



СТОЛИЧНА ОБЩИНА РАЙОН „СЛАТИНА”

1574 гр. София, бул. „Шипченски проход” № 67 тел.: (02)870 55 32; факс: (02)870 11 73;
<http://so-slatina.org>; e-mail: info@so-slatina.org

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Осигуряване на топъл обяд на потребители на територията на СО-район „Слатина“ и СО-район „Красно село“ по процедура BG05SFPR003-1.001 „Топъл обяд“ по Програма за храни и основно материално подпомагане 2021-2027 г., съфинансирана от ЕСФ плюс“

Настоящият документ представлява „технически спецификации“ по смисъла на пар. 2, т. 54 от ДР на ЗОП, в който се определят изискваните характеристики на услугата, като равнище на качество, ниво на изпълнение спрямо изискванията на околната среда и климата, опаковане, маркиране и етикетирание, производствени процеси и методи на всеки етап от жизнения цикъл на доставката или услугата изпълнение на поръчка с предмет: **„Осигуряване на топъл обяд на потребители на територията на СО-район „Слатина“ и СО-район „Красно село“ по процедура BG05SFPR003-1.001 „Топъл обяд“ по Програма за храни и основно материално подпомагане 2021-2027 г., съфинансирана от ЕСФ плюс“.**

Предмет на настоящата поръчка е приготвяне и доставка на готова храна – „топъл обяд“ за лица от уязвими групи, живеещи на територията на СО-район „Слатина“ и СО-район „Красно село“.

Основните задължения на избрания изпълнител включват:

Приготвянето и доставката на храната се извършва всеки работен ден при спазване указанията и изискванията на Възложителя по отношение на адрес, време на доставяне, основни компоненти и съгласно настоящата техническа спецификация.

Приготвянето на храната следва да се извършва в обекти, регистрирани по Закона за храните в регистрите на БАБХ – обект за производство, преработка и/или дистрибуция на храни, регистриран по реда на чл. 26 и сл. от Закона за храните.

Участниците в процедурата трябва да представят четири примерни седмични менюта. Предлагащите примерни менюта трябва да включват храни в необходимите количества, видове, съдържание, начин на приготвяне, алергени и съхранение в пълно съответствие на всички приложими нормативни актове.

Изпълнителят следва да извършва закупуването на хранителни продукти в съответствие с изискванията на националното законодателство, по прозрачен начин, и при гарантиране спазването принципите на чл. 30 от Регламент (ЕС, ЕВРАТОМ) № 966/2012 на Европейския парламент и Съвета за икономичност, ефикасност и ефективност на разходването на средствата.

Осигуряването на топъл обяд представлява еднократно хранене, което включва супа,

основно ястие, хляб в съответствие с изискванията на националното законодателство и осигурява разнообразно седмично меню, с което да се осигури балансирано хранене на целевата група, при спазване на националните стандарти и норми за изисквания за безопасност на храните и националните стандарти и норми за хранене.

Най-малко веднъж седмично Изпълнителят следва да предоставя десерт, с което не се променя броят на дните, представителите на целевата група и предложената единична цена за едно лице от целевата група за един ден.

Рецептите за приготвяне на ястия, които се използват следва да са съотносими към тези, посочени в Сборниците с рецепти за заведения за обществено хранене.

Менюта се изготвят с еднакъв грамаж за лицата, спазвайки всички изисквания в настоящата техническа спецификация. При изготвяне на седмични менюта се включват разнообразни видове ястия, които са съобразени с изискванията за принос към балансирания режим на хранене и са утвърдени от възложителя.

Храната се приготвя в деня на доставянето и не се разрешава притоплянето ѝ. Не се допуска доставка на храна, приготвена предния ден. Храните трябва да са приготвени при спазване на грамажа, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на храни и добър външен вид. Хранителните вещества в храната са в подходяща форма и максимална усвояемост. Ястията са разработени и приготвени при оптимално съответствие с: вида на влаганите основни продукти – растителни и животински; вида на мазнините; вида на подправките и вида на ястието; вида на кулинарната обработка на продукта.

При приготвянето на ястията да се ограничи до минимум пърженето; да се спазва стриктно грамажа на солта; да не се допуска използването на свинска мас и маргарин, както и прекомерно силно ароматни и дразнещи подправки като лют червен пипер и др. Изпълнителят включва в менюто минимум три пъти седмично месо.

Храната се приготвя в съответствие със средно дневните препоръчителни продуктови набори, отговарящи на Наредба № 1 от 22 януари 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението и съобразно изискванията в настоящата техническа спецификация.

Доставката на приготвената храна трябва да бъде придружена с документи, удостоверяващи произхода на храната, качество и безопасност.

