



СТОЛИЧНА ОБЩИНА  
СО Район Витоша  
ул. Слънце, № 2, София 1618  
тел. 02/8187943

№ Към РВТ19-ДИ05-361-[5]  
ОТ 29.11.2019 15:11:16



(90)1<%VCode%>

УТВЪРЖДАВАМ:

ВЪЗЛОЖИТЕЛ  
КМЕТ НА СО РАЙОН ВИТОША  
ИНЖ.ТЕОДОР ПЕТКОВ



Дата: 02.12.....2019 г.

## ДОКЛАД

**На основание чл.103, ал.3 от ЗОП, във връзка с чл.60, ал.1 от ПЗООП**

за резултатите от работата на комисия, назначена със Заповед № РВТ19-РД92-11/29.10.2019 г. на Врид Кмет на СО район „Витоша“ изменена със Заповед № РВТ19-РД92-13/26.11.2019 г. за Кмет на СО район Витоша, съгласно Заповед № РВТ19-РД15-230/22.11.2019г Борислав Томирков, във връзка с открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: **„Периодични доставки на хранителни продукти на едро за нуждите на детски градини на територията на район „Витоша“ – Столична община“**, открита с решение рег. № РВТ19-ДИ05-361/16.09.2019 г. и публикувана с обявление за поръчка под № 933499 на 16.09.2019г.

### I. Състав на комисията:

Комисията заседава в следния състав:

**Председател:** Радослава Атанасова Александрова – Началник отдел ПНОУОССЧР;

### **Членове:**

1. Николина Динева Николова – началник отдел ФСД;
2. Анна Кочунска – главен експерт в отдел ОСДКСЛ;
3. Милена Маджирска – Началник отдел ОСДКСЛ;
4. Десислава Петрова Янкова – Директор на ДГ № 46;
5. Надя Велкова – Директор в ДГ № 60;
6. Райна Амуджева – старши учител в ДГ № 60;
7. Румяна Узунска - Директор на ДГ № 160;
8. Нели Антова Петкова – Директор на ДГ № 112;
9. д-р Кремена Стоева – Началник отдел „Официален лабораторен контрол и мониторинг“ дирекция „Контрол на храните“ при ЦУ на БАБХ;
10. д-р Румяна Янева – главен експерт в отдел ЗПФК, на дирекция ЛИ към СРЗИ.

### II. Номер и дата на заповедта за назначаване на комисията

Заповед № РВТ19-РД92-11/29.10.2019 г. на Врид Кмет на СО район „Витоша“ изменена със Заповед № РВТ19-РД92-13/26.11.2019 г. за Кмет на СО район Витоша, съгласно Заповед № РВТ19-РД15-230/22.11.2019г - Борислав Томирков.

### **III. Кратко описание на работния процес.**

Работния процес на комисията премина при стриктно спазване на принципите на действащото законодателство: равнопоставеност и недопускане на дискриминация, свободна конкуренция, публичност и прозрачност, при спазване на изискванията на ЗОП и ПЗОП. Всички членове на комисията подписаха декларации на основание чл. 103, ал.2 от ЗОП за липса на конфликт на интереси.

### **IV. Участници в процедурата.**

Съгласно представен на Председателя на Комисията протокол по чл. 48, ал. 6 от ППЗОП, от деловодството на Възложителя, в срок са постъпили оферти от следните участници:

1. Оферта с вх. № РВТ19-ТД26-3496/28.10.2019 г. с час на подаване 10.52 ч. на участника Панда ИП ЕООД;
2. Оферта с вх. № РВТ19-ТД26-3497/28.10.2019 г. с час на подаване 10.53 ч. на участника Ийт уел ЕАД.

### **V. Действия свързани с отваряне, разглеждане и оценяване на офертата.**

На 29.10.2019г., в 13.00 часа, в гр. София, в заседателната зала в сградата на район „Витоша” на адрес гр. София, ул. Слънце № 2, в изпълнение на Заповед № РВТ19-РД92-11/29.10.2019 г. на ВриД Кмет на СО район „Витоша“ изменена със Заповед № РВТ19-РД92-13/26.11.2019 г. за Кмет на СО район Витоша, съгласно Заповед № РВТ19-РД15-230/22.11.2019г - Борислав Томирков, във връзка с гореописаната обществена поръчка се проведе публично заседание на комисия в състав:

**Председател:** Радослава Атанасова Александрова – Началник отдел ПНОУОССЧР;

#### **Членове:**

1. Николина Динева Николова – началник отдел ФСД;
2. Милена МилчеваМаджирска – началник отдел ФСД;
3. Десислава Петрова Янкова – Директор на ДГ № 46 „Жива вода“;
4. Райна Гълъбова Амуджева – старши учител в ДГ № 60 „Бор“;
5. Румяна Узунска - Директор на ДГ № 160 „Здравец“;
6. Нели Антова Петкова – Директор на ДГ № 112 „Детски свят“;
7. д-р Кремена Стоева – Началник отдел „Официален лабораторен контрол и мониторинг“ дирекция „Контрол на храните“ при ЦУ на БАБХ;
8. д-р Румяна Янева – главен експерт в отдел ЗПФК, на дирекция ЛИ към СРЗИ.

със задача да извърши подбор, разгледа и оцени подадените оферти по посочената открита обществена поръчка по реда на ЗОП, възлагана въз основа на критерий – „**оптимално съотношение качество/цена**” и съобразно изискванията на документацията за участие в обществената поръчка.

На публичното заседание на комисията присъстваха представители на следните участници:

1. г-н Ивайло Пандов, представител на участника Панда ИП ЕООД., които се вписа в списъка на присъстващите.

2. Председателят на комисията запозна присъстващите със Заповед № РВТ19-РД92-11/29.10.2019 г. на ВриД Кмета на СО – район Витоша.

От деловодството на СО – район Витоша бяха предадени на председателят на комисията списък на постъпилите оферти и 2 броя затворени непрозрачни опаковки с оферти за участие в процедурата, за което беше съставен приемо-предавателен протокол по чл. 48, ал. 6 ППЗОП.

Председателят на комисията прочете списъка на участниците, подали оферта за участие в настоящата обществена поръчка, както следва:

3. Оферта с вх. № РВТ19-ТД26-3496/28.10.2019 г. с час на подаване 10.52 ч. на участника Панда ИП ЕООД;
4. Оферта с вх. № РВТ19-ТД26-3497/28.10.2019 г. с час на подаване 10.53 ч. на участника Ийт уел ЕАД.

