

**Техническо задание и спецификации за възлагане на обществена поръчка
„Приготвяне и доставка на готова храна за чужденците, подали молба за
международна защита в териториалните поделения на ДАБ-МС“**

ПРИЛОЖИМИ ИЗИСКВАНИЯ И СТАНДАРТИ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ И КАЧЕСТВО

Храната следва да бъде приготвена с качествени продукти с доказан произход, да отговаря на нормативно установените изисквания за качество и безопасност при употреба от крайни потребители, да отговаря на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенни и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на издадени нормативни актове от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни. Изпълнителят е длъжен да осигури и контролира спазването на нормативните изисквания към храните, които доставя, както и нормативните изисквания за хигиена на храните по време на дистрибуцията им.

I. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ

При изпълнение на задълженията си по тази обществена поръчка е необходимо да се спазват следните нормативни изисквания:

- Закон за храните /обн. ДВ бр.90/15.10.1999/;
- Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните /обн.ДВ бр.10/05.02.2016г./;
- Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. /обн.ДВ бр.73/20.09.2011г./;
- Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, обн. ДВ. бр.102 от 12.12.2014 г.;
- Наредба № 2 от 07.03.2013 г. за здравословно хранене на деца на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни/обн.ДВ бр.28/19.03.2013 г./;
- Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 г. в детски заведения /обн.ДВ бр.65/23.08.2011 г/;
- Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, /обн.ДВ бр.48/26.06.2012 г/;
- Наредба №16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, /обн.ДВ бр.43/08.06.2010 г/;
- Наредба №1/09.01.2008 за изискванията за търговия с яйца, /обн.ДВ бр.7/22.01.2008 г/;
- Наредба №5/09.02.2015 г за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните, /обн.ДВ бр.14/20.02.2015 г/;
- Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението.

II. ОБЩИ И СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ УЧАСТНИЦИТЕ.

Обектът, в който се приготвя /доставя/ храната следва да е регистриран по реда на чл. 12 от Закона за храните, като обекта в който се приготвя готова кулинарна продукция да е с разрешена дейност- кетъринг. Регистрацията следва да е извършена от Областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по местонахождение на обекта. Удостоверението за регистрация е необходимо да бъде валидно за срока на действие на договора на настоящата поръчка. Съгласно чл.18 от Закона за храните, участникът да притежава Система за управление на безопасността на храните или Система за анализ на опасностите и контролно критичните точки, или процедури в съответствие с принципите на системата за анализ на опасностите и контролно критичните точки. За доказване на горното участникът представя копия на Удостоверение за регистрация по чл.12 от Закона за храните.

Доставката на хранителни продукти се извършва, съгласно изискванията на Регламент /ЕС/ № 852/2004 за хигиената на храните, като се поддържа хладилната верига, когато е необходимо. Превозните средства и/или използваните съдове за транспорт на храни се поддържат чисти, в добро състояние и предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храните. За доказване на горното участникът представя копия на Удостоверение за регистрация за превоз на хранителни продукти.

От обекта за приготвяне до мястото на доставката, храната се придружава с Документът за произход /търговски документ/. Документа е необходимо да съдържа най-малко следната информация: пореден номер (№), дата и място на издаване, наименование и адрес на управление на фирмата, издала документа, получател – име и адрес, вид и наименование на храната, срок на трайност, условия за съхранение, количество, номер на автомобила. В случаите, които се отнасят за пресни плодове и зеленчуци – декларация за съответствие или друг документ, удостоверяващ качеството им.

Готовата кулинарна продукция се транспортира самостоятелно - на порции в кутии за еднократна употреба със съответните прибори за хранене, поставени в изотермични съдове, осигуряващи запазване на първоначалната температура на продукцията, с плътно прилепващи капаци, изработени от материали, които са разрешени за контакт с храни.

Участникът в процедурата да бъде в състояние да доставя готовата храна за закуска, обяд и вечеря. Участникът да извършва доставката на готова храна три пъти дневно в кутии (1 порция) за еднократна употреба със съответните прибори за хранене, както и да извозва хранителните, органични и неорганични /опаковки/ отпадъци за собствена сметка.

Седмичните менюта и калкулацията, изготвени от Изпълнителя, да бъдат с фиксирани енергийни стойности /калории, мазнини, белтъчини и въглехидрати/, цени на отделните хранителни продукти, за закуска, обяд, вечеря и обща стойност за деня, които предварително се съгласуват с Възложителя предходната седмица.

При необходимост Възложителят може да изиска диетична храна.

Изпълнителят се задължава да доставя суха храна (сандвичи или други тестени закуски, 0.5л минерална вода, плод и пакетирани десерти) за настанените чужденци, които не са зачислени на готвена храна.

