



**СРЕДНО ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНО УЧИЛИЩЕ**  
**„ВАСИЛ ЛЕВСКИ”**  
9704 Шумен, ул. „Дедагач” № 24, тел./факс: 054 / 86 10 31  
e-mail: [sou@souvl.com](mailto:sou@souvl.com)  
[www.souvl.com](http://www.souvl.com)

## П О К А Н А

**За доставка на ежедневно приготвена храна за обедно хранене (обяд) на учениците от целодневна организация на учебния процес в СУ „Васил Левски”- гр. Шумен,**

Изпълнението на поръчката ще се осъществява от изпълнителя в периода от 06.01.2020 година до 23.12.2020 година, но само в учебните дни (т.е. тези, в които се провежда учебен процес), като за посочения период общият прогнозен брой учебни дни е около 161 (сто шестдесет и един).

Възложителят ще заплаща с бюджетни финансови средства половината (петдесет на сто) от цената на всяка доставена порция за обедно хранене на учениците от I (първи) клас, а останалите 50 % (петдесет процента) от стойността на всяка доставена порция за обедно хранене ще се заплащат от родителите на изхранваните деца с техни лични средства. Заявените и доставени порции за обяд на учениците от II – IV клас ще се заплащат изцяло с лични средства на родителите.

Порцията за обедно хранене (обяд) на учениците по т.1 от настоящите, трябва да съдържа минимум основно ястие, хляб и десерт, в съответствие с предварително одобрено от възложителя седмично меню, изготвено в съответствие с действащото законодателство и настоящите изисквания на възложителя.

1. Храната за обяд, доставяна от изпълнителя трябва да съответства на следните изискванията:

**1.1.** Да е висококачествена, пълноценна и безопасна, като отговаря на всички изисквания на националното и европейското законодателство в тази насока, в т.ч. Закона за храните, Закона за народното здраве, Наредба № 37 от 21.07.2009 г. на Министерство на здравеопазването за здравословното хранене на учениците, Наредба № 9 от 16.09.2011 г. на Министерство на земеделието и храните за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерство на здравеопазването, Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните на Министерство на земеделието и храните, Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрола за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и други относими и приложими нормативни и подзаконовни актове по изпълнение на стандартите, изискванията и критериите за хранене.

**1.2.** Да е приготвена в деня на доставката в обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните, като не се допуска използването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.

**1.3.** Да е приготвяна съгласно сборника рецепти за ученическо столово хранене, издателство Техника, 2012 г., одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 г. на МЗ, като се спазват изискванията за съответната възрастова група на учениците.

**1.4.** Да е приготвена от хранителни продукти, които отговарят на изискванията, предвидени в Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове, като за влаганите продукти при приготвянето на храната трябва да има документи за произхода и качеството им.

**1.5.** Доставяното основно ястие трябва да е топло, с температура не по-ниска от 63 С и да е 250 гр. (двеста и петдесет грама).

**1.6.** Всяка доставка трябва да се придружава от документи/сертификати за произхода и качеството на храната, а пресните плодове да са придружени със сертификат за контрол на съответствие, съгласно *Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.*

**2.** Седмичното меню трябва да включва три постни ястия и две ястия с месо, като поне веднъж на десет дни - едно да е риба, и поне два пъти в седмицата да е предвиден пълнозърнест хляб и плод за десерт

**2.1.** Предварително - в средата на седмицата (до четвъртък), предхождаща тази за която се отнася, възложителя одобрява седмично меню, изготвено и представено му от изпълнителя, което е съгласувал с лице, притежаващо образование или квалификация в областта на общественото хранене (технолог ХВП, диетолог или др. подходящ). Съгласуването се прави, като върху всяко седмично меню се изписват трите имена на технолога по храните, който съгласува и той лично се подписва.

**3.** Заявените количества брой порции дневно се доставят от 12.30 часа до 14.30 часа, до помещението за хранене, находящо се в сградата на СУ „Васил Левски” - гр. Шумен, ул. “Дедеагач” № 24, регистрирано по чл. 12 от Закона за храните от изпълнителя.

