



МИНИСТЕРСТВО НА ОТБРАНАТА

**ИЗПЪЛНИТЕЛНА АГЕНЦИЯ
„ВОЕННИ КЛУБОВЕ И ВОЕННО-ПОЧИВНО ДЕЛО”**

*1000, гр.София, бул. “Цар Освободител” № 7
тел./факс 953 33 74*

Изх. № 190

София, 09.01.2014 г.

ДО

1. ЕТ “Нове Инженеринг – Антон Антонов”, ЕИК 040171482;
2. “Фантастика 2002” ЕООД, ЕИК 115761916;
3. “Ес Енд Ди Корпорейшън” ЕООД, ЕИК 115755582;
4. “АВС Бизнес груп” ООД, ЕИК 109577883;
5. “Стелит - 1” ЕООД, ЕИК 107544354;
6. “Панда – И.П.” ЕООД, ЕИК 131318482;
7. “Ваклинов” ЕООД, ЕИК 122047217;
8. “Анима груп” ЕООД, ЕИК 131252445;
9. “Парти Фууд” ДЗЗД, Булстат 120556183;
10. „Чех груп” ДЗЗД, Булстат 176720025;
11. “Метро Кеш енд Кери България” ЕООД, ЕИК 121644736;
12. “Петров Комерс” ЕООД, ЕИК 825326392;
13. “Хранителни стоки - Плевен” АД, ЕИК 114082268.

ПОКАНА

за участие в процедура на договаряне без обявление за възлагане на обществена поръчка с предмет: “Доставка на хранителни продукти и напитки на едро за нуждите на хотелите и почивните домове, управлявани от ИА “Военни клубове и военно-почивно дело”

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН УПРАВИТЕЛ,

Изпълнителна агенция „Военни клубове и военно-почивно дело”, с адрес: гр. София, бул. “Цар Освободител” № 7, на основание чл. 90, ал. 1, т. 4 от Закона за обществените поръчки (ЗОП), Ви отправя **покана** за участие в процедура на договаряне без обявление за възлагане на обществена поръчка с предмет: “**Доставка на хранителни продукти и напитки на едро за нуждите на хотелите и почивните домове, управлявани от ИА “Военни клубове и военно-почивно дело”**”,

ПРИ СЛЕДНИТЕ УСЛОВИЯ:

I. ОПИСАНИЕ ПРЕДМЕТА НА ПОРЪЧКАТА

1. Предмет на поръчката – Доставка на хранителни продукти и напитки на едро за нуждите на хотелите и почивните домове, управлявани от ИА “Военни клубове и военно – почивно дело”

№	Продукт	Изисквания към продукта	Мярка	Количество
Раздел 1. ,включващ следните групи храни: МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ- Група "а" съгласно т.12 от § 1 на ДР на ЗХ				
1	Прясно мляко	УНТ, кутия 3-3,5 % масленост	л	14851
2	Кисело мляко	Кофички по 400 гр. масленост 3,6 %	бр	51985
3	Цедено мляко	Кофи по 1-5 кг	кг	357
4	Сирене краве	Тенекии по 14-16 кг	кг	12564
5	Сирене крема	Пакети по 125 гр	бр	388
6	Сирене Моцарела	Пакети по 125 гр	кг	219
7	Синьо сирене	Калъпи по 3 кг	кг	84
8	Кашкавал от краве мляко	Калъпи по 1 кг	кг	7457
9	Кашкавалено роле с шунка	Пакети 300 -500 гр	кг	431
10	Топено сирене	Опаковки по 140 гр	бр	10474
11	Сметана за готвене	Кутии по 1 л	л	482
12	Сметана сладкарска	Кутии по 1 л	л	167
13	Сметана течна за кафе	Дози по 10 бр	бр	10480
14	Сметана суха	индивидуална разфасовка - 2,5 гр	бр	7100
15	Масло краве	Пакети по 125 гр, масленост мин.80 %	кг	1927
16	Масло краве	Пакети по 10 гр,масленост мин.80%	бр	263052
17	Извара	Пакети по 1 кг.	кг	459
18	Кисело мляко плодово	Опаковки по 200 гр	бр	2420
19	Кисело мляко-закуска 0,200кг	Опаковки по 200 гр	бр	376
20	Кисело мляко плодово	опаковки по 1кг/3кг	кг	429
21	Айрян	Бутилки по 500 мл	бр	1785
22	Сухо мляко	Пакети по 1 кг	кг	795
23	Сладолед	Опаковки по 70 мл	бр	32730
24	Сладолед	Чашки по 150 мл	бр	52602
25	Сладолед	Чашки по 200 мл	бр	11368
Раздел 2. ,включващ следните групи храни: МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ - Група "б", РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ- Група "в", съгласно т.12 от § 1 на ДР на ЗХ съгласно т.12 от § 1 на ДР на ЗХ				
26	Пиле грил	Замразени от 0,900 кг-1,700 кг	кг	1984
27	Пилешки бутчета	Соло замразени кашони по 10 кг.	кг	16040
28	Пилешко филе	Замразено пликове по 2 кг	кг	12304
29	Пилешко шишче	Замразени по 100 гр	кг	1144
30	Пилешка пържола бут	Замразено пликове по 2 кг	кг	2346
31	Пилешки воденички	Замразени пакети по 1 кг	кг	739
32	Пилешки дробчета	Замразени пакети по 1 кг	кг	848
33	Пилешки крилца замразени	Замразени в тарелки	кг	240
34	Панирани хапки замразени пилешки	Замразени в пакети по 2 кг	кг	1033
35	Агнешки комплект	Замразен	кг	1686
36	Агнешко месо	Трупове до 14 кг	кг	163
37	Свински бут без кост	Замразен	кг	11858
38	Свински врат без кост	Замразен	кг	9398

39	Свински котлет	Замразен	кг	2139
40	Свински шишчета	Замразени по 100 гр	кг	738
41	Свинско бонфиле	Замразено	кг	1007
42	Свинско шкембе	Замразено	кг	403
43	Панирани хапки свински	Замразени в пакети по 2 кг.	кг	617
44	Телешки шол	Замразен	кг	518
45	Телешко шкембе замразено	Замразен	кг	182
46	Кайма смес	Замразена,60% свинско-40% телешко	кг	6588
47	Кайма смес за скара	Замразена,60% свинско-40% телешко	кг	1330
48	Кебапчета	Замразени по 70 гр,в тарелки	бр	63382
49	Кюфтета	Замразени по 70 гр,в тарелки	бр	57770
50	Карначета	Замразени в тартелки	кг	1449
51	Кренвирши	свински,пушени	кг	1375
52	Кренвирши	пилешки,пушени	кг	2042
53	Кренвирши	телешки,пушени	кг	581
54	Наденица	Варено пушена	кг	2342
55	Пресен салам	Изкуствено черво ,Телешки,Хамбургски	кг	574
56	Бекон плоча	Вакуум	кг	1491
57	Луканка	Вакуум	кг	980
58	Луканков салам	Вакуум	кг	527
59	Пушено филе	Вакуум	кг	3145
60	Сух колбас	Траен варено пушен колбас	кг	2412
61	Филе Елена	Вакуум	кг	147
62	Шунка	Калъпи до 3 кг ,свинска	кг	3575
63	Скумрия замразена	Замразена размер 300-500	кг	935
64	Филе скумрия	Замразена в пакети	кг	2915
65	Филе Бяла Риба	Замразена в пакети	кг	580
66	Филе пангасиус	Замразена в пакети	кг	1774
67	Пъстърва замразена	Замразена в пакети	кг	2235
Раздел 3. ,включващ следните групи храни: ЗЪРНЕНИ ХРАНИ И ХРАНИ НА ЗЪРНЕНА ОСНОВА- Група "е", КАРТОФИ И КОРЕНОПЛОДНИ -Група "ж" и ВАРИВА - Група "з", ЯДКОВИ ПЛОДОВЕ- група "л" ,ЗАХАР , ,МЕД -Група "м",ПОДПРАВКИ-Група "н", съгласно т.12 от § 1 на ДР на ЗХ				
68	Ориз	Пакети по 1 кг	кг	4222
69	Брашно	Пакети по 1 кг	кг	3390
70	Хляб бял	Опаковки по 650 гр	кг	44405
71	Хляб пълнозърнест	Опаковки по 650 гр	кг	1752
72	Хляб типов	Опаковки по 700 гр	кг	3152
73	Макарони	Пакети по 400 гр	бр	1820
74	Фиде	Пакети по 400 гр	бр	1218
75	Юфка	Пакети по 400 гр	бр	703
76	Кус кус	Пакети по 400 гр	бр	1215
77	Спагети	Пакети по 400 гр	бр	954
78	Мюсли	Пакети по 1 кг	бр	480
79	Кори	Пакети по 0.400 кг	бр	288
80	Бутер тесто	Замразено в пакети по 0.800 кг	бр	281
81	Корнфлейкс	Пакети по 1 кг	кг	285
82	Сухари	кръгли, пакетиран , различни вкусове	бр	1102
83	Солети	Опаковки по 40 гр	бр	2285
84	Картофи	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	16343

85	Чипс	Пакети по 60 гр	бр	565
86	Нишесте	Пакети по 1 кг	кг	221
87	Бланширан картоф	Замразен пакети по 2.5 кг	кг	23511
88	Картофено пюре	Пакети по 1 кг	кг	506
89	Боб	Пакети по 1 кг	кг	1716
90	Леща	Пакети по 1 кг	кг	606
91	Бадеми	печени 0,100 кг	кг	65
92	Кашу	печено 0,100 кг	кг	19
93	Лешници	печени,солени 0,100 кг	кг	51
94	Орехови ядки	Пакети по 1 кг	кг	126
95	Фъстъци	печени, 0,090 кг	кг	85
96	Захар	пакетчета по 2 гр	бр	419750
97	Захар кафява	тръстикова пакетчета 0,002кг	бр	7430
98	Мед	ПВЦ 0,015 кг	бр	144070
99	Ванилия	Пакети по 2 гр	бр	15000
100	Универсална подправка	Пакети по 1 кг	кг	326
101	Галета	Пакети по 1 кг	кг	476
102	Дафинов лист	Пакети по 10 гр	бр	430
103	Джоджен,сух	Пакети по 10 гр	кг	11
104	Канела	Пакети по 10 гр	бр	468
105	Сода бикарбонат	Пакети по 60 гр	бр	57
106	Чубрица ронена	Пакети по 10 гр	бр	3920
107	Червен пипер	Пакети по 100 гр	бр	1938
108	Черен пипер млян	Пакети по 100 гр	бр	1149

