

ОБЩИНА ВЕЛИНГРАД

4600 Град Велинград, бул."Хан Аспарух" №35
тел.0359 / 5-3140, факс 0359/ 54341, email :obshtina@velingrad.bg

ОДОБРИЛ:.....

Д-р Костадин Тодоров Коев

КМЕТ НА ОБЩИНА ВЕЛИНГРАД



ДОКУМЕНТАЦИЯ

ЗА

УЧАСТИЕ В ПРОЦЕДУРА ЗА
ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА
ЗА УСЛУГА ЧРЕЗ ПРОЦЕДУРА ПУБЛИЧНО СЪСТЕЗАНИЕ ПО
ЗОП С ПРЕДМЕТ:

„Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки/ за нуждите на Община Велинград по обособени позиции”
Обособена позиция №1: Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки/ за Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи без увреждания № 1 и № 2 в гр. Велинград, ул.”Цар Самуил” № 2А (бивш Родопски пансион), за Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи с увреждания №1 и № 2 в гр. Велинград, ул.”Славянска” № 5 (до поч.ст-я „Витоша”) и за Дневен център за деца и младежи с увреждания в гр. Велинград, кв.Каменица, ул.”Гео Милев” (до ЦДГ „ Детски рай”).

Обособена позиция №2: Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки за обяд/ за Дневен център за възрастни хора с увреждания в гр. Велинград, кв.Лъджене, ул.”Хан Аспарух” №46.

И.ПЪЛНО ОПИСАНИЕ НА ПРЕДМЕТА НА ПОРЪЧКАТА. ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1. Предмет на поръчката:

Предмет на настоящата поръчка е избор на изпълнител за изпълнение на „Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки/ за нуждите на Община Велинград по обособени позиции”

Обособена позиция №1: Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки/ за Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи без увреждания № 1 и № 2 в гр. Велинград, ул.”Цар Самуил” № 2А (бивш Родопски пансион), за Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи с увреждания №1 и № 2 в гр. Велинград, ул.”Славянска” № 5 (до поч.ст-я „Витоша”) и за Дневен център за деца и младежи с увреждания в гр. Велинград, кв.Каменица, ул.”Гео Милев” (до ЦДГ „ Детски рай”).

Обособена позиция №2: Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки за обяд/ за Дневен център за възрастни хора с увреждания в гр. Велинград, кв.Лъджене, ул.”Хан Аспарух” №46.

Настоящата обществена поръчка е с предмет услуга, съгласно чл. 20, ал.2, т.2 във вр. с чл. 176-181 от ЗОП, ще се възложи, чрез Публично състезание за определяне на изпълнител за обществена поръчка по реда на Глава двадесет и пета от ЗОП.

Навсякъде, където е записано в настоящата документация „Обществена поръчка” и/или „Поръчка” и/или „Процедура”, следва да се тълкува като обществена поръчка, която се възлага по реда на ЗОП и която ще се възложи, чрез процедура Публично състезание по смисъла на чл. 176-181 от ЗОП.

2. Технически спецификации

По обособена позиция №1: Доставката на приготвена храна има за цел осигуряване на целодневно хранене на деца и младежи със/без увреждания на възраст от 3 до 29 години от Центъра за настаняване от семеен тип на деца/младежи с увреждания №1 и № 2, Център за настаняване от семеен тип за деца/младежи без увреждания № 1 и и № 2, Дневен център за деца и младежи с увреждания

По обособена позиция №2: Доставка на обяд за 35 човека от Дневен център за възрастни хора с увреждания на територията на град Велинград.

Прогнозната стойност на поръчката е 113 667,00 лв. без ДДС /сто и тринадесет хиляди шестстотин шестдесет и седем лева без ДДС/, разделена по позиции, както следва:

-за позиция I – 102 000,00 лв. без ДДС;

-за позиция II -11 667,00 лв. без ДДС.

Цената на храната включва всички разходи /транспортни и др./ за доставката до съответното социално заведение на територията на град Велинград.

По обособена позиция 1: Предложената единична цена за 1 храноден на 1 лице не може да надвишава 5,00 лв. без ДДС, с включени всички разходи /транспортни и др./ до съответното ЦНСТ на територията на град Велинград.

По обособена позиция 2: Предложената единична цена за 1 основно ястие без месо или супа не може да надвишава 1,20 лв. без ДДС, с включени всички

разходи /транспортни и др./ до ДЦВХУ гр.Велинград. Възложителят предоставя на избрания изпълнител всяка седмица индивидуални опаковки, които не следва да бъдат включени в цената.

Предложената единична цена за 1 основно ястие с месо не може да надвишава 2,00 лв. без ДДС, с включени всички разходи /транспортни и др./ до ДЦВХУ гр.Велинград. Възложителят предоставя на избрания изпълнител всяка седмица индивидуални опаковки, които не следва да бъдат включени в цената.

Договорът по настоящата обществена поръчка по всяка от обособените позиции ще бъде финансиран от бюджета на Община Велинград.

Плащането на извършените доставки по договора по съответната обособена позиция ще бъде извършено по посочената от изпълнителя банкова сметка, в срок до 30 /тридесет/ календарни дни след представяне в счетоводство на Община Велинград на фактури, придружени с двустранно подписани протоколи между представители на Изпълнителя и Възложителя за количествата доставена приготвена храна.

Приготвянето и доставката на храната се извършва ежедневно при спазване на указанията и изискванията на Възложителя по отношение на адрес, време на доставяне, основни компоненти и съгласно настоящата техническа спецификация.

По I-ва позиция:

Приготвяне и доставяне на готова храна в индивидуални опаковки за сутрешно, обедно и вечерно хранене за деца на възраст от 7 до 18 години. Храната се доставя седем дни от седмицата, включително събота и неделя.

Ориентировъчният брой на децата: 30 /тридесет/. Към датата на откриване на поръчката в Център за настаняване от семеен тип за деца/младежи без увреждания № 1 и № 2 живеят 7 деца на възраст от 7 до 14 години и 23 деца на възраст от 15 до 19 години;

Място на доставката: Изпълнителят доставя готовата храна за нуждите на Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи с увреждания № 1 и № 2 с адрес: в гр. Велинград, ул. "Цар Самуил" № 2А(бивш Родопски пансион).

Храната за съответния ден се доставя за сутрешното хранене между 07:00-07:30 часа, за обедните хранения в между 12:00-12.30 ч.,а храната за вечерните хранения между 18:00-18:30 ч.

Приготвяне и доставяне на готова храна в индивидуални опаковки за сутрешно, обедно, следобедно и вечерно хранене за деца и младежи на възраст от 10 до 29 години. Храната се доставя седем дни от седмицата, включително събота и неделя.

Ориентировъчният брой на децата: 22 /двадесет и две/. Към датата на откриване на поръчката в Центъра за настаняване от семеен тип на деца/младежи с увреждания №х 1 и № 2 живеят 15 деца на възраст от 3 до 27 години , в т.ч. от 3 до 7 г.-0 ,от 8-19г. -13 ,от 20-29г.-2;

Място на доставката: Изпълнителят доставя готовата храна за нуждите на Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи с увреждания №х 1 и № 2 с адрес: в гр. Велинград, ул. "Славянска" № 5 (до поч.ст-я „Витоша”).

Храната за съответния ден се доставя за сутрешното хранене между 07:00-07:30 часа, за обедните хранения в между 12:00-12.30 ч., следобедната закуска между 15:30-16:00 часа, а храната за вечерните хранения между 18:00-18:30 ч.

Приготвяне и доставяне на готова храна в обща посуда за сутрешно, обедно и вечерно хранене за деца и младежи на възраст от 10 до 29 години. Храната се доставя пет дни от седмицата, без събота и неделя и празничните дни.

Ориентировъчният брой на децата: 31 /тридесет и едно/. Към датата на откриване на поръчката в Дневен център за деца и младежи с увреждания посещават 22 деца на възраст от 3 до 29 години ,в т.ч. от 3 до 7 г.- 1 момиче,от 8-19г. – 29 от тях 9 момичета и 20 момчета,от 20-29г.- 1 момче;

Място на доставката: Изпълнителят доставя готовата храна за нуждите на Дневен център за деца и младежи с увреждания с адрес: в гр. Велинград, кв.Каменица, ул."Гео Милев" (до ЦДГ „ Детски рай”).

Храната за съответния ден се доставя за сутрешното хранене между 07:00-07:30 часа, за обедните хранения в между 12:00-12.30 ч.,а храната за вечерните хранения между 18:00-18:30 ч.

Целодневното хранене за деца от 3 до 19 години представлява три или четири кратен хранителен режим, който включва три основни хранения - сутрешна закуска, обяд и вечеря, а при четирикратния режим и следобедна закуска(плод). Избраният изпълнител на настоящата обществена поръчка изготвя седмично меню в различен грамаж, съобразно възрастовите граници на потребителите – деца от 3 до 7 години; деца от 8 до 19 години, спазвайки всички изисквания в настоящата техническа спецификация.

Целодневното меню за младежи от 20 до 29 години представлява четирикратен режим на хранене – закуска, обяд и следобедна закуска(плод),вечеря. Избраният изпълнител изготвя седмично меню в различен грамаж за младежи от 20 до 29 години, спазвайки всички изисквания в настоящата техническа спецификация и българското законодателство.

Седмичното меню се изготвя от изпълнителя една седмица по-рано /до ден събота/ и се представя на Управителите на Центровете за съгласуване и евентуална корекция. В същия този срок Управителят подава на изпълнителя действителен брой на лицата по възрастови групи, които ще се хранят през следващата седмица, както и брой порции. Възложителят си запазва правото при изключителни случаи количеството храна да бъде променяно 1 ден по-рано от деня на фактическата доставка.

Храната се приготвя в съответствие с възрастовите групи на потребителите и в съответствие със средно дневните препоръчителни продуктови набори, отговарящи на Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението и съобразно изискванията в настоящата техническа спецификация.

В празничните дни храната е нужно да бъде съобразена с подходящо меню.

Доставката на приготвената храна трябва да бъде придружена с: документи, удостоверяващи произхода на храната, качество и безопасност. Всяка доставка се приема от длъжностни лица, определени със заповед на ръководителя на съответния обект.

- Опаковането на всяка порция храна за дете/младеж трябва да отговаря на

изискванията на Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни и Наредба №5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните. Използваните транспортни средства не трябва да създават възможности за промяна на външния вид, мириса, вкуса и състава на храната, за замърсяване на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни да са с ненарушена цялост в съответствие със Закона за храните.

- Всички доставяни пресни плодове и зеленчуци трябва да са I /първо/ качество, да са от сортове, предназначени за консумация в пряко състояние, да са цели и здрави.

- Сроктът за подмяна на доставена храна, несъответстваща на изискванията на Възложителя относно качество, количество, опаковка, др., видими към момента на доставка е 30 /тридесет/ минути от уведомяването /устно или писмено/ за констатиране на отклонението.

Приготвянето на храната се извършва в деня на нейната доставка, която се изпълнява два пъти дневно.

Количествата на приготвената храна е съгласно заявките на Управителя на горепосочените Центрове, като Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява броя на заявените количества готова храна спрямо броя на децата и младежите. Част от готовата храна ще се доставя пасирана, като количествата ще се определят съгласно предварителна заявка. При промяна на количествата, Възложителят е длъжен минимум един ден по-рано да уведоми Изпълнителя.

Изпълнителят транспортира доставяната храна, спазвайки всички хигиенни изисквания към транспортните средства за превоз на храна.

