

**ОДОБРЯВАМ:  
ДИРЕКТОР  
ВАСИЛ ВУТЕВ**

## **ДОКУМЕНТАЦИЯ**

за възлагане чрез публично състезание на обществена поръчка с предмет:  
Организиране на целогодишно столово хранене на учениците от СУ "Ген. Владимир  
Стойчев"

## **Съдържание на документацията**

1. Предмет на поръчката
2. Технически спецификации
3. Съдържание на офертата
4. Методиката за определяне на комплексната оценка на офертата
5. Образци на документи
6. Указание за подготовка на образците на документи по т. 5
7. Проект на договор

## **1. Предмет на поръчката**

Организиране за срока на договора на столово хранене на учениците\* от СУ "Ген. Владимир Стойчев", чрез:

1. Приготвяне на обяд и вечеря в кухненския блок на училището.
2. Раздаване на обяд и вечеря в ученическия стол на училището.
3. Приготвяне/доставяне и раздаване на подкрепителна закуска в ученическия стол на училището.

\* В СУ "Ген. Владимир Стойчев" се обучават годишно около 650 /шестстотин и петдесет/ ученика на възраст от 14 до 18 г., като средно дневно около 250 /двеста и петдесет/ от тях ползват услугата обяд и около 100 /сто/ ползват услугата вечеря.

Оглед на ученическия стол и кухненски блок може да се извършва всеки работен ден от 10:00 ч. до 14:00 ч. до датата за получаване на оферти, след предварително заявяване в канцеларията на СУ "Ген. Владимир Стойчев".

## **2. Технически спецификации**

Храната за организирано хранене на учениците се приготвя в съответствие със „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“, одобрен от Министерство на здравеопазването с писмо № 47-01-73 от 28.06.2012 г.

Цялостният процес по приготвянето на храната за организирано хранене на учениците - доставянето и всичките действия по обработката на продуктите за същата, се извършва в кухненския блок към ученическия стол на СУ "Ген. Владимир Стойчев".

Всичките разходи по приготвянето и раздаването на храната за организирано хранене на учениците, в т.ч. разходите за въвеждането на кухненския блок и ученическия стол в експлоатация, за електрическа и топлинна енергия, вода и др. консумативи са за сметка на изпълнителя на поръчката.

Кухненският блок на училището се ползва единствено и само за приготвяне на храна за нуждите на столуващите ученици, учителите и непедagogическия персонал на СУ „Ген. Владимир Стойчев“.

Редът, по който се ползва субсидията за отделните хранения и отчитането им се извършва съгласно ИНСТРУКЦИЯ № 2 от 26.03.2001 г. за реда, по който се ползва субсидия за ученическото столово хранене, издадена от министъра на образованието и науката, обн., ДВ, бр. 34 от 6.04.2001 г.

За отчитане на оборотите от продажбите в ученическия стол /обяд и вечеря/ се използва електронен касов апарат с фискална памет (ЕКАФП), включен в изградена от изпълнителя на поръчката и за негова сметка Магнитно картна система за отчет и контрол на консумираната от столуващите храна.

Регистрирането и отчитането на ЕКАФП се извършва от и за сметка на изпълнителя на обществената поръчка.

Храненето се организира седмично за дните от понеделник до петък в часовете:

- Обяд – от 12.00 ч. до 14.00 ч.

- Вечеря – от 18.00 ч. до 20.00 ч.

- Подкрепителна закуска - при осигуряване на финансов ресурс, ще бъде приготвяна/доставяна и раздавана по ред, утвърден от Директора на СУ „Ген. Владимир Стойчев”, предварително съгласуван с изпълнителя на поръчката.

Приготвят се и се раздават ястия съобразени със сезона по предварително съгласувано и утвърдено от директора на СУ ”Ген. Владимир Стойчев” Седмично меню, което включва:

Петдневно меню обяд – 1. Супа, 2. Основно ястие обяд, 3. Десерт

Петдневно меню вечеря – 1. Основно ястие вечеря, 2. Десерт

Петдневно меню аламинут - 1. Основно ястие аламинут, 2. Десерт

Петдневно меню – Меню за дните понеделник, вторник, сряда, четвъртък и петък. Съгласувано и утвърдено – През предходна седмица в дните сряда, четвъртък или петък за следваща седмица.

Седмичното меню се излага на видно място в ученическия стол, като в него бъде отразена информация за количеството на вложените продукти в една порция съответно ястие, в т.ч. теглото на една порция от ястието в готов вид и неговата енергийна стойност.

Вид основно ястие за меню обяд и меню вечеря не може да бъде предлагано в рамките на две седмици повече от 1/един/път.

Вид супа и вид десерт за меню обяд и меню вечеря не може да бъде предлагано в рамките на една седмица повече от 1 /един/ път.

Меню обяд включва минимум 2 бр. различен вид супа /1 бр. месна и 1 бр. безмесна/, минимум 3 бр. различен вид основно ястие обяд /2 бр. месно и 1 бр. безмесно/ и минимум 2 бр. различен вид десерт.

