300 кг	**	13
9	сух колбас	кг	УС 05/2010 "Стара планина" , опаковки с маса 0.300 кг	**	94
10	телешко месо	кг	телешки шол, замразен		46
11	телешко месо	кг	телешки шол, охладен		97
12	варена шунка от месо от свински бут без кост	кг	свинска, опаковки с маса 1 кг, УС 11/2018 "Стара планина"		129
13	пиле грил	кг	замразено , с тегло от 1.00 кг до 1.700 кг		1577
14	пилешки бутчета	кг	замразени, пликове по 5 кг.		561
15	пилешко филе	кг	замразено, пликове по 2 кг.		538
16	пилешко филе	кг	охладено, пликове по 2 кг.		14
17	пуешко филе	кг	замразено, пликове по 2 кг.		124
18	риба замразена	кг	филе от хек замразено, опаковка до 5 кг		667
19	риба замразена	кг	филе скумрия замразена, опаковка до 5 кг	**	67
20	филе съомга	кг	охладена опаковки, опаковка до 5 кг		4
21	филе съомга	кг	замразена опаковки до 5 кг		10
22	филе тилапия	кг	замразена .опаковки до 5 кг		898
23	яйца кокоши	бр	размер М, в кутии по 6 бр.		24484
24	кисело мляко	бр	2 % масленост, кофичка по 0.400 кг, БДС 12:2010		4893
25	кисело мляко	бр	3.6 % масленост, кофичка по 0.400 кг, БДС 12:2010		15714
26	прясно мляко	л	3 % масленост, PVC бутилка от 1 л.		68
27	прясно мляко	л	УХТ кутия от 1 л., над 3% масленост		12839

28	сирене краве	кг	кофа с маса нето от 8 кг , в съответствие с БДС 15:2010	**	1500
29	топено сирене	бр	секторно натурално, кутия по 0.140 кг		7
30	крема сирене	бр	пакетче по 0.125 кг	**	152
31	извара	кг	полиетиленов плик от 1 кг	**	367
32	кашкавал от краве мляко	кг	в съответствие с БДС 14:2010, пити по 1 кг	**	305
33	масло краве	бр	пакетче по 0.125 кг, масленост минимум 80 %	**	1576
34	краве масло	кг	пакетче по 0.250 кг		1294
35	хляб Добруджа	бр	УС 03/2011 "България", с маса нето 0.650 кг	**	18465
36	хляб пълнозърнест	бр	с маса нето 0.650 кг		8872
37	козунак	кг	пакет 1 кг		260
38	бисквити	бр	обикновени, пакет по 0.130 кг с краве масло		4122
39	бисквити	бр	Тип „Закуска“ или еквивалент, пакет по 0.270 кг		640
40	кроасани	бр	с различни видове пълнеж , опаковани по 0.065 кг		1691
41	какаов крем	бр	кутии по 1 кг		115
42	шоколад	бр	фин млечен , по 0.080 кг		252
43	халва	кг	кутия по 1 кг		243
44	корнфлейкс	кг	натурален, пакет по 1 кг		205
45	корнфлейкс	бр	какаов , пакет 1 кг		143
46	мюсли	бр	пакет по 1 кг		246
47	овесени ядки	кг	пакет по 1 кг		192
48	жито	кг	пакет по 1 кг		230
49	боб	кг	пакет по 1 кг		552
50	боб лющен	кг	пакет по 0,800 кг		84
51	елда	кг	пакет по 1 кг		61
52	брашно	кг	УС 01/2011 "България" , пакети по 1 кг	**	1340
53	грис	кг	пакет по 1 кг		274
54	рафинирана бяла захар	кг	пакет по 1 кг		2727
55	пудра захар	кг	пакет по 1 кг		15
56	леща	кг	пакет по 1 кг		340
57	лющена леща	кг	пакет по 0,500 кг		33
58	ориз	кг	пакет по 1 кг		1398
59	трапезна сол	кг	ситна, йодирана с калиев йодат, пакет по 1 кг		488
60	трапезна сол	кг	едра, йодирана с калиев		96

			йодат, пакет по 1 кг		
61	качамак	кг	пакет по 1 кг		168
62	кус-кус	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		922
63	макарони	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		1365
64	спагети	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		382
65	сухар	пакет	пакет 0,250 кг		33
66	сухар	кг	пакет 0,500 кг		6
67	юфка	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		639
68	Домашна юфка	бр	полиетиленов плик по 0.200 кг		615
69	фиде	бр	полиетиленов плик по 0.400 кг		998
70	мед	бр	буркани по 0.390 кг		688
71	слънчогледово масло	л	PVC бутилка по 1 л., рафинирано по БС 01/2016	**	1735
72	оцет	бр	бутилка по 0.700 л		56
73	домати	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		643
74	краставици	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		1513
75	зеле	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		2510
76	картофи	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		6513
77	картофи пресни	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		178
78	кромид лук	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		1579
79	моркови	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		1729
80	тиквички	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		566
81	праз лук	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		184
82	чушки	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		148
83	спанак	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		11
84	тиква	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		809
85	копър	вр	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		1011

86	магданоз	вр	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		1616
87	целина	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		16
88	цвекло	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		121
89	банани	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,Категория 1		6390
90	ябълки	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		10399
91	круши	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		2709
92	ягоди	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		272
93	пъпеши	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		764
94	дини	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС		1942
95	лимони	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		253
96	Грозде	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		1290
97	Кайсии	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		171
98	Киви	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		726
99	Мандарини	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		1048
100	Портокали	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		1146
101	Праскови	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		156
102	Череши	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		296
103	Чесън	кг	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС		20
104	бутер тесто	бр	пакет по 0.800 кг		19
105	кори точени	бр	пакет по 0.400 кг		707
106	ванилия	бр	Опаковки по 0.2 гр		1740
107	галета	кг	Пакет 1 кг		29
108	канела	бр	Опаковки по 0.010 кг		138
109	кимион	бр	Опаковки по 0.010 кг		120
110	магданоз сух	бр	Опаковки по 0.010 кг		120
111	мая суха	бр	Опаковки по 11 гр		155
112	мая кубчета	бр	На кубчета 0,042 кг		190
113	нишесте	бр	Пакети по 0.060 кг		2855
114	нишесте	кг	Пакети по 1 кг		109

115	дафинов лист	бр	Опаковки по 0.010 кг		57
116	девисил сух	бр	Опаковки по 0.010 кг		41
117	джоджен сух	бр	Опаковки по 0.010 кг		222
118	какао	бр	Опаковки по 0.040 кг		10
119	какао	бр	Пакет по 0.200 кг		3
120	сода бикарбонат	бр	Опаковки по 0.100 кг		99
121	целина суха	бр	Опаковки по 0.010 кг		330
122	амонячна сода	бр	Опаковки по 0.010 кг		12
123	бакпулвер	бр	Опаковки по 0.010 кг		316
124	булгур	кг	Пакети по 1 кг		89
125	червен пипер	бр	Опаковки по 0.100 кг		844
126	чер пипер	бр	Опаковки по 0.010 кг		490
127	чесън на прах	бр	Опаковки по 0.010 кг		150
128	чубрица	бр	Опаковки по 0.010 кг		1310
129	шарена сол	бр	Опаковки по 0.010 кг		310
130	чай	кутия	билков, кутия по 20 броя		1048
131	чай	кутия	плодов , кутия по 20 броя		192
132	домати консерва	бр	Буркани по 0.680 кг		2754
133	доматено пюре	бр	Буркани по 0.680 кг	**	506
134	лютеница	бр	Буркани по 0.300 кг по БС 01/2011	**	903
135	пастет детски	бр	кутии по 0.180 кг		398
136	пюре плодово	бр	Опаковки по 0.190 кг		234
137	нектар	бр	кутия 1 л, кайсия		96
138	нектар	бр	кутия 1 л, праскова		108
139	Замразен грах	кг	пакет 2.5 кг		675
140	Замразен гювеч	кг	пакет 2.5 кг		108
141	Замразен зелен фасул	кг	пакет 2.5 кг		295
142	Замразен карфиол	кг	пакет 2.5 кг		80
143	Замразен спанак	кг	пакет 2.5 кг		524
144	Замразена супа смес зеленчукова	кг	пакет 2.5 кг		385
145	Замразени тиквички	кг	пакет 2.5 кг		40
146	Замразени чушки	кг	пакет 2.5 кг		28

* След всички посочени стандарти следва да се чете или еквивалент. Под "еквивалент" са артикули, които напълно съответстват на характеристиките и показателите, както и на техните стойности, посочени в изброените утвърдени и браншови стандарти

** За артикулите предмет на опцията не се предоставят протоколи за изпитване и таблици за съответствие образец 3.1

- **Специфични изисквания на възложителя:**

АГНЕСКО МЕСО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Агнешко месо цял труп - да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения.

2. Агнешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКО МЕСО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Свинското месо да е от бут, без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен.Мирис - специфичен , свойствен за свинско месо, без отклонения. Салмонела - да не се установява.

2. Свинското месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18С.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКО МЕСО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Свинското месо да е шол, с чиста повърхност,без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата -от светлорозов до слабочервен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис.

2. Свинското месо да е охладено.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ЗАЕШКО МЕСО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Заешко месо – цели зайци, с глави, да са с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Мирис - специфичен за заешко месо, без странични отклонения.

2. Заешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18С.

2. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

КАЙМА СМЕС

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Каймата да бъде смес и да е произведена по утвърден стандарт „Стара планина” № 01/2010 или еквивалентно.
2. Каймата да е охладена.
3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

КАЙМА СМЕС

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Каймата да бъде смес и да е произведена по утвърден стандарт „Стара планина” № 01/2010 или еквивалентно.
2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18°C.
3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

МЛЯНО МЕСО

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Мляното месо да бъде смес от 60% телешко и 40% свинско и да е произведено по утвърден стандарт „Стара планина” № 10/2018 или еквивалентно.
2. Мляното месо да е охладено.
3. Да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

КОЛБАС МАЛОТРАЕН

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Колбасът да е произведен по Утвърден стандарт „Стара планина” № 04/2010 или еквивалентно.
2. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C
3. Да бъде опакованв изкуствено черво в опаковки с маса 0.300 кг за бр.

