

ТЕХНИЧЕСКО ЗАДАНИЕ ЗА УСЛУГА С ПРЕДМЕТ:

„Приготвяне и доставка на готова храна за Дневен център за деца с увреждания
»Надежда« гр.Свиленград”

I. ПРЕДМЕТ

Приготвяне и доставка на готова храна за Дневен център за деца с увреждания
»Надежда« гр.Свиленград.

II. МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА УСЛУГАТА

Свиленград, ул. Генерал Скобелев №22 – Дневен център за деца с увреждания.

III. СРОК НА ИЗПЪЛНЕНИЕ

Срокът на изпълнение на услугата включва периода от 01.01.2015 г. до 31.12.2015 г. - без събота и неделя и официалните празници на Р България.

IV. ПРОГНОЗНО КОЛИЧЕСТВО: Към момента прогнозният брой деца е 20, прогнозният брой работни дни за срока на изпълнение на поръчката е 252. 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 **ЕЖЕДНЕВНО** всеки работен ден на Дневния център най-късно:

- до 8.30 часа - закуска
- до 11:45 часа - обяд и следобедна закуска.

VI. ЦЕНА ЗА ИЗВЪРШВАНЕ НА УСЛУГИТЕ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

1. Участникът да посочи цена за **приготвяне и доставка на топла закуска, обяд (предястие, основно ястие и десерт) и следобедна закуска за двадесет деца** с включени всички разходи и транспорт без ДДС и с ДДС за целия период на договора.

2. Цената се заплаща по банков път в края на всеки месец след представянето на оригиналната фактурата и приемателни протоколи за извършената услуга.

3. Прогнозната стойност на услугата е до **27 000 лв. с ДДС**, като цената за **приготвяне и доставка на храна за един храноден** да не надвишава сумата от **5,40 лв. с ДДС** с включени всички разходи и транспорт.

VII. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНАТА

1. Храната да бъде приготвяна съгласно „Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3-7 г.“ и „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“, като е съобразена с изискванията на Наредба №37/21.07.2009 г. на МЗ за здравословното хранене на учениците и да съответства на грамажа спрямо възрастовата група на децата както следва от 3-7 и 8-16 години, като менюто да бъде изготвяно от технолог и/или диетолог, съгласно изискването за балансирано и рационално хранене на децата от 3-16 години и съгласно изискванията на Наредба №23/19.07.2005г. за физиологичните норми за балансирано и рационално хранене на децата и Наредба №9/16.02.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, издадена от Министерство на земеделието и храните, в сила от 20.09.2011 г.

Предлаганите продукти да не съдържат генно модифицирани организми, съгласно чл.4а, ал.4 и чл.196, ал.2 от ЗХ.

2. Изпълнителят да предоставя ежеседмично примерни менюта в два варианта, като не се допуска повтораемост за 5 дни. Седмичното меню да бъде предварително съгласувано или изготвено съвместно с медицинската сестра на Дневния център. Окончателното седмично меню задължително трябва да бъде утвърдено от Началник сектор ДЦДУ преди да бъде изпълнено.

3. 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.

4. Задължително е ежедневното присъствие на месо или месни продукти в основното ядене – обяд.

5. Храната се приготвя в деня на доставката. Не се допуска доставката на храна, приготвена предишния ден.

6. В празничните дни храната да бъде съобразена с подходящо меню, според настъпващия празник.

7. 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 или еквивалентен такъв.

Да не влага продукти с изтекъл срок на годност.

8. Хранителните продукти да отговарят на изискванията на:

8.1. Закона за храните.

8.2. Наредба №5/25.05.2006 г. за хигиената на храните на Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и горите, обн., ДВ бр.55/07.07.2006 г. в сила от 01.09.2006 г.

8.3. Наредба №37/21.07.2009 г. за здравословното хранене на учениците, издадена от Министерството на здравеопазването, обн. ДВ. бр.63/07.09.2009 г., в сила от 15.09.2009 г.

8.4. Наредба №9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, издадена от Министерство на земеделието и храните, в сила от 20.09.2011 г.

9. Да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.

10. Да се гарантира пълна подмяна на храна с отклонение в качеството

11. Да се гарантира доставянето на конкретно заявеното количество до крайния получател.

VIII. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ УЧАСТНИЦИТЕ

1. Участниците да разполагат със собствена или наета кухня, регистрирана по закона за храните – доказва се с валидни санитарни разрешителни, съгласно изискванията на РЗИ или Агенцията по безопасност на храните – “Удостоверение за регистрация” от РЗИ или от Агенцията по безопасност на храните.

2. Участниците да разполагат със собствен или нает транспорт, необходим за извършване на услугата, както и валидни разрешителни за превоза на хранителни стоки, издадени от Българска агенция по безопасност на храни – Областна дирекция по безопасност на храните, съгласно Закон за ветеринарно – медицинската дейност и Регламент (ЕО) №852/2004.

3. Транспортирането на готовата храна да се извършва съгласно наредба №5 от 25.05.2006г. за хигиена на храните на МЗ и МЗГ.

4. Участниците трябва да притежават разработена и внедрена HACCP система за управление безопасността на храните

5. Превозът на готовата храна до разливната на Дневния център да се извършва в термоформни съдове - контейнери, собственост на изпълнителя, гарантиращи запазване на хигиената и качеството на храната

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

ИЗГОТВИЛ:

Пейка Господинова-п-к сектор ДЦДУ