Друштво за угостителство,туризам,рекреација и спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола
Национален Парк Пелистер

Друштво за туризам, угостителство рекреација и спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ
БР. 05-514/3
29.04 20 26 год.
Битола

ПОКАНА ЗА ПРИБИРАЊЕ НА ПОНУДИ ЗА НАБАВКА НА МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ ЗА ПОТРЕБИТЕ НА ДРУШТВОТО ЗА ТУРИЗАМ УГОСТИТЕЛСТВО ,РЕКРЕАЦИЈА И И СПОРТ „ЕСМ МОЛИКА " ДООЕЛ БИТОЛА

(05-514/3 од 29.04.2026)

Друштво за туризам, Угостителство, рекреација и спорт * ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола

АПРИЛ 2026

Почитувани,

Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **„ ЕСМ МОЛИКА “ ДООЕЛ Битола** , со адреса на ул. Национален Парк Пелистер бб. 7000 Битола, телефон за контакт 047/229-406 или 075/495725, електронска адреса: **esmmolika@elem.com.mk** , има потреба од набавка на:

- **МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ**

За таа цел „ ЕСМ МОЛИКА “ ДООЕЛ Битола во (понатамошниот текст - Набавувач) спроведува постапка за доделување на договори за набавка на горенаведените производи , со Оглас кој е поставен во делот „ **Набавки** „ на страницата **www.hotelmolika.com.mk**

Ве молиме да ни ја доставите Вашата понуда за горенаведената набавка за доделување на договор за набавка, најдоцна **05.05.2026** година до 14 часот (по локално време) по пошта на горната адреса или лично со поднесување во архивата на Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **„ ЕСМ МОЛИКА “ ДООЕЛ Битола** -хотел Молика ,Национален Парк Пелистер Битола .

Исто така, Ве информираме дека Поканата за прибирање на понуди ги содржи сите информации кои ќе Ви помогнат за изработка на понудата и истата може да ја преземете во делот за Набавки од страницата **www.hotelmolika.com.mk** , да ја добиете по електронски пат или лично да ја подигнете во просториите на архивата во хотел Молика .

Поканата се состои од следните делови:

- инструкции за понудувачите
- техничка спецификација
- техничка опременост
- образец на понудата
- Изјава со која понудувачот потврдува дека ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионална состојба

Однапред Ви благодариме на соработката.

Одговорно лице:

ГОРАН ИСКОВ

Април, Битола

Инструкции за понудувачите

1. **Корисник на стоките и услугите (во понатамошниот текст „ Набавувач“)**

Набавувачот на Стоки е Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **„ ЕСМ МОЛИКА “ ДООЕЛ Битола**

- Национален парк Пелистер бб. Поштенски фах. 110, 7000 Битола
- Телефони за контакт: 047/229-406 и 075/495725 и електронска адреса: esmmolika@elem.com.mk
- Контакт лице : моб.телефон Митревска Мирјана 071 375 140 - маил ; esmmolika@elem.com.mk

2.Предмет на договорот за набавка

2.1.Предмет на договорот за набавка :

- **Млеко и млечни производи**

Согласно со Годишниот план за набавки за 2026 година со прибирање на понуди на Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **„ ЕСМ МОЛИКА “ ДООЕЛ Битола** под реден број 9 –**МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ**

2.2. .**Предметот на договорот Е ДЕЛИВ на ТРИ дела, односно ДЕЛ 1 –Свежи млечни производи, ДЕЛ 2 – Сирење и ДЕЛ 3 – Преработки од млечни производи , наведени во техничката спецификација која е доставена како прилози на поканата за прибирање на понуди .**

3.Начин на испорака

Носителот на набавката е должен предметот на договорот да го испорача на следниов начин :

- По претходна писмена или усмена нарачка од страна на Набавувачот во рок кој ќе го дефинира Набавувачот (веднаш или во рок од 1 ден од денот на писмената или усмената нарачка) во зависност од потребите и условите кои ги дефинира тековното работење во
- Хотел Молика

4. Разлики во цена (корекција на цени)

4.1. Не се предвидува корекција на цените, односно цените искажани во понудата на најповолниот понудувач ќе бидат фиксни за целото времетраење на договорот за набавка.

5. Рок на испорака

Носителот на набавката е должен да го испорача предметот на договорот сукцесивно, во зависност од потребите на Набавувачот ,односно **Франко - магацини** до организаионите работни единици за угостителство **Хотел Молика НП Пелистер ,**во рокот утврден во

писмената или усмена нарачка , веднаш или најдоцна во рок од 24 часа од моментот на нарачкатата.

Носителот на набавката е должен испораката да ја реализира во работни денови во терминот од 08.00 часот до 14.00 часот , односно веднаш или во рок од 1 ден од денот на писмената или усмената нарачка и тоа „Франко магацини“ по работните единици во магацините на Набавувачот.

6. Начин на плаќање

Начин на плаќање е вирмански, во рок од 30 дена од денот на пристигнувањето на фактурата кај Набавувачот.

7. Право на учество

7.1. Право да достави понуда има секое заинтересирано домашно и странско правно и физичко лице - понудувач, кое е регистрирано за вршење на дејноста поврзана со предметот на договорот за набавка.

