



НАЦИОНАЛЕН ВОЕНЕН УНИВЕРСИТЕТ „ВАСИЛ ЛЕВСКИ“

5000 гр. Велико Търново, бул. „България“ №76

телефон: (062) 618 822; факс:(062) 618 899; e-mail: nvu@nvu.bg

Рег. № 3991/31.07 2019 г.

Екз. № 1

ДОГОВОР

Днес, 31.07..... 2019 г., в гр. Велико Търново между **НАЦИОНАЛЕН ВОЕНЕН УНИВЕРСИТЕТ „ВАСИЛ ЛЕВСКИ“**, със седалище и адрес на управление гр. Велико Търново, бул. „България“ № 76, БУЛСТАТ 129009094, представляван от началника му бригаден генерал д-р ПЛАМЕН НИКОЛОВ БОГДАНОВ и от началника на отделение „Финанси“ подполковник ВАЛЕНТИН ЙОРДАНОВ ГРАМАТИКОВ, наричан по-долу за краткост **ВЪЗЛОЖИТЕЛ**

и

„ЛФС“ ЕООД със седалище и адрес на управление: гр. София, ул. „Бесарабия“ № 79, вписано в търговския регистър при Софийски градски съд по ф. д. 8070/1999 г., ЕИК 130015233, представлявано от управителя **ВЕСЕЛИН СТОЙЧЕВ СТОЙЧЕВ**, наричано по долу за краткост **ИЗПЪЛНИТЕЛ**, от друга страна, на основание чл. 112 от Закона за обществените поръчки, се сключи настоящият договор за възлагане на обществена поръчка за следното:

Страните се споразумяха за следното:

I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

Чл. 1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** възлага, а **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** приема да извършва **„Кетърингово хранене - приготвяне и раздаване на готова за консумация храна в НВУ „Васил Левски“ райони гр. Велико Търново и гр. Шумен“**, съгласно представена оферта:

1.1. Приготвяне в помещения на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и раздаване на ястия /котлова храна, храна в сух вид, суха храна/ за ежедневно хранене на курсанти, кадети, специализанти, резервисти и длъжностни лица от Национален военен

университет „Васил Левски” – във факултетите в град Велико Търново и град Шумен, три пъти на ден /за закуска, за обяд и за вечеря/, уточнени по вид в седмично меню - количество, енергийни стойности и стойности на храноден, съгласно таблицата за вида и нормите за основния химически състав и енергийната стойност на денонощната дажба от хранителното доволствие на военнослужещите, съгласно Наредба Н-5/02.04.2015 г. за условията, реда и нормите за осигуряване на безплатна храна и ободряващи напитки на военнослужещите и цивилните служители от Министерството на отбраната и Българската армия и на курсантите във висшите военни училища в мирно време, обн. в ДВ бр.30/24.04.2015 г. и последвалите я изменения и допълнения (Наредба Н-5/02.04.2015 г.).

1.2. Приготвяне в помещения на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ и раздаване на ястия – свободна консумация, по желание, три пъти на ден срещу заплащане на студенти, военнослужещи и цивилни служители от НВУ „Васил Левски”, по предварителна заявка, без заявка или аламинутни;

1.3. Приготвяне в помещения на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ и раздаване на ястия при представителни и протоколни мероприятия по предварителна заявка от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

1.4. Приготвяне на котлова храна в сух вид и/или суха храна при заявка от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

1.5. Приготвяне на котлова храна или храна в сух вид и/или суха храна и доставката ѝ на място със съдове на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ и транспорт на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, при полеви занятия, учения, тренировки, лагери и други, както и дейности по овладяване и ликвидиране на последствия от природни бедствия и промишлени аварии.

1.6. Доставка на храна за длъжностните лица до дежурните стаи на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ в район 2213 и 1195 гр. Велико Търново с транспорт на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ за негова сметка.

1.7. Участие на Изпълнителя с персонал и оборудване при провеждане на полеви занятия с обучаеми с предвидено приготвяне на храна и изпичане на хляб в полеви продоволствени пунктове.

1.8. Поддържане в санитарно-хигиенно отношение на хранителните блокове (места за хранене, места за приготвяне на храната, места за съхранение на продукти, санитарни възли, административни и помощни помещения), прилежащи пространства, водопроводни и ел. инсталации, както и извозване на всички видове отпадъчни продукти, получени в резултат на дейността на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

1.9. По заявка от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ да осигури необходимите материални ресурси за създаване на военновременни запаси от продоволствие и да ги съхранява в помещения на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

1.10. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ да осигури запаси от консервирани храни за 500 човека за район Велико Търново и за 100 човека за район Шумен, за не по-малко от два дни.

Чл. 2. За изпълнение на услугата по чл. 1 ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ може да използва предоставено техническо оборудване от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

II. СРОК НА ДОГОВОРА.

Чл. 3. Настоящият договор влиза в сила от 01.08.2019 г. и е със срок на действие 4 (четири) години.

III. ЦЕНИ, ЦЕНООБРАЗУВАНЕ И ПЛАЩАНИЯ

Чл. 4. (1) Прогнозната стойност на настоящия договор е **7 932 480, 83 лв. без ДДС** (седем милиона деветстотин тридесет и две хиляди четиристотин и осемдесет лева и 83 стотинки).

(2) Цената на готовата храна, формираща се за един храноден (храна за закуска, обяд и вечеря за един човек за един ден), да е крайна с включен ДДС. Цената се определя от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ на основание на действащата заповед на министъра на отбраната за обявяване на максималния размер на паричните стойности на Приложения № 1-17 от Наредба № Н-5 от 2015 г.

(3) В цената по ал. 2 не се включват разходите за приготвяне на храната.

(4) При промяна на нормативната база (Заповед на министъра на отбраната или друг регламентиращ документ), ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ уведомява писмено ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

(5) Цената на готовата храна се актуализира чрез анекс към този договор, считано от датата на подписването на анекса.

(6) Крайната цена на готовата храна за един храноден и по хранения е равна на сумата от остойностените хранителни продукти, разкладвани за деня по хранения в седмичното меню за съответния период.

(7) Цените, по които се остойностяват хранителните продукти в седмичното меню и се изписват в него, се изчисляват в началото на всеки месец след получаване на бюлетина, издаден от „Системата за агропазарна информация” (САПИ).

Цените за остойностяване на хранителните продукти в седмичните менюта за районите в гр. Велико Търново и гр. Шумен са еднакви и да не бъдат по-високи от средните цени на едро за гр. Велико Търново, обявени в месечните бюлетини на „Системата за агропазарна информация” (САПИ).

Имащите право на бесплатна храна се хранят по едно и също меню (еднакви ястия, еднакво количество, еднакви цени, еднаква технология на приготвяне).

Първото седмично меню за текущия месец се планира по цени от бюлетина към датата на утвърждаването на менюто.

(8) Хранителните продукти и еднократната посуда, необходими за приготвянето и раздаването на заявената храна за всеки отчетен период, се закупуват предварително от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, като в края на отчетния период същият издава фактура за извършената услуга, а ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ заплаща сумата в договорения срок.

