



ОБЩИНА ПЕЩЕРА

4550 гр. Пещера, ул. „Дойранска епопея“ №17

тел.: (0350) 6-22-03, 6- 22-08, факс: 6-41-65

URL: <http://www.peshtera.bg>



Европейски съюз

ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА ЗА ХРАНИ И/ИЛИ ОСНОВНО МАТЕРИАЛНО ПОДПОМАГАНЕ ФОНД ЗА ЕВРОПЕЙСКО ПОДПОМАГАНЕ НА НАЙ- НУЖДАЕЩИТЕ СЕ ЛИЦА

Операция тип 3, „Осигуряване на топъл обяд 2016-2019“

BG05FMOP001-3.002

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

РАЗДЕЛ I: ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

I.1) ВЪЗЛОЖИТЕЛ

I.1.1) Възложител на настоящата обществена поръчка е Николай Йорданов Зайчев – кмет на община Пещера.

I.2) ВЪВЕДЕНИЕ

I.2.1) Настоящите ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ са разработени въз основа на действащото българско законодателство.

I.2.2) В Технически спецификации са описани изискванията, към дейностите, които трябва да се изпълнят в изпълнение на предмета на обществената поръчка.

I.2.3) В съответствие с разпоредбите на чл.49 от ЗОП, в случай, че в документацията по настоящата обществена поръчка, така и настоящите Спецификации са посочвани конкретен модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство – да се чете и разбира „ИЛИ ЕКВИВАЛЕНТНО“.

РАЗДЕЛ II: ОБХВАТ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА

II.1) ПЪЛНО ОПИСАНИЕ НА ПРЕДМЕТА НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА

II.1.1) „Приготвяне и доставяне на храна за нуждите на Обществена трапезария функционираща в сградата на Домашен социален патронаж - гр. Пещера“

II.1.2) Предмет на настоящата обществена поръчка е избирането на независим изпълнител, притежаващ професионална квалификация и практически опит в изпълнение на следните дейности , а именно:

т.1 Приготвяне и доставка на готова храна, отговаряща на БДС или еквивалент.

II.1.3) Доставката на готова храна ще се осъществява от 11:00 часа до 12:00 часа в работни дни, на база предварително одобрено седмично меню.

РАЗДЕЛ III: ИЗИСКВАНИЯ И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

III.1) ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

III.1.1) Изисквания за качество – приготвянето и доставянето на храна трябва да отговаря съгласно изискванията на българското законодателство, в съответствие с вида на подразделението – заявител на продуктите:

т.1 Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;

т.2 Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г.;

- т.3 Наредба №1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008г.;
- т.4 Наредба №2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.;
- т.5 Наредба №3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г., ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- т.6 Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- т.7 Наредба №16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.;
- т.8 Наредба №4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ. бр.23 от 29.02.2008 г.;
- т.9 Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.;
- т.10 Наредба за изискванията към храните със специално предназначение, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.;
- т.11 Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.;
- т.12 Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г.,
- т.13 Наредба №32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ. бр.29 от 7.04. 2006 г.;
- т.14 Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 55 от 25.06.2004 г.;
- т.15 Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- т.16 Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етиктирането на биологични продукти;
- т.17 Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- т.18 Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;
- т.19 Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- т.20 Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- т.21 Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;
- т.22 Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- т.23 Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

- т.24** Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- т.25** Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- т.26** Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- т.27** Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- т.28** Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- т.29** Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- т.30** Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

- III.1.2)** Храноденът за 1 потребител на социалната услуга трябва да включва 300 гр. супа, 300 гр. основно ястие и 2 филии хляб.
- III.1.3)** Количеството доставена храна следва да обхваща ежедневната нужда на 70 потребители на целевата група на територията на община Пещера.
- III.1.4)** При приготвянето на храната следва да се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия, съобразно предварително изготвеното и одобрено седмично меню.
- III.1.5)** Всяка партида приготвена храна трябва да се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ за качество и безопасност.
- III.1.6)** Доставяната храна се приготвя в деня на доставката и не се разрешава претоплянето ѝ, както и доставянето на храна приготвена в предния ден.
- III.1.7)** Доставяните хранителни продукти задължително следва да бъдат придружени от сертификати за произход, сертификати за качество (напр. документ за произход; декларация за съответствие; удостоверение за качество; търговски листове за качество и произход; сертификат за контрол на храни от РЗИ; протокол за изпитване от РВМС (БАБХ) и др.), означен срок на годност и първични счетоводни документи (фактури, стокови разписки/приемо-предавателни протоколи. В деня на доставката, хранителните продукти трябва да имат остатъчен срок на годност не по-малък от 80 % от целия им срок на годност, посочен от производителя. При доставката следва да се спазват стриктно всички санитарно – хигиенни изисквания. Доставяните хранителни продукти следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти.
- III.1.8)** Доставяните храни следва да са първо или екстра качество, с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, санитарно – ветеринарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз,

и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания, свързани с производството и търговията с храни.

