

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

I. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ

1. Въведение :

Доставките като обем, характеристики и изисквания са определени в съответствие с действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя.

Доставките като обем, характеристики и изисквания са определени в съответствие с действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя. Поръчката цели изпълнението на дого-действителните нужди и приоритети на възложителя.

Настоящата техническа спецификация е част от документацията на поръчката и трябва да се разглежда заедно с останалите документи.

2. Обхват, обем на дейностите и общи изисквания:

Доставка на обяд за 230 бенефициента, който обяд се състои от супа, основно ястие и хляб в кметствата на селата Катуница, Караджово, Моминско, Чешнегирово, Болярци, Поповица, Милево, Богданица, Селци и град Садово. Всяка част от обяда е индивидуално опакована (в опаковки за еднократно ползване), така че храната да се съхранява чиста от външни влияния и да се запазят основните характеристики по време на транспортирането и раздаването.

Прогнозната стойност на поръчката за обособена позиция 1 „Доставка на топъл обяд за 79 потребителя в селата на община Садово – Поповица, Катуница, Моминско и Милево” е **28 060.80 лева**, която се формира като броят на прогнозните работни дни от възлагането до 31.12.2017 год. (185) се умножи по броят на потребителите (ежедневно 79) и по 1.92 лева без вкл. ДДС (включва максималните 1.67 лева без ДДС за доставката на един обяд и възможността за получаване на максималните 0.25 лева без ДДС за покриване на направени режийни разходи).

Прогнозната стойност на поръчката за обособена позиция 2 „Доставка на топъл обяд за 75 потребителя в селата на община Садово – Селци, Караджово и Богданица” е **26 640 лева** без вкл. ДДС, която се формира като броят на прогнозните работни дни от възлагането до 31.12.2017 год. (185) се умножи по броя на потребителите (ежедневно 75) и по 1.92 лева без вкл. ДДС (включва максималните 1.67 лева без ДДС за доставката на един обяд и възможността за получаване на максималните 0.25 лева без ДДС за покриване на направени режийни разходи).

Прогнозната стойност на поръчката за обособена позиция Обособена позиция 3 „Доставка на топъл обяд за 76 потребителя в селата на община Садово – Чешнегирово, Болярци и град Садово” е **26 995.20 лева** без вкл. ДДС, която се формира като броят на прогнозните работни дни от възлагането до 31.12.2017 год. (185) се умножи по броя на потребителите (ежедневно 76) и по 1.92 лева без вкл. ДДС (включва максималните 1.67 лева без ДДС за доставката на един обяд и възможността за получаване на максималните 0.25 лева без ДДС за покриване на направени режийни разходи).

3. Изпълнителят се задължава:

- да спазва сроковете за доставка.
- да съблюдава спазването на заповед на министъра на труда и социалната политика, с която са утвърдени ред, обхват и условия за реализиране на обществените трапезарии (това което е приложимо за него);
- Да спазва установените норми за обработка на храните съгласно изискванията на МЗХ, изисквания за качество – вложените хранителни продукти и готовата храна да отговарят на изискванията на: •Регламент (ЕО) на Комисията № 543/2011, Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (OB, L 139 от 30 април 2004 г.), Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета за отмяна на Директива 87/250/EИО на Комисията, Директива 90/496/EИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и Директива 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията; •Закона за храните; •Наредба № 5 от 25.05.2006г. за хигиената на храните, издадена на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните; •Наредба № 108 от 12.09.2006г. на МЗГ за изискванията за качество и контрола за съответствие на пресни плодове и зеленчуци; •Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението; •Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните; •Наредба № 11 от 18.04.2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария; •Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти; •Наредба № 21 от 15.10.2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, № 31 от 29.12.2003 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните; •Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните; •Наредба за изискванията за максимално допустимите количества замърсители в храните; •Наредба за изискванията за бързо замразените хани, както и с целата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти. •нормативни документи на Българската агенция по безопасност на храните; Предлаганите обяди не трябва да съдържат хранителни продукти които съдържат генетично модифицирани организми, съгласно чл. 4а, ал. 4 и чл.19 б, ал.2 от Закона за храните. Храната трябва да е приготвена в обект, притежаващ Удостоверение за регистрация по чл. 12 от Закона за храните, издадено от съответния контролен орган.