(9) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ се задължава да изплаща на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ отделно от цената на услугата разходи за приготвяне на храна в размер на **0,88 лв. (нула лева и осемдесет и осем ст.) без ДДС** за приготвяне на храна на курсанти, специализанти, кадети, резервисти и длъжностни лица, имащи право на бесплатна храна, зачислени по Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 и Приложение 5 от Наредба № Н-5 от 2015 г. За приготвена и дадена от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ храна, еднократна посуда и тонизиращи напитки по всички останали Приложения от Наредба № Н-5 от 2015 г. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ не изплаща разходи за приготвяне на храна.

(10) Разходите за приготвяне на храна се разделят процентно от общата стойност по хранения както следва:

- за закуска – 25%;
- за обяд – 45%;
- за вечеря – 30 %.

(11) Отчетът на извършената услуга се извършва на база изготвени от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, проверени и утвърдени от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ справки, както следва:

- Справка № 1 „Отчет-равносметка за отпуснатата храна на курсанти, специализанти, кадети, резервисти, цивилни служители и военнослужещи на курс и длъжностните лица от НВУ „В. Левски“ по приложенията на Наредба № Н-5 от 2015 г. (Приложение № 1);

- Справка № 2 „Протокол за извършена проверка на калкулационните ведомости, по които е извършено приготвянето на храната за курсанти, специализанти, кадети, резервисти, цивилни служители и военнослужещи на курс и длъжностните лица от НВУ „В. Левски“ (Приложение № 2);

- Справка № 3 „За хранодните по дни на курсанти, специализанти, кадети, резервисти, цивилни служители и военнослужещи на курс и длъжностните лица от НВУ „В. Левски“ (Приложение № 3);

- Справка № 4 „За хранодните и разходи за приготвяне на храна на курсанти, специализанти, кадети, резервисти, цивилни служители и военнослужещи на курс и длъжностните лица от НВУ „В. Левски” (Приложение № 4).

Справките се подписват от Възложителя и от длъжностни лица, определени с негова нарочна заповед.

Единичните цени на хранителните продукти в седмичното меню да се изписват до третия знак. При изготвяне на справки, калкулации и отчети, стойностите да се посочват до третия знак, а крайните общи суми за плащане да се закръглят до втория знак.

(12) Заплащането на услугата се извършва от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ по посочена от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ банкова сметка за календарен месец с платежно нареждане до 30 дни след предоставянето на услугата въз основа на фактури, придружени с необходимите справки по чл. 4, ал. 10 от договора.

(13) Отчетът на хранодните за курсанти, кадети, специализанти, резервисти и длъжностни лица се извършва ежедневно по Дневник, заведен от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ. Дневникът се води и съхранява в отдел „Личен състав” на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ. Ежедневно до 16,00 часа на всеки работен ден ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ получава данните за броя хранещи се за следващия ден срещу подпис.

Чл. 5. При предоставяне на услугата – свободна консумация на студенти, военнослужещи и цивилни служители от НВУ „Васил Левски” ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да спазва всички нормативни изисквания за регистриране и отчитане на продажбите в търговските обекти.

Чл. 6. (1) За използване на помещенията на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ за приготвяне на храна, кухненското оборудване и инвентар ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ, ежемесечно от 20 до 30 число на предходния месец заплаща такса, в размер съгласно представената ценово предложение, определена на:

- за район Велико Търново

Такса за помещения **4265,21 лв. без ДДС**

за район Шумен

Такса за помещения **4541,04 лв. без ДДС.**

(2) При желание от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, той може да използва за изпълнение на поръчката оборудване, собственост на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ. За целта, след подписване на договора, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ заявява писмено пред ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ какво оборудване от посоченото в документацията за участие желае да използва, като за това се подписва допълнително споразумение към договора. Таксата за използваното оборудване, собственост на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, се определя на база експертната оценка в документацията.

(3) При желание от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, той може да използва за изпълнение на поръчката и свое оборудване, след предварително съгласуване от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, при спазване на всички изисквания за инсталиране и технологичните схеми на помещенията. За това оборудване ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ не заплаща такса.

(4) При снемане от употреба на оборудване поради негодност, месечната му такса се приспада от общата такса за предоставеното оборудване.

(5) При въвеждане в експлоатация на ново кухненско оборудване от Възложителя, се изготвя допълнителна експертна оценка за таксата за използването му.

(6) При промяна в таксата за ползване на кухненското оборудване, в случаите по ал. 2, ал. 4 и ал.5 се сключва допълнително споразумение към договора по реда на чл. 116 от ЗОП.

IV. ОБЩИ УСЛОВИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Чл. 7. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ приготвя храната в столовите на сграда № 5а /на първи и втори етаж/, сграда № 13а /на първи и втори етаж/ и в „Офицерски стол” – сграда №1, намиращи се в район 2213 на НВУ „Васил Левски” и столова в сграда № 28 „Кухненски блок” ет. 2 в район 1175 град Шумен.

Чл. 8. (1) Технологията на ястията, които се приготвят от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ и изчисляването на фири и добиви при студена и топлинна обработка на хранителните продукти да бъде в съответствие със „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене” – Издателство „Техника” София, 2003 година.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да не използва заместители на хранителните продукти при приготвяне и предлагане на храната.

(3) При приготвяне на храната да се използват натурални продукти, а полуфабрикати и дехидратирани продукти да се използват по изключение (извън сезона; при затруднение в доставките или при препоръка от контролен орган).

(4) Качеството на използваните хранителни продукти за ежедневно приготвяне на храна да отговаря на Утвърдените стандарти „Стара планина” или БДС. За продукти, за които няма разработени Утвърдени стандарти да се спазват изискванията, посочени в **ТСП 87.2038.14**.

(5) При желание за включване на продукти, непосочени в цитираните по-горе стандарти, същите могат да се използват след предварително съгласуване между ВЪЗЛОЖИТЕЛ и ИЗПЪЛНИТЕЛ.

Чл. 9. Дейността по приготвяне на храна се извършва ежедневно през цялата година включително през празничните и почивните дни независимо от

метеорологични условия, бедствия, аварии и катастрофи, време на денонощието, социалната, икономическата, финансовата и военнополитическата обстановка в страната.

ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ носи пълна отговорност за причинени неразположения на потребител, консумирал произведена/доставена от него храна, довели до нарушаване на здравословното му състояние, чрез причиняване на временна и трайна неработоспособност в това число и смърт.

Чл. 10. Получените фири при съхранение и транспортиране на хранителни продукти са за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

Чл. 11. По искане от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да изтегли от употреба хранителни продукти, използвани за приготвяне на храна, и да ги замени с други такива от същия вид.

Чл. 12. Начин на поднасяне на храната – на самообслужване по поточен способ, спазвайки утвърденото от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ седмично меню, съдържащо енергийните стойности и заявеното разнообразие за закуска, обяд и вечеря. Зареждането на поточната линия да става до 15 минути преди хранене.

Чл. 13. Работното време на местата за хранене се определя от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

Чл. 14. На ИЗПЪЛНИТЕЛЯ е забранено да предлага алкохолни напитки и бира, както и да произвежда в района на НВУ „Васил Левски” и продава храна на други организации и ведомства.