Членовете на комисията се запознаха със списъка на участниците, след което подписаха декларации по чл. 103, ал. 2 от ЗОП. Не бяха направени самоотводи.

След това се пристъпи към проверка целостта на подадените непрозрачни опаковки. Не се констатираха нередности.

На основание чл. 54, ал. 3 от ППЗОП, комисията пристъпи към отваряне на непрозрачните опаковки с оферти, по реда на тяхното постъпване, оповестяване на съдържанието им и наличието на отделен запечатан плик с надпис „Предлагани ценови параметри”, както следва:

1. Оферта постъпила с вх. РВТ19-ТД26-3496/28.10.2019 г. в 10.52 часа на участника „Панда-И.П.” ЕООД.

Комисията отвори непрозрачната опаковка, оповести нейното съдържание, констатира, че съдържа опис на съдържанието, ЕЕДОП на електронен носител, техническо предложение и отделен запечатан плик с надпис „Предлагани ценови параметри”. Комисията установи, че всички документи, посочени в списъка-опис са налице. Трима от членовете на комисията подписаха на основание чл. 54, ал. 4 от ППЗОП всяка страница от техническото предложение и приложенията към него, както и плика с надпис „Предлагани ценови параметри”.

2. Оферта постъпила с вх. № РВТ19-ТД26-3497/28.10.2019 в 10.53 часа на участника „ИЙТ УЕЛ” ЕАД.

Комисията отвори непрозрачната опаковка, оповести нейното съдържание, констатира, че съдържа опис на съдържанието и ЕЕДОП на електронен носител, техническо предложение и отделен запечатан плик с надпис „Предлагани ценови параметри”. Комисията установи, че всички документи, посочени в списъка-опис са налице. Трима от членовете на комисията подписаха на основание чл. 54, ал.4 от ППЗОП всяка страница от техническото предложение и приложенията към него, както и плика с надпис „Предлагани ценови параметри”.

Председателят на комисията предложи на присъстващия представител на участника в процедурата Панда ИП ЕООД да подпише плика с надпис „Предлагани ценови параметри” и техническото предложение.

Пликът с надпис „Предлагани ценови параметри” беше подписан от г-н Ивайло Пандов.

На основание чл. 54, ал. 6 ППЗОП след извършване на описаните действия публичната част от заседанието на комисията приключи в 13.30 ч.

**Комисията продължи на закрито заседание своята работа, като на основание чл. 54, ал. 7 от ППЗОП пристъпи към разглеждане и запознаване със съдържанието на документите за съответствие с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от възложителя, както следва:**

### **1. За участника Панда ИП ЕООД:**

1.1. Комисията извърши справка на електронната страница на Агенция по вписванията - Търговския регистър с адрес: <https://public.brra.bg/CheckUps/Verifications/ActiveCondition.ra>, относно актуалното състояние на Панда ИП ЕООД и установи, че и установи, че управител на дружеството е Ивайло Пандов.

Участникът е представил електронно подписан с квалифициран електронен подпис (КЕП) от управителя, Единен европейски документ за обществени поръчки (ЕЕДОП) на магнитен носител.

В Част IV: „Критерии за подбор”, раздел „А”: „Годност” участникът е декларирал: „Удостоверение за регистрация на обект на търговия на едро с храни по чл. 12 от ЗХ № 01839/10.08.2011 г., издадено от ОДБХ, гр.София. Адрес: гр. София, бул. „Проф. Цветан Лазаров“ № 4-8, складово помещение № 113, 114, 116 и 117.” „Удостоверение за регистрация на обект на търговия на едро с храни по чл.12 от ЗХ № 34995/06.11.2015 г. Адрес: гр. София, бул. „Проф. Цветан Лазаров“ № 4-8”, ” с посочени групите храни в обхвата на удостоверенията.

**С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването за Годност за упражняване на професионалната дейност, поставено в т. III.1.1) от обявлението за обществена поръчка.**

1.2. Участникът е декларирал в Част IV: „Критерии за подбор”, раздел „Б”: „Икономическо и финансово състояние”, общ оборот: за 2016г. - в размер на 14928000лева, за 2017г. - в размер на 16582000 лева, за 2018г. - в размер на 18180000 лева, и оборот в сферата, попадаща в обхвата на поръчката: за 2016г. в размер на 14914000 лева, за 2017г. - в размер на 16551000 лева, за 2018г. - в размер на 17956000 лева.

**С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването за минимален общ оборот и оборот в сферата, попадаща в обхвата на поръчката - /търговия с хранителни продукти/, поставено в т. III.1.2) от обявлението за обществена поръчка.**

1.3. Участникът е декларирал Коефициент на обща ликвидност (К ол) от 12.05, изчислен по посочената в т. 2.2.1, раздел II от документацията за участие формула.

Участникът е декларирал Коефициент на бърза ликвидност (К ол) от 9,37, изчислен по посочената в т. 2.2.2, раздел II от документацията за участие формула.

**С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването за положително съотношение между определени активи и пасиви, определено в т. III.1.2) от обявлението за обществена поръчка.**

1.4. Участникът е декларирал наличието на Сертификат TRBA 1000162 по стандарт БДС EN ISO 9001:2015 валиден от 06.07.2018 до 05.07.2021 г. и Сертификат TRBA 180 0003 по стандарт БДС EN ISO 22000:2006 валиден от 06.07.2018г до 05.07.2021 г. и е посочил техния обхват.

С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването на т. 1 и 2 от част III.1.3) от обявлението за обществена поръчка за внедрени система за управление на качество по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 9001 и/или еквивалентна с обхват доставка на хранителни продукти и Система за управление на безопасността на храните по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 22000 и/или еквивалентна с посочения обхват.

1.5. Участникът е декларирал наличието на 4 бр. специализирани транспортни средства за превоз на хранителните продукти, обект на доставката, регистрирани от ОДБХ по реда на чл. 246 ЗВМД и осигуряващи съответните температурни параметри и условия за превоз на различни групи храни от животински произход.

С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването на т. 3 от част III.1.3) от обявлението за обществена поръчка за наличие на минимум 2 /две/ специализирани транспортни средства за превоз на хранителните продукти, обект на доставката, регистрирани от ОДБХ по реда на чл. 246 ЗВМД.