СУХ КОЛБАС

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Колбасът да е произведен по Утвърден стандарт „Стара планина” № 05/2010 или еквивалентно.
2. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C
3. Да бъде във вакуум опаковки с маса 0,300 кг за бр.

ТЕЛЕШКО МЕСО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Телешкото да е шол, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за телешко, без странични отклонения.

2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.

2. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ТЕЛЕШКО МЕСО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Телешкото да е шол, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за телешко, без странични отклонения.

2. Месото да е охладено.

2. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ВАРЕНА ШУНКА ОТ МЕСО ОТ СВИНСКИ БУТ БЕЗ КОСТ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Шунката е свинска, произведена по Утвърден стандарт „Стара планина” № 11/2018 или еквивалентно.

2. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C

3. Да бъде във вакуум опаковки от 0,250 кг. до 0,300 кг за бр.

ПИЛЕ ГРИЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Птиците са бройлери, клас „А”, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по - висока от минус 18 градуса С. Птичите трупове трябва да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис. При пряното месо от домашни птици не може да има следи от предишно замразяване. Трупът е замускулен, гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести.

2. Птиците да са с тегло над 1кг и до 1.700 кг.

3. Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Клас " А ", без несвойствени петна . Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна. Мирис характерен за пряно змразено птиче месо, без страничен мирис. Салмонела - да не се установява.

2. Замразени с температура минус 18 градуса С.

3. Да бъдат в опаковки в пликове по 5 кг.

ПИЛЕШКО ФИЛЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пилешкото филе да е клас „А”, цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.
2. Замразено с температура минус 18 градуса С.
3. Да бъде в пакети по 2 кг.

ПИЛЕШКО ФИЛЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пилешкото филе да е клас „А”, цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.
2. Охладено.
3. Да бъде в пакети по 2 кг.

ПУЕШКО ФИЛЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пуешка филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.
2. Замразено с температура минус 18 градуса С.
3. Да бъде в пакети по 2 кг.

РИБА ЗАМРАЗЕНА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от хек замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
2. Филето да е замразено с температура минус 18 градуса С.
Да е в опаковки до 5 кг.

РИБА ЗАМРАЗЕНА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от скумрия, замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.
2. Филето да е замразено с температура минус 18 градуса С.

Да е в опаковки до 5 кг.

ФИЛЕ СЪОМГА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.

2. Да е охладена.

3. Да е в опаковки до 5 кг.

ФИЛЕ СЪОМГА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.

2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18°C .

3. Да е в опаковки до 5 кг.

ФИЛЕ ТИЛАПИЯ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис.

2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18°C .

3. Да е в опаковки до 5 кг.

ЯЙЦА КОКОШИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер М.

2. Яйцата да се съхраняват при температура от $+5^{\circ}\text{C}$ до $+18^{\circ}\text{C}$.

3. Яйцата да са опаковани в кутии по 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация. Салмонела да не се установява.

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 2% масленост.
3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент.
4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 3.6% масленост.
3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент.
4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.

ПРЯСНО МЛЯКО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 25°C, а след отваряне при температура от 2 до 6°C
3. Прясното мляко да е с 3 % масленост;
4. Да отговаря на следните изисквания: краве мляко, за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.
5. Продуктът да бъде опакован в PVC бутилка с вместимост 1 литър.

ПРЯСНО МЛЯКО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 25°C, а след отваряне при температура от 2 до 6°C
3. Прясното мляко да е с 3 % масленост;
4. Да отговаря на следните изисквания: краве мляко, за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.
5. Продуктът да бъде опакован в УНТ кутии с капачка с вместимост 1 литър.

СИРЕНЕ КРАВЕ

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент.

3. Разфасовка: кофа с маса нето от 8 кг.

ТОПЕНО СИРЕНЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Консистенцията - пластична, полутвърда, еднородна за цялата маса. Цвят- бял до светложълт, секторно натурално.
2. Да е опаковано в кутии с нетна маса от 0,140 кг.

КРЕМАСИРЕНЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Натурално. Сиренето крема да е с бял еднороден цвят, вкус и мирис специфични, без страничен мирис и привкус, консистенция – мека, нежна, мажеща се.
2. Да е опаковано в пакети от 0,125 кг.

ИЗВАРА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Водно съдържание не повече от 78 % , киселинност градус Т, не повече от 250. Еднородна зърнеста маса. Вкус и аромат - чист, млечнокисел. Салмонела - да не се установява.
2. Изварата да бъде опакована в пакети по 1 кг.

КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010 или еквивалент.
2. Разфасовка – пити по 1 кг.
3. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.

МАСЛОКРАВЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80.
2. Разфасовка пакетче от 0,125 кг.

КРАВЕ МАСЛО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кравето масло да бъде със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Минимум 80 % масленост .
2. Разфасовка - пакет 0,250 кг

ХЛЯБ ДОБРУДЖА

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 03/2011 „България” или еквивалент.
2. Нарязан с маса нето 0,650 кг

ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Форма: Овална продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини от изпичането, нарязан. Цвят: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Състояние на средата: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страничен привкус и мирис. Чужди примеси: не се допускат. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. Патогенни микроорганизми: не се допускат. Видимо плесенясване: не се допуска
2. Нарязан с маса нето: 0.650 кг.

КОЗУНАК

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- 1.Форма: Добре оформен, добре изпечена повърхност без прегаряне и полепвания. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост. Плесени не се допускат.
2. Маса нето: пакет 1 кг.

БИСКВИТИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Обекновени с краве масло, с релефна повърхност, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.
- 2.Маса нето: опаковка 0.130 кг

БИСКВИТИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Тип „Закуска“ или еквивалент, с правоъгълна форма. Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегаряне. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

2. Маса нето: Опаковка 0.270 кг

КРОАСАНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Произведен от бутер тесто, с различни видове пълнеж, поставен в индивидуална опаковка от фолио. Мирис и вкус - приятен, сладък, характерен за състава на изделиято. Без плесени.

2. Маса нето: опаковки по 0.065 кг.

КАКАОВ КРЕМ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Какаов крем – еднорадна маса.

2. Маса нето: кутии 1 кг.

ШОКОЛАД

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Фин, млечен. Чиста, гладка повърхност с кафяв цвят. Приятен, сладък вкус, характерен за шоколад, без страничен привкус. Твърда консистенция.

2. Маса нето: опаковки по 0.080 кг

ХАЛВА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цвят – кремав до светло бежов. Вкус и мирис - ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис. Консистенция - лесно режеща се и трошаща. Строеж на разреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат.

2. Маса нето: разфасовка кутия 1 кг.

КОРНФЛЕЙКС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Натурален. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, плесени и странични видими примесине се допускат. Складови вредители и следи от тяхната дейност не се допускат.

2.Маса нето:пакети по 1 кг.

КОРНФЛЕЙКС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1.Какаов. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси.

2. Да е опакован в пакети с маса нето 1 кг.

МЮСЛИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Микс от овесени ядки, сушени плодове и конфлейкс. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус. Странични видими примеси не се допускат.

2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1кг.

ОВЕСЕНИ ЯДКИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Фини люспи от овес, без странични примеси. Плесеняване , складови вредители или следи от тяхната дейност.

2. Ядките да са опаковани в пакети с маса нето 1кг.

ЖИТО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Житото да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

2. Житото да е опаковано в полиетиленови пликове по 1 кг.

БОБ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

2. Да е опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1кг.

БОБ ЛЮЩЕН

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска.
2. Бобът да е опакован в пакети с нетна маса от 0.800кг.

ЕЛДА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. С мирис присъщ на елда , без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и видими плесени не се допускат.
2. Да е опакована в пакети с маса нето 1 кг.

БРАШНО

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Брашното да е тип 500. Да е произведено съгласно изискванията на УС 01/2011 „България“ или еквивалент.
2. Да е опаковано в пакети по 1 кг

ГРИС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пшеничен грис от подобрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Без мирис на плесен , запарено или друг несвойствен мирис. видимо плесенясване , складови вредители или следи от тяхната дейност - не се допускат..
2. Грисът да е опакован в пакети с маса нето 1 кг.

РАФИНИРАНА БЯЛА ЗАХАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Рафинирана, бяла захар, Сухи, неслепени, еднородни кристали, при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус. Не се допускат чужди примеси.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ПУДРА ЗАХАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Еднородна, прахообразна маса, чужди примеси не се допускат. Вкус- сладък, без страничен привкус
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ЛЕЩА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на леща, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Засягане от гниене или други увреждания от складови вредители - не се допуска.

2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ЛЮЩЕНА ЛЕЩА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и следи от тяхната дейност не се допускат.

2. Лещата да се опакова в пакети с маса нето 0,500 кг.

ОРИЗ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Обли зърна с бяло оцветяване. Засягане от загиване или от вредители - не се допуска. Начупеност на зърната до 15 %. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.

2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ТРАПЕЗНА СОЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Ситна, бяла на цвят, йодирана с калиев йодат, на вкус чисто солена или с много слаб горчив привкус, мирис не се допуска.

2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

ТРАПЕЗНА СОЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Едра, бяла на цвят, йодирана с калиев йодат, на вкус чисто солена или с много слаб горчив привкус, мирис не се допуска.

2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

КАЧАМАК

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Еднородна, сипеща се маса, без чужди примеси.

2. Качамакът да е опакован в пакети с нетна маса от 1 кг

КУС КУС

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Безвидимо плесенясване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.

2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

МАКАРОНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Безвидимо плесеняване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.
2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

СПАГЕТИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Безвидимо плесеняване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.
2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

СУХАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пшеничен сухар.
2. Да бъде в пакет от 0,250кг.

СУХАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пшеничен сухар.
2. Да бъде в пакет от 0,500кг.

ЮФКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Без видимо плесеняване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.
2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

ДОМАШНА ЮФКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Следи от видими плесени и складови вредители не се допускат.
2. Да бъде в полиетиленови пликове 0.200 кг

ФИДЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Без видимо плесенясване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.

