

ОДОБРЯВА

ДИР.  
ДП. ПАЗАРДЖИК  
Д-Р, АНАСОВА

## **ДОКУМЕНТАЦИЯ**

за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка- публично състезание - с предмет:

**Ежедневно приготвяне и доставка на болнична храна за пациентите на Държавна психиатрична болница-Пазарджик**

1. Решение за откриване на процедура за възлагане на обществена поръчка.
2. Обявление за обществена поръчка.
3. Описание на обекта на поръчката
4. Техническа спецификация – Седмично меню.
5. Критерий за възлагане- Показатели, относителната им тежест и методиката за определяне на комплексната оценка на офертата.
6. Указания за изготвяне на офертата.
7. Проект на договор.
8. Образци на предложения и декларации

## ОПИСАНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Ежедневно приготвяне и доставка на болнична храна за пациентите на  
Държавна психиатрична болница-Пазарджик

1. Срок за изпълнение на обществената поръчка: в срок от една година, като началната дата на влизане в сила на договора за възлагането на обществената поръчка ще бъде 20,09,2017г. или считано от датата на сключване на договора за възлагането на обществената поръчка, чрез периодични доставки по предварителни заявки от Възложителя по вид и количество.
2. Технически условия за изпълнение на обществената поръчка: Участникът в своята оферта следва да докаже, че отговаря на всички нормативни изисквания, относими към предлаганата от него доставка, предмет на настоящата обществена поръчка, както и да представи всички документи, отнасящи се до критериите за подбор. Предлаганите от кандидата ястия следва да бъдат съобразени със „Сборник рецепти за диетични ястия от 1984 г.“; „Закона за храните“ и подзаконовите нормативни актове по прилагането му; да е регистриран съгласно „Закона за храните“; Удостоверение за регистрация/пререгистрация на транспортните средства, предназначени за превоз на хранителни продукти издадено от органите на съответната ОДБХ към БАБХ по Закон за храните.
3. Предмет :

Ежедневно приготвяне и доставка на болнична храна за пациентите на Държавна психиатрична болница-Пазарджик по различните диети, съгласно рецептурника на Министерство на здравеопазването за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя.

Диетите, с които лечебното заведение работи са:

Диета № 9 – диабетно болни;

Диета № 15 – обща диета;

Менюто на болните включва: закуска; обяд – основно ястие и десерт или супа или плод; вечеря-основно ястие и кисело мляко.

Към всяка диета да бъде предвидено и необходимото количество хляб – до 360 гр. на ден / 1 филия е 40гр. /

4. Изисквания за качество: Храната трябва да бъде прясна, приготвена не по-рано от 45 минути преди сервирането ѝ в собствена на изпълнителя/ наета от него кухня(обект) на територията на област Пазарджик, отговаряща на обема и спецификата на поръчката и на изискванията за подготовка на предлаганата храна. Обектът следва да е регистриран от ОБДХ и да отговаря на всички хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания по Закона за храните. При приготвянето на храната, следва да се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене. Количеството, качеството и калорийността на ястията следва да са съобразени с изискванията за рационално и диетично хранене, съгласно номеричната система на съответната диета.

Храните за стационарно болните, да бъдат приготвени при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид. Конкретните ястия по вид и количество се уточняват ежедневно. Фирмата изпълнител трябва да осигури транспорт и собствен персонал за доставка на храната

За приготвянето на ястията, трябва да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

Храна трябва да е топла, питателна, да е поставена в затворени съдове, което позволява запазване на вкусовите и хранителните ѝ качества.

Храната да бъде доставена в индивидуални кутии и съдове за еднократна употреба, собственост на Изпълнителя.

5. Срок и начин на доставка:

Количествата храна, заявени от Възложителя, се доставят както следва:

- закуска: до 07,30 часа;
- обяд - до 12,30 часа;
- вечеря - до 18,00 часа.

**Доставки се правят ежедневно- включително в почивни и празнични дни.**

Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 12,00 ч. на предходния ден, а за новопостъпили пациенти – до 14,00 ч. на същия ден.

