

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

### I.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 Детски градини, ЦНСТ за деца/младежи без увреждания, Дом за стари хора и Домашен социален патронаж на територията на община Златарица“

Прогнозна стойност на обществената поръчка до **224 831,68 лв.** (двеста двадесет и четири хиляди осемстотин тридесет и един лев и шестдесет и осем стотинки) без включен ДДС или до **269 798,02 лв.** (двеста шестдесет и девет хиляди седемстотин деветдесет и осем лева и две стотинки) с вкл. ДДС и се финансира от бюджета на съответната детска градина или заведение за социални услуги.

Общия прогнозен брой на потребители по обявената обществена поръчка са 127, като в т.ч. са деца в ДГ са 76, деца и младежи в ЦНСТ са 15, възрастни хора 36 .

НАИМЕНОВАНИЕ	ПРОГНОЗЕН БРОЙ ПОТРЕБИТЕЛИ
ДГ „Славейче“, гр. Златарица	37
ДГ „Пролет“, Родина	15
ДГ „Слънце“, с. Горско Ново село	15
ДГ „Детелина“ с. Средно село	9
<b>ЦНСТ за деца / младежи без увреждания „Вяра, Надежда и Любов“, гр. Златарица</b>	x
- за деца от 3 до7 години	0
- за деца и младежи на възраст 7-18	15
<b>Дом за стари хора „Донка Паприкова“, гр. Златарица в т.ч.</b>	x
- потребители на общо хранене	19
- потребители на Диета № 9	7
<b>Домашен социален патронаж гр. Златарица</b>	x
- потребители на общо хранене с хляб	10
- потребители на общо хранене без хляб	0
<b>ОБЩО:</b>	<b>127</b>

Пригответената храна следва да бъде доставена по местонахождение, както следва:

- ДГ „Славейче“ гр.Златарица, ул. Никола Й. Вапцаров № 17
- ДГ „Пролет“ с. Родина
- ДГ „Слънце“ с. Горско Ново село, ул. Радко Даскалов № 23
- ДГ „Детелина“ с. Средно село

- Центъра за настаняване от семеен тип за деца/младежи без увреждания (ЦНСТ) „Вяра, Надежда и Любов“, гр. Златарица, ул. Никола Й. Вапцаров № 17 А
- Дом за стари хора „Донка Паприкова“ гр. Златарица, ул. „74“ №7
- Домашен социален патронаж гр. Златарица – адреси на потребителите

## **II. Срокове.**

1. **Срок на договора - 01.04.2019г. до 01.04.2021г.**

2. **Срок за приготвяне на храната** – Храната се приготвя в деня на доставката, при спазване указанията и изискванията на Възложителя, изложени в настоящата техническа спецификация.

## **III. Нормативни и общи изисквания към изпълнението:**

**Приготвянето и доставката на храната следва да се извършва при спазване разпоредбите и изискванията на следните нормативни актове:**

1. Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове;
2. Закона за здравето;
3. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните
4. Наредба № 9 от 21.03.2005 г. за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, контролирани от Регионалните здравни инспекции;
5. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящи се хранителни продукти;
6. Наредба № 1 от 22.01. 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
7. Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците
8. Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
9. Наредба № 8 от 4.12.2018 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;
10. Наредба № 16 от 28.05. 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

**Към момента на приготвяне и доставяне на готовата храна Изпълнителят следва да прилага всички актуални приложими нормативни изисквания, действащи в Република България, както и актуално утвърдени и приложими: Рецептурник за диетично хранене, Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Сборници, рецепти и ръководства за здравословно хранене на деца от 3 до 7 години и др.**

### **Общи изисквания:**

- Храната да се приготвя по предварително съгласувано седмично меню от директора на съответните заведения, като менюто за всички детски градини следва да бъде еднакво.

- Изпълнителят да бъде в състояние да доставя конкретни заявени количества до крайния получател.

- Храната да се доставя ежедневно в готов за консумация вид, с транспорт и съдове на изпълнителя. При транспортиране и доставката на храните да се спазват изискванията на Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиена на храните и Наредба № 8 от 4.12.2018 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.

- Заявките, времето и режима на доставките е по ред посочен от директора на съответните заведения.

