

Технически спецификации

Предмет на обществената поръчка: „Извършване на хранене в безплатни трапезарии за социално слаби граждани на територията на Район „Централен” – Община Пловдив в две обособени позиции:

1. Извършване на хранене в безплатна трапезария за социално слаби граждани на територията на Район „Централен” – Община Пловдив с местонахождение: северно от улиците: бул. «Мария Луиза», ул. «Гладстон» и бул. «Пещерско шосе»;
2. Извършване на хранене в безплатна трапезария за социално слаби граждани на територията на Район „Централен” – Община Пловдив с местонахождение: южно от улиците: бул. «Мария Луиза», ул. «Гладстон» и бул. «Пещерско шосе».

1. Участникът следва да представи примерно меню за периода на изпълнение на обществената поръчка, като Възложителят определя следните стойности на минимални изисквания към отделната порция ястие, а именно:

минимално количество хляб в една порция – 150 гр.;

минимално количество на порция 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 за заведения за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения.

2. Рецептите в представеното от участника примерно меню, следва да бъдат съобразени с изискванията на Сборник рецепти за диетични ястия за заведения за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения, 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 съгласно „Инструкция относно изготвянето на периодични отчети и документооборота на безплатните трапезарии за социално слаби граждани към Район „Централен” – Община Пловдив”.

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

4. Седмичните менюта за предстоящия период от 2 седмици да бъдат предоставяни от изпълнителя за съгласуване от Гл. експерт ЗСДОКСМД при Район „Централен” – Община Пловдив в момента на отчитане на предходния двуседмичен период.

5. 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 - предварително, в едноседмичен срок, като се отбележат направените промени и обстоятелствата, които са ги наложили.

6. Поне един път месечно едно от основните месни ястия да се замени с рибно.

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 /НАССР/ или сертификат за управление на качеството по EN ISO 22000:2005 с област на приложение производство и доставка на хранителни продукти или еквивалент.

10. Участникът трябва да разполага с обект/и (собствен, нает, 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, анагажирани 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, намиращи се на територията на съответната обособена позиция, за която участникът е представил оферта и е посочил в техническото предложение.

13. В случай, че храната няма да бъде приготвяна на мястото, където ще се осъществява храненето, посочено в техническото предложение, за времето на изпълнение на договора изпълнителят да разполага (собствен, нает, на лизинг и др.) с минимум един обект за производство на храни, с удостоверение за регистрация от БАБХ за извършване на съответната дейност.

14. В случай, че храната няма да бъде приготвяна на мястото, посочено в техническото предложение, за времето на изпълнение на договора изпълнителят да разполага с минимум едно транспортно средство (собствен, нает, на лизинг и др.) с удостоверение за регистрация, издадено от съответните компетентни органи за превоз на хранителни продукти.

Изготвил:



Р. Еленкова

Главен експерт ЗСДОКСМД