Чл. 15. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да осигурява за всяко хранене през деня (закуска, обяд и вечеря) 3 броя менюта на ден. Изборът на меню от всеки, зачислен на храна се извършва в деня, предшестващ храненето. Не се допуска комбиниране на ястията от предложените варианти.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да въведе за своя сметка магнитно-картна система за заявяване и отчет на консумираната храна от имащите право на безплатна храна категории хранещи се. Софтуерната програма, обслужваща магнитно-картната система, да дава възможност за заявяване на избрания вариант от седмичното меню, както и отчитане на реалния брой хранещи се.

Чл. 16. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава по изключение да осигури за своя сметка хранене на курсанти, специализанти, кадети и резервисти, които не са включени по обективни причини в денонощната ведомост, като например изписване от болница, както и при форсмажорни обстоятелства до 1 (един) % от предварително заявената бройка.

Чл. 17. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да осигури приготвяне и сервиране на храна при представителни и протоколни мероприятия по стойностите на действащата заповед на министъра на отбраната за обявяване на максималния

размер на паричните стойности на Приложения № 1-17 от Наредба № Н-5 от 2015 г.

Чл. 18. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава до три пъти годишно след заявка на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ да осигурява хранителни продукти по цени на доставчика, за провеждане на опитни изследвания, практико –приложни занятия с курсанти и кулинарни изложби.

Чл. 19. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ използва за приготвяне и сервиране на храна собствени съдове и дребен кухненски инвентар (прибори, покривки, салфетки, прибори за сол, оцет и олио, и др.).

При начало на изпълнение на договора ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ да осигури за своя сметка нови покривки, нови неръждаеми (метални) подноси за хранене с гладка повърхност, както и нови съдове и прибори за хранене, дребен кухненски инвентар (солници, прибори за олио и оцет).

Салфетки и миещи препарати се осигуряват за всеки хранещ се за всяко хранене.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава:

а) най-малко един път седмично да се измиват и дезинфекцират приборите за подправки;

б) най-малко един път седмично да се поставят чисти покривки на масите. Силно замърсените да се сменят в рамките на деня;

в) покривките да се изпират така, че да не остават петна по тях и неприятна миризма;

г) преди всяко хранене да се изнасят на достъпно място необходимия на хранещите се пълен комплект от чисти и подсушени прибори за хранене (нож, вилица, лъжица, салфетка);

д) след всяко хранене, използваните табли за сервиране на храна да се почистват, дезинфекцират, измиват и подсушават така, че да не остава неприсъща миризма и усещане за намазнена повърхност;

е) да не се допускат за използване посуда със счупени части или нарушена цялост;

ж) след всяко хранене масите и покривките да се почистват, да не се оставя храна по тях, столовата да се премиа, а сутрин да се измива и дезинфекцира;

з) след всяко хранене санитарните възли и умивалниците да се почистват, измиват и дезинфекцират;

и) останалата храна след завършване на храненето да се изхвърля в определените кофи и да се изнася извън столовите;

й) да извършва ежедневно (в края на работния ден) извозване на хранителните отпадъци и поддържане на ползваните елементи на прилежащата инфраструктура.

к) да не се допускат нива на концентрация на замърсяване с живи организми и биологични остатъци над допустимите на плотове, повърхности, ръце, машини, инвентар и посуда.

л) да организира извършването на необходимите дейности по дезинфекция, дезинскеция и дератизация на използваните помещения.

(3) Прането на покривките, хигиенизирането на помещенията и необходимите препарати за измиване на ръцете са за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

(4) Разходите за природен газ, електроенергия и вода са за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. За срока на изпълнение на настоящия договор същият е длъжен за своя сметка да постави и поддържа в изправност отчитащи устройства. Същите се възстановяват на НВУ „Васил Левски” от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ ежемесечно на база показания на индивидуални измервателни уреди, отчетени с двустранен протокол. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ издава фактура за това.

(5) Разходите за отопление на столовите са за сметка на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

Чл. 20. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да осигури със свой специализиран превоз, отговарящ на изискванията на Закона за храните и със свои съдове доставянето на готовата храна до дежурните стаи.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да осигури готовата храна в собствени специални съдове, запазващи температурата на храната и дребен кухненски инвентар за транспортирането ѝ от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ до места, извън посочените в ал. 1, както и измиването им в последствие.

V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

Чл. 21. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ гарантира изпълнението на произтичащите от настоящия договор свои задължения с гаранция за изпълнение, в размер на **79 324,81 (седемдесет и девет хиляди триста двадесет и четири лв. и 81 ст.) лева**, представляваща 1 % (един процент) от стойността на договора, без вкл. ДДС, която се представя на Възложителя при подписване на настоящия договор.

(2) Гаранцията се представя под формата на :

1. парична сума, преведена по банкова сметка на Възложителя:

IBAN: BG 52 IABG 7431 3300 8355 00;

BIC: IABGBGSF; банка Асет Интернешънъл Банк, гр. Велико Търново,

или

2. безусловна и неотменяема банкова гаранция, издадена в полза на възложителя със срок на валидност не по-малък от 30 дни след изтичане срока на договора.

или

3. застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на изпълнителя, която е със срок на валидност – с 30/тридесет/ дни по-дълъг от срока на настоящия договор. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ следва да бъде посочен като трето, ползващо се лице по представената застраховка. Представената застраховка изрично следва да покрива отговорността на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ по настоящия договор и не може да бъде ползвана по друг договор.

(текстът по чл. 21, ал.2 е изготвен в три варианта съобразно избраната форма на гаранция за изпълнение).

(3) Участникът сам избира формата на гаранцията за изпълнение на договора.

(4) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ не дължи лихви върху сумите по Гаранцията за изпълнение по Договора.

Чл. 22. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да издава ежемесечно на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ разходни документи (фактури, касови бележки и др.), съгласно действащото законодателство.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да съхранява за целия период на договора и предоставя на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ при поискване всички документи, удостоверяващи качеството и произхода на всички постъпили в склада хранителни продукти.

(3) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава при поискване от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ да му представя справки за средните цени на едро за регион Велико Търново съгласно Система за агропазарна информация (САПИ). Издаването на справките от САПИ е за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

Чл. 23. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен при приготвянето на храната да постига енергийните и веществените нормативи за балансирано хранене, съобразени с нормите за основния химически състав и енергийна стойност на 100 гр. бруто тегло хранителни продукти (с изключение на минералната вода) съгласно Приложения № 19 от Наредба № Н-5 от 2015 г.

Когато даден хранителен продукт не е включен в Приложение № 19 или е с различен състав, при изчисление на енергийната стойност се вземат под внимание данните, посочени на етикета на съответния продукт.

При промяна на нормативната база приложенията се актуализират от датата на подписване на анекс към настоящия договор.

Чл. 24. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ задължително изготвя в три екземпляра седмично меню (форма ПД-209 на пояснителни счетоводни документи съгласно Заповед на министъра на отбраната № ОХ-137/06.03.2012 г.) с три варианта на седмично меню по Приложение 2 от Наредба №Н-5, с фиксирани енергийни стойности (калории, мазнини, белтъчини и въглехидрати) и информация за съдържащите се алергени в храните. Стойността на отпуснатите продукти за деня, трябва да бъде в размера на установените стойности по действащите нормативни документи.