I. Ежедневното меню на децата от 3 до 7 години

Съобразява се с Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, а именно:

Здравословното хранене на деца на възраст от 3 до 7 години се постига чрез:

1. прием на пълноценна и разнообразна храна;
2. достатъчен прием на зеленчуци и плодове;
3. ограничаване приема на мазнини, захар и сол;
4. прием на достатъчно течности.

Използват се храни, които отговарят на изискванията за качество и безопасност, съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове по неговото прилагане. Храните се придружават с документи, доказващи тяхната безопасност, съгласно действащото законодателство.

Приемът на енергия и хранителни вещества при децата на възраст от 3 до 7 години се определя съгласно Наредба № 23 от 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005г.).

За изчисляване на енергийната стойност на хранителния прием се използват следните енергийни еквиваленти:

1. един грам белтък доставя 4 ккал енергия;
2. един грам въглехидрати доставя 4 ккал енергия;
3. един грам мазнини доставя 9 ккал енергия.

При приготвянето на храна участва най-малко едно лице с образование или квалификация в областта на хранителните технологии.

За осигуряване на здравословно хранене на децата се препоръчват стойностите за среднодневен прием на енергия, общ белтък, мазнини и въглехидрати, посочени в Приложение № 1-1.

Разпределението на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене е посочено в Приложение № 2-1.

Храната се предлага по предварително изготвени седмични менюта, разработени в съответствие с изискванията на тази наредба.

Менютата се изготвят с участието на медицински специалист и/или технолог по хранене от страна на Изпълнителя или Възложителя.

Менюто за деца със здравословни проблеми, нуждаещи се от диетично хранене, се съобразява с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата.

При разработване на менюта се използват препоръчителни среднодневни продуктови набори, посочени в Приложение № 3-1. При целодневно хранене се включват 100% от количествата на продуктите.

Не се допуска използването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.

Приемът на разнообразна храна се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на най-малко по един представител от следните групи храни:

1. зърнени храни и картофи;
2. зеленчуци;
3. плодове;
4. мляко и млечни продукти;
5. богати на белтък храни - месо, птици, риба, яйца, бобови храни.

Приемът на зърнени храни и картофи се осигурява чрез:

1. ежедневно включване в основните хранения - сутрешна закуска, обяд и вечеря, на поне един представител от групата на зърнените храни (хляб, хлебни, макаронени, тестени изделия, ориз, жито, овесени ядки, елда, просо, царевича) и/или картофи;

2. включване на пълнозърнести продукти (пълнозърнест хляб, хлебни, макаронени и тестени изделия от пълнозърнесто брашно, овесени ядки, жито, елда, просо и др.) най-малко в четири хранителни приема седмично.

Предлаганите хлебни, тестени и картофени изделия трябва да са с ниско съдържание на мазнини, сол и/или захар.

Приемът на плодове и зеленчуци се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на най-малко общо 300 грама зеленчуци и плодове за децата на възраст от 3 до 5 години и 350 грама за децата на възраст от 5 до 7 години, при целодневно хранене.

Подкрепителната закуска преди обяда е само от пресни плодове - цели, нарязани, настъргани или като плодова салата.

При предлагането на плодове и зеленчуци се спазват следните изисквания:

1. включване в менюто според сезона предимно на пресни зеленчуци и пресни плодове (цели, нарязани, настъргани, като салата или прясно изцеден сок);

2. препоръчително е предлагането на замразени зеленчуци и плодове, предстерилизирани;

3. стерилизираните зеленчуци да са с ниско съдържание на сол и мазнини, а стерилизираните плодове - с ниско съдържание на захар, без синтетични подсладители и синтетични оцветители;

4. изсушени плодове и зеленчуци могат да се предлагат както самостоятелно, така и в състава на многокомпонентни храни;

5. туршии могат да бъдат включвани в менюто само през зимния сезон и само при целодневно хранене, до един път седмично;

6. препоръчително е предлагането на конфитюри и мармалади с над 60% плодово съдържание;

7. не се допуска предлагане на плодови сладка и конфитюри със съдържание на добавена захар над 50%.

Приемът на мляко и млечни продукти се осигурява чрез:

1. ежедневно включване в менюто на най-малко 350 грама кисело или прясно мляко и на най-малко 25 - 30 грама сирене и/или кашкавал при целодневно хранене;

2. включване на кисело мляко като компонент на закуска, подкрепителна закуска, включено в ястия, десерти, самостоятелно и/или с добавени нарязани пресни плодове, сушени плодове, сок от плодове;

3. включване в менюто на прясно мляко като напитка или като компонент в пюре, супи и десерти.

Пряското мляко, киселото мляко и млечните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

1. пряското и киселото мляко да са със съдържание на мазнини от 2% в най-малко два дни от седмицата, а в останалите дни от седмицата - от 3% до 3,6%;

2. количеството на добавените плодове, плодово пюре, сок от плодове към киселото мляко да е най-малко 6%;

3. айрянът да се предлага без добавена сол.

Не се допуска предлагане на подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плодов компонент, какао, овесени ядки, като подсладянето трябва да е с натурални подсладители и общото съдържание на моно- и дизахариди не трябва да е повече от 15%.

Не се допуска предлагане на прясно и кисело мляко, сирена и други млечни продукти с добавени растителни мазнини.

Месото и месните продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

1. месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости;

2. птичето месо да е без кожа;

3. мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5% от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5% от общата маса); да се предпочита мляно телешко месо, а в смес от телешко и свинско месо телешкото месо да е най-малко 60%;

4. месните продукти да съдържат висококачествен месен белтък, с ниско съдържание на съединителна тъкан;

5. месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16%, а за трайните колбаси не повече от 26% от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайните колбаси не повече от 1,5%, за трайните колбаси не повече от 2,2% от общата маса).

Не се допуска предлагане на промишлено произведени месни полуфабрикати (кебапчета, кюфтета, карначета, наденици и др.).

Не се допуска предлагане на колбаси като основни ястия.

В менюто се включва риба като основно ястие най-малко един път седмично. Риба се предлага също като рибена чорба и като компонент на сандвичи.

Рибата трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да е прясна, по изключение замразена и/или консервирана;
2. да се предлага без кости;
3. консервираната риба да е с ниско съдържание на сол.

В менюто се включват за консумация пресни яйца, съхранявани при хладилни условия, в срок на годност съгласно чл. 13 от Регламент (ЕО) № 557/2007 на Комисията от 23 май 2007 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1028/2006 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ, L 132, 24.5.2007 г.).

Бобови храни (боб, леща) се включват в менюто един до два пъти седмично.

Приемът на течности се осигурява чрез предлагане на следните води и напитки:

1. питейна вода, бутилирани ниско минерализирани натурални минерални води, със съдържание на флуор до 1,5 мг/л, изворни и трапезни води;
2. 100% натурални сокове от плодове и зеленчукови сокове;
3. плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които общото съдържание на моно- и дизахариди не превишава 20% от общата маса на продукта;
4. мляко, млечни и млечно-кисели напитки;
5. плодов и билков чай;
6. боза с натурални подсладители.

Водата и другите напитки се предлагат с умерена температура, редовно, през целия ден.

Консумацията на мазнини се намалява чрез:

1. спазване на изискванията, посочени в чл. 9, ал. 2, чл. 10, ал. 3, т. 3, чл. 11, ал. 2, т. 1, чл. 12, ал. 1, т. 1, 2, 3 и 5 и ал. 2 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
2. ограничаване влагането на мазнини при приготвяне на ястията;
3. прилагане на кулинарни технологии (варене, задушаване, печене), ограничаващи вноса на мазнини;
4. допускане на пържени храни до два пъти седмично само при целодневно хранене и при спазване на изискванията, посочени в Приложение № 4-1.

Консумацията на добавена захар се намалява чрез:

1. спазване на изискванията, посочени в чл. 9, ал. 2, чл. 10, ал. 3, т. 3 и 7, чл. 11, ал. 3 и чл. 16, ал. 1, т. 3 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
2. влагане на не повече от 5% захар за подслаждане на чай, какао, прясно и кисело мляко;
3. включване на не повече от два пъти седмично при целодневно хранене на торти и пасти със сметанов и/или маслен крем, сиропирани сладкиши, вафли, сухи пасти, шоколадови изделия, локум, бонбони.

Консумацията на готварска сол се намалява чрез:

1. спазване на изискванията, посочени в чл. 9, ал. 2, чл. 10, ал. 3, т. 3 и 5, чл. 11, ал. 2, т. 3, чл. 12, ал. 2 и чл. 13, ал. 2, т. 3 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
2. ограничаване влагането на сол при приготвянето на ястията и подкрепителните закуски;
3. предварително изкисване във вода на солени продукти, като саламурено сирене и маслини;

4. изключване възможността за допълнително солене по време на хранене.
 При приготвянето на храната се прилагат здравословни кулинарни технологии съгласно Приложение № 5-1.

Приложение № 1-1 към чл. 5, ал. 1 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения:

Препоръчителни стойности за среднодневен прием на енергия, общ белтък, мазнини и въглехидрати (осреднени стойности за момчета и момичета)

Възраст (години)	Енергия ккал/ден	Общ белтък		Мазнини		Въглехидрати	
		Е %*	г/ден	Е %	г/ден	Е %	г/ден
3 – 5	1570	10 – 15	39 – 59	25 – 35	44 – 61	50 – 65	196 – 255
5 – 7	1770	10 – 15	44 – 66	25 – 35	49 – 69	50 – 65	221 – 288

Забележка.

*Е % – процент от общата енергийна стойност на храната.

Приложение № 2-1 към чл. 5, ал. 2 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения:

Разпределение на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене

Хранителни приеми	Петкратен режим (Е %)
Закуска	20
Сутрешна подкрепителна закуска	5 – 10
Обяд	30 – 35
Следобедна подкрепителна закуска	15
Вечеря	25

Приложение № 3-1 към чл. 6, ал. 4 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения:

Препоръчителни среднодневни продуктови набори при целодневно хранене (нето/бруто тегло, грама/ден)

Продукти	Възраст (години)	
	3 – 5	5 – 7

1. Зърнени храни и картофи	200	220
1.1. Хляб и тестени изделия (нето тегло)	80	80
в т. ч. бял, „Добруджа” (нето тегло)	50	45
в т. ч. пълнозърнест, типов, ръжено-пшеничен, ръжен хляб (нето тегло)	20	25
в т. ч. брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) (нето тегло)	10	10
1.2. Ориз (нето тегло)	15	15
1.3. Макаронени изделия (нето тегло)	25	35
1.4. Други зърнени храни (жито, царевича, овесени ядки, закуски на зърнена основа) (нето тегло)	20	20
1.5. Картофи (нето/бруто тегло)	60/75	70/90
2. Зеленчуци и плодове общо (нето тегло)	500	600
2.1. Зеленчуци – общо пресни и консервирани (нето/бруто тегло)	200/220	250/275
2.2. Плодове – общо пресни, сушени, компоти (нето/бруто тегло)	200/230	250/280
2.3. Зеленчукови сокове, сокове от плодове и нектари (нето тегло)	100	100
3. Мляко и млечни продукти	430	430
3.1. Мляко (нето тегло)	400	400
в т. ч. мляко с масленост 3 – 3,6 % (нето тегло)	250	200
в т. ч. мляко с масленост 2 % (нето тегло)	150	200
3.2. Сирена, извара, кашкавал (нето тегло)	30	30
4. Храни, богати на белтък	110	125
4.1. Месо, месни продукти общо (нето тегло)	50	55
в т.ч. месо (нето тегло)	45	50
в т.ч. месни продукти – пилешки дроб (нето тегло)	5	5
4.2. Риба (нето тегло)	20	25
4.3. Яйца (нето тегло)	20	20
4.4. Бобови храни (боб зрял, леща) (нето тегло)	10	10
4.5. Ядки, семена (нето тегло)	10	15
5. Добавени мазнини (нето тегло)	25	25
в т.ч. млечно масло (нето тегло)	10	10
в т.ч. растителни масла (нето тегло)	15	15
6. Захар, мед и храни с високо съдържание на добавена захар – конфитюри, мармалади, шоколад и др. (нето тегло)	30	30

Приложение № 4-1 към чл. 17, т. 4 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения:

Изисквания към пърженето и използването на пържилни мазнини

1. При пържене се използват само пресни мазнини, като процесът трябва да протича без прегряване на мазнината.
2. Не се използват за пържене хидрогенирани растителни мазнини.
3. Мазнината от фритюрниците и пържолниците се подменя след изпържване на храните за деня.
4. При приготвянето на ястия не се допуска влагането на мазнина, използвана преди това за пържене.