2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

МЕД

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Неоцветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтърен, янтърен, червен или червенокафяв, без остатъци от пило и други механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %.

2. Да е опакован в буркани по 0,390 кг

СЛЪНЧОГЛЕДОВО МАСЛО

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Рафинирано. Да е произведено съгласно изискванията на браншови стандарт БС 01/2016 или еквивалент.

2. Да е опаковано в PVC бутилки с вместимост 1 литър.

ОЦЕТ

По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания:

1. Оцетът да е винен. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета.

2. Оцетът да е в PVC бутилки с вместимост 0,7 л.

ДОМАТИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на СПС „клас Г”.

КРАСТАВИЦИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

ЗЕЛЕ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

КАРТОФИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

КАРТОФИ ПРЕСНИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

КРОМИД ЛУК

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

МОРКОВИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

ТИКВИЧКИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

ПРАЗ ЛУК

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

ЧУШКИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

СПАНАК

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

ТИКВА

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

КОПЪР

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС .

МАГДАНОЗ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

ЦЕЛИНА

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

ЦВЕКЛО

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

БАНАНИ

Да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2011 на Комисията за определяне на пазарните стандарти за бананите, правилата за контрола по спазването на тези пазарни стандарти и изискванията за уведомленията в сектора на бананите, категория 1 и Наредба № 16.

ЯБЪЛКИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

КРУШИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за клас I.

ЯГОДИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

ПЪПЕШИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

ДИНИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

ЛИМОНИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

ГРОЗДЕ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

КАЙСИИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

КИВИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

МАНДАРИНИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

ПОРТОКАЛИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

ПРАСКОВИ

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас Г”.

ЧЕРЕШИ

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

ЧЕСЪН

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

БУТЕР ТЕСТО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Тестени листове от бутер тесто, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, без чужди примеси и следи от плесени.
2. Да е опаковано в пакети с маса нето 0,800 кг.

КОРИ ТОЧЕНИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Тънки тестени листове, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, поръсени с брашно. Колиформи да не се установяват.
2. Да е опакован в пакети с маса нето 0,400 кг.

ВАНИЛИЯ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Мирис и вкус - специфични за подправката.
2. Да е опакована пакетчета по 0,2 грама.

ГАЛЕТА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват.
2. Да е опакована в пакети по 1 кг

КАНЕЛА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Fino смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен
2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.

КИМИОН

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Fino смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят – характерен. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.

МАГДАНОЗ СУХ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Финно смляна подправка, опаковки по 10 гр. Мирис - характерен. Приятен , характерен вкус.
2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг

МАЯ СУХА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е опакована пакетчета по 0,011 кг

МАЯ НА КУБЧЕТА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е опакована в пакетчета по 0,042 кг.

НИШЕСТЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Царевично. Външен вид - прах , цвят - бял , вкус - специфичен , без страничен привкус и без мирис. Странични примеси не се допускат.
2. Да е опаковано в пакети с маса нето 0,060 кг.

НИШЕСТЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Царевично. Външен вид - прах , цвят - бял, вкус - специфичен, без страничен привкус и без мирис. Странични примеси не се допускат.
2. Да е опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

ДАФИНОВ ЛИСТ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цели, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

ДЕВИСИЛСУХ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Еднородна маса, без чужди примеси. Мирис-характерен, силени приятен.
2. Да е опакован в пакети по 0.010кг.

ДЖОДЖЕН СУХ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът да има специфична, силна и приятна миризма. Аромат - специфичен. Без чужди мирис и вкус. Опаковките са направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.
2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

КАКАО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Прахообразен продукт с кафяв цвят. Вкус и мирис приятни, специфични, без страничен привкус и мирис.
2. Да е опаковано в пакети по 0.040кг.

КАКАО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Прахообразен продукт с кафяв цвят. Вкус и мирис приятни, специфични, без страничен привкус и мирис.
2. Да е опаковано в пакети по 0.200 кг.

СОДА БИКАРБОНАТ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е опакована пакетчета по 0,100 кг

ЦЕЛИНА СУХА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- 1.Еднородна маса, без чужди примеси. Мирис - характерен, силен и приятен.
2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

АМОНИЯЧНА СОДА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е опакована в пакети по 0.010 кг.

БАКПУЛВЕР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Сипещ се прахообразен продукт с бял цвят. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

БУЛГУР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват.
2. Да е опакован в полиетиленови пликове с маса нето от 1 кг.

ЧЕРВЕН ПИПЕР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят – характерен за червения пипер. Вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Мирис – специфичен, без страничен мирис. Странични несвойствени примеси не се допускат.
2. Да е опакована в пакети по 0,100 кг.

ЧЕР ПИПЕР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Смян черен пипер. Вкус - лютив, без страничен привкус и без страничен мирис.
2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

ЧЕСЪН НА ПРАХ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Fino смляна подправка. Мирис - характерен. Вкус - лютив, без страничен привкус и без страничен мирис.
2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

ЧУБРИЦА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението „градинска чубрица”. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Чужди тела, плесени да не се установяват да не се установява. Опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загубана влага и летливи вещества.
2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.

ШАРЕНА СОЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Еднородна маса. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Чужди тела, плесени да не се установяват.
2. Да опакована в пакети по 0.010 кг.

ЧАЙ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Билков в пакетче с филтър по 1,5 гр. В една кутия по 20 бр. Добре изсушени билки. Цвят – характерен за вида чай. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис.
2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия.

ЧАЙ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Плодов в пакетче с филтър по 1,5 гр. В една кутия по 20 бр. Добре изсушени плодове. Цвят – характерен за вида чай. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис.
2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия.

ДОМАТИ КОНСЕРВА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :

1. Домати цели белени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена заливка с прибавена сол. Странични примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се

установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. Бомбаж да не се установява.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг.

ДОМАТЕНО ПЮРЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Еднородна маса без семена, частици от кожица и груба плодова тъкан. Консистенция – мажеща се. Интензивно червен, характерен цвят за доматиен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчица и прегоряло. Сухо вещество – не по малко от 22 %. Бомбаж да не се установява.

2. Да е опаковано в стъклени буркани 0.680 кг, херметически затворени.

ЛЮТЕНИЦА

Съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент.
2. Стъклени буркани по 0,300 кг.

ПАСТЕТ ДЕТСКИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пастетът да е детски. Съдържанието изпълва кутията изцяло, пастетът да е с гладка повърхност с хомогенен, бледорозов до сивокафяв цвят. Разрезна повърхност да бъде гладка с хомогенен строеж. Бледорозов до сивокафяв цвят. Допуска се незначително количество отделени мазнина или желе. Без шупли. Консистенция да е фина, мека и мажеща се. Мирисът и вкусът да са приятни, специфични, с отенък на вложените подправки. Пълна херметичност на опаковките. Не се допуска бомбаж, или хлопачи капаци и дъна. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Кутия с маса нето 0.180 кг.

ПЮРЕ ПЛОВО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Външен вид – еднородна маса приготвена от смляни цели добре узрели ненабити плодове, цвят – естествен, съответстващ на цветовете на използваните плодове, вкус и мирис – приятни, съответстващи на плодвия състав, без страничен привкус и мирис. Без консерванти и изкуствени оцветители. Различни видове.

2. Буркани по 0.190 кг

НЕКТАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Разрежено пюре от кайсия, с добавена захар. Не се допускат консерванти
2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1л.

НЕКТАР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Разрежено пюре от праскови, с добавена захар. Не се допускат консерванти.
2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1л.

ЗАМРАЗЕН ГРАХ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :

1. Замразен грах в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.
2. Зеленчуците да са опаковани в пакети от 2,500 кг.

ЗАМРАЗЕН ГЮВЕЧ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

Замразен гювеч в техническа зрялост, чист, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. пакети по 2.500 кг

ЗАМРАЗЕН ЗЕЛЕН ФАСУЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси.
2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕН КАРФИОЛ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Карфиол в техническа зрялост, нарязан на розетки, чисти, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители.
2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕН СПАНАК

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси.
2. Да е опакован в пакети с нетна маса от 2,500 кг.

ЗАМРАЗЕНА СУПА СМЕС ЗЕЛЕНЧУКОВА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

- 1.Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.
2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕНИ ТИКВИЧКИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Замразени тиквички в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.
2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕНИ ЧУШКИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Замразени печени белени чушки, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.
2. Да са опаковани в пакети с нетна маса от 2,500 кг.

РАЗДЕЛ III. КРИТЕРИИ ЗА ПОДБОР

1. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО ГОДНОСТТА (ПРАВОСПОСОБНОСТТА) ЗА УПРАЖНЯВАНЕ НА ПРОФЕСИОНАЛНА ДЕЙНОСТ

1.1. Всеки участник трябва да разполага с обект, регистриран по чл. 12 от ЗХ за търговия на едро с храни от животински и от неживотински произход с обхват на регистрацията, включващ всички групи храни от предмета на поръчката, издадено от съответната ОДБХ.

При участник обединение на физически и/ или юридически лица всяко физическо/ юридическо лице, включено в обединението, което ще извършва дейност, за която е необходима посочената регистрация, следва да притежава удостоверение за регистрация по чл. 12 от Закона за храните, за търговия на едро с храни от животински и от неживотински произход, включващо групите храни от предмета на поръчката, за която обединението участва, съобразно с извършваната от лицето дейност, издадено от съответната ОДБХ. Националните регистри на обектите за производство и търговия на храни са публични и се публикуват в Интернет (чл. 14, ал. 3 от Закона за храните).

При участник чуждестранно лице, същото следва да разполага с обект, регистриран съгласно законодателството на съответната държава.

При подаване на оферта, в съответствието с изискването участникът декларира в ЕЕДОП, като посочва в част IV, буква „А“, т.1 информацията за обекта за търговия на едро с хранителни продукти, с който разполага с посочване на адрес, номер и дата на регистрация на обекта съгласно чл.12 от Закона за храните (за чуждестранните лица, съгласно законодателството на съответната държава), както и групите храни за които е валидна регистрацията му.

