



АГЕНЦИЯ ПО ОБЩЕСТВЕНИ ПОРЪЧКИ
1000 София, ул. Лере 4
факс: 940 7078
e-mail: rop@aop.bg , e-rop@aop.bg
интернет адрес: http://www.aop.bg

ПУБЛИЧНА ПОКАНА

ДЕЛОВОДНА ИНФОРМАЦИЯ

Деловодна информация Партида на възложителя: 2261 Поделение: _____ Изходящ номер: 537 от дата 08/08/2012 Коментар на възложителя:

РАЗДЕЛ I: ВЪЗЛОЖИТЕЛ

I.1) Наименование, адреси и място/места за контакт:		
Възложител СОУ „Христо Ботев“ Ихтиман		
Адрес Ихтиман, обл. Софийска, бул. "Цар Освободител" 76		
Град Ихтиман	Пощенски код 2050	Страна България
Място/места за контакт Ихтиман, обл. Софийска, бул. "Цар Освободител" 76	Телефон 089 3615050	
Лице за контакт (може и повече от едно лице) Иванка Пелтекова		
E-mail v_peltekova@abv.bg	Факс 0724 82176	
Интернет адрес/и (когато е приложимо) Адрес на възложителя: sou-ihtiman-bg.com Адрес на профил на купувача (или друг интернет адрес, на който е публикувана поканата): sou-ihtiman-bg.com		

РАЗДЕЛ II

Обект на поръчката <input type="checkbox"/> Строителство <input type="checkbox"/> Доставки <input checked="" type="checkbox"/> Услуги
Кратко описание «Осигуряване на храна за деца и ученици от СОУ „Христо Ботев“ Ихтиман през учебната 2012/2013 година по обособени позиции: ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 1 «Осигуряване на закуски, мляко, чай, плодове на децата в подготвителните класове и учениците от I до IV клас в СОУ „Христо Ботев“ гр. Ихтиман през учебната 2012/2013 г. по предварителна заявка» ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2 «Осигуряване на обедно хранене за ученици от I до VIII клас в СОУ „Христо Ботев“ гр. Ихтиман през учебната 2012/2013г. по предварителна заявка по проект

BG051P0001-3.1.06 "Подобряване на качеството на образованието в средните училища чрез въвеждане на целодневна организация на учебния процес»

Общ терминологичен речник (CPV)

	Осн. код	Доп. код (когато е приложимо)
Осн. предмет	55521200	

РАЗДЕЛ III

Количество или обем

Обособена позиция 1:

Прогнозна стойност на поръчката - 42 600 лв.

За Обособена позиция 1 «Осигуряване на закуски, мляко, чай, плодове на децата в подготвителните класове и учениците от I до IV клас в СОУ „Христо Ботев“ гр. Ихтиман през учебната 2012/2013 г. по предварителна заявка» - приблизителен брой деца и ученици - 360 бр., прогнозна стойност на поръчката 23 400 лв.

За Обособена позиция 2: «Осигуряване на обедно хранене за ученици от I до VIII клас в СОУ „Христо Ботев“ гр. Ихтиман през учебната 2012/2013г. по предварителна заявка по проект BG051P0001-3.1.06 "Подобряване на качеството на образованието в средните училища чрез въвеждане на целодневна организация на учебния процес» - Приблизителен брой на ученици от I до VIII клас в СОУ „Христо Ботев“ гр. Ихтиман през учебната 2012/2013г., за които ще бъде осигурено обедно хранене - 60 бр., прогнозна стойност на поръчката 19 200 лв.

Прогнозна стойност

(в цифри): 42600 Валута: BGN

Място на извършване

Община Ихтиман

код NUTS:
BG412

Изисквания за изпълнение на поръчката

ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 1

1. Копие от съдебна регистрация или регистрация в Агенцията по вписване
2. Липса на обстоятелства по чл.47, ал.1, т.1 и 47, ал. 5 от ЗОП
3. Попълнени техническа и ценова оферта, съгласно приложените образци.
4. Седмичното меню да бъде съобразено с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
5. Продуктите, от които се произвежда храната да са съобразени с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
6. Да се извършва доставка на закуска и плодове за всеки ученик в училището, попадащо в обхвата на поръчката.
7. Основният компонент на закуската трябва да включва разнообразни хранителни продукти и кулинарни изделия, като в рамките на една седмица да не се повтарят. Закуските могат да бъдат от следните групи:
сандвичи с млечен продукт (сирене, кашкавал, извара, млечни салати),
сандвичи с месо (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,
Сезонни плодове.
- 8.Грамажът на закуските и техните компоненти да бъде съобразен с
рецептурите в „Сборник рецепти за ученическите столове и
бюфети“, Хр. Юруков и съавтори, Техника 2002 г., който сборник е
одобрен от МЗ с писмо №33-17-140/29.11.2001 г.
- 9.Месата и колбасите в сандвичите не трябва да са тлъсти, а
млечните продукти в закуските да са с намалена масленост (от
краве мляко)
- 10.Хлябът в сандвичите поне два пъти седмично да е ръжен или
пълнозърнест.
- 11.Доставяните закуски да не са от рода на вафли, морени, чипс и
сладкарски изделия – баклави, торти, пасти и други.
- 12.Доставяните сандвичи да се предлагат в полиетиленова или
полипропиленова индивидуална опаковка за еднократно ползване, а
доставяните тестени закуски – по същия начин или с индивидуална
книжна салфетка.
- 13.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 да бъдат
съхранявани в хладилни условия при температура +4°С +2°С.
- 14.Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са
придружени от сертификат за произход.
- 15.Хранителните продукти да отговарят на нормативно определените
отраслови норми.

ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2

- 1.Копие от съдебна регистрация или регистрация в Агенцията по
вписване
- 2.Липса на обстоятелства по чл.47, ал.1, т.1 и 47, ал . 5 от ЗОП
- 3.Попълнени техническа и ценова оферта, съгласно приложените
образци.
- 4.Седмичното меню да бъде съобразено с изискванията за
здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
- 5.Продуктите, от които се произвежда храната да са съобразени с
изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и
учениците
- 6.Пригответената и доставената храна трябва да отговаря на
изискванията за качество и калорийна стойност, утвърдени в
Наредба № 23/19.07.2005 за физиологичните норми за хранене на
населението, Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословното
хранене на учениците и Наредба №9 от 26.09.2011 г. за
специфичните изисквания към безопасността и качеството на
храните, предлагани в детските заведения и училищата
- 16.Седмичните менюта да се изготвят с участието на медицински
специалист и се предоставят на директора на училището за
съгласуване или евентуални корекции в срок до 12.00 часа на
последния работен ден от предходната седмица
- 17.Всяка партида храна трябва да се придружава от документ,
удостоверяващ произхода на храната и документ за качество и
безопасност.
- 18.Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са
придружени от сертификат за произход.

19. Хранителните продукти да отговарят на нормативно определените отраслови норми.

Критерий за възлагане най-ниска цена икономически най-изгодна оферта**Показатели за оценка на офертите****Срок за получаване на офертите**

Дата: 17/08/2012 дд/мм/гггг

Час: 10:00

Европейско финансиранеДа Не **Допълнителна информация**

Допълнителна информация и документи, свързани с поръчката, могат да бъдат получени на посочения интернет адрес или друго:

sou-ihrtiman-bg.com**РАЗДЕЛ IV****Срок на валидност на публичната покана (включително)**

Дата: 17/08/2012 дд/мм/гггг