Приложение № 5-1 към чл. 20 от Наредба № 6 от 10 август 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения:

Здравословни кулинарни технологии при приготвянето на храната

1. Почистване и нарязване на хранителните продукти непосредствено преди топлинната обработка.
2. Приготвяне на зеленчуковите и плодovите салати непосредствено преди поднасянето им за консумация.
3. Влагане на замразените зеленчуци в ястията без предварително размразяване.
4. Използване на методи на кулинарна обработка, които съхраняват витамините и предотвратяват образуването на вредни за здравето вещества – предимно варене (включително варене на пара), задушаване или печене при умерена температура.
5. Размразяването на месото и рибата не се извършва при стайна температура, а в хладилник, в студена вода или в микровълнова печка.

II. Ежедневното меню на децата от 8 до 19 години

Съобразява се с Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците, а именно:

Здравословното хранене на учениците се постига чрез осигуряване на пълноценна и разнообразна храна, ежедневна консумация на зеленчуци и плодове, достатъчен прием на мляко, млечни продукти и други богати на белтък храни, увеличаване консумацията на пълнозърнести храни, ограничаване приема на мазнини, захар и сол.

Приемът на енергия и хранителни вещества при учениците се определя съгласно Наредба № 23 от 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението (ДВ, бр. 63 от 2005 г.).

За изчисляване на енергийната стойност на хранителния прием се използват следните енергийни еквиваленти:

1. един грам белтък доставя 4 ккал енергия;
2. един грам въглехидрати доставя 4 ккал енергия;
3. един грам мазнини доставя 9 ккал енергия.

Прясното мляко, киселото мляко и млечните продукти, които се предлагат на учениците, трябва да отговарят на следните изисквания:

1. прясното и киселото мляко да са със съдържание на мазнини до 2 %;
2. прясното и киселото мляко, сирената и другите млечни продукти да са без добавени растителни мазнини;

3. не се допускат подсладени пресни и кисели млека, освен когато млеката са с добавен плодов компонент, какао, овесени ядки, растителни влакнини, като подсладянето трябва да е с натурални подсладители и общото съдържание на моно- и дизахариди не трябва да е повече от 15 %;

4. количеството на добавените плодове, плодово пюре, натурален плодов сок към киселото мляко трябва да е най-малко 6 %;

5. айрянът да се предлага без добавена сол.

Предлагат се следните напитки:

1. бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води;

2. натурални 100 % плодови и зеленчукови сокове;

3. плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта;

4. мляко, млечни и кисело-млечни напитки със съдържание на мазнини до 2%;

5. плодов и билков чай;

6. топъл шоколад.

При приготвянето на храна участва най-малко едно лице с образование или квалификация в областта на общественото хранене.

За осигуряване на здравословно хранене на учениците се препоръчват стойностите за среднодневен прием на енергия, белтъци, мазнини и въглехидрати, посочени в Приложение № 1-2.

Разпределението на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене е посочено в Приложение № 2-2.

Храната се предлага по предварително изготвени дневни и седмични менюта, разработени в съответствие с изискванията на тази наредба.

Седмичните менюта се изготвят с участието на медицински специалист от страна на Изпълнителя или Възложителя.

Менюто се съобразява и с изискванията за диетично хранене в зависимост от заболяванията на децата.

Не се допуска използването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.

При разработване на менюта за хранене на учениците се използват примерните среднодневни продуктови набори, посочени в Приложение № 3-2.

Осигурява се разнообразие на хранителни продукти, като ежедневно се включва в менюто най-малко по един представител от следните групи храни:

1. хляб, хлебни и макаронени изделия, тестени изделия, ориз, жито и други зърнени храни и картофи;

2. зеленчуци;

3. плодове;

4. мляко и млечни продукти;

5. месо, птици, риба, яйца, бобови храни.

Осигуряването на пълнозърнести продукти се извършва чрез включване в менюто:

1. само на пълнозърнест хляб най-малко два пъти седмично;

2. на пълнозърнести макаронени изделия - макарони, юфка, спагети, или закуски на зърнена основа най-малко един път седмично.

Осигуряването на плодове и зеленчуци (пресни, замразени, сухи, консервирани с ниско съдържание на сол/захар) се извършва чрез ежедневно

включване в менюто на най-малко общо 400 г зеленчуци и плодове при целодневно хранене.

В менюто ежедневно се включват пресни според сезона зеленчуци (като салата или гарнитура) и/или пресни според сезона плодове (цели, нарязани, настъргани, като плодова салата или прясно изцеден сок).

Осигуряването на мляко и млечни продукти се извършва чрез:

1. ежедневно включване в менюто на най-малко 400 г кисело или прясно мляко и най-малко 30 г сирене при целодневно хранене;

2. включване на кисело мляко като компонент на закуска, подкрепителна закуска, включено в ястия, десерти, самостоятелно и с добавени нарязани пресни плодове, сушени плодове, прясно изцеден плодов сок, или

3. предлагане на прясно мляко като напитка или включено в пюрета, супи и десерти.

В менюто се включва риба най-малко един път седмично.

Консумацията на мазнини се намалява чрез:

1. ограничаване влагането на мазнини при приготвяне на ястията;

2. предлагане на птиче месо без кожа и телешко, свинско, агнешко месо без видими мазнини;

3. изключване на колбасите, предлагани като основни ястия;

4. предлагане на месни продукти и колбаси с намалено съдържание на мазнини, включени в подкрепителни закуски;

5. предлагане на сирена и други млечни продукти с по-ниско съдържание на мазнини спрямо продукти от същата категория (например извара, сирене и кашкавал от краве мляко вместо от овче мляко);

6. прилагане на кулинарни технологии (варене, задушаване, печене), ограничаващи вноса на мазнини;

7. предлагане на пържени храни до два пъти седмично, осигуряващи целодневно хранене, при спазване на изискванията, посочени в Приложение № 4-2.

Консумацията на рафинирана захар се намалява чрез:

1. ограничаване влагането на захар в чай, какао, прясно и кисело мляко (не повече от 5 % добавена захар);

2. предлагане на сладкарски изделия, извън посочените в чл. 6, т. 6 от Наредба №37, не повече от два пъти седмично при целодневно хранене.

Консумацията на готварска сол се намалява чрез:

1. ограничаване влагането на сол при приготвянето на ястията и подкрепителните закуски;

2. предварително изкисване във вода на солени продукти, като саламурено сирене и маслини;

3. включване в менюто на туршии само през зимния сезон и предлагане само на обяд до един път седмично, а при целодневно хранене - до два пъти седмично;

4. изключване възможността за допълнително солене по време на хранене.

При приготвянето на храната се прилагат здравословни кулинарни технологии съгласно Приложение № 5-2.

Предлага се задължителен асортимент от минимум от храни и напитки, който включва следните групи:

1. сандвичи;

2. тестени закуски със зеленчукова и/или млечна плънка;
3. млека - кисело мляко, прясно мляко, айрян, млечни и млечно-кисели напитки;
4. плодове и зеленчуци според сезона;
5. натурални плодови и зеленчукови сокове;
6. бутилирани натурални минерални, изворни и трапезни води.

В подкрепително хранене на учениците, ежедневно се предлага най-малко по един асортимент от трите групи сандвичи:

1. първа група - с млечен компонент;
2. втора група - с нетлъсти меса и месни продукти, риби, яйца;
3. трета група - със зеленчуци, които могат да са пресни, варени, печени, задушени, консервирани.

Продуктите от различните групи могат да се комбинират.

В сандвичите от първа и втора група включва компонент от пресни зеленчуци.

Хлябът или питката на сандвичите са пълнозърнести най-малко в един от предлаганите асортименти от всяка група.

Приложение № 1-2 към чл. 9, ал. 1 от Наредба №37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците:

Препоръчителни стойности за среднодневен прием на енергия и хранителни вещества за ученици
(общо за момчета и момичета) на възраст от 6 до 19 г.

Възраст* (години)	Енергия ккал/ден	Белтък		Мазнини		Въглеhidрати	
		Е %**	г/ден	Е %	г/ден	Е %	г/ден
6 - 10	1890	10 - 15	48 - 71	25 - 30	53 - 74	55 - 65	260 - 307
10 - 14	2415	10 - 15	60 - 91	25 - 30	67 - 94	55 - 65	332 - 392
14 - 19	2760	10 - 15	69 - 104	25 - 30	77 - 108	55 - 65	380 - 449

Забележки:

*Границите на възрастовите интервали включват годините след навършване на съответната възраст до започване на следващата.

** Е % - процент от общата енергийна стойност на храната.

Приложение № 2-2 към чл. 9, ал. 2 от Наредба №37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците:

Разпределение на енергийното съдържание на храната за отделните хранителни приеми при целодневно хранене (%)

Хранителни приеми	4-кратен режим	5-кратен режим
Закуска	25	20
Сутрешно подкрепително хранене	-	10
Обяд	30	30

Следобедно подкрепително хранене	20	15
Вечеря	25	25

Приложение № 3-2 към чл. 10, ал. 5 от Наредба №37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците:

Примерни продуктови набори за целодневно хранене на ученици от 6 до 19 години при умерена физическа активност (нето/бруто тегло, грама/ден)

Продукти	Възраст (години)		
	6 - 10	10 - 14	14 - 19
1. Зърнени храни и картофи			
Хляб и хлебни изделия (нето тегло)	150	200	250
в т. ч. пълнозърнест, типов, ръжено-пшеничен, ръжен хляб (нето тегло)	75	120	190
Брашно (за тестени закуски, ястия, десерти и др.) (нето тегло)	20	20	22
Ориз (нето тегло)	16	18	22
Макаронени изделия (нето тегло)	15	20	25
Други зърнени храни (жито, царевича, закуски на зърнена основа) (нето тегло)	20	20	25
Картофи (нето/бруто тегло)	75/100	100/130	110/150
2. Зеленчуци и плодове			
Зеленчуци - общо пресни и консервирани (нето/бруто тегло)	300/330	300/330	350/380
Плодове - общо пресни, сушени, компоти (нето/бруто тегло)	280/320	400/460	400/460
в т.ч. пресни плодове (нето/бруто тегло)	220/250	300/350	300/350
Зеленчукови сокове, плодови натурални сокове, нектари (нето тегло)	0	120	150
3. Мляко и млечни продукти			
Мляко (нето тегло)	400	400	400
Сирена, извара (нето тегло)	30	40	50
4. Храни, богати на белтък			
Месо, месни продукти общо (нето тегло)	55	80	85
в т.ч. месо (нето тегло)	50	75	80
в т.ч. месни продукти (нето тегло)	5	5	5
Риба (нето тегло)	30	40	40
Яйца (нето тегло)	23	23	23
Бобови храни (боб зрял, леща) (нето тегло)	10	15	18
Ядки, семена (нето тегло)	20	25	30
5. Добавени мазнини			
Мазнини общо (нето тегло)	26	32	36
в т.ч. млечно масло (нето тегло)	10	10	10
в т.ч. растителни масла (нето тегло)	16	22	26
6. Захар, мед, храни с високо съдържание на добавена захар			

Приложение № 4-2 към чл. 16, т. 7 от Наредба №37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците:

Изисквания към предлаганите пържени храни:

1. При пържене се използват само пресни мазнини, като процесът трябва да протича без прегряване на мазнината.
2. Да не се използват за пържене хидрогенирани растителни мазнини.
3. Мазнината от фритюрниците и пържолниците да се подменя след изпържване на храните за деня.
4. При приготвянето на ястия не се допуска влагането на мазнина, използвана преди това за пържене.

