

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

1.Обща информация.

Община Златарица обявява обществена поръчка по реда на глава двадесет и пета, раздел II от ЗОП с предмет: **„ЕЖЕДНЕВНО ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВКА НА ХРАНА /КЕТЪРИНГ/ ЗА НУЖДИТЕ НА ОБЩИНА ЗЛАТАРИЦА“**

Към датата на обявяване на поръчката Община Златарица изпълнява Договор BG05FMOP001-3.002-0211-C01, финансира по процедура за директно предоставяне на безвъзмездна финансова помощ по Операция Тип 3 BG05FMOP001-3.002 „Осигуряване на топъл обяд 2016-2019“ по Оперативна програма за храни и/или основно материално подпомагане, финансиран от Фонд за европейско подпомагане на най-нуждаещите се лица.

Съгласно цитираният договор се предоставя храна на 100 потребители от град Златарица и селата Родина и Горско Ново село, като до 30.11.2017г. услугата е обезпечена от изпълнител избран по реда на ЗОП. След сключване на допълнително споразумение към Договор BG05FMOP001-3.002-0211-C01, срокът за предоставяне на услугата е удължен до 31.12.2019г., което налага и обявянето на настоящата обществена поръчка.

Съгласно осигурения финансов ресурс за периода от 01.12.2017г. до 31.12.2019г.е определена и прогнозна стойност на обществената поръчка **108 750,00 лв. (сто и осем хиляди седемстотин и петдесет лева) без включен ДДС** или 130 500,00 лв. (сто тридесет хиляди и петстотин лева) с вкл. ДДС.

2. Срокове.

2.1. Срок на договора - 01.12.2017г. до 31.12.2019г.

2.2. Срок за приготвяне на храната – Храната се приготвя в деня на доставката, която се извършва един път дневно, пет дни в седмицата (от понеделник до петък, включително) и се доставя на потребителите не по-късно от 12:30ч.

3. Основни компоненти при приготвяне на храната (един храноден):

Храната включва топъл обяд - супа, основно ястие и хляб и се приготвя и предоставя на потребителите в рамките на работните дни от понеделник до петък, включително.

Цената на храноден, включващ: супа, основно ястие и хляб, не повече от 2,08 лв. без ДДС.

Участниците трябва да посочат единична цена в лева без ДДС и с ДДС за храноден. Единичната цена за храноден не може да надвишава посочената стойност по-горе.

Реализираните икономии, в следствие на офериранията единична цена за храноден под тази на Възложителя, ще се оползотворяват за допълване на менюто с десерт съобразно наличния ресурс.

3.1. Основен компонент на храната:

- Супа -300 г. / в готов вид/;
- Основно ястие - предлагане на птиче месо без кожа и телешко, свинско, агнешко месо без видими мазнини (без пържено)-300 г. / в готов вид/:
- готвено;
- печено;

- постни ястия;
- ястие с риба (два пъти месечно);
- гарнитура или салата (според сезона)
- Десерт –плод, според сезона, млечен десерт, тестени десерти -250 г. / в готов вид/, приготвя се и се предоставя от реализираните икономии, в следствие на офериранията единична цена за храноден под тази на Възложителя, съобразно наличния ресурс което не променя броят на дните и представителите на целевата група, ползващи услугата.

Храната се приготвя при спазване и стриктно влагане на всички продукти по съответните рецепти, съгласно „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене“, издателство „Техника“ ООД.

3.2. Хляб:

- Тип “Заводски”, 0,650 кг. - 0,150 гр. на потребител.

4. Изисквания за качество:

4.1. Приготвяната храна да бъде качествена, здравословна и питателна, да отговаря на изискванията на Закона за здравето и Закона за храните, при спазване изискванията за хигиена.

4.2. За приготвяне на ястията трябва да се използват високо качествени продукти, не-съдържащи вредни за здравето примеси и добавки. Предлагащите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми, съгласно чл. 4а, ал. 4 от Закона за храните.

4.3. Съставеното седмичното меню да отговаря на средно дневните препоръчителни продуктови набори, в съответствие с Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението.

4.4. Хранителните продукти, с които ще се приготвя храната, да отговарят на изискванията на Наредба № 16/ 28.05. 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

4.5. Изпълнителят предоставя седмични менюта. Менютата да се съобразяват с традиционните ястия за официални празници.

4.6. Приготвената храна се доставя по местоживееене на потребителите, с транспортно/и средство/а отговарящо/и на приложимите нормативни изисквания за транспортиране на храни, затворени съдове за еднократна употреба, отговарящи на санитарните и нормативни изисквания, осигурени от изпълнителя.

4.7. Изпълнителят трябва да спазва санитарно-хигиенните изисквания и предписания на БАБХ, като оставя проби за контрол;

4.10. Участникът, определен за изпълнител на настоящата обществена поръчка през целия период на действие на договора, трябва:

- да притежава за обекта/ите, който/ито ще използва за приготвяне на храна и пункта, от който се получава (в случай, че е различен от обекта на приготвяне) валидно **удостоверение за регистрация** от БАБХ, съгласно изискванията на чл.12 от Закона за храните.

- да разполага с минимум едно специализирано транспортно средство /собствено, наето или на лизинг/, отговарящо на санитарно-хигиенните изисквания за доставка на приготвена храна, притежаващо **удостоверение за регистрация** на транспортното средство от БАБХ, за превоз на приготвена храна.

5. Технически условия за изпълнение на поръчката:

5.1. Изпълнителят следва да приготвя храната съгласно седмично меню, като не се допуска повтораемост за 10 (десет) дни, като съблюдава същото е балансирано и здравословно за потребителите.

5.2. Задължително е ежедневно присъствие на месо в едно от ястията-супа или основно ястие.

5.3. Храната да се приготвя в деня на предаване.

5.4. Не се допуска приготвяне на храна от предния ден.

5.5. Изпълнителят следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни и да ги предоставя топли на потребителите.

5.6. Изпълнителя следва да предоставя ежедневно храната на потребителите, като същите удостоверяват получаването и с подпис. Списаките на правоимащите лице се предоставят ежемесично от Възложителя.

6. Отчитане на изпълнението на услугата:

1. Седмично меню по образец, предоставя се от Възложителя;
2. Рецепти по образец, предоставя се от Възложителя;
3. Таблица на Вложени количества хранителни продукти по образец, предоставя се от Възложителя;
4. Списък на ползвателите на услугата, предоставя се от Възложителя ежемесично.