8. Критериуми за утврдување на способност на понудувачите

За да учествуваат во постапката за доделување на договор, понудувачите мора да ги исполнуваат следниве критериуми за утврдување на нивната способност:

8.1. Лична состојба

- во последните 5 години, на понудувачот да не му била изречена правосилна пресуда за учество во злосторничка организација, корупција, измама или перење пари;
- на понудувачот да не му е изречена споредна казна забрана за учество во постапки за јавен повик, доделување на договори за јавна набавка и договори за јавно приватно партнерство;
- на понудувачот да не му е изречена споредна казна привремена или трајна забрана за вршење на одделна дејност;
- понудувачот да не е во постапка за стечај или во постапка за ликвидација;
- понудувачот да нема неплатени даноци, придонеси или други јавни давачки;
- на понудувачот да не му е изречена прекршочна санкција - забрана за вршење на професија, дејност или должност, односно привремена забрана за вршење одделна дејност, и
- понудувачот е должен да дава точни податоци и да ги доставува податоците што ги бара Набавувачот.

8.2. Способност за вршење на професионална дејност

Понудувачот задолжително треба да ги исполнува следните услови за вршење на професионална дејност:

- Понудувачот треба да достави копија од Тековна состојба и Доказ за регистрирана дејност - (**ДРД – образец**) .

- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавката на храна потребно е да достави доказ за имплементација на **стандарди и системи за безбедност на храна (HACCP) или друг доказ за спроведена „Добра хигиенска пракса„ сертификати .**
- да располага со најмалку 5 (пет) лица кои треба да – имаат соодветна стручна подготовка утврдена во член 2 став 2 од Правилникот за поблиските барања по однос на стручната подготовеност и основните знаења за безбедност на храната (Сл.весник на РМ бр.5/2013) или имаат Потврда за

  стекнати основни знаења за безбедност на храната, согласно член 11 од Правилникот за поблиските

  барања по однос на стручната подготвеност и основните знаења за безбедност на храната (Сл.весник на РМ бр.5/2013), издадени од Центар за јавно здравје или од акредитирана фирма , сертификат за завршена обука
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди треба да имаат одобрение или да се регистрирани за конкретната дејност во Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија.
- Деловите поврзани со набавката на храна потребно е да достават доказ за поседување на соодветно возило за дистрибуција на храна **(минимум 1 возило со разладен уред)** и едно товарно специјлизоирано возило со амбиетален режим доказ за поседување на соодветен магацински простории,разладни комори кои ги исполнуваат условите за исполнување на предметот на набавката во согласност со Правилникот за минимално - технички услови за деловните простории и простории во кои се врши трговија(Сл.Весник на РМ бр .21/2014).
- Понудувачите кои ќе по днесуваат понуди за деловите повзани со набавката на храна - согласно Стандардите за системи на квалитет потребно е да се достават и Сертификат ИСО 9001:2015- систем за управување со квалитет или еквивалент од акредитирана установа (Сертификатот да е на име на оној кој се јавува како понудувач).
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавка на храна , согласно Стандардите за системи на квалитет,потребно е да се достават и Сертификат ISO 14001:2015 – Систем за управување со заштита на животната средина или еквивалент од акредитирана установа (Сертификатот да е на име на оној кој се јавува како понудувач).
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите поврзани со набавката на храна, согласно Стандардите за системи за квалитет,потребно е да се достави и Сертификат ISO 45001 Систем за управување со безбедност и здравје или еквивалент од акредитирана установа (Сертификатот да е на име на онај кој се јавува како понудувач)
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавка на храна , согласно Стандардите за системи за квалитет,потребно е да достават и Сертификат ИСО 22000:2018 -Систем за управување со безбедност на храна или еквивалент од акредитирана установа (Сертификатот да е на име на онај кој се јавува како понудувач).
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавката на храна - да ги исполнуваат следните услови за вршење на професионална дејност:
  Комисијата за набавки во текот на спроведување на постапката за евалуација има право да побара примероци од понудувачите за утврдување на квалитетот на артиклите и да ги посети понудувачите со намера да ја утврди нивната способност за вршење на професионалната дејност.

9. Начин на докажување на способноста на понудувачот

9.1 Комисијата за набавки доколку процени дека е неопходно да ја процени способноста на понудувачот ,го задржува правото да побара информации директно од надлежните органи кои ги издале документите за утврдување на личната и професионалната состојба.

9.2 Понудувачот за докажување на својата лична и професионална состојба поднесува изјава дека ги исполнува предвидените критериуми за утврдување на личната и професионалната состојба, која е дадена во прилог на оваа Покана за прибирање на понуди.

9.3 Комисијата ќе побара само од понудувачот чија понуда ја утврдила за најповолна да ги достави потребните документи за утврдување на неговата лична состојба и документите за утврдување на неговата способност за вршење на професионална дејност .

10. Појаснување, изменување и дополнување на условите во Поканата за прибирање на понуди

10.1 Носителот на набавката може да побара појаснување на Поканата или Техничките спецификации од Набавувачот по телефон , во електронска форма или во писмена форма, најдоцна 3 дена пред крајниот рок за поднесување понудите.
10.2 Појаснувањето Набавувачот ќе го достави до сите понудувачи што добиле или подигнале Покана за прибирање на понуди , без при тоа, да се идентификува понудувачот што побарал појаснување.
10.3 Набавувачот може по потреба, да ја измени или дополни Поканата за предметот на набавка, најдоцна 3 (три) дена пред денот на завршување на крајниот рок за поднесување на понуди и навреме да ги информира понудувачите за промените.

11. Изготвување и поднесување на понудите

11.1. Начин на изготвување на понудата

Понудата се изготвува во согласност со условите предвидени во Поканата за прибирање на понуди , со користење на обрасците дадени во прилог.

Понудувачот освен спецификацијата која е составен дел на Поканата за прибирање на понуди може дополнително да достави своја форма на понудени артикли доколку некои од артиклите не се ставени во техничките спецификации.

Комисијата може да ја земе во предвид дополнетата спецификација доколку смета дека има потреба за набавка на таквите производи или истата да ја отфрли.