Приложение № 5-2 към чл. 19 от Наредба №37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците:

Здравословни кулинарни технологии при приготвянето на храната:

1. Почистване и нарязване на хранителните продукти непосредствено преди топлинната обработка.
2. Приготвяне на зеленчуковите и плодовите салати непосредствено преди поднасянето им за консумация.
3. Влагане на замразените зеленчуци в ястията без предварително размразяване.
4. Използване на методи на кулинарна обработка, които съхраняват витамините и предотвратяват образуването на вредни за здравето вещества, предимно варене, варене на пара, задушаване или печене при умерена температура.
5. Размразяването на месото и рибата не се извършва при стайна температура, а в хладилник, студена вода или микровълнова печка.

III. Специфични изисквания към безопасността и качеството на доставяните храни за деца и ученици от 3 до 19 години

Задължително се спазва на Наредба №9 от 16 септември за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици (загл. доп. - дв, бр. 60 от 2012 г.)

Храната, приготвена и доставена за ЦНСТ, трябва да отговарят на изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство.

Всяка партида храни се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната, и документ за качество и безопасност.

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.).

Предварително опакованите храни да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики.

Пакетираните храни трябва да са етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19 юли 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

Не се допускат храни, които са с признаци на развала, както и храни с изтекъл срок на трайност.

Храните се съхраняват в условията, регламентирани от производителя, и се предлагат в срока на трайност.

Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

Храни, съдържащи, съставени или произведени от ГМО, не се допускат за хранене на деца.

Храни, обработени с йонизиращи лъчения, не се допускат за хранене на деца.

Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

Месните заготовки и месните продукти трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД), в случай че отговарят на изискванията за суровини, заложи в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Месото от птици и лагоморфни (зайцевидни) трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС.

Месото от птици и птичи разфасовки трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ L 157, 17.6.2008 г.).

Пряското пастьоризирано мляко трябва да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

Млечните продукти трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004.

Киселото мляко трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12:2010 или еквивалент.

Сиренето трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15:2010 или еквивалент.

Кашкавалът трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010 или еквивалент.

Може да се предлагат и млечни продукти, произведени по ТД, които отговарят на изискванията за сурово мляко на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004 и на качествени показатели за готов продукт съгласно действащите БДС.

Айрянът трябва да е получен при хомогенизацията на българско кисело мляко и питейна вода без добавяне на готварска сол.

Рибата и рибните продукти трябва да са получени в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004.

Трябва да се използва охладена сладководна и/или морска риба.

Замразената риба да бъде добре почистена от кожа, гръбначните кости и вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

Не се разрешава предлагане на солена, пушена, сушена, маринована или консервирана по друг начин риба и хайвер.

Не се разрешава предлагане на миди, стриди, калмари, октоподи, раци, скариди и други нерибни хидробионти.

Яйцата, които се използват, трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), Регламент (ЕС) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца (ОВ L 163, 24.6.2008 г.) и на приложение III, секция X на Регламент (ЕО) № 853/2004.

Яйцата, които се използват, трябва да са клас "А".

Яйцата трябва да се консумират не по-късно от 28 дни след датата на снасяне.

Яйцата трябва да се транспортират и съхраняват при температура, гарантираща безопасността им (от +5 °С до +18 °С).

Използва се само краве масло, слънчогледово масло и зехтин.

Слънчогледовото масло, което се използва, трябва да има светложълт цвят, да е бистро, без утайки и без примеси.

Зехтинът, който се използва, трябва да бъде Extra Vergine или еквивалент; Vergine или еквивалент, съгласно изискванията на Регламент 2568/91/ЕС на Комисията от 11 юли 1991 г. относно характеристиките на маслиновото масло и маслиновото масло от остатъчен материал и съответните методи за анализ (ОВ L 248, 5.9.1991 г.).

За приготвяне на ястия се използва брашно "Бяло", "Добруджа" или "Типово", произведено по утвърден стандарт, и/или пълнозърнесто брашно.

Хлябът в менюто ("Бял", "Добруджа" или "Типов") трябва да бъде произведен по утвърдени стандарти или пълнозърнест хляб в съответствие на показателите, заложи в ТД, без оцветители.

Могат да се доставят, приемат и предлагат и пълнозърнести продукти (хлебни, макаронени и тестени изделия, овесени ядки и др.), произведени в съответствие на показателите, заложи в ТД на производителя, без оцветители.

Не се доставят, приемат и предлагат зърнени храни и храни на зърнена основа с признаци на видимо плесенясване, с наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност.

Картофите, които се използват трябва да са цели, здрави, чисти без земя и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик.

Не се допуска използването на гнили картофи и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация.

Кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, салатно цвекло, репички и др.), трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на

пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение № 1, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци (ОВ L 157, 15.06.2011г.).

Варивата, които се предлагат трябва да отговарят на следните изисквания:

1. да са цели и здрави;
2. да са чисти, без видими чужди вещества;
3. да са без вредители;
4. да нямат увреждания от вредители;
5. да нямат неспецифичен мирис и/или вкус;
6. да са с цвят, характерен за продукта.

(2) Не се използват продукти, засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация.

Пресните плодове и зеленчуци, които се предлагат, трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията.

Фасулът (зелен) трябва да бъде клас "Екстра" или клас "I", в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (ОВ L 129, 11.5.2001 г.).

Консервираните продукти от плодове и зеленчуци не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладители.

Не се доставят и приемат консервирани продукти с нарушена херметичност и признаци на бомбаж.

Плодовите конфитюри, желета, мармалади и желе-мармалади трябва да отговарят на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.).

Предлагат се само 100 % плодови и/или зеленчукови сокове, плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20 % от общата маса на продукта. Плодовите напитки да са етикетирани в съответствие с Наредбата за изискванията към напитките от плодове, приета с ПМС № 219 от 24 септември 2002 г. (ДВ, бр. 94 от 2002 г.).

При производството на продукти, производни на плодовете и зеленчуците в замразен и изсушен вид се използват разрешени добавки в количества, допустими в Наредба № 8 от 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните (ДВ, бр. 44 от 2002 г.).

Трябва да се използва доматиено пюре с не по-малко от 22 % сухо вещество (като минимално 80 % от сухото вещество се формира от домати).

Ядките, които се предлагат на деца от 7 до 19 години, трябва да отговарят на следните изисквания:

1. да са цели, здрави, чисти, нормално развити;
2. да имат цвят, характерен за продукта;
3. да имат вкус и мирис, характерни за продукта, без специфичен мирис и привкус;
4. да нямат странични примеси;
5. да са неповредени от насекоми или гризачи;

б. да няма наличие на живи вредители.

Използва се само "Рафинирана бяла захар" или "Екстра бяла захар" при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11 септември 2002 г. (ДВ, бр. 89 от 2002 г.).

Предлага се само шоколад, отговарящ на Наредбата за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, приета с ПМС № 251 от 6 ноември 2002 г. (ДВ, бр. 107 от 2002 г.).

Пчелният мед, който се предлага, трябва да отговаря на изискванията на Директива 2001/110/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно меда (ОВ L 10, 12.1.2002 г.) и Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28 август 2002 г. (ДВ, бр. 85 от 2002 г.).

Пчелният мед се съхранява в плътно затворени годни опаковки (тенекии, пластмасови кофи, варели, стъклени буркани). Опаковките за съхранение трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, и за отмяна на Директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (ОВ L 338, 13.11.2004 г.).

Предлагат се плодови и билкови чайове, които не съдържат оцветители и овкусители съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97 (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), и несъдържащи кофеин.

Използва се само сол, 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.).

IV. Ежедневното меню на младежите с увреждания на възраст от 19 до 29 години

- Храната, приготвяна и доставяна за младежите с увреждания /от 19 до 29 години/ е нужно да бъде съобразена с Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерство на здравеопазването.

Избраният изпълнител на настоящата обществена поръчка е длъжен да спазва и следните нормативни документи:

- Закона за храните
- Закона за ветеринарномедицинската дейност
- Закона за здравето
- Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерство на здравеопазването;

➤ Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните от 29.07.2001 г., изм. ДВ. бр.48 от 23 Май 2008г.

➤ Наредба №23 от 17.05.2001 г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикирането на храните

➤ Наредба №5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните

➤ Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с Постановление №45 на МС от 21.02.2003 г.

➤ Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци на Министерство на земеделието и храните.

➤ Наредба № 1 от 09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца за консумация

➤ Наредба №16 от 19.10.1984г. за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се продукти

➤ Наредба №31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните

➤ Наредба за изискванията към бързо замразените храни от 28.11.2002 г.

➤ Наредба №25 от 6.06.2007 г. за условията и реда за вземане на проби и провеждане на лабораторни изследвания, анализи и експретици, необходими за целите на държавния здравен контрол

➤ Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти от 19.07.2012 г.

➤ Наредба №7 от 8.04.2002 г. за хигиенните изисквания към предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни;

➤ Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословно хранене на учениците, изд. от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр.63 от 7 Август 2009 г.;

➤ Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, изд. от Министерството на земеделието и храните, Обн. ДВ. бр.73 от 20 Септември 2011 г.;

➤ Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението, изд. от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр. 63 от 2 Август 2005 г.;

➤ Други действащи закони, наредби, правилници, европейски регламенти, европейски директиви, относно производството и търговията с хранителни продукти.

По II-ра позиция – Приготвяне и доставяне на готова храна в индивидуални опаковки за обедно хранене за възрастни хора с увреждания. Храната се доставя пет дни от седмицата, без да включва събота и неделя и празничните дни.

Ориентировъчният брой на хората: 35 /тридесет и пет/. Към датата на откриване на поръчката Дневния център за възрастни хора с увреждания се посещава от 35 човека.

Място на доставката: Изпълнителят доставя готовата храна за нуждите на Дневен център за възрастни хора с увреждания в гр. Велинград, кв.Лъджене, ул."Хан Аспарух" №46 до 12:00 часа.

