



**ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „ВАСИЛ АПРИЛОВ“**

Варна, ул. „Братя Миладинови“ №130

зам.директор тел: 052 604 299

[ouaprilov1909@abv.bg](mailto:ouaprilov1909@abv.bg)

Изх. № АСД – 01 - 60 / 29 / 11 / 2022 г.

## ПОКАНА

До г-н Любомир Димитров  
Управител  
на „ДЗУ ГЛ“ ООД

На основание чл. 20, ал. 4, т. 2 от Закона за обществени поръчки /ЗОП/ Ви каним ако отговаряте на поставените изисквания от Възложителя, да участвате в процедура чрез подаване на оферти, както следва:

### I. ПРЕДМЕТ НА ПОРЪЧКАТА

„Приготвяне и доставка на закуски за учениците от I-ви до IV-ти клас на Основно училище „Васил Априлов“ гр. Варна за календарната 2023 г., гр. Варна за календарната 2023 година.

Настоящата покана цели да Ви помогне да се запознаете с изискванията на Възложителя, за да подготвите офертите си.

Участниците в процедурата следва да прегледат и да се съобразят с всички условия и изисквания, образци, приложения.

Правно основание: Възлагане на обществени поръчки по чл.20, ал.4, т. 2 от ЗОП.

### II. КОЛИЧЕСТВО ИЛИ ОБЕМ НА ПОРЪЧКАТА

Прогнозна стойност: 44787 лева без ДДС

Брой ученици от I до IV клас в училището - 203

Брой учебни дни за 2023 г. – 168

### III. КРИТЕРИИ И МЕТОДИКА ЗА ОЦЕНКА НА ОФЕРТИТЕ

Обществената поръчка ще се възложи въз основа на икономически най-изгодната оферта. Икономически най-изгодната оферта ще се определи въз основа на

*Критерий за оценка при възлагане:* „икономически най-изгодна оферта”, която се определя въз основа на оптимално съотношение качество/ цена, което се оценява въз основа на цената, както и на показатели, включващи качествени аспекти, свързани с предмета на обществената поръчка и подробно описани в настоящата документацията за възлагане на обществената поръчка.

#### **IV. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ**

Приготвяните и доставяните закуски /тестени закуски, сандвичи, плодове/ следва да са с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, санитарно-ветеринарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания, свързани с производството и търговията с храни.

Доставяните закуски следва да са придружени с документ, доказващ произхода им от обект, регистриран съгласно Закона за храните, в който да са описани броя на доставяните закуски /тестени закуски, сандвичи, плодове/- техния вид, състав, дата на производство, партиден номер (L), срок на трайност, номер на превозното средство, както и документ, удостоверяващ произхода на храната, съответствието ѝ с изискванията и безопасността ѝ.

При приготвянето на закуските следва да се спазват изискванията за хигиена, качество, енергийна стойност и безопасност, както и разнообразие.

Да бъдат спазвани грамажът, вкусовите качества и добрият външен вид.

За приготвяне трябва да се използват висококачествени продукти, не съдържащи вредни за здравето примеси и добавки, както и продуктите да не съдържат ГМО и да не са вложени консерванти, стабилизатори, оцветители.

Не се допуска доставяне на пакетирани закуски от рода на: чипс, снакс, вафли, кроасани или сладкарски изделия- баклави, торти, пасти и др., както и храни, обработени с йонизиращи лъчения.

1. При изпълнение на поръчката, участникът следва да спазва всички изисквания на националното и европейското законодателство в тази насока.
2. Закуските следва да се приготвят в обекти, регистрирани по надлежен ред.
3. Да са приготвени от хранителни продукти, които отговарят на изискванията, предвидени в Закона за храните и свързаните с него подзаконови нормативни актове;

4. Да отговарят на изискванията, посочени в Наредба № 37/21.07.2009 за здравословното хранене на учениците, издадена от Министъра на здравеопазването;
5. Да отговарят на изискванията, посочени в Наредба № 8/04.12.2018 г. 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 детските заведения, както и към храни предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.
6. Да отговарят на изискванията, посочени в Наредба № 1/22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението
7. Да отговарят на изискванията на Наредба № 1 за хигиената на храните от 26.01.2016г.
8. Приготвяните и доставяните закуски и сандвичи следва да бъдат приготвяни съгласно «Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети», издателство «Техника», 2012 година, одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 година на МЗ, и с участието на диетолог.  
Грамажът на закуските и техните компоненти и 4-седмичното меню трябва да бъдат съобразени с рецептурите в «Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети», издателство «Техника», 2012 година, одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 година на МЗ, с изискванията на Възложителя и при спазване изискванията за съответната възрастова група на учениците.
9. Основните компоненти на закуската трябва да включват разнообразни хранителни продукти и кулинарни изделия.
10. За деца с непоносимост към лактоза /млечна захар/, алергични и диабетно болни деца да се гарантира доставка на алтернативна закуска, след предварително предоставена бройка от възложителя на изпълнителя.
11. Хранителните продукти, от които се произвеждат закуските се съхраняват в условията, регламентирани от производителя и се предлагат в срока на годност. Не се допуска доставка на закуски с изтекъл срок на годност или с признаци на развала.
12. Специфични изисквания:  
Закуските трябва да осигуряват 10-15 на сто от енергийното съдържание на храната за деня за съответната възрастова група, за изпълнение на което изискване следва да се съобразят и разпоредбите на Наредба № 37/21.07.2009 за здравословното хранене на учениците и Наредба № 8/04.12.2018 г. 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 детските заведения, както и към храни предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