- Изпълнителят да гарантират пълна подмяна на готовата храна и продуктите с отклонение от нормите за безопасност, хигиена и вкусови качества, при доказана необходимост

Възложителят има право във всеки момент от изпълнението на договора за обществената поръчка да извършва проверка относно качеството, количеството и сроковете на изпълнение и спазване на законовите изисквания, без това да пречи на оперативната самостоятелност на Изпълнителя.

Упълномощени представители на Възложителя подписват двустранен приемо-предавателен протокол, който удостоверява получаването на съответните количества приготвена и доставена храна.

#### **IV. Специфични изисквания към изпълнението:**

##### **1. ДЕТСКИ ГРАДИНИ**

**1.1.** Към датата на обявяване на настоящата обществена поръчка прогнозния брой децата в ДГ е както следва:

**Таблица 1**

<b>Наименование</b>	<b>ПРОГНОЗИРАН БРОЙ деца на възраст от 3 до 7 г.в.</b>
ДГ „Славейче“, гр. Златарица	37
ДГ „Пролет“, Родина	15
ДГ „Слънце“, с. Горско Ново село	15
ДГ „Детелина“ с. Средно село	9
<b>ОБЩО:</b>	<b>76</b>

##### **1.2. Основни компоненти при приготвяне на храната (един храноден):**

###### **1.2.1. Закуска (сутрешна, предиобедна подкрепителна и следобедна двукомпонентна):**

- Сандвич, хамбургер (хлябът/питката/ да е пълнозърнест два пъти седмично и/или най-малко в един от предлаганите асортименти):
  - с млечен компонент;
  - с нетлъсти меса и месни продукти, риби, яйца;
  - със зеленчуци, които могат да са пресни, варени, печени, задушени или консервирани
- Тестени изделия – баница, кифла, пица и др.
- Макаронени изделия – макарони, юфка, спагети, закуски на зърнена основа (най-малко един път седмично).
- Напитка - прясно мляко със съдържание на мазнини 2%; айран без добавена сол; натурални 100% плодови и зеленчукови сокове; плодови и билков чай;
- Плодове и зеленчуци според сезона.

###### **1.2.2. Обяд:**

- Супа
- Основно ястие - предлагане на птиче месо без кожа и телешко, свинско, агнешко месо без видими мазнини (без пържено)
  - готвено;

- печено;
- постни ястия;
- ястие с риба (веднъж седмично);
- гарнитура или салата (според сезона)
- десерт – плод, според сезона, млечен десерт, тестени десерти.

### 1.2.3. Хляб

- Бял (нарязан) 0,650 кг. – утвърден стандарт “България“ УС-02-2011;
- „Добруджа“ (нарязан) 0,650 кг.– утвърден стандарт „България“ УС-03-2011
- Пълнозърнест 0,500 кг. (два пъти седмично).

## 1.3. Място, обем и срок за изпълнение на доставката. Отговорности.

**1.3.1.** Храната се приготвя в деня на доставката, която се извършва два пъти дневно, пет дни седмично и се доставя до горепосочените обекти в т.1.1

**1.3.2.** Срок за доставка:

Закуска и предиобедна подкрепителна закуска – между 7:30 ч. и 8:00 ч.

Обяд и следобедна подкрепителна двукомпонентна закуска – между 11:00 ч. и 11:30 ч.

**1.3.3.** Готовата храна се приема от съответния домакин на всеки обект от (Таблица 1) и съгласно изготвеното меню.

**1.3.4.** Броят на порциите, които следва да се доставят ежедневно е различен, в зависимост от посещаемостта на децата за съответния ден. Бройката, както и вида и броят на хляба се уточняват чрез заявка, подписана от двете страни, в два екземпляра, в работния ден, преди деня на доставката. В този случай могат да се правят корекции за броя доставена храна, непосредствено преди приготвянето и.

**1.3.5.** При появила се необходимост от замяна на елемент от утвърденото меню от страна на избрания Изпълнител, елементът, който е избран за заместване следва да бъде еквивалентен. Замяна на елементи/компоненти от менюто се допуска само с взаимозаменяеми такива съгласно Рецептурник за храненето на 3-7 годишни деца.