11.2. Елементи на понудата

Понудата треба да е составена од следниве елементи и според следниов редослед:

- Финасиска Понуда
- Техничка понуда и/или листа на цени по позиции
- Изјава со која понудувачот потврдува дека ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионалната состојба

11.3 Цена и Период на важност на понудата

- Понудувачот во листата на цени ја внесува цената за секој производ поединечно.

- Понудената цена треба да ги вклучува сите трошоци и попусти на понудувачот , да биде искажана без данок на додадена вредност кој се искажува посебно.

- Цената на понудата се пишува со бројки и букви.

- Доколку одделна понуда содржи невообичаено ниска цена која е значително пониска од реалната пазарна цена што предизвикува сомнеж дека договорот ќе биде извршен, набавувачот од понудувачот бара во писмена форма и пред одбивање на понудата, детали околу понудата за кои смета дека се важни и ги проверува доказите што биле доставени за оправдување на цената на понудата. Ако понудувачот не успее да објасни во писмена форма , кои се причините за таквата цена во рок од три дена од датумот на поднесување на барањето, или пак ако Комисијата не ги прифати неговите причини, понудата ќе биде отфрлена.
- Цената на понудата се изразува во денари
- Периодот на важност на понудата ќе изнесува 90 дена од денот утврден како краен рок за поднесување на понудите за чие времетраење понудата во сите нејзини елементи е обврзувачка за понудувачот .

12. Краен рок и место за поднесување на понудите

12.1. Краен рок за поднесување на понудите **05.05.2026** до 14:30 часот. Понудите кои ќе пристигнат по наведениот краен рок ќе се сметаат за задоцнети и нема да бидат земени предвид во натамошната евалуација.

12.2.Понудите се поднесуваат во архивата на ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола или по пошта со потврда за поштенска пратка на истата адреса .

13. Евалуација на понудите

13.1. Комисијата за набавки ќе пристапи кон отворање на понудите доколку е пристигната и само една понудата.

14. Критериум за доделување на договорот

14.1. Критериуми за доделување на Договорот за набавка **најниска цена на понудата.** За носител на набавката ќе биде избран оној економски оператор чија понуда ќе биде оценета како **најниска цена**,

14.2. Прифатлива понуда е понуда која е поднесена во утврдениот рок и за која е утврдено дека во потполност ги исполнува сите барања од поканата за прибирање на понуди и техничките спецификациии одговара на сите критериуми , услови и евентуаните барања за способноста на понудувачите.

14.3. Понудувачите кои ќе достават понуда, задолжително да достават фотографии од производите и фотографии од декларации на македонски јазик, јасно читлива која ке ги содржи сите податоци согласно законските прописи во РМ, за бараните производи согласно техничка понуда и техничка спецификација, во спротивно понудите ќе бидат отфрлени како неприфатливи. Економскиот оператор кој ќе биде избран за најповолен понудувач, стоката, односно фотографиите кои ќе ги достави, задолжително истите треба да ги доставува и при извршување на договорот. Доколку Понудувачот не ја доставува истата стока како што ја има наведено во техничката понуда, ќе се смета дека тоа е

спротивно на договорот , не е согласно барањата во техничката спецификација, има сомнително потекло, невообичаено мал рок на трајност, неправилни или оштетени пакувања, истата е неквалитетна, има непријатна миризба, лош изглед или некои други недостатоци, Набавувачот има право да не изврши прием на истата и за тоа не сноси никаква одговорност (материјална и финансиска) и да бара достава на нова употреблива стока, односно од страна на Набавувачот.

15.Доделување на договорот за набавка

15.1 Набавувачот на стоки , по спроведената евалуација на понудите како последна фаза во постапката за Покана за прибирање на понуди,договорот му го доделува на понудувачот чија понуда има економски најповолна понуда и ги исполнува условите за прифатлива понуда.
15.2 Доколку во две или повеќе понуди се понудат производи од ист бренд и квалитет за најповолен понудувач ќе биде избран оној кој поднел најниската цена на производот.
15.3.Кога при отворањето на понудите Комисијата утврди дека одделна понуда содржи невообичаено ниска цена која е значително пониска од реалната пазарна цена , што предизвикува сомнеж дека Договорот ќе биде извршен , ќе побара од понудувачот во писмена форма и пред одбивање на понудата детали околу понуидата за кои смета дека се важни и ги проверува доказите што биле доставени како оправдување на цената на понудата . Комисијата за набавка го задржува правото во текот на евалуација на понудите , да изврши посета на лице место кај понудувачите и /или да побара мостри за одредени позиции од техничкат спецификација .
15.4 Доколку понудувачот во писмена форма не успее да објасни кои се причините за таквата цена во рок зададен од Комисијата или пак Комисијат
а не ги прифати неговите причини , Понудата ќе биде отфрлена .
15.5 Договорот за набавка ќе стапи на сила и ќе биде активиран и правно полноважен во моментот кога ќе биде потпишан од двете договорни страни.

16. Известување за доделување на договорот за набавка

16.1.По завршувањето на изборот на носителот на набавката Комисијата за набавки е должна да достави Известување до сите учесници во постапката за изборот на најповолната понуда најдоцна во рок од 5 дена од донесувањето на одлуката за избор на најповолна понуда.

1) 17 . Завршување на постапката за доделување на договор за набавка

17.1Постапката за доделување на договор за набавка завршува на денот на потпишување на договорот за набавка од двете договорни страни или со поништување на постапката.