В случаите на чл.67, ал.5 и 6 от ЗОП се представя декларация-описание на обекта/обектите, регистрирани по чл. 12 ЗХ, от които се извършва дейността, както и удостоверение за регистрация по чл. 12 ЗХ за търговия на едро, с обхват, съответстващ на предмета на поръчката, на името на участника.

2.ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО ИКОНОМИЧЕСКОТО И ФИНАНСОВОТО СЪСТОЯНИЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ

2.1. - Участникът трябва да има минимален общ оборот на стойност не по-малка от прогнозната стойност на поръчката, включително и опцията, изчислен на база годишните

оборотите за последните три приключили финансови години в зависимост от датата, на която участникът е създаден или е започнал дейността си.

-Участникът трябва да има минимален оборот в сферата, попадаща в обхвата на поръчката - /търговия с хранителни продукти/, включително и опцията на стойност не по-малка от 930 000 лв.(деветстотин и тридесет хиляди лева), изчислен на база годишните обороти за последните три приключили финансови години в зависимост от датата, на която участникът е създаден или е започнал дейността си.

Съгласно § 2 т. 66 ДР на ЗОП "годишен общ оборот" е сумата от нетните приходи от продажби "Оборот в сферата, попадаща в обхвата на поръчката" е сума, равна на частта от нетните приходи от продажби, реализирана от дейности, попадащи в обхвата на обществената поръчка.(§ 2 т. 66 и т.67 ДР на ЗОП.)

За участник – чуждестранно лице, оборотът се изчислява по официалния курс на БНБ за съответната валута в лева. Под „сферата, попадаща в обхвата на поръчката“ следва да се разбира търговия с хранителни продукти.

При подаване на оферта, съответствието с изискването участникът декларира в ЕЕДОП, като посочва в част IV, раздел „Б“, т.1а и т.2а.

В случаите на чл.67, ал.5 и 6 от ЗОП се представят удостоверения от банки, годишния финансов отчет (ГФО) или някоя от съставните му части, когато публикуването им се изисква от законодателството на държавата, в която участникът е установен и справка за общия оборот и оборота в сферата, попадаща в обхвата на поръчката. Когато по основателна причина участникът не е в състояние да представи поисканите от Възложителя документи, той може да докаже своето икономическо и финансово състояние с помощта на всеки друг документ, който възложителят приеме за подходящ.

2.2.Участникът следва да е постигнал положително съотношение между определени активи и пасиви, както следва:

2.2.1. Коефициент на обща ликвидност (К ол) минимум 1,5

Участниците следва да са постигнали положително съотношение между определени активи и пасиви, а именно – между текущите активи и текущите задължения за последната отчетна година (2018 г.).

Коефициентът на обща ликвидност се изчислява по Методиката към чл. 61, ал. 1, т. 3 ЗОП за установяване на минимални допустими съотношения между определени активи и пасиви, Приложение № 2 към чл. 31, ал. 2 ППЗОП въз основа на данни (в хил. лв.) от счетоводния баланс към 31 декември на последната финансова година (2018 г.).

При подаване на оферта, съответствието с изискването участникът декларира в ЕЕДОП, като посочва в раздел Б, част IV, т.4 изчисления на база годишен финансов отчет (ГФО) към 31 декември 2018г. коефициент на обща ликвидност.

2.2.2. Коефициент на бърза ликвидност (К бл) минимум 1

Този показател изразява непосредствената способност на предприятието на участника да обслужва текущите си задължения с по-бързо ликвидните краткосрочни активи.

Изчислява се по Методиката към чл. 61, ал. 1, т. 3 ЗОП, въз основа на данни (в хил. лв.) от счетоводния баланс към 31 декември на съответната година (2018)

При подаване на оферта, съответствието с изискването участникът декларира в ЕЕДОП, като посочва в раздел Б, част IV, т.4 на ЕЕДОП изчисления на база годишен финансов отчет (ГФО) към 31 декември 2018г. коефициент на бърза ликвидност.

В случаите на чл.67, ал.5 и 6 от ЗОП се представят удостоверения от банки, годишния финансов отчет (ГФО) или някоя от съставните му части, когато публикуването им се изисква от законодателството на държавата, в която участникът е установен и справка за общия оборот и оборота в сферата, попадаща в обхвата на поръчката. Когато по основателна причина участникът не е в състояние да представи поисканите от Възложителя документи, той може да докаже своето икономическо и финансово състояние с помощта на всеки друг документ, който възложителят приеме за подходящ.

3.ИЗИСКВАНИЯ КЪМТЕХНИЧЕСКИТЕ И ПРОФЕСИОНАЛНИ СПОСОБНОСТИ НА УЧАСТНИЦИТЕ:

3. 1. Участникът трябва да има внедрени:

3.1.1. Система за управление на качество по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 9001 или еквивалентна с обхват доставка на хранителни продукти. Сертификатът трябва да е валиден и да е издаден от независими лица, които са акредитирани по съответната серия европейски стандарти от Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“ или от друг национален орган по акредитация, който е страна по Многостранното споразумение за взаимно признаване на Европейската организация за акредитация, за съответната област или да отговарят на изискванията за признаване съгласно чл. 5а, ал. 2 от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието. Възложителят приема еквивалентни сертификати, издадени от органи, установени в други държави членки.

Изискуеми документи:

При подаване на офертата участникът декларира съответствието с изискванията за технически изисквания в ЕЕДОП част IV, раздел Г. При поискване от възложителя по реда на чл. 67, ал. 5 ЗОП участникът, а при условията на чл. 67, ал. 6 ЗОП определеният изпълнител, следва да представи заверено копие от сертификат по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 9001 или еквивалентен с обхват–доставка на хранителни продукти

3.1.2. Система за управление на безопасността на храните по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 22000 или еквивалентна с обхват доставка на хранителни продукти. Сертификатът трябва да е валиден и да е издаден от независими лица, които са акредитирани по съответната серия европейски стандарти от Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“ или от друг национален орган по акредитация, който е страна по Многостранното споразумение за взаимно признаване на Европейската организация за акредитация, за съответната област или да отговарят на изискванията за признаване съгласно чл. 5а, ал. 2 от Закона за националната акредитация

на органи за оценяване на съответствието. Възложителят приема еквивалентни сертификати, издадени от органи, установени в други държави членки

Изискуеми документи: При подаване на офертата участникът декларира съответствието с изискванията в ЕЕДОП част IV, раздел Г. При поискване от възложителя по реда на чл. 67, ал. 5 ЗОП участникът, а при условията на чл. 67, ал. 6 ЗОП определеният изпълнител, следва да представи заверено копие от сертификат по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 22000 или еквивалентен с обхват–доставка на хранителни продукти .

Системите следва да са внедрени в обекта, от който ще се извършват доставките.

3.2. Участникът да разполага с транспортни средства за превоз на хранителните продукти, обект на доставка. Транспортните средства за превоз на храни от животински произход следва да разполагат с валидни удостоверения за регистрация на специализирани транспортни средства, издадени от ОДБХ.

Минимално изискване: Участниците да разполагат с минимум 2 /две/ специализирани транспортни средства за превоз на хранителните продукти, обект на доставката, тъй като доставките се извършват до различни обекти на възложителя, посочени в документацията. Транспортните средства, предвидени от участника за доставка на продукти от животински произход, трябва да са регистрирани от ОДБХ по реда на чл. 246 ЗВМД. Специализираните транспортни средства трябва да осигуряват съответните температурни параметри и условия за превоз на различни групи храни от животински произход. Удостоверенията за регистрация за транспортиране на хранителни продукти следва да са издадени след 01.01.2007 г.

Изискуеми документи: При подаване на офертата участникът декларира съответствието с изискванията за технически възможности в ЕЕДОП, част IV, раздел В, т.9.

При условията на чл.67 ал.5 и 6 от ЗОП участникът следва да представи декларация за техническото оборудване, което ще бъде използвано за изпълнение на поръчката, в която следва да се опишат транспортните средства, както и номерата на удостоверенията за регистрация, издадени от ОДБХ, когато е приложимо. В случай, че транспортните средства не са собствени, при условията на чл. 67, ал. 5 и 6 ЗОП се представя доказателство, че участникът ще разполага с тях за срока на договора за обществена поръчка.

Забележка: Когато участник е чуждестранно лице, той представя съответен еквивалент на изискваните се документи за доказване на съответствието с критериите за подбор, съгласно законодателството на държавата, в която е установен.

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА КАПАЦИТЕТА НА ТРЕТИ ЛИЦА

4.1. Участниците могат да се позоват на капацитета на трети лица, независимо от правната връзка между тях, по отношение на критериите, свързани с икономическото и финансово състояние, техническите способности и професионалната компетентност. (Участниците могат за конкретната поръчка да се позоват на капацитета на трети лица при условията на чл. 65 ЗОП). Възложителят поставя изискване за солидарна отговорност за изпълнение на

поръчката от участника и третото лице, в случай, че капацитета на третото лице се използва за доказване на съответствие с критериите, свързани с икономическото и финансовото състояние.

4.2 Когато участникът се позовава на капацитета на трети лица, той трябва да може да докаже, че ще разполага с техните ресурси, като представи документи за поетите от третите лица задължения.

4.3. Третите лица трябва да отговарят на съответните критерии за подбор, за доказването на които участникът се позовава на техния капацитет и за тях да не са налице основанията за отстраняване от процедурата.

4.4. Възложителят изисква участника да замени посоченото от него трето лице, ако то не отговаря на някое от условията по т.4.3.

4.5. Когато участник в процедурата е обединение от физически и/или юридически лица, той може да докаже изпълнението на критериите за подбор с капацитета на трети лица при спазване на условията по т.4.2 – 4.4.

*При участие на обединения, които не са юридически лица, съответствието с критериите за подбор се доказва от обединението участник, а не от всяко от лицата, включени в него, с изключение на съответна регистрация, представяне на сертификат или друго условие, необходимо за изпълнение на поръчката, съгласно изискванията на нормативен или административен акт и съобразно разпределението на участието на лицата при изпълнение на дейностите, предвидено в договора за създаване на обединение.

