

ДО
ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ
„ДИМЧО ДЕБЕЛЯНОВ“
ул. „Ландос“ № 34,
гр. Пловдив

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за избор на изпълнител чрез събиране на оферти с обява по реда на Глава двадесет и шеста от Закона за обществени поръчки (ЗОП) с предмет: **„Доставка на закуски за децата от подготвителните групи и учениците от I до IV клас в ОУ „Димчо Дебелянов“ - гр. Пловдив“**

от **ИСМЕТ ОСМАНОВ ЮСЕИНОВ**, представител на „АДИ КОМЕРС ГРУП“ ЕООД, ЕИК 160091621, адрес на управление: гр. Кричим, ул. «Кирил и Методий» № 46, тел. 0897 911 499, e-mail: aflex@abv.bg

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

С подаване на настоящата оферта се съгласяваме с всички условия на възложителя, в това число с определения от него срок на валидност на офертите и с проекта на договор за обществена поръчка.

Поемаме ангажимент да изпълним обекта на поръчката в съответствие с изискванията Ви, заложили в Техническата спецификация, документацията за участие, обявата за обществена поръчка на стойност по чл. 20, ал. 3 от ЗОП и нормативните изисквания в областта на предмета на поръчката, като представяме на Вашето внимание нашето предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с Техническата спецификация и изискванията на Възложителя:

Предлагаме следното предложение за изпълнение на поръчката, съобразено с изискванията на Възложителя, с което гарантираме изпълнението на следните изисквания:

I. Качествено и добросъвестно изпълнение, в пълен обем и напълно съответстващо на изискванията на възложителя и на посочените нормативни актове в техническите спецификации.

II. Изпълнение на обществената поръчка в срок до **30.12.2020 година** през учебните дни, в които ще бъде доставяна закуска общо за следния прогнозен брой деца и ученици от училището и учебни дни, както следва:

1. Броят на учебните дни за периода на договора, през който ще извършваме доставки е:

1.1. За ПГ, I, II и III клас:

- От 13.01.2020 г. до 29.05.2020 г. – 85 дни;

- От 15.09.2020 г. до 30.12.2020 г. – 68 дни;

1.2. За IV клас:

- От 13.01.2020 г. до 16.06.2020 г. – 95 дни;

- От 15.09.2020 г. до 30.12.2020 г. – 68 дни;

2. Прогнозният брой на децата от ПГ и учениците от I до 4 клас е общо - **497**;

III. Декларираме, че готовите за консумация храни, които ще се доставят, ще бъдат съобразени с техническата спецификация в документацията за участие в поръчката, със Закона за храните и подзаконовите нормативни актове, приложими за изпълнението на поръчката.

IV. Конкретна доставка на готови за консумация закуски, според брой деца, ученици и учебни дни, ще осъществяваме *ежедневно*, през учебно време и при следния график:

ПЪРВИ ВАРИАНТ

I-ва смяна	
Клас/ПГ	Не по-късно от...
ПГ 5 год. ПГ 6 год. I II-IV	8.00 ч.

ВТОРИ ВАРИАНТ

I-ва смяна		II-ра смяна	
Клас/ПГ	Не по-късно от...	Клас	Не по-късно от...
ПГ 5 год. ПГ 6 год. I	8.00 ч.	II-IV	12.00 ч.

V. В случай, че ми бъде направена рекламация за доставени *закуски* от представляващия възложителя или от определено от него лице, ще доставяме закуски, които напълно отговарят на изискванията на възложителя и на нормативните актове, посочени в техническата спецификация, в срок до **60 (шестдесет) минути**, като транспортните разходи за неприетата доставка ще бъдат за наша сметка.

VI. С настоящото Ви представяме и нашето техническо предложение за участие в обявената от Вас обществена поръчка с предмет: *„Доставка на закуски за децата от подготвителните групи и учениците от I до IV клас в ОУ „Димчо Дебелянов“ - гр. Пловдив“*.

