

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

на обществена поръчка за услуга с предмет:

„Ежедневно приготвяне и доставка на храна (кетъринг) за нуждите на „Център за настаняване от семеен тип на лица с психични разстройства“ – гр. Рила и „Център за настаняване от семеен тип на лица с психични разстройства – „2“ – гр. Рила“

I. Общи изисквания:

1. Услугата – ежедневно приготвяне и доставка на храна (кетъринг) за нуждите на „ЦНСТЛПР“ – гр. Рила и „ЦНСТЛПР – 2“ – гр. Рила, Община Рила се осъществява ежедневно (понеделник – неделя) по предварителна ежеседмична заявка, по диети, менюта и брой, посочени от Директорът на „Социални услуги в общността“ гр. Рила, ползващи услугата. Менютата и диети се изготвят съгласно „Сборник рецепти за заведения за обществено хранене“ и „Сборник рецепти за диетични храни“. За целта в двата центъра се утвърждават седмични менюта на база предоставени от изпълнителя на обществената поръчка калкулационни ведомости за дневни менюта, които се предоставят всеки петък за изпълнение от фирмата доставчик.
2. Броят на порциите, приготвена храна, които следва да се доставят от Изпълнителя се определя с ежедневна заявка от Възложителя и/или упълномощен негов представител от деня, предшестващ деня на доставянето на храната, в която е описан броя на присъстващите потребители за следващия ден.
3. Настанени и ползващи социални услуги към момента са 25 (двадесет и пет) „Потребители на социални услуги“ (ПСУ), от които:
 - 15 (петнадесет) ПСУ са настанени в „ЦНСТЛПР“
 - 10 (десет) ПСУ в „ЦНСТЛПР – 2“, гр. Рила, като двама от тях са диабетици и се хранят по диета № 9.
4. Възложителят си запазва правото да променя броя на потребителите, ползващи услугата в зависимост от структурата и подчинението на обслужваните обекти.
5. Съгласно Наредба № 1 от 22 януари 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от Министъра на здравеопазването (Обн. ДВ. бр.11 от 2 Февруари 2018г.) средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.
6. Приготвянето и доставката на готова храна трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащата нормативна уредба относно производството и търговията с хранителни продукти. Доставяните храни следва да са приготвени с качествени продукти с доказан произход, да отговарят на нормативно – установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и/или издадени от специализирани държавни контролни органи.
7. База за съставяне на седмичното меню да бъдат средно дневните препоръчителни продуктови набори. Менюто да се изготвя от технолог и/или диетолог, съгласно изискванията за балансирано и рационално хранене на потребителите. Задължително е ежедневното присъствие на месо в едно от основните ястия-обяд или вечеря.
8. Храната да се приготвя в деня на доставката. Не се допуска доставка на храна, приготвена от предния ден. В случай на настъпване на форсмажорно

обстоятелство, в следствие на което е невъзможно да се приготви храна за деня, същата се заменя със „сух пакет“ (представляващ хранителни продукти, чиито прием не изисква допълнителна обработка (термична и/или друга) – при спазване разпоредбите на действащото законодателство), като се запазва качеството на хранителните продукти. За настъпилото форсмажорно обстоятелство се съставя двустранно подписан протокол между **Изпълнителя** на обществената поръчка и Директор „Социални услуги в общността“ или упълномощено/и от него лице/а, като същия се представя в три дневен срок на Възложителя за утвърждаване.

9. Доставчикът на готовата храна трябва да представя сертификат за произход и качество на влаганите хранителни продукти в приготвяната храна.

