



СРЕДНО УЧИЛИЩЕ "ЕЛИН ПЕЛИН"

с.Руен
общ.Руен; обл.Бургас
ул."Първи май" №12

моб.тел. 0879 631648

e-mail: sou.elinpelin.ruen@abv.bg

<http://souruen.com>

УТВЪРДИЛ
ЗОРКА ПЕТКОВА

Директор



УКАЗАНИЯ И ИЗИСКВАНИЯ

ПРЕДМЕТ НА ПОРЪЧКАТА

"Доставка на храна за учениците от начален етап за учебната 2016/2017 година" по обособени позиции, както следва:

I-ва обособена позиция - „Доставка на закуски за децата от подготвителна група и за учениците от I до 4 клас”,

II-ра обособена позиция - „Доставка на обяд в индивидуални опаковки за еднократна употреба за учениците от I, II, III и IV клас на целодневна организация на ОВП”

КРИТЕРИЙ ЗА ОЦЕНКА НА ОФЕРТИТЕ по I-ва обособена позиция

Офертата на всеки от участниците в процедурата се оценява по критерий «икономически най-изгодна оферта».

МЕТОДИКА НА ОЦЕНКА ЗА I-ВА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ

Оценката се извършва по следната формула: $КО = П1 + П2 + П3$

с показатели са :

- **П1** – Техническо предложение за изпълнение на поръчката – **40 точки** ;
- **П2** – Ценово предложение – **40 точки**;
- **П3** – Брой върнати закуски за месеца – **20 точки**

Всеки един от показателите на оценката се формира по следния начин:

П1 – Техническо предложение за изпълнение на поръчката (коефициент на тежест – 40%)

$П1 = П1.1 + П1.2$,

където **П1.1** Спазени изисквания на Наредба № 37 /21.07.2009 г. – **max 20 т.**

П1.2 Оценка на седмично меню с разнообразен асортимент, с по-малко повтарящи се групи храни – **max 20 т.**

П2 – Ценово предложение (коефициент на тежест – 40%)

$П2 = (Ц_{\min} / Ц_i) \times 40$,

където $Ц_i$ е предложена крайна цена съгласно Ценовото предложение на съответния участник, $Ц_{\min}$ е минималната предложена крайна цена съгласно Ценовото предложение на участника предложил най-ниска цена.

В ценовата оферта се посочва единична цена (за един ученик за един храноден) за обяд или закуска без и с ДДС. В цената, посочена в предложението от всеки кандидат трябва да бъдат включени всички разходи за изпълнение на предмета на поръчката и следва да са твърдо фиксирани за цялостното изпълнение на поръчката.

При несъответствие на цифровата и изписаната с думи цена на предложението, ще се вземе предвид изписаната словом.

П3 – Брой върнати закуски за месеца – (коефициент на тежест – 20%)

$П3 = (ВЗ_{\text{уч.}} / ВЗ_{\text{max}}) \times 20$,

където $ВЗ_{\text{уч.}}$ е предложен брой върнати закуски от участника, $ВЗ_{\text{max}}$ е максималния брой върнати закуски, предложен от участниците.

КРИТЕРИЙ ЗА ОЦЕНКА НА ОФЕРТИТЕ по II-ра обособена позиция

Офертата на всеки от участниците в процедурата се оценява по критерий «икономически най-изгодна оферта».

МЕТОДИКА НА ОЦЕНКА ЗА II -РА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ

Оценката се извършва по следната формула: $КО = П1 + П2 + П3$

с показатели са :

- **П1** – Техническо предложение за изпълнение на поръчката – **40 точки** ;
- **П2** – Ценово предложение – **40 точки**;
- **П3** – Време за реакция при рекламация (в минути) - **20 точки**.

Всеки един от показателите на оценката се формира по следния начин:

П1– Техническо предложение за изпълнение на поръчката (коефициент на тежест – 40%)

$П1 = П1.1 + П1.2$,

където **П1.1** Спазени изисквания на Наредба № 37 /21.07.2009 г. – **max 20 т.**

П1.2 Оценка на седмично меню с разнообразен асортимент, с по-малко повтарящи се групи храни– **max 20 т.**

П2 – Ценово предложение (коефициент на тежест – 40%)

$П2 = (Ц_{\min} / Ц_{уч}) \times 40$,

където $Ц_i$ е предложена крайна цена съгласно Ценовото предложение на съответния участник, $Ц_{\min}$ е минималната предложена крайна цена съгласно Ценовото предложение на участника предложил най-ниска цена.