КОМИСИЈА ЗА НАБАВКИ
Друштво за Туризам Угостителство Рекреација и Спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола

ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола

Прилог 1 – Образец на понуда

Врз основа на огласот број **05-514/3 29.04.2026 година** објавен од страна на Друштвото за туризам и угостителство рекреација и спорт „ ЕСМ МОЛИКА “ ДООЕЛ Битола , за доделување на договор за набавка на стоки за потребите на Друштвото , со спроведување на постапка со Покана за прибирање на понуди, на тендерската документација, ја поднесуваме следнава:

П О Н У Д А

Дел I – Информации за понудувачот

I.1. Име на понудувачот:
I.2. Контакт информации:
- Адреса:
- Телефон:
- Факс:
- Е-пошта:
- Лице за контакт:

I.3. Одговорно лице:
I.4. Даночен број:
I.5. Матичен број:

Дел II – Техничка понуда

Согласни сме да ги прифатиме условите , начинот и рокот на испорака утврдени во повикот.

Дел III – Финансиска понуда

Финансиската понуда со комплетната спецификација на понудените цени по артикли и делови е доставена во прилог на Понудата .
Нашатапонуда важи за периодот утврден во Поканата за прибирање на понуди, и се согласуваме со условите и начинот на плаќање утврден во неа.

Дел IV – Рок на испорака

Место и датум **Одговорно лице**

---------- ----------

Прилог 2 – Изјава со која понудувачот потврдува дека ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионалната состојба

И З Ј А В А

Под целосна материјална и кривична одговорност изјавувам дека понудувачот _____ во целост ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионалната состојба на понудувачите утврдени во Поканата и условите наведени во Поканата за прибирање на понуди **бр.05-514/3 од 29.04.2026**година, за набавка на **Млеко и млечни производи , за потребите на ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола** и дека понудувачот ги има на располагање сите документи утврдени во Поканата за докажување на исполнувањето на овие критериуми, кои ќе му бидат доставени на Набавувачот доколку нашата понуда ќе биде избрана за најповолна во однос на наведените критериуми и прифатливи барања.

Место и датум

Одговорно лице

(потпис)

*Оваа изјава може да биде потпишана и од лице овластено од одговорното лице

Техничка спецификација - НАБАВКА НА МЛЕКО, МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И НИВНИ ПРЕРАБОТКИ

ДЕЛ 1 - СВЕШЖИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

ред. бр	Производ	Еди. мера	Ориентациона количина
1	2	3	4
1	Доглотрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо мелко со масленост 2,8% - 3,2% од 1.000мл.	Парче	1
2	Доглотрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо мелко со масленост 2,8% - 3,2% од 500мл.	Парче	1
3	Доглотрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо мелко со масленост мин.1,5% од 1.000мл.	Парче	1
4	Доглотрајно пастеризирано млеко збогатено со витамини: состав: кравјо мелко со масленост мин. 2,8% збогатено со витамини 1.000мл.	Парче	1
5	Доглотрајно чоколадно млеко: 0,500л.	Парче	1
6	Кисело млеко мин. 3,2% млечна маст Состав: Пастеризирано кравјо млеко, стартер култури. Паковање полипропиленска чаша од 0,400кг.	Парче	1
7	Овчо кисело млеко со мин.6% млечна маст, Состав: пастеризирано овчо млеко, јогуртна култура. Паковање 300-400гр.	Парче	1
8	Козјо кисело млеко со мин.4,4% млечна маст. Состав:Пастеризирано козјо млеко, јогуртни култури, Паковање од 300-400гр.	Парче	1
9	Кравјо кисело млеко со најмалку 2,8% -3,2% млечнимасти во паковање од 180гр - 200гр	Парче	1
10	Кефир со мин.0,9% млечна маст, Состав: Пастеризирано млеко 0,9% млечна маст, кефирна култура. Паковање 200гр.	Парче	1
11	Кефир мин. 3,5% млечна маст, Состав: Пастеризирано кравјо млеко, кефирни стартер култури. Паковање 400гр.-450гр.	Парче	1
12	Јогурт мин 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање од 0,5кг	Парче	1
13	Јогурт мин 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање од 1 кг.	Парче	1

14	Јогурт мин 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање од 0,250кг	Парче	1
15	Јогурт мин. 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање полипропиленска чаша 0,180кг	Парче	1
16	Ферментиран млечен производ со додаток на олигофруктоза, Состав: пастеризирано млеко мин. 0,9% млечна маст, олигофруктоза мин.1,5% пробиотски култури, Паковање 1000гр.	Парче	1
17	Ферментиран млечен производ со додаток на олигофруктоза, Состав: пастеризирано млеко мин. 0,9% млечна маст, олигофруктоза мин.1,5% пробиотски култури, Паковање 500гр.	Парче	1
18	Кисела павлака мин 20% млечна маст, Состав: Пастеризирано кравја маст, стартер култури, Паковање полипропиленска чаша од 180гр	Парче	1
19	Кисела павлака мин.18% мл. Масти, пакување од 0.7 – 1 кг	Парче	1
20	Грчки тип на јогурт со мин.9% млечна маст, Состав: Пастеризирано млеко - јогуртна култура, Паковање 400гр.	Парче	1
21	Соино млеко во оригинално пакување од 500мл – 1000мл	Литар	1
22	Бадемово млеко во оригинално пакување од 500мл – 1000мл	Литар	1
23	Протеински напиток со мин.0,1% млечни масти, какао во прав мин.0.6%, со мин.25гр протеини, во паковање од 250 – 300 мл.	Парче	1
24	Овошен јогурт со додаток житарки, кравјо млеко со мин.2,5% овојше, во пакување од 170 – 200 гр.	Парче	1
25	Млеко во прав, обрано мин.1.25% млечни масти, со протеини мин.33% и со растворливост од 0,1 мл чистина диск – А, паковање до 25/1 кг.	Парче	1