**Раздел 4. ,включващ следните групи храни: ЗЕЛЕНЧУЦИ - СУРОВИ ,
ЗАМРАЗЕНИ, КОНСЕРВИРАНИ - Група "и", ПЛОДОВЕ - ПРЕСНИ ,
ЗАМРАЗЕНИ КОНСЕРВИРАНИ-Група "к" ,съгласно т.12 от § 1 на ДР на ЗХ**

109	Домати	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	32735
110	Краставици	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	31542
111	Зеле	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	10370
112	Моркови	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	4260
113	Лук кромид зрял	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	10681
114	Пипер сладък	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	5758
115	Патладжан	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	381
116	Тиквички	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	2481
117	Копър	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	вр	6824
118	Магданоз	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	вр	14884
119	Марули	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	бр	5754
120	Целина	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	289
121	Целина глави с листа	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	бр	932
122	Чесън сух	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	167
123	Граха консерва	Буркани 0.680 кг	бр	918

124	Гъби	Буркани 0.680 кг цели,рязани	бр	5517
125	Гювеч консерва	Буркани 0.680 кг	бр	589
126	Доматено пюре	Буркани 0.680 кг	бр	921
127	Домати консерва	Буркани 0.680 кг, белени	бр	7211
128	Зелев лист	Буркан 1.650 кг	бр	270
129	Зелен фасул	Буркани 0.680 кг	бр	2414
130	Капия печена белена	Буркани 0.680 кг	бр	11953
131	Корнишони	Буркани 0.680 кг	бр	1309
132	Кисело зеле	Буркан 1.650 кг	бр	157
133	Ловджийска салата	Буркани 0.680 кг	бр	436
134	Лютеница	Буркан по 0,550-0,560 кг	бр	2708
135	Люти чушки шипка	Буркани по 0.300 кг	бр	367
135	Паприкаш	Буркани 0.680 кг	бр	659
137	Туршия	Буркан 1.650 кг	бр	213
138	Замразен зелен фасул	Пакети по 2.5 кг	кг	300
139	Замразен спанак	Пакети по 2.5 кг	кг	200
140	Замразена грах	Пакети по 2.5 кг	кг	885
141	Замразена царевица	Пакети по 2.5 кг	кг	1510
142	Замразени броколи	Пакети по 2.5 кг	кг	210
143	Замразени зеленчуци микс	Пакети по 2.5 кг	кг	3865
144	Маслини	/черни/ тип 120-140	кг	4538
145	Банани	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,Категория 1	кг	9886
146	Грейпфрут	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	395
147	Грозде	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	2032
148	Дини	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	22166
149	Кайсии	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	4610
150	Киви	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	339
151	Круши	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	3411
152	Лимони	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	1744
153	Мандарини	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	2233
154	Портокали	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	3049
155	Праскови	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	11179
156	Пъпеши	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,ОПС	кг	5903
157	Череши	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	246
158	Ябълки	Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС	кг	12263
159	Компот	Буркани 0.680 кг кайсия праскова	бр	555
160	Конфитюр	Буркани по 360 гр	бр	492
161	Конфитюр ПВЦ	Опаковки по 20 гр	бр	124775
162	Натурален сок	Тетрапак 1 л,различни видове	л	3484
163	Натурален сок	Опаковки по 250 мл	бр	22028
164	Нектар	Тетрапак 1л, кайсия и праскова	л	604
165	Сироп Арония	Бутилки по 1 кг	бр	3144

Раздел 5. ,включващ следните групи храни: БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ И БУТИЛИРАНИ НАТУРАЛНИ, МИНЕРАЛНИ, ИЗВОРНИ И ТРАПЕЗНИ ВОДИ- Група "О", ПИВО, ВИНА И ВИСОКОАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ"- Група "п" съгласно т.12 от § 1 на ДР на ЗХ				
166	Газирана вода	бутилка 0,500 л.	бр	4320
167	Газирана напитка	Български марки бутилка 0,500 л.	бр	21936
168	Газирана напитка	международна марка бутилка 0,250 л	бр	11732
169	Газирана напитка	международна марка бутилка 0,500 л	бр	22901
170	Минерална ,трапезна и изворна вода	Бутилка 10 л	бр	873
171	Минерална ,трапезна и изворна вода	бутилка 0,500 л	бр	117859
172	Минерална ,трапезна и изворна вода	бутилка 1,5 л	бр	5510
173	Енергийна напитка 0,250	Опаковки по 250 мл	бр	312
174	Бира българска 0.330 л бутилка	Бутилка 330 мл	бр	5129
175	Бира българска 0,500л кутия	Кен 500 мл	бр	9899
176	Бира българска 0.500 л бутилка	Бутилка 500 мл	бр	9064
177	Бира българска 30л кег	Кег 30 л	бр	135
178	Бира вносна 0.330 л бутилка	Бутилка 330 мл	бр	1866
179	Бяло вино произход България	Бутилки по 750 мл	бр	1165
180	Червено вино произход България	Бутилки по 750 мл	бр	699
181	Пенливо газирано вино	Бутилки по 750 мл	бр	288
182	Водка българска 1 л	Бутилка 1 л	бр	207
183	Водка внос 0,700	Бутилка 700 мл	бр	40
184	Ракия обикновена 1 л	Бутилка 1 л	бр	814
185	Ракия среден клас 0.500 л	Бутилки по 500 мл	бр	342
186	Бренди произход България 0,500	Бутилка 700 мл	бр	27
187	Мастика произход България 1 л	Бутилка 1 л	бр	268
188	Мента произход България 1 л	Бутилка 1 л	бр	225
189	Узо произход Гърция 1 л	Бутилка 1 л	бр	52
190	Джин български 1 л	Бутилка 1 л	бр	89
191	Ром български 0,700	Бутилка 700 мл	бр	25
192	Вермут произход България 1 л	Бутилка 1 л	бр	16
193	Ликьор внос 0.700 л	Бутилка 700 мл	бр	31
194	Уиски произход България 1 л	Бутилка 1 л	бр	42
195	Уиски среден клас внос 0.700 л	Бутилка 700 мл, тип Скоч ,Айриш, Бърбън	бр	170
Раздел 6. ,включващ следните групи храни: КАФЕ,ЧАЙ И КАКАО-Група "р" , ЯЙЦА И ЯЙЧНИ ПРОДУКТИ- Група "г", МАСЛА И МАЗНИНИ - Група "д", ДРУГИ ХРАНИ-Група "с", Месни и месно-растителни консерви - Група "т", ГОТОВИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ХРАНИ - Група "У" съгласно т.12 от § 1 на ДР на ЗХ				
196	Кафе капсула	Капсули за машина	бр	11100
197	Кафе 3 в 1	Пакети по 17.5 гр	бр	8024
198	Кафе мляно	Пакети по 250 гр	кг	593
199	Кафе на зърна	Пакети по 1 кг	кг	306
200	Чай	Филтър,кутия 20 бр	бр	4228

201	Студен чай внос	Бутилки по 500 мл	бр	23696
202	Какао на прах	Пакети по 1 кг	кг	39
203	Разтворимо кафе	индивидуални разфасовка 0,002 кг	бр	6970
204	Яйца кокоши	Клас А,размер L,кашони по 180 бр	бр	246 426
205	Маргарин	Опаковки по 500 гр	кг	129
206	Олио	Туби по 10 л	л	16148
207	Фритюрна мазнина	Опаковки по 5 л	л	934
208	Майонеза	PVC 0.960кг	бр	690
209	Сол ситна	Пакети по 1 кг	кг	1597
210	Пастет свински	0,023кг	бр	26259
211	Пастет свински	0,090кг	бр	897
212	Русенско варено	0,140кг.	бр	4014
213	Сарми зелеве	кутии 2кг	кг	231
214	Сарми лозови	кутии 2кг	кг	785
215	Бульон	0,010 кг зеленчуков , пилешки, телешки	бр	9724
216	Сандвичи готови комбинирани	Еденично опаковани	кг	3694
217	Кетчуп PVC	0,900 кг	бр	761
218	Соев сос	0,250 мл.	л	116
219	Горчица	0,900 л.	бр	264
220	Кьопоолу	Кутии по 1 кг	кг	1282
221	Европейска салата	Кутии по 1 кг	кг	788
222	Руска салата	Кутии по 1 кг	кг	1597
223	Салата от варени картофи	Кутии по 1 кг	кг	698
224	Снежанка	Кутии по 1 кг	кг	7716
225	Замразени картофени крокери	Пакети по 2.5 кг	кг	323
226	Замразени картофени кюфтета	Пакети по 2.5 кг	кг	1263
227	Оцет	Бутилки по 700 мл.	бр	2226

2. Опция:

Участниците трябва да имат възможност да осигурят и други продукти, извън посочените в т. 1, като в този случай, същите се заявяват от Възложителя за включване в бюлетин на "САПИ" ЕООД и се заплащат по цени, посочени в същия.

3. Срок за изпълнение на поръчката: до сключване на договор от страна на Възложителя с избран изпълнител след проведена открита процедура по реда на ЗОП, но не повече от 12 (дванадесет) месеца.

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

5. Място за изпълнение на поръчката:

отдел „ВПД” - гр. София

1. х-л „Олимп”, к.к. Боровец, гр. Самоков; сезонно 01.11. – 30.04.

2. ВПД „Боровец”, к.к.Боровец, гр. Самоков; сезонно 01.12. – 31.03;

3. ВПД Рибарица, общ. Тетевен, с. Рибарица, ул. „Георги Бенковски” № 45, целогодишно.

4. х-л „Шипка”, гр. София, бул. „Тотлебен” № 34 А, целогодишно.