**1.3.6.** Количествата на приготвяната храна трябва да бъде съобразена съгласно заявките на директорите на детските градини, като Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява броя на заявените количества готова храна спрямо броя на децата ежедневно.

## 1.4. Начин на образувание на предлаганата цена

Участниците трябва да посочат единична цена в лева без ДДС и с ДДС за храноден съгласно т. 1.2 за 1 дете и с включени транспортни разходи до крайния получател. Единичната цена не може да надвишава:

наименование	Прогнозна стойност 2019					
	Сутрешна закуска	Предиобедна подкрепителна закуска	Следобедна двукомпонентна закуска	Обяд	общо цена за храноден/ лв. без ДДС	общо цена за храноден/ лв. с ДДС
ДГ „Славейче“, гр. Златарица	0,30	0,15	0,25	1,30	2,00	2,40
ДГ „Пролет“, с. Родина	0,33	0,18	0,29	1,40	2,20	2,64
ДГ „Слънце“, с. Горско Ново	0,33	0,18	0,29	1,40	2,20	2,64

село						
ДГ „Детелина“, с. Средно село	0,35	0,23	0,32	1,50	2,40	2,88

### **1.5. Технически условия при изпълнение на поръчката**

- 1.5.1. Не се допуска повтораемост на менютата за 10 (десет) дни.
- 1.5.2. Седмичното меню се изготвя от изпълнителя и се съгласуват с директорите на ДГ. Съгласуваните менюта за един месец се изготвят в два екземпляра, един от които се предава на избрания изпълнител до 20 число на месеца предхождащ месеца на изпълнение. Изпълнителя се подписва на екземпляра който остава в съответната ДГ за „получил“. Отбелязва се датата на предаване - приемане.
- 1.5.3. Храната да бъде приготвяна по начин, който да съответства на грамажа спрямо възрастовата група на децата, 3-7 години.
- 1.5.4. Пригответената и доставена храна да отговаря на средно дневните препоръчителни продуктови набори, в съответствие с Наредба № 1 от 22.01.2018г. за физиологичните норми за хранене на населението. Менюто се приготвя съгласно изискванията на Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците и № 8 от 4.12.2018 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 и Рецептурник за храненето на 3-7 годишни деца.
- 1.5.5. Хранителните продукти, с които ще се приготвя храната да отговарят на изискванията на Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните, № 8 от 4.12.2018 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, Наредба № 6 от 10.08. 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения и Наредба № 16 от 28.05. 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.
- 1.5.6. Задължително е ежедневно присъствие на месо в обяда (изключване на колбаси, предлагани, като основно ястие).
- 1.5.7. Храната да се приготвя в деня на доставката.
- 1.5.8. Не се допуска доставка на храна пригответена от предния ден.
- 1.5.9. Предлаганите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми, съгласно Закона за храните.
- 1.5.10. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.
- 1.5.11. Пригответената храна да се доставя в затворени съдове, отговарящи на санитарните изисквания;
- 1.5.12. Изпълнителят следва да разполага с минимум два комплекта съдове (баки, сефертаси), като измиването и дезинфекцията им са негово задължение.
- 1.5.13. Готовата храна следва да бъде придружена с търговски документ от изпълнителя, удостоверяващ произхода на храната, както и удостоверяване на качество и безопасност с означен срок на годност на продуктите.
- 1.5.14. Участникът е длъжен да гарантира пълна подмяна на пригответената храна с отклонение в качеството и да извърши подмяната на храната с негодно качество до 30 (тридесет) минути в деня на обаждането от констатиране на отклонението.

### **1.6. Ограничения при изпълнение на поръчката:**

Броят на децата е ориентиран и се уточнява от директорите на целодневните детски градини.

Директорите на целодневните детски градини, един ден преди приготвянето на храната, предават на Изпълнителя актуална информация за броя на порциите;

Хранителните продукти, които са дарение или хуманитарна помощ се предават на Изпълнителя за съхранение и влагане в порциите с приемо-предавателен протокол между двете страни;

Вложените от дарение продукти да се отразяват от Изпълнителя в калкулационните ведомости със стойност „0,00“ (нула, нула, нула).

