



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА ЗА ХРАНИ И/ИЛИ ОСНОВНО МАТЕРИАЛНО
ПОДПОМАГАНЕ
ФОНД ЗА ЕВРОПЕЙСКО ПОДПОМАГАНЕ НА НАЙ- НУЖДАЕЩИТЕ СЕ ЛИЦА
Операция „Осигуряване на топъл обяд – 2016-2019“
BG05FMOP001-3.002

УТВЪРДИЛ:

МУСТАФА КАРААХМЕД

КМЕТ НА ОБЩИНА БОРИНО

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ЗА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на готова храна - топъл обяд“ в СУ „Никола Вапцаров“, с.Борино и в ДГ „Дъга“, с.Ягодина по проект „Предоставяне на социална услуга „Топъл обяд“ на територията на община Борино“

1. Предмет, изисквания и обхват:

1.1. Предмета на обществената поръчка е насочен към **„Доставка на готова храна - топъл обяд“** в СУ „Никола Вапцаров“, с.Борино и в ДГ „Дъга“, с.Ягодина по проект **„Предоставяне на социална услуга „Топъл обяд“ на територията на община Борино“**. Обществената поръчка предвижда да се доставя топъл обяд на 115 (сто и петнадесет) души от целевата група по проекта, всеки ден, считано от 01.12.2017 г., до 31.12.2019г. или общо 761 (седемстотин шестдесет и един) дена.

1.2. Предоставянето на топъл обяд се изразява в доставка на готова храна включваща: супа, основно ястие и хляб. При направени икономии, към готовата храна да се включва и десерт.

1.3. Готовата храна ще се предоставя до трапезариите всеки ден до 11,30 ч., а на потребителите от 11:30 ч до 13:00 ч.

1.4. Доставяните храни трябва да отговарят на изискванията на:

- ✓ Закона за храните;
- ✓ Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г;
- ✓ Наредба №16/28.05.2010г., изм. бр.71 от 13.09.2011г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци издадена от МЗХ;
- ✓ Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА ЗА ХРАНИ И/ИЛИ ОСНОВНО МАТЕРИАЛНО
ПОДПОМАГАНЕ
ФОНД ЗА ЕВРОПЕЙСКО ПОДПОМАГАНЕ НА НАЙ- НУЖДАЕЩИТЕ СЕ ЛИЦА

Операция „Осигуряване на топъл обяд – 2016-2019“
BG05FMOP001-3.002

- ✓ 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., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- ✓ Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- ✓ Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, ДВ, бр. 85 от 5.09.2002 г.;
- ✓ Наредба за изискванията към плодovите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г.;
- ✓ Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.;
- ✓ Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ, бр. 29 от 7.04. 2006 г.;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- ✓ Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

1.5. Участникът трябва да гарантира добър търговски вид и качество на предлаганата храна.

1.6. Избрания изпълнител ще доставя готовата храна-топъл обяд, на база офериранията от него цена за 1 (единица) продукт/обяд за храноден на 1 (едно) лице от целевата група. Готовата храна-топъл обяд следва да бъде приготвена с продукти в обхвата на основните групи храни, детайлно описани в *Приложение №2 към Заповед № РД 11-919/05.08.2011 г. изп. директор на БАБХ, изменен с Приложение №6 към Заповед № РД 11-136/28.01.2015 г. на изп. директор на БАБХ, Образец №85, Раздел I. „Храни, използвани като суровини за приготвяне на ястия или предлагани директно“.*

2. Практически указания:



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА ЗА ХРАНИ И/ИЛИ ОСНОВНО МАТЕРИАЛНО
ПОДПОМАГАНЕ
ФОНД ЗА ЕВРОПЕЙСКО ПОДПОМАГАНЕ НА НАЙ- НУЖДАЕЩИТЕ СЕ ЛИЦА
Операция „Осигуряване на топъл обяд – 2016-2019“
BG05FMOP001-3.002

2.1. При констатирани рекламации, изпълнителя следва своевременно да ги отстранява и да доставя качествена храна в рамките на оферирания срок в Техническото му предложение.

2.2.. Подбора на храните да бъде съобразен с изискването за здравословно, балансирано и рационално хранене.

2.3. Яйцата да се влагат в ястията след дезинфекция, както и термичната им обработка да бъде в съответствие с нормативните изисквания.

2.4. При липса на един вид продукт (според одобреното седмично меню и рецепти), същият може да се замени с равностоен от същата група.

2.5. Храната да е приготвена в същия ден, в който ще се доставя. Храната следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 75% процента от общия срок на годност, обявен от производителя при представянето ѝ в готов вид;

2.6. Избрания изпълнител е длъжен да представя за одобрение пред Възложителя или упълномощен от него служител, седмично меню и рецепти. Рецептите да са съотносими към тези посочени в „Сборници с рецепти за заведения за обществено хранене“, или съобразени с националните стандарти и норми за хранене и изискването за принос към балансирания режим на хранене. Менюто трябва да е разнообразно и включващо различни видове продукти. Преди датата на сключване на договора за обществена поръчка, избрания изпълнител е длъжен да представи за одобрение, седмично меню за месец декември и рецепти.

Изготвил:.....

Руфинка Караилева
Старши специалист „Образование и култура“