Меню вечеря включва минимум 2 бр. различен вид основно ястие вечеря /1 бр. месно и 1 бр. безмесно/ и минимум 2 бр. различен вид десерт.

Меню аламинут включва минимум 1 бр. основно ястие аламинут, различно за всяка седмица от месеца и 1 бр. десерт.

Менютата обяд, вечеря и аламинут включват хляб.

Столуващите ученици заявяват меню обяд или вечеря от предходен за следващ ден.

Меню аламинут се заявява за обяд в същия ден от ученици, които не са имали възможност да заявят меню обяд от предходен ден.

Заявяването от столуващите на обяд и вечеря става посредством изградената от изпълнителя на поръчката Магнитно картна система за отчет и контрол на консумираната от столуващите храна, при предоставяне на индивидуални магнитни карти срещу депозит за срока на договора за изпълнение на поръчката в размер не по-голям от 6 лв. за /1 бр./ магнитна карта на столуващ.

Учениците заплащат разликата между предложената цена за меню обяд/аламинут и цена за меню вечеря от участника и субсидията за поевтиняване на храната за обяд и вечеря, която е в размер съответно 1.92 лв. и 1.00 лв. без ДДС.

Храните за подкрепителна закуска, се приготвят/доставят по предварителна заявка на възложител съгласно дадената Номенклатура на храни за подкрепителна закуска и се раздават по ред, утвърден от възложителя, предварително съгласуван с изпълнителя на поръчката.

Субсидията за подкрепителната закуска е в размер на 1.00 /един/ лв. без ДДС за ученик.

Храните за подкрепителна закуска се раздават безплатно на учениците и не се заплащат от тях.

Учителите и непедagogическият персонал на училището могат да се хранят в ученическият стол на СУ "Ген. Владимир Стойчев", като заплащат цената на консумираната от тях храна по крайни цени.

Номенклатура на храни за подкрепителна закуска

1. Млечен шоколад 40 и 80 гр.
2. Кроасан 65 и 80 гр.
3. Обикновени бисквити 105 и 190 гр.
4. Кисело мляко кофичка 200 и 400 гр.
5. Банан 250 гр.
6. Ябълка 250 гр.
7. Портокал 250 гр.
8. Мандарина 250 гр.
9. Натурален сок 200 и 250 мл.
10. Хамбургер със свинско филе, домати и краставици
11. Хамбургер с пилешко роле и краставица
12. Хамбургер с кашкавал и краставица
13. Хамбургер с печено кюфте

Изпълнителят осигурява при нужда необходимо оборудване за изпълнение на поръчката извън това, предоставено за ползване от възложителя.

Кухненско оборудване, което предоставя възложителя:

- 2 бр. хладилни шкафове – двукрилен и трикрилен
- картофобелачка 1 бр.
- зеленчукорезачка 1 бр.
- тиган ел. обръщателен – пържолник 1 бр.
- съдомиялна машина 1 бр.
- шкаф ел. нагревател за чинии 6 бр.
- печка електрическа ПК 61 3 бр.
- скара битова 1 бр.
- вилици 110 бр. и лъжици 150 бр.
- супени чинии 108 бр., основни чинии 150 бр., десертни чинии 140 бр.
- тави алуминиеви 64 бр.

Изпълнителят поддържа за своя сметка хигиената на трапезарията и др. прилежащи помещения.

Изпълнителят поддържа за своя сметка в наличност друг необходим дребен кухненски инвентар – покривки за маси, подноси за храна, панери за хляб, салфетки и др.

### **3. Съдържание на офертата**

1. Техническо предложение, съдържащо:

- документ за упълномощаване, когато лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника
- предложение за изпълнение на поръчката
- декларация за съгласие с клаузите на приложения проект на договор в свободен текст
- декларация за срока на валидност на офертата в свободен текст
- друга информация и/или документи, изискани от възложителя

2. Ценово предложение, съдържащо:

- предложение на участника относно цената за придобиване в парично изражение

### **4. Методика за определяне на комплексната оценка на офертата**

Критерий за възлагане:

Оптимално съотношение качество/цена, което се оценява въз основа на показатели, включващи качествени и социални аспекти, свързани с предмета на обществената поръчка и цената на храните, изчислено по формулата:

$$КО = К + Ц$$

Където:

КО - Комплексната оценка на офертата

К - Качество с тежест в КО - 50 %

Ц - Цена с тежест в КО - 50 %

и

$$K = \frac{KA1 + CA1 + CA2}{100} \times 50$$

$$Ц = \frac{\text{минималната предложена ЦХ в процедурата (без ДДС)}}{\text{ЦХ, предложена от съответния участник (без ДДС)}} \times 50$$

Показатели за качество /К/, включващи:

#### Качествен аспект

##### КА1

1. Участникът за своя сметка, ще внедри или внедри и сертифицира в обект кухненски блок и ученически стол на възложителя система за управление на безопасността на храните ISO 22000:2005 (БДС EN ISO 22000:2006)