**След извършената проверка Комисията констатира, че офертата на участника Панда ИП ЕООД отговоря на поставените изисквания за лично състояние и изискванията за подбор.**

## **2. За участника „ИЙТ УЕЛ” ЕАД**

2.1. Комисията извърши справка на електронната страница на Агенция по вписванията - Търговския регистър с адрес: <https://public.brra.bg/CheckUps/Verifications/ActiveCondition.ra>, относно актуалното състояние на фирма „ИЙТ УЕЛ” ЕАД и установи, че изпълнителен директор на дружеството е г-жа Елза Янева, заедно с нея членове на съвета на директорите са г-жа Любов Василкова и г-н Найден Караиванов.

Участникът е представил електронно подписан с квалифицирани електронни подписи (КЕП) от изпълнителния директор и членовете на съвета на директорите, Единен европейски документ за обществени поръчки (ЕЕДОП) на магнитен носител.

В Част IV: „Критерии за подбор”, раздел „А”: „Годност” участникът е декларирал: *Складово помещение №1 и хладилни камери №1-8 на склад за търговия на едро собственост на „Берс Лоджистикс” ООД гр. София 1. Удостоверение за вписване в списъка на наемателите – търговци на храни издадено на името на „ИЙТ УЕЛ“ ЕАД № 12279/11.10.2012г. регистрация на обект за търговия на едро с храни, регистриран по реда на чл. 12 от Закона за храните с приложение Списък на групите храни, издадено от БАБХ”, като са изброени групите храни, включени в обхвата на удостоверението. „2. Удостоверение за регистрация на обект за търговия на едро с храни на името на „Берс Лоджистикс” ООД № 27528/06.06.2014г., регистриран по реда на чл. 12 от Закона за храните, издадено от БАБХ” с посочен обхват на групите храни.*

**С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването за Годност за упражняване на професионалната дейност, поставено в т. III.1.1) от обявлението за обществена поръчка.**

2.2. Участникът е декларирал в Част IV: „Критерии за подбор”, раздел „Б”: „Икономическо и финансово състояние”, общ оборот: за 2016г. в размер на 2119000 лева, за 2017г. в размер на 1434000 лева, за 2018г. в размер на 3578000 лева, и оборот в сферата, попадаща в обхвата на поръчката: за 2016г. в размер на 2111000 лева, за 2017г. в размер на 1392000 лева, за 2018г. в размер на 3553000 лева.

**С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването за минимален общ оборот и оборот в сферата, попадаща в обхвата на поръчката - /търговия с хранителни продукти/, поставено в т. III.1.2) от обявлението за обществена поръчка.**

2.3 Участникът е декларирал Коефициент на обща ликвидност (К ол) от 10.62, изчислен по посочената в т. 2.2.1, раздел II от документацията за участие формула.

Участникът е декларирал Коефициент на бърза ликвидност (К ол) от 9,79, изчислен по посочената в т. 2.2.2, раздел II от документацията за участие формула.

**С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването за положително съотношение между определени активи и пасиви, определено в т. III.1.2) от обявлението за обществена поръчка.**

2.4. Участникът е декларирал наличието на Сертификат с рег. № TRBA 100 0769 по стандарт БДС EN ISO 9001, издаден от ТЮФ РЕЙНЛАНД – БЪЛГАРИЯ ЕООД, валиден до 25.11.2020г. и Сертификат с рег. № TRBA 180 0071 по стандарт БДС EN ISO 22000, издаден от ТЮФ РЕЙНЛАНД – БЪЛГАРИЯ ЕООД, валиден до 25.11.2020г. и е посочил техния обхват.

С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването на т. 1 и 2 от част III.1.3) от обявлението за обществена поръчка за внедрени система за управление на качество по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 9001 и/или еквивалентна с обхват доставка на хранителни продукти и Система за управление на безопасността на храните по актуален към датата на подаване на офертата стандарт EN ISO 22000 и/или еквивалентна с посочения обхват.

2.5. Участникът е декларирал наличието на 2 бр. специализирани транспортни средства за превоз на хранителните продукти, обект на доставката, регистрирани от ОДБХ по реда на чл. 246 ЗВМД и осигуряващи съответните температурни параметри и условия за превоз на различни групи храни от животински произход.

С оглед изложеното комисията констатира, че участникът отговаря на изискването на т. 3 от част III.1.3) от обявлението за обществена поръчка за наличие на минимум 2 /две/ специализирани транспортни средства за превоз на хранителните продукти, обект на доставката, регистрирани от ОДБХ по реда на чл. 246 ЗВМД.

След извършената проверка Комисията констатира, че офертата на участника Ийт уел ЕАД отговоря на поставените изисквания за лично състояние и изискванията за подбор.

Въз основа на описаните констатации комисията допуска до разглеждане техническите предложения на двамата участници в процедурата.

На 12.11.2019 г. в гр. София, в сградата на район „Витоша”, ст. 25 се проведе заседание на Комисията за разглеждане, оценка и класиране на получените оферти за участие в открита по вид обществена поръчка с предмет: „Периодични доставки на хранителни продукти на едро за нуждите на детски градини на територията на район „Витоша” – Столична община.

Комисията премина към разглеждане на техническото предложение на участниците Панда ИП ЕООД и Ийт уел ЕАД.

Съгласно раздел VI, т. 2.2.1 от документацията участниците са длъжни да представят предложение за изпълнение на поръчката изготвено в съответствие с техническите спецификации и изискванията на възложителя, което трябва да съдържа Таблицы за съответствие (Образец № 3.1), които следва да бъдат подадени за всички артикули, включени в предмета на поръчката. Посочените характеристики на отделните продукти трябва да отговарят на действащото законодателство в областта на храните, както и на изискванията описани в Техническите спецификации и Специфични изисквания на възложителя за всеки продукт по отделно.

- Като част от техническото предложение участниците представят още и протоколи за изпитване от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие за продуктите от предмета на поръчката, за които такова изискване е въведено в Раздел II. Технически Спецификации, т. 3.1, колона № 5 „Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП” (артикули маркирани със знак \*\*) от поместента таблица, съгласно чл. 52, ал. 1 от ЗОП, за доказване на постигната еквивалентност при удовлетворяване на изисквания, определени в Раздел II, отнасящи се до безопасността и/ или съответствието на изследваните артикули, които са оферирани и описани в таблиците за съответствие на участниците.