(2) При планиране на ястията в седмичното меню да не се повтарят основни ястия по отделните варианти, с изключение на предпочитаните от курсантите.

(3) При изготвянето на седмичното меню да се включват поне 3-4 вида кухненски десерти, 3-4 пъти да се планира кисело мляко (200-250 гр.), както и 4-5 пъти да се планират пресни плодове и 1-2 салати от пресни зеленчуци. Да се ограничи планирането на пакетирани сладкарски изделия (до 2 пъти седмично).

(4) През летния период да преобладават салатите от пресни, сезонни зеленчуци или таратор, вместо супи и сладолед вместо пакетирани сладкарски изделия.

(5) С цел постигане на разнообразие се допуска използването на нови рецепти, които не са включени в „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене”, но след предварително съгласуване с ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

(6) Седмичните менюта да бъдат структурирани така, че да се ограничи общото количество на използваните мазнини и сол. (При ползване на по-тлъсти меса да се намали количеството на използваната растителна мазнина по рецептата).

(7) Предварителното съгласуване и утвърждаване на менюто от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ да се извършва три дни преди влизането му в сила. Промяна в седмичното меню се допуска само с разрешение и заверка от Началника на НВУ „Васил Левски” (декана на факултет „Артилерия, ПВО и КИС”), като промените се отбелязват на всички екземпляри. В края на месеца за два или три дни се изготвя отделно седмично меню.

(8) За времето на ваканциите и отпуските, определени за честване на национални празници и при провеждане на полеви занятия и участие на сили при отстраняване на последствия от бедствия, аварии и катастрофи, имащите право на храна да се хранят по един вариант на седмично меню.

(9) В рамките на месеца (за всеки предложен вариант на меню), съобразно сезона, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ да осигурява достатъчно разнообразие на храната чрез поднасяне на минимум 12-15 вида закуски, минимум 3-4 вида салати.

минимум 15-18 супи, 2-3 вида предястия, минимум 18-20 вида основни ястия и минимум 16-18 вида десерта, включително разнообразие от плодове.

(10) При планиране на месни ястия в седмичното меню ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ да спазва следното съотношение: свинско месо до 65 % от общия брой ястия, телешко месо до 15 % от общия брой ястия и пилешко месо до 20% от общия брой ястия. Промяна в съотношението се допуска след извършване на проучване сред хранещите се курсанти за техните предпочитания.

Чл. 25. (1) При планирани и извънпланови полеви занятия, походи, командировки и при необходимост, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да предостави необходимата котлова храна в сух вид и/или суха храна по предварителна заявка на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ в посуда за еднократно ползване по нормативите на действащата заповед на министъра на отбраната за обявяване на максималния размер на паричните стойности на Приложения № 1-17 от Наредба № Н-5 от 2015 г.

(2) При извънредни ситуации (учения, командировки, природни бедствия и др.) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да предоставя необходимата храна в сух вид и/или суха храна и в извънработно време, в срок до 2 часа след оповестяване.

Чл. 26. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да създаде запаси от консервирани храни за 500 човека за район Велико Търново и за район Шумен – 100 човека, за не по-малко от два дни.

(2) Запасите се съхраняват от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ при подходящи условия в предварително пригодени за целта помещения на предоставените му сгради в районите на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ и се подменят от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ на всеки шест месеца.

(3) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да съхранява в складовите си помещения и опреснява не по-малко от една денонощна дажба от суха храна (Приложение 5 от Наредба № Н-5 от 2015 г.) за всички хранещите се в НВУ „Васил Левски” (за район Велико Търново – 500 човека и за район Шумен – 100 човека). Същата се използва в случай на невъзможност за приготвяне на котлова храна за деня поради настъпването на пречки от обективен характер – аварии на енерго- и водопреносните мрежи).

Чл. 27. (1) Ежедневно за своя сметка ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ заделя проби от готовата храна в размер на една порция по приложенията, по които се осигурява храна за всеки вариант, която се съхранява при температура 4°C за 48 (четиридесет и осем) часа след вземането ѝ.

(2) Вземането на пробите се извършва непосредствено преди раздаването на храната от готвач и Дежурния по медицински пункт в присъствието на оперативния дежурен (дежурния по факултет).

(3) Пробите се поставят в химически чисти, изварени при 100° С за 30 минути стъклени съдове с плътно затварящи се капаци, като се етикетират за дата, час, вид ястие.

(4) Пробите се съхраняват в хладилник при температура 4° С, като същият се заключава с два катинара, чийто ключове се съхраняват от готвача и оперативния дежурен (дежурния по факултет).

(5) Пробите се съхраняват 48 (четиридесет и осем) часа, след което се унищожават.

(6) При възникване на необходимост за извършване анализ качеството на готовата храна за деня, или на приготвената храна в предишните 48 часа (при видимо явно неотговарящи на изискванията по стандартите храни – променен външен вид, мирис, органолептика и други установими способности на място) за анализ се дава пробата по този член за извършване на ветеринарно-санитарен контрол.

(7) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ осигурява готова храна за извършване на дегустация и определяне на качеството по органолептичен начин от старши експерт от отделение „Логистика” на НВУ „Васил Левски” и други изпратени на проверка длъжностни лица по заповед на началника на Университета.

Чл. 28.(1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ регистрира хранителните блокове на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ като обекти по смисъла на чл. 12 от Закона за храните в двуседмичен срок от сключването на настоящия договор. Всички разходи по регистрирането са за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да ползва имота, кухненското оборудване и инвентара с грижата на добър стопанин.

(3) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ заплаща за своя сметка разходите по отстраняване на повреди върху сградите и предоставеното оборудване, възникнали по време на действие на договора, които се дължат на обикновено потребление на имота/оборудването, или са виновно причинени от него. Поддържането и текущите ремонти на тези сгради/оборудването се извършва от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ и са за негова сметка и включва:

- поддържане в изправност на дограми и обков;
- поддържане в изправност на облицовки;
- поддържане в изправност на оборудването на санитарните възли;
- поддържане на стени, тавани и под без плесени и замърсявания;
- поддържане в изправност на водопроводната, канализационната и електропреносната мрежи и други;
- поддържане в изправност на предоставеното за ползване оборудване и техника.

Всички щети и повреди на обектите и оборудването, възникнали в следствие на пожар и/или други аварии на мрежите са изцяло за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

(4) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ няма право да извършва преустройства в обектите, както и всякакви други действия, извън посочените в ал. 3, водещи до промени в тях – интериорни и фасадни промени и т. н., независимо от това, дали са свързани с промяна или не на предназначението на обектите, без съгласието на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

(5) Застраховката на сградите е за сметка на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

Чл. 29. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да предоставя услугата на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, спазвайки изискванията на всички нормативни документи, посочени в т. 31, раздел I от Документацията за участие.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да инструктира служителите си съгласно Наредба № РД-07-2 от 16 декември 2009 г. на Министерството на труда и социалната политика за условията и реда за провеждането на периодично обучение и инструктаж на работниците и служителите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, обн. ДВ. бр. 102/2009 г., попр. ДВ. бр. 4/2010 г., изм. ДВ. бр. 25/2010 г. и да води в обектите „Книга за инструктаж”.