РАЗДЕЛ IV. КРИТЕРИИ ЗА ВЪЗЛАГАНЕНА ПОРЪЧКАТА. МЕТОДИКА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОМПЛЕКСНАТА ОЦЕНКА.

Методиката за оценка цели постигане на оптимално съотношение качество/цена, което се оценява въз основа на цената и на показатели, включващи качествени аспекти, свързани с предмета на обществената поръчка.

Предвид предназначението на доставяните артикули – за осигуряване на храненето на деца и предвидените характеристики на продуктите, обект на доставка, възложителят е въвел ограничения в предлагания от участниците процент отстъпка/надценка от средните цени на съответния артикул. Така предвиденото ограничение съобразява условията на поръчката и въведените изисквания в техническите спецификации за съответните артикули.

Предназначението на артикулите, обект на доставка, обосновават и избора на показателя за оценка „мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмет на поръчката”. Възложителят цели постигане на максимална сигурност, че доставените хранителни продукти ще отговарят на всички изисквания за безопасност, както и че ще съответстват на техническите спецификации, съобразени с необходимите менюта на децата в детските заведения.

Критерий за оценка на офертите - **"оптимално съотношение качество/цена"**.

Оценяването на офертите се извършва на основата на комплексна оценка Ккомп., определена на базата на следните показатели:

- Цена / П1 / - с коефициент на тежест – 0,50
- Мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета на поръчката / П2/ - с коефициент на тежест – 0,50

Крайната оценка на кандидата по двата показателя се изчислява по следната формула:

$$КО = П1 + П2.$$

Където:

- КО.** - броя точки за **комплексна оценка на кандидата**
- П1** - оценка по показател цена;
- П2** - оценка по показател „мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета предмет на поръчката”.

Максималния брой точки, които може да получи кандидатът при крайното класиране е 100 точки.

I. Формиране на оценката по показател П1 „Цена”:

Преди извършване на оценката на предложената цена комисията проверява ценовите предложения, за да се установи, че са подготвени в съответствие с предварително обявените условия и изисквания на Възложителя.

Предлаганата цена следва бъде съобразена с единичните цени, обявени в бюлетина на "САПИ" ООД, валидни към датата на откриване на процедурата, като участниците оферират единични цени за всеки артикул от предмета на поръчката, които са в границите от -5% до +5% от посочените в бюлетина на САПИ ООД средни единични цени, валидни за гр.София. Участник, който не е посочил цена и процент отстъпка или надценка за всички артикули от предмета на поръчката или е предложил единични цени или процент отстъпка или надценка извън посочените граници на съответния артикул, обявена в бюлетина на "САПИ" ООД към датата на откриване на процедурата се отстранява от процедурата.

Процентът отстъпка или надценка спрямо цената на САПИ ООД, обявена в бюлетина, валиден към датата на решението за откриване на обществената поръчка, се оферира от участника за всеки артикул от предмета на поръчката поотделно и служи за последваща актуализация на цените при изпълнение на договора и не се променя през срока за изпълнение на поръчката. За предлагана обща цена за изпълнение се счита аритметичният сбор от общите стойности за всички артикули с ДДС, включително и на артикулите със съответните количества, включени в опцията. Общата стойност за един артикул представлява произведението от прогнозното количество и единичната цена с ДДС, предложена от участника, за съответния артикул. Комисията ще извърши проверка на оферираните ценови параметри и в случай на несъответствие, участникът ще бъде отстранен от процедурата. Процентът отстъпка или надценка да се посочи в ценовото предложение с точност до третия знак. Предложените цени следва да се

посочат с точност до втория знак, за позиция “яйца”- до третия знак след десетичната запетая.

Оценката се извършва по следната формула:

$P1 = \frac{C_{min} \times 50}{C_k}$, където:

C_{min}

C_{min} – най-ниска предложена обща цена с включена опция;

C_k – обща цена на участника за изпълнение на поръчката с включена опция;

$P1$ – точки, получени от всеки участник.

Максималния брой точки, които може да получи кандидатът е 50.

II. Формиране на оценката по показател мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмет на поръчката / П2/

Участниците оферират брой изследвания на артикулите обект на доставка, от предмета на поръчката (с изключение на пресни плодове и зеленчуци), които са длъжни да предоставят за изпитване от акредитирана лаборатория през всяко тримесечие от срока на договора. Изпитванията може да са органолептични, физико-химични и микробиологични. За пресните зеленчуци и плодове, участниците оферират брой протоколи за съответствие с пазарните стандарти на Европейския съюз за пресни плодове и зеленчуци съгласно чл. 12, 13 и 14 на Регламент (ЕС) № 543/2011 - приложение III на Регламент (ЕС) № 543/2011, издадени от ОДБХ, които са длъжни да предоставят през всяко тримесечие от срока на договора.

За целите на настоящата методика за оценяване показателите, които ще се обхващат от изпитванията, следва да се отнасят до съответствието на изследваните артикули с техническите спецификации и/или до безопасността им, като участникът е свободен да избира показателите и артикули, които ще бъдат изследвани във всеки конкретен случай, изхождайки от моментните рискове във връзка с доставките. Под органолептични показатели да се има предвид качествените характеристики на стоките - външен вид, цвят, мирис и други; под физико химични - влага, сухо вещество, масленост, белтък, сол, други, а под микробиологични показатели да се има предвид показатели, свързани с безопасността на продуктите- микроорганизми или техните токсини, или метаболити в количества, представляващи неприемлив риск за човешкото здраве.

Броят и видът на изследваните артикули са по преценка на участника, като зададените в образеца на техническото предложение (Образец 3) продукти са примерни.

Формирането на точките на изпитванията (Тизп) се изчислява по следната формула.

$T_{изп} = (бр. изпитвания ОРП * 1) + (бр. съответствия РПС * 2) + (бр. изпитвания ФХП * 3) + (бр. изпитвания МБ * 4)$

Оценката по показател мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмет на поръчката /П2/ се формира на база получен брой точки от офериранияте от участниците изследвания на артикулите обект на доставка по следния начин:

Получен брой точки (Тизп) , които ще се представят за изпитвания,

от съответния участник,

П2 = ----- х 50

най- голям брой точки (Тизп)

Максималния брой точки, които може да получи кандидатът е 50.

Точките за всяка група показатели за изпитвания се определя по следния начин

- ОРП - Органолептични показатели – 1 точка за всяко оферирано изпитване

* Всички оферирани изпитвания от тази група се сумират и се умножават по съответните точки за ОРП. За едно изпитване се зачита органолептични показатели включващи - външен вид, цвят, мирис и други без значение коя или кой органолептични характеристики са изпитани. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие. Оферираните изпитвания по показателя ОРП не трябва да се отнасят за пресни плодове и зеленчуци

Пример: оферирани изпитвания за 5 артикули по 2 изпитвания на тримесечие = 10 бр. изпитвания по ОРП - Органолептични показатели умножени по 1 точка = 10 точки получава участникът по показателя ОРП. Оферираните изпитвания по ОРП - Органолептични показатели могат да бъдат в границите от 4 до 115 бр.

- РПС –Регламент пазарни стандарти Съответствие с Регламент (ЕС) № 543/2011
- 2 точки за всяко оферирано изпитване

* Всички сертификати за съответствие от тази група се сумират и се умножават по точките за РПС. За едно изпитване се зачита съответствието на всеки продукт по отделно. В един сертификат за съответствие могат да бъдат включени няколко артикула плодове и зеленчуци. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие. Оферираните изпитвания по показателя РПС се отнасят само за пресни плодове и зеленчуци

Пример: оферирани изпитвания за 10 артикули /плодове и зеленчуци/ по 1 изпитвания на тримесечие = 10 бр. изпитвания по РПС –Регламент пазарни стандарти Съответствие с Регламент (ЕС) № 543/2011 умножени по 2 точка = 20 точки получава участникът по показателя - РПС Оферираните изпитвания РПС - Съответствие с Регламент (ЕС) № 543/2011 могат да бъдат в границите от 4 до 124 бр.

- ФХП - Физико- химични показатели – 3 точки за всяко оферирано изпитване

* Всички изпитвания от тази група се сумират и се умножават по точките за ФХП. За едно изпитване се зачита всеки показател по отделно. Един артикул може да бъде изпитан по различни показатели. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие по един или няколко избрани от него Физико- химични показатели.

Пример: оферирани изпитвания за 5 артикули ,като всеки ще бъде изпитван по 2 различни показателеля = 10 бр. изпитвания по ФХП - Физико- химични показатели умножени по 3 точка = 30 точки получава участникът по показателя - ФХП Оферираните изпитвания по ФХП - Физико- химични показатели могат да бъдат в границите от 4 до 115 бр.

- МБ - Микробиологични показатели – 4 точки за всяко оферирано изпитване

* Всички изпитвания от тази група се сумират и се умножават по точките за МБ. За едно изпитване се зачита всеки показател по отделно. Един артикул може да бъде изпитан по различни показатели. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие по един или няколко избрани от него Микробиологични показатели. Пример: оферирани изпитвания за 5 артикули, като всеки ще бъде изпитван по 2 различни показателя = 10 бр. изпитвания по МБ - Микробиологични показатели умножени по 4 точка = 40 точки получава участникът по показателя – МБ. Оферираните изпитвания по МБ - Микробиологични показатели могат да бъдат в границите от 4 до 115 бр.

* *Забележка:* В случай, че за някое от тримесечията от срока на договора Изпълнителят не предостави на Възложителя в срок до 10-то число на месеца, следващо всяко изминало тримесечие, протоколи за изпитване и/или сертификати за съответствие за пресни плодове и зеленчуци за посочения в Техническото предложение брой артикули от предмета на договора, издадени през съответното изминало тримесечие на името на изпълнителя или предостави протоколи или сертификати за по-малък брой артикули или за по-малък брой или други по вид показатели, Възложителят има право едностранно да развали договора, както и на неустойка равна на 10 % от стойността на доставките през съответното изминало тримесечие. При разваляне на договора на горното основание Възложителят има право да получи и неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора.