- III.1.9)** Съответната Доставка на приготвената храна да се извършва в опаковка, която да я предпазва от външно замърсяване и да не променя органолептичните ѝ характеристики.
- III.1.10)** Опаковката на продуктите да отговаря на изискванията на Закона за храните и наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните и да гарантира възможността им за съхранение при обичайните за вида продукт условия.
- III.1.11)** Опаковката на всеки хранителен продукт следва да е здрава, с етикет на български език и да съдържа информация за вида на стоката, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност. При етикетирането на хранителните продукти да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките на храната и количеството на някои от тях; срокът на годност и условията, при които трябва да се съхраняват; нето тегло или обем; име, седалище и адрес на производителя; маркировка за обозначение на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо.
- III.1.12)** Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетираните храни трябва да са изпълнени така, че да не позволяват промяна на храната.
- III.1.13)** При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.
- III.1.14)** Препоръчително е ежедневното присъствие на месо в едно от ястията, като месото трябва да бъде без видими тлъстини, сухожилия, кости.
- III.1.15)** При приготвянето на ястията да се ограничи до минимум пърженето, да се спазва стриктно грамажа за солта, да не се допуска използването на свинска мас и маргарин, както и прекомерно силно ароматни и дразнещи подправки като напр. лютив червен пипер и др.
- III.1.16)** Приготвената храна се доставя от 11:00 часа до 12:00 часа в кухненския блок на Домашен социален патронаж гр. Пещера, от където се предвижда издаването на храната в еднократни за употреба изотермични съдове, осигуряващи запазване на първоначалната температура на продукцията с плътно прилепващи капаци, изработени от материали, които са разрешени за контакт с храни, миещи и дезинфекциращи средства, съгласно Наредба №2/23.01.2008г. на Министерство на здравеопазването и Наредба №3/04.06.2007г. на Министерство на околната среда и водите.
- III.1.17)** Транспортирането на хранителни продукти да се извършва с транспортни средства, за които има издадено Удостоверение за регистрация от РЗИ/РВМС (БАБХ) за превоз на хранителни продукти.
- III.1.18)** Превозните средства за транспорт на храни да се поддържат чисти, в добро състояние и да предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните и при необходимост се конструират по начин, който позволява почистването и/или дезинфекцията им.
- III.1.19)** Използваните превозни средства да не се използват за транспорт на други стоки, освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните.
- III.1.20)** Когато по едно и също време превозните средства се използват за транспорт на храни и други стоки или за транспорт на различни видове храни, при необходимост да се осигуряват условия за ефективното им разделяне.
- III.1.21)** Когато при доставката на хранителни продукти се установи, че хранителен продукт не отговаря на изискванията, описани в настоящата техническа спецификация и договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, съответният представител на Възложителя има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговаряща като съдържание, количество и качество на договорените. В този случай се изготвя констативен протокол и Изпълнителят се задължава незабавно и своевременно в срока, предложен в техническото предложение, да

достави хранителен/и продукт/и, които напълно съответстват на техническата спецификация и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. Всички разходи за подмяната на неприетата доставка са за сметка на Изпълнителя.

III.1.22) Изпълнението на настоящата обществена поръчка следва да съблюдава и спазва изискванията на:

т.1 Действащото законодателство в Р. България;

т.2 Европейските и международните стандарти;

т.3 Настоящите технически спецификации

РАЗДЕЛ I: ИЗИСКВАНИЯ, КЪМ СЪДЪРЖАНИЕТО НА ТЕХНИЧЕСКОТО И ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

I.1) ОБРАЗЦИТЕ – ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА, както и ЦЕНОВОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА следва да бъдат разработени в съответствие с конкретните указания към всяка една точка от тях и съответно да съдържат съответните изисквани елементи. Следва да се разбира и възприема, че указанията за разработване на техническите предложения и ценовите предложения за изпълнение на поръчката са задължителни, като предварително обявени условия на поръчката от страна на Възложителя и тяхното неспазване води до отстраняване от обществената поръчка.