Храната се подготвя и доставя по вид, качество и количество, съобразени със седмично меню, разработено и предложено от Изпълнителя, одобрено от Възложителя и съобразено със съпътстващите болести на хранещите се (диабет, сърдечно-съдови заболявания и заболявания на стомашно-чревния тракт, като гастрити, колити и др.) и с действащите нормативни изисквания, включително, но не само:

- Закон за храните, Обн. ДВ. бр. 90 от 15 Октомври 1999 г.;
- Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението, изд. от Министерството на здравеопазването, Обн. ДВ. бр. 63 от 2 Август 2005 г.;
- Наредба № 5 от 25 май 2006 г. за хигиената на храните, изд. от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и горите, Обн. ДВ. бр.55 от 7 Юли 2006 г.;
- Наредба № 23 от 17 май 2001 г. за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикетирането на храните, Обн. ДВ. бр.53 от 12 Юни 2001 г. и др.

Менюто следва да включва минимум 5 различни основни ястия на ден – с месо и без месо.

Броят на лицата, видът и асортиментът на обедното меню се конкретизират съобразно ежедневните потребности на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, вследствие на предварително подадени заявки от упълномощено от него лице от предходния ден за следващия. Заявките за храната се подават ежедневно по телефон, факс и/или електронна поща.

Храната се доставя в индивидуална опаковка за всеки човек. Опаковката следва да е с ненарушена цялост, да предпазва храната от външни замърсявания и да не променя органолептичните ѝ характеристики.

Всяка партида храни се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната, и документ за качество и безопасност.

Представяме примерни основни ястия без месо, както и основни ястия с месо, които следва да бъдат включени в менюто:

Ястия без месо

- 1.Ориз с гъби;
- 2.Боб яхния;
- 3.Огретен с гъби;
- 4.Постно прясно зеле;
- 5.Постни сърми;
- 6.Омлет по селски.

Ястия с месо

- 1.Кюфтета-2 бр. с гарнитура;
- 2.Пилешки шницел с гарнитура;
- 3.Свинско с ориз;
- 4.Свински наденички;
- 5.Пилешко бутче със задушени картофи;
- 6.Кюфтета с бял сос;

7. Пиле с ориз;
8. Пълнени чушки с ориз и кайма;
9. Пилешко кърначе с гарнитура;
10. Кюфтета с доматиен сос;
11. Руло „Стефани“;
12. Пиле фрикасе;
13. Яйца по панагюрски;
14. Кюфтета по цариградски.

Посочените ястия са примерни, избраният изпълнител следва да предвиди и други ястия, които ще му бъдат възложени по договора.

3. Срок на изпълнение на поръчката

Срокът за изпълнение на поръчката по всяка обособена позиция поотделно е една година, считано от датата на сключване на договора или до изчерпване на определените средства в размер до стойността на договора за изпълнение, което обстоятелство настъпи по-рано.

II. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ УЧАСТНИЦИТЕ И УКАЗАНИЯ ЗА ПОДГОТОВКА НА ОФЕРТАТА

1. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ УЧАСТНИЦИТЕ

Участник в процедурата за възлагане на обществена поръчка може да бъде всяко българско или чуждестранно физическо или юридическо лице или техни обединения, както и всяко друго образувание, което има право да изпълнява услугата по съответната обособена позиция съгласно законодателството на държавата, в която то е установено.

Възложителят не изискват обединенията да имат определена правна форма, за да участват при възлагането на поръчка. На основание чл.10, ал.2 от ЗОП възложителят не поставя условие за създаване на юридическо лице, когато участникът, определен за изпълнител, е обединение на физически и/или юридически лица.

Всеки участник в процедурата за възлагане на обществена поръчка има право да представи само една оферта.

Лице, което участва в обединение или е дало съгласие да бъде подизпълнител на друг участник, не може да подава самостоятелно оферта.

В процедурата за възлагане на обществена поръчка едно физическо или юридическо лице може да участва само в едно обединение.

Свързани лица не могат да бъдат самостоятелни участници в една и съща процедура.

Обществената поръчка има обособени позиции и посочените по-горе условия се прилагат отделно за всяка от обособените позиции.

Лично състояние на участниците. Основания за задължително отстраняване.

На основание чл.54, ал.1 от ЗОП възложителят отстранява от участие в процедура за възлагане на обществена поръчка участник, когато:

1. е осъден с влязла в сила присъда, освен ако е реабилитиран, за престъпление по чл. 108а, чл. 159а - 159г, чл. 172, чл. 192а, чл. 194 - 217, чл. 219 - 252, чл. 253 - 260, чл. 301 - 307, чл. 321, 321а и чл. 352 - 353е от Наказателния кодекс;

2. е осъден с влязла в сила присъда, освен ако е реабилитиран, за престъпление, аналогично на тези по т. 1, в друга държава членка или трета страна;

3. има задължения за данъци и задължителни осигурителни вноски по смисъла на чл. 162, ал. 2, т. 1 от Данъчно-осигурителния процесуален кодекс и лихвите по тях, към държавата или към общината по седалището на възложителя и на участника, или аналогични задължения, установени с акт на компетентен орган, съгласно законодателството на държавата, в която участникът е установен, освен ако е допуснато разсрочване, отсрочване или обезпечение на задълженията или задължението е по акт, който не е влязъл в сила;

4. е налице неравнопоставеност в случаите по чл. 44, ал. 5 от ЗОП;

5. е установено, че:

а) е представил документ с невярно съдържание, свързан с удостоверяване липсата на основания за отстраняване или изпълнението на критериите за подбор;

б) не е предоставил изискваща се информация, свързана с удостоверяване липсата на основания за отстраняване или изпълнението на критериите за подбор;

6. е установено с влязло в сила наказателно постановление или съдебно решение, че при изпълнение на договор за обществена поръчка е нарушил чл. 118, чл. 128, чл. 245 и чл. 301 - 305 от Кодекса на труда или аналогични задължения, установени с акт на компетентен орган, съгласно законодателството на държавата, в която участникът е установен;

7. е налице конфликт на интереси, който не може да бъде отстранен.

Основанията по т. 1, 2 и 7 се отнасят за лицата, които представляват участника, членовете на управителни и надзорни органи и за други лица, които имат правомощия да упражняват контрол при вземането на решения от тези органи.

Т. 3 не се прилага, когато размерът на неплатените дължими данъци или социалноосигурителни вноски е не повече от 1 на сто от сумата на годишния общ оборот за последната приключена финансова година.

Лицата по чл. 54, ал. 2 от ЗОП са:

1. лицата, които представляват участника;

2. лицата, които са членове на управителни и надзорни органи на участника;

3. други лица със статут, който им позволява да влияят пряко върху дейността на предприятието по начин, еквивалентен на този, валиден за представляващите го лица, членовете на управителните или надзорните органи.

Лицата по т. 1 и 2 са, както следва:

1. при събирателно дружество - лицата по чл. 84, ал. 1 и чл. 89, ал. 1 от Търговския закон;
2. при командитно дружество - неограничено отговорните съдружници по чл. 105 от Търговския закон;
3. при дружество с ограничена отговорност - лицата по чл. 141, ал. 1 и 2 от Търговския закон, а при еднолично дружество с ограничена отговорност - лицата по чл. 147, ал. 1 от Търговския закон;
4. при акционерно дружество - лицата по чл. 241, ал. 1, чл. 242, ал. 1 и чл. 244, ал. 1 от Търговския закон;
5. при командитно дружество с акции - лицата по чл. 256 във връзка с чл. 244, ал. 1 от Търговския закон;
6. при едноличен търговец - физическото лице - търговец;
7. при клон на чуждестранно лице - лицето, което управлява и представлява клона или има аналогични права съгласно законодателството на държавата, в която клонът е регистриран;
8. в случаите по т. 1 - 7 - и прокуристите, когато има такива;
9. в останалите случаи, включително за чуждестранните лица - лицата, които представляват, управляват и контролират участника съгласно законодателството на държавата, в която са установени.

В случаите по т. 8, когато лицето има повече от един прокурист, декларацията се подава само от прокуриста, в чиято представителна власт е включена територията на Република България, съответно територията на държавата, в която се провежда процедурата при възложител по чл. 5, ал. 2, т. 15 от ЗОП.

Когато изискванията по чл. 54, ал. 1, т. 1, 2 и 7 от ЗОП се отнасят за повече от едно лице, всички лица подписват един и същ ЕЕДОП. Когато е налице необходимост от защита на личните данни или при различие в обстоятелствата, свързани с личното състояние, информацията относно изискванията по чл. 54, ал. 1, т. 1, 2 и 7 от ЗОП се попълва в отделен ЕЕДОП за всяко лице или за някои от лицата.

Когато се подава повече от един ЕЕДОП, обстоятелствата, свързани с критериите за подбор, се съдържат само в ЕЕДОП, подписан от лице, което може самостоятелно да представлява съответния стопански субект.

Участниците - при поискване от страна на възложителя, са длъжни да представят необходимата информация относно правно-организационната форма, под която осъществяват дейността си, както и списък на всички задължени лица по смисъла на чл. 54, ал. 2 от ЗОП, независимо от наименованието на органите, в които участват, или длъжностите, които заемат.

Участник, за когото са налице основания по чл. 54, ал. 1 от ЗОП, има право да представи доказателства, че е предприел мерки, които гарантират неговата

надеждност, въпреки наличието на съответното основание за отстраняване. За тази цел участникът може да докаже, че:

1. е погасил задълженията си по чл. 54, ал. 1, т. 3 от ЗОП, включително начислените лихви и/или глоби или че те са разсрочени, отсрочени или обезпечени;

2. е платил или е в процес на изплащане на дължимо обезщетение за всички вреди, настъпили в резултат от извършеното от него престъпление или нарушение;

3. е изяснил изчерпателно фактите и обстоятелствата, като активно е съдействал на компетентните органи, и е изпълнил конкретни предписания, технически, организационни и кадрови мерки, чрез които да се предотвратят нови престъпления или нарушения.

Възложителят преценява предприетите от участника мерки, като отчита тежестта и конкретните обстоятелства, свързани с престъплението или нарушението.

В случай че предприетите от участника мерки са достатъчни, за да се гарантира неговата надеждност, възложителят не го отстранява от процедурата.

Мотивите за приемане или отхвърляне на предприетите по чл.56, ал.1 от ЗОП мерки и представените доказателства се посочват в решението за класиране или прекратяване на процедурата, в зависимост от вида и етапа, на който се намира процедурата.

Когато за участник е налице някое от основанията по чл. 54, ал. 1 от ЗОП и преди подаването на офертата той е предприел мерки за доказване на надеждност по чл. 56 ЗОП, тези мерки се описват в ЕЕДОП.

Като доказателства за надеждността на участника се представят следните документи:

1. по отношение на обстоятелството по чл. 56, ал. 1, т. 1 и 2 ЗОП - документ за извършено плащане или споразумение, или друг документ, от който да е видно, че задълженията са обезпечени или че страните са договорили тяхното отсрочване или разсрочване, заедно с погасителен план и/или с посочени дати за окончателно изплащане на дължимите задължения или е в процес на изплащане на дължимо обезщетение;

2. по отношение на обстоятелството по чл. 56, ал. 1, т. 3 ЗОП - документ от съответния компетентен орган за потвърждение на описаните обстоятелства.

Участниците са длъжни да уведомят писмено възложителя в 3-дневен срок от настъпване на обстоятелство по чл. 54, ал. 1, чл. 101, ал. 11 ЗОП.

В тези случаи възложителят предава уведомлението на председателя на комисията по чл. 103, ал. 1 ЗОП, а когато документите по чл. 106, ал. 1 ЗОП са получени от възложителя, той връща на комисията доклада с указания за отразяване на новонастъпилите обстоятелства.