Характерът на предмета и обема на доставката (хранителни продукти за нуждите на детски заведения), пряко относими към човешкото здраве, обосновава правото на възложителя да поиска от участниците да докажат своята компетентност и опит при определянето на броя органолептични показатели, микробиологични и физико-химични показатели на продуктите и сертификати за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, обект на поръчката, от съществено значение за здравето и безопасността на потребителите. Възложителят е определил минимален изискуем брой изпитвания по различните показатели, като ги е съобразил с потенциалните рискове за живота и здравето на хората и честотата на тяхното възникване, породени от естеството на всеки продукт като: състав, включително наличие на среда, подходяща за развитие на микроорганизми над допустими стойности; срок на годност; съответствие със стандарти; начини на съхранение и транспорт и др.

Възложителят изисква от участника, след като покрие минималните изисквания за брой изпитвания да предложи изпитвания, с които да надгради системата си за контрол на съответствие чрез увеличаване на оферираните от него брой изпитвания при честота, съобразена с различните видове продукти и потенциалните им рискове за развала и опасност за човешкото здраве.

Този подход е гаранция за възложителя, че конкретният потенциален изпълнител разбира и управлява адекватно качествените показатели на доставяните хранителни продукти по време на изпълнение на договор. Предвид обстоятелството, че хранителните продукти, обект на доставка по настоящата обществена поръчка са предназначени за хранене на много чувствителна група лица - бебета и деца на възраст до 7 години, посещаващи детските заведения на територията на СО – район Красна поляна, е безспорно необходимо извършването на регулярен лабораторен контрол върху тях с цел осигуряване на безопасност и съответствие с изискванията за пълноценно хранене на децата. По тази причина възложителят цели да сключи договор с изпълнител, който регулярно следи за безопасността и съответствието на

хранителните продукти с нормативните изисквания и изискванията на документацията за участие.

Участник, в чието техническо предложение не са оферирани минимум 12 изпитвания съответно по органолептични, физико- химични показатели и микробиологични показатели (за всеки тип показател по четири изпитвания) за различни артикули, обект на поръчката с изключение на пресни плодове и зеленчуци и минимум 4 броя сертификати за съответствие с пазарните стандарти на Европейския съюз за пресни плодове и зеленчуци съгласно чл. 12, 13 и 14 на Регламент (ЕС) № 543/2011 - приложение III на Регламент (ЕС) № 543/2011 за 4 бр. различни артикули се отстранява от процедурата.

Настоящата методика се прилага при оценяване на всеки един от участниците.

Оценките по отделните показатели се представят в числово изражение с точност до **втория знак** след десетичната запетая. Максималната комплексна оценка, която може да получи една оферта е 100 (сто) точки.

РАЗДЕЛ V. ОБСТОЯТЕЛСТВА, НАЛИЧИЕТО НА КОИТО Е ОСНОВАНИЕ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ И ДОКУМЕНТИ ЗА УДОСТОВЕРЯВАНЕ НА ТЯХНАТА ЛИПСА

1. За участниците в процедурата не трябва да са на лице основанията за отстраняване, посочени в чл.54, ал.1, т.1-7 от ЗОП и чл.55, ал.1, т.1т.4 и т.5 от ЗОП. За участниците важат забраните, посочени в чл. 3, т. 8 от Закона за икономическите и финансовите отношения с дружествата, регистрирани в юрисдикции с преференциален данъчен режим, контролираните от тях лица и техните действителни собственици.

2. Участник, който не е посочил цена и процент отстъпка или надценка за всички артикули от предмета на поръчката или е предложил единични цени и/или процент отстъпка или надценка извън посочените граници на съответния артикул, обявена в бюлетина на "САПИ" ООД към датата на откриване на процедурата, се отстранява от процедурата

3. От участие в процедурата се отстранява участник, който е представил оферта, която е непълна или не отговаря на условията, посочени в документацията за участие, както и участник, който не участва за всички артикули от предмета на поръчката.

4. При липса на подадена таблица за съответствие към техническото предложение за един или повече артикули, непълна таблица за съответствие или наличие на несъответствие с техническите изисквания на възложителя, участникът се отстранява от участие.

5. При липса на представени протоколи или показател от изпитване или на други доказателства за съответствие за някой от хранителните продукти, за които такава изискване е въведено в РАЗДЕЛ II. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ, колона № 5 „Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП” (артикули маркирани със знак **), или при липса на изпитване на някой от показателите участникът се отстранява от участие. Участник, в чието техническо предложение не са оферирани минимум 12 изпитвания съответно по органолептични, физико- химични показатели и микробиологични показатели (за всеки тип показател по четири изпитвания) за различни артикули, обект на поръчката с изключение на пресни плодове и зеленчуци и минимум 4 броя сертификати за съответствие с пазарните стандарти на Европейския съюз за пресни плодове и зеленчуци съгласно чл. 12, 13 и 14 на Регламент (ЕС) №

543/2011 - приложение III на Регламент (ЕС) № 543/2011 за 4 бр. различни артикули се отстранява от процедурата.

Участник се отстранява от процедурата и когато не отговаря на минималните изисквания на Възложителя, посочени в обявлението и Документацията за участие.

РАЗДЕЛ VI. ЗАЯВЯВАНЕ НА УЧАСТИЕ И СЪДЪРЖАНИЕ НА ОФЕРТАТА

1. Подаване на заявление за участие и оферта:

Всички документи трябва да са:

1.1. Подписани или заверени (когато са копия) с гриф „Вярно с оригинала”, подпис, освен документите, за които са посочени конкретните изисквания за вида и заверката им;

1.2. Документите и данните в офертата се подписват само от лица с представителни функции, назовани в удостоверението за актуално състояние или упълномощени за това лица; Във втория случай се изисква да се представи пълномощно за изпълнението на такива функции;

1.3. Офертите за участие се изготвят на български език.

1.4. При изготвяне на офертата всеки участник трябва да се придържа точно към обявените от възложителя условия и изискванията на чл. 47, ал. 1, ал. 2 и ал.3 от Правилника за прилагане на Закона за обществените поръчки (ППЗОП).

1.5. Документите по т. 1.4. се представят в запечатана непрозрачна опаковка, върху която се посочва следното:

А) Наименованието на Участника, включително участниците в обединението, когато е приложимо

Б) Адрес за кореспонденция, телефон, факс и/или e-mail на участника.

Г) Наименованието на поръчката

Опаковката включва документите по чл. 39, ал. 2 и ал. 3, т. 1 от ППЗОП, опис на представените документи, както и отделен запечатан непрозрачен плик с надпис "Предлагани ценови параметри", който съдържа ценовото предложение по чл. 39, ал. 3, т. 2 от ППЗОП.

Ако за участник се установи липса, непълнота или несъответствие на информацията, с изискванията към личното му състояние или критериите за подбор посочени в настоящите указания изисквания ще бъде отстранен от участие в процедурата по възлагане на обществената поръчка, при спазване на разпоредбите на чл. 54, ал. 7 – 10 от ППЗОП.

2. Съдържание на ОПАКОВКАТА – документи и образци, както следва:

2.1. Заявление за участие, включващо:

2.1.1. опис на съдържанието (Образец № 1);

2.1.2. ЕЕДОП– Стандартен образец за единен европейски документ за обществени поръчки (Образец №2): Участникът декларира липсата на основанията за отстраняване и съответствие с критериите за подбор чрез представяне на единен европейски документ за обществени поръчки (ЕЕДОП). Когато Участникът е посочил, че ще използва капацитета на трети лица за доказване на съответствието с критериите за

подбор или че ще използва подизпълнители, за всяко от тези лица се представя отделен ЕЕДОП. Когато участникът е обединение, което не е юридическо лице се представя ЕЕДОП за всеки от участниците в обединението.

В изпълнение на чл. 67, ал. 4 от Закона за обществените поръчки, считано от 01.04.2018 г. единният европейски документ за обществени поръчки /ЕЕДОП/ се предоставя в електронен вид по образец, утвърден с акт на Европейската комисия.

В тази връзка за целите на участието в настоящата процедура следва задължително предоставяне на ЕЕДОП в електронен вид, като той трябва да бъде цифрово подписан и приложен на подходящ оптичен носител към пакета документи за участие в процедурата. Форматът, в който се предоставя документът не следва да позволява редактиране на неговото съдържание.

****Забележка: Към документацията е представен ЕЕДОП в “.doc” формат. След попълване на ЕЕДОП, файлът следва да се конвертира в нередактируем формат и трябва да бъде подписан с квалифициран електронен подпис на лицето/лицата по чл. 40 от ППЗОП.***

2.1.3. документи за доказване на предприетите мерки за надеждност, когато е приложимо;

2.1.4. Когато Участникът е обединение, което не е регистрирано като самостоятелно юридическо лице се представя учредителния акт, споразумение и/или друг приложим документ, от който да е видно правното основание за създаване на обединението, както и следната информация във връзка с конкретната обществена поръчка: 1. правата и задълженията на участниците в обединението; 2. дейностите, които ще изпълнява всеки член на обединението и 3. уговаряне на солидарна отговорност между участниците в обединението. В документа за създаване на обединение се определя партньор/партньори, който/които да представлява обединението за целите на обществената поръчка;

2.3. техническо предложение, съдържащо:

2.3.1. документ за упълномощаване, когато лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника;

2.3.2. предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническите спецификации и изискванията на възложителя изготвено (Образец №3), което трябва да съдържа:

- Таблицы за съответствие (Образец № 3.1), които следва да бъдат подадени за всички артикули, включени в предмета на поръчката. Посочените характеристики на отделните продукти трябва да отговарят на действащото законодателство в областта на храните, както и на изискванията описани в Техническите спецификации и Специфични изисквания на възложителя за всеки продукт поотделно. При липса на подадена таблица за съответствие за един или повече артикули или несъответствие с техническите изисквания на възложителя участникът се отстранява от участие.