(3) За дейностите при приготвяне и раздаване на храна, измиване на посуда, почистване и поддържане на хигиената в кухненския блок, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да осигури персонал за всяка смяна най-малко по 3 души на 80 души хранещи се правоимащи лица по чл. 1, т. 1.1.

(4) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да назначи и работник-хигиенист, който да отговаря за дейности, свързани с почистване, измиване и дезинфекция на залите за хранене, както и на санитарните възли и общите части, след всяко хранене, почистване на масите и отстраняване на хранителни продукти от предходни хранения, редовното зареждане с миещ препарат в дозаторите и подмяна на покривките.

Чл. 30. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ има право да получи договорената цена за услугата и разходите за приготвяне на храна, съгласно условията на раздел III от договора.

Чл. 31. Извън определеното време за хранене по чл. 13 от настоящия договор, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ може да предлага в местата за хранене топли и студени напитки, безалкохолни напитки, закуски, сандвичи и сладкарски изделия за свободна консумация на всички категории хранещи се. Надценката на предлаганите стоки да не надвишава 20 (двадесет) % от средните цени на артикулите в търговската мрежа за съответния регион.

VI. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

Чл. 32. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да получи договорената услуга във вид и качество, съгласно клаузите на настоящия договор.

Чл. 33. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да получи таксата за ползване на предоставените помещения за готвене и собствено оборудване в размер и срокове определени в раздел III настоящия договор.

Чл. 34. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да контролира количеството и качеството на предоставяната услуга от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

(2) Извършването на контрола в хранителните блокове се осъществява по реда на Устава за войсковата служба на Въоръжените сили на Република България и Указания на началника на отбраната и постоянния секретар на Министерството на отбраната № РД-60-1/28.01.2011 г., от контролните органи на Министерство на отбраната, без да се пречи на технологичния процес.

За осъществения контрол на храната на курсантите в столовата фирмата-изпълнител съставя и води „Книга за контрол на храната” по образец на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, която се извежда в отделение „Логистика”. Книгата се попълва от всички длъжностни лица за контрол на храненето от НВУ, с които упълномощен представител на фирмата се запознава срещу подпис.

(3) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да контролира:

- количеството и качеството на влаганите продукти в готовата храна;
- количеството и качеството на предлаганата готова храна;
- сроковете на годност;
- придружителни документи;
- всички етапи на преработката и приготвянето на храните;
- методите и средствата за съхраняване на храните;
- начинът на използване на сградите, инсталациите и прилежащото им пространство;
- техническото и материалното оборудване, транспортните средства, свързани с доставката на храните, материалите и предметите, предназначени да влязат в контакт с храните;
- миещите, почистващите, дезинфекционните, дезинсекционни и дератизационни препарати и процеси;
- хигиената на лицата, които влизат в контакт пряко или косвено с материалите и храните;
- регламентираната система за управление на безопасността на храните;
- хигиенните условия при приготвянето и предлагането на храната;
- хигиенните условия в хранителния блок;
- количеството и качеството на съхраняваните по реда на чл. 26 хранителни запаси.

Чл. 35. (1) При установяване на храни/хранителни продукти, които не са безопасни или са негодни за консумация, увреждат или могат да увредят здравето на хората, въпреки съответствието им с придружителните документи, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да ги поставя под възбрана и да взема проби за провеждане на лабораторно изпитване в най-близката акредитирана лаборатория за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. В тези случаи, при установена негодност на храните/хранителните продукти, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да изисква от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ отстраняване (подмяна) на готовите храни или продукти.

(2) При констатирани несъответствия в количеството или качеството на храната се съставя протокол, подписан от представители на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ и ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Протоколи за констатирани несъответствия не се съставят ако ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ отстрани несъответствието преди времето за хранене.

Чл. 36. (1) При подписване на договора ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ предава на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ сградния фонд с протокол-опис, отчитащ фактическото им състояние. В случай, че ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ желае да използва кухненско оборудване, собственост на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ при условията на чл. 6, ал. 2 от договора, за неговото предаване се съставя протокол-опис, отчитащ фактическото му състояние.

(2) След изтичането на срока на договора ИЗПЪЛНИТЕЛЯ предава на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ сградния фонд и кухненското оборудване с протокол-опис.

Чл. 37. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ заплаща на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ цената на услугата и разходите за приготвяне на храната съобразно раздел III от настоящия договор.

Чл. 38. Ежедневно до 16,00 часа на всеки работен ден ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ предоставя на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ срещу подпис данните за броя хранещи се курсанти, кадети, специализанти и длъжностни лица за следващия ден.

VII. ПРОПУСКАТЕЛЕН РЕЖИМ И ЗАЩИТА НА ИНФОРМАЦИЯТА.

Чл. 39. При изпълнението на договора се спазват следните мерки за сигурност и изисквания за защита информацията:

(1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ определя режима на контрол, влизане и излизане на територията на НВУ „Васил Левски” - гр. Велико Търново и град Шумен по отношение на лицата, извършващи дейности от името на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ на договора за възлагане на обществената поръчка.

(2) Да не се допускат до информация по договора лица извън служителите на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

(3) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да спазва установения пропускателен режим в районите на НВУ „Васил Левски” - гр. Велико Търново и гр. Шумен. Влизането на лица и транспортни средства, ангажирани с изпълнението на Договора, се извършва с пропуски, издадени от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

(4) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ носи отговорност за охраната на хранителните продукти по време на складовия им престой и транспортирането им.

(5) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да не разпространява информация, свързана с обема на доставките, броя на личния състав и неговото движение.

VIII. РЕКЛАМАЦИИ И САНКЦИИ

Чл. 40. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да развали договора и да задържи гаранцията за изпълнение в случай на неизпълнение от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ на клаузи от договора.

(2) Гаранцията обезпечава изпълнението на задълженията на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ и служи като обезщетение за вредите от неизпълнението без да е нужно те да се доказват.

(3) Когато като Гаранция за изпълнение се представя застраховка, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ предава на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ оригинален екземпляр на застрахователна полица, издадена в полза на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ в която ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ е посочен като трето ползващо се лице (бенефициер), която трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да обезпечава изпълнението на този Договор, чрез покритие на отговорността на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Застрахователят следва да поеме определен риск срещу плащане на премия от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ и при настъпване на застрахователно събитие – пълно или частично неизпълнение на настоящия договор, да заплати застрахователно обезщетение на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ като трето ползващо се лице или трето увредено лице. Застрахователна сума (лимит на отговорност), съответно посочена в застрахователния договор парична сума, представляваща горна граница на отговорността на застрахователя към третото ползващо се лице или към третото увредено лице следва да е в размер, равен на гаранцията, съгласно чл. 10 от настоящия договор. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право по свое усмотрение да отправя писмена застрахователна претенция.

2. да бъде със срок на валидност за целия срок на действие на Договора плюс 30 (тридесет) дни след приключване на Договора.