Прилагане на основанията за отстраняване

Възложителят отстранява от процедурата участник, за когото са налице основанията по чл.54, ал.1 от ЗОП, възникнали преди или по време на процедурата. Това се прилага и когато участник в процедурата е обединение от физически и/или юридически лица и за член на обединението е налице някое от основанията за отстраняване.

Основанията за отстраняване се прилагат до изтичане на следните срокове:

1. пет години от влизането в сила на присъдата - по отношение на обстоятелства по чл. 54, ал. 1, т. 1 и 2 от ЗОП, освен ако в присъдата е посочен друг срок;

2. три години от датата на настъпване на обстоятелствата по чл. 54, ал. 1, т. 5, буква „а" и т. 6 от ЗОП, освен ако в акта, с който е установено обстоятелството, е посочен друг срок.

Стопанските субекти, за които са налице обстоятелства по чл. 54, ал. 1, т. 5, буква „а" от ЗОП, се включват в списък, който има информативен характер.

В случай на отстраняване по чл. 54 от ЗОП, възложителят трябва да осигури доказателства за наличие на основания за отстраняване.

Доказване липсата на основания за отстраняване

За доказване на липсата на основания за отстраняване участникът, избран за изпълнител, представя:

1. за обстоятелствата по чл. 54, ал. 1, т. 1 от ЗОП - свидетелство за съдимост;

2. за обстоятелството по чл. 54, ал. 1, т. 3 от ЗОП - удостоверение от органите по приходите и удостоверение от общината по седалището на възложителя и на участника;

3. за обстоятелството по чл. 54, ал. 1, т. 6 от ЗОП - удостоверение от органите на Изпълнителна агенция „Главна инспекция по труда".

Когато в удостоверението по т. 3 се съдържа информация за влязло в сила наказателно постановление или съдебно решение за нарушение по чл. 54, ал. 1, т. 6 от ЗОП, участникът представя декларация, че нарушението не е извършено при изпълнение на договор за обществена поръчка.

Когато участникът, избран за изпълнител, е чуждестранно лице, той представя съответния документ, издаден от компетентен орган, съгласно законодателството на държавата, в която участникът е установен. В случаите, когато в съответната държава не се издават документи за посочените обстоятелства или когато документите не включват всички обстоятелства, участникът представя декларация, ако такава декларация има правно значение съгласно законодателството на съответната държава. Когато декларацията няма правно значение, участникът представя официално заявление, направено пред компетентен орган в съответната държава.

Възложителят няма право да изисква представянето на документи, когато обстоятелствата в тях са достъпни чрез публичен безплатен регистър или

информацията или достъпът до нея се предоставя от компетентния орган на възложителя по служебен път.

Обособена позиция №1: Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки/ за Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи без увреждания № 1 и № 2 в гр. Велинград, ул. "Цар Самуил" № 2А (бивш Родопски пансион), за Център за настаняване от семеен тип на деца/младежи с увреждания №1 и № 2 в гр. Велинград, ул. "Славянска" № 5 (до поч.ст-я „Витоша“) и за Дневен център за деца и младежи с увреждания в гр. Велинград, кв.Каменица, ул. "Гео Милев" (до ЦДГ „ Детски рай“).

На основание чл.60 от ЗОП Възложителят изисква от участниците да са вписани в съответен професионален регистър, а за чуждестранни лица - в аналогични регистри съгласно законодателството на държавата членка, в която са установени: Участникът да притежава Удостоверение за регистрация на обект по чл.12 от Закона за храните от БАБХ за извършване на съответните дейности, предмет на обществената поръчка – приготвяне на храна, както и обекта да отговаря на изискванията на законодателството и разпоредбите на БАБХ, относно специфичните хигиенни правила за храните.

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерий за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел А – Годност, т.2).

За доказване на поставеното изискване участникът, избран за изпълнител следва да представи копие от Удостоверение за регистрация на обект по чл.12 от Закона за храните от БАБХ за извършване на съответните дейности, предмет на обществената поръчка – приготвяне на храна.

Възложителят определя по отношение на участниците критерии за подбор, които се отнасят до:

1. техническите и професионалните способности.

Възложителят използва спрямо участниците само критериите за подбор по ЗОП, които са необходими за установяване на възможността им да изпълнят поръчката. Поставените критерии са съобразени с предмета, стойността, обема и сложността на поръчката.

При участие на обединения, които не са юридически лица, съответствието с критериите за подбор се доказва от обединението участник, а не от всяко от лицата, включени в него, с изключение на съответна регистрация, представяне на сертификат или друго условие, необходимо за изпълнение на поръчката, съгласно изискванията на нормативен или административен акт и съобразно разпределението на участието на лицата при изпълнение на дейностите, предвидено в договора за създаване на обединението.

Технически и професионални способности:

Възложителят определя критерии, въз основа на които да установява, че участниците разполагат с необходимите човешки и технически ресурси, както и с опит за изпълнение на поръчката при спазване на подходящ стандарт за качество. Възложителят изисква всеки участник:

1. Да е изпълнил дейности с предмет и обем, идентични или сходни с тези на

поръчката, най-много за последните три години от датата на подаване на на офертата.

По обособена позиция №1: Дейности с с предмет и обем, идентични или сходни с тези на поръчката, са дейности по приготвяне и доставка на храна за не по-малко от 83 деца на възраст от 3 до 18 години.

2. Да разполага с персонал с определена професионална компетентност за изпълнението на поръчката, при спазване на следните изисквания:

-минимум един технолог на храните;

-минимум един готвач.

3. Участникът да прилага система за управление на качеството съгласно стандарт ISO 9001:2008 или еквивалент с предметен обхват приготвяне на храна. Сертификатите трябва да са издадени от независими лица, които са акредитирани по съответната серия европейски стандарти от Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“ или от друг национален орган по акредитация, който е страна по Многостранното споразумение за взаимно признаване на Европейската организация за акредитация, за съответната област или да отговарят на изискванията за признаване съгласно чл. 5а, ал. 2 от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието. Възложителят приема еквивалентни сертификати, издадени от органи, установени в други държави членки. Възложителят приема и други доказателства за еквивалентни мерки за осигуряване на качеството, когато участник не е имал достъп до такива сертификати или е нямал възможност да ги получи в съответните срокове по независещи от него причини. В тези случаи участникът трябва да е в състояние да докаже, че предлаганите мерки са еквивалентни на изискваните.

За доказване на техническите и професионалните способности на участниците се представят един или няколко от следните документи и доказателства, във връзка с поставените изисквания:

1. списък на услугите, които са идентични или сходни с предмета на обществената поръчка, с посочване на стойностите, датите и получателите, заедно с доказателство за извършената услуга;

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерий за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел В – Технически и професионални способности, т.1б).

За доказване на поставеното изискване участникът, избран за изпълнител следва да представи:

• Списък на услугите, които са идентични или сходни с предмета на обществената поръчка, заедно с

• Доказателство за извършената услуга по смисъла на чл.64, ал.1, т.2 ЗОП;

2. списък на персонала, който ще изпълнява поръчката, в който е посочена професионална компетентност на лицата;

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерии за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел В – Технически и професионални способности, т.б).

За доказване на поставеното изискване участникът, избран за изпълнител

следва да представи: списък на персонала, който ще изпълнява поръчката, в който е посочена професионална компетентност на лицата.

3. сертификати, издадени от акредитирани лица, за контрол на качеството.

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерии за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел Г – Стандарти за осигуряване на качеството:

За доказване на поставеното изискване **участникът, избран за изпълнител** следва да представи: заверено копие на сертификат по ISO 9001:2008 или еквивалентни мерки.

Възложителят може да не приеме представено доказателство за технически и професионални способности, когато то произтича от лице, което има интерес, който може да води до облага по смисъла на чл. 2, ал. 3 от Закона за предотвратяване и установяване на конфликт на интереси.

Участниците могат за конкретната поръчка да се позоват на капацитета на трети лица, независимо от правната връзка между тях, по отношение на критериите, свързани с техническите способности и професионалната компетентност.

По отношение на критериите, свързани с професионална компетентност, участниците могат да се позоват на капацитета на трети лица само ако лицата, с чието образование, квалификация или опит се доказва изпълнение на изискванията на възложителя, ще участват в изпълнението на частта от поръчката, за която е необходим този капацитет.

Когато участникът се позовава на капацитета на трети лица, той трябва да може да докаже, че ще разполага с техните ресурси, като представи документи за поетите от третите лица задължения.

Третите лица трябва да отговарят на съответните критерии за подбор, за доказването на които участникът се позовава на техния капацитет и за тях да не са налице основанията за отстраняване от процедурата. Възложителят изисква от участника да замени посоченото от него трето лице, ако то не отговаря на някои от условията.

Когато участник в процедурата е обединение от физически и/или юридически лица, той може да докаже изпълнението на критериите за подбор с капацитета на трети лица при спазване на условията по-горе.

Участниците посочват в офертата подизпълнителите и дела от поръчката, който ще им възложат, ако възнамеряват да използват такива. В този случай те трябва да представят доказателство за поетите от подизпълнителите задължения.

Подизпълнителите трябва да отговарят на съответните критерии за подбор съобразно вида и дела от поръчката, който ще изпълняват, и за тях да не са налице основания за отстраняване от процедурата. Възложителят изисква замяна на подизпълнител, който не отговаря на условията.

Независимо от възможността за използване на подизпълнители отговорността за изпълнение на договора за обществена поръчка е на изпълнителя.

Лице, което участва в обединение или е дало съгласие да бъде подизпълнител на друг участник, не може да подава самостоятелно оферта.

Едно физическо или юридическо лице може да участва само в едно обединение.

Свързани лица не могат да бъдат самостоятелни участници.

Обособена позиция №2: Кетъринг /приготвяне и доставка на готова храна в индивидуални опаковки за обяд/ за Дневен център за възрастни хора с увреждания в гр. Велинград, кв.Гъджене, ул."Хан Аспарух" №46.

На основание чл.60 от ЗОП Възложителят изисква от участниците да са вписани в съответен професионален регистър, а за чуждестранни лица - в аналогични регистри съгласно законодателството на държавата членка, в която са установени: Участникът да притежава Удостоверение за регистрация на обект по чл.12 от Закона за храните от БАБХ за извършване на съответните дейности, предмет на обществената поръчка – приготвяне на храна, както и обекта да отговаря на изискванията на законодателството и разпоредбите на БАБХ, относно специфичните хигиенни правила за храните.

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерий за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел А – Годност, т.2).

За доказване на поставеното изискване участникът, избран за изпълнител следва да представи копие от Удостоверение за регистрация на обект по чл.12 от Закона за храните от БАБХ за извършване на съответните дейности, предмет на обществената поръчка – приготвяне на храна.

Възложителят определя по отношение на участниците критерии за подбор, които се отнасят до:

1. техническите и професионалните способности.

Възложителят използва спрямо участниците само критериите за подбор по ЗОП, които са необходими за установяване на възможността им да изпълнят поръчката. Поставените критерии са съобразени с предмета, стойността, обема и сложността на поръчката.

При участие на обединения, които не са юридически лица, съответствието с критериите за подбор се доказва от обединението участник, а не от всяко от лицата, включени в него, с изключение на съответна регистрация, представяне на сертификат или друго условие, необходимо за изпълнение на поръчката, съгласно изискванията на нормативен или административен акт и съобразно разпределението на участието на лицата при изпълнение на дейностите, предвидено в договора за създаване на обединението.

