

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА

**I. Предмет:** „Ежедневно приготвяне и доставка на храна (кетъринг) за нуждите на Център за настаняване от семеен тип за деца без увреждания (ЦНСТДБУ) и Дневен център за деца с тежки множествени увреждания „Надежда” (ДЦДТМУ) в гр. Свиленград - 2020 година”

### **II. Място на изпълнение на услугата:**

**2.1. ЦНСТДБУ** - Център за настаняване от семеен тип за деца без увреждания:

гр. Свиленград, ул. Европейска № 3

**2.2. ДЦДТМУ** - Дневен център за деца с тежки множествени увреждания „Надежда”:

гр. Свиленград, ул. Генерал Скобелев № 22

### **III. Срок на изпълнение:**

Срокът на изпълнение на услугата включва периода от **01.01.2020 г. до 31.12.2020 г.**

**3.1.** За ЦНСТДБУ – целогодишно

**3.2.** За ДЦДТМУ – без събота и неделя и официалните празници на Република България

### **IV. Прогнозно количество:**

Към момента прогнозният брой деца е:

**4.1.** За ЦНСТДБУ – **10 деца**, със срок на изпълнение – **366 календарни дни за 2020г..**

**4.2.** За ДЦДТМУ – **20 деца**, със срок на изпълнение – **250 работни дни за 2020г..**

**Забележка:** Възложителят има право ежедневно да променя броя на заявената храна според броя на присъстващите деца!

### **V. Време на изпълнение на услугата:**

Готовата храна да се доставя за звената на Дейност „Социални услуги”, както следва:

**5.1. За ЦНСТДБУ – ЕЖЕДНЕВНО, най-късно:**

– до 7:00 часа – закуска и подкрепителна закуска

– до 11:45 часа – обяд, следобедна закуска и вечеря.

**5.2. За ДЦДТМУ – ВСЕКИ РАБОТЕН ДЕН, най-късно:**

– до 8:30 часа – закуска

– до 11:45 часа – обяд и следобедна закуска.

### **VI. Цена за извършване на услугите:**

**6.1.** Участникът да посочи единични цени за приготвяне и доставка на храна за един храноден на дете, съответно за:

**6.1.1. за ЦНСТДБУ** един храноден за едно дете включва: приготвяне и доставка на топла закуска, подкрепителна закуска, обяд (предястие, основно ястие и десерт), следобедна закуска и вечеря с включени всички разходи и транспорт без ДДС и с ДДС за целия период на договора, като прогнозният брой деца е 10 бр.

**6.1.2. за ДЦДТМУ** един храноден за едно дете включва: приготвяне и доставка на топла закуска, обяд (предястие, основно ястие и десерт) и следобедна закуска с включени всички разходи и транспорт без ДДС и с ДДС за целия период на договора, като прогнозният брой деца е 20 бр.

### **VII. Начин на плащане:**

Плащане ще се извършва на действително доставена и получена храна за един храноден на дете. Цените за един храноден на дете трябва да отговарят на посочените в Ценовата оферта на Изпълнителя. Заплащането се извършва ежемесечно по банков път по сметка на Изпълнителя в срок до 30 /тридесет/ календарни дни от датата на представяне на фактура в оригинал и съгласно приемо-предавателни протоколи.

### **VIII. Изисквания към приготвянето на храната:**

При изпълнение на настоящата услуга, следва да се спазва действащото законодателство както и цялата нормативна уредба, относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти.

Производителите и търговците на храни, включително лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности, са длъжни да спазват хигиенните

изисквания към първичното производство на храни, обектите за производство и търговия с храни и условията за производство и търговия с храни, установени в:

1. Закона за храните;
2. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиена на храните, издадена от Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и храните;
3. Наредба № 8 от 04.12.2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министерство на земеделието, храните и горите;
4. НАРЕДБА № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми на хранене на населението, издадена от Министерство на здравеопазването;
5. Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците, издадена от Министерство на здравеопазването.
6. При приготвянето на храната Изпълнителят е необходимо да спазва номенклатура на ястията съгласно „Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3-7 г.” и „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети”, грамажа да съответства на възрастовата група на децата.
7. Храната да се предлага по предварително изготвени седмични менюта в два варианта. Доставяната храна трябва да е разнообразна и да не се повтаря в рамките на **7 дни за ЦНСТДБУ** и в рамките на **5 дни за ДЦДТМУ**.
8. Седмичното меню да бъде изготвено от технолог и/или диетолог, съвместно или предварително съгласувано с началник сектор на ЦНСТДБУ. Окончателното седмично меню задължително трябва да бъде утвърдено от началник сектор ЦНСТДБУ преди да бъде изпълнено.
9. Седмичното меню да бъде изготвено от технолог и/или диетолог, съвместно или предварително съгласувано с медицинското лице в ДЦДТМУ. Окончателното седмично меню задължително трябва да бъде утвърдено от Началник сектор на ДЦДТМУ преди да бъде изпълнено.
10. База при съставяне на седмичното меню да бъдат среднодневните препоръчителни продуктови набори за съответната възраст, намиращи се в рецептурника, съгласно изискванията за балансирано и рационално хранене на децата /от 3-16 години за ДЦДТМУ и от 3-18 години за ЦНСТДБУ/.
11. Не се допуска доставка на храна съдържаща генетично модифицирани организми (ГМО), съгласно чл. 4а, ал. 4 и чл. 19б, ал. 2 от Закона за храните.
12. Задължително е ежедневното присъствие на месо или месни продукти в основното ядене – обяд.
13. Да не влага продукти с изтекъл срок на годност;
14. Храната се приготвя в деня на доставката ѝ. Не се допуска доставка на храна приготвена от предходния ден.
15. В празничните дни храната да бъде съобразена с подходящо меню, според настъпващия празник.
16. При приготвянето на храната Изпълнителят следва да спазва изискванията за хигиена и добри вкусови качества на храните и да се съобразява с добрата производствена практика при осъществяване на подобна дейност. Храната трябва да отговаря на изискванията на БДС и/или еквивалентен такъв.
17. Изпълнителят следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни и доставянето на конкретно заявеното количество до крайния получател.
18. Изпълнителят е длъжен да гарантира пълна подмяна на приготвената храна с отклонение на качеството за своя сметка.

## **IX. Транспорт:**

**9.1.** Транспортирането на храните от изпълнителя до ЦНСТДБУ и ДЦДТМУ в гр.Свиленград да се извършва със специализирани транспортни средства в съответствие с изискванията, определени с Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните и чл.18, ал.1, т.8 от съгласно Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиена на храните, издадена от Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и храните.

**9.2.** Превозът на готова храна да се извършва в термоформни съдове – контейнери, собственост на изпълнителя по подходящ начин, който осигурява съхранението ѝ от вредни външни въздействия, в състояние годно за консумиране и запазва температурата и хранителните им качества.

**9.3.** Изпълнителят се задължава да замени при неизправност използваното транспортно средство с друго, което да притежава съответните разрешителни съгласно действащото законодателство, като по този начин да гарантира безпроблемно изпълнение на поръчката, за което следва да уведоми Възложителя.

**Х.** Изпълнителят се задължава да отчита ежедневно приготвяната и доставяна храна в дневни протоколи, подписани от Началник сектор ЦНСТДБУ и Началник сектор ДЦДТМУ или от определено по негова заповед лице, в които се отразяват броя на доставените порции, грамажа на една порция и стойността ѝ по видове хранения.