Опаковането на всяка порция храна трябва да отговаря на изискванията на Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначена за контакт с храни и Наредба № 14 от 9 декември 2021 г. за хигиената на храните.

Опаковките на предварително пакетирани храни да са с ненарушена цялост в съответствие със Закона за храните.

Изпълнителят следва да транспортира храната за своя сметка до домовете на потребителите, спазвайки всички хигиенни изисквания към транспортните средства за превоз на храна. Използваните транспортни средства не трябва създават възможност за промяна на външния вид, мириса, вкуса и състава на храната, за замърсяване на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества.

Транспортните средства трябва да са регистрирани задължително по реда на чл. 55 от Закона за храните и вписани в регистъра по чл. 24, ал. 1 от Закона за храните. Специализираните транспортни средства трябва да осигуряват съответните температурни параметри и условия за превоз на различни групи храни.

При установяване на доставена храна, която не отговаря на настоящата техническа спецификация, включително на приложимите нормативни актове, определеното длъжностно лице от възложител има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговаряща като

съдържание, количество и качество, начин на доставяне на техническата спецификация, включително на приложимите нормативни актове. В този случай изпълнителят е задължен незабавно и своевременно, според срока за реакция в техническото предложение, да достави храна, която напълно съответства на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. В този случай транспортните разходи за неприетата доставка са за сметка на изпълнителя.

Участникът в поръчката трябва да предостави до четири седмични менюта за предлаганите обеда: **супа – минимум 250 грама (в готов вид); основно ястие – минимум 250 грама (във готов вид): готвено ястие, печено ястие, постно ястие, ястие с риба, гарнитура или салата (според сезона), хляб – минимум 70 грама и поне веднъж седмично десерт (плод и/или зеленчуци според сезона, млечен десерт, тестени десерти и др.)**

Доставката се извършва всеки работен ден до адреса на потребителите.

Използваните храни следва да отговарят на изискванията за качество и безопасност, съгласно Закона за храните и подзаконовите нормативни актове. Храните се придружават с документи, доказващи тяхната безопасност, съгласно действащото законодателство.

Доставяната храна трябва да отговаря на следните изисквания:

- Да е висококачествена, пълноценна и безопасна, като отговаря на всички изисквания на националното и европейското законодателство в тази насока;
- Да се приготвя в обекти, регистрирани по чл. 24 от Закона за храните;
- Да е приготвена от хранителни продукти, които отговарят на изискванията, предвидени в Закона за храните и свързаните с него подзаконови нормативни актове;

Приемът на разнообразна храна се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на най- малко по един представител от следните групи храни:

- хляб, хлебни и макаронени изделия, тестени изделия, ориз, жито и други зърнени храни и картофи;
- зеленчуци;
- мляко и млечни продукти;
- богати на белтъчини храни – месо, птици, риба, яйца, бобови храни. Месото да е без видими тлъстини, сухожилия и кости.

Бобовите храни се включват в менюто един до два пъти седмично.

Не се допускат пресни плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

Пресните плодове и зеленчуци, които се предлагат трябва да отговарят изискванията за качество в съответствия с изискванията за общ стандарт и специфичните стандарти за прилагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията.

Изпълнителят следва да осигури ежедневно по една порция от всички храни с цел осъществяване контрол по изпълнението, вземане на съответните проби и т.н.

Изпълнението на поръчката (доставянето на готовата храна) трябва да бъде в съответствие с всички действащи вътрешни и международни нормативни актове, отнасящи се до производство и търговията с храни.

Изпълнителят е длъжен да предоставя достъп до обектите, в които се приготвя храната на Възложителя и/или определени от него длъжностни лица, за извършване на проверки на място, по всяко време на изпълнение на договора.

Изпълнителят е длъжен да заделя проби от всяко ястие в съответното меню, които се съхраняват за 48 часа за анализ при необходимост.

Изпълнителят следва да осигури на Възложителя и на всяко лице, упълномощено от него, достъп по всяко приемливо време до документацията, свързана с изпълнените услуги, за извършване на проверки и изготвяне на копия, за времето на изпълнение на договора и след това.

ВАЖНО: Възложителят ще заплаща на изпълнителя само реално раздадените единици продукти-топъл обяд, след предоставяне на необходимите отчетни документи, подробно описани в договора за изпълнение.

Доставките се реализират до домовете на потребителите, които живеят на територията на районите „Слатина“ и „Красно село“ с принадлежащите към района жилищни квартали.

Общият прогнозен брой на нуждаещите се лица, които ще получат топъл обяд на територията на район „Слатина“ и „Красно село“ е до 281 души дневно.