В ценовата оферта се посочва единична цена (за един ученик за един храноден) за обяд или закуска без и с ДДС. В цената, посочена в предложението от всеки кандидат трябва да бъдат включени всички разходи за изпълнение на предмета на поръчката и следва да са твърдо фиксирани за цялостното изпълнение на поръчката.

При несъответствие на цифровата и изписаната с думи цена на предложението, ще се вземе предвид изписаната словом.

П3 – Време за реакция при рекламация (в минути) – (коефициент на тежест – 20%)

$П3 = (ВР_{\min} / ВР_{уч}) \times 20$,

където $ВР_{\min}$ е минимално предложено време за реакция в минути от участниците, а $ВР_{уч}$ е предложено време за реакция от участника.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ УЧАСТНИЦИТЕ

1. Да са български или чуждестранни физически или юридически лица, както и техните обединения, които отговарят на условията на ЗОП и обявените условия в документацията за участие.

2. Да притежават ресурсни и организационни възможности за изпълнение на поръчката.

3. Подаването на оферта задължава участника за приеме напълно всички изисквания и условия, поставени от Възложителя в Документацията за участие, при спазване на Закона за обществени поръчки (ЗОП) и останалите нормативни актове, свързани с провеждането на процедурата за възлагане на обществената поръчка и изпълнение на предмета ѝ.

4. Да отговарят на условията на чл. 54, ал.1, т.1-5 и т. 7 от ЗОП. При подаване на офертите за участие, участниците удостоверяват отсъствието на обстоятелствата по чл. 54, ал.1, т.1-5 и т. 7 от ЗОП с декларации по приложените към настоящата документация образци.

УКАЗАНИЯ ЗА ПОДГОТОВКАТА НА ДОКУМЕНТИТЕ

1. До изтичане на срока за получаване на офертите всеки участник може да промени, допълни или да оттегли офертата си. Всеки участник може да кандидатства по една или по две обособени позиции.

2. За всяка обособена позиция се представя в отделен, запечатан, непрозрачен и ненарушена цялост плик, само една оферта от участник, с приложени към нея пълен комплект документи. Участникът няма право да представя варианти на офертата.

3. Ценовото предложение да е съобразено с посочената сума в поканата - **до 42 000.00 лв. без ДДС**, която е максимално допустима, като се спазват следните ограничения: **I-ва обособена позиция – до 16 160.00 лв. без ДДС** (формирана на база 250 деца от ПГ и ученици от I-ви клас до IV-ти клас, за 155 учебни дни); **II-ра обособена позиция – до 25 840.00 лв. без ДДС** (формирана на база 100 ученици от I-ви, II-ри клас, III-ти и IV-ти клас на ЦОО, за 155 учебни дни)

4. Документите се представят в от участника или от упълномощен от него представител лично или по пощата, с препоръчано писмо с обратна разписка.

5. Върху плика се посочва наименованието на участника, адрес за кореспонденция, телефон и по възможност електронен адрес, наименованието на обществената поръчка и обособената позиция, за която се кандидатства.

6. При приемане на офертата върху плика се отбелязват поредния номер, датата и часът на получаването на офертата, за което на приносителят се издава документ.

7. Не се приемат оферти, които са представени след изтичане на крайния срок или в незапечатан, прозрачен или скъсан плик. В тези случаи офертата се връща на участника.

8. Всички документи представени от участника трябва да са на български език. Ако са предоставени копия, да бъдат заверени с гриф „Вярно с оригинала“.

9. Срокът на валидност на офертите се определя в календарни дни и трябва да бъде не по-малък от 30 календарни дни.

ТЕХНИЧЕСКИ УСЛОВИЯ

1. Участникът следва да представи примерни менюта, съгласно горепосочените приложения по обособени позиции, като не се допуска повтораемост за 5 (пет) дни за ОП 1 и ОП 2.

2. Седмичното меню да бъде една седмица предварително предоставяно на Директора на училището за съгласуване или евентуални корекции.

3. Храната да бъде приготвяна съгласно „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“, издателство Техника, 2002г. и да съответства на грамажа спрямо възрастовата група на децата от 6-13 години.

4. База при съставяне на седмичното меню да отговаря на средно дневните препоръчителни продуктови набори, отговарящи на **Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за балансирано и рационално хранене на децата от 6-18 години**. Менюто да се изготвя съгласно изискванията на **Наредба № 37 на Министерство на здравеопазването за Здравословно хранене на учениците, Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, обн. ДВ, бр.73/20.09.2011г. и Наредба №5 /25.05.2006 г. на МЗХ за хигиената на храните**.