отдел „ВПД” - гр. Пловдив

1. ВПД „Картела”, община Батак, местност „Картела”, целогодишно;
2. х - л „Хармония”, к.к.Пампорово, целогодишно;

отдел „ВПД” - гр. Бургас

1. ВК „Бургас”, гр.Бургас, ул.”Христо Ботев” № 48, целогодишно;
2. ВК „Ямбол”, гр.Ямбол, ул.”Срем” № 2, целогодишно;
3. ВПД „Созопол”, гр. Созопол, сезонно 01.06. – 20.09;
4. ВПД „Несебър”, гр. Несебър, сезонно 01.06. – 20.09;
5. Вилно селище „Чайка”, гр. Обзор; сезонно 21.06. – 10.09.;
6. ВПД „Сарафово”, гр. Бургас, кв. Сарафово, сезонно 21.06. – 10.09.;

отдел „ВПД” - гр. Варна

1. х-л „Флагман”, гр. Варна, к.к.”Св.Св. Константин и Елена”, целогодишно;
- 1.1. ресторант „Терасата”- целогодишно;
- 1.2. бистро „Романтик” - сезонно 01.06. – 20.09.;
2. х-л „Адмирал”, гр. Варна, к.к.”Св.Св. Константин и Елена”, сезонно 21.06. – 20.09;
3. х-л „Маяк”, гр. Варна, к.к.”Св.Св. Константин и Елена”, сезонно 21.06. – 08.09;
4. х-л „Фрегата”, гр. Варна, к.к.”Св.Св. Константин и Елена”, сезонно 21.06. – 20.09;

представителни обекти на МО

1. Резиденция “Лозенец”, гр. София, ул. “Милин камък” № 70, целогодишно;
2. Централен военен клуб, гр. София, бул. „Цар Освободител” № 7, целогодишно,

6. Възможност за предоставяне на варианти в офертите

Не се предвижда възможност за предоставяне на варианти в офертите на участниците.

7. Разходи по участие в процедурата

Разходите за изработването на офертите са за сметка на участниците в процедурата. Спрямо възложителя участниците не могат да предявяват каквито и да било претенции за разходи, направени по подготовката и подаването на офертите им, независимо от резултата или провеждането на откритата процедура, освен в случаите, посочени в чл. 39, ал. 5 от Закона за обществените поръчки (ЗОП).

Разходите за дейността на комисията за избор на изпълнител на обществената поръчка са за сметка на възложителя.

8. Срок на валидност на офертите

8.1. Срокът на валидност на офертите е не по-малко от 90 (деветдесет) календарни дни, считано от крайния срок за получаване на офертите.

8.2. Възложителят може да поиска от участниците да удължат срока на валидност на офертите до сключване на договор.

8.3. Участникът ще бъде отстранен от участие в процедурата за възлагане на настоящата обществена поръчка, ако представи оферта с по – кратък срок и при поискване от страна на комисията и/или възложителя – откаже да я удължи.

II. ЦЕЛИ НА ПОРЪЧКАТА

Да се осигури доставката на хранителни продукти и напитки за нуждите на хотелите и почивните домове, управлявани от ИА “Военни клубове и военно-почивно дело”.

III. ЦЕНИ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

1. Стойност на поръчката

Общата стойност на поръчката е в размер до **2 222 334,83** (два милиона двеста двадесет и две хиляди триста тридесет и четири лева и осемдесет и три стотинки) лв. без ДДС, която представлява:

1.1. Цена за доставка на хранителните продукти и напитки по т. 1 от Раздел I „Описание предмета на поръчката“ - до **2 157 606,63** (два милиона сто петдесет и седем хиляди шестстотин и шест лева и шестдесет и три стотинки) лв. без ДДС;

1.2. Цена на опцията по т. 2 от Раздел I „Описание предмета на поръчката“ – до 3 % от цената по т. 1.1 или до **64 728,20** (шестдесет и четири хиляди седемстотин двадесет и осем лева и двадесет стотинки) лв. без ДДС.

2. Условия и начин на плащане

Заплащането ще се извършва от съответният отдел по банков път по сметка на Изпълнителя в срок до 30 календарни дни, считано от датата на издаване на фактурата.

3. Доставка цена на хранителните продукти и напитки

Доставната цена се определя както следва:

3.1. за хранителните продукти и напитки от т. 1 на Раздел I. “Описание предмета на поръчката” – по предложените от участника единични цени за съответния артикул;

3.2. за хранителните продукти и напитки, поръчани по опцията по т. 2 на Раздел I. “Описание предмета на поръчката” – по усреднената цена на продукта за страната по бюлетина на “Системата за агропазарна информация“ ЕООД – гр. София – Министерство на земеделието и храните /САПИ/, поръчан от изпълнителя на база направена заявка от възложителя.

IV. Възложител на обществената поръчка

По смисъла на тази покана и на основание чл. 7 ал. 1, т. 1 от ЗОП Възложител на обществената поръчка е изпълнителният директор на Изпълнителна агенция „Военни клубове и военно-почивно дело”, адрес: гр. София, бул. “Цар Освободител” № 7, тел. 02/ 92 21 501.

V. Условия и технически изисквания за изпълнение на поръчката:

Изисквания, на които следва да отговарят хранителните продукти:

A) ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ

1. Обектите, в които са произведени храните да са регистрирани по чл.12 от Закона за храните.

2. Хранителните продукти да са произведени, съхранявани и да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004, Наредба № 5/2006 за хигиена на храните и Технологична документация (ТД) на фирмата производител. Храните от животински произход да отговарят и на изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.

3. В случай, че произходът на продуктите е от предприятие от друга държава, членка на Европейския съюз, да са спазени следните изисквания:

3.1. Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.

Когато става дума за храни от животински произход:

3.2. Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава – членка;

3.3. При пристигането на пратката в България на същата да е извършен официален контрол, съгласно изискванията на Закона за ветеринарномедицинската дейност;

4. В случай че произхода на продуктите е от внос от трети страни, да са спазени следните изисквания:

4.1. Пратката да е съхранявана само в регистрирани по чл. 12 от Закона за храните складове.

Когато става дума за храни от животински произход:

4.2. Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия от трети страни, за търговия с ЕС.

4.3. На пратката да е извършен граничен ветеринарен контрол, съгласно изискванията на Наредба № 47 от 20.04.2006г за изискванията към граничните инспекционни ветеринарни пунктове и условията и реда за провеждане на граничен инспекционен ветеринарен контрол.

5. Продуктите да са етикетирани съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19.07.2000 година.

6. Продуктите от животински произход да носят идентификационна маркировка, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004.

7. Транспортирането да се извършва в подходящи превозни средства съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004.

8. Транспортирането на храните от животински произход да се извършва със специализирани транспортни средства, когато е необходимо с хладилен режим на съхранение, регистрирани по Закона за Ветеринарномедицинската дейност.

9. Да се спазват изискванията на Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните.

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

- Вида на хранителните продукти
- Количество
- Номер на партида
- Регистрационен номер на предприятието
- Количество - килограм, литър, брой, връзка;

Б) СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ:

ПРЯСНО МЛЯКО

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

1. Прясното мляко да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на регламент (ЕО) 853/2004.

2. Прясното мляко да е произведено по УНТ технология и да има масленост 3% - 3.5%;

3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.

4. Продуктът да бъде опакован в кутия с маса – нето 1 литър.

КИСЕЛО МЛЯКО

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

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.

2. Киселото мляко да има 3.6% масленост.

3. Да има гладка повърхност, бял цвят с кремав отенък, плътен коагулум, приятен млечно кисел свойствен вкус, характерен за краве кисело мляко.

4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с масането 400 грама.

ЦЕДЕНО МЛЯКО

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

1. Цеденото киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Да има бял цвят или бял - с кремав оттенък, приятен млечно кисел свойствен вкус.
3. Продуктът да бъде опакован в кофи с маса-нето 1-5 кг.

СИРЕНЕ БЯЛО САЛАМУРЕНО

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

1. Бялото саламурено сирене да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да е оформено, като паралелепипедни парчета, с умерено твърда консистенция, гладка разрезна повърхност, без шупли или единични такива, със специфичен вкус, без неприятен мирис. Продуктът да е с преминал технологичен срок на зреене.
3. Да е опаковано в метални тенекии с маса нето от 14 до 16кг.

СИРЕНЕ КРЕМА

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

1. Сиренето крема да е с бял однороден цвят, вкус и мирис специфични, без страничен мирис и привкус, консистенция – мека, нежна, мажеща се.
2. Да е опаковано в пакети с маса-нето 125 грама.

СИРЕНЕ МОЦАРЕЛА

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

1. Сиренето моцарела да отговаря на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.
2. Да е опаковано в пакети по 125 грама.

СИНЬО СИРЕНЕ

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

1. Синьото сирене да е с умерено твърда консистенция, вкус умерено солен, мирис – специфичен, с характерен дъх на плесен.
2. Да е опаковано в калъпи по 3 кг.

КАШКАВАЛ ОТ КРАВЕ МЛЯКО

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

1. Добре оформена цилиндрична или паралелепипедна форма, гладка и чиста външна повърхност без повреди и ослизвания, с кехлибарен жълт цвят без покритие и по-тъмножълт с покритие, гладка разрезна повърхност с однороден строеж, плътноеластична консистенция, специфичен вкус, мирис и аромат. Продуктът да е преминал технологичен срок на зреене.
2. Разфасовка: калъпи по 1 кг.

КАШКАВАЛЕНО РОЛЕ С ШУНКА

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

1. Кашкавалено роле да отговаря на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.
2. Да е опаковано в пакети с маса нето 300-500 грама.

ТОПЕНО СИРЕНЕ

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

1. Топеното сирене да е с пластична, полутвърда консистенция, еднородна за цялата маса. Цвят - бял до светло жълт. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки.

2. Да е опаковано в опаковки по 140 грама.

СМЕТАНА ЗА ГОТВЕНЕ

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

1. Сметаната за готвене да е с бял цвят или слабо кремавожълт оттенък, еднородна консистенция, без маслени зърна.

2. Да е опакована в кутии по 1 литър.

СМЕТАНА СЛАДКАРСКА

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

1. Сметаната да е с бял цвят или слабо кремавожълт оттенък, еднородна консистенция, без маслени зърна, с добавена захар.

2. Да е опакована в кутии по 1 литър.

СМЕТАНА ТЕЧНА ЗА КАФЕ

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

1. Сметаната да е с бял цвят или слабо кремавожълт оттенък, еднородна консистенция.