6.Условия на плащане: в български лева; Отложено плащане по банкова сметка на Изпълнителя - в български лева; в срок до 30, а при наличие на основание, предвидено в хипотезата на чл. 303а, ал. 2 от ТЗ не повече от 60 дни след доставката и представяне на предвидените документи /фактури, приемно-предавателни протоколи/

7. Начин на образуване на предлаганата цена.

$C = /C_9 + C_{15} / : 2$  -  $C$  = цена за храноден - средно-дневна легова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от **4.50 лева с ДДС**. /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева, което средно е 4,50 лева на ден за периода от седем дни. Оферти, които надвишават посочената средна стойност ще бъдат отстранявани.

В Ценова оферта – образец – Седмично меню са посочени Летен и Зимен вариант. Ако

$C$  /зимен / уклад е различен от  $C$ /летен/ уклад, то ценовото предложение ще се оценява като:  $C = /C_z + C_l / : 2$

Предлаганата цена е Цена за един храноден – закуска, обяд и вечеря . Включва всички разходи, такси, мита и ДДС до мястото на доставката – гр.Пазарджик, ул.Болнична №28. Цената включва опаковка, доставка и транспорт на приготвената храна и не подлежи на промяна за времето на действие на договора.

8. Критерий за оценка на офертите: икономическа най-изгодна оферта: съгласно чл. 70, ал. 2, т. 3 от ЗОП – с показатели -  $C$  = цена за храноден - средно-дневна легова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от **4.50 лева с ДДС**. /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева ,което средно е 4,50 лева на ден за периода - 60 точки

$K$  = качество – 20 точки, съобразно методика за оценка по показателя

$T$  = Разнообразие на седмично меню - 20 точки, съобразно методика за оценка по показателя

9. Количество:

Прогнозно количество хранодни - около 2700 месечно или 32400 годишно.

Посочените количества са определени на база предходно потребление на възложителя.

ОПЦИЯ: За срока на договора от 12 месеца Възложителят си запазва правото на „опция за допълнителни доставки”, в размер до 20000,00 лв. без вкл. ДДС, от общата прогнозната стойност на поръчката, при необходимост от допълнителни количества порции.

$C = /C_9 + C_{15} / : 2$  -  $C$  = цена за храноден - средно-дневна легова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от 4.50 лева с ДДС. /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева, което средно е 4,50 лева на ден за периода от седем дни. Оферти, които надвишават посочената средна стойност ще бъдат отстранявани.

Количествата и видовете храна се определят в заявка, подадена от Възложителя и според броя на стационарните пациенти.

10. Допълнителни разяснения : „**СЕДМИЧНО МЕНЮ**” е по образец и е задължително за участниците в изготвяне на офертата Допълнителните менюта, които могат да представят участниците е по приложен образец „**ПРИМЕРНО МЕНЮ № .....**”

Участниците могат да дадат сходни, **но различни ястия**, които да бъдат съобразени с рецептурника за диетично хранене.

## ПОКАЗАТЕЛИ, ОТНОСИТЕЛНАТА ИМ ТЕЖЕСТ И МЕТОДИКАТА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОМПЛЕКСНАТА ОЦЕНКА НА ОФЕРТАТА

Критерий за възлагане: икономическа най-изгодна оферта съгласно чл. 70, ал. 2, т. 3 от ЗОП:

Показатели

Ц = цена за храноден - средно-дневна легова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от **4.50 лева с ДДС**. /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева, което средно е 4,50 лева на ден за периода.- 60 точки

В Ценова оферта – образец – Седмично меню са посочени Летен и Зимен вариант. Ако

Ц /зимен / уклад е различен от Ц/летен/ уклад, то ценовото предложение ще се оценява като:  $C = (C_z + C_l) / 2$

ще бъдат оценявани по следната методология:

**Ц – предложена цена – относителна тежест - 60 точки**

$$C = \frac{C_{\text{мин. (най-ниска предложена цена)}}}{C_{\text{предл. (цена, предложена от участника)}}} \times 60$$

