

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ КАНДИДАТА ЗА УЧАСТИЕ И ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Комисията за разглеждане, оценка и класиране на офертите ще започне своята работа на 07.12.2015г. от 11.00 ч. За резултатите от работата на комисията, подалите оферти ще бъдат уведомени на посочените от тях контакти за връзка.

Всеки участник може да представи само една оферта, която трябва да бъде изготвена по предмета на поръчката, независимо от това дали участва самостоятелно или като участник в обединение.

Срок за изпълнение на поръчката: януари-декември 2016г.

Място на изпълнение на поръчката: ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „ГЕОРГИ САВА РАКОВСКИ” гр. Варна кв. Чайка

Срок на валидност на предложенията: не по-малък от 12 месеца.

Начин на заплащане на поръчката: Плащането се извършва до 20-то число на месеца, следващ отчетния с платежно нареждане по банков път и след представяне на фактура и месечна справка за реално извършените доставки, изготвена въз основа на заверен от Възложителя Аналитичен формуляр по образец .

Изисквания за качество: При изпълнение на поръчката, кандидатът следва да спазва всички изисквания на националното и европейското законодателство в тази насока; Закуските, да се приготвят в обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните; Да са приготвени от хранителни продукти, които отговарят на изискванията, предвидени в Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове; Да отговарят на изискванията, посочени в Наредба № 37/21.07.2009 за здравословното хранене на учениците, издадена от Министъра на здравеопазването; Да отговаря на изискванията, посочени в Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, издадена от Министъра на земеделието и храните; Да отговарят на изискванията, посочени в Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от Министъра на здравеопазването; Да отговаря на изискванията на Наредба № 5 за хигиената на храните от 25.05.2006, издадена от Министъра на земеделието и храните. Доставяните закуски следва да бъдат приготвяни съгласно Сборник рецепти за ученическото столово хранене, издателство Техника, 2012 г., одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 г. на МЗ и да се спазват изискванията за съответната възрастова група на учениците. Основните компоненти на закуската трябва да включват разнообразни хранителни продукти и кулинарни изделия. Закуските могат да бъдат: сандвичи с млечен продукт, меса или зеленчуци; тестени закуски с намалено влагане на мазнини.

Месата и колбасите, влагани в закуските не трябва да са тлъсти, трябва да са добити от здрави животни в одобрени предприятия, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета на Европа, или да са добити от здрави животни в кланични пунктове, съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара (ДВ, бр. 60 от 2014 г.). Месните заготовки и месните продукти, трябва да са произведени по утвърдени стандарти. Тези, за които няма утвърден стандарт, трябва да са произведени по технологична документация.

Млечните продукти, влагани в закуските трябва да са с намалена масленост. Млечните продукти трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004. Млечните продукти, за които няма български държавен стандарт, трябва да са произведени по технологична документация. Сиренето и кашкавалът, които се влагат в закуските, трябва да са произведени в съответствие със стандарт БДС 15:2010.

Брашното, което се влага в закуските трябва да е "Бяло", "Добруджа" или "Типово", произведено по утвърден стандарт и/или пълнозърнесто брашно. Пълнозърнестият хляб и останалите пълнозърнести продукти, трябва да бъдат без оцветители.

Зеленчуците, които се влагат в закуските, трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. Солта, влагана в закуските трябва да е йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001 г. (ДВ, бр. 11 от 2001 г.). Консервираните продукти от плодове и зеленчуци, които се влагат в закуските, не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.

Доставки. Участникът, определен за изпълнител, трябва да извършва доставката ежедневно на следния адрес: гр. Варна, район Приморски, кв. „Чайка”-Основно училище „Георги Сава Раковски” и да раздава закуските на учениците в часовете между 8.00 и 9.00 часа, когато учениците са първа смяна и от 14.00ч. до 15.00 ч., когато учениците са втора смяна-/ориентиран брой ученици от ПГ и I-IV клас-556.

Всяка отделна доставка следва да се придружава от приемо-предавателен протокол, в който да са описани броя на доставяните закуски, техния вид, състав, дата на производство, трайност, както и документ, удостоверяващ произхода на храната, съответствието ѝ с изискванията и безопасността ѝ. 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.)