В Техническата спецификация, която е неразделна част от настоящата покана, са подробно описани всички технически изисквания към участниците.

13. Тестените закуски да бъдат произведени в деня на консумацията, а сандвичите не покъсно от 24 часа преди предлагането им за консумация, като до този момент да са съхранявани в хладилни условия при температури: + 4°C - + 2°C.

14. Плодовете трябва да са според сезона, да са свежи и да отговарят на Наредба 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

15. Предлаганите закуски трябва да включват разнообразни хранителни продукти:

#### **ВАЖНО!!!**

Всеки кандидат трябва да представи към техническото си предложение примерен списък-асортимент на предлаганите закуски, като трябва да изготви и представи и 4 седмично меню на предлаганите закуски, съобразено с посочените изисквания за качество, като не се допуска повтораемост на асортимента в рамките на една седмица. Примерното 4-седмично меню трябва да е съобразено със «Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети», издателство «Техника», 2012 година, одобрен с писмо No 74-0173/28.06.2012 година на МЗ, и да е изготвено с участието на диетолог.

Закуските, които са включени в менюто, трябва да бъдат от следните групи при следната повтораемост на групите:

3 пъти седмично- сандвич, като 2 пъти сандвичът трябва да е с месо (колбас) и с включени зеленчуци и 1 път сандвичът трябва да е с млечен продукт (сирене, кашкавал, извара, млечни салати) и/или зеленчуци;

1 път седмично- тестена закуска с ограничено влагане на мазнини, като тестените закуски могат да са: баници с млечна, зеленчукова или месна пълнка, сиренки, кифли, кекс, меденки и др.

1 път седмично- тестена закуска с ограничено влагане на мазнини и плод, като тестените закуски могат да са: баници с млечна, зеленчукова или месна пълнка, сиренки, кифли, кекс, меденки и др.

#### **V. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТИТЕ. ОСНОВАНИЕ ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ**

Участник в обществената поръчка може да бъде всяко българско или чуждестранно физическо или юридическо лице или техни обединения, както и всяко друго образувание, което отговаря на ЗОП, ППЗОП и изискванията на Възложителя, посочени в документацията на обществената поръчка, и има право да изпълнява, предмета на поръчката, съгласно законодателството на държавата, в която е установено.

Всички изисквания към участниците, както и основанията за отстраняване са подробно описани в Документацията към обществената поръчка.

#### **VI. СРОК ЗА ПОДАВАНЕ НА ОФЕРТИТЕ.**

Крайният срок за подаване на офертите е до 07.12.2022 г. вкл., всеки работен ден от 9:00 часа до 12:30 часа и от 13:00 до 17:30 в деловодството на училището.

Офертите ще се отварят и разглеждат на 08.12.2022 г. от 14:00 часа в сградата ОУ „Васил Априлов” гр. Варна.

Адрес за контакти: ОУ „Васил Априлов”,

9000 гр.Варна, община Варна, област Варна,

ул. „Братя Миладинови“ 130

e-mail: ouaprilov1909@abv.bg

Лице за контакти: Мила Славова, тел. 0878191232

## **VII. РАЗГЛЕЖДАНЕ НА ОФЕРТИТЕ.**

Разглеждането и оценяването на офертите се извършва от комисия, назначена от Възложителя, която съставя протокол за резултатите от работата си. Протоколът се представя на Възложителя за утвърждаване.

Възложителят може да възложи изпълнението на поръчката и в случаите, когато е подадена само една оферта.

Възложителят сключва писмен договор, който включва всички предложения от офертата на определения Изпълнител.

При сключване на договор определеният Изпълнител представя документи, издадени от компетентен орган, за удостоверяване липсата на обстоятелствата по чл.54 и чл. 157 от ЗОП.

Участниците са длъжни в процеса на провеждане на процедурата да уведомяват възложителя за всички настъпили промени в обстоятелствата по чл.54 и чл. 157 от ЗОП в деня, следващ деня на настъпването им.



Севдалина Жекова

Директор на ОУ Васил Априлов - Варна