Беше извършен анализ на съдържанието на представените за всеки продукт Таблицы за съответствие по Образец № 3.1 и Протоколи за изпитване от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие за продуктите от предмета на поръчката, за които такова изискване е въведено в Раздел II. Технически Спецификации, т. 3.1, колона № 5 „Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП” (артикули маркирани със знак \*\*) от поместента таблица. Изводите на комисията са систематизирани в таблицата по-долу:

№	Хранителни продукти	Марка	Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП	Технически спецификации на артикулите	„Панда-И.П.“ ЕООД	Ийт уел ЕАД
---	---------------------	-------	---	---------------------------------------	-------------------	-------------

1	2	3	4	5	6	7
1	Свинско месо	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Свинското месо да е от бут, без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без отклонения. Салмонела - да не се установява. 2. Свинското месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.	Да	Да
2	Заешко месо	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Заешко месо – цели зайци, с глави, да са с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Мирис - специфичен за заешко месо, без странични отклонения. 2. Заешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.	Да	Да
3	Кайма смес	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Каймата да бъде смес и да е произведена по утвърден стандарт „Стара планина” № 01/2010 или еквивалентно. 2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18°С. 3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.	Да	Да
4	Мляно месо	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Мляното месо да бъде смес от 60% телешко и 40% свинско и да е произведено по утвърден стандарт „Стара планина” № 10/2018 или еквивалентно. 2. Да бъде в пакети с маса нето 1 кг.	Да	Да
5	Колбас малотраен	кг		Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Колбасът да е произведен по Утвърден стандарт „Стара планина” № 04/2010 или еквивалентно. 2. Да се съхранява при температура от 2°С до 6°С 3. Да бъде опакован в изкуствено черво в опаковки с маса 0.300 кг за бр.	Да	Да
6	Траен варено пушен салам "Стара планина"	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Колбасът да е произведен по Утвърден стандарт „Стара планина” № 05/2010 или еквивалентно. 2. Да се съхранява при температура от 2°С до 6°С 3. Да бъде във вакуум опаковки с маса 0,300 кг за бр.	Да	Да
7	Телешко месо	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Телешкото да е шол, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за телешко, без странични отклонения. 2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от - 18°С. 2. Да бъде в подходящи за	Да	Да



				транспортиране опаковки.		
8	Варена шунка от месо от свински бут без кост	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Шунката е свинска, произведена по Утвърден стандарт „Стара планина“ № 11/2018 или еквивалентно. 2. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C 3. Да бъде във вакуум опаковки от 0,250 кг. до 0,300 кг за бр.	Да	Да
9	Пилешки бутчета	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Клас "А", без несвойствени петна. Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис. Салмонела - да не се установява. Замразени с температура минус 18 градуса С. Да бъдат в опаковки в пликкове по 5 кг.	Да	Да
10	Пиле грил	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Птиците са бройлери, клас „А“, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по - висока от минус 18 градуса С. Птиците трупове трябва да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис. При пряското месо от домашни птици не може да има следи от предишно замразяване. Трупът е замускулен, гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести. 2. Птиците да са с тегло над 1 кг и до 1.700 кг. 3. Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.	Да	Да
11	Пилешко филе	кг	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Пилешкото филе да е клас „А“, цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис. Замразено с температура минус 18 градуса С. Да бъде в пакети по 2 кг.	Да	Да
12	Риба замразена	кг		"По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1 Филе от хек замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2 Филето да е замразено с температура минус 18 градуса С. 3 Да е в опаковки до 5 кг."	Да	Да
13	Риба замразена	кг	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 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.	Да	Да

				Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. Филето да е замразено с температура минус 18 градуса С. Да е в опаковки до 5 кг.		
14	Филе тилапия	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18°C. 3. Да е в опаковки до 5 кг.	Да	Да
15	Яйца кокоши	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер М. 2. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +18 °С. 3. Яйцата да са опаковани в кутии по 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация. Салмонела да не се установява.	Да	Да
16	Кисело мляко	бр	**	Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C. 2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 2% масленост. 3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент. 4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.	Да	Да
17	Кисело мляко	бр	**	Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C. 2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 3.6% масленост. 3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент. 4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.	Да	Да
18	Прясно мляко	л	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 25°C, а след отваряне при температура от 2 до 6°C 3. Прясното мляко да е над 3 % масленост; 4. Да отговаря на следните изисквания: краве мляко, за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 5. Продуктът да бъде опакован в УНТ кутии с	Да	Да

				капачка с вместимост 1 литър.		
19	Сирене краве	кг	**	<p>Да отговаря на следните следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.</li> <li>2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент.</li> <li>3. Разфасовка: кофа с маса нето от 8 кг.</li> </ol>	Да	Да
20	Топено сирене	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Консистенцията - пластична , полутвърда, еднородна за цялата маса. Цвят- бял до светложълт, секторно натурално.</li> <li>2. Да е опаковано в кутии с нетна маса от 0,140 кг.</li> </ol>	Да	Да
21	Крема сирене	бр	**	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натурално. Сиренето крема да е с бял еднороден цвят, вкус и мирис специфични, без страничен мирис и привкус, консистенция – мека, нежна, мажеща се.</li> <li>2. Да е опаковано в пакети от 0,125 кг.</li> </ol>	Да	Да
22	Извара	кг	**	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Водно съдържание не повече от 78 % , киселинност градус Т, не повече от 250. Еднородна зърнеста маса. Вкус и аромат - чист, млечнокисел. Салмонела - да не се установява.</li> <li>2. Изварата да бъде опакована в полиетиленов плик по 1 кг.</li> </ol>	Да	Да
23	Кашкавал от краве мляко	кг	**	<p>Да отговаря на следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010 или еквивалент.</li> <li>2. Разфасовка – пити по 1 кг.</li> <li>3. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.</li> </ol>	Да	Да
24	Масло краве	бр	**	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80.</li> <li>2. Разфасовка пакетче от 0,125 кг.</li> </ol>	Да	Да
25	Хляб Добруджа	бр	**	<p>Съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 03/2011 „България” или еквивалент.</li> <li>2. Нарязан с маса нето 0,650 кг</li> </ol>	Да	Да
26	Хляб пълнозърнест	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Форма: Овална продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от</li> </ol>	Да	Да