## **2. ЦНСТ ЗА ДЕЦА/МЛАДЕЖИ БЕЗ УВРЕЖДЕНИЯ „ВЯРА, НАДЕЖДА И ЛЮБОВ”**

**2.1.** Към датата на обявяване на настоящата обществена поръчка прогнозния брой децата и младежите в ЦНСТ е 15.

### **2.2. Основни компоненти при приготвяне на храната (един храноден):**

#### **2.2.1. Закуска (сутрешна, предиобедна подкрепителна и следобедна двукомпонентна):**

- Сандвич, хамбургер (хлябът/питката/ да е пълнозърнест два пъти седмично и/или най-малко в един от предлаганите асортименти):
  - с млечен компонент;
  - с нетлъсти меса и месни продукти, риби, яйца;
  - със зеленчуци, които могат да са пресни, варени, печени, задушени или консервирани
- Тестени изделия – баница, кифла, пица и др.
- Макаронени изделия – макарони, юфка, спагети, закуски на зърнена основа (най-малко един път седмично).
- Напитка - прясно мляко със съдържание на мазнини 2%; айран без добавена сол; натурални 100% плодови и зеленчукови сокове; плодов и билков чай;
- Плодове и зеленчуци според сезона.

#### **2.2.2. Обяд:**

- Супа
- Основно ястие - предлагане на птиче месо без кожа и телешко, свинско, агнешко месо без видими мазнини (без пържено)
  - готвено;
  - печено;
  - постни ястия;
  - ястие с риба (веднъж седмично);
  - гарнитура или салата (според сезона)
- десерт –плод, според сезона, млечен десерт, тестени десерти.

#### **2.2.3. Вечеря.**

- Основно ястие;
- Десерт.

#### **2.2.4. Хляб:**

- Бял (нарязан) 0,650 кг. – утвърден стандарт “България“ УС-02-2011;
- „Добруджа” (нарязан) 0,650 кг.– утвърден стандарт „България“ УС-03-2011
- Пълнозърнест 0,500 кг. (два пъти седмично).

### **2.3. Място, обем и срок за изпълнение на доставката. Отговорност.**

**2.3.1.** Храната се приготвя в деня на доставката. Доставката се извършва три пъти дневно седем дни в седмицата. По време на почивни дни и ваканционни дни и при наличие на болни, децата и младежите са на пълен храноден /закуска, предиобедна подкрепителна и следобедна двукомпонентна, обяд и вечеря/. През учебно време се приготвя и доставя само за вечеря.

### 2.3. 2. Срок за доставка:

- Закуска и предиобедна подкрепителна закуска – между 7:30 ч. и 8:00 ч.
- Обяд и следобедна подкрепителна двукомпонентна закуска – между 11:00 ч. и 11:30 ч.
- Вечеря – между 17:00 ч. и 17.30 ч.

2.3.3. Готовата храна се приема от домакина на ЦНСТ съгласно изготвеното меню.

2.3.4. Броят на порциите, които следва да се доставят ежедневно е различен. Бройката, се уточняват чрез заявка, подписана от двете страни, в два екземпляра, в работния ден, преди деня на доставката. Количествата на приготвяната храна трябва да бъде съобразена със заявките на директора на ЦНСТ, като Възложителят си запазва правото да увеличава или намалява броя на заявените количества готова храна спрямо броя на децата и младежите ежедневно.

При появила се необходимост от замяна на елемент от утвърденото меню от страна на избрания Изпълнител, елементът, който е избран за заместване следва да бъде еквивалентен.

Заменяемост на елементи от менюто се допуска само с взаимозаменяеми такива съгласно актуално утвърдени и приложими: Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, Сборници, рецепти и ръководства за здравословно хранене на деца от 3 до 7 години.