2. Да е опакована PVC опаковки по 10 грама по 10 броя в опаковка.

СМЕТАНА СУХА

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

1. Сметаната да отговаря на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.

2. Да е опакована в индивидуални опаковки по 2,5 грама.

МАСЛО КРАВЕ

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°C, с мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80.

2. Да е опаковано в пакети от 125 грама

МАСЛО КРАВЕ

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°C, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80.

2. Разфасовка от 10 грама.

ИЗВАРА

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

1. Изварата да е с нежна, еднородна консистенция; цвят - бял до бял с кремав оттенък; без страничен мирис и привкус.

2. Изварата да се съхранява при температура от 0°C до 6°C.

3. Изварата да бъде опакована в пакети по 1 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО ПЛОДОВО

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

1. Киселото плодово мляко да е с цвят, вкус и мирис, характерни за вложения плод.
2. Да е опаковано в кофички от 0,200 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО ЗАКУСКА

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

1. Киселото мляко да отговаря на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.
2. Да е опаковано в кофички от 0,200 кг.

КИСЕЛО МЛЯКО ПЛОДОВО

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

1. Киселото плодово мляко да е с цвят, вкус и мирис, характерни за вложения плод. Листерия да не се установява.
2. Да е опаковано в разфасовки 1кг/3кг.

АЙРАН

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

1. Айранът да е бял цвят, с кремав отенък, приятен млечно кисел свойствен вкус; да е с течна еднородна консистенция.
2. Айранът да е опакован в бутилки с вместимост 500мл.

СУХО МЛЯКО

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

1. Сухо обезмаслено мляко, получено чрез изсушаване на краве мляко по съответните технологии. Да е нежен сух прах, допуска се незначително количество бучки, които лесно се разпръскват при натиск; цвят - бял с леко жълтеникав отенък; вкус - специфичен, сладникав, с привкус на прясно пастъризирано мляко. Не се допуска страничен вкус и мирис. Салмонела да не се установява.
2. Сухото мляко да е опаковано във външна хартиена и вътрешна полиетиленова опаковка с маса нето 1кг.

СЛАДОЛЕД

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

1. Сладоледът да е с твърда консистенция, без едри кристали от замръзнала вода, вкус и мирис – специфични за вложените съставки. Да отговаря на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.
2. Да е опакован в опаковки по 70 мл.

СЛАДОЛЕД

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

1. Сладоледът да е с твърда консистенция, без едри кристали от замръзнала вода, вкус и мирис – специфични за вложените съставки. Да отговаря на микробиологичните критерии заложени в Регламент (ЕО) 2073/2005.
2. Сладоледът да е опакован в чашки по 150 мл.

СЛАДОЛЕД

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

1. Сладоледът да е с твърда консистенция, без едри кристали от замръзнала вода, вкус и мирис – специфични за вложените съставки. Да отговаря на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.

2. Сладоледът да е опакован в чашки по 200 мл.

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°C. Без несвойствени петна, механични наранявания и ослизвания. Птиците да са с тегло от 0.900кг до 1.700кг.

2. Пилетата да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

3. Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

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

1. Пилешките бутчета да са соло замразени и да се съхраняват при температура -18°C.

2. Пилешките бутчета да са клас „А”, с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна.

3. Пилешките бутчета да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

4. Да са опаковани в кашони по 10кг.

ПИЛЕШКО ФИЛЕ

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

1. Пилешкото филе да е цялата част или половината от обезкостените гърди без гръдната кост и ребрата.

2. Пилешкото филе да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

3. Пилешкото филе да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.

4. Да е опаковано в пликове по 2кг.

ПИЛЕШКО ШИШЧЕ

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

1. Пилешките шишчета да представляват нарязано на парчета бяло пилешко месо без кожа, нанизани на шиш.

2. Пилешките шишчета да са замразени и да се съхраняват при температура - 18°C.

3. Да са с маса нето 0.100кг, опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА БУТ

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

1. Пилешките пържоли бут да представляват обезкостени пилешки бутчета с кожа, без несвойствени петна, механични замърсявания и ослизване.

2. Пилешките пържоли да са замразени и да се съхраняват при температура минус 18 градуса

3. Да са опаковани в пликове с маса нето 2кг.

ПИЛЕШКИ ВОДЕНИЧКИ

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

1. Пилешките воденички да са без остатъци от кутикула и хранителни съставки; добре измити и отцедени. Консистенция – твърда за замразени продукти. Без страничен мирис. Пилешките воденички да са замразени и се съхраняват при температура -18°C.

2. Пилешките воденички да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

3. Да са опаковани в пакети с маса нето 1кг.

ПИЛЕШКИ ДРОБЧЕТА

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

1. Субпродуктите да са замразени и се съхраняват при температура в дълбочина от -18°C.

2. Дробчетата да са добре почистени, без кръвни съсиреци и без жлъчка. Цветът им да е специфичен за прясно замразени субпродукти. Мирис - специфичен за прясно замразени птичи субпродукти. Не се допуска страничен мирис. Консистенция - твърда за замразени продукти.

3. Дробчетата да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

4. Да са опаковани в пакети по 1кг.

ПИЛЕШКИ КРИЛЦА

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

1. Пилешките крилца да са замразени и да се съхраняват при температура -18°C.

2. Пилешките крилца да включват раменната кост, лъчевата кост и лакътната кост заедно с обграждащата ги мускулатура.

3. Пилешките крилца да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

4. Да са опаковани в тарелки.

ПАНИРАНИ ПИЛЕШКИ ХАПКИ

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

1. Пилешките хапки да са замразени и да се съхраняват при температура -18°C.

2. Пилешките хапки да отговарят на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.

3. Да са опаковани в пакети с маса нето 2кг.

АГНЕШКИ КОМПЛЕКТ

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

1. Агнешкият комплект да е с чиста повърхност, със запазена цялост. Консистенция твърда. Мирис специфичен, свойствен, без страничен мирис.

2. Агнешкият комплект да е замразен и се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

АГНЕШКО МЕСО

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

1. Агнешко месо трупно - 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 охладено и да се съхранява при температура съгласно ТД на производителя.

2. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки

СВИНСКИ БУТ БЕЗ КОСТ

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

1. Свинският бут да е с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис. Салмонела - да не се установява. Месото да произхожда от здрави, угоени свине .

2. Свинете, от които е добито месото, да са трихинелоскопирани, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2075/2005.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКИ ВРАТ БЕЗ КОСТ

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

1. Свинският врат да е с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис. Месото да произхожда от здрави, угоени свине.

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

3. Свинете, от които е добито месото, да са трихинелоскопирани, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2075/2005.

4. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКИ КОТЛЕТ

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

1. Свинският котлет да е с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис. Месото да произхожда от здрави, угоени свине.

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

3. Свинете, от които е добито месото, да са трихинелоскопирани, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2075/2005.

4. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКИ ШИШЧЕТА

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

1. Свинските шишчета да са от нарязано на парчета свинско месо и зеленчуци, нанизани на шиш, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо и вложените зеленчуци, без страничен мирис.

2. Шишчетата да са замразени и да се съхраняват при температура в дълбочина от - 18°C.

3. Да са с маса нето 100гр и да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКО БОНФИЛЕ

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

1. Свинското бонфиле да е с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис. Месото да произхожда от здрави, угоени свине.

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

3. Свинете, от които е добито месото, да са трихинелоскопирани, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2075/2005.

4. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКО ШКЕМБЕ

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

1. Свинското шкебе да е добре почистено, без патолологични изменения, без страничен мирис.

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

3. Свинете, от които е добито месото, да са трихинелоскопирани, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2075/2005.

4. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ПАНИРАНИ СВИНСКИ ХАПКИ

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

1. Хапките да са замразени и да се съхраняват при температура в дълбочина от - 18°C.

2. Хапките да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) 2073/2005

2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2кг.

ТЕЛЕШКИ ШОЛ

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

1. Телешкият шол да е получен от месо отделено от бута на ЕПЖ. Салмонела да не се установява.

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

3. Да е в подходящи за транспортиране опаковки.

ТЕЛЕШКО ШКЕМБЕ

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

1. Телешко шкембе да се състои от търбуси и мрежи от едър рогат добитък. Цвят-бял, бледорозов, сиво-бял или бледожълт, без тлъстини, с отстранена лигавица, добре изстъргани, измити, без остатъци от слюз. Без патологични изменения и неприятен мирис.

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

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

КАЙМА СМЕС

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

1. Каймата да бъде смес от 40% телешко и 60% свинско месо. Да представлява от хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно месо. Не се допуска чужд мирис.

2. Каймата смес да е замразена и се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

КАЙМА СМЕС ЗА СКАРА

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

1. Каймата да бъде смес от 40% телешко и 60% свинско месо. Да представлява хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно месо и вложените подправки. Не се допуска чужд мирис.

2. Каймата смес да е замразена и се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.

3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

КЕБАПЧЕТА

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

1. Формата на месните заготовки да бъде правилна, цилиндрична. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека, свойствена за формувана месна маса след размразяване. Повърхността, да е чиста, гладка, без разкъсвания. Да има бледо кафяво-червен цвят. Мирисът и вкусът, свойствени, приятни на прясно смляно месо, с оттенъка на подправките.

2. Месните заготовки да са замразени и се съхраняват при температура в дълбочина от -18°C.

3. Да са с маса нето 70 грама и да бъдат опаковани в тарелки.

КЮФТЕТА

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

1. Формата на месните заготовки да бъде правилна кръгла. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека, свойствена на формувана месна маса след размразяване. Повърхността, да е чиста, гладка, без разкъсвания. Да има бледо кафяво-червен цвят. Мирисът и вкусът, свойствени, приятни на прясно смляно месо, с оттенъка на подправките.

2. Месните заготовки да са замразени и се съхраняват при температура в дълбочина от -18°C.

3. Да са с маса нето 70 грама и да бъдат опаковани в тарелки.

КАРНАЧЕТА

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

1. Карначетата да са с чиста, гладка, леко влажна повърхност, без повреди, с розово-червен до ярко червен цвят. Мирис – приятен, свойствен за вложените меса и подправки.

2. Карначетата да са замразени и да се съхраняват при температура -18°C.