				<p>наранявания и издутини от изпичането, нарязан. Цвят: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Състояние на средата: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страничен привкус и мирис. Чужди примеси: не се допускат. Хрускане: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при съдъкване. Патогенни микроорганизми: не се допускат. Видимо плесеняване: не се допуска</p> <p>2. Нарязан с маса нето: 0.650 кг.</p>		
27	Козунак	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1.Форма: Добре оформен, добре изпечена повърхност без прегаряне и полепвания. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гравивост. Плесени не се допускат.</p> <p>2. Маса нето: пакет 1 кг.</p>	Да	Да
28	Кифла	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Кифла – различни видове – козуначена, с мармалад, с шоколад . Външен вид: добре оформени, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис за кифлите с пълнеж, равномерно разпределен пълнеж. без страничен мирис и привкус характерен за вложените съставки, без чужди примеси.</p> <p>2. Маса нето: 0.150 кг</p>	Да	Да
29	Рогче	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Добре оформен с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси и гравивост.</p> <p>2. Маса нето: 0.150 кг</p>	Да	Да
30	Бисквити	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Обгкновени с краве масло, с релефна повърхност, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.</p> <p>2.Маса нето: опаковка 0.130 кг</p>	Да	Да
31	Кроасани	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1.Произведен от бутер тесто, с различни видове пълнеж, поставен в индивидуална опаковка от</p>	Да	Да

				фолио. Мирис и вкус - приятен, сладък, характерен за състава на изделието. Без плесени. 2. Маса нето: опаковки по 0.060 кг.		
32	Халва	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цвят – кремав до светло бежов. Вкус и мирис - ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис. Консистенция - лесно режеща се и трошаша. Строеж на разреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат. 2. Маса нето: разфасовка кутия 1 кг.	Да	Да
33	Корнфлейкс	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Натурален. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, плесени и странични видими примеси не се допускат. Складови вредители и следи от тяхната дейност не се допускат. 2.Маса нето: пакети по 1 кг.	Да	Да
34	Мюсли	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Микс от овесени ядки, сушени плодове и конфлейкс. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус. Странични видими примеси не се допускат. 2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1кг.	Да	Да
35	Овесени ядки	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Фини люспи от овес, без странични примеси. Плесенясване , складови вредители или следи от тяхната дейност. 2. Ядките да са опаковани в пакети с маса нето 1кг.	Да	Да
36	Жито	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Житото да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Житото да е опаковано в полиетиленови пликкове по 1 кг.	Да	Да
37	Боб	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Да е опакован в полиетиленови пликкове с нетна маса от 1кг.	Да	Да

38	Боб лющен	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. 2. Бобът да е опакован в пакети с нетна маса от 0.800кг	Да	Да
39	Брашно	кг	**	Съобразена със следните основни изисквания: 1. Брашното да е тип 500. Да е произведено съгласно изискванията на УС 01/2011 „България“ или еквивалент. 2. Да е опаковано в пакети по 1 кг	Да	Да
40	Грис	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пшеничен грис от подобрени зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Без мирис на плесен, запарено или друг несвойствен мирис. видимо плесенясване, складови вредители или следи от тяхната дейност - не се допускат.. 2. Грисът да е опакован в пакети с маса нето 1 кг.	Да	Да
41	Рафинирана бяла захар	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Рафинирана, бяла захар, Сухи, неслепени, еднородни кристали, при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус. Не се допускат чужди примеси. 2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.	Да	Да
42	Пудра захар	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна, прахообразна маса, чужди примеси не се допускат. Вкус- сладък, без страничен привкус 2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.	Да	Да
43	Леща	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на леща, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Засягане от гниене или други увреждания от складови вредители - не се допуска. 2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.	Да	Да
44	Лющена леща	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и други несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Лещата да се опакова в пакети с маса нето 0,500 кг.	Да	Да
45	Ориз	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Обли зърна с бяло оцветяване.Засягане от	Да	Да

				<p>загниване или от вредители - не се допуска.  Начупеност на зърната до 15 %. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.</p> <p>2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.</p>		
46	Трапезна сол	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Ситна, бяла на цвят, йодирана с калиев йодат, на вкус чисто солен или с много слаб горчив привкус, мирис не се допуска.</p> <p>2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.</p>	Да	Да
47	Кус-кус	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Без видимо плесеняване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.</p> <p>2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.</p>	Да	Да
48	Трапезна сол	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Едра, бяла на цвят, йодирана с калиев йодат, на вкус чисто солен или с много слаб горчив привкус, мирис не се допуска.</p> <p>2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.</p>	Да	Да
49	Макарони	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Без видимо плесеняване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.</p> <p>2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.</p>	Да	Да
50	Спагети	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Без видимо плесеняване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.</p> <p>2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.</p>	Да	Да
51	Сухар	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пшеничен сухар.</p> <p>2. Да бъде в пакет от 0,500 кг.</p>	Да	Да
52	Юфка	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Без видимо плесеняване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия.</p> <p>2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг</p>	Да	Да
53	Домашна юфка	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Следи от видими плесени и складови вредители не се допускат.</p> <p>2. Да бъде в полиетиленови пликове 0.200 кг</p>	Да	Да

54	Фиде	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Без видимо плесенясване, без вредители или следи от тяхната дейност. Вкус свойствен за макаронени изделия. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.	Да	Да
55	Мед	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Неоцветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтърен, янтърен, червен или червенокафяв, без остатъци от пило и други механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %. 2. Да е опакован в буркани по 0,390 кг	Да	Да
56	Слънчогледово масло	л	**	Съобразена със следните основни изисквания: 1. Рафинирано. Да е произведено съгласно изискванията на браншови стандарт БС 01/2016 или еквивалент. 2. Да е опаковано в PVC бутилки с вместимост 1 литър.	Да	Да
57	Оцет	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания: 1. Оцетът да е винен. Бистрота – бистър, без утайка. Цвят – виненочервен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. 2. Оцетът да е в PVC бутилки с вместимост 0,7 л.	Да	Да
58	Домати	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС.	Да	Да
59	Краставици	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
60	Зеле	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
61	Картофи	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
62	Картофи пресни	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да



63	Кромид лук	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
64	Моркови	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
65	Тиквички	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
66	Праз лук	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
67	Чушки	кг		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”.	Да	Да
68	Тиква	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
69	Копър	вр		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС .	Да	Да
70	Магданоз	вр		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
71	Целина	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
72	Чесън	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да

73	Банани	кг		Да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1333/2011 на Комисията за определяне на пазарните стандарти за бананите, правилата за контрола по спазването на тези пазарни стандарти и изискванията за уведомленията в сектора на бананите, категория 1 и Наредба № 16.	Да	Да
74	Ябълки	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.	Да	Да
75	Круши	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за клас I.	Да	Да
76	Ягоди	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.	Да	Да
77	Пъпеши	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
78	Дини	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
79	Лимони	кг		"Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”."	Да	Да
80	Грозде	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.	Да	Да
81	Кайсии	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да