Технически и професионални способности:

Възложителят определя критерии, въз основа на които да установява, че участниците разполагат с необходимите човешки и технически ресурси, както и с опит за изпълнение на поръчката при спазване на подходящ стандарт за качество. Възложителят изисква всеки участник:

1. Да е изпълнил дейности с предмет и обем, идентични или сходни с тези на

поръчката, най-много за последните три години от датата на подаване на офертата.

По обособена позиция №2: Дейности с предмет и обем, идентични или сходни с тези на поръчката, са дейности по приготвяне и доставка на храна за не по-малко от 35 лица над 18 годишна възраст.

2. Да разполага с персонал с определена професионална компетентност за изпълнението на поръчката, при спазване на следните изисквания:

- минимум един технолог на храните;
- минимум един готвач.

3. Участникът да прилага система за управление на качеството съгласно стандарт ISO 9001:2008 или еквивалент с предметен обхват приготвяне на храна. Сертификатите трябва да са издадени от независими лица, които са акредитирани по съответната серия европейски стандарти от Изпълнителна агенция „Българска служба за акредитация“ или от друг национален орган по акредитация, който е страна по Многостранното споразумение за взаимно признаване на Европейската организация за акредитация, за съответната област или да отговарят на изискванията за признаване съгласно чл. 5а, ал. 2 от Закона за националната акредитация на органи за оценяване на съответствието. Възложителят приема еквивалентни сертификати, издадени от органи, установени в други държави членки. Възложителят приема и други доказателства за еквивалентни мерки за осигуряване на качеството, когато участник не е имал достъп до такива сертификати или е нямал възможност да ги получи в съответните срокове по независещи от него причини. В тези случаи участникът трябва да е в състояние да докаже, че предлаганите мерки са еквивалентни на изискваните.

За доказване на техническите и професионалните способности на участниците се представят един или няколко от следните документи и доказателства, във връзка с поставените изисквания:

1. списък на услугите, които са идентични или сходни с предмета на обществената поръчка, с посочване на стойностите, датите и получателите, заедно с доказателство за извършената услуга;

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерий за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел В – Технически и професионални способности, т.1б).

За доказване на поставеното изискване участникът, избран за изпълнител следва да представи:

- Списък на услугите, които са идентични или сходни с предмета на обществената поръчка, заедно с

- Доказателство за извършената услуга по смисъла на чл.64, ал.1, т.2 ЗОП;

2. списък на персонала, който ще изпълнява поръчката, в който е посочена професионална компетентност на лицата;

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерий за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел В – Технически и професионални способности, т.б).

За доказване на поставеното изискване участникът, избран за изпълнител

следва да представи: списък на персонала, който ще изпълнява поръчката, в който е посочена професионална компетентност на лицата.

3. сертификати, издадени от акредитирани лица, за контрол на качеството.

При подаване на офертата, на основание чл.67, ал.1 ЗОП, участникът декларира съответствието с посочения критерии за подбор чрез представяне на ЕЕДОП (образец 2), попълнен в съответната част, а именно: част IV Критерии за подбор, раздел Г – Стандарти за осигуряване на качеството;

За доказване на поставеното изискване **участникът, избран за изпълнител** следва да представи: заверено копие на сертификат по ISO 9001:2008 или еквивалентни мерки.

Възложителят може да не приеме представено доказателство за технически и професионални способности, когато то произтича от лице, което има интерес, който може да води до облага по смисъла на чл. 2, ал. 3 от Закона за предотвратяване и установяване на конфликт на интереси.

Участниците могат за конкретната поръчка да се позоват на капацитета на трети лица, независимо от правната връзка между тях, по отношение на критериите, свързани с техническите способности и професионалната компетентност.

По отношение на критериите, свързани с професионална компетентност, участниците могат да се позоват на капацитета на трети лица само ако лицата, с чиито образование, квалификация или опит се доказва изпълнение на изискванията на възложителя, ще участват в изпълнението на частта от поръчката, за която е необходим този капацитет.

Когато участникът се позовава на капацитета на трети лица, той трябва да може да докаже, че ще разполага с техните ресурси, като представи документи за поетите от третите лица задължения.

Третите лица трябва да отговарят на съответните критерии за подбор, за доказването на които участникът се позовава на техния капацитет и за тях да не са налице основанията за отстраняване от процедурата. Възложителят изисква от участника да замени посоченото от него трето лице, ако то не отговаря на някои от условията.

Когато участник в процедурата е обединение от физически и/или юридически лица, той може да докаже изпълнението на критериите за подбор с капацитета на трети лица при спазване на условията по-горе.

Участниците посочват в офертата подизпълнителите и дела от поръчката, който ще им възложат, ако възнамеряват да използват такива. В този случай те трябва да представят доказателство за поетите от подизпълнителите задължения.

Подизпълнителите трябва да отговарят на съответните критерии за подбор съобразно вида и дела от поръчката, който ще изпълняват, и за тях да не са налице основанията за отстраняване от процедурата. Възложителят изисква замяна на подизпълнител, който не отговаря на условията.

Независимо от възможността за използване на подизпълнители отговорността за изпълнение на договора за обществена поръчка е на изпълнителя.

Лице, което участва в обединение или е дало съгласие да бъде подизпълнител на друг участник, не може да подава самостоятелно оферта.

Едно физическо или юридическо лице може да участва само в едно обединение.

Свързани лица не могат да бъдат самостоятелни участници.

При подаване на оферта участникът декларира липсата на основанията за отстраняване и съответствие с критериите за подбор чрез представяне на единен европейски документ за обществени поръчки (ЕЕДОП). В него се предоставя съответната информация, изисквана от възложителя, и се посочват националните бази данни, в които се съдържат декларираните обстоятелства, или компетентните органи, които съгласно законодателството на държавата, в която участникът е установен, са длъжни да предоставят информация.

Когато участникът е посочил, че ще използва капацитета на трети лица за доказване на съответствието с критериите за подбор или че ще използва подизпълнители, за всяко от тези лица се представя отделен ЕЕДОП, който съдържа информацията, посочена по-горе.

Възложителят може да изисква от участниците по всяко време да представят всички или част от документите, чрез които се доказва информацията, посочена в ЕЕДОП, когато това е необходимо за законосъобразното провеждане на процедурата.

Преди сключването на договор за обществена поръчка по съответната обособена позиция, възложителят изисква от участника, определен за изпълнител, да предостави актуални документи, удостоверяващи липсата на основанията за отстраняване от процедурата, както и съответствието с поставените критерии за подбор. Документите се представят и за подизпълнителите и третите лица, ако има такива.

Възложителят няма право да изисква документи, които вече са му били предоставени или са му служебно известни.

При писмено искане за разяснения по условията на обществената поръчка, направено до 5 дни преди изтичането на срока за получаване на оферти, възложителят публикува в профила на купувача писмени разяснения.

Разясненията се публикуват на профила на купувача в срок до три дни от получаване на искането и в тях не се посочва лицето, направило запитването.

III. КРИТЕРИЙ ЗА ВЪЗЛАГАНЕ

Икономически най-изгодната оферта се определя по всяка обособена позиция поотделно въз основа на критерия - „най-ниска цена за един храноден“.

IV. УКАЗАНИЯ ЗА ПОДГОТОВКА НА ОФЕРТАТА

1. Общи

Участниците трябва да проучат всички указания и условия за участие, дадени в документацията за участие.

При изготвяне на офертата всеки участник трябва да се придържа точно към условията, обявени от възложителя.

Отговорността за правилното разучаване на документацията за участие се носи единствено от участниците.

Представянето на оферта задължава участника да приеме напълно всички изисквания и условия, посочени в тази документация, при спазване на ЗОП.

Поставянето от страна на участника на условия и изисквания, които не отговарят на обявените в документацията, води до отстраняване на този участник от участие в процедурата.

До изтичане на срока за подаване на офертите, всеки участник може да промени, допълни или оттегли офертата си.

Обществената поръчка е разделена в две обособени позиции и участниците могат да представят оферта за всички обособени позиции.

Всеки участник в процедурата има право да представи само една оферта.

Лице, което участва като подизпълнител в офертата на друг участник, не може да представя самостоятелна оферта.

Участникът ще бъде отстранен от участие в процедурата за възлагане на настоящата обществена поръчка, ако в офертата си е поставил условия и изисквания, които не отговарят на обявените в документацията или е представил повече от една оферта, или е представил оферта с варианти.

Участникът ще бъде отстранен от участие в процедурата за възлагане на настоящата обществена поръчка, ако е представил оферта, в която е посочил дадено лице за подизпълнител, но не е приложил информацията, изисквана съгласно раздели А и Б и част III за всяка (категория) съответни подизпълнители от ЕЕДОП, а същевременно това лице е подало самостоятелна оферта и декларира в хода на провеждането на процедурата пред възложителя, че не знае за посочването си като подизпълнител и не е съгласно да бъде такъв.

2. Съдържание на офертата

Документите, свързани с участието в процедурата, се представят от участника, или от упълномощен от него представител - лично или чрез пощенска или друга куриерска услуга с препоръчана пратка с обратна разписка, на адреса, посочен от възложителя.

Документите се представят в запечатана непрозрачна опаковка, върху която се посочват:

1. наименованието на участника, включително участниците в обединението, когато е приложимо;
2. адрес за кореспонденция, телефон и по възможност - факс и електронен адрес;
3. наименованието на поръчката и обособената позиция, за която се подават документите.

При публично състезание опаковката включва документите по чл. 39, ал. 2 и ал. 3, т. 1 от ППЗОП, опис на представените документи, както и отделен запечатан непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри“, който съдържа ценовото предложение по чл. 39, ал. 3, т. 2 от ППЗОП.

Когато участник подава оферта за повече от една обособена позиция, в

опаковката по чл.47, ал.2 от ППЗОП за всяка от позициите се представят поотделно комплектувани документи по чл. 39, ал. 3, т. 1 от ППЗОП и отделни непрозрачни пликосе с надпис „Предлагани ценови параметри“, с посочване на позицията, за която се отнасят.

Когато за някои от посочените в настоящата документация документи е определено, че може да бъде представен в копие, за такъв документ се счита този, при който върху копие на документа представляващият участник е записал или подпечатал „вярно с оригинала“ и е положил саморъчно подписа си.

3. Подаване на оферти. Място и срок за подаване на оферти

Желаещите да участват в процедурата за възлагане на обществената поръчка подават лично или чрез упълномощено лице офертите си в деловодството на община Велинград на адрес: гр.Велинград, бул. „Хан Аспарух“ № 36, деловодство, всеки работен ден от 08:30 часа до 12:30 часа и от 13:00 часа 17:00 часа, най-късно до часа и датата, посочени в обявлението за обществената поръчка.

Ако участникът изпраща офертата, чрез препоръчана поща или куриерска служба, разходите са за негова сметка. В този случай той следва да изпрати офертата така, че да обезпечи нейното пристигане на посочения от Възложителя адрес преди изтичане на срока за подаване на офертите. Рискът от забава или загубване на офертата е за участника. Възложителят не се ангажира да съдейства за пристигането на офертата на адреса и в срока определен от него.

До изтичане на срока за получаване на оферти всеки участник може да промени, допълни или оттегли офертата си. Оттеглянето на офертата прекратява по-нататъшното участие на участника в процедурата. Допълнението и промяната на офертата трябва да отговарят на изискванията и условията за представяне на първоначалната оферта, като върху плика бъде отбелязан и текст „Допълнение/Промяна на оферта /с входящ номер/”.

Приемане на оферти / връщане на оферти

При подаване на офертата и приемането ѝ върху опаковката се отбелязва входящ номер, дата и час на постъпване и посочените данни се отбелязват във входящ регистър.