3. Да бъдат в опаковани в тарелки.

КРЕНВИРШИ

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

1. Кренвиршите да са от свинско месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броевица, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки и на опушено.

2. При производството на кренвиршите да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Кренвиршите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки.

КРЕНВИРШИ

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

1. Кренвиршите да бъдат от пилешко месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки и на опушено.

2. При производството на кренвиршите да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Кренвиршите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки.

КРЕНВИРШИ

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

1. Кренвиршите да бъдат от телешко месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки и на опушено.

2. При производството на кренвиршите да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Кренвиршите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки.

НАДЕНИЦА

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

1. Наденицата да бъде варено-пушена, с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Надениците да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.

2. При производството на наденицата да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Наденицата да е охладена и да се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

ПРЕСЕН САЛАМ

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

1. Колбасът да бъде телешки или хамбургски, с права цилиндрична форма, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупли и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. За хамбургски салам с равномерно разпределени парченца сланина. Изкуствената обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Колбасът да е с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки.

2. При производството на колбасите да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Колбасите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки.

БЕКОН ПЛОЧА

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

1. Беконът да бъде с чиста, без повреди повърхност. Консистенция от еластична до плътна. Да е с приятен вкус и мирис с оттенък на опушено.

2. Беконът да е охладен и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъде във вакуум опаковки.

ЛУКАНКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания

1. Луканката да бъде със сплесната форма. Разрезна повърхност – светлочервен до тъмнокафяв цвят, равномерно разпределени парченца месо и сланина, парчетата месо с кафяв до кафяво-четвен цвят, с бял или бледорозов цвят парчетата сланина, без сухожилия, лой и фасции. Да отговарят на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.

2. При производството на луканката да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Луканката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да бъде във вакуум опаковки.

ЛУКАНКОВ САЛАМ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания

1. Луканковият салам да бъде с цилиндрична форма. Разрезна повърхност – светлочервен до тъмнокафяв цвят, равномерно разпределени парченца месо и сланина, парчетата месо с кафяв до кафяво-четвен цвят, с бял или бледорозов цвят парчетата сланина, без сухожилия, лой и фасции. Да отговарят на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.

2. При производството на салама да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Слаламът да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да бъде във вакуум опаковки.

ПУШЕНО ФИЛЕ

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

1. Филето да бъде от свинско месо, с чиста, без петна и плесен, без повреди повърхност. Консистенция от еластична до плътна. Да е с приятен вкус и мирис с оттенък на опушено.

2. Филето да е охладено и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъде във вакуум опаковки.

СУХ КОЛБАС

По Технологична документация на доставчика, съобразени със следните основни изисквания:

1. Колбасът да бъде траен варено-пушен, с права цилиндрична форма, с чиста леко набръчкана повърхност без петна и повреди по опаковката. Разрезна повърхност с еднообразен строеж, с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини и шупли, без по тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция – твърдо- еластична, свойствен мирис на опушено и подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис.

2. При производството на колбасите да са спазени изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002г. за изискванията към използване на добавки в храните.

3. Колбасите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

4. Да са пакетирани подходящи за транспортиране опаковки.

ФИЛЕ ЕЛЕНА

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

1. Филето да бъде с чиста, без повреди повърхност, овалена в подправки.. Консистенция плътна. Да е с приятен вкус и мирис, характерен за сурово-сушено свинско месо и вложените подправки. Да отговарят на микробиологичните критерии залегнали в Регламент (ЕО) 2073/2005.

2. Филето да е охладено и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъде във вакуум опаковки.

ШУНКА

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

1. Свинската шунка да е с розов до розово-червен цвят. Консистенция плътно еластична. Разрезна повърхност с равномерен розово - червен цвят, без видими сухожилия и фасции. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво-зелени участъци. Мирис - специфичен, приятен.

2. Шунката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъде на калъпи до 3кг, в подходящи за транспортиране опаковки.

СКУМРИЯ ЗАМРАЗЕНА

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

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

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

3. Скумрията да отговаря на Скумрия (Scomber scomber), цяла с глави, с тегло от 300 до 500 гр., опакована в кашони.

ФИЛЕ СКУМРИЯ

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 и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опаковано в пакети.

ФИЛЕ БЯЛА РИБА

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

1. Филе от бяла риба 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 и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опаковано в пакети.

ФИЛЕ ПАНГАСИУС

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

1. Филе от пангасиус 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 и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опаковано в пакети.

ПЪСТЪРВА

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

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

2. Пъстървата да е замразена и се съхранява при температура -18°C .
3. Да е опакована в пакети.

ОРИЗ

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

1. Оризът да не е брашнясал и да не съдържа живи или мъртви складови вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Видимо плесенясване да не се установява. Странични видими примеси да не се установяват.

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

БРАШНО

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

1. Брашното да е бял цвят с кремав оттенък. Мирис – характерен за брашно, приятен без мирис на плесен, на запарено и/или друг несвойствен мирис. Патогенни микроорганизми не се допускат. Влага не повече 15%. Складови вредители не се допускат.

2. Да бъде произведена от пшеница, не подлагана на генетична модификация.
3. Да е опаковано пакети с нетна маса от 1 кг.

ХЛЯБ БЯЛ

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.

2. Цвят: златист с червеникав отенък, равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния.

3. Състояние на средата: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса с равномерна шупливост. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска

4. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страниче привкус и мирис.

5. Чужди примеси: не се допускат.

6. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване.

7. Патогенни микроорганизми: не се допускат.

8. Видимо плесенясване: не се допуска

9. Маса нето: 650 гр./бр.

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.

2. Цвят: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния.

3. Състояние на средата: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса с равномерна шупливост. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска

4. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страниче привкус и мирис.

5. Чужди примеси: не се допускат.

6. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване.

7. Патогенни микроорганизми: не се допускат.

8. Видимо плесенясване: не се допуска

9. Маса нето: 650 гр./бр.

ХЛЯБ ТИПОВ

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

1. Форма: Овална продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, ненарязан, без деформации от наранявания и издутини от изпичането.

2. Цвят: Светло кафяв, равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния.

3. Състояние на средата: Хомогенно добре измесен и добре изпечен с равномерна шупливост. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска

4. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страниче привкус и мирис.

5. Чужди примеси: не се допускат.

6. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване

7. Патогенни микроорганизми: не се допускат.

8. Видимо плесенясване: не се допуска

9. Маса нето: 700 гр./бр.

МАКАРОНИ

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

1. Макарони, получени от грисово брашно, без обогатители /включително без яйца/ и без оцветители. Следи от плесени и складови вредители не се допускат.
2. Да бъдат в пакети по 0.400кг.
3. Макароните да се съхраняват в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуска съхранение съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис.
4. Макароните се транспортират опаковани в кашони/стекове.

ФИДЕ

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

1. Фиде, получено от грисово брашно, без обогатители /включително без яйца/ и без оцветители. Следи от плесени и складови вредители не се допускат.
2. Да бъде в пакети по 0.400кг.
3. Фидето да се съхранява в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуска съхранение съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис.
4. Фидето се транспортира опаковани в кашони/стекове.

ЮФКА

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

1. Юфка, получена от грисово брашно, без обогатители /включително без яйца/ и без оцветители. Следи от плесени и складови вредители не се допускат.
2. Да бъде в пакети по 0.400кг.
3. Юфката да се съхранява в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуска съхранение съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис.
4. Юфката се транспортира опаковани в кашони/стекове.

КУС КУС

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

1. Кус кус, получен от грисово брашно, без обогатители /включително без яйца/ и без оцветители. Следи от плесени и складови вредители не се допускат.
2. Да бъде в пакети по 0.400кг.
3. Кус кусът да се съхранява в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуска съхранение съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис.
4. Кус кусът се транспортира опаковани в кашони/стекове.

СПАГЕТИ

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

1. Спагети, получени от грисово брашно, без обогатители /включително без яйца/ и без оцветители. Следи от плесени и складови вредители не се допускат.
2. Спагетите да бъдат в пакети по 0.400кг.
3. Спагетите да се съхраняват в складови помещения на хладно място, проветриво, незаразено от складови вредители. Не се допуска съхранение съвместно с продукти, които могат да им предадат страничен мирис.
4. Спагетите се транспортират опаковани в кашони/стекове.

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

КОРИ

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. Опаковани в пакети с маса нето 0,400 кг

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. Да бъде замразено и да се съхранява при температура минус 18°C.
2. Опаковани в пакети с маса нето 0,800 кг.

КОРНФЛЕЙКС

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

1. Корнфлейкс с различна форма. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси.
2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1кг.

СУХАРИ

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

1. Сухарите да са гръгли, овкусени с различни вкусове.
2. Да са опаковани в пакети, поставени в подходящи за транспортиране опаковки.

СОЛЕТИ

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

1. Солетите да са опаковани в пакети по 40 грама.

КАРТОФИ

Картофите да отговарят 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 и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.

ЧИПС

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

1. Чипсът да е опакован в пакети по 60 грама.

НИШЕСТЕ

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

1. Сипкава прахообразна, хомогенна маса, без страничен привкус и без мирис. Не се допускат чужди тела. Плесени и патогенни микроорганизми не се допускат.
2. Нишестето да бъде опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

БЛАНШИРАН КАРТОФ

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

1. Картофите да са замразени, опаковани в пакети по 2.5кг.

КАРТОФЕНО ПОРЕ

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

1. Прахообразна сипеща се маса, с вкус и мирис, свойствени за картофи. Страничен привкус и мирис да не се установяват. Салмонела да не се установява. Чужди примеси и плесени - не се допускат.

2. Нишестето да бъде опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

БОБ

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

1. Бобът да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма, с бял цвят. 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 полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг.

ЛЕЩА

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

1. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат.

2. Доставената леща да бъде от един и същ сорт и партидата да бъде еднородна по отношение на големината на семената.

3. Да е опакована в пликове, с маса нето 1 кг.

БАДЕМИ

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

1. Печени бадеми цели, здрави, чисти, с цвят, вкус и мирис, характерен за продукта, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.

2. Ядките да са опаковани в пакети с масането 100 грама.