82	Киви	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.	Да	Да
83	Сини сливи	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
84	Мандарини	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.	Да	Да
85	Портокали	кг		"Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”."	Да	Да
86	Праскови	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.	Да	Да
87	Череша	кг		Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.	Да	Да
88	Нектарини	кг		Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за „клас I”.	Да	Да
89	Кори точени	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Тънки тестени листове, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, поръсени с брашно. Колиформи да не се установяват. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 0,400 кг.	Да	Да
90	Ванилия	бр		"По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мирис и вкус - специфични за подправката. 2. Да е опакована пакетчета по 0,2 грама."	Да	Да

91	Галета	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват. 2. Да е опакована в пакети по 0,100 кг	Да	Да
92	Канела	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Фино смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен 2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.	Да	Да
93	Мая суха	бр		"По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е опакована пакетчета по 0,011 кг"	Да	Да
94	Нишесте	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Царевично. Външен вид - прах , цвят - бял , вкус - специфичен , без страничен привкус и без мирис. Странични примеси не се допускат. 2. Да е опаковано в пакети с маса нето 0,060 кг	Да	Да
95	Дафинов лист	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цели, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.	Да	Да
96	Девисил сух	бр		"По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна маса, без чужди примеси. Мирис - характерен, силен и приятен. 2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг."	Да	Да
97	Джоджен сух	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът да има специфична, силна и приятна миризма. Аромат - специфичен. Без чужди мирис и вкус. Опаковките са направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.	Да	Да
98	Сода бикарбонат	бр		"По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е опакована пакетчета по 0,100 кг"	Да	Да
99	Целина суха	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна маса, без чужди примеси. Мирис - характерен, силен и приятен. 2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.	Да	Да

100	Чер пипер	бр	<p>"По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Смяян черен пипер. Вкус - лютив, без страничен привкус и без страничен мирис.</p> <p>2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг."</p>	Да	Да
101	Червен пипер	бр	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят – характерен за червения пипер. Вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Мирис – специфичен, без страничен мирис. Странични несвойствени примеси не се допускат.</p> <p>2. Да е опакована в пакети по 0,100 кг.</p>	Да	Да
102	Чубрица	бр	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението „градинска чубрица”. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Чужди тела, плесени да не се установяват да не се установява. Опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загубана влага и летливи вещества.</p> <p>2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг</p>	Да	Да
103	Шарена сол	бр	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Еднородна маса. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Чужди тела, плесени да не се установяват.</p> <p>2. Да опакована в пакети по 0.010 кг.</p>	Да	Да
104	Бакпулвер	бр	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Сипещ се прахообразен продукт с бял цвят. Чужди примеси не се допускат.</p> <p>2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.</p>	Да	Да
105	Босилек-сух	бр	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението „босилек”. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Чужди тела, плесени да не се установяват да не се установява. Опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загубана влага и летливи вещества.</p> <p>2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.</p>	Да	Да
106	Чай	кутия	<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Билков в пакетче с филтър по 1,5 гр. В една кутия по 20 бр. Добре изсушени билки. Цвят – характерен за вида чай. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис.</p> <p>2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни</p>	Да	Да

				пакетчета в една кутия.		
107	Чай	кутия		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Плодов в пакетче с филтър по 1,5 гр. В една кутия по 20 бр. Добре изсушени плодове. Цвят – характерен за вида чай. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис. 2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия.	Да	Да
108	Домати консерва	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Домати цели белени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залати с доматиена заливка с прибавена сол. Странични примеси не се допускат. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. Бомбаж да не се установява. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг.	Да	Да
109	Гювеч	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Зеленчуците са нарязани на парчета: пиперки, патладжан, домати – цели или нарязани, зелен фасул с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Заливка – от доматиен сок проникнал навсякъде и покриващ изцяло консервата. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти (бензоена и сорбинова), подсладител (аспартам) и изкуствени оцветители. Количествено съотношение на съставките, в % към нетната маса: - пиперки -27% - патладжан -10% - бамя-6% - зелен фасул-10% - домати и доматиен сок-47% - подправка- съгласно ТД на производителя Допуска се отклонение в отделните съставки +/- 10%.  2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.	Да	Да
110	Зелен фасул	бр		ППо Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. С отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Цвят – типичен за сорта. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. 2. Да бъде в херметично затворени стъклени	Да	Да

				буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.		
111	Капия печена белена	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Печена, белена червена капия, без механични повреди. Заливка - прозрачна със слабо жълт оттенък. Страничен вкус и мирис не се допускат. 2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.	Да	Да
112	Кисело зеле	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Зелето да е със сочна, еластична, хрупква консистенция, сламено-жълт цвят, кисело-солен вкус без горчивина, мирис характерен за продукта. Равномерно нарязани парчета. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 1,650кг. Бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци не се допускат	Да	Да
113	Конфитюр	бр		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. Съдържание на плод минимум 60% и захар до 50 %. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360кг. Бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци не се допускат.	Да	Да
114	Корнишони	бр		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. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.	Да	Да
115	Лютеница	бр		Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент. 2. Стъклени буркани по 0,560 кг.	Да	Да
116	Мармалад	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мармалад от шипки. Без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния плод или плодове, от които е произведен. Страничен вкус и мирис не се	Да	Да

				<p>допускат. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Съдържание на плод минимум 60% и захар до 50 %.</p> <p>2. Да е опакован в херметично затворени буркани с маса нето 0.360 кг.</p>		
117	Маслини без костилка	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Маслините да са без костилка. Вкус и мирис характерни за маслини, без страничен мирис и привкус. Чужди примеси не се допускат.</p> <p>2. Да са опаковани в кутии с маса нето 2кг.</p>	Да	Да
118	Натурален сок 100 %	л		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пастьоризиран плодов сок портокал 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.</p> <p>2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1л..</p>	Да	Да
119	Натурален сок 100 %	л		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Пастьоризиран плодов сок ябълка 100%. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус.</p> <p>2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1л..</p>	Да	Да
120	Нектар	бр		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Разредено пюре от кайсия, с добавена захар. Не се допускат консерванти</p> <p>2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1 л.</p>	Да	Да
121	Замразен грах	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :</p> <p>1. Замразен грах в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.</p> <p>2. Зеленчуците да са опаковани в пакети от 2,500 кг.</p>	Да	Да
122	Замразен зелен фасул	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси.</p> <p>2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг.</p>	Да	Да
123	Замразен карфиол	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Карфиол в техническа зрялост, нарязан на розетки, чисти, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители.</p> <p>2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг.</p>	Да	Да
124	Замразен спанак	кг		<p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси.</p>	Да	Да



				2. Да е опакован в пакети с нетна маса от 2,500 кг.		
125	Замразени броколи	кг		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.	Да	Да
126	Замразени зеленчуци микс	кг		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 нетна маса от 2,500 кг.	Да	Да

Във връзка с направените констатации в таблицата по-горе комисията допуска до оценяване на офертите по показател П2 „Мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета на поръчката” участниците „Панда И. П.“ ЕООД и Ийт уел ЕАД.