Характерът на предмета на доставката (хранителни продукти), пряко относими към човешкото здраве, обосновава правото на възложителя да поиска от участниците да докажат своята компетентност и опит при определянето на това, кои органолептични, микробиологични, физико-химични и др. показатели на продуктите, обект на поръчката са от съществено значение за здравето и безопасността на потребителите, като ги посочва еднозначно в таблица за

съответствие. Изброяването на характеристики на отделните продукти, по начин съответстващ на изискванията на възложителя и закона, доказва компетентност и запознатост на участника с техническата спецификация на възложителя и действащото законодателство в областта на храните. Представените таблици за съответствие (Образец 3.1) предоставят на възложителя информация за това какво оферира всеки един от участниците и дали оферираното отговаря на изискванията на техническата спецификация и нормативните изисквания.

- Протоколи за изпитване от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие за продуктите от предмета на поръчката, за които такова изискване е въведено в РАЗДЕЛ II. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ, колона № 5 „Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП” (артикули маркирани със знак **), съгласно чл. 52, ал. 1 от ЗОП, за доказване на постигната еквивалентност при удовлетворяване на изисквания, определени в техническата спецификация на възложителя и описанието на предмета на поръчката /Специфични изисквания на възложителя/, отнасящи се до безопасността и/ или съответствието на изследваните артикули, които са оферирани и описани в таблиците за съответствие на участниците.

В документацията за участие възложителят е поставил конкретни изисквания към хранителните продукти, обект на доставка, с цел осигуряване на пълноценно хранене и гарантиране на безопасност за здравето на лицата, за които са предназначени продуктите. Предвид обстоятелството, че предназначението на доставяните хранителни продукти е за осигуряване на хранене на най-малките – деца от 0 до 3 и от 3 до 7 годишна възраст, възложителят е съобразил и императивните изисквания на нормативните актове, регулиращи детското хранене. Предвид изложеното и заложените в техническите спецификации конкретни показатели, на които да отговарят продуктите, в това число изисквания за съответствие с БДС, УС, процентно съдържание на определени съставки и т.н., на основание чл. 52, ал. 1 ЗОП възложителят изисква от участниците представяне на протоколи за изпитване, издадени от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие, за доказване съответствието на част от оферираните продукти с така поставените изисквания или други доказателства за съответствие. Протоколите за изпитване от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие удостоверяват, че продуктът отговаря на определени, предварително заложи изисквания, както и че притежава конкретни органолептични, физико-химични, микробиологични и др. свойства и качества. Последното се налага и с оглед на обстоятелството, че с техническите спецификации възложителят не въвежда търговски марки и не изисква конкретен производител, а посочва единствено изисквания и показатели, на които да отговарят продуктите. В този смисъл участниците следва да докажат, че конкретния вид, офериран от тях продукт, от определен производител притежава изискваните от възложителя характеристики (например оферираното кисело мляко с марка X, произведено от производител Y е с характеристики съответстващи на БДС 12:2010 или еквивалент и е с масленост 3,6%).

Участниците не са длъжни да представят протоколи за изпитване или други доказателства за съответствие на оферираните млечни продукти (прясно мляко,

кисело мляко 2%, кисело мляко 3,6%, кисело мляко плодово, краве масло, кашкавал от краве мляко, сирене краве вакуум по 1 кг, сирене краве кутия по 8 кг., сирене крема, топене сирене, извара) **с изискването за липса на растителни мазнини**, посочено в Наредба № 8 от 4 декември 2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, ДВ. бр.104 от 14.12.2018г.; Участниците декларират липсата на растителни мазнини в Таблиците за съответствие по образец № 3.1 за посочените млечни продукти.

Въпреки заложените изисквания за технически и професионални способности, които целят гарнитране на възложителя, че участниците са организирали дейността си съобразно нормативните изисквания и приложимите стандарти, възложителят държи да получи доказателства за съответствие и на офериранияте стоки със заложените технически спецификации. Горното се налага и поради обстоятелството, че възложителят не би могъл в рамките на провеждане на процедурата да осигури изпитване на артикулите, оферирани от различните участници, поради което изисква представяне на доказателства за съответствие от участниците.

Предоставените протоколи трябва да са издадени до 60 /шестдесет дни/ преди датата на подаване на офертите и да се отнасят за офериранияте от участниците продукти, описани в колона №5, Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП”, /продукти маркирани с **/, раздел II „Техническа спецификация” от предмета на поръчката, и представляват част от Техническото предложение на участника. Участникът, определен за изпълнител, е длъжен да доставя хранителни продукти от вид и с производител, съответстващ на офериранияте. В случай, че при изпълнение на договора се наложи доставка на продукт от различен производител, то изпълнителят следва да уведоми за това възложителя като предостави и протоколи за изпитване / други доказателства за съответствие на новия артикул с техническата спецификация и представената с офертата таблица за съответствие.

Протоколите (други доказателства за съответствие) могат да бъдат издадени както на името на участника по повод изпълнението на неговата мониторингова програма или във връзка с конкретната процедура, така и по възлагане на (на името на) производителя на продукта.

При липса на представени протоколи от изпитване или на други доказателства за съответствие, които удовлетворяват възложителя, за един или повече от артикулите, описани в колона №5 /артикули маркирани с **/, раздел II „Техническа спецификация” от предмета на поръчката участникът се отстранява от участие.

Изискване за представяне на протоколи за изпитване от акредитирана лаборатория (други доказателства за съответствие) за продуктите, маркирани със знак ** в колона № 5 „**Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП**” от **таблицата** от Раздел раздел II „Техническа спецификация ,съгласно чл. 52, ал. 1 от ЗОП, гарантира на възложителя, че конкретният участник може и е компетентен да:

докаже съответствие с оферирания от него характеристики/стойности и показатели, да подбере правилната лаборатория /акредитирана за конкретния продукт и показател/, която да извърши изпитванията и да разчете правилно получените от лабораторните изпитвания резултати или да подбере други доказателства за съответствие, доказващи удовлетворяването на изискванията на техническата спецификация.

Съответствието с изискванията, посочени в техническите изисквания на Възложителя, може да се докаже и с други подходящи средства, които удовлетворяват възложителя.

При липса на представени протоколи от изпитване или на други доказателства за съответствие, които удовлетворяват възложителя, за един или повече от артикулите, описани в колона №5, Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП"/артикули маркирани с **/, раздел II „Техническа спецификация” от предмета на поръчката участникът се отстранява от участие. Участникът се отстранява от участие и в случай, че представените документи не доказват постигната еквивалентност при удовлетворяване на изисквания, определени в техническата спецификация на възложителя и описанието на предмета на поръчката, отнасящи се до безопасността и/или съответствието на изследваните артикули, които са оферирани и описани в Таблиците за съответствие на участниците за един или повече артикули от предмета на поръчката.

2.3.3. декларация за съгласие с клаузите на приложения проект на договор;

2.3.4. декларация за срока на валидност на офертата;

2.4. Ценово предложение (Образец № 4), в отделен запечатан непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри”.

РАЗДЕЛ VII. УКАЗАНИЯ КЪМ ЗАИНТЕРЕСОВАНИТЕ ЛИЦА И УЧАСТНИЦИТЕ В ПРОЦЕДУРАТА

1. Условия за участие в процедурата

1.1 В процедурата за възлагане на обществена поръчка могат да участват български или чуждестранни физически или юридически лица или техни обединения, както и всяко друго образувание, което има право да изпълнява строителството или услуга, съгласно законодателството на държавата, в която е установено. Участник не може да бъде отстранен от процедурата за възлагане на обществена поръчка на основание на неговия статут или правната му форма, когато той или участниците в обединението имат право да предоставят съответната доставка в държавата членка, в която са установени.

1.2. Подаването на офертата задължава участниците да приемат напълно всички изисквания и условия, посочени в тази документация, при спазване на ЗОП и другите нормативни актове, свързани с изпълнението на предмета на поръчката. Поставянето на

различни от тези условия и изисквания от страна на участника ще доведе до отстраняването му.

1.3. Свързани лица по смисъла на §.2, т.45 от Допълнителните разпоредби на ЗОП не могат да бъдат самостоятелни участници в една и съща процедура.

1.4. Всеки участник има право да представи само една оферта, като офертата не може да се предлага във варианти.

1.5. До изтичането на срока за подаване на офертите всеки участник в процедурата може да промени, допълни или да оттегли офертата си.

2. ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ:

2.1. Когато се предвижда участие на подизпълнители, отделен ЕЕДОП задължително се представя от всеки от тях:

2.2. Когато участник е определил с офертата си един или повече от подизпълнителите, с които ще сключи договор за подизпълнение, той е длъжен да:

1. посочи в офертата си предложените подизпълнители, вида на работите, които ще се извършват, и дела на тяхното участие;

2. представя документи, с които доказва спазването на изискванията за подбор на всеки от тях съобразно вида и дела на тяхното участие;

3. доказателство за поетите от подизпълнителите задължения.

2.3. Подизпълнителите трябва да отговарят на съответните критерии за подбор съобразно вида и дела от поръчката, който ще изпълняват, и за тях да не са налице основания за отстраняване от процедурата.

2.4. Възложителят изисква замяна на подизпълнител, който не отговаря на условията по т.2.3.

2.5. Лице, което е дало съгласие и фигурира като подизпълнител в офертата на друг участник, не може да подава самостоятелна оферта.

3. ОБЕДИНЕНИЕ:

3.1. Възложителят няма изискване за създаване на юридическо лице.

3.2. В случай, че Участникът участва като обединение, което не е регистрирано като самостоятелно юридическо лице съответствието с критериите за подбор се доказва от обединението участник, а не от всяко от лицата, включени в него, с изключение на съответна регистрация, представяне на сертификат или друго условие, необходимо за изпълнение на поръчката, съгласно изискванията на нормативен или административен акт и съобразно разпределението на участието на лицата при изпълнение на дейностите, предвидено в договора за създаване на обединението.

3.3. Когато участник в процедурата е обединение, което не е юридическо лице, към заявлението за участие се представя копие на документ, от който да е видно правното основание за създаване на обединението. В документът за създаване на обединение следва по безусловен начин да се удостовери, че участниците в обединението поемат солидарна отговорност за участието в обществената поръчка и за периода на изпълнение на договора. Като минимално съдържание договора задължително трябва да съдържа клаузи, които да уреждат:

1. правата и задълженията на участниците в обединението;

2. разпределението на отговорността между членовете на обединението;

3. дейностите, които ще изпълнява всеки член на обединението.