**К = качество - относителна тежест – 20 точки**

Всеки член от комисията попълва отделен Лист за качествена оценка на база представената от отделния участник ястие – основно, със следните характеристики и методология:

Външен вид		добро	мн. добро	отлично
	Зрителна оценка	0,1	0,5	1
	Форма	0,1	0,5	1
	Грамаж	0,1	0,5	1
	Цвят	0,1	0,5	1
	Мирис	0,1	0,5	1
Консистенция				
	Степен на еднородност	0,2	1	2
	Механични и физични свойства	0,2	1	2
	Сочност	0,2	1	2
Вкус				
	Вкусова чувствителност	0,2	1	2
	Качество	0,4	2	4
	Аромат	0,2	1	2
Температура на поднасяне				
	Топла, подходяща за консумация	0,1	0,5	1
Общо точки				

Получените точки за ястието на съответния участник се сумират и се делят на броя на членовете.

Участниците ще бъдат уведомени редовно за датата и часа за представяне на ястието- мостра, както и кое от „Седмично меню” - образец основно ястие да бъде то.

Т = Разнообразие на седмично меню - относителна тежест - 20 точки

Участниците могат да представят Примерни менюта – с ястия различни от Седмичното меню , които да бъдат съобразени с рецептурника за диетично хранене.

Методика за оценяване:

Без Примерно меню – 1 точка

От 3 до 5 броя Примерни менюта - 10 точки

Повече от 5 броя - 20 точки

Оценяването ще се извърши съгласно чл.57 и 58 от ППЗОП.

**О = Ц + К + Т** – комплексна оценка на офертата /сбор от комплексните оценки на всеки един от критериите/

Максимален брой точки - 100 за комплексна оценка – О

Максимален брой точки - 60 за **Ц – предложена цена**

Максимален брой точки - 20 за К = качество

Максимален брой точки - 20 за Т = Разнообразие на седмично меню

На база крайните оценки участниците се класират по низходящ ред, като на първо място се класира офертата с най-висока крайна оценка.

**УКАЗАНИЯ**  
**ЗА ПОДГОТОВКА НА ОФЕРТА ЗА УЧАСТИЕ В ПРОЦЕДУРА – ПУБЛИЧНО СЪСТЕЗАНИЕ**  
**ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА**  
**С ПРЕДМЕТ:**

**„Ежедневно приготвяне и доставка на болнична храна за пациентите на**  
**Държавна психиатрична болница-Пазарджик”**

**I. ОБЩИ УСЛОВИЯ.**

Настоящата инструкция е изготвена съгласно чл.31, ал.1 от ЗОП и чл.47 от ППЗОП. При изготвяне на офертата всеки участник трябва да се придържа точно към условията, записани в нея, както и към изискванията, регламентирани от Закона за обществени поръчки. Отговорността за правилното изучаване 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.

В процедурата за възлагане на обществената поръчка могат да участват български или чуждестранни физически или юридически лица, включително техни обединения, които отговарят на изискванията, регламентирани от Закона за обществени поръчки и обявените от Възложителя изисквания в настоящата документация и обявлението за обществената поръчка.

Всеки участник може да представи само една оферта, включваща цялостното изпълнение на поръчката.

Не се допуска представянето на варианти.

Едно и също физическо или юридическо лице участник в процедурата може да участва само в едно обединение.

Всеки участник в процедурата за възлагане на обществената поръчка е длъжен да заяви в офертата си дали при изпълнението на поръчката ще използва и подизпълнители.

Лице, което участва в обединение или е дало съгласието си и фигурира като Подизпълнител в офертата на друг участник, не може да представя самостоятелно оферта.

До изтичането на срока за подаване на офертите всеки участник в процедурата може да промени, допълни или да оттегли офертата си. Допълнението и/или промяната на офертата трябва да отговарят на изискванията и условията за представяне на първоначалната оферта, като върху плика бъде поставен надпис „Допълнение/Промяна на оферта с входящ номер...” и наименованието на участника.

Срокът на валидност на офертите е 4/ четири/ месеца, считано от крайния срок за подаване на офертите. През този срок всеки участник е обвързан с условията на представената от него оферта.