I. Комисията пристъпи към оценка на техническите предложения на участниците по показател П2 „Мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета на поръчката”.

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

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

Оценката по показател П2 се формира на база получен брой точки от оферираниите от участниците изследвания на артикулите обект на доставка по следния начин:

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

от съответния участник,

$$\text{П2} = \text{-----} \times 50$$

най- голям брой точки ( Тизп )

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

Участникът е **Панда ИП ЕООД** оферирал:

Изпитвания по органолептични показатели – 60 бр.

Изпитвания по микробиологични показатели 60 бр.

Изпитвания по физикохимични показатели – 60 бр.

Сертификати за пресни плодове и зеленчуци в съответствие с Регламент пазарни стандарти  
Съответствие с Регламент (ЕС) № 543/2011 - 60 бр.

**Тизп = 60.1 + 60.2 + 60.3+60.4 = 600 т.**

Участникът **Ийт Уел ЕАД** е оферирал:

Изпитвания по органолептични показатели – 43 бр.

Изпитвания по микробиологични показатели 58 бр.

Изпитвания по физикохимични показатели – 47 бр.

Сертификати за пресни плодове и зеленчуци в съответствие с Регламент пазарни стандарти  
Съответствие с Регламент (ЕС) № 543/2011 - 60 бр.

**Тизп = 43.1 + 60.2+47.3 + 58.4= 536 т.**

### Оценка по показател П2:

За участника Панда ИП:

$$\text{П2} = \frac{600}{600} \times 50 = 50 \text{ точки}$$

За участника **Ийт Уел ЕАД:**

$$\text{П2} = \frac{536}{600} \times 50 = 44,67 \text{ точки}$$

На основание чл. 57, ал. 3 от ППЗОП, комисията насрочи публично заседание за отваряне на ценовите предложения на допуснатите участници, което се проведе на 26.11.2019 г от 13.00 ч. в сградата на районната администрация на ул. Слънце № 2.

В съответствие с разпоредбата на чл. 57, ал. 3 от ППЗОП, за датата, часа и мястото на отваряне на пликите с ценовите параметри, участниците бяха уведомени със съобщение рег. № РВТ19-ДИ05-361/4/ от 20.11.2019 г., което на 20.11.2019 г. беше публикувано и в профила на купувача.

На 26.11.2019г. от 13.00 часа в сградата на СО район „Витоша“, намираща се на адрес: гр. София, ул. „Слънце“ № 2, се проведе публично заседание на комисия, назначена със Заповед № РВТ19-РД92-11/29.10.2019 г. на ВриД Кмет на СО район „Витоша“ изменена със Заповед № РВТ19-РД92-13/26.11.2019 г. за Кмет на СО район Витоша, съгласно Заповед № РВТ19-РД15-230/22.11.2019г. в състав:

**Председател:** Радослава Атанасова Александрова – Началник отдел ПНОУОССЧР;

### **Членове:**

1. Николина Динева Николова – началник отдел ФСД;
2. Анна Кочунска – главен експерт в отдел ОСДКСЛ;
3. Десислава Петрова Янкова – Директор на ДГ № 46;
4. Надя Велкова – Директор в ДГ № 60;
5. Румяна Узунска - Директор на ДГ № 160;

6. Нели Антова Петкова – Директор на ДГ № 112;  
 7. д-р Кремена Стоева – Началник отдел „Официален лабораторен контрол и мониторинг“ дирекция „Контрол на храните“ при ЦУ на БАБХ;  
 8. д-р Румяна Янева – главен експерт в отдел ЗПФК, на дирекция ЛИ към СРЗИ.  
 се събра със задача да отвори пликовете с надпис „Предлагани ценови параметри“ на допуснатите участниците.

При отваряне на ценовите предложения присъстваха всички членове на комисията и представители на следните участници:

На публичното заседание на комисията присъстваха представители на следните участници:

3. Любов Василева - упълномощен представител на „Ийт Уел“ ЕАД, която се вписа собственооръчно в присъствения списък и се легитимира с пълномощно и лична карта.

Председателят на комисията направи проверка на пълномощното, представено от присъстващите.

Въз основа на констатациите, изводите и мотивите, изложени подробно в Протокол № 1, комисията допусна за по-нататъшно разглеждане офертите на участниците, както следва:

1. „ПАНДА ИП“ ЕООД;
2. „Ийт Уел“ ЕАД;

На основание чл. 57, ал. 3 от ППЗОП и в съответствие с критерия „Качество“ за избор на изпълнител въз основа на критерия – „Оптимално съотношение качество/цена“ и с оглед на горепосочените резултати, комисията уведоми резултатите оценката на участниците по, както следва:

Класиране Място	Участник	Оценка по показател П2„Качество“
Първо място	„ПАНДА ИП“ ЕООД	50 точки
Второ място	„Ийт Уел“ ЕАД;	44,67 точки

Комисията удостовери, че пликовете с надпис „*ценови параметри*“ на допуснати участници са с ненарушена цялост и с подписите от първото публично заседание.

Отварянето и оповестяването на ценовите предложения се извърши по реда на подаване на опаковките в деловодството на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, а именно:

#### **I. Участник: „ПАНДА ИП“ ЕООД**

1. Предложена обща цена без ДДС с включена опция – 718 624,36 лв. (седемстотин и осемнадесет хиляди шестстотин двадесет и четири лева и тридесет и шест стотинки).

Председателят на комисията даде възможност на присъстващите, ако имат желание да разпишат ценовите предложения, като съответно разписващия представител е различен от участника, г-ца/жа Любов Василева - упълномощен представител на „Ийт Уел“ ЕАД се възползва от предоставената възможност и подписа ценовото предложение. Също така и

трима от членовете на комисията подписаха Ценовото предложение на участника.