5. Задължително е ежедневно присъствие на месо в едно от ястията – супа или основно ястие по обособена позиция №2.

6. Закуските и обядът да се приготвят в деня на доставката.

7. Не се допуска доставка на храна приготвена от предния ден.

8. В празничните дни храната да бъде съобразена с подходящо меню, съгласно настъпващия празник.

9. Предлагащите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми, съгласно чл. 4а, ал. 4 и чл. 196, ал. 2 от Закона за храните.

10. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.

11. Доставката на храните ще се извършва в индивидуална опаковка за еднократна употреба за ОП1 и ОП2. Закуските да са с етикет, на който да са изписани дата на производство и грамаж.

12. Готовата храна следва да бъде придружена с търговски документ от изпълнителя по настоящата обществена поръчка.

13. Участникът е длъжен да гарантира пълна подмяна на приготвената храна по двете обособени позиции с отклонение в качеството и да извърши пълна подмяна на храната при констатиране на отклонението.

14. Участникът трябва да притежава регистрация на обектите в ОДБХ за извършване на съответната дейност, предмет на обществената поръчка.

15. Участникът трябва да има собствен или нает транспорт, удостоверен с разрешително за превоз на храни. Товарните автомобили трябва да имат издадено на името на участника „Удостоверение за регистрация“ на транспортното средство от РЗИ/ ОДБХ за превоз на хранителни продукти.

ОФЕРТАТА СЛЕДВА ДА СЪДЪРЖА:

1. Административни данни - *Наименование на участника, седалище и адрес на управление, Булстат/ЕИК, телефон, e-mail, лице представляващо участника (длъжност, телефон/факс), банкова сметка, титуляр на сметката и др.* (Приложение №1)
2. Декларация за липса на обстоятелства по чл.54, ал.1 т.1, т.2 и т.7 от ЗОП (оригинал) - попълва се подписва се и се подпечатва по приложения образец към настоящата документация. (Приложение №2)
3. Декларация за липса на обстоятелства по чл.54, ал.1, т.3, т.4 и т.5 от ЗОП (оригинал) попълва се подписва се и се подпечатва по приложения образец към настоящата документация. (Приложение №3)
4. Техническо предложение – примерно месечно меню по седмици (Приложение №4)
5. Удостоверение за регистрация на обект за търговия с храни по чл.12 от Закона за храните.
6. Удостоверение за регистрация на транспортно средство за превоз на храни.
7. Ценово предложение (Приложение №5)
8. Списък на услугите, които са идентични или сходни с предмета на поръчката от последните три години (Приложение №6)
9. Списък на персонала, който ще изпълнява поръчката и/или на членовете на ръководния състав, който ще отговарят за изпълнението (Приложение №7)
10. Подписан проект на договор за съответната обособена позиция (Приложение №8)
11. Списък на документите, съдържащи се в офертата, подписан от участника.

СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ОФЕРТИТЕ.

Крайният срок за подаване на офертите е до **10.09.2016 г. вкл.**, всеки работен ден от 8.00 часа до 16.00 часа на адреса на училището: СУ „Елин Пелин“, с.Руен, общ.Руен, обл.Бургас, ул. „Първи май“ № 12.

Офертите ще се отварят и разглеждат **12.09.2016 г. от 13,00 часа** в сградата на СУ „Елин Пелин“, с. Руен (кабинет на ПД по АСД).

Адрес за контакти: с. Руен, общ. Руен, ул. „Първи май“ №12, ел. поща: sou.elinpelin.ruen@abv.bg
Лица за контакти: Златка Николова, моб.тел. 0884101099

Приложения:

- Приложение 1 – Административни данни
- Приложение 2 – Декларация за липса на обстоятелства по чл.54, ал.1 т.1, т.2 и т.7 от ЗОП
- Приложение 3 - Декларация за липса на обстоятелства по чл.54, ал.1, т.3, т.4 и т.5 от ЗОП
- Приложение 4 - Техническо предложение
- Приложение 5 – Ценово предложение
- Приложение 6 – Списък на услугите, които са идентични или сходни с предмета на поръчката от последните три години
- Приложение 7 - Списък на персонала, който ще изпълнява поръчката и/или на членовете на ръководния състав, който ще отговарят за изпълнението
- Приложение 8 - Проект на договор за доставка на закуски
- Приложение 9 - Проект на договор за доставка на обяд

Изготвил: Златина Цаневска



Съгласувал: Златка Николова