**4.** При транспортирането на храните се спазват изискванията на приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, раздел IV на Наредба № 5 от 2006 г. за хигиената на храните (ДВ, бр. 55 от 2006 г.).

**5.** Храната се доставя предварително индивидуално опакована, като опаковката трябва да я предпазва от външно замърсяване и да не променя органолептичните ѝ характеристики.

**6.** Пренасянето на индивидуално опакованите храни трябва да става в подходящи термофorni кутии/съдове, които да ги запазват топли.

**7.** Всяка ежедневна доставка на храна за обедно хранене съдържа и една допълнителна порция - извън заявката, която възложителят задържа за осъществяването на контрол и която не се заплаща от възложителя, а е за сметка на изпълнителя.

**8.** Единичната крайна цена на брой порция за обедно хранене, включваща компонентите по т. 7 от настоящото не може да надвишава 2.00 лв. (два лева) с включени както ДДС, така и всички разходи, свързани с производството, опаковането и доставката, както и за сервирането, почистването и дезинфекцирането на помещението за хранене.

**9.** Предложената в офертата на изпълнителя цена е постоянна за целият срок на договора и не може да бъде изменяна по взаимно съгласие на възложителя и изпълнителя.

**10.** Рискът от погиване на доставката или на част от нея до предаването ѝ на представители на възложителя по описания тук ред се носи от изпълнителя.

Кандидатите следва да имат предвид, че **няма да се разглеждат по същество оферти, представени във вид/формат различен от одобрения от възложителя образец.**

Критерий за избор на предложение е най-ниска цена. В случай, че при разглеждането на офертите се установи, че две или повече от тях са с еднакви ценови предложения за съответната самостоятелно обособена позиция при оценката и класирането на офертите се взима предвид, по-рано депозираната оферта, предвид датата и часа на регистриране. В този случай, участникът, подал първи офертата си се класира при оценяването на първо място

**Офертите се приемат в канцеларията на СУ „Васил Левски” - гр. Шумен, находящо се в гр. Шумен на ул. "Дедеагач" № 24, ет. 2, всеки работен ден между 09.00 – 16.30 ч., от 03.12.2019г. до 17.12.2019г.**

.

**ДО ДИРЕКТОРА  
НА СОУ "ВАСИЛ ЛЕВСКИ"  
ГР. ШУМЕН**

**ОФЕРТА**

От

.....  
.....

(посочва се участникът: наименование на юридическото лице/ име на физическото лице)

регистрирано с решение №...../..... ..Г. на .....  
съд,

представявано от

.....

(трите имена на лицето, представляващо участника и длъжност)

вписано в Търговския регистър с ЕИК ....., със седалище и адрес  
на управление:

.....

.....

Актуален адрес за кореспонденция:

.....

.....

e-mail: .....

GSM:.....

тел./факс.....

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ДИРЕКТОР,

Представям настоящата оферта, във връзка получената от Вас **покана** за възлагане на поръчка, с предмет:

*„Доставка на топъл обяд за учениците от целодневна организация на учебния процес в СУ „Васил Левски” - гр. Шумен”.*

Представяваното от мен дружество (друго юридическо лице/ЕТ) е специализирано в

.....

.....

.....

(кратко описание на основаната дейност на участника)

Валидността на представената оферта е .....(.....)  
календарни дни. (не по-кратка от 30 календарни дни – попълнете с цифри / с думи)

Неразделна част от офертата са следните приложения:

1. Примерни седмични менюта за обедно хранене на учениците – 4 различни бр, ведно със заверени копия от технологичната документация на асортиментите, включени в изготвените менюта;
2. Ценово предложение
3. Декларация от подизпълнител
4. Заверено копие от Удостоверение за регистрация на обект за производство и/или за търговия с храни и заверено копие от документ за собственост/наем;
5. Заверено копие от Удостоверение за регистрация на транспортно средство за превоз на храни и заверено копие от документ за собственост/наем;
6. Заверено копие от трудов/-и договор/-и;
7. Заверено копие от диплом за завършено образование или квалификация в областта на общественото хранене;
8. Заверено копие от валидни здравни книжки;

Дата: .....  
Гр. ....

С уважение,

.....  
(имена, подпис и печат )