1. Качествено и добросъвестно изпълнение, в пълен обем и напълно съответстващи на изискванията на възложителя и на посочените нормативни актове в Техническите спецификации.

2. Изпълнение на обществената поръчка в срокове посочени в договора.

3. Декларирам, че готовите за консумация храни, които ще доставя, ще бъдат съобразени с техническите спецификации в документацията за участие в процедурата, със Закона за храните и подзаконовите нормативни актове, приложими за изпълнението на поръчката, включително и с Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията.

4. Менюто за закуски е изготвено съгласно изискванията на Наредба № 37/21.07.2009 г. на Министерство на здравеопазването за здравословно хранене на учениците, Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения и Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

5. Менюта са съобразени с препоръчителните стойности за хранителен прием, съгласно Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението.

6. Доставяните храни ще се приготвят с качествени продукти с доказан произход, които отговарят на нормативно установените изисквания за **грамаж, качество и за безопасност** при употреба от крайни потребители, на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз, и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания.

7. ГРАМАЖ НА ЗАКУСКИТЕ: Закуска – 1 бр. с грамаж от 170 гр., от които грамаж на тестото: 100 гр., грамаж пълнка: 70 гр.

8. АСОРТИМЕНТ НА ПРЕДЛАГАНИТЕ ЗАКУСКИ:

Закуски:

ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „ДИМЧО ДЕБЕЛЯНОВ” – ГР. ПЛОВДИВ

Пловдив 4006, ул. „Ландос” № 34, тел.: 032/ 682-335, e- mail: dd-plovdiv@oudebelyanov.com

- Кифла със сирене
- Кифла с кашкавал
- Сандвич с лютеница и сирене
- Сандвич с къпоолу и сирене
- Сандвич родопска закуска
- Сандвич със сирене крема
- Сандвич с пастет от сирене
- Сандвич с млечни продукти и зеленчуци
- Печен сандвич със сирене (кашкавал, извара)
- Печен сандвич със сирене (кашкавал) и яйце
- Сандвич с яйца
- Сандвич с варено яйце и майонеза (лютеница)
- Сандвич с руска салата
- Сандвич с риба филе (печена, на пара)
- Сандвич с риба и майонеза
- Сандвич с печено пиле
- Сандвич с филе
- Сандвич с филе и зеленчуци
- Печен сандвич от мляно месо и кашкавал
- Печен сандвич от мляно месо, яйце и кашкавал
- Печен сандвич с филе
- Печен сандвич с филе и кашкавал
- Печен сандвич мозайка
- Сандвич с печено кюфте
- Сандвич с мед
- Хамбургер със свинско филе, зелена салата и лук
- Хамбургер със свинско филе, домати и краставици
- Хамбургер с пилешко роле и краставица
- Хамбургер с кашкавал и краставица
- Хамбургер с печено кюфте
- Сандвич с млечна салата
- Сандвич с шунка
- Сандвич с бекон
- Сандвич с кренвирш
- Сандвич с тел. салам
- Сандвич с пилешка пържола
- Сандвич с луканка
- Сандвич с луканков салам
- Сандвич с наденица
- Сандвич с шницел
- Сандвич с кайма
- Сандвич с пастет
- Сандвич с шпеков салам
- Сандвич с биренка
- Сандвич с ловджийска наденица
- Сандвич с пуешка шунка
- Сандвич с пуешко филе
- Сандвич с пилешко филе
- Сандвич с пилешки кренвирш
- Сандвич с кюфте
- Сандвич с кебапче
- Сандвич с карначе
- Сандвич с пил. шишче
- Козуначена кифла
- Кифла орехов крем
- Кифла с тиква
- Тутманик
- Сиренка
- Поничка с крем
- Баница със сирене
- Вита баница със сирене
- Баница с извара
- Кашкавалка
- Баница със спанак
- Баница с коприва
- Баница с праз лук
- Баница със зеле
- Бърза баница
- Баница с топено сирене
- Рогче със сирене
- Рогче с извара
- Джоб с краставица
- Пица с домати и кашкавал
- Родопска баница
- Бюрек
- Права баница със сирене
- Мит с кренвирш
- Витошка с кренвирш
- Саламка
- Родопчанка
- Македонска закуска
- Софиянка
- Средногорска с цял кренвирш
- Пица с шунка
- Затворена пица с кайма
- Затворена пица с тел. салам
- Милинка
- Геврек
- Кремка
- Кифла с шоколад
- Кифла с мармалад
- Родопска закуска
- Маргаритка
- Чурек
- Ореховка