II. Изисквания за разнообразие на храните

1. Приемът на разнообразна храна се осигурява чрез ежедневно включване в менюто на хляб и най-малко по един представител от следните групи храни:
 - 1.1. Зърнени храни и картофи - приемът им се осигурява чрез ежедневно включване на поне един представител от групата на зърнени храни, макаронени и тестени изделия, ориз, жито, картофи и др.
 - 1.2. Зеленчуци – приемът им е желателно да бъде ежедневно, като предлаганите зеленчуци са с предимство според сезона (домати, краставици, зеле, моркови, чушки и др.).
 - 1.3. Плодове - приемът им е желателно да бъде ежедневно, като предлаганите плодове са с предимство според сезона (грозде, пъпеш, диня, ябълки, круши, мандарини, банани, киви, портокали, ягоди, череши и др.).
 - 1.4. Мляко и млечни продукти – е препоръчително да са включени в менюто ежедневно.
 - 1.5. Богати на белтък храни – месо, птици, риба, яйца, бобови храни. Месото и месните продукти да са разнообразни и поне веднъж седмично в менюто да присъства риба.
2. Във връзка с т. 1.2 и т. 1. 3 – в случай, че през сезона конкретни видове зеленчуци и плодове не са налични на пазара или се предлагат на цена, която оскъпява включването им в менюто за съответния храноден на ПСУ, Възложителят допуска същите да се заменят с консерви от съответните плод/зеленчук след предварително съгласуване с последния.
3. Включеният в менюто (калкулационните ведомости) хляб се осигурява при спазване на следните изисквания: хлябът следва да е приготвен с качествени продукти с доказан произход, да отговаря на нормативно – установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и/или издадени от специализирани държавни контролни органи. Количеството хляб – (0,320 гр. на ден за едно лице), трябва да бъде съгласно броя на потребителите, настанени в центровете за настаняване от семеен тип в гр. Рила, като директорът на „Социални услуги в общността“ гр. Рила си запазва правото да увеличава или намалява доставката, спрямо броя на потребителите.
4. Хлябът и разнообразната храна по т. 1.1 до т. 1.5 се предоставя съгласно осигурения финансов ресурс за обществената поръчка
5. Въз основа на специални заявки да бъде доставяна готова храна за потребителите на социални услуги за празниците – Великден, Бъдни вечер и Нова година.

- 5.1. За доставка на готова храна за ПСУ от ЦНСТЛПР – гр. Рила и ЦНСТЛПР „2“ – гр. Рила за празниците – Бъдни вечер през 2018г., Нова година през 2018г. и Великден през 2019г., се представят нарочни „Калкулационни ведомости“ от изпълнителя на обществената поръчка, като за тяхната доставка Заявителя представя нарочно искане, извън обхвата на седмичните менюта.
6. Ежедневното приготвяне на готова храната включва:
- 6.1. Закуска – понеделник, вторник, сряда, четвъртък, петък, събота и неделя;
- 6.2. Обяд – основно ястие /месно или постно/ - понеделник, вторник, сряда, четвъртък, петък, събота и неделя
- 6.3. Вечеря – основно ястие / месно или постно/- понеделник, вторник, сряда, четвъртък, петък, събота и неделя

Забележка: Видът на блюдата се определя от Възложителя ежеседмично със заявката, като примерните менюта – за формиране на цена на храната в офертата са описани в Приложение № 1 и Приложение № 2.

III. Изисквания към изпълнението на поръчката

1. Услугата се извършва по предварителна заявка на Възложителя или упълномощен от него представител, съгласно условията на Договора за възлагане на обществената поръчка и при спазване на:
- 1.1. Закон за храните (Обн., ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.) и нормативните актове по прилагането на професионалните здравни, хигиенни и други приложими разпоредби;
- 1.2. Закон за здравето (Обн., ДВ, бр. 70 от 10.08.2004 г.);
- 1.3. Регламент (ЕО) № 178/2002г.
- 1.4. Регламент (ЕО) № 852/2004г.
- 1.5. Наредба № 1 от 22 януари 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от Министъра на здравеопазването (Обн. ДВ. бр.11 от 2 Февруари 2018г.);
- 1.6. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните (Обн. ДВ. бр.10 от 5 Февруари 2016г., доп. ДВ. бр.51 от 19 Юни 2018г.);
- 1.7. Диета № 15 за мъже с ниска физическа активност от 30 до 60 години
- 1.8. "Сборник рецепти за диетични ястия в заведенията за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения", издателство 1984 г., при спазване на БДС - Диета № 9.
- 1.9. "Сборник рецепти за кулинарните издания, приготвени в заведенията за обществено хранене", издателство „Техника“, София 1986 г; "Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене“, издателство „Техника“, София 2010г
2. Срокът за изпълнение на услугата – Готовата храна да се доставя три пъти дневно за „ЦНСТЛПР“, гр. Рила и „ЦНСТЛПР – 2“, гр. Рила на адрес: гр. Рила, Община Рила, ул. „Опълченска“ № 45, както следва: Закуска – от 7:20 до 7.30 часа; Обяд – от 11.50 до 12.00 часа и Вечеря – от 18.50 до 19.00 часа.

Забележка:

❖ В момента 2 лица, обслужвани в „Център за настаняване от семеен тип на лица с психични разстройства“ – гр. Рила и „Център за настаняване от семеен тип на лица с психични разстройства – „2“ – гр. Рила са диабетици. Диетите се подбират съгласно “Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения”, издателство 1984 г.