Възложителят предлага неограничен и пълен пряк безплатен достъп до документацията за обществената поръчка в профила на купувача на електронната страница на Възложителя: <http://dpb-pazardjik.org/обществени-поръчки/текущи-процедури/>

Същата може безплатно да се изтегли на посоченият линк.

**II. Съдържание на заявленията за участие и офертите**

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, като в случая кандидатът трябва да предвиди времето на получаване на офертата от възложителя да е преди изтичането на крайни срок, посочен в обявлението.

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

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

**Опаковката трябва да включва следните документи: чл. 39, ал.2 от ППЗОП**

1. Единен европейски документ за обществени поръчки (ЕЕДОП) за кандидата в съответствие с изискванията на закона и условията на възложителя, а когато е приложимо - ЕЕДОП за всеки от участниците в обединението, което не е юридическо лице, за всеки подизпълнител и за всяко лице, чиито ресурси ще бъдат ангажирани в изпълнението на поръчката;
2. Документи за доказване на предприетите мерки за надеждност, когато е приложимо;
3. Опис на представените документи.- 47, ал. 3 ППЗОП(Приложение №1)

### **Офертата трябва да включва: чл. 39, ал.3 от ППЗОП**

#### **1. техническо предложение, съдържащо:**

- а) документ за упълномощаване, когато лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника;
- б) предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническите спецификации и изискванията на възложителя;
- в) декларация за съгласие с клаузите на приложения проект на договор (Приложение №3);
- г) декларация за срока на валидност на офертата(Приложение №4);
- д) декларация, че при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд, когато е приложимо
- е) друга информация и/или документи, изискани от възложителя, когато това се налага от предмета на поръчката.

**2. ценово предложение**, съдържащо предложението на участника относно цената за придобиване в отделен запечатан непрозрачен плик с надпис "Предлагани ценови параметри", който съдържа ценовото предложение.

**Извън плика с надпис „Предлагани ценови параметри ” не трябва да е посочена никаква информация относно цената.**

Участници, които по какъвто и да е начин са включили някъде в офертата си извън плика „Предлагани ценови параметри ” елементи, свързани с предлаганата цена /или части от нея/, ще бъдат отстранени от участие в процедурата.

Некоректно попълнено „Ценово предложение”, при което липсва пълната информация, изисквана от възложителя, води до отстраняване от участие в поръчката.

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 то на документа представляващият участник е записал или подпечатал „вярно с оригинала” и е положил саморъчно подписа си.

### **III. Съответствие на участниците с критериите за подбор**

**1. Участниците декларират липсата на основанията за отстраняване и съответствието си с критериите за подбор чрез представяне на Единен европейски документ за обществени поръчки /ЕЕДОП – Приложение №2/.**

*\* В този документ се предоставя съответната информация, изисквана от възложителя, и се посочват националните бази данни (публичните регистри), 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 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, се попълва в отделен ЕЕДОП за всяко лице или за някои от лицата.*

**ЕЕДОП не може да бъде представян от упълномощено лице.**

**2. Изисквания към участниците по отношение на личното им състояние:**

## **2.1. Изисквания към участниците по чл.54, ал. 1 от ЗОП - основания за задължително отстраняване:**

Нормативноустановените изисквания на чл. 54, ал.1 от ЗОП относно личното състояние на участниците са **абсолютно задължителни**, затова участници, които не отговарят на посочените изисквания ще бъдат отстранени от участие в процедурата.

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

### **3. Мерки за доказване на надеждност:**

3.1. 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.

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 мерки за надеждност от участника и представените доказателства се посочват в решението за класиране.

### **4. Изисквания към участниците, свързани с критериите за подбор и документи, с които те се доказват**

*С критериите за подбор се определят минималните изисквания за допустимост на офертите.*

#### **4.1.Изисквания относно годността (правоспособността) на участниците за упражняване на професионална дейност:**

4.1.1. Участниците следва да разполагат с регистриран обект/помещение за производство и/или търговия с храни, предмет на обществената поръчка съгласно чл. 12 от Закона за храните, издадено от Българска Агенция за безопасност на храните (БАБХ), Регионална здравна инспекция (РЗИ) и/или Регионална ветеринарномедицинска служба (РВМС) и/или други действащи еквивалентни разрешителни.