ДЕЛ 2- СИРЕЊЕ И КАШКАВАЛ			
ред. бр	Производ	Еди. мера	Ориентациона количина
1	2	3	4
2	Кравјо сирење од пастеризиран о кравјо млеко - мин. 45% масти во сува материја. Состојки - пастеризиран о кравјо млеко, стартер култура, солило, сол, калциум хлорид - паковано во оригинално пакување од 5-10кг.	Килограм	1
3	Кравјо биено сирење - минимум 45% и кои не можат да бидат повеќе од 51% вода во безмаслена сува материја - во пластична кофа од 5-10кг.	Килограм	1
4	Овчо сирење - од пастеризиран о овчо млеко со мин. 45% млечна маст, паковано во пластични кофи од 5-10кг.	Килограм	1

5	Кравји кашкавал од пастеризирано млеко со мин 45% масти во сува материја од 54% до 69% вода во безмаслена сува материја во паковање од 300-1000гр	Килограм	1
6	Мешан кашкавал - од пастеризирано кравјо млеко маскимум 75% и пастеризирано овчо млеко минимум 25% со мин. 45% масти во сува материја, во паковање од 300-1000гр	Килограм	1
7	Козји кашкавал – од пастеризирано козјо млеко мин. 45% сува материја, калциум хлорид, култура, сирило и сол. Паковање од 300-1000гр.	Килограм	1
8	Овчи кашкавал – од пастеризирано овчо млеко мин 45% сува материја, сирило, стартер култура, калциум хлорид, сол. Паковање од 300-1000гр.	Килограм	1

9	Кашквал од 3 вида млеко (кравјо, овчо и козјо -- Состав: Полномасно полутврдо сирење од кравјо мин.80%, овчо макс.10% и козјо макс.10% млеко со мин. 45% масти во сува материја, сирило, стартер култура, сол. Паковање од 200-500гр.	Килограм	1
10	Кравјо бело сирење - пастеризиран о кравјо сирење со мин. 45% млечна маст во сува материја. Состојки пастеризиран о кравјо млеко, стартер култура, солило, сол, калциум хлорид - паковање во вакумски кеси од 100гр.	Парче	1
11	Кравјо бело биено сирење со минимум маст во суви материи мин.45% , паковано во вакум кеси од 100гр.	Парче	1
12	Сирење од три вида млеко. Состав: Пастеризиран о кравјо	Килограм	1

	млеко мин. 80%, пастеризирано овчо млеко макс. 10%, пастеризирано козјо млеко макс. 10%, култура, сирило, калциум хлорид, сол. Паковање од 300-1000гр.		
13	Кравји кашкавал со мин. 45% млечна маст во сува материја. Состојки: пастериризрано кравјо млеко, стартер култура, сирило, сол калциум хлорид - пакувано во вакум кеси од 100гр.	Парче	1
14	Гауда - Полутврдо полно масно сирење со мин 48% масти во сува материја и мин.45% млечни масти, во паковање од 400-1.000гр.	Килограм	1
15	Млечна урда со мин. 32% млечна маст во сува материја, во оргинално паковање од 800-1000гр.	Килограм	1
16	Фета сирење - кравјо обесмастено млеко, матеница, билна маст, масленост во	Парче	1

	сува материја мин.55% и максимална влажност 62%, во паковање од 500гр.		
17	Кашкавал ајдамер произведен од мин.40% масленост во сува материј од 100% пастеризиран о кравјо млеко во паковање од мин. 2кг	Килограм	1
18	Полу тврд кашкавал со мин.48% масти во суви материи-гауда во паковање од мин. 1кг.	Килограм	1
19	Растителен кашкавал, производ од растителана маст во паковање во паковање од 500-1000гр.	Килограм	1
20	Растителен кашкавал во оригинално паковање од 120-150гр.	Парче	1
21	Гауда со мин.48% во сува материја, произведен од пастеризиран о кравјо млеко, паковано во вакум кеса со нето тежина од 300-350гр.	Килограм	1
22	Кашкавал чедар – Состав: Свежо полномасно кравјо млеко,	Килограм	1

	сол, боја, стартер култура, мин 45% млечни масти во сува материја- Паковање од 150-300гр.		
23	Сирење бри -- Состав: Пастеризирано кравјо млеко, стартер култури, сол., мин 50% млечна маст во сува материја. Паковање од 100-150гр.	Парче	1
24	Младо сирење, произведено од кравјо млеко, сириште, во форма на топчиња мин.10, во паковање од 250гр.	Парче	1
25	Тврдо сирење произведено од кравјо млеко со сува материја од мин.80%, рендано во паковање од 40гр.	Парче	1

ДЕЛ 3 - ПРЕРАБОТКИ ОД МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ			
ред. бр	**Производ**	**Еди. мера**	**Ориентациона количина**
1	Кајмак од пастеризирана павлака во оригинално паковање со	Парче	1

	нето тежина од 100гр.		
2	Кајмак со мин 70% млечни масти во сува материја, без конзерванси во паковање од 150гр.	Парче	1
3	Кајмак со мин 70% млечни масти во сува материја, без конзерванси во паковање од 250гр.	Парче	1
4	Млад кајмак со мин. 65% млечни масти во сува материја и мин. 60% сува материја, во оригинално паковање со нето тежина од 250гр.	Парче	1
5	Путер хотелиерски - мин.80% маслености во паковање од 10гр.	Парче	1
6	Топено сирење за мачкање- мин 40% млечни масти во сува материја , во паковање од 120гр.	Парче	1
7	Топено сирење за мачкање- мин 45% млечни масти во сува материја , во паковање од 140гр.	Парче	1
8	Топено сирење за мачкање од кравјо млеко во паковање од 360гр.	Парче	1