❖ *Количеството на потребителите на социални услуги е ориентировъчно и се уточнява от Възложителя в предварителна дневна заявка. Възложителят може да промени обема на обществената поръчка според броя на потребителите на социални услуги.*

Приложение № 1, Приложение № 2

Приложение № 1

Примерно седмично меню

Ден	Меню	Количество за една порция	№ на рецепта
понеделник	Закуска		
	Миленка	0,180	
	Чай	0,200	
	Обяд		
	Таратор	0,300	№558
	Св. Кебап	0,300	№1040
	Вечеря		
	Агнешка дроб чорба	0,300	№547
	Вафла	0,550	
	Хляб за деня	0,320	
	средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.		
вторник	Закуска		
	Макарони със сирене	0,250	№681
	Айран	0,200	№490
	Обяд		
	Лятна супа	0,300	№1348
	Пиле фрикасе	0,300	№974
	Малеби	0,200	№573
	Вечеря		
	Леца – яхния	0,300	№745
	Компот	0,200	№557
	Хляб за деня	0,320	
средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.			
сряда	Закуска		
	Пържени филии	0,120	№690
	Боза	0,200	
	Обяд		
	Доматена супа	0,300	№594
Бяла риба пане	0,150	№923	

	Гарнитура зеле	0,150	№194
	Вафла	0,038	
	Вечеря		
	Супа топчета	0,300	№639
	Палачинки	0,130	
	Хляб за деня	0,320	
	средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.		
четвъртък	Закуска		
	Баница със сирене	0,160	№580
	Чай	0,200	
	Обяд		
	Таратор	0,300	№558
	Мусака	0,300	№1223
	Вечеря		
	Зелен боб	0,300	№729
	Вафла	0,550	
	Хляб за деня	0,320	
	средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.		
петък	Закуска		
	Геврек	0,150	
	Сухо мляко	0,200	
	Обяд		
	Телешка супа	0,300	№640
	Наденица на скара	0,150	№343
	Домати и краставици	0,150	№191
	Вечеря		
	Тиквички с ориз	0,250	№231
	Компот	0,200	№557
	Хляб за деня	0,320	
средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.			
събота	Закуска		
	Телешки салам	0,050	
	Маргарин	0,025	
	Чай	0,200	
	Обяд		
	Зеленчукова супа	0,300	№582
	Пиле с ориз	0,300	№1020
	Вечеря		
	Картофен огретен	0,200	№474
	Мляко с ориз	0,200	№570
	Хляб за деня	0,320	
средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско			

	активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.	
неделя	Закуска	
	Макарони със сирене	0,250 №681
	Айран	0,200 №490
	Обяд	
	Лятна супа	0,300 №1348
	Шницел	0,108 №1104
	Гарнитура зеле	0,150 №194
	Вечеря	
	Зрял боб яхния	0,300 №746
	Вафла	0,038
	Хляб за деня	0,320
	средните енергийни потребности на възрастни – за мъже с ниско активен начин на живот от 30 до 60 години са 2286 ккал/ден.	

Приложение №2

Примерни менюта за диабетици за диета № 9

I – во МЕНЮ

		Количество
Закуска	Сандвич със салам	2 бр.
	Чай с подсладител	0,200 мл.
Обяд	Таратор	0,300 мл.
	Свински кебап	0,100 гр.
	Гарнитура	0,200 гр.
вечеря	Агнешка супа	0,300 мл.
	Обикновени бисквити	0,075 гр.

II-ро МЕНЮ

		Количество
Закуска	Сандвич с кашкавал	2 бр.
	Айран	0,200 мл.
Обяд	Зеленчукова супа	0,300 мл.
	Пиле фрикасе	0,300 мл.
	Плод	150 гр.
Вечеря	Леща с кренвирш	0,350 мл.
	Солети	0,060 гр.

III-то МЕНЮ

		Количество
Закуска	Сандвич с извара	2 бр.
	Айран	0,200 мл.
Обяд	Доматена супа	0,300 мл.
	Печена скумрия	0,150 мл.
	Гарнитура зеле	0,200 гр.
Вечеря	Дроб по селски	0,300 гр.
	Обикновени бисквити	0,075 гр.

IV-то МЕНЮ

		Количество
Закуска	Сандвич с пастет и маслини	2 бр.
	Чай с подсладител	0,200 мл.
Обяд	Таратор	0,300 мл.
	Кюфте	2 бр.
	Гарнитура	0,200 гр.
Вечеря	Зелен боб с пилешко месо	0,380 мл.
	Солети	0,060 гр.

Забележка: *Навсякъде в Техническата спецификация, където се посочва определена, марка, тип, модел или стандарт да се четат и думите „или еквивалент“.*