

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за участие във възлагане по реда на Глава двадесет и шеста от ЗОП
чрез „събиране на оферти с обява“ на обществена поръчка с предмет:

**„Приготвяне и доставка на готова храна по предварителни заявки за
учениците в СУ „Максим Райкович“ – гр. Лясковец
през учебната 2018/2019 година“**

от Асен Борисов Асенов

(трите имена)

данни по документ за самоличност
гр. Габрово

издадена на

от МВР

(номер, дата, орган и място на издаването)

в качеството си на управител

(длъжност)

На „Мамбо тур“ ЕООД

(наименование на участника)

ЕИК/БУЛСТАТ 202456245

След запознаване с настоящата документация за участие във възлагане по реда на Глава двадесет и шеста от Закона за обществените поръчки чрез „събиране на оферти с обява“ на обществена поръчка с предмет: **„Приготвяне и доставка на готова храна по предварителни заявки за учениците в СУ „Максим Райкович“ – гр. Лясковец през учебната 2018/2019 година“**, представям нашето техническо предложение за изпълнение на обществената поръчка в съответствие с изискванията на възложителя:

1. Задължаваме се при изпълнение на поръчката:

- да доставяме хранителни продукти, които да отговарят на БДС и/или на еквивалентни стандарти и да са придружени с необходимите сертификати.
- при приготвянето на храната да спазваме задължителните хигиенни изисквания, съгласно Наредба № 1 / 26.01.2016 г. за хигиената на храните, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните и специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, регламентирани в Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. на Министерството на земеделието и храните.
- при транспортирането на храните да спазваме изискванията на приложение II, глава IV, на Регламент (ЕО) № 852/2004 г. на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. /ОВ L 139.30.4.2004 г./ относно хигиената на храните.
- да доставяме храната в индивидуални термоустойчиви кутии/кутийки и/или съдове заедно с прибори за еднократна употреба, осигуряващи запазване на първоначалната температура на продукцията.
- всеки доставен продукт да бъде придружен от експертен лист или сертификат за качество, сертификат за произход, респ. документ за произход или друг аналогичен документ за хранителните продукти – съгласно изискванията на Закона за храните, както и стокова разписка.

ОБРАЗЕЦ № 2

- храната да се приготвя и предлага непосредствено преди часовете за закуска и обяд по предварително изготвени дневни и седмични менюта, разработени в съответствие с изискванията на Наредба № 37 от 21.06.2009 г. за здравословното хранене на учениците, издадена от Министерството на здравеопазването.

- да изготвяме седмичните менюта за всяка следваща седмица с участието на медицински специалист.

2. В случай, че бъдем избрани за изпълнител на обществена поръчка с предмет: **„Приготвяне и доставка на готова храна по предварителни заявки за учениците в СУ „Максим Райкович” – гр. Лясковец през учебната 2018/2019 година”**, се задължавам да спазваме всички посочени изисквания към изпълнителя на обществената поръчка в Техническа спецификация и проекта на договора за изпълнение, както и нормативната уредба, отнасяща се към предмета на поръчката.

3. Гарантирам, че сме в състояние да изпълним качествено поръчката в пълно съответствие с изискванията на възложителя и действащата нормативна уредба.

4. Декларирам, че съм запознат с клаузите на предложения проект на договора за възлагане на обществената поръчка като ги приемам без възражения и ако участникът, когото представлявам, бъде определен за изпълнител, ще сключа договора изцяло в съответствие с проекта, приложен към документацията за участие, в законоустановения срок.

5. С подаване на настоящата оферта декларирам, че срока на валидност на нашата оферта е 70 (седемдесет) календарни дни, считано от крайния срок за получаване на офертите, но не по-малко от 60 (шестдесет) календарни дни, считано от крайния срок за получаване на офертите.

6. Декларирам, че при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, закрила на заетостта и условията на труд.

7. Декларирам, че представляваният от мен участник „Мамбо тур”ЕООД,
(посочете лицето, което представлявате)
има разработена и внедрена система за управление безопасността на приготвяните и доставяни храни.

8. Декларирам, че сме запознати с изборния от възложителя критерий за оценка на офертата, посочен в документацията за участие, а именно – икономически най-изгодна оферта, определена въз основа на „оптимално съотношение качество/цена”, както и с показателите за оценка, включени в критерия за възлагане на обществената поръчка.

9. В случай на рекламация и връщане на доставената храна можем да я заменим с друга в срок от **30(тридесет) минути**.

Забележка:

ОБРАЗЕЦ № 2

Запознати сме с изискването на възложителя, че минутите за реакция следва да се предложат като цяло число, като максималното време за реакция след рекламация на доставената храна не трябва да бъде повече от 90 минути.

10. Прилагам: 4 броя примерни седмични менюта (*седмичните менюта не може да са по-малко от 4 броя*) като менюта с № 1,2,3 и 4 предлагаме да бъдат стартови в случай, че бъдем избрани за изпълнител на обществената поръчка.

Забележка:

Запознати сме с изискването на възложителя, че примерните седмични менюта за храненето на учениците трябва да са изготвени по възрастови групи, съгласно Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението и Наредба № 37/21.07.2009 г. за здравословното хранене на учениците, както и с участието на медицински специалист, съгласно чл. 10, ал. 2 от Наредба № 37/21.07.2009 г.

