

Община Карнобат

Карнобат 8400, Република България; Тел: +359 (0)559 29125; Факс: +359 (0)559 27165;
e-mail: karnobat@mail.bg

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА НА СТОЙНОСТ ПО ЧЛ. 20, АЛ. 3 ОТ ЗОП С
ПРЕДМЕТ: „ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВКА НА ГОТОВА ХРАНА В
ИНДИВИДУАЛНИ ОПАКОВКИ ВЪВ ВРЪЗКА С РЕАЛИЗИРАНЕ НА
ДЕЙНОСТИ ПО ПРОЕКТ BG05M9OP001-2.019-0006 „ПРЕДОСТАВЯНЕ НА
СОЦИАЛНА УСЛУГА „ДНЕВЕН ЦЕНТЪР ЗА ДЕЦА И/ИЛИ МЛАДЕЖИ С
УВРЕЖДАНИЯ” В ГР. КАРНОБАТ” ПО ПРОЦЕДУРА ЧРЕЗ ДИРЕКТНО
ПРЕДОСТАВЯНЕ НА БЕЗВЪЗМЕЗДНА ФИНАНСОВА ПОМОЩ
“BG05M9OP001-2.019 ПРОДЪЛЖАВАЩА ПОДКРЕПА ЗА
ДЕИНСТИТУЦИОНАЛИЗАЦИЯ НА ДЕЦАТА И МЛАДЕЖИТЕ – ЕТАП 2 –
ПРЕДОСТАВЯНЕ НА СОЦИАЛНИ И ИНТЕГРИРАНИ ЗДРАВНО-СОЦИАЛНИ
УСЛУГИ ЗА ДЕЦА И СЕМЕЙСТВА“ КОМПОНЕНТ 1 ПО ОП „РАЗВИТИЕ НА
ЧОВЕШКИТЕ РЕСУРСИ“

Предмет на настоящата поръчка е приготвяне и доставка до „Дневен център за деца и/или младежи с увреждания” в гр. Карнобат на готова храна за обедно хранене в индивидуални опаковки.

Броят на децата, за които ще се приготвя и доставя храната, е 30 (тридесет), като менюто следва да бъде съобразено със следните възрастови групи:

I-ва група: деца от 3 до 7 години

II-ра група: деца от 7 до 18 години

Храната ще се доставя всеки работен ден между 11:00 и 12:00 часа, без събота и неделя и празнични дни.

Предвиденото обедно хранене следва да включва супа, основно ястие, хляб и десерт/плод.

Доставката се извършва с транспортни средства на изпълнителя, които отговарят на приложимите нормативни изисквания за транспортиране на храни.

Храната трябва да се приготвя в обект, притежаващ Удостоверение за регистрация по чл.12 от Закона за храните, издадено от съответния контролен орган.

Приготвянето и доставката на храна следва да се извършва при спазване на изискванията на Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове, Закон за здравето, Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните, Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарни изисквания за съхраняване на особено бързо развалящи се продукти, Наредба № 6/10.08.2011 г. на МЗ за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, Наредба № 9/16.09.2011 г. на МЗХ 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 на деца и ученици, както и всички други приложими нормативни изисквания, действащи в Република България.

Доставяната готова храна следва да бъде приготвяна при спазване на технологичните изисквания за приготвяне на храни, запазване на вкусовите качества и добър външен вид. За приготвяне на ястията да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

Храната се доставя в индивидуални опаковки за всяко дете отделно. Опаковката следва да е с ненарушена цялост, да предпазва храната от външни замърсявания.

Всяка партида храна трябва да се придружава от документи, удостоверяващи произхода на храната и за качество и безопасност.

В менюто да се включват представители от всички видове основни групи храни, както и пресни плодове и зеленчуци според сезона. Поне 3 пъти в седмицата е желателно да се предлага пресен плод.

На посочените изисквания трябва да отговарят и всички вложени при приготвянето на храната продукти.

Храната трябва да бъде приготвена в деня, в който ще се доставя.

Храната се приготвя и доставя съобразно с месечно меню, изготвено и предложено от Изпълнителя, одобрено от ръководителя на дневния център и съобразявайки се със съпътстващи болести на хранещите се (диабет, безглутенови диети и др.). Вариантите за месечно меню трябва да се представят не по-късно от 20 число на предходния месец.

Месечното меню се изготвя в съответствие с посоченото в ценовото предложение дневно меню, от което се заявяват бройки. Заявка за брой на дневното меню ще бъде предавана на изпълнителя в деня, предхождащ деня на доставка.

Приготвянето на храната следва да се осъществява при спазване изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия. Да се предлага само прясно приготвена храна. Не се допуска предлагането на храна приготвена и останала от предишен ден.