КАШУ

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

1. Печено кашу цели, здрави, чисти ядки, с цвят, вкус и мирис, характерен за продукта, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.

2. Ядките да са опаковани в пакети с масането 100 грама.

ЛЕШНИЦИ

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

1. Печени солени лешници, цели, здрави, чисти, с цвят, вкус и мирис, характерен за продукта, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.

2. Ядките да са опаковани в пакети с масането 100 грама.

ОРЕХОВИ ЯДКИ

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

1. Орехови ядки цели, здрави, чисти, с цвят, вкус и мирис, характерен за продукта, без гравитост, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.

2. Ядките да са опаковани в пакети с масането 1 кг.

ФЪСТЪЦИ

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

1. Печени фъстъци, цели, здрави, чисти, с цвят, вкус и мирис, характерен за продукта, без гранивост, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители.

2. Ядките да са опаковани в пакети с масането 90 грама.

ЗАХАР

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

1. Суха, при пипане не лепне, сипе се. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Да се състои от пречистена и кристализирана захароза, получена чрез механична и физикохимична преработка на захарно цвекло или сурова тръстикова захар. Чужди примеси не се допускат. Влага не повече от 0.1%.

2. Да е опакована в пакетчета с нетна маса от 2 грама.

ЗАХАР КАФЯВА

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

1. Трастикова захар, опакована в пакетчета с нетна маса от 2 грама.

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 и без признаци на ферментация. 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 PVC опаковки по 15 грама.

ВАНИЛИЯ

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

1. Мирис и вкус, характерни за подправката. Салмонела да не се установява.

2. Да е опакована пакетчета по 2 грама.

УНИВЕРСАЛНА ПОДПРАВКА

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

1. Смес от смлени подправки и добвки. Мирис и вкус – специфични за вложените съставки, без страничен мирис и привкус.

2. Да е опакована пакети по 1 кг.

ГАЛЕТА

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

1. Мляна галета. Видими плесени да не се установяват.

2. Да е опакована пакети по 1 кг.

ДАФИНОВ ЛИСТ

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

1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.

2. Да е опакован в пакети по 10 грама.

ДЖОДЖЕН СУХ

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

1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.

2. Да е опакован в пакети по 10 грама.

КАНЕЛА

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

1. Фини смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят – характерен. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 10 грама.

СОДА БИКАРБОНАТ

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

1. Хомогенен сипещ се прахообразен продукт с бял цвят. Чужди примеси не се допускат.
2. Да е опакован в пакети по 60 грама.

ЧУБРИЦА РОНЕНА

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. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват.
2. Да опакована в пакети по 10 грама.

ЧЕРВЕН ПИПЕР

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

1. Червеният пипер да е получен от смлени добре изсушени пиперки. По външен вид да бъде хомогенен сипещ се продукт. По цвят – характерен за червения пипер. По вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Странични несвойствени примеси не се допускат. Признаци на плесенясване и друга микробна развала не се допускат.
2. Да опакована в пакети по 100 грама

ЧЕРЕН ПИПЕР

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

1. Смлян черен пипер. Вкус - лютив , без страниче привкус и без страничен мирис.
2. Да опакован в пакети по 100 грама.

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 минимум на ОПС.

ЗЕЛЕ ПРЯСНО

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 минимум 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 минимум на ОПС.

ЛУК КРОМИД ЗРЯЛ

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 минимум на ОПС.

ПИПЕР СЛАДЪК

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”.

ПАТЛАДЖАН

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 минимум 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 минимум 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 минимум 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 минимум на ОПС.

МАРУЛИ

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”.

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 минимум на ОПС.

ЦЕЛИНА ГЛАВИ С ЛИСТА

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 минимум на ОПС.

ЧЕСЪН СУХ

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 минимум на ОПС.

ГРАХ КОНСЕРВА

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

1. Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна заливка, без утайка. Добре сварен, готов за директна консумация. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопаци и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ГЪБИ КОНСЕРВА

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

1. Стерилизирани цели или нарязани култивирани печурки.
2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ГЮВЕЧ КОНСЕРВА

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

1. Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати – цели или нарязани, патладжанът- нарязан, зеленият фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, грах. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ДОМАТЕНО ПОРЕ

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

- 1.Продукт получен чрез концентриране на сок от пасирани зрели червени домати с добавка на готварска сол. 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. Натурални, свойствени на концентрата, без привкус на горчиво и прегоряло. Вкус - слабо солен до солен.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

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. Цвят – червен. Мирис и вкус приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Да бъдат в стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ЗЕЛЕВ ЛИСТ

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

1. Зелевите листа да са със сочна, еластична, хрупква консистенция, сламеножълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта.

2. Да бъдат в стъклени буркани с маса нето 1,650кг. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ЗЕЛЕН ФАСУЛ

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

1. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

КАПИЯ ПЕЧЕНА БЕЛЕНА

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

1. Печена, белена червена капия. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

КОРНИШОНИ

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

1. Краставички, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветовете. Приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка - прозрачна със слабо жълт оттенък.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

КИСЕЛО ЗЕЛЕ

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

1. Зелето да е със сочна, еластична, хрупква консистенция, сламеножълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта. Равномерно нарязани парчета. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,650кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ЛОВДЖИЙСКА САЛАТА

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

1. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ЛЮТЕНИЦА

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

1. Да е приготвена от червени или зелени пиперки или пиперково пюре, доматиен сок от пресни домати или доматиено пюре. Еднороден, бледо червен до яркочервен цвят. Страничен вкус и мирис – не се допускат. Консистенция – мажеща се. Странични примеси не се допускат. Допуска се леко потъмняване на съдържанието в горния край на опаковката.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.300кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ЛЮТИ ЧУШКИ ШИПКА

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

1. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.300кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

ПАПРИКАШ КОНСЕРВА

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

1. Нарязани пиперки и домати със заливка - доматен сол, сол готварска и подправки. Вкус и мирис характерни за вложените продукти, без страничен мирис и привкус. Цвят характерен за вложените продукти. Странични примеси не се установяват. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони

ТУРЦИЯ СМЕСЕНА

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

1. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,650кг. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове.

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 следи от примеси.

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 маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕНА ГРАХ

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

1. Замразена грах в техническа зрялост, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими следи от примеси.

2. Да е опакована в пакети с маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕНА ЦАРЕВИЦА

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

1. Замразена царевица: полуозрели, но не напълно узрели, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители.

2. Да е опакована в пакети с маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕНИ БРОКОЛИ

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

1. Броколи в техническа зрялост, нарязани на розетки, чисти, със зелен цвят, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители.

2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500кг.

ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ МИКС

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. Зеленчуците да са опаковани в пакети с маса нето 2.500кг.

МАСЛИНИ

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

1. Маслините да са с черен цвят и да бъдат с размер от 120 броя до 140 броя в 1 кг.

БАНАНИ

Да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2257/94 на Комисията от 16 септември 1994 г. за определяне на стандартите за качество на бананите, категория 1.

ГРЕЙПФРУТ

Да отговарят 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 минимум на ОПС.

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”.

ДИНИ

Да отговарят 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 минимум на ОПС.

КАЙСИИ

Да отговарят 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 минимум 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”.

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 Г”.

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”.

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”.

ПЪПЕШИ

Да отговарят 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 минимум на ОПС.

ЧЕРЕШИ

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”.

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”.

КОМПОТ

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

1. Компот от кайсии или праскови. Плодове, добре узрели, нарязани, еднакви по големина, без механични повреди. Вкус и мирис – приятни, характерни за плода, умерено сладък вкус. Бистър, еднообразен захарен сироп. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.680кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

КОНФИТЮР

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

1. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис.

2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци не се допускат. Единичните опаковки се поставят в полиетиленови стекове или кашони.

КОНФИТЮР

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

1. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис.

2. Да бъдат в PVC опаковки с маса нето 20 грама.

НАТУРАЛЕН СОК

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

1. Пастьоризиран плодов сок различни видове.

2. Соковете да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1л.

НАТУРАЛЕН СОК

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

1. Пастьоризиран плодов сок различни видове.
2. Соковете да са опаковани в опаковки с вместимост 250мл.

НЕКТАР

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

1. Разрежено пюре от кайсии или праскови, с добавена захар. Вкус, специфичен за вложения плод.
2. Нектарите да са опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1л.

СИРОП АРОНИЯ

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

1. Концентриран сироп от плода на растението арония.
2. Сиропът да е опакован в бутилки с маса нето 1кг.

КАФЕ КАПСУЛА

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

1. Капсули за кафе машина, опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

КАФЕ 3 В 1

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

1. Разтворима напитка с кофеин, опакована в пакети по 17.5 грама.

КАФЕ МЛЯНО

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

1. Да е опаковано в пакети с маса нето 250 грама.

КАФЕ НА ЗЪРНА

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

1. Да е опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

ЧАЙ

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

1. Добре изсушени билки. Вкус и мирис – характерни за вложените билки, без страничен мирикс и привкус. Влагата да е не повече от 12%. Патогенни микроорганизми, части от други растения, насекоми, личинки – не се допускат.

2. Чаят да се опакова във филтрирани пакетчета по 20 броя в кутия. Единичните опаковки да се поставят в кашони.

СТУДЕН ЧАЙ ВНОС

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

1. Да е опакован в бутилки с вместимост 500мл.

КАКАО НА ПРАХ

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 1 кг.

РАЗТВОРИМО КАФЕ

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

1. Да е опаковано в пакети с маса нето 2 грама.

ЯЙЦА КОКОШИ

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

1. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +18 °C.
2. Яйцата да бъдат „пресни“, за съхранение до 28 дни от дата на снасяне , трайно маркирани, клас А размер L. Да бъдат чисти, неповредени, с чист бистър прозрачен белтък без каквито и да е чужди включения. Да нямат чужд мирис. Салмонела да не се установява .
3. Яйцата да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 589/2008 за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.
4. Яйцата да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2160/2003 относно контрола на салмонела и други специфични агенти, причиняващи зоонози, които присъстват в хранителната верига.
5. Яйцата са наредени на картонени кори и опаковани в кашони по 180 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

МАРГАРИН

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

1. Маргаринът да представлява хомогенна маса, без разслояване, с бял до жълт цвят, еднакъв по цялата маса, вкус и мирис характерни, приятни, наподобяващи краве масло, консистенция - мека, хомогенна, мажеща се.
2. Да бъде в единична опаковка с маса – нето 500 гр.