11. В случай, че бъдем определени за изпълнител, приемаме да представим определената гаранция за изпълнение в размер на 4% (четири процента) от общата прогнозна стойност на договора за възлагане на обществена поръчка без включен ДДС, валидна за срока за изпълнение на договора.

Известна ми е отговорността по чл. 313 от Наказателния кодекс за посочване на неверни данни.

13.08.2018 г.

Подпис и печат:

Име и фамилия: Дасен Асенов

Длъжност: Управител

ПРИМЕРНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА ЗА УЧЕНИЦИ

ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №2 „ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВКА НА ОБЯД ЗА УЧЕНИЦИТЕ ОТ I-VIII КЛАС ОТ СУ „МАКСИМ РАЙКОВИЧ“

1 СЕДМИЦА	2 СЕДМИЦА	3 СЕДМИЦА	4 СЕДМИЦА
ПОНЕДЕЛНИК	ПОНЕДЕЛНИК	ПОНЕДЕЛНИК	ПОНЕДЕЛНИК
Пиле фрикасе	Пиле с картофи	Пиле с ориз и домати	Пиле с грах
Мляко с грис	Плод /според сезона/	Грис халва	Кисело мляко
Хляб бял /по утвърден стандарт/	Хляб бял /по утвърден стандарт/	Хляб бял /по утвърден стандарт/	Хляб бял /по утвърден стандарт/
ВТОРНИК	ВТОРНИК	ВТОРНИК	ВТОРНИК
Мусака с мляно месо и картофи	Вегетарианска мусака	Пълнени пиперки с ориз	Кюфтета яхния
Крем ванилия	Грис халва	Крем какао	Малеби
Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/	Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/	Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/	Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/
СРЯДА	СРЯДА	СРЯДА	СРЯДА
Печена риба с картофено пюре	Риба в доматен сос	Риба с картофи и бял сос	Печена риба със задушени картофи
Плод /според сезона/	Плод /според сезона/	Плод /според сезона/	Плод /според сезона/
Хляб бял /по утвърден стандарт/	Хляб бял /по утвърден стандарт/	Хляб бял /по утвърден стандарт/	Хляб бял /по утвърден стандарт/
ЧЕТВЪРТЪК	ЧЕТВЪРТЪК	ЧЕТВЪРТЪК	ЧЕТВЪРТЪК
Зрял боб яхния с 1 бр. кюфте на скара	Свинско с ориз	Месо фрикасе	Яхния от фасул с 1бр. кебапчена скара
Крем какао	Крем малеби	Мляко с ориз	Мляко с грис
Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/	Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/	Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/	Пълнозърнест хляб /по утвърден стандарт/
ПЕТЪК	ПЕТЪК	ПЕТЪК	ПЕТЪК
Посен гювеч	Яхния от грах	Свинско месо със зрял фасул	Гювеч зеленчуци с месо
Плод /според сезона/	Крем какао	Плод /според сезона/	Плод /според сезона/
Хляб бял /по утвърден стандарт	Хляб бял /по утвърден стандарт	Хляб бял /по утвърден стандарт	Хляб бял /по утвърден стандарт

Грамажът на предлаганите от нас обяди е съобразен със Сборник рецепти за ученически столове и бюфети одобрен от МЗ и същият е както следва:

-за ученици от 1-4клас:основно ястие – 150гр.; десерт – 150гр.;

-за ученици от 5 – 8 клас:основно ястие – 250гр.; десерт – всички видове десерти с изключение на плодове – 200гр.; плодове – 250гр

13.08.2018г.

Управител:

/А.Асена/

ПРИМЕРНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА ЗА УЧЕНИЦИ

За Обособена позиция 1. „Приготвяне и доставка на закуски за I-IV класа учениците от СУ „Максим Райкович“

1 СЕДМИЦА	2 СЕДМИЦА	3 СЕДМИЦА	4 СЕДМИЦА
<u>ПОНЕДЕЛНИК</u>	<u>ПОНЕДЕЛНИК</u>	<u>ПОНЕДЕЛНИК</u>	<u>ПОНЕДЕЛНИК</u>
Баница със сирене	Сандвич с лютеница и сирене	Кремка	Баница със сирене
<u>ВТОРНИК</u>	<u>ВТОРНИК</u>	<u>ВТОРНИК</u>	<u>ВТОРНИК</u>
Кифла с мармалад	Козуначена кифла	Пърленка със сирене	Кифла с шоколад
<u>СРЯДА</u>	<u>СРЯДА</u>	<u>СРЯДА</u>	<u>СРЯДА</u>
Кифла със сирене	Кифла с мармалад	Козуначена кифла	Кифла със сирене
<u>ЧЕТВЪРТЪК</u>	<u>ЧЕТВЪРТЪК</u>	<u>ЧЕТВЪРТЪК</u>	<u>ЧЕТВЪРТЪК</u>
Козуначена кифла	Сандвич с яйце и сирене	Сандвич с лютеница и сирене	Сандвич с яйце и сирене
<u>ПЕТЪК</u>	<u>ПЕТЪК</u>	<u>ПЕТЪК</u>	<u>ПЕТЪК</u>
Баница със спанак	Кифла с шоколад	Кифла с мармалад	Козуначена кифла

13.08.2018г.

Управител;

/А.Радилска/