(4) Разходите по сключването на застрахователния договор и поддържането на валидността на застраховката за изисквания срок, както и по всяко изплащане на застрахователно обезщетение в полза на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, при наличието на основание за това, и всички суми, свързани с обслужването на договора за застраховка за посочения по-горе период, са за сметка на

ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава най-късно 15 (петнадесет) календарни дни преди изтичане срока на валидност на банковата гаранция за изпълнение или на застраховката да удължи нейното действие. В противен случай, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ усвоява сумите по гаранцията и ги задържа като гаранционен депозит за изпълнение на договора, съобразно условията на настоящия договор.

(5) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ освобождава гаранцията за изпълнение в 30 дневен срок след изтичане на срока на настоящия договор без лихва.

(6) При всяко неизпълнение на задълженията от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, независимо дали е пълно или частично, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да задържи целия размер на гаранцията за изпълнение.

(7) При неизпълнение на задълженията от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да търси обезщетение за претърпени вреди, независимо от това, дали е упражнил правата си по предходната алинея.

Чл. 41. (1) При забава на предоставянето на готова храна от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, той дължи на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ кумулативна неустойка в размер на два процента от стойността на услугата за всеки просрочен ден, но не повече от тридесет процента от стойността на услугата.

(2) Ако забавата продължи повече от две денонощия, ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да прекрати договора, като задържи гаранцията за изпълнение.

Чл. 42. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ си запазва правото на рекламация и отказ от плащане при установяване на отклонения в количеството и качеството на предлаганата от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ храна.

(2) Отклоненията по ал. 1 се установяват по реда на чл. 35 в присъствието на представител на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. В случай, че представител на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ откаже да присъства при установяване на отклоненията в количеството и качеството на предлаганата от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ храна, документите за отклоненията се съставят и подписват едностранно от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

IX. ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

Чл. 43. Договорът се прекратява:

1. По взаимно съгласие на страните, изразено писмено.
2. С изтичане срока на договора.
3. В случаите, посочени в настоящия договор.
4. С шестмесечно писмено предизвестие от всяка от страните.
5. При неизпълнение на договора.

Х. ДРУГИ УСЛОВИЯ

Чл. 44. Неразделна част от настоящият договор са документацията за участие и направеното от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ ценово и техническо предложение.

Чл. 45. (1) Всички съобщения или уведомления между страните по настоящият договор ще бъдат в писмена форма, която ще се смята за спазена и при отправянето ѝ и по факс.

(2) Всяка от страните се задължава да отговори писмено в срок от три работни дни на запитване или предупреждение от другата страна.

Чл. 46. Настоящият договор може да бъде изменен или допълнен от страните с отделно споразумение, с писмено споразумение по реда на Закона за обществените поръчки.

Чл. 47. Страните определят лица за контакти, които ги представляват при възникване на спорове.

Чл. 48. Страните по настоящият договор ще решават възникналите спорове във връзка с изпълнението му по споразумение въз основа на действащите нормативни актове. При не постигане на съгласие, спорът се отнася пред компетентния съд (Районен/Окръжен) в гр. Велико Търново.

Чл. 49. За неуредените с настоящият договор въпроси ще се прилагат разпоредбите на ЗЗД, Търговският закон, Закона за обществените поръчки, Закона за храните и други действащи нормативни актове.

ЛИЦА ЗА КОНТАКТИ:

От страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ: подп. Мирослав Виниаминов Илиев, началник на отделение „Логистика“, тел. 062/618840.

От страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ: Радослав Веселинов Златев , тел. 0899 868080.

НЕРАЗДЕЛНА ЧАСТ ОТ ДОГОВОРА:

1. Документация за участие.
2. Ценово предложение.
3. Техническо предложение.
4. Списък на лицата от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ, имащи право да правят заявки.
5. Списък на лицата от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, които имат право да подписват фактури и други отчетни документи и са на разположение денонощно за контакт с ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

Настоящият договор се състави и подписа в два еднообразни екземпляра по един за всяка една от страните, всеки от които има силата на оригинал.

ДОГОВАРЯЩИ:

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

Началник на НВУ „Васил Левски“



Бригаден генерал д-р Блажен Богданов
Началник на отделение „Финанси“

ИЗПЪЛНИТЕЛ:

„ЛФС“ ЕООД



Веселин Стойчев

Подполковник Валентин Граматиков

24 юли
2019 г.

Изготвил проекта на договора.

Старши експерт II степен в отделение „ПУР и ОП“

Майор Костадин Янков

27.07.2019 г.

Заличена информация по
чл. 2 от ЗЗЛД

Съгласувал:

1. Заместник-началник по логистиката на НВУ „В. Левски“

Полковник Красимир Кирилов

27.07.2019 г.

2. Главен юрисконсулт на НВУ „Васил Левски“

Цивилен служител Татяна Пиринска

24.07.2019 г.

Получих на ръка екземпляр № 2 от Договор
Рег. № 3991 / 31.07.2019 г. за ЛФС ЕООД.

Здрав Здравев - Пътномолуник
02.08.2019 г.

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за участие в обществена поръчка с предмет: „Кетърингово хранене - приготвяне и раздаване на готова за консумация храна в НВУ „Васил Левски” райони гр. Велико Търново и гр. Шумен”

ОТ: ЛФС ЕООД

(наименование на участника)

УВАЖАЕМИ ГОСПОДА,

Във връзка с процедурата за поръчка с горепосочения предмет, Ви представяме нашето ценово предложение.

За изпълнение обекта на поръчката предлагаме следната информация:

1. Стойност на режимните разходи 0,88 (нула лева и осемдесет и осем ст.) лв. без ДДС.

Дата: 06.03.2019 г.

ДЕКЛАРАТОР:

Печат



(подпис)

/Веселин Стойчев/

(име и фамилия)

Забележка: Цените да бъдат посочени в лева със закръгление до втория знак след десетичната запетая.



ЛФС ЕООД

(наименование на участника)



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Долуподписаният/ата Веселин Стойчев Стойчев

(трите имена)

в качеството си на Управител в/на ЛФС ЕООД, ЕИК (БУЛСТАТ) 130015233, със седалище и адрес на управление гр. София, ул. Бесарабия №79, участник в процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: **„Кетърингово хранене - приготвяне и раздаване на готова за консумация храна в НВУ „Васил Левски“ райони гр. Велико Търново и гр. Шумен“**

Предлагаме да изпълним горепосочената обществена поръчка, както следва:

Ако бъдем избрани за изпълнители на гореописаната обществена поръчка, ние ЛФС ЕООД ще изпълняваме стриктно всички изисквания, залегнали в Документацията и техническата спецификация на Възложителя, а именно:

1. Ще приготвяме в помещения на Възложителя и раздаваме ястия за ежедневно хранене на курсанти, кадети, специализанти, резервисти и длъжностни лица от Национален военен университет „Васил Левски“ — във факултетите в град Велико Търново и град Шумен, три пъти на ден (закуска, обяд и вечеря), уточнени по вид в седмично меню.
2. Ще приготвяме в помещения на Възложителя и раздаваме ястия за закуска и/или обяд и/или вечеря — свободна консумация на студенти, военнослужещи и цивилни служители.
3. Ще приготвяме в помещения на Възложителя и раздаваме ястия при представителни и протоколни мероприятия по предварителна заявка от Възложителя.
4. Ще приготвяме котлова храна в сух вид и/или суха храна при заявка от Възложителя. Приготвяне на котлова храна или храна в сух вид и/или суха храна, и доставката ѝ на място със съдове на ЛФС ЕООД и транспорт на Възложителя при полеви занятия, учения, тренировки, лагери и други, както и дейности по овладяване и ликвидиране на последствия от природни бедствия и промишлени аварии. При провеждане на полеви занятия с курсанти и други с предвидено приготвяне на храна и/или изпичане на хляб в полеви продоволствени пунктове, ЛФС участва с персонал и оборудване.
5. Ще доставяме храна за длъжностните лица до дежурните стаи на Възложителя в район 2213 и 1195 град Велико Търново с транспорт на Изпълнителя за негова сметка.
6. По заявка от Възложителя, ЛФС ЕООД ще осигури необходимите материални



Ханмере
Сметка 1 ЕООД



ресурси за създаване на военновременни запаси от продоволствие и да ги съхранява в помещения на Възложителя.

7. ЛФС ЕООД ще осигури запаси от консервирани храни за 500 човека за район Велико Търново и за 100 човека за район Шумен, за не по-малко от два дни.

8. Ще поддържа санитарно-хигиенно състояние на хранителните блокове (места за хранене, места за раздаване, места за приготвяне на храната, места за съхранение на продукти, санитарни възли, административни и помощни помещения), прилежащи площи, както и извозване на всички видове отпадъчни продукти, получени в резултат на дейността на Изпълнителя.

За използване на помещенията за приготвяне на храна ежемесечно ще заплащаме такса в, съгласно утвърден протокол с рег. № 164/10.01.2019 г.

Разходите за консумативи (електроенергия и вода) ще са за сметка на ЛФС ЕООД. Същите ще се възстановяват на НВУ „Васил Левски“ ежемесечно на база показания на индивидуални измервателни уреди, отчетени с двустранен протокол.

Поддържането и текущите ремонти на помещенията за приготвяне на храна, както и прилежащите складови и общи площи, свързани с обикновената им употреба, предадени от Възложителя на Изпълнителя с протокол опис са за наша сметка и включва:

- поддържане в изправност на дограми и обков;
- поддържане в изправност на облицовки;
- поддържане в изправност на оборудването на санитарните възли;
- поддържане на стени, тавани и под без плесени и замърсявания;
- поддържане в изправност на водопроводната, канализационната и електропреносната мрежи и други.

Всички щети и повреди на обектите и оборудването, възникнали в следствие на пожар и/или други аварии на мрежите са изцяло за наша сметка.

За приготвянето на храната ще използваме предоставено техническо оборудване от Възложителя, като за това ще заплащаме ежемесечно такса, съгласно утвърдена експертна оценка с вх. рег. № 352/21.01.2019 г.

При недостиг на такова, своевременно за наша сметка ще осигурим такова.

При снемане от употреба от страна на Възложителя на оборудване поради негодност, месечната му такса ще се приспада от общата такса за предоставеното оборудване.

При въвеждане в експлоатация на ново кухненско оборудване от Възложителя, се изготвя допълнителна експертна оценка за таксата за използването му. Обслужването и ремонтите на оборудването за срока на договора са за наша сметка. При начало на изпълнение на договора ще осигурим за наша сметка нови покривки, нови неръждаеми (метални) подноси за хранене с гладка повърхност, както и нови съдове и прибори за хранене, дребен кухненски инвентар (солници, прибори за олио и оцет). Най-малко един път седмично ще се измиват и дезинфекцират приборите за подправки. Най-малко един път седмично ще се поставят чисти покривки на масите. Силно замърсените ще се сменят в рамките на деня.

В рамките на месеца, съобразно сезона, ще осигуряваме разнообразно и пълноценно хранене чрез поднасяне на минимум 12-15 вида закуски, минимум 3-4 вида салати.



минимум 15-18 супи, 2-3 вида предястия, 18-20 вида основни ястия и минимум 16-18 вида десерта, включително разнообразие от плодове.

Начин на поднасяне на храната - на самообслужване по поточен способ, спазвайки утвърденото от Възложителя седмично меню, съдържащо енергийните стойности и заявеното разнообразие за закуска, обяд и вечеря. Зареждането на поточната линия ще става до 15 минути преди хранене.

При планиране на месни ястия в седмичното меню ще се спазва следното съотношение: свинско месо до 65 % от общия брой ястия, телешко месо до 15 % от общия брой ястия и пилешко месо до 20% от общия брой ястия.

Промяна в съотношението се допуска след извършване на проучване сред хранещите се курсанти за техните предпочитания.

За изпълнение на договора ще разполагаме с най-малко 8 души персонал и/или ръководен състав, с определена професионална и образователна компетентност. За дейностите по приготвяне и раздаване на храна, измиване на посуда, поддържане на хигиената в кунненския блок, както и с почистването ще осигурим персонал за всяка смяна най-малко от 3 души на 80 души хранещи се.

Ще назначим и работник-хигиенист, който да отговаря за дейности, свързани с почистване, измиване и дезинфекция на залите за хранене, както и на санитарните възли и общите части, след всяко хранене, почистване на масите и отстраняване на хранителни продукти от предходни хранения, редовното зареждане с миещ препарат в дозаторите и подмяна на покривките.

ЛФС ще спазва задължителните санитарни, ветеринарни и фитосанитарни хигиенни изискванията на Наредбата за хигиена на храните. Ще извършваме извозване на хранителните отпадъци и поддържане на ползваните елементи на прилежащата инфраструктура. Наше задължение също така е и почистване и дезинфекция на столовите след хранене, измиване и дезинфекция на помещението за съхранение на отпадъците, както и измиване и дезинфекциране на посудата и подносите.

Преди всяко хранене да се изнасят на достъпно място необходимия на хранещите се пълен комплект от чисти и подсушени прибори за хранене (нож, вилка и лъжица) и салфетки.

След всяко хранене, използваните табли за сервиране на храна да се почистват, дезинфекцират, измиват и подсушават така, че да не остава неприсъща миризма и усещане за намазнена повърхност.

Няма да се допускат за използване посуда със счупени части или нарушена цялост.

След всяко хранене масите и покривките ще се почистват, столовата ще се премиа, а сутрин ще се измива и дезинфекцира. След всяко хранене санитарните възли и умивалниците ще се почистват, измиват и дезинфекцират. Останалата храна, след завършване на храненето, ще се изхвърля в определените кофи със затварящи се капаци и се изнася извън хранителния блок.

Няма да се оставят хранителни продукти на открити места.

Няма да се допускат нива на концентрация на замърсяване с живи организми и биологични остатъци над допустимите на плотове, повърхности, ръце, машини, инвентар и посуда.

13. Няма да се използват заместители на хранителните продукти при приготвяне и предлагане на храната.