**\* Закуските се доставят и консумират от децата или в училището което посещават или в ЦНСТ зависимост от мястото където се намират в деня на доставката.**

**\* Броят на порциите за закуска, обяд и вечеря за ЦНСТ е различен, поради това, че част от децата посещават детска градина, а друга част – училища. В празнични, ваканционни и почивни дни цялото меню се доставя в сградата на ЦНСТ.**

### 2.4. Начин на образуване на предлаганата цена

Участниците трябва да посочат единична цена в лева без ДДС и с ДДС за храноден съгласно т. 2.1 за 1 дете или младеж и с включени транспортни разходи до крайния получател. Единичната цена не може да надвишава:

ЦНСТ	прогнозна стойност 2019				
	Закуска	обяд	вечеря	общо цена за храноден/ лв. без ДДС	общо цена за храноден/ лв. с ДДС
За деца от 3 до 7 години с включена сутрешна, предиобедна подкрепителна и следобедна двукомпонентна закуска	0,70	1,50	1,10	3,30	3,96
За деца и младежи на възраст 7-18 години с включена следобедна двукомпонентна закуска	0,90	1,90	1,40	4,20	5,04

### 2.5. Технически условия при изпълнение на поръчката

- 2.5.1. Не се допуска повтораемост на менютата за 10 (десет) дни.
- 2.5.2. Седмичното меню се изготвя от изпълнителя и се съгласуват с директора на ЦНСТ. Съгласуваните менюта за един месец се изготвят в два екземпляра, един от които се предава на избрания изпълнител до 20 число на месеца предхождащ месеца на изпълнение. Изпълнителя се подписва на екземпляра който остава в ЦНСТ за „получил“. Отбелязва се датата на предаване - приемане.
- 2.5.3. Храната да бъде приготвяна по начин, който да съответства на грамажа спрямо възрастовите групи на децата и младежите, както следва: от 3 до 7 и от 7 до 18 години
- 2.5.4. Пригответената и доставена храна да отговаря на средно дневните препоръчителни продуктови набори, в съответствие с Наредба № 1 от 22.01.2018г. за физиологичните норми за хранене на населението. Менюто да се приготвя съгласно изискванията на Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците и № 8 от 4.12.2018 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 и Рецептурник за храненето на 3-7 годишни деца.
- 2.5.5. Хранителните продукти, с които ще се приготвя храната да отговарят на изискванията на Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните, № 8 от 4.12.2018 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, Наредба № 6 от 10.08. 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения и Наредба № 16 от 28.05. 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.
- 2.5.6. Задължително е ежедневно присъствие на месо в обяда (изключване на колбаси, предлагани, като основно ястие).
- 2.5.7. Храната да се приготвя в деня на доставката.
- 2.5.8. Предлаганите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми, съгласно Закона за храните.
- 2.5.9. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.
- 2.5.10. Пригответената храна да се доставя в затворени съдове, отговарящи на санитарните изисквания;
- 2.5.11. Изпълнителят следва да разполага с минимум два комплекта съдове (баки, сефертаси), като измиването и дезинфекцията им са негово задължение.
- 2.5.12. Готовата храна следва да бъде придружена с търговски документ от изпълнителя, удостоверяващ произхода на храната, както и удостоверяване на качество и безопасност с означен срок на годност на продуктите.
- 2.5.13. Участникът е длъжен да гарантира пълна подмяна на пригответената храна с отклонение в качеството и да извърши подмяната на храната с негодно качество до 30 (тридесет) минути в деня на обаждането от констатиране на отклонението.

## **2.6. Ограничения при изпълнение на поръчката:**

Директорът на ЦНСТ или съответното длъжностно лице, един ден преди пригответянето на храната, предава на Изпълнителя актуална информация за броя на порциите.

Хранителните продукти, които са дарение или хуманитарна помощ се предават на Изпълнителя за съхранение и влагане в порциите с приемо-предавателен протокол между двете страни;

Вложените от дарение продукти да се отразяват от Изпълнителя в калкулационните ведомости със стойност „0,00“ (нула, нула, нула).

## **3. ДОМ ЗА СТАРИ ХОРА „ДОНКА ПАПРИКОВА“**



**3.1.** Към датата на обявяване на поръчката прогнозният брой хранещите се е 26 лица в т.ч.

- потребители на общо хранене - 19 лица
- потребители на Диета № 9 - 7 лица

### **3.2. Основни компоненти при приготвяне на храната (един храноден):**

С цел спазване на стандартите и критериите за хранене е необходимо на потребителите да се предлага разнообразна и питателна храна (пресни плодове и зеленчуци, риба или рибни ястия, мляко и млечни продукти, месо с ниско съдържание на мазнини и др.). Препоръчително е в сутрешната закуска да се включва и топла напитка (чай, мляко), обядът да се състои от супа и основно ястие и десерт, а вечерята от основно ястие и десерт.