За подаването на офертата на участника се издава документ.

Оферти, които са представени след крайния срок за подаването им или са незапечатани или са с нарушена цялост, се връщат на подателя незабавно. Тези оферти не се вписват в регистъра.

V. РАЗГЛЕЖДАНЕ НА ОФЕРТИ

За провеждане на процедурата Възложителят с писмена заповед назначава комисия. Комисията се назначава от Възложителя след изтичане на срока за приемане на офертите и се обявява в деня, определен за отваряне на офертите.

Комисията се състои от нечетен брой членове.

Комисията, назначена от Възложителя за разглеждане, оценка и класиране на офертите, започва работа след получаване на представените оферти и протокола по чл. 48, ал. 6 от ППЗОП.

Постъпилите оферти ще бъдат отворени на публично заседание на Комисията в деня и часа, посочени в обявлението в административната сграда на община Велинград, адрес: гр. Велинград, бул. „Хан Аспарух“ № 35.

При промяна в датата, часа или мястото за отваряне на офертите участниците се уведомяват чрез профила на купувача най-малко 48 часа преди новоопределения час.

Комисията оценява офертите в съответствие с предварително обявените условия, критерии и показатели за оценка. Решенията на комисията се вземат с мнозинство от членовете ѝ. Когато член на комисията е против взетото решение, той подписва протокола с особено мнение и писмено излага мотивите си.

Получените оферти се отварят на публично заседание, на което могат да присъстват участниците в процедурата или техни упълномощени представители, както и представители на средствата за масово осведомяване.

Комисията отваря по реда на тяхното постъпване запечатаните непрозрачни опаковки и оповестява тяхното съдържание, а когато е приложимо - проверява за наличието на отделен запечатан плик с надпис „Предлагани ценови параметри“. Най-малко трима от членовете на комисията подписват техническото предложение и плика с надпис „Предлагани ценови параметри“. Комисията предлага по един от присъстващите представители на другите участници да подпише техническото предложение и плика с надпис „Предлагани ценови параметри“. Публичната част от заседанието на комисията приключва след извършването на тези действия.

Комисията разглежда документите по чл. 39, ал. 2 от ППЗОП за съответствие с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от възложителя, и съставя протокол.

Когато установи липса, непълнота или несъответствие на информацията, включително нередовност или фактическа грешка, или несъответствие с изискванията към личното състояние или критериите за подбор, комисията ги посочва в протокола и изпраща протокола на всички участници в деня на публикуването му в профила на купувача.

В срок до 5 работни дни от получаването на протокола участниците, по отношение на които е констатирано несъответствие или липса на информация, могат да представят на комисията нов ЕЕДОП и/или други документи, които съдържат променена и/или допълнена информация. Допълнително предоставената информация може да обхваща и факти и обстоятелства, които са настъпили след крайния срок за получаване на оферти или заявления за участие. Тази възможност се прилага и за подизпълнителите и третите лица, посочени от участника. Участникът може да замени подизпълнител или трето лице, когато е установено, че подизпълнителят или третото лице не отговарят на условията на възложителя, когато това не води до промяна на техническото предложение.

Когато промените се отнасят до обстоятелства, различни от посочените по чл. 54, ал. 1, т. 1, 2 и 7 ЗОП, новият ЕЕДОП може да бъде подписан от едно от лицата, които могат самостоятелно да представляват участника.

След изтичането на срока комисията пристъпва към разглеждане на допълнително представените документи относно съответствието на участниците с изискванията към личното състояние и критериите за подбор.

При извършването на предварителния подбор и на всеки етап от процедурата комисията може при необходимост да иска разяснения за данни, заявени от участниците, и/или да проверява заявените данни, включително чрез изискване на информация от други органи и лица.

Не по-късно от два работни дни преди датата на отваряне на ценовите предложения комисията обявява чрез съобщение в профила на купувача датата,

часа и мястото на отварянето. На отварянето могат да присъстват лицата по чл.54, ал.2 от ППЗОП. Комисията отваря ценовите предложения и ги оповестява.

Пликът с цената, предлагана от участник, чиято оферта не отговаря на изискванията на възложителя, не се отваря.

Комисията класира участниците по степента на съответствие на офертите с предварително обявените от възложителя условия.

Когато комплексните оценки на две или повече оферти са равни, с предимство се класира офертата, в която се съдържат по-изгодни предложения, преценени в следния ред:

1. по-ниска предложена цена;
2. по-изгодно предложение за размера на разходите, сравнени в низходящ ред съобразно тяхната тежест;
3. по-изгодно предложение по показатели извън посочените по т. 1 и 2, сравнени в низходящ ред съобразно тяхната тежест.

Комисията провежда публично жребий за определяне на изпълнител между класираните на първо място оферти, ако участниците не могат да бъдат класирани в съответствие с ал. 2 или ако критерият за възлагане е най-ниска цена и тази цена се предлага в две или повече оферти.

Комисията с мотивирана обосновка на основание чл.107 от ЗОП предлага за отстраняване от участие в поръчката всеки участник, който не отговаря освен на основанията по чл.54 от ЗОП, и на поставените критерии за подбор или не изпълни друго условие, посочено в обявлението за обществена поръчка.

Отстранява се и участник, който е представил оферта, която не отговаря на:

- а) предварително обявените условия на поръчката;
- б) правила и изисквания, свързани с опазване на околната среда, социалното и трудовото право, приложими колективни споразумения и/или разпоредби на международното екологично, социално и трудово право, които са изброени в приложение № 10 от ЗОП.

Отстранява се и участник, който не е представил в срок обосновката по чл. 72, ал. 1 от ЗОП или чиято оферта не е приета съгласно чл. 72, ал. 3 - 5 от ЗОП,

Отстраняват се и участници, които са свързани лица.

Когато предложение в офертата на участник, свързано с цена или разходи, което подлежи на оценяване, е с повече от 20 на сто по-благоприятно от средната стойност на предложенията на останалите участници по същия показател за оценка, възложителят изисква подробна писмена обосновка за начина на неговото образуване, която се представя в 5-дневен срок от получаване на искането. При наличието на тази хипотеза комисията прилага разписаните правила в чл.72 от ЗОП.

Действията на комисията се протоколират, като резултатите от работата ѝ се отразяват в доклад.

Комисията изготвя доклад за резултатите от работата си, който съдържа:

1. състав на комисията, включително промените, настъпили в хода на работа на комисията;
2. номер и дата на заповедта за назначаване на комисията, както и заповедите, с които се изменят сроковете, задачите и съставът ѝ;
3. кратко описание на работния процес;
4. кандидатите и участниците в процедурата;

5. действията, свързани с отваряне, разглеждане и оценяване на всяка от офертите, заявленията за участие и проведените преговори, когато е приложимо;
6. класиране на участниците, когато е приложимо;
7. предложение за отстраняване на кандидати или участници, когато е приложимо;
8. мотивите за допускане или отстраняване на всеки кандидат или участник;
9. предложение за сключване на договор с класирания на първо място участник или за прекратяване на процедурата със съответното правно основание, когато е приложимо;
10. описание на представените мостри и/или снимки, когато е приложимо.

Към доклада се прилагат всички документи, изготвени в хода на работа на комисията, като протоколи, оценителни таблици, мотивите за особените мнения и др.

Докладът по чл.103, ал.3 от ЗОП се представя на възложителя за утвърждаване.

В 10-дневен срок от получаването на доклада възложителят го утвърждава или го връща на комисията с писмени указания, когато:

1. информацията в него не е достатъчна за вземането на решение за приключване на процедурата, и/или

2. констатира нарушение в работата на комисията, което може да бъде отстранено, без това да налага прекратяване на процедурата.

Указанията не могат да насочват към конкретен изпълнител или към определени заключения от страна на комисията, а само да указват:

1. каква информация трябва да се включи, така че да са налице достатъчно мотиви, които обосновават предложенията на комисията в случаите по т. 1;

2. нарушението, което трябва да се отстрани в случаите по т. 2.

Комисията представя на възложителя нов доклад, който съдържа резултатите от преразглеждането на действията ѝ.

VI. КЛАСИРАНЕ И ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ИЗПЪЛНИТЕЛ.

В 10-дневен срок от утвърждаване на доклада възложителят издава решение за определяне на изпълнител по всяка обособена позиция поотделно или за прекратяване на процедурата по съответната обособена позиция.

VII. СКЛЮЧВАНЕ НА ДОГОВОР ЗА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА

1. Възложителят сключва с определения изпълнител писмен договор за обществена поръчка по всяка обособена позиция поотделно, при условие че при подписване на договора определеният изпълнител:

1. изпълни задължението по чл. 67, ал. 6 от ЗОП ;
2. представи определената гаранция за изпълнение на договора;
3. извърши съответна регистрация, представи документ или изпълни друго изискване, което е необходимо за изпълнение на поръчката съгласно изискванията на нормативен или административен акт и е поставено от възложителя в условията на обявената поръчка.

2. Възложителят не сключва договор, когато участникът, класиран на първо място:

1. откаже да сключи договор;
2. не изпълни някое от условията по чл.112, ал. 1 от ЗОП;
3. не докаже, че не са налице основания за отстраняване от процедурата.

VIII. ГАРАНЦИИ

1. Гаранция за изпълнение.

Гаранцията за изпълнение има обезпечителна и обезщетителна функция, т.е. от една страна цели да стимулира изпълнителя към точно и качествено изпълнение на задълженията му по договора за обществената поръчка, а от друга страна да послужи като обезщетение при недобросъветно поведение от негова страна.

Гаранцията за изпълнение по всяка обособена позиция поотделно е сума в размер на **3 % /три на сто/ от стойността на договора за изпълнение на обществената поръчка без ДДС.**

Гаранцията за изпълнение се представя в една от следните форми:

- парична сума внесена чрез банков превод по банкова сметка на Община Велинград:

IBAN: BG 65RZBB91553320010530

BIC: RZBBBGSF

при банка: „Райфайзенбанк“-клон Велинград.

- банкова гаранция;

- застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на изпълнителя.

Определеният за изпълнител избира сам формата на гаранцията за изпълнение.

При представяне на гаранцията за изпълнение в платежния документ, в банковата гаранция и в застраховка изрично се посочва договорът, по който се представя гаранцията.

Гаранцията под форма на парична сума или банкова гаранция може да се предостави от името на изпълнителя за сметка на трето лице - гарант.

Ако определеният изпълнител избере да представи гаранцията за изпълнение под формата на банкова гаранция, тя трябва да отговаря на следните съществени условия:

- банковата гаранция е безусловна, неотменима, с възможност да се усвои изцяло или на части от община Велинград, в зависимост от претендираното обезщетение;

- банковата гаранция е със срок на валидност най-малко 30 дни след изтичане на срока за изпълнение на договора;

- с банковата гаранция банката гарант се задължава да извърши безусловно плащане при първо писмено искане от община Велинград, в случай че изпълнителят не е изпълнил което и да е от задълженията си по договора за изпълнение.

Когато определеният изпълнител е представил банкова гаранция, възложителят има право да пристъпи към упражняване на правата по нея.

Когато избраният изпълнител е обединение, което не е юридическо лице, всеки от съдружниците в него може да е наредител по банковата гаранция, съответно вносител на сумата по гаранцията.

Възложителят освобождава гаранцията, без да дължи лихви за периода, през който средствата законно са престояли при него.

Условията и сроковете за задържане или освобождаване на гаранцията за изпълнение са уредени в проекта на договор за възлагане на обществената поръчка.