При приготвяне на храната ще използваме натурални продукти, като полуфабрикати и дехидратирани продукти ще се използват по изключение (извън сезона; при затруднение в доставките или при препоръка от контролен орган). Качеството на използваните хранителни продукти за ежедневно приготвяне на храна ще отговаря на Утвърдените стандарти „Стара планина” или БДС. За продукти, за които няма разработени Утвърдени стандарти ще се спазват изискванията, посочени в ТСП 87.2038.14.

При желание за включване на продукти, непосочени в цитираните по-горе стандарти, същите могат да се използват след предварително съгласуване

Носим пълна отговорност по ежедневното осигуряване на храната независимо от метеорологичните условия, време на денонощието, социално-икономическата, финансовата и военно-политическа обстановка в страната както и ситуация на обявено бедствено положение в местата за предоставяне на услугата; пълна отговорност за причинени здравословни неразположения на потребител, консумирал произведена/доставена храна от него.

Възложителят осъществява контрол по цялостния процес по изпълнение на услугата от ЛФС ЕООД съгласно Устава за войсковата служба на Въоръжените сили на Република България, без да се пречи на ежедневния технологичен процес. При съмнение в качеството на готовата храна, Възложителят има право да подложи на анализ контролните проби, взети в присъствие на наш представител. Анализът се извършва от независима акредитирана лаборатория за сметка на Изпълнителя.

Преди раздаването на храната ежедневно за наша сметка ще се заделят проби от готовата храна в размер на една цяла порция от всяко ястие, които да се съхраняват в хладилен шкаф при температура 4°C.

Ще изготвяме три варианта на седмично меню в три екземпляра, съгласно Заповед на министъра на отбраната № ОХ- 137/06.03.2012 г. (форма ПД-209 на пояснителни счетоводни документи), с фиксирани енергийни стойности (калории, мазнини, белтъчини, въглехидрати) и информация за съдържащите се алергени в храните.

При планиране на ястията в седмичното меню няма да се повтарят основни ястия по отделните варианти, с изключение на предпочитаните от курсантите.

При изготвянето на седмичното меню ще се включват поне 3-4 вида кухненски десерти, 3-4 пъти да се планира кисело мляко (200-250 гр.), както и 4-5 пъти да се планират пресни плодове и 1-2 салати от пресни зеленчуци. Да се намали планирането на пакетирани сладкарски изделия (до 2 пъти седмично). През летния период ще преобладават салатите от пресни, сезонни зеленчуци или таратор, вместо супи и сладолед вместо пакетирани сладкарски изделия.

С цел постигане на разнообразие ще използването на нови рецепти, които не са включени в „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене”, но след предварително съгласуване с Възложителя.

Седмичните менюта ще бъдат структурирани така, че да се ограничи общото количество на използваните мазнини и сол. Предварителното съгласуване и утвърждаване на менюто от Възложителя ще се извършва три дни преди влизането му в сила. Промяна в седмичното меню се допуска само с разрешение и заверка от Началника на НВУ „Васил Левски” (декана на факултет „Артилерия, ПВО и КИС”), като промените се отбелязват на всички екземпляри. В края на месеца за два или три дни се изготвя отделно седмично меню.

Отделните стойности на храната за закуска, за обяд и за вечеря да бъдат съобразени с действащата заповед за определяне на максималния размер на паричните стойности на Приложения №1-17 от Наредба №Н-5 от 2015 г.





ЛФС ЕООД няма да произвежда в района на НВУ „Васил Левски“ и продава храна на други организации и ведомства извън системата на Министерство на отбраната.

Ежедневно до 16.00 часа Възложителят да представя заявка за приготвяне на храна за следващия (следващите) дни по приложения, хранения, брой хранещи се и места за предаване на храната съгласно ежедневната заповед на Началника на НВУ „Васил Левски“.

За своя сметка ще въведем магнитно-картна система за заявяване и отчет на консумираната храна от имащите право на безплатна храна категории хранещи се. Софтуерната програма, обслужваща магнитно-картната система, да дава възможност за заявяване на избрания вариант от седмичното меню, както и отчитане на реалния брой хранещи се; Ще осигурим безалкохолни напитки и минерална вода, кафе и чай за свободна консумация.

За осъществения контрол на храната на курсантите в столовата ще се състави и води „Книга за контрол на храната“ по образец на Възложителя, която се извежда в отделение „Логистика“. Книгата се попълва от всички длъжностни лица за контрол на храненето от НВУ, с които упълномощен представител на Изпълнителя се запознава срещу подпис. При констатирани несъответствия в количеството или качеството на храната се съставя протокол, подписан от представители на Възложителя и Изпълнителя.

Заявяваме, че при изпълнение на поръчката ЛФС ЕООД ще спазва изискванията на следните нормативни документи:

Закон за храните обн., ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;

Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните

Наредба 1 от 09 януари 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (Загл. изм. — ДВ, бр. 94 от 2013 г.), ДВ, бр. 7 от 22 януари 2008 г.

Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр.13 от 8 Февруари 2008г.

Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г.

Наредба № 9 от 16.03. 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.

Наредба за изискванията към бързо замразените храни, приета с ПМС № 273 от 28.11.2002 г., обн., ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.

Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.

Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните

Наредба № 15 от 27 юни 2006 г. за здравните изисквания към лицата, работещи в детските заведения, специализираните институции за деца и възрастни, водоснабдителните обекти, предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, бръснарските, фризьорските и козметичните салони, обн. ДВ, бр.57 от 14 Юли 2006 г.



Наредба № 21 от 15 октомври 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни, обн. ДВ бр. 104 от 6 Ноември 2002 г.

Наредба №16 от 20 май 2010 г. за изискванията за качеството и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци

Регламент № 1169/2011 на европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация на потребителите

Регламент № 852/2004 на европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните

Регламент № 853/2004 на европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход

Регламент №1069/2009 за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човек.

(Кандидът да опише как ще изпълни поръчката)

2. Декларираме, че сме съгласни с поставените условия и ги приемаме без възражения.

3. Декларираме, че при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд. (органи от които може да се получи информация – НАП; Министерство на околната среда и водите; Министерство на труда и социалната политика)

4. Валидността на нашето предложение ще бъде 6 месеца от крайния срок за подаване на оферти и ще остане обвързващо за нас.

5. Предлагаме да изпълним поръчката съгласно изискванията на Възложителя качествено и добросъвестно, в пълен обем и в пълно съответствие с техническата спецификация;

6. За обезпечаване изпълнението на задълженията си по договора за възлагане на обществената поръчка, преди подписването на договора ще предоставим на Възложителя гаранция за изпълнение в размер на 1 (един) % от стойността на поръчката без ДДС.

7. Декларираме, че дейностите по приготвяне и раздаване на храна, измиване на посуда, почистване и поддържане на хигиената в кухненския блок ще осигурим персонал за всяка смяна най-малко от 3 души на 80 души хранещи се курсанти, кагети, специализанти, резервисти и длъжностни лица от НВУ „Васил Левски“ за всеки от факултетите в град Велико Търново и град Шумен.

Дата: 05.03.2019 г.

Подпис и печат:



Handwritten signature