#### **3.2.1. Закуска (сутрешна и следобедна):**

- Сандвич, хамбургер (хлябът/питката/ да е пълнозърнест два пъти седмично и/или най-малко в един от предлаганите асортименти):
  - с млечен компонент;
  - с негъсти меса и месни продукти, риби, яйца;
  - със зеленчуци, които могат да са пресни, варени, печени, задушени или консервирани
- Тестени изделия – баница, кифла, пица и др.
- Макаронени изделия – макарони, юфка, спагети, закуски на зърнена основа (най-малко един път седмично).
- Напитка - прясно мляко със съдържание на мазнини 2%; айран без добавена сол; натурални 100% плодови и зеленчукови сокове; плодови и билкови чай;
- Плодове и зеленчуци според сезона.

#### **3.2.2. Обяд:**

- Супа
- Основно ястие - предлагане на птиче месо без кожа и телешко, свинско, агнешко месо без видими мазнини (без пържено)
  - готвено;
  - печено;
  - постни ястия;
  - ястие с риба (веднъж седмично);
  - гарнитура или салата (според сезона)
- десерт – плод, според сезона, млечен десерт, тестени десерти.

#### **3.2.3. Вечеря:**

- Основно ястие;
- Десерт.

#### **3.2.4. Хляб:**

- Бял (нарязан) 0,650 кг. – утвърден стандарт “България“ УС-02-2011;
- „Добруджа“ (нарязан) 0,650 кг. – утвърден стандарт „България“ УС-03-2011
- Пълнозърнест 0,500 кг. (два пъти седмично).
- За потребители с диетично хранене №9 - ръжен хляб

### **3.3. Място, обем и срок за изпълнение на доставката. Отговорност.**

**3.3.1.** Храната се приготвя в деня на доставката, за събота и неделя - в събота. Доставката се извършва три пъти дневно шест дни в седмицата и се доставя, съгласно направената

заявка.

Броят на храненията през деня е както следва:

- потребители на общо хранене: **3 хранения** - закуска, обяд и вечеря.
- потребители с диетично хранене №9: **4 хранения** - закуска, обяд, следобедна закуска и вечеря.

**3.3.2. Срок на доставката:** шест дни в седмицата:

- Закуска – между 7:00 ч. и 7:30 ч.
- Обяд и следобедна подкрепителна закуска (за диабетно болни) – между 11:00 ч. и 11:30 ч.
- Вечеря – между 17:00 ч. и 17:30 ч.

\* Следобедната подкрепителна закуска е само за диабетно болни и трябва да е съобразена с диетично хранене №9.

\* Бройката на менютата и вида и броят на хляба се уточнява чрез заявка, подписана от двете страни, в два екземпляра, в работния ден, преди деня на доставката. В този случай могат да се правят корекции за броя доставена храна, непосредствено преди приготвянето и.

### 3.4. Начин на образуване на предлаганата цена

Участниците трябва да посочат единична цена в лева без ДДС и с ДДС за храноден съгласно т. 3.1 за 1 потребител и с включени транспортни разходи до крайния получател. Единичната цена не може да надвишава:

ДСХ	прогнозна стойност 2019				
	Закуска	обяд	вечеря	общо цена за храноден/ лв. без ДДС	общо цена за храноден/ лв. с ДДС
потребители на общо хранене	0,70	2,09	1,50	4,29	5,15
потребители с диетично хранене №9 с включена следобедна подкрепителна закуска	1,00	2,09	1,50	4,59	5,51

### 3.5. Технически условия при изпълнение на поръчката:

3.5.1. Не се допуска повторяемост на менютата за 10 (десет) дни. При необходимост да се доставят диетични менюта за диабетици.