3.4. Когато участникът е обединение, което не е юридическо лице, следва да бъде определен и посочен партньор, който да представлява обединението за целите на настоящата обществена поръчка.

3.5. В случай че обединението е регистрирано по БУЛСТАТ, преди датата на подаване на офертата за настоящата обществена поръчка се посочва БУЛСТАТ и/или друга идентифицираща информация в съответствие със законодателството на държавата, в която участникът е установен, както и адрес, включително електронен, за кореспонденция при провеждането на процедурата. В случай, че не е регистрирано и при възлагане изпълнението на дейностите, предмет на настоящата обществена поръчка, участникът следва да извърши регистрацията по БУЛСТАТ, след уведомяването му за извършеното класиране и преди подписване на Договора за възлагане на настоящата обществена поръчка;

3.6. Лице, което участва в обединение, не може да подава самостоятелна оферта. В процедурата за възлагане на обществената поръчка едно физическо или юридическо лице може да участва само в едно обединение.

3.7. Не се допуска промяна в състава на обединението след изтичане на срока за подаване на офертите за участие в процедурата за възлагане на настоящата обществена поръчка, като всяка извършена такава е основание за отстраняване на участника.

4. Място и срок за подаване и отваряне на оферти

4.1. Желаящите да участват в процедурата за възлагане на обществената поръчка подават Документите, свързани с участието в процедурата си лично или чрез упълномощено лице, или по пощата с препоръчано писмо с обратна разписка на адрес: гр. София, ПК 1330, район „Красна поляна”, ул. „Освобождение” №25.

4.2. Крайният срок за подаване на офертите е посочен в обявлението за възлагане на обществена поръчка.

4.3. Всеки участник следва да осигури своевременното получаване на офертата от Възложителя.

4.4. Не се приемат оферти, които са представени след изтичане на крайния срок за получаване или в незапечатана или скъсана опаковка.

4.5. Когато към момента на изтичане на крайния срок за получаване на оферти пред мястото, определено за тяхното подаване, все още има чакащи лица, те се включват в списък, който се подписва от представител на възложителя и от присъстващите лица. Заявленията за участие или офертите на лицата от списъка се завеждат в регистъра, като не се допуска приемане на заявления за участие или оферти от лица, които не са включени в списъка. Получените заявления за участие или офертите се предават на председателя на комисията за което се съставя протокол с данните. Протоколът се подписва от предаващото лице и от председателя на комисията

4.6. Отварянето на офертите е публично и на него могат да присъстват участниците в процедурата или техни упълномощени представители, както и представители на средствата за масово осведомяване.

4.7. Офертите ще бъдат отворени, разгледани, оценени и класирани от комисия, която ще започне своята работа в посочения в Обявлението за обществена поръчка час

и дата, в сградата на СО район „Красна поляна“ с адрес: гр. София, ПК 1330, район „Красна поляна“, ул. „Освобождение“ №25, стая № 206.

РАЗДЕЛ VIII. ГАРАНЦИИ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА

1. ГАРАНЦИЯТА ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ на договора за обществена поръчка е в размер на три на сто (3%) от стойността на договора без ДДС. Валидността на банковата гаранция за изпълнение следва да бъде до 30 календарни дни след края на договора за обществена поръчка.

2. Гаранциите се представят в една от следните форми:

2.1. Депозит на парична сума по следната банкова сметка на Възложителя: № **IBAN BG81SOMB 91303319112501, BIC-SOMBBGSF** при "Общинска банка"АД, клон "Люлин".

2.2. Банкова гаранция, издадена в полза на Възложителя;

2.3. Застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на изпълнителя.

3. Определеният изпълнител избира свободно формата на гаранцията за изпълнение на договора за обществена поръчка.

3.1. Ако определеният изпълнител избере да предостави банкова гаранция, то тя трябва да бъде безусловна, неотменима и изискуема при първо писмено поискване, в което Възложителят заявява, че изпълнителят не е изпълнил задължение по договора за възлагане на обществената поръчка.

3.2. В случай, че гаранцията за изпълнение е представена под формата на банкова гаранция, банковата гаранция трябва да бъде издадена от банка, лицензирана да извършва дейност на територията на държава-членка на Европейския съюз или от банка с инвестиционен рейтинг, присъден от агенциите за кредитен рейтинг, регистрирани или сертифицирани в съответствие с Регламент (ЕО) № 1060/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 16 септември 2009 г. относно агенциите за кредитен рейтинг.

3.3. Когато гаранцията е представена под формата на парична сума или банкова гаранция, то тогава тя може да се предостави от името на изпълнителя за сметка на трето лице – гарант.

3.4. Когато избраният изпълнител е обединение, което не е юридическо лице, всеки от съдружниците в него може да е наредител по банковата гаранция, съответно вносител на сумата по гаранцията или титуляр на застраховката.

4. Разходите по откриването и поддържането на гаранциите са за сметка на Изпълнителя. Изпълнителят трябва да предвиди и заплати своите такси по откриване и обслужване на гаранцията така, че размерът на получената от Възложителя гаранция да не бъде по-малък от определения в настоящата процедура.

5. Възложителят освобождава гаранцията, без да дължи лихви за периода, през който средствата законно са престояли при него.

6. Условието и сроковете за задържане или освобождаване на гаранцията за изпълнение се уреждат в договора за възлагане на обществена поръчка.

РАЗДЕЛ ІХ. ДОКУМЕНТИ ЗА СКЛЮЧВАНЕ НА ДОГОВОР

1. Възложителят сключва писмен договор с определения за изпълнител участник по реда и при условията на Глава Тринадесета, Раздел II от Закона на обществени поръчки. При подписване на договора участникът, избран за изпълнител е длъжен да представи следните документи:

1.1. Преди сключване на договора за обществена поръчка участникът, определен за изпълнител, е длъжен да представи документи от съответните компетентни органи за удостоверяване липсата на обстоятелствата по чл.54, ал. 1, т. 1, т.3 и т.6 и на посочените в обявлението обстоятелства по чл.55, ал.1, т. 1 ЗОП, освен когато законодателството на държавата, в която е установен, предвижда включването на някое от тези обстоятелства в публичен безплатен регистър или предоставянето им безплатно на възложителя.

- Когато в държавата, в която участникът е установен, не се издават документи за посочените обстоятелства или когато документите не включват всички обстоятелства, участникът представя декларация, ако такава декларация има правно значение съгласно закона на държавата, в която е установен.
- Когато клетвената декларация няма правно значение според съответния национален закон, участникът представя официално заявление, направено пред компетентен орган в държавата, в която той е установен.
- Когато участникът е обединение, документите се представят от всеки един от членовете в обединението
- Когато определеният изпълнител е неперсонифицирано обединение на физически и/или юридически лица и възложителят не е предвидил в обявлението изискване за създаване на юридическо лице, договорът за обществена поръчка се сключва, след като изпълнителят представи пред възложителя заверено копие от удостоверение за данъчна регистрация и регистрация по БУЛСТАТ на създаденото обединение. В случай, че обединението се състои от чуждестранни физически и/или юридически лица, те представляват еквивалентен документ за регистрация от държавата, в която са установени.

1.2. Актуални документи, удостоверяващи съответствието с поставените критерии за подбор .

Документите по т.1.1. и 1.2. от настоящия раздел се представят и за подизпълнителите и за третите лица, ако има такива

Забележка: В случай, че някои от горните документи вече са били представени или са служебно известни или могат да бъдат осигурени чрез пряк и безплатен достъп до националните бази данни на държавите членки, същите не се представят.

1.3. Оригинал (ако гаранцията е банкова или застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на изпълнителя) на документ за гаранция

за изпълнение на поръчката в съответствие с условията в обявлението за обществена поръчка и настоящата документация.

РАЗДЕЛ X. ДРУГИ УКАЗАНИЯ

1. Лицата могат да поискат писмено от възложителя разяснения по решението, обявлението и документацията за обществената поръчка до 10 дни преди изтичане на срока за получаване на офертите.

Разясненията се публикуват в профила на купувача на Възложителя в 4-дневен срок от получаване на искането, но не по-късно от 6 дни преди срока за получаване на офертите. В разяснението не се посочва лицето, направило запитването.

2. До приключване на процедурата за възлагане на обществената поръчка не се позволява размяна на информация по въпроси, свързани с провеждането ѝ, освен по реда, определен в ЗОП и в документацията, между заинтересовано лице, участник или техни представители и:

а) органите и служители на възложителя, свързани с провеждането на процедурата;

б) органите, длъжностните лица, консултантите и експертите, участвали в изработването и приемането на документацията за участие.

Органите, длъжностните лица, консултантите и експертите, имащи отношение към провеждането на процедурата, нямат право да разгласяват информация относно извършваните от тях действия по или във връзка с откритата процедура, освен в случаите и по реда, определени с документацията.

Възложителят на обществената поръчка уведомява всеки участник, за всяко свое решение, имащо отношение към неговото участие в процедурата в тридневен срок от издаването им.

3. Всяко решение на възложителя в процедурата за възлагане на обществената поръчка до сключването на договора подлежи на обжалване относно неговата законосъобразност пред Комисията за защита на конкуренцията.

4. При условие, че възложителят своевременно е открил обществена поръчка с аналогичен предмет, съобразявайки законоустановените срокове за обжалването ѝ, но към момента на изтичане на срока на настоящия договор процедурата не е приключила с влязло в сила решение за избор на изпълнител, при изпълнение на изискванията на чл.116 от ЗОП, то възложителят има право да удължи срока на договора до сключване на договор за изпълнение на новооткритата поръчка, но не с **повече от 12 месеца.**

5. За въпроси, свързани с провеждането на процедурата и подготовката на офертите от участниците, които не са разгледани в документацията, се прилагат разпоредбите на Закона за обществените поръчки и Правилника за прилагане на ЗОП.