ОЛИО

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

1. Олиото трябва да е бистро, без утайки при 20°C със златистожълт цвят. Приятен собствен мирис и вкус. Без страничен привкус и мирис. Влага и летливи вещества не повече от 0,10% .
2. Да се получава от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране.
3. Да е опаковано в чисти и сухи полиетиленови бутилки по 10 литра.

ФРИТЮРНА МАЗНИНА

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

1. Да се съхранява при условия, указани от производителя.
2. Да е опакована в опаковки по 5 литра.

МАЙОНЕЗА

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

1. Да е опакована в PVC опаковки с маса нето 960 грама.

СОЛ СИТНА

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

1. Бял на цвят, на вкус чисто солена и без страничен мирис. Влага не повече от 0.6%.
2. Да е опакована в полиетиленови пликкове с нетна маса от 1кг.

ПАСТЕТ СВИНСКИ

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

1. Съдържанието изпълва кутията изцяло, пастета да е свински 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 оттенък на вложените подправки. Пълна херметичност на опаковките. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна.

2. Консерви с маса нето 0.023 кг.

ПАСТЕТ СВИНСКИ

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

1. Съдържанието изпълва кутията изцяло, пастета да е свински 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 оттенък на вложените подправки. Пълна херметичност на опаковките. Не се допуска бомбаж, или хлопащи капаци и дъна.

2. Консерви с маса нето 0.090 кг.

РУСЕНСКО ВАРЕНО

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

1. Месната консерва да е получена от смляно свинско месо, подправки, херметически затворено в кутии и стерилизирано. Не се допуска бомбаж или хлопащи капаци и дъна. Съдържанието, месен блок с неправилни ръбове и добра спойка, да изпълва кутията. Масата е с бледорозов до червен цвят, а тлъстината – с бял цвят. Не се допускат кървави петна по месото, кожички и сухожилия. На вкус приятен, слабо солен, мирисът да е специфичен на варено месо с оттенък на подправките. Без страничен вкус и мирис.

2. Консерви с маса нето 0.140 кг.

САРМИ ЗЕЛЕВИ

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

1. Готова консервирана храна. Пълна херметичност. Бомбаж, хлопащи дъна и капаци - не се допускат. Консервите трябва да са с приятен вкус и мирис, специфични за вложените съставки. Не се допускат странични несвойствени промени във вкуса и мириса.

2. Консерви с маса нето 2 кг.

САРМИ ЛОЗОВИ

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

1. Готова консервирана храна. Пълна херметичност. Бомбаж, хлопащи дъна и капаци - не се допускат. Консервите трябва да са с приятен вкус и мирис, специфични за вложените съставки. Не се допускат странични несвойствени промени във вкуса и мириса.

2. Консерви с маса нето 2 кг.

БУЛЪОН

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

1. Различни видове: зеленчуков, пилешки, телешки.

2. Маса нето 0.01кг, опакован в подходящи за транспортиране опаковки.

САНДВИЧИ ГОТОВИ КОМБИНИРАНИ

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

1. Сандвичите да са в индивидуални опаковки, поставени в подходящи за транспортиране опаковки.

КЕТЧУП

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

1. Да е опакован в PVC опаковки с маса нето 900 грама.

СОЕВ СОС

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

1. Да е опакован в опаковки с маса нето 250 мл.

ГОРЧИЦА

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

1. Да е опакована в опаковки с маса нето 0.900кг.

КЪПООЛУ

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

1. Пастообразна маса с нехомогенна структура. Цвят – специфичен за вложените съставки. Вкус – приятно солен и слабо кисел, специфичен за вложените съставки. Консистенция – мажеща се.

2. Да е опаковано в кутии с маса нето 1кг.

ЕВРОПЕЙСКА САЛАТА

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

1. Пастообразна маса с мозаечна структура. Цвят – специфичен за вложените съставки. Вкус – приятно солен и слабо кисел, специфичен за вложените съставки. Консистенция – разнородна, мажеща се.

2. Да е опаковано в кутии с маса нето 1кг.

РУСКА САЛАТА

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

1. Пастообразна маса с мозаечна структура. Цвят – специфичен за вложените съставки. Вкус – приятно солен и слабо кисел, специфичен за вложените съставки. Консистенция – разнородна, мажеща се.

2. Да е опаковано в кутии с маса нето 1кг.

САЛАТА ОТ ВАРЕНИ КАРТОФИ

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

1. Цвят – специфичен за вложените съставки. Вкус – приятно солен и слабо кисел, специфичен за вложените съставки.

2. Да е опаковано в кутии с маса нето 1кг.

СНЕЖАНКА

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

1. Пастообразна маса с мозаечна структура. Цвят – специфичен за вложените съставки. Вкус – млечно-кисел, специфичен за вложените съставки. Консистенция – разнородна, мажеща се.

2. Да е опаковано в кутии с маса нето 1кг.

ЗАМРАЗЕНИ КАРТОФЕНИ КРОКЕТИ

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

1. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.5кг.

ЗАМРАЗЕНИ КАРТОФЕНИ КЮФТЕТА

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

1. Да е опакован в пакети с маса нето 2,5кг.

ОЦЕТ

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

1. Оцет, предназначен за хранителни цели. Бистър или леко опалесциращ, без утайка със слабо розов, жълто-оранжев до винено червен цвят и кисел приятен вкус, характерен мирис.

2. Да е опакован в бутилки PVC 0.700л.

В) Мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти

За осъществяване контрол на качеството на храните, всеки месец от срока на действие на договора за изпълнение на обществената поръчка, изпълнителят следва да предоставя за изпитване от акредитирана лаборатория 5 (пет) броя артикули от всеки раздел от Образец № 2 “Ценово предложение” (с изключение на раздел 5 от Образец № 2 “Ценово предложение”, включващ следните групи храни: БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ И БУТИЛИРАНИ НАТУРАЛНИ, МИНЕРАЛНИ, ИЗВОРНИ И ТРАПЕЗНИ ВОДИ- Група "О", ПИВО, ВИНА И ВИСОКОАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ"- Група "п", съгласно т. 12 от §1 на ДР на ЗХ), посочени от Възложителя. Изпитването на всеки артикул следва да обхваща по 3 /три/ броя показатели, избрани от възложителя. Изпитванията от акредитирана лаборатория, които се отнасят до избраните от възложителя показатели, отнасящи се до безопасността и/ или съответствието на изследваните артикули, доказващи съответствието на офериранияте артикули с изискванията на възложителя посочени в техническото задание, в това число Наредба №16/28.05.2010 г на МЗХ и регламент (ЕО)№ 543/2011 по отношение на пресни плодове и зеленчуци, Наредба № 1/09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация, Наредба № 32/23.03.2006 г за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици.

VI. При договарянето представете следните документи:

Офертата и приложенията към нея се изготвят по представените в документацията образци. Офертата задължително съдържа:

1. **Документ по Образец № 1, съдържащ срок на валидност на офертата;**
2. Пълномощно на лицето, подписващо офертата (*оригинал или нотариално заверено копие*) – **представя се, когато офертата (или някой документ от нея) не е подписана от управляващия и представляващ участника съгласно актуалната му регистрация, а от изрично упълномощен негов представител. Пълномощното следва да съдържа всички данни на лицата (упълномощен и упълномощител), както и изрично изявление, че упълномощеното лице има право да подпише офертата и да представлява участника в процедурата.**

3. Представяне на участника, което включва:

3.1. Посочване на единен идентификационен код (ЕИК), съгласно чл. 23 от Закона за търговския регистър (ЗТР), 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.

3.2. Декларация по чл. 47, ал. 9 от ЗОП (оригинал) – попълва се, подписва се и се подпечатва по приложения образец към настоящата документация (**Образец № 4**).

3.3. Заверено копие на Удостоверение за регистрация за търговия на едро с храни от животински и от неживотински произход, включващо списък на групите храни (Приложение № 1 към Заповед № РД 11-919/05.08.2011 г. на Изп. директор на БАБХ) по предмета на обществената поръчка, издадено след 25.01.2011 г. от съответната ОДБХ по чл. 12 и сл. от ЗХ.

При участник обединение, което не е юридическо лице, всяко физическо/юридическо лице, включено в обединението, което ще извършва дейност, за която е необходима посочената регистрация, следва да представи удостоверения за регистрация по чл. 12 от Закона за храните, за търговия на едро с храни, с обхват обхващащо групите храни (Приложение № 1 към Заповед № РД 11-919/ 05.08.2011 г. на Изп. Директор на БАБХ), съобразно разпределението на участието на лицата при изпълнение на дейностите, предвидено в договора за създаване на обединението.

3.4. Когато участникът е обединение/консорциум на юридически и/или физически лица се представя копие на договора за обединение, а когато в договора не е посочено лицето, което представлява участниците в обединението – и документ, подписан от лицата в обединението, в който се посочва представляващия.

3.5. Изисквания и доказателства за икономическо и финансово състояние, технически възможности, опит и/или квалификация на участника за изпълнение на поръчката.

3.5.1. Изисквания и доказателства за икономическо и финансово състояние

Участникът следва да докаже, че разполага с финансов ресурс не по-малък от 370 000 лева (триста и седемдесет хиляди) лева.

Това се доказва с един или няколко от следните документи:

- удостоверение от банка;

- годишният финансов отчет за 2013 г., когато публикуването му се изисква от законодателството на държавата, в която участникът е установен. Не се изисква представянето на годишния финансов отчет или някоя от съставните му части, както и всеки друг документ, ако са публикувани в публичен регистър в Република България и участникът е посочил информация за органа, който поддържа регистъра.

Когато по обективни причини участникът не може да представи исканите от възложителя документи, той може да докаже икономическото и финансовото си състояние с всеки друг документ, който възложителят приеме за подходящ.

3.5.2. Изисквания и доказателства за технически възможности, опит и/или квалификация на участника за изпълнение на поръчката.

3.5.2.1. Да има успешно изпълнени минимум 2 /две/ доставки, еднакви или сходни с предмета на поръчката през последните 3 (три) години (считано до датата за представяне на оферти).