9	Млечен намаз од преработно сирење со растително масло. Масти во сува материја: мин.60%, во амбалажа од 100гр.	Парче	1
10	Млечен намаз со зачини (билки) – Состав:Млечен намаз со зачини (билки) мин.15% млечни масти, павлака, скроб (магдонос мин. 20%, власец мин. 20%, зачини), сол. Паковање од 150гр.	Парче	1
11	Млечен намаз - топено сирење во оригинално паковање со нето тежина 150гр. +10%	Парче	1
12	Сирен намаз со мин: 60%, млечна маст во сува материја. Состав: пастризирано млеко, стартер култура, сириште, сол. Паковање од 50гр.	Парче	1
13	Крем сирење произведено од пастеризирано кравјо мелко со мин. 65% млечна	Парче	1

	маст, во паковање од 100гр.		
14	Крем сирење произведено од пастеризиран о кравјо мелко во паковање од 200гр.	Парче	1
15	Путер од кравјо млеко и млечни култури, со мин82% масленост пакован во амбалажа од 200гр.	Парче	1
16	Путер со билки – Состав: Путер со зачински билки со мин. 62% млечна маст. Паковање 100-150гр.	Парче	1
17	Путер со мин. 82% масленост, во паковање од 1.000гр.-1.200гр.	Килограм	1
18	Масен намаз со содржина на масти мин.60%. Состав: растителни масла и масти, вода, сол, емулатори, обезмастено млеко во прав,конзерв анс, рагулатор на киселост, ароми, витамини. Паковање од 250гр.	Парче	1

19	Масен намаз со содржина на масти мин.60%. Состав: растителни масла и масти, вода, сол, емулатори, обезмастено млеко во прав,конзерв анс, рагулатор на киселост, ароми, витамини. Паковање од 500гр.	Парче	1

За докажување на исполнувањето на поставените технички барања (спецификации) за сите позиции економскиот оператор задолжително доставуваат фотографии.

Фотографиите треба да се достават на начин на кој што ќе се гледаат наведените декларации на македонски јазик, земја на потекло, производител, пакување и реколта на истите.

Договорениот орган ќе ги евалуира фотографиите на тој начин што истите ќе бидат споредени со техничката понуда како и бараните хенички спецификации.Доколку фотографиите не се софпаѓаат со понудата и бараните технички спецификации или пак истите не бидат доставени,економскиот оператор ќе биде исфрлен од понатамошна евалуација.

Имено, и доколку само еден артикл не соодветствува со барањата од техничка спецификација или пак не биде доставена јасна фотографија за истиот, економскиот оператор ќе биде исклучен од понатамошна евалуација.

*Напомена: Договорниот орган го задржува правото да изврши проверка на веродостојноста на дадените податоци.

Производите, вклучително и фотографиите сите треба да имаат декларација на македонски јазик.

Квалитет на земјоделските производи треба да биде од прва класа и реколта согласно барањата и критериумите во техничката спецификација.

Ова се однесува за сите ртикли од техничката спецификација.

Доколку робата има сомнително потекло, неправилни или оштетени пакувања, истата е неквалитетна, има непријатен мирис, лош изглед или некои други недостатоци, договорниот орган има право да не изврши прием на истата и за тоа не сноси никаква одговорност (материјална и финансиска).

Понудените производи треба во подполност да одговараат на одредбите од закон за безбедност на храна ("Сл.на Р.М." бр. 157/2010, 53/2011, 1/2012, 164/2013, 187/2013, 43/2014, 72/2015, 84/2015, 129/2015, 213/2015, 39/2016, 64/2018).

ФИНАНСИСКА ПОНУДА (листа на цени) (Техничка спецификација) - НАБАВКА НА МЛЕКО, МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ И НИВНИ ПРЕРАБОТКИ

ДЕЛ 1 - СВЕШЖИ МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

ред. бр	Производ	Еди. мера	Ориентациона количина	Единечна цена вез ДДВ	ДДВ (5%, 10%, 18%)	Вкупна цена со ДДВ	Производител
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Доглотрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо мелко со масленост 2,8% - 3,2% од 1.000мл.	Парче	1				
2	Доглотрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо мелко со масленост 2,8% - 3,2% од 500мл.	Парче	1				
3	Доглотрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо мелко со масленост мин.1,5% од 1.000мл.	Парче	1				
4	Доглотрајно пастеризирано млеко збогатено со витамини: состав: кравјо мелко со масленост мин. 2,8% збогатено со витамини 1.000мл.	Парче	1				
5	Доглотрајно чоколадно млеко: 0,500л.	Парче	1				
6	Кисело млеко мин. 3,2% млечна маст Состав: Пастеризирано кравјо млеко, стартер култури. Паковање полипропиленска чаша од 0,400кг.	Парче	1				
7	Овчо кисело млеко со мин.6% млечна маст, Состав: пастеризирано овчо млеко, јогуртна култура. Паковање 300-400гр.	Парче	1				
8	Козјо кисело млеко со мин.4,4% млечна маст. Состав:Пастеризирано козјо млеко, јогуртни култури, Паковање од 300-400гр.	Парче	1				
9	Кравјо кисело млеко со најмалку 2,8% -3,2% млечнимасти во паковање од 180гр - 200гр	Парче	1				
10	Кефир со мин.0,9% млечна маст, Состав: Пастеризирано млеко 0,9% млечна маст, кефирна култура. Паковање 200гр.	Парче	1				
11	Кефир мин. 3,5% млечна маст, Состав: Пастеризирано кравјо млеко, кефирни стартер култури. Паковање 400гр.-450гр.	Парче	1				
12	Јогурт мин 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање од 0,5кг	Парче	1				
13	Јогурт мин 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање од 1 кг.	Парче	1				
14	Јогурт мин 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање од 0,250кг	Парче	1				
15	Јогурт мин. 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирани кравјо млеко, стартер култури, Паковање полипропиленска чаша 0,180кг	Парче	1				
16	Ферментиран млечен производ со додаток на олигофруктоза, Состав: пастеризирано млеко мин. 0,9% млечна маст, олигофруктоза мин.1,5% пробиотски култури, Паковање 1000гр.	Парче	1				
17	Ферментиран млечен производ со додаток на олигофруктоза, Состав: пастеризирано млеко мин. 0,9% млечна маст, олигофруктоза мин.1,5% пробиотски култури, Паковање 500гр.	Парче	1				