3.5.2. Седмичното меню се изготвя от изпълнителя и се съгласува с директора на дома. Съгласуваните менюта за един месец се изготвят в два екземпляра, един от които се предава на избрания изпълнител до 20 число на месеца предхождащ месеца на изпълнение. Изпълнителя се подписва на екземпляра който остава в ДСХ за „получил“. Отбелязва се датата на предаване - приемане.

3.5.3. За осигуряване на личен избор на потребителите при хранене в седмичното меню ежедневно се предвиждат по 2 основни ястия. Личния избор се отразява в писмена форма и утвърденото седмично меню се предоставя на фирмата - доставчик на храна. Изпълнителят следва да взема предвид необходимостта от диетично хранене на потребителите. Специфичните диети, изискващи повече от три хранения на ден е диета №9, прилагана при болните от диабет, при която е необходимо да бъде осигурена и следобедна подкрепителна закуска.

3.5.4. Храната да бъде приготвяна по начин, който да съответства на грамажа спрямо възрастовите групи на лицата, съгласно нормативните изисквания.

3.5.5. Пригответената и доставена храна да отговаря на средно дневните препоръчителни продуктови набори, в съответствие с Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението. Менюто да се приготвят, съгласно Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, като се спазва необходимото съотношение между продуктите и грамажа на порциите.

3.5.6. Хранителните продукти, с които ще се приготвя храната да отговарят на изискванията на Наредба №1/26.01.2016г. за хигиена на храните.

3.5.7. Задължително е ежедневно присъствие на месо в едно от основните ястия – обяд или вечеря (изключване на колбаси, предлагани, като основно ястие).

3.5.8. Предлаганите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми, съгласно Закона за храните.

3.5.9. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.

3.5.10. Пригответената храна да се доставя в затворени съдове, отговарящи на санитарните изисквания;

3.5.11. Изпълнителят следва да разполага с минимум два комплекта съдове (баки, сефертаси), като измиването и дезинфекцията им са негово задължение.

3.5.12. Готовата храна следва да бъде придружена с търговски документ от изпълнителя, удостоверяващ произхода на храната, както и удостоверяване на качество и безопасност с означен срок на годност на продуктите.

3.5.13. Участникът е длъжен да гарантира пълна подмяна на пригответената храна с отклонение в качеството и да извърши подмяната на храната с негодно качество до 30 (тридесет) минути в деня на обаждането от констатиране на отклонението.

### **3.6. Ограничения при изпълнение на поръчката:**

Хранителните продукти, които са дарение или хуманитарна помощ се предават на Изпълнителя за съхранение и влагане в порциите с приемо-предавателен протокол между двете страни;

Вложените от дарение продукти да се отразяват от Изпълнителя в калкулационните ведомости със стойност „0,00“ (нула, нула, нула).

## **4. ДОМАШЕН СОЦИАЛЕН ПАРТОНАЖ ГР. ЗЛАТАРИЦА**

**4.1.** Към датата на обявяване на поръчката прогнозният брой на получаващите услугата „доставяне на храна“ от Домашен социален патронаж гр. Златарица е 10 лица.

### **4.2. Основни компоненти при приготвяне на храната (един храноден):**

#### *4.2.1. Основен компонент на храната:*

- Супа
- Основно ястие - предлагане на птиче месо без кожа и телешко, свинско, агнешко месо без видими мазнини (без пържено)
  - готвено;
  - печено;
  - постни ястия;
  - ястие с риба (веднъж седмично);
  - гарнитура или салата (според сезона)
- десерт –плод, според сезона, млечен десерт, тестени десерти;
- за неделя и празнични дни се приготвя „сух пакет“, който трябва да съдържа: хляб, колбас, консерва, плод (според сезона), зеленчук (според сезона).

#### *4.2.2. Хляб:*

- „Добруджа“ (нарязан) 0,650 кг. – утвърден стандарт „България“ УС-03-2011
- „Типов“ 0,500 кг. – утвърден стандарт „България“ УС-04-2011
- За потребители с диетично хранене №9 - ръжен хляб

### **4.3. Място, обем и срок за изпълнение на доставката. Отговорност.**

4.3.1. Храната се приготвя в деня на доставката, която се извършва един път дневно пет дни в седмицата (от понеделник до петък) между 10:00 ч. и 11:30 ч. и се доставя до адреса на всеки абонат.

