



**СРЕДНО УЧИЛИЩЕ „ВАСИЛ ЛЕВСКИ”**  
9700 гр. Шумен, ул. „Дедеагач” № 24, тел.: 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 I – IV клас от целодневна организация на учебния процес в СУ „Васил Левски”- гр. Шумен**

Изпълнението на поръчката ще се осъществява от изпълнителя в периода от 03.01.2023 година до 22.12.2023 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 155 (сто петдесет и пет) за учениците от I – III клас и около 165 (сто шестдесет и пет) за учениците от IV клас.

Възложителят ще заплаща с бюджетни финансови средства 1лв. от цената на всяка доставена порция за обедно хранене на учениците от I<sup>вн</sup> (първи) клас, а останалата част от стойността на всяка доставена порция за обедно хранене ще се заплащат от родителите на изхранваните ученици 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 настоящата покана 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 №2 от 20.01.2021г. на Министерство на земеделието, храните и горите 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 №1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерство на здравеопазването, Наредба №1 от 26.01.2016г. за хигиената на храните на Министерство на здравеопазването и 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 подзаконови 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. Техният състав трябва да бъде съобразен с възрастовата група на учениците, за която са предвидени, а влаганите продукти да са в съответствие с изискванията на Наредба №2 от 20.01.2021г. на Министерство на земеделието, храните и горите 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.

**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 поне 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, специално българско издание, 2007 г., глава 13, том 44) и на наредбата по чл. 7, ал. 5 от Закона за храните.

**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 термофорни 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 **3,00** лв. (три 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, намиращо се в гр. Шумен на ул. „Дедеагач” № 24, ет. 2, всеки работен ден между 09:00 и 16:30 ч. от 09.12.2022г. до 21.12.2022г.**