Handwritten signature and date:
Читан
2018

ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „ДИМЧО ДЕБЕЛЯНОВ” – ГР. ПЛОВДИВ

Пловдив 4006, ул. „Ландос” № 34, тел.: 032/ 682-335, e- mail: dd-plovdiv@oudebelyanov.com

- Поничка
- Поничка с крем
- Поничка с шоколад
- Пирожка
- Руло с ванилов крем
- Солен геврек
- Бутерки със сирене
- Бутерки с ябълки
- Катми със сирене
- Катми със сладко
- Катми с колбас
- Сладка баница
- Сладък геврек
- Маргаритка
- Пица лодка
- Кекс с кисело мляко
- Кекс със сирене
- Кекс с орехови ядки
- Кекс с плод
- Кекс с прясно мляко
- Кекс с пшеничен зародиш
- Кекс със стафиди и орехови ядки
- Овесени питки (лъжливи ореховки)
- Палачинки с извара (сирене, кашкавал)
- Питки
- Питка със сирене (извара, кашкавал)
- Пирожки с извара, печени на фурна
- Пирожки с мляно месо, печени на фурна
- Пица с мляно месо
- Пица със сирене
- Пица с филе и кашкавал
- Пица с праз лук
- Домашни сладки
- Сладки с извара
- Соленки с плънка
- Закуски компле

Общо – 131 вида закуски и плодове.

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА И МЕРКИ ЗА СПАЗВАНЕ НА САНИТАРНО-ХИГИЕННИТЕ ПРАВИЛА:

1. Дружеството ще спазва стриктно условията и правилата, заложиени в Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, и Наредба № 37/21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците.
2. При приготвянето и доставката на закуските ще бъдат спазвани стриктно санитарно-хигиенните правила за този вид дейност съгласно нормативната уредба на РБългария в областта.
3. Видно от представеното заверено копие на сертификат за въведена система ISO 22000:2005, представляваният от мен участник е въвел изискваните от Възложителя системи за управление за контрол на производството.
4. Закуските ще бъдат приготвяни в следния обект: ФУРНА за хляб, находяща с в гр. Кричим, ул. „Кирил и Методий” № 44, с разрешение за ползване № 58/01.02.2002 г., с издадено за обекта удостоверение за регистрация на обект за производство на храни (фурна) № 263/02.08.2011 г. от ОДБХ при МЗХ. Ползва се по договор за безвъзмездно ползване от 01.01.2018 г. Към офертата са приложени заверени копия на посочените документи.

(Handwritten signatures and initials)

ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „ДИМЧО ДЕБЕЛЯНОВ” – ГР. ПЛОВДИВ

Пловдив 4006, ул. „Ландос” № 34, тел.: 032/ 682-335, e-mail: dd-plovdiv@oudebelyanov.com

Обектът е проектиран, изграден и устроен по начин, който осигурява:

- разделяне на първичната обработка на суровините и полуфабрикатите от тяхната последваща преработка;
- последователност на технологичния процес за недопускане по време и между извършването на отделните операции на взаимно вредно влияние между суровините, готовата продукция и отпадъците, между готовата продукция и непочистен инвентар или съдове и между почистените и непочистените съдове и прибори;
- работно пространство, което позволява извършване на всички дейности съгласно хигиенните изисквания;
- лесно и ефикасно прилагане процесите на почистване и дезинфекция;
- недопускане контакт на храните с токсични материали, попадане на чужди тела в храните, натрупване на прах, кондензация на пари и развитие на плесени по технологичното оборудване и повърхностите на помещенията;
- необходимите температурни условия за осъществяване на производствения процес;
- складова база и съоръжения за разделно съхранение на суровините, опаковъчните и спомагателните материали и готовите храни;
- условия за поддържане на личната хигиена на персонала и изграждане на санитарно-технически съоръжения;
- защита срещу достъпа на вредители, както и на замърсители на околната среда.

Обектът се захранва с необходимото количество течаща топла и студена вода, отговаряща на изискванията на Наредба № 9 /2001 за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели.

Технологичното оборудване отговаря на следните хигиенни изисквания:

- да е с технически, конструктивни и експлоатационни възможности, които осигуряват протичането на производствения процес или предлагането на храните по начин, който не води до тяхното замърсяване;
- да има конструкция, която позволява ефективното му почистване, измиване и дезинфекция;
- да се поддържа чисто и в техническа изправност;
- да има гладки повърхности без пукнатини и дефекти;
- да е инсталирано по начин, който осигурява достъп за ефективно почистване на пространствата около и под него.

Всички повърхности, които влизат в контакт с храните, се почистват, измиват и дезинфектират след всяка употреба, след всяко прекъсване на извършваната технологична операция, а когато се използват непрекъснато - периодично, през определени интервали. Транспортните и потребителските опаковки, предназначени за многократна употреба, се измиват и при необходимост се дезинфектират преди всяка употреба.

В обектите се приемат, съхраняват и предлагат само храни, произведени в предприятия, регистрирани по Закона за храните.

Входящият контрол на храните и опаковъчните материали и на придружаващата ги документация, се извършва от упълномощеното лице от персонала преди приемането им в обекта, което вписва в дневник за входящия контрол на приетите храни и опаковъчни материали следните данни: име на производителя, дата на приемане (за бързоразвалящите се продукти - и час на приемане), номер на партидата, прието количество, вид на използвания транспорт, вид на придружаващата съответния продукт документация. Технологичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва по начин, който осигурява запазването на качеството, хранителната и биологичната им стойност и не довежда до замърсяването им с механични примеси, химични вещества и микроорганизми и създаването на условия за поява на нежелани органолептични, физико-химични, микробиологични и ензимохимични промени в тях.

(Handwritten signatures and initials)

ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „ДИМЧО ДЕБЕЛЯНОВ” – ГР. ПЛОВДИВ

Пловдив 4006, ул. „Ландос” № 34, тел.: 032/ 682-335, e- mail: dd-plovdiv@oudebelyanov.com

В обектите се използват опаковъчни материали, които са разрешени за контакт с храни, не променят качествата на храната и осигуряват защитата ѝ от повреди и замърсяване.

5. Храните ще се превозват с товарен автомобил (автомобил за превоз на храни) - Мерцедес Спринтер 213 CDI, рег. № РВ6672МК, вписан в регистъра на обект с обществено предназначение (автомобил за превоз на храни) с издадено удостоверение № 1627007898/30.09.2010 г., издадено от РИОКОЗ при МЗ.

6. Храната ще се приготвя от съответния квалифициран персонал под мое ръководство, като личната хигиена на персонала е отлична. Лицата, които влизат в контакт с храните, носят индивидуално работно облекло, изпълнено в светли цветове, и средства за прибиране на косите (шапки, кърпи и други подобни), а където е необходимо - и предпазни ръкавици.

Готвачът е преминал професионално обучение по специалността „производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия”, за което има издадено удостоверение за професионално обучение № 18315/15 от 05.04.2006 г. Работният процес е организиран по начин така, че закуските да бъдат пресни и топли при доставката.

