ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Обществена поръчка с предмет: „Извършване на диетично хранене на нуждаещите се граждани на територията на Район „Централен“ - Община Пловдив” с местонахождение: северно и южно от улиците: бул. «Мария Луиза», ул. «Гладстон» и бул. «Пещерско шосе».

1.Участникът следва да представи примерно сезонно /вариант пролет-лято и вариант есен-зима за период от по 4 четири седмици/ меню, като Възложителят определя следните стойности на ***минимални изисквания към отделната порция ястие,*** а именно:

- минимално количество на порция супа - 250 гр., на основно ястие – постно ястие - 300 гр.; месно/рибно ястие – 250 гр. /с включен грамаж на месо в порцията, както следва: пилешко месо – 130 гр., свинско и телешко месо – 100 гр., риба – 100 гр./ съгласно Сборник рецепти за диетични ястия в заведения за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения, одобрен от МНЗ и МВТУ от 1984 г.

2. Рецептите в представеното от участника примерно сезонно /вариант пролет-лято и вариант есен-зима за период от по 4 четири седмици/ меню, следва да бъдат съобразени с изискванията на Сборник рецепти за диетични ястия за заведения за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения, одобрен от МНЗ и МВТУ от 1984 г., въз основа на който диетологът от Дирекция „Социална политика” на Община Пловдив ще осъществява контрол върху качеството, вида и количеството на продуктите, вложени в предлаганата храна.

3. Седмичните менюта да бъдат предоставяни ежеседмично от изпълнителя, една седмица предварително, за съгласуване от диетолога при Дирекция „Социална политика” на Община Пловдив.

4. Изпълнителят следва да спазва предложеното меню, като при необходимост от промяна е длъжен да съгласува промененото меню с диетолога при Дирекция „Социална политика” на Община Пловдив – най-късно един ден преди изготвяне на новата калкулационна ведомост за съответния ден, като се отбележат направените промени и обстоятелствата, които са ги наложили.

5. Поне един път месечно едно от основните месни ястия да се замени с рибно, а за диабетно болните да се предлага допълнително месно ястие в деня, определен за постно ястие.

6. В седмичното меню трябва да се спазват кумулативно изискванията на Показател 2 и Показател 4 от Методиката за определяне на комплексната оценка на офертите при изпълнението на поръчката.

7. Не се допуска предлагане на храна, приготвена от предходен ден.

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

9. В организацията на участника да има внедрена система за управление на безопасността на храните или анализ на опасните и критични контролни точки, а когато цялостното внедряване на системата е неприложимо – процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и критичните контролни точки /HACCP/ или сертификат за управление на качеството по EN ISO 22000:2005 или еквивалент с област на приложение производство и доставка на хранителни продукти, или еквивалент с оглед използваните хранителни продукти да са в срок на годност, да са с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и безопасност, да отговарят на санитарните, санитарно-ветеринарните, хигиенни и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на Европейския съюз, и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с

нормативните изисквания, свързани с производството и търговията с храни. Да са спазени изискванията на Закона за храните и Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните.

10. Участникът трябва да разполага с обекти (собствени, наети, на лизинг и др.) с регистрация на БАБХ за извършване на съответната дейност, предмет на обществената поръчка.

11. Участникът трябва да разполага с персонал за изпълнение на обществената поръчка, отговарящ на нормативните изисквания за работа с храни. Лицата, ангажирани с извършване на услугата да я предоставят качествено и с вежливо отношение към потребителите.

12. Обектите, в които ще се осъществява храненето да са на разположение на изпълнителя за времето на изпълнение на договора, обектите да са за производство или търговия на храни, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните, с удостоверение за регистрация от БАБХ, с необходимото местоположение съгласно изискванията, които участникът е посочил в техническото предложение.

13. В случай, че храната няма да бъде приготвяна на местата, където ще се осъществява храненето, посочени в техническото предложение, за времето на изпълнение на договора, изпълнителят да разполага с допълнителен обект за приготвяне на храни, с удостоверение за регистрация от БАБХ за извършване на съответната дейност.

14. В случай, че храната ще бъде приготвяна само в един от обектите за осъществяване на храненето или в нито един от тези обекти, за времето на изпълнение на договора изпълнителят да разполага с транспортни средства (собствени, наети, на лизинг и др.) с удостоверение за регистрация, издадени от съответните компетентни органи за превоз на хранителни продукти. Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните, се конструират по начин, позволяващ почистването и/или дезинфекцията им.

15. Времетраенето за извършване на храненето следва да бъде не по-кратко от 1 /един/ час и не по-дълго от 3 /три/ часа, като се посочват цели часове. Времето за извършването на храненето следва да бъде в интервала от 10.00 часа до 14.00 часа.

Изготвил:
Рисавка Еленков
Гл.експерт ЗСД