18	Кисела павлака мин 20% млечна маст, Состав: Пастеризирано кравја маст, стартер култури, Паковање полипропиленска чаша од 180гр	Парче	1				
19	Кисела павлака мин.18% мл. Масти, пакување од 0.7 – 1 кг	Парче	1				
20	Грчки тип на јогурт со мин.9% млечна маст, Состав: Пастеризирано млеко - јогуртна култура, Паковање 400гр.	Парче	1				
21	Соино млеко во оригинално пакување од 500мл – 1000мл	Литар	1				
22	Бадемово млеко во оригинално пакување од 500мл – 1000мл	Литар	1				
23	Протеински напиток со мин.0,1% млечни масти, какао во прав мин.0,6%, со мин.25гр протеини, во паковање од 250 – 300 мл.	Парче	1				
24	Овошен јогурт со додаток житарки, кравјо млеко со мин.2,5% овојше, во пакување од 170 – 200 гр.	Парче	1				
25	Млеко во прав, обрано мин.1.25% млечни масти, со протеини мин.33% и со растворливост од 0,1 мл чистина диск – А, паковање до 25/1 кг.	Парче	1				

ДЕЛ 2- СИРЕЊЕ И КАШКАВАЛ

ред. бр	**Производ**	**Еди. мера**	**Ориентациона количина**	**Единечна цена вез ДДВ**	**ДДВ (5%, 10%, 18%)**	**Вкупна цена со ДДВ**	**Производител**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
2	Кравјо сирење од пастеризирано кравјо млеко - мин. 45% масти во сува материја. Состојки - пастеризирано кравјо млеко, стартер култура, солило, сол, калциум хлорид - паковано во оригинално пакување од 5-10кг.	Килограм	1				
3	Кравјо биено сирење - минимум 45% и кои не можат да бидат повеќе од 51% вода во безмаслена сува материја - во пластична кофа од 5-10кг.	Килограм	1				
4	Овчо сирење - од пастеризирано овчо млеко со мин. 45% млечна маст, паковано во пластични кофи од 5-10кг.	Килограм	1				
5	Кравји кашкавал од пастеризирано млеко со мин 45% масти во сува материја од 54% до 69% вода во безмаслена сува материја во паковање од 300-1000гр	Килограм	1				
6	Мешан кашкавал - од пастеризирано кравјо млеко маскимум 75% и пастеризирано овчо млеко минимум 25% со мин. 45% масти во сува материја, во паковање од 300-1000гр	Килограм	1				
7	Козји кашкавал – од пастеризирано козјо млеко мин. 45% сува материја, калциум хлорид, култура, сирило и сол. Паковање од 300-1000гр.	Килограм	1				
8	Овчи кашкавал – од пастеризирано овчо млеко мин 45% сува материја, сирило, стартер култура, калциум хлорид, сол. Паковање од 300-1000гр.	Килограм	1				

9	Кашквал од 3 вида млеко (кравјо, овчо и козјо – Состав: Полномасно полутврдо сирење од кравјо мин.80%, овчо макс.10% и козјо макс.10% млеко со мин. 45% масти во сува материја, сирило, стартер култура, сол. Паковање од 200-500гр.	Килограм	1				
10	Кравјо бело сирење - пастеризирано кравјо сирење со мин. 45% млечна маст во сува материја. Состојки пастеризирано кравјо млеко, стартер култура, солило, сол, калциум хлорид - паковање во вакумски кеси од 100гр.	Парче	1				
11	Кравјо бело биено сирење со минимум маст во суви материи мин.45% , паковано во вакум кеси од 100гр.	Парче	1				
12	Сирење од три вида млеко. Состав: Пастеризирано кравјо млеко мин. 80%, пастеризирано овчо млеко макс. 10%, пастеризирано козјо млеко макс. 10%, култура, сирило, калциум хлорид, сол. Паковање од 300-1000гр.	Килограм	1				
13	Кравји кашкавал со мин. 45% млечна маст во сува материја. Состојки: пастериризрано кравјо млеко, стартер култура, сирило, сол калциум хлорид - пакувано во вакум кеси од 100гр.	Парче	1				
14	Гауда - Полутврдо полно масно сирење со мин 48% масти во сува материја и мин.45% млечни масти, во паковање од 400-1.000гр.	Килограм	1				
15	Млечна урда со мин. 32% млечна маст во сува материја, во оргинално паковање од 800-1000гр.	Килограм	1				
16	Фета сирење - кравјо обесмастено млеко, матеница, билна маст, масленост во сува материја мин.55% и максимална влажност 62%, во паковање од 500гр.	Парче	1				
17	Кашкавал ајдамер произведен од мин.40% масленост во сува материј од 100% пастеризирано кравјо млеко во паковање од мин. 2кг	Килограм	1				
18	Полу тврд кашкавал со мин.48% масти во суви материи- гауда во паковање од мин. 1кг.	Килограм	1				
19	Растителен кашкавал, производ од растителана маст во паковање во паковање од 500-1000гр.	Килограм	1				
20	Растителен кашкавал во оригинално паковање од 120-150гр.	Парче	1				
21	Гауда со мин.48% во сува материја, произведен од пастеризирано кравјо млеко, паковано во вакум кеса со нето тежина од 300-350гр.	Килограм	1				
22	Кашкавал чедар – Состав: Свежо полномасно кравјо млеко, сол, боја, стартер култура, мин 45% млечни масти во сува материја- Паковање од 150-300гр.	Килограм	1				
23	Сирење бри – Состав: Пастеризирано кравјо млеко, стартер култури, сол., мин 50% млечна маст во сува материја. Паковање од 100-150гр.	Парче	1				