4.3.2. Храната се доставя ежедневно, от понеделник до петък, като в петък се доставя за събота и за неделя. В неделя храната представлява „сух пакет“. Храната се приготвя ежедневно, като в петък се приготвя за събота и неделя.

4.3.3. В празнични дни с брой по-голям от два последователни дни, се подготвят „сухи пакети“ за всеки отделен ден, които се доставят в последния ден преди съответния празник.

4.3.4. В случай на заявка от конкретен потребител, се доставя само готова храна без хляб, което се отразява в справката за доставена храна за съответния период.

4.3.5. Бройката на менютата и вида и броят на хляба се уточнява чрез заявка, подписана от двете страни, в два екземпляра, в работния ден, преди деня на доставката. В този случай могат да се правят корекции за броя доставена храна, непосредствено преди приготвянето и.

### **4.4. Начин на образуване на предлаганата цена**

Участниците трябва да посочат единична цена в лева без ДДС и с ДДС за храноден съгласно т. 4.1 за 1 потребител и с включени транспортни разходи до крайния получател. Единичната цена не може да надвишава:

ДСП	прогнозна стойност 2019		
	Обяд (супа, основно, десерт)	общо цена за храноден/ лв. без ДДС	общо цена за храноден/ лв. с ДДС
потребители на общо хранене с хляб	2,50	2,50	3,00
потребители на общо хранене без хляб	2,30	2,30	2,76

### **4.5. ТЕХНИЧЕСКИ УСЛОВИЯ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА**

4.5.1. Не се допуска повтораемост на менютата за 10 (десет) дни. При необходимост да се доставят диетични менюта за диабетици.

4.5.2. Седмичното меню се изготвя от изпълнителя и се съгласуват с управителя на „Звено за социални услуги и други дейности“ или от упълномощено от него длъжностно лице. Съгласуваните менюта за един месец се изготвят в два екземпляра, един от които се предава на избрания изпълнител до 20 число на месеца предхождащ месеца на изпълнение. Изпълнителя се подписва на екземпляра който остава в „ЗСУ и ДД“ за „получил“. Отбелязва се датата на предаване - приемане.

4.5.3. Храната да бъде приготвяна по начин, който да съответства на грамажа спрямо възрастовата група на лицата, съгласно нормативните изисквания.

4.5.4. Пригответената и доставена храна да отговаря средно дневните препоръчителни продуктови набори, в съответствие с Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението. Менюто да се приготвя, съгласно Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене, като се спазва необходимото съотношение между продуктите и грамажа на порциите.

4.5.5. Хранителните продукти, с които ще се приготвя храната да отговарят на изискванията на Наредба №1/26.01.2016г. за хигиена на храните.

- 4.5.6. Задължително е ежедневно присъствие на месо в едно от основните ястия – обяд или вечеря (изключване на колбаси, предлагани, като основно ястие).
- 4.5.7. Предлаганите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми, съгласно Закона за храните.
- 4.5.8. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.
- 4.5.9. Пригответената храна да се доставя в затворени съдове за еднократна употреба, отговарящи на санитарните изисквания;
- 4.5.10. Готовата храна следва да бъде придружена с търговски документ от изпълнителя, удостоверяващ произхода на храната, както и удостоверяване на качество и безопасност с означен срок на годност на продуктите.
- 4.5.11. Участникът е длъжен да гарантира пълна подмяна на пригответената храна с отклонение в качеството и да извърши подмяната на храната с негодно качество до 30 (тридесет) минути в деня на обаждането от констатиране на отклонението
- 4.5.12. Храната да се приготвя в деня на доставката, с изключение на събота, неделя и празнични дни, когато „сухите пакети“ да се доставят последния работен ден.

#### **4.6. Ограничения при изпълнение на поръчката:**

Хранителните продукти, които са дарение или хуманитарна помощ се предават на Изпълнителя за съхранение и влагане в порциите с приемо-предавателен протокол между двете страни;

Вложените от дарение продукти да се отразяват от Изпълнителя в калкулационните ведомости със стойност „0,00“ (нула, нула, нула).