Поставеното изискване се доказва със заверено копие на удостоверение за регистрация на обект/помещение за производство и/или търговия с храни, предмет на обществената поръчка, с който разполага участника, съгласно чл. 12 от Закона за храните, издадено от БАБХ, РЗИ и/или РВМС и/или други действащи еквивалентни разрешителни или се посочва обществено достъпен, безплатен за Възложителя регистър, в който да се проверят заявените данни, които участникът, определен за изпълнител представя преди сключване на договора за обществената поръчка или в случаите на чл. 67, ал. 5 от ЗОП. При подаване на офертата, участниците декларират съответствието с този критерий за подбор само като попълват съответния раздел в ЕЕДОП.

5. Възложителят не поставя изисквания към икономическото и финансовото състояние на участниците в процедурата.

#### **6. Изисквания относно техническите възможности на участниците**

6.1. Да имат опит в изпълнението на услугите, еднакви или сходни / приготвяне и доставка на готова храна/ с предмета на поръчката изпълнени през последните 3 години, считано от датата на подаване на офертата.

6.2. Обект за производство и/или търговия с храни, предмет на обществената поръчка на територията на област Пазарджик.

6.3. Техническо оборудване и транспортни средства, с които кандидатът разполага за изпълнението на обществената поръчка

6.4. Да разполага с необходимия брой техническите лица, включително на тези, отговарящи за контрола на качеството, които имат опит в изпълнението на услуги еднакви или сходни с предмета на поръчката.

Участникът може да представи и други документи, доказващи, техническите и професионалните му възможности, свързани с изискванията и условията на възложителя.



## **Документи за доказване на техническите възможности на участниците**

**6.1.1.** Участникът трябва да е извършил не по малко от 1 услуга с предмет приготвяне и доставка на готова храна. - Списък на услугите изпълнени през последните три години, считано от датата на подаване на офертата, с посочване на стойностите, датите и получателите- таблица В: Технически и професионални способности, част IV „Критерии за подбор“ на ЕЕДОП, заедно с доказателство за извършената услуга;

**6.2.1.** Да притежава кухня за търговия/производство на храна със съответното разрешително от БАБХ на територията на област Пазарджик- таблица В: Технически и професионални способности, част IV „Критерии за подбор“ на ЕЕДОП, регистрирана собствена или наета материално-техническа база /посочва данни за тези обстоятелства - ако не разполага със собствена база да посочи данни за наем или др./

**6.3.1.** Списък за техническото оборудване- Да притежават/ собствени или наети/ минимум два броя автомобили с разрешителни за превоз на готова храна- таблица В: Технически и професионални способности, част IV „Критерии за подбор“ на ЕЕДОП, с посочване на транспортните средства, предназначени за превоз на готова храна, издадено от органите на съответната ОДБХ към БАБХ по Закон за храните;

**6.4.1.** Списък на служителите/експертите, които участникът ще използва за изпълнение на обществената поръчка-таблица с посочване на професионалната квалификация на лицата, които ще отговарят за изпълнение на поръчката. В: Технически и професионални способности, част IV „Критерии за подбор“ на ЕЕДОП- Да разполага с един инструктор по хранене /диетолог, който има поне две годишен стаж по специалността; Да разполага с един калкулант, който има поне две годишен стаж по специалността; Да разполага с двама готвачи, със завършено средно образование специалност ”Готвач”, „Технология на храните” или еквивалент с не по-малко 5 години стаж по специалността.

При условията на участие на обединение се прилага чл.59, ал.6 от ЗОП

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.

**При подаване на офертата участниците декларират наличието на посочените по-горе критерии за подбор, като във връзка с това попълват в ЕЕДОП с посочване на данните в таблица В: Технически и професионални способности, част IV „Критерии за подбор“.**

Преди сключването на договор за обществена поръчка, участникът, определен за изпълнител, следва да предостави актуални документи, удостоверяващи липсата на основанията за отстраняване от процедурата, както и съответствието с поставените критерии за подбор.