24	Младо сирење, произведено од кравјо млеко, сириште, во форма на топчиња мин.10, во паковање од 250гр.	Парче	1				
25	Тврдо сирење произведено од кравјо млеко со сува материја од мин.80%, рендано во паковање од 40гр.	Парче	1				

ДЕЛ 3 - ПРЕРАБОТКИ ОД МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ							
ред. бр	Производ	Еди. мера	Ориентациона количина	Единечна цена вез ДДВ	ДДВ (5%, 10%, 18%)	Вкупна цена со ДДВ	Производител
1	Кајмак од пастеризирана павлака во оригинално паковање со нето тежина од 100гр.	Парче	1				
2	Кајмак со мин 70% млечни масти во сува материја, без конзерванси во паковање од 150гр.	Парче	1				
3	Кајмак со мин 70% млечни масти во сува материја, без конзерванси во паковање од 250гр.	Парче	1				
4	Млад кајмак со мин. 65% млечни масти во сува материја и мин. 60% сува материја, во оригинално паковање со нето тежина од 250гр.	Парче	1				
5	Путер хотелиерски - мин.80% маслености во паковање од 10гр.	Парче	1				
6	Топено сирење за мачкање- мин 40% млечни масти во сува материја , во паковање од 120гр.	Парче	1				
7	Топено сирење за мачкање- мин 45% млечни масти во сува материја , во паковање од 140гр.	Парче	1				
8	Топено сирење за мачкање од кравјо млеко во паковање од 360гр.	Парче	1				
9	Млечен намаз од преработно сирење со растително масло. Масти во сува материја: мин.60%, во амбалажа од 100гр.	Парче	1				
10	Млечен намаз со зачини (билки) – Состав:Млечен намаз со зачини (билки) мин.15% млечни масти, павлака, скроб (магдонос мин. 20%, власец мин. 20%, зачини), сол. Паковање од 150гр.	Парче	1				
11	Млечен намаз - топено сирење во оригинално паковање со нето тежина 150гр. +10%	Парче	1				
12	Сирен намаз со мин: 60%, млечна маст во сува материја. Состав: пастризирано млеко, стартер култура, сириште, сол. Паковање од 50гр.	Парче	1				
13	Крем сирење произведено од пастеризирано кравјо мелко со мин. 65% млечна маст, во паковање од 100гр.	Парче	1				
14	Крем сирење произведено од пастеризирано кравјо мелко во паковање од 200гр.	Парче	1				
15	Путер од кравјо млеко и млечни култури, со мин82% маслености пакован во амбалажа од 200гр.	Парче	1				
16	Путер со билки – Состав: Путер со зачински билки со мин. 62% млечна маст. Паковање 100-150гр.	Парче	1				

17	Путер со мин. 82% масленост, во паковање од 1.000гр.-1.200гр.	Килограм	1				
18	Масен намаз со содржина на масти мин.60%. Состав: растителни масла и масти, вода, сол, емулатори, обезмастено млеко во прав,конзерванс, рагулатор на киселост, ароми, витамини. Паковање од 250гр.	Парче	1				
19	Масен намаз со содржина на масти мин.60%. Состав: растителни масла и масти, вода, сол, емулатори, обезмастено млеко во прав,конзерванс, рагулатор на киселост, ароми, витамини. Паковање од 500гр.	Парче	1				

За докажување на исполнувањето на поставените технички барања (спецификации) за сите позиции економскиот оператор задолжително доставува фотографии. Фотографиите треба да се достават на начин на кој што ќе се гледаат наведените декларации на Македонски јазик, земја на потекло, производител, пакување и реколта на истите.

Договорниот орган ќе ги евалуира фотографиите на тој начин што истите ќе бидат споредени со техничката понуда како и бараните технички спецификации.

Доколку фотографиите не се совпаѓаат со понудата и со бараните технички спецификации или пак истите не бидат доставени, економскиот оператор ќе биде исфрлен од понатамошна евалуација. Имено, и доколку само еден артикл не соодвестува со барањата од техничката спецификација или пак не биде доставена јасна фотографија за истиот, економскиот оператор ќе биде исклучен од понатамошна евалуација.

*Напомена: Договорниот орган го задржува правото да изврши проверка на веродостојноста на дадените податоци.

Производите вклучително и фотографиите сите треба да имаат декларација на Македонски јазик.

Квалитетот на земјоделските производи треба да биде од прва класа и реколта согласно барањата и критериумите во техничката спецификација ова се однесува за сите артикли од техничката спецификација.

Доколку робата има сомнително потекло, неправилни или оштетени пакувања, истата е неквалитетна, има непријатен мирис, лош изглед или некои други недостатоци, договорниот орган има правно да не изврши прием на истата и за тоа не сноси никаква одговорност (материјална и финансиска)

Понудените производи треба во потполност да одговараат на одредбите од Закон за безбедност на храната („Службен весник на РМ“ бр. 157/2010, 53/2011, 1/2012, 164/2013, 187/2013, 43/2014, 72/2015, 84/2015, 129/2015, 213/2015, 39/2016, и 64/2018)