## **II. Участник: „Ийт Уел” ЕАД**

1. Предложена обща цена без ДДС с включена опция – 722 767,53 лв. (седемстотин двадесет и две хиляди седемстотин шестдесет и седем лева и петдесет и три стотинки)

С оглед обстоятелството, че липсва друг представител, трима от членовете на комисията подписаха Ценовото предложение на участника.

С оповестяване на ценовите предложения на горепосочените участници, Комисията приключи откритото заседание в 13:50 часа на 26.11.2019 год.

Комисията продължи своята работа на закрито заседание и след като разгледа подробно ценовите предложения, констатира, следното:

1. Представеното от участника „ПАНДА ИП” ЕООД ценово предложение е по образец и отговаря на предварително обявените условия на възложителя.

2. Представеното от участника „Ийт Уел” ЕАД ценово предложение е по образец и отговаря на предварително обявените условия на възложителя.

При извършената проверка на ценовите предложения, аритметични грешки и несъответствия не бяха установени.

На 29.11.2019 г. в 10.00 часа, в стая 25 на II-ри етаж в сградата на СО район „Витоша“ на ул. „Слънце” № 2, Комисията, назначена със заповед № РВТ19-РД92-11/29.10.2019 г. на Врид Кмет на СО район „Витоша“ със изменена със Заповед № РВТ19-РД92-13/26.11.2019 г. за Кмет на СО район Витоша, съгласно Заповед № РВТ19-РД15-230/22.11.2019г., проведе закрито заседание за разглеждане на ценовите предложения и извършване на комплексната оценка в съответствие с критериите за избор на изпълнител по тази процедура и на основание изложеното до тук, Комисията прави следното класиране на участниците в процедурата за избор на изпълнител на обществената поръчка, както следва:

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

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

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

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

$$\text{КО} = \text{П1} + \text{П2}.$$

Където:

**КО.** - броя точки за **комплексна оценка на кандидата**

**П1** - оценка по показател цена;

**П2** - оценка по показател „мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета предмет на поръчката”.

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

### **Формиране на оценката по показател П1 „Цена”:**

Оценката се извършва по следната формула:

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

$C_{\min}$  – най-ниска предложена обща цена без ДДС с включена опция;

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

P1 – точки, получени от всеки участник.

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

Предвид гореизложеното, точките, присъдени от комисията на допуснатите участници по критерии **П1 „Цена”** без включен ДДС, са както следва:

#### **1. „ПАНДА ИП” ЕООД**

П1-Предложена обща цена без ДДС с включена опция –  $718\,624,36 / 718\,624,36) * 50 = 50,00$  точки

#### **2. „Ийт Уел” ЕАД**

П1-Предложена обща цена без ДДС с включена опция –  $718\,624,36 / 722\,767,53 * 50 = 49,71$  точки

В съответствие с получени резултати по критерия „Качество” за избор на изпълнител въз основа на критерия – „Оптимално съотношение качество/цена” и с оглед на горепосочените резултати, а именно:

Участник	Оценка по показател „Цена” – П <sub>1</sub>	Оценка по показател „Качество” - П <sub>2</sub>	Обща оценка КО
„ПАНДА ИП” ЕООД	50,00 точки	50,00 точки	100 точки
„Ийт Уел” ЕАД	49,71 точки	44,67 точки	94,38 точки

комисията направи следното класиране на участниците по настоящата обществена поръчка:

**I-во място:** „ПАНДА ИП” ЕООД с получена оценка по критерия „отпимално съотношение качество/цена” от **100 точки**.

**II-ро място:** 2. „Ийт Уел” ЕАД с получена оценка по критерия „отпимално съотношение качество/цена” от **94,38 точки**.

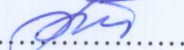
Предвид направеното класиране по-горе комисията предлага на Възложителя да определи за изпълнител участника „ПАНДА ИП” ЕООД с Предложена обща цена без ДДС с включена опция – 718 624,36 лв. (седемстотин и осемнадесет хиляди шестстотин двадесет и четири лева и тридесет и шест стотинки).

### **IX. Предложение за сключване на договор:**


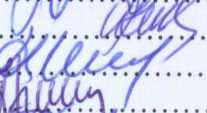
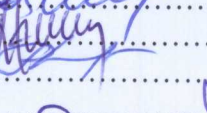
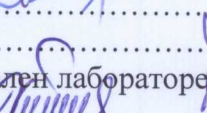
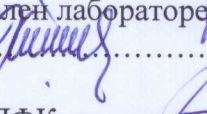
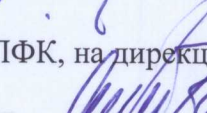

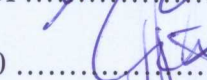
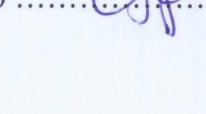
Предвид класирането по-горе комисията предлага на Възложителя да определи за изпълнител „ПАНДА ИП” ЕООД с Предложена обща цена без ДДС с включена опция – 718 624,36 лв. (седемстотин и осемнадесет хиляди шестстотин двадесет и четири лева и тридесет и шест стотинки) и комплексна оценка от 100 точки.

На основание чл. 106, ал. 1 от ЗОП представяме на Вашето внимание настоящият доклад по чл. 103, ал. 3 от ЗОП за утвърждаване и приемане на работата на комисията, към който прилагаме:

1. Протокол 1 от работата на комисията;
2. Протокол 2 от работата на комисията.

**Председател:** Р.Александрова – Началник отдел ПНОУОССЧР..... 

#### **Членове:**

1. Н. Николова – началник отдел ФСД..... 
2. А.Кочунска– гл.експерт отдел ОСДКСЛ..... 
3. Д. Янкова – Директор на ДГ № 46 ..... 
4. Н. Велкова – Директор ДГ № 60 ..... 
5. Р. Узунска - Директор на ДГ № 160 ..... 
6. Н.Петкова – Директор на ДГ № 112 ..... 
7. д-р Кремена Стоева – Н-к отдел „Официален лабораторен контрол и мониторинг“ в дирекция „Контрол на храните“ при ЦУ на БАБХ..... 
8. д-р Румяна Янева – гл. експерт в отдел ЗПФК, на дирекция ДИ към СРЗИ..... 
9. М.Маджирска – Началник отдел ОСДКСЛ ..... 
10. Р. Амуджева – старши учител в ДГ № 60 ..... 