1.1. Няма да внедри/сертифицира - 0 точки

1.2. Ще внедри - 15 точки

1.3. Ще внедри и сертифицира - 20 точки

Максимален брой точки, които може да получи участникът за КА1: 20 точки

#### Социален аспект

##### СА1

1. Участникът за своя сметка\*, ще осигури храна за обяд и/или вечеря на:

1.1. Няма да осигури храна за своя сметка - 0 точки

1.2. Ученици от многодетни семейства /10 ученика за учебна 2017-2018 г./ - 20 точки

1.3. Ученици от социално слаби семейства /10 ученика за учебна 2017-2018 г./ - 20 точки

1.4. Ученици, които са сираци или полусираци /20 ученика за учебна 2017-2018 г./ - 25 точки

\* разликата между предложената цена за меню обяд/аламинут и цена за меню вечеря от участника /Образец 2/ и субсидията за поевтиняване на храната за обяд и вечеря

Максимален брой точки, които може да получи участникът за СА1: 65 точки

СА2

2. Участникът, ще сключи или няма да сключи Застраховка професионална отговорност за дейностите\*, които ще извършва в обект кухненски блок и ученически стол на възложителя.

2.1. Няма да сключи Застраховка професионална отговорност - 0 точки

2.2. Ще сключи Застраховка професионална отговорност - 15 точки

\*включва покритие най-малко за причинени смърт, телесни увреждания и/или заболяване вследствие на злополука или в резултат на отравяне след консумация на храни и напитки, предоставени от изпълнителя на територията на обект кухненски блок и ученически стол на възложителя на ученици, учителите и непедagogическия персонал на училището при или по повод осъществяване дейността на изпълнителя.

Максимален брой точки, които може да получи участникът за СА2: 15 точки

Цена\* /Ц/

$ЦХ = Ц1 + Ц2$

Където:

ЦХ - Цена на храните на участника

Ц1 - Цена за храноден, като  $Ц1 = ЦО + ЦВ$

ЦО - Цена за меню обяд/аламинут

ЦВ - Цена за меню вечеря

Ц2 - Цена на храни за подкрепителна закуска, която е средната сума от цените на храните от Номенклатура на храни за подкрепителна закуска.

\*виж Образец 2



## Класиране на участниците

Участниците се класират по степента на съответствие на офертите с предварително обявените от възложителя условия. Изразява се с подреждане в низходящ ред на числовити изрази на КО на офертите на съответните участници.

## 5. Образци на документи

1. Стандартен образец за единния европейски документ за обществени поръчки /ЕЕДОП/
2. Предложение за изпълнение на поръчката /Образец 1/
3. Предложение относно цената за придобиване в парично изражение /Образец 2/

## 6. Указание за подготовка на образците на документи

По т. 1 /ЕЕДОП/

Подготвя се съгласно указанията дадени в същия за неговото попълване.

Съответствието с изискването участникът да е реализирал минимален общ оборот в сферата, попадаща в обхвата на поръчката, се декларира в част IV: Критерии за подбор, Раздел Б "Икономическо и финансово състояние", т. 2а)

Съответствието с изискването участникът за последните три години от датата на подаване на офертата да е изпълнил дейности с предмет и обем, идентични или сходни с тези на поръчката, се декларира в част IV: Критерии за подбор, Раздел В "Технически и професионални способности, т. 1б

Съответствието с изискването участникът да прилага система за управление на безопасността на храните ISO 22000:2005 (БДС EN ISO 22000:2006) или еквивалентен в поне един обект, в който извършва дейност, се декларира в ЕЕДОП част IV: Критерии за подбор, Раздел Г "Стандарти за осигуряване на качеството и стандарти за екологично управление"

По т. 2 /Образец 1/

Подготовка на част А

В писмена форма свободен текст.

По т. 1

- подробно изброяване и описване на действията по организиране и извършване на услугата: Столово хранене на учениците от СУ "Ген. Владимир Стойчев".

- персонал и ръководен състав, които участникът предвижда пряко да участват в изпълнението на поръчката, в т.ч. професионална компетентност и конкретните задължения на лицата във връзка с изпълнението на обществената поръчка.

По т. 2

- изискванията към основните групи храни, които ще се използват при приготвянето на готовата храна, в т. ч. изисквания при влагането им в ястията - месо и месни продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, зеленчуци и плодове, зърнени храни.

По т. 3

- изброяване на храните.

Подготовка на част Б

Заявяването на предложение по съответния показател участникът извършва чрез посочване посредством изписване на числовия/ите израз/и на избраната/ите от него възможност/и.

По т. 3 /Образец 2/

Предложените от участника:

- цени да бъдат числово и словно изразени
- процент масленост на киселото мляко да бъде числово изразен
- грамажи на храните по т. 1.10-1.13 /хамбургери/ да бъдат числово изразени

Бележка:

Към своето предложение за изпълнение на поръчката участникът прилага примерно Седмично меню.

---

---