**Офертата трябва да включва:**

**IV. Изисквания относно Техническо предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническата спецификация, изготвено по образец:**

**1. Оферта техническо предложение– образец**

**2. Документ за упълномощаване – представя се когато лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника. Пълномощното следва да съдържа всички данни на лицата (упълномощен и упълномощител/и), както и изрично изявление, че упълномощеното лице има право да подпише офертата и да представлява участника в процедурата.**

**3. Декларация за съгласие с клаузите на приложения проект на договор -образец**

**4. Декларация за срока на валидност на офертата -образец**

**5. „СЕДМИЧНО МЕНЮ” по образец от документацията**

**6. „Примерно меню” по образец „Примерно меню” № ..... - участниците могат да представят сходни, но различни ястия, които да бъдат съобразени с рецептурника за диетично хранене, като всяко различно „Примерно меню” се обозначава като „Примерно меню” № 2, 3 и тн.**

**Както и останалите документи по чл. 39, ал.3 от ППЗОП.**

При наличие на несъответствие между приложените документи и оферирания продукт, както и несъответствие на предложеното меню с характеристиките, посочени от Възложителя в Техническата спецификация участникът не се допуска до оценяване и класиране на предложението

**8. Изисквания към ценовото предложение на участника чл. 39, ал. 3, т.2 от ППЗОП**  
**Отделен запечатан непрозрачен плик с надпис "Предлагани ценови параметри", който съдържа:**

**8.1. Ценовото предложение по образец - Ценова оферта – образец – Седмично меню .**

**8.2. Примерно меню № 2, 3 и тн.** – участникът следва да представи и ценово предложение за всички примерни менюта, които е предложил в техническото си предложение, като спазва изискванията посочени за Седмично меню .

Предлаганата цена е Цена за един храноден – закуска, обяд и вечеря.  $C = (C_9 + C_{15}) / 2$

C = цена за храноден - средно-дневна левова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от **4.50 лева с ДДС**. /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада - за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева ,което средно е 4,50 лева на ден за периода.

В Ценова оферта – образец – Седмично меню са посочени Летен и Зимен вариант. Ако C /зимен / уклад е различен от C/летен/ уклад, то ценовото предложение ще се оценява като:  $C = (C_z + C_l) / 2$

Включва всички разходи, такси, мита и ДДС до мястото на доставката – гр.Пазарджик, ул.Болнична №28. Цената включва опаковка, доставка и транспорт на пригответената храна и не подлежи на промяна за времето на действие на договора, освен в случаите, посочени в чл. 116 от ЗОП.

Предлаганата цена следва да бъде с точност до втори знак след десетичната запетая  
Оферти, които надвишават посочената средна стойност ще бъдат отстранявани.

Изискуемите документи да се представят в оригинал, задължително в случаите когато е конкретизирано от възложителя , а в останалите в оригинал или заверено от кандидата копие . При поискване от комисията оригиналите се представят за сравнение. Документите на чужд език се представят и в превод.

Не представянето на цитираните документи в подходящ вид и форма е основание за недопускане на участника до класиране на предложението.

Възложителят не приема за участие в процедурата и връща незабавно на участниците оферти, които са представени след изтичане на крайния срок за получаване или в не запечатана, прозрачна или скъсана опаковка.

Когато предложение свързано с цена или разходи в офертата на участник е с повече от 20 на сто по-благоприятно от средната стойност на предложенията на останалите участници по същия показател за оценка, комисията изисква от него подробна писмена обосновка за начина на неговото образуване, която се представя в петдневен срок от получаване на искането.

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

Комисията предлага за отстраняване от процедурата участник, по отношение на който се установят обстоятелствата, посочени в чл.107 от ЗОП.

Комисията изготвя доклад за резултатите от работата си, който се подписва от всички членове и се предава на възложителя заедно с цялата документация.

Възлагането на договора ще се извърши съгласно чл.112 от ЗОП