Изпълнителят по обособена позиция 1 поема ангажимент да доставя храна за обяд на 79 бенефициента (супа, основно ястие и хляб – 2 филии), изпълнителят по обособена позиция 2 – за 75 бенефициента, а изпълнителят по обособена позиция 3 – за 76 бенефициента, по вид, качество и количества, съобразени със седмичното меню, разработено и предложено от изпълнителя, съобразено с изискванията за пълноценно и разнообразно хранене. Изготвянето на менютата следва да бъде съгласно Закона за храните, действащите към момента законови и подзаконови актове и нормативни изисквания (Наредба № 23/2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението; сборници с рецепти и др.). Приемът на енергия и хранителни вещества съгласно Наредба № 23 от 2005 година за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ ,бр.63 /2005 г.) с цел да се осигури правилен режим на хранене, отчитащ изискванията на Закона за здравето и нормативните актове по прилагането му. Менюто се договаря предварително, като в случай, че се налага отклонение

от договореното, предварително това се съгласува с възложителя. При констатирани реклами, изпълнителят своевременно следва да ги отстранява и да доставя качествена храна в рамките на оферирания срок в техническата оферта. Обядът се доставя топъл от изпълнителя от 11.00 часа до 12.30 часа с автомобили, които притежават необходимия разрешителен документ за разнос на храна.

4. Практически указания за минимални изисквания

1. Когато менюто е безмесно, да се добавя кашкавал, сирене, варено яйце, пущено сирене за компенсиране на калоричността и съдържанието на протеини.
2. Яйцата да се влагат в ястията след дезинфекция и термичната им обработка да бъде според нормативните изисквания.
3. При липса на един вид продукт (според одобреното седмично меню) същият може да се замени с равностоен от същата група.
4. Да се ограничи до минимум пърженето в приготвянето на ястията.
5. Поне в три дни от седмицата, поне едно от ястията (супата и/или основното ястие) да е месно.
6. Обядът да е пригответ по рецептурник – Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене и според грамажите, посочени в същия.
7. При приготвянето на храната, да се ползват малко до умерено като количество лютиви, кисели, солени, силно пикантни подправки.
8. Храната да е приготвена в същия ден, в който ще се доставя.

5. Осигуряване и контрол на качеството

1. Изпълнителят трябва да установи и поддържа оперативна система за контрол на качеството на дейностите по предмета на поръчката. Храната да се приготвя в обект, регистриран по чл. 12 от закона за храните. Храните, за които е приложимо да са произведени съгласно всички действащи български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение или Признати национални технически спецификации (национални стандарти), стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качество. Ако в хода на провеждане на процедурата или по време на изпълнение на договора се утвърдят нови стандарти за храните, предоставянето им следва да е в съответствие с новите стандарти, национални и европейски нормативни актове.

6.Проверка на доставените храни

Храните, които не съответстват на изискванията на техническите спецификации и нормативната уредба на страната, следва да се отстранят според предложението от изпълнителя срок. Същото важи и при реклами от страна на възложителя. Констатациите се отразяват в документ за съответствие.

7.Документи за отчитане на свършената работа

Доставчикът представя на възложителя за одобряване (за което последният чрез упълномощени служители го уведомява) седмично меню. Менюто трябва да е разнообразно, включващо различни видове продукти. Представя се в първия работен ден на седмицата, предхождаща седмицата в която ще се реализира. Възложителят уведомява устно доставчика за своето одобрение/неодобрение на менюто в рамките на работния ден, следващ деня на представяне на менюто. Ако менюто бъде неодобрено, доставчикът представя ново на

следващият работен ден, което е съобразено със забележките на възложителя.
За да отчете свършената работа, доставчикът представя на възложителя калкулационни
ведомости, калкулации по цени за доставените обяди по одобреното предварително меню.
Доставените обяди се приемат от служител на съответното кметство/кмета на населеното
място, за което се подписва приемо-предавателен документ.