За доказване на това изискване се представя Списък – декларация по чл. 51, ал. 1, т. 1 от ЗОП (**Образец № 7**), на доставките, които са еднакви или сходни с предмета на обществената поръчка, изпълнени през последните 3 години, считано до датата на подаване на офертата с посочване на стойностите, датите и получателите, заедно с доказателства за извършената доставка

Към списъка се прилага/т удостоверение/я (референция/препоръка), издадено от получателя или от компетентен орган, или се посочва публичен регистър, в който е публикувана информация за доставката.

Съгласно чл. 51, ал. 4 от ЗОП доказателството за извършената доставка или услуга се предоставя под формата на удостоверение, издадено от получателя или от компетентен орган, или чрез посочване на публичен регистър, в който е публикувана информацията за доставката или услугата.

Забележка: Доставка, която е еднаква или сходна с предмета на поръчката е доставка на хранителни продукти и напитки.

3.5.2.2. Участниците да разполагат с минимум 12 специализирани транспортни средства за превоз на хранителните продукти, обект на доставка. Минималния брой изискуеми транспортни средства трябва да са регистрирани от ОДБХ по реда на чл. 246 ЗВМД за превоз на продукти от животински произход.

За доказване на това изискване се представя Списък - описание на транспортните средства - **Образец № 8**, с които разполага участника, в който се посочва вид, марка, модел на транспортното средство, регистрационен номер заедно с приложени заверени копия на свидетелства за регистрация – част I, удостоверяващи собствеността, категорията и технически допустима максимална маса на специализираните превозни средства, както и валидни удостоверения за регистрация издадени от ОДБХ по реда на чл. 246 ЗВМД на името на участника или собственика.

3.5.2.3. Участниците следва да разполагат с обект за търговия на едро с всички хранителни продукти, обект на поръчката, регистриран по реда на чл. 12 от ЗХ.

Участниците следва да представят заверено копие на удостоверение за регистрация за търговия на едро с храни от животински и от неживотински произход, включващо списък на групите храни (Приложение № 1 към Заповед № РД 11-919/05.08.2011 г. на Изп. директор на БАБХ) по предмета на обществената поръчка, издадено след 25.01.2011 г. от съответната ОДБХ по чл. 12 и сл. от ЗХ.

При участник обединение, което не е юридическо лице, всяко физическо/юридическо лице, включено в обединението, което ще извършва дейност, за която е необходима посочената регистрация, следва да представи удостоверения за регистрация по чл. 12 от Закона за храните, за търговия на едро с храни, с обхват обхващащо групите храни (Приложение № 1 към Заповед № РД 11-919/ 05.08.2011 г. на Изп. Директор на БАБХ), съобразно разпределението на участието на лицата при изпълнение на дейностите, предвидено в договора за създаване на обединението.

3.6. Декларация по чл. 56, ал. 1, т. 6 от Закона за обществените поръчки (оригинал) – попълва се, подписва се и се печатва по приложения образец към настоящата документация (**Образец № 5**).

3.7. Декларация по чл. 56, ал. 1, т. 8 – (Образец № 6).

Всеки от подизпълнителите трябва писмено да декларира своето съгласие за участие в изпълнението на поръчката, както и липсата на обстоятелства по чл. 47, ал. 1 и 5 от ЗОП.

Подизпълнителите удостоверяват тези обстоятелства със следните документи, които се прилагат към офертата на участника:

- декларация по чл. 55, ал. 5 от ЗОП за съгласие за участие като подизпълнител (*оригинал*) - представляващия подизпълнителя подписва декларация по образца, приложен към настоящата документация (**Образец № 6.1**);

- декларация по чл. 47, ал. 8 от ЗОП – (**Образец № 6.2**).;

- декларации по чл. 3, т. 8 и чл. 4 от Закона за икономическите и финансовите отношения с дружествата, регистрирани в юрисдикции с преференциален данъчен

режим, свързаните с тях лица и техните действителни собственици (ЗИФОДРЮПДРС) – **Образец № 10** и **Образец № 11**;

3.8. Декларация за приемане на условията в проекта на договор – (**Образец № 9**).

3.9. Декларация по чл. 3, т. 8 от Закона за икономическите и финансовите отношения с дружествата, регистрирани в юрисдикции с преференциален данъчен режим, свързаните с тях лица и техните действителни собственици (ЗИФОДРЮПДРС) – (**Образец № 10**).

3.10. Декларация по чл. 4 от Закона за икономическите и финансовите отношения с дружествата, регистрирани в юрисдикции с преференциален данъчен режим, свързаните с тях лица и техните действителни собственици (ЗИФОДРЮПДРС) – (**Образец № 11**).

3.11. Списък на документите и информацията, съдържащи се в офертата, подписан от участника.

ВАЖНО: Всички документи по т. 8 се поставят в плик № 1 с надпис „Документи за подбор”.

4. Съдържание на плик № 2 „Предложение за изпълнение на поръчката”

4.1. Техническо предложение за изпълнение на поръчката - в оригинал, съгласно чл. 56, ал. 1, т. 7 от ЗОП, включващо и срок за изпълнение на поръчката. (**Образец № 3**).

4.2. При подаване на офертата участникът може да посочи коя част от нея има конфиденциален характер и да изисква от възложителя да не я разкрива. В този случай, участникът прилага и декларация по чл. 33, ал. 4 от ЗОП – свободен текст.

ВАЖНО: Документите по т. 4 задължително се поставят в отделен запечатан непрозрачен плик № 2 с надпис “Предложение за изпълнение на поръчката”.

Варианти на предложения в офертата не се приемат.

5. Ценово предложение – в оригинал, съгласно чл. 56, ал. 1, т. 10 от ЗОП.

Подготвя се от участника по образец „Ценово предложение” (**Образец № 2**).

ВАЖНО: Този документ задължително се поставя в отделен запечатан непрозрачен плик № 3 с надпис “Предлагана цена”, като се посочва името на участника.

Варианти на предложения в офертата не се приемат.

При изготвяне на предлаганата цена участниците следва да имат предвид, че в окончателната цена трябва да са включени всички транспортни разходи до мястото, посочено за доставка, опаковка и всички допълнителни разходи, свързани с доставката.

Участникът е единствено отговорен за евентуално допуснати грешки или пропуски в изчисленията на предложените от него цени.

При несъответствие между предложените единични и обща цена, валидна ще бъде цената, изчислена на база единичните цени, посочени в предложението.

Цените в ценовите предложения на участниците трябва да бъдат посочени в български лева до втори знак след десетичната запетая, с изключение на предлаганата цена за артикул №204 „ййца“ от Раздел №6, където се оферира цена до трети знак след десетичната запетая.

Всички документи в офертата, съдържащи цени, се поставят в плика „Предлагана цена”. Ако в документацията има финансово предложение, което не е поставено в него, участникът се отстранява от участие.

VII. КРИТЕРИЙ ЗА ОЦЕНКА НА ОФЕРТИТЕ - “НАЙ-НИСКА ЦЕНА”

Критерият за оценка на представените оферти е „най–ниска цена”.

Участникът, предложил най – ниска обща цена за изпълнение на поръчката ще бъде класиран на първо място.

Предложените единични цени на артикулите са постоянни и не подлежат на промяна за срока на договора.

VIII. Провеждане на договарянето

Участникът следва да представи офертата **в срок до 17.00 часа на 15 януари 2015 г.** в сградата на ИА „Военни клубове и военно-почивно дело”, бул. “Цар Освободител” № 7.

Договарянето с участниците ще се проведе от назначена от Възложителя комисия в сградата на ИА „Военни клубове и военно-почивно дело”, бул. “Цар Освободител” №7, **от 9:30 часа на 16 януари 2015 година.**

Направените предложения и постигнатите договорености с участникът се отразяват в отделен протокол, който се подписва от членовете на комисията и от участника. Комисията приключва своята работа, като изготвя доклад до възложителя.

Договарянето ще се проведе с представляващия участника или с изрично упълномощен негов представител. Пълномощното следва да съдържа всички данни на лицето (упълномощен и упълномощител), както и изрично изявление, че упълномощеното лице има право да представлява участника в процедурата и да подпише протокола.

IX. Сключване на договор и гаранция за изпълнение

Възложителят сключва договор с участника, определен за изпълнител, съгласно чл. 92а, ал. 7 от ЗОП.

Договорът включва всички предложения на участника, въз основа на които е определен за изпълнител.

Преди сключване на договора, определеният изпълнител внася гаранцията за изпълнение на договора в размер на 5 (пет) % от прогнозната стойност на договора.

Възложителят освобождава гаранцията за изпълнение по договора в срок от 30 /тридесет/ дни след прекратяването му, като възложителят има право да приспадне от гаранцията дължимите неустойки, вследствие лошо или забавено изпълнение на задълженията по договора.

Допълнителна информация може да получите на телефон 02/9221501, 02/9221502.

Приложения:

Образец № 1	Оферта;
Образец № 2	Ценово предложение
Образец № 3	Техническо предложение за изпълнение на поръчката
Образец № 4	Декларация по чл. 47, ал. 9 от ЗОП
Образец № 5	Декларация по чл. 56, ал. 1, т. 6 и чл. 8, ал. 8, т. 2 от ЗОП
Образец № 6	Декларация по чл. 56, ал. 1, т. 8 от ЗОП
Образец № 6.1	Декларация по чл. 55, ал. 5 от ЗОП за съгласие за участие като подизпълнител
Образец № 6.2	Декларация по чл. 47, ал. 8 от ЗОП
Образец № 7	Списък – декларация по чл. 51, ал. 1, т. 1 от ЗОП
Образец № 8	Списък – описание на превозните средства, с които ще се извършват доставките
Образец № 9	Декларация по чл. 56, ал. 1, т. 12 от ЗОП за приемане на условията в проекта на договор
Образец № 10	Декларация по чл. 3, т. 8 от ЗИФОДРЮПДРС
Образец № 11	Декларация по чл. 4 от ЗИФОДРЮПДРС
Образец № 12	Проект на договор

**ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА
ИА “ВОЕННИ КЛУБОВЕ И
ВОЕННО - ПОЧИВНО ДЕЛО”**

**/п/
ВАЛЕНТИН ГАГАШЕВ**