Закуските следва да се доставят в самостоятелна опаковка, предпазваща продукта от външно замърсяване. Доставяните тестени закуски следва да са произведени в деня на консумацията, а сандвичите не по-късно от 24 часа преди предлагането им за консумация, като до този момент следва да бъдат съхранявани в подходящи условия. Пакетираните храни, трябва да са етикетирани, без променени органолептични характеристики и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4 декември 2014 г. (ДВ, бр. 102 от 2014 г.). Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

Технически възможности, квалификации и опит:

- Участникът да представи списък с изпълнени договори за сходни доставки за предходните три години, в който да е посочено: възложител, година на изпълнение, предмет на поръчката и стойност на поръчката;

Под „сходни“ с предмета на настоящата поръчка се разбират договори за доставка на закуски до краен потребител.

- Участникът трябва да има на свое разположение минимум 1 /един/ обект, вписан в Регистъра на обектите за производство и търговия с храни, отговарящ на изискванията за подготовка на предлаганата храна, регистриран като постоянен обект по реда на Закона за храните;

- Участникът да разполага с минимум 1 (един) брой транспортно средство за изпълнение на поръчката, което да е регистрирано по реда на Закона за храните;

- Участникът следва да представи асортимент на предлаганите закуски, съобразен с изискванията за качество, посочени от възложителя.

Офертата и цялата документация, включена в нея, трябва да бъдат изготвени на хартиен носител, на български език, а документите на чужд език да се придружават от превод на български. Всеки участник в процедурата има право да представи само една оферта, независимо от това дали участва самостоятелно или като участник в обединение. Офертата се подписва от лицето, представляващо участника или от изрично упълномощено от него с нотариално заверено пълномощно лице.

● Офертата следва да бъде представена в запечатан, непрозрачен плик от участника или упълномощен от него представител, лично или по пощата с препоръчано писмо обратна разписка или чрез куриерска служба със съответно известие за доставяне. Върху плика участникът изписва следният текст:

„ОФЕРТА за участие в обществена поръчка с предмет: “Доставка на закуски на децата от подготвителна група и учениците от I – IV клас на ОУ „Георги Сава Раковски” – гр. Варна за календарната 2016 година”.

В горния ляв ъгъл се изписва адреса на Възложителя: Основно училище „Георги Сава Раковски” гр. Варна, п. код 9010, кв. „Чайка”.

В долният десен ъгъл на плика се посочва адрес за кореспонденция на участника и по възможност телефон, факс и/или e-mail.

Всички документи се представят в копия, заверени от представляващия участника или изрично нотариално упълномощено от него лице.

Всички документи на чужд език следва да бъдат представени в превод на български език.

В случай, че офертата е изпратена по пощата с обратна разписка или с куриерска служба, то изпращането ѝ трябва да бъде така организирано, че да гарантира получаването ѝ от възложителя до изтичане на крайния срок за получаване на оферти.

● Офертата за участие в процедурата за доставка трябва да съдържа:

1. данни за лицето, което прави предложението;
2. техническо предложение за изпълнение на изискванията на възложителя;
3. ценово предложение, **поставено в отделен плик**;
4. срок на валидност на предложението.

Към Офертата следва да бъдат приложени и следните документи:

- Декларация за липсата на обстоятелства по чл.47, ал.1 и ал.5 от ЗОП;

- Декларация за липсата на обстоятелства по чл. 47, ал.2 от ЗОП;

● Офертите на участниците ще се приемат всеки работен ден от 09.00 ч. до 16.00 ч. в канцеларията на ОУ „Георги Сава Раковски” - Варна.

● Не се допускат до участие в процедурата участници с оферти, които не отговарят на законовите изисквания или на някое от условията на Възложителя.

