

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 договор № РД04-224 от 20.12.2019 година, подписан между кмета на община Садово и изпълнителния директор на Фонд „Социална закрила” и успешното реализиране на социалната услуга Обществена трапезария в община Садово от възлагането до 31.12.2020 година. Услугата ще осигурява безплатен топъл обяд, включващ супа, основно ястие, хляб и поне веднъж в седмицата десерт за 150 потребители на услугата, които живеят в селата **Катуница, Караджово, Моминско, Чешнегирово, Поповица, Богданица** и град **Садово**. Храната следва да се доставя всеки работен ден от възлагането до 31.12.2020 година.

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 150 потребители, който обяд се състои от супа, основно ястие, хляб и поне веднъж в седмицата десерт в сградите на кметствата на селата Катуница, Караджово, Моминско, Чешнегирово, Поповица, Богданица и град Садово (административната сграда на общината). Всяка част от обяда е индивидуално опакована (в опаковки за еднократно ползване), така че храната да се съхрани чиста от външни влияния и да ѝ се запазят основните характеристики по време на транспортирането и раздаването.

Прогнозната стойност на поръчката за обособена позиция 1 „Доставка на топъл обяд за 55 потребителя в селата на община Садово – Караджово и Богданица” е **19 749.95 лева**, която се формира като броят на прогнозните работни дни от началото на изпълнението на услугата (01.06.2020 год.) до 31.12.2020 год. (149 работни дни) се умножи по броят на потребителите (55) и по 2.41 лева без вкл. ДДС (включва максималните 2.08 лева без ДДС за доставката на един обяд и възможността за получаване на максималните 0.33 лева без ДДС за покриване на направени режимни разходи).

Прогнозната стойност на поръчката за обособена позиция 2 „Доставка на топъл обяд за 57 потребителя в селата на община Садово – Катунница, Поповица и Моминско” е **20 468.13 лева** без вкл. ДДС, която се формира като броят на прогнозните работни дни от началото на изпълнението на услугата (01.06.2020 год.) до 31.12.2020 год. (149 работни дни) се умножи по броя на потребителите (57) и по 2.41 лева без вкл. ДДС (включва максималните 2.08 лева без ДДС за доставката на един обяд и възможността за получаване на максималните 0.33 лева без ДДС за покриване на направени режимни разходи).

Прогнозната стойност на поръчката за обособена позиция Обособена позиция 3 „Доставка на топъл обяд за 38 потребителя в град Садово и село Чешнегирово” е **13 645.42 лева** без вкл. ДДС, която се формира като броят на прогнозните работни дни от началото на изпълнението на услугата (01.06.2020 год.) до 31.12.2020 год. (149) се умножи по броя на потребителите (38) и по 2.41 лева без вкл. ДДС (включва максималните 2.08 лева без ДДС за доставката на един обяд и възможността за получаване на максималните 0.33 лева без ДДС за покриване на направени режимни 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 (ОВ, 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/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 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, предназначени за влагане в храни; •Наредба № 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 към бързо замразените храни, както и с цялата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти. •нормативни документи на Българската агенция по безопасност на храните; Предлагащите 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 55 потребителя (супа, основно ястие и хляб – 2 филии, десерт поне веднъж седмично), изпълнителят по обособена позиция 2 – за 57 потребителя, а изпълнителят по обособена позиция 3 – за 38 потребителя, 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 рекламации, 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 и минимални изисквания при изпълнението на услугата:

1. Когато менюто е безмесно, да се добавя кашкавал, сирене, варено яйце, пушено 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 равностоеен 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 приготвен 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 качеството. 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 предложеният от изпълнителя срок. Същото важи и при рекламации 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. За доставката в град Садово –упълномощено лице от кмета на общината.