Фурната разполага с печки, тестомесачка, втасалня, др. необходима техника.

7. Технологичното време за приготвяне на закуските за настоящата поръчка, опаковането и натоварването им е 3 (три) часа, като закуските се приготвят сутринта преди доставката им. Доставянето им се извършва за максимум 1 час от натоварването им. При доставката им закуските са топли.

8. Суровините, от които ще се произвеждат закуските, ще бъдат с високо качество, без високо съдържание на мазнини, без добавени в млечните продукти растителни мазнини. Суровините се закупуват периодично, така че да не застояват и да не изтича срокът им на годност. Суровините ще се подбират и съхраняват при пълно спазване на Наредба № 9/16.09.2011 г. на МЗХ за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните, Наредба № 16/19.10.1984 г. за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти, както и другите нормативни актове, относими към предмета на настоящата поръчка.

9. Основният компонент на закуската ще включва разнообразни хранителни продукти и кулинарни изделия, като в рамките на една седмица закуските не се повтарят. Закуските ще бъдат от следните групи: сандвичи с млечен продукт /сирене, кашкавал, извара, млечни салати/; сандвичи с меса/ колбаси/риба или яйца; сандвичи със зеленчуци; тестени закуски с ограничено влагане на мазнини - баници с млечна, зеленчукова или месна плънка, пици, сиренки, кифли – не повече от веднъж седмично.

Тестените закуски да бъдат произведени в деня на консумацията, а сандвичите не по-късно от 24 часа преди предлагането им за консумация, като до този момент ще бъдат съхранявани в хладилник условия при температура + 4 градуса по Целзий, + 2 градуса по Целзий. Месата и колбасите в закуските няма да са тлъсти. Хлябът в сандвичите ще бъде ръжен или пълнозърнест. Доставяните закуски няма да са от рода на вафли, чипс и сладкарски изделия – баклави, торти, пасти и др.

Доставяните сандвичи ще се предлагат в индивидуална опаковка за еднократно ползване, а доставяните тестени закуски – по същия начин или с индивидуална книжна салфетка.

Всяка закуска ще се придружава от сертификат за произход и качество.

10. Ще доставяме закуски съобразно ориентировъчният брой на учениците, като точното количество ще се определя според реалното присъствие на ученици на учебни занятия и ще се посочва от администрацията на училището по нейна преценка.

[Handwritten signatures and notes at the bottom of the page]

ПРЕДЛАГАНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА

МЕНЮ № 1

Ден от седмицата	Вид закуска
Понеделник	Пълнозърнеста милинка
Вторник	Кремка
Сряда	Пълнозърн. сандвич с млечни продукти и зеленчуци
Четвъртък	Кекс с орехови ядки
Петък	Хамбургер с пилешко роле и краставица

МЕНЮ № 2

Ден от седмицата	Вид закуска
Понеделник	Козуначена кифла
Вторник	Пълнозърнест сандвич с филе и зеленчуци
Сряда	Кекс с плод
Четвъртък	Рогче с извара
Петък	Пълнозърн. печен сандвич от мляно месо, яйце и кашкавал

МЕНЮ № 3

Ден от седмицата	Вид закуска
Понеделник	Бюрек
Вторник	Бутерка с ябълки
Сряда	Пълнозърн. сандвич с пилешко филе
Четвъртък	Геврек
Петък	Пълнозърнест сандвич с млечни продукти и зеленчуци

МЕНЮ № 4

Ден от седмицата	Вид закуска
Понеделник	Кифла с мармалад
Вторник	Тутманик
Сряда	Пълнозърнест печен сандвич с филе и кашкавал
Четвъртък	Поничка с крем
Петък	Пълнозърн. хамбургер с печено кюфте

Дата 20/12/2019 г.
 Име и фамилия Исмет Юсеинов
 Подпис на лицето и печат

(Handwritten signature and notes)