● Оферта, за която е налице поне едно от следните обстоятелства, не се приема и се връща незабавно на участника:

- представената оферта е постъпила в незапечатан плик;
- представената оферта е постъпила с нарушена цялост;
- представената оферта е постъпила след изтичане на крайния срок;

При сключване на договор, определеният изпълнител следва да представи документи, издадени от компетентен орган, за удостоверяване липсата на обстоятелствата по чл. 47, ал. 1, т. 1 и декларации за липсата на обстоятелствата по чл. 47, ал. 5 от ЗОП.

Критерий за възлагане: Икономически най-изгодна оферта. Класирането на кандидатите ще се извърши при следните критерии:

Кц /предложена цена/-50%

Кс /срок на реакция за отстраняване на установени несъответствия в количеството и/или качеството на доставените закуски към момента на доставката и/или след извършването ѝ/-50%

Методика за определяне на комплексната оценка.

Основната цел при съставянето на методиката и критериите за оценяване е да бъде избрана **икономически най-изгодната оферта**, т.е. участник, чиято оферта в най-голяма степен отговаря на предварително обявените от възложителя изисквания.

Определяне на комплексната оценка „КО”:

Оценката на всяко предложение „КО” се извършва по 2 основни показателя: Ц – Цена с тежест 50 % , и С – **Срок на реакция за отстраняване на установени несъответствия в количеството и/или качеството на доставените закуски към момента на доставка и/или след извършването ѝ .**

Цена (Ц) е с тежест 50% в комплексната оценка - представлява предложена от участника крайна цена и оценката се формира по следния начин :

$$Ц = (Ц_{\min} / Ц_i) \times 100$$

Където $Ц_i$ е предложена крайна цена (без ДДС), съгласно Ценовото предложение на съответния участник.

и $Ц_{\min}$ е минималната предложена крайна цена (без ДДС) съгласно Ценовото предложение на участника предложил най-ниска цена.

(С) **Срок на реакция за отстраняване на установени несъответствия**, с изискванията на Възложителя, в количеството и/или качеството на доставените закуски към момента на доставка и/или след извършването ѝ - **Представлява предложения от участника срок на реакция, посочен в часове, включващ времето от получаване на уведомление от Изпълнителя за установено несъответствие от Възложителя в бройката, вида или качеството на закуските до окончателната доставка на нужното количество закуски със съответното качество, с която се отстранява несъответствието.** - Максимална оценка - 100 точки. Тегловен коефициент в оценката – 50%.

$$\text{Като } С = (С_{\min} / С_i) \times 100$$

Където $С_i$ е предложен срок на реакция за отстраняване на установени несъответствия, с изискванията на Възложителя, в количеството и/или качеството на доставените закуски към момента на доставка и/или след извършването ѝ в часове, на съответния участник.

и $С_{\min}$ е най-кратък срок в офертите на участниците в часове за отстраняване на установени несъответствия, с изискванията на Възложителя, в количеството и/или качеството на доставените закуски към

момента на доставка и/или след извършването ѝ, съгласно предложението за Срок на реакция на участника предложил най-кратък срок

Участникът посочва предложението си за Срок на реакция за отстраняване на установени несъответствия, с изискванията на Възложителя, в количеството и/или качеството на доставените закуски към момента на доставка и/или след извършването ѝ, в „Предложение за изпълнение на изискванията на възложителя”.

Класирането на офертите се извършва във възходящ ред на получената комплексна оценка по формулата:

$$\text{КО} = \text{Ц} \times 50\% + \text{С} \times 50\%$$

На първо място се класира офертата с най-висока комплексна оценка.

„Длъжностните лица” провеждат публично жребий за определяне на изпълнител между класираните на първо място оферти, ако икономически най-изгодната оферта не може да се определи по реда, посочен по-горе.

Място и срок за подаване на предложенията за участие: от 24.11.2015г. до 03.12.2015г. до 16.00 часа в канцеларията на ОУ ”Г.С.Раковски”.

Дата, час и място на разглеждане на предложенията: Постъпилите предложения ще бъдат отворени и разгледани на 07.12.2015г. от 11.00 ч. в сградата на ОУ ”Г.С.Раковски”- гр. Варна.

Настоящите изисквания да се публикуват в профила на купувача -ОУ „Георги Сава Раковски” – Варна <http://www.ourakovski.com/Kupuvach.html>