III. ОБЩИ И СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕ.

Храната е необходимо да бъде приготвена от продукти, които не съдържат вредни за здравето на хората примеси и добавки при спазване на грамажа на порциите, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на храните. Пригответе храни да са с добър външен вид, качество и енергийна стойност при спазване на изискванията за хигиена, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за хранене.

Необходимо е да се подsigури разнообразно хранене, чрез ежедневно включване на храни от отделните хранителни групи:

- мляко и млечни продукти;
- месо и месни продукти (без свинско месо);
- риба и др. морски храни и рибни продукти;
- яйца и яйчни продукти;
- мазнини;

- зърнени храни и храни на зърнена основа;
- картофи и кореноплодни;
- варива;
- зеленчуци – сурови, консервирани, замразени, изсушени, ферментирани и зеленчукови сокове;
- плодове – пресни, замразени, сушени, консервирани, под формата на нектари и плодови сокове, конфитюри, мармалади и компоти;
- ядки и маслодайни семена;
- мед, захар, захарни и шоколадови изделия;
- подправки – пресни и изсушени;
- безалкохолни напитки;
- чай, кафе, какао;
- минерална вода.

При приготвянето на храните е необходимо кулинарната обработка да осигурява:

- достигане на пълна кулинарна готовност;
- максимално запазване на биологичната стойност на вложените продукти;
- унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;
- недопускане образуване на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка.

Предлаганите храни трябва да покриват препоръчителните стойности за хранителен прием, който включва: средни енергийни потребности, препоръчителен хранителен прием на пълноценен белтък, въглехидрати, витамини, минерални вещества и общи мазнини.

Дневното хранително меню трябва да покрива следните средни енергийни потребности:

Средни енергийни потребности на деца и юноши

Възраст	Момчета	Момичета
	Средни енергийни потребности* (ккал/ден)	Средни енергийни потребности (ккал/ден)
	умерена физическа активност	умерена физическа активност
Възrastови групи		
1 – 3 год.	1175	1166
3 – 7 год.	1769	1607
7 - 10 год.	2000	1779
10 - 14 год.	2648	2181
14 – 19 год.	3256	2266

Средни енергийни потребности на възрастно население

Възраст (години)	Физическа активност	Средни енергийни потребности			
		мъже		жени	
		МДж/ден	ккал/ден	МДж/ден	ккал/ден
19 – 30	умерена	12,8	3071	9,7	2313
30 – 60	умерена	12,2	2927	9,4	2252
60 – 75	умерена	10,3	2472	8,5	2030
75 +	умерена	10,0	2393	8,4	1999

Дневното хранително меню осигурява 3 071 ккал/ден за енергийна потребност на мъже при умерена физическа активност и 2 313 ккал/ден за енергийна потребност на жени при умерена физическа активност.

Храната трябва да подsigурява средно дневен прием на пълноценен белтък 59 г /ден както и достатъчно количества мастно и водноразтворими витамини и минерални вещества, разписани в Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението.

Мастноразтворими витамини :

1. Витамин А - 800 (мкг)
2. Витамин Д - 5 (мкг)
3. Витамин Е - 15 (мг)
4. Витамин К - 74 (мкг)

Водноразтворими витамини :

1. Витамин С - 80 (мг)
2. Тиамин - 1,2 (мг)
3. Рибофлавин - 1,3 (мг)
4. Ниоцин - 6 (мг)
5. Витамин В6 - 1,3(мг)
6. Фолат - 400 (мкг)
7. Витамин В12 - 2,4 (мкг)

Минерални вещества :

1. Калций - 1000 (мг)

2. Фосфор	-	700 (мг)
3. Магнезий	-	330 (мг)
4. Желязо	-	8 (мг)
5. Цинк	-	11 (мг)
6. Мед	-	900 (мкг)
7. Йод	-	150 (мкг)
8. Селен	-	55 (мкг)
9. Флуор	-	4 (мг)

Предлаганата храна е в съответствие с изискванията за здравословно хранене:

- месни, мляко и млечни продукти с намалено съдържание на мазнини (до 30 E %^{*}), наситени мастни киселини (до 10 E %) и общ белтък (15 E %);
- продукти и ястия с намалено съдържание на сол (до 5г средно дневно за лице);
- хляб и тестени изделия от пълнозърнести брашна (общи влакнини повече от 25г/ден за лице и намалено съдържание на рафинирана захар до 10 E %)
- плодове и зеленчуци не по- малко от 400г дневно на лице.
- E % - % от общата енергийна стойност на храната

Интервали за прием на общ белтък, общи мазнини, общи въглехидрати, холестерол и хранителни влакнини

Хранителни вещества	Препоръчителен интервал
Общ белтък (E%[*])	10 – 15
Общи мазнини (E%)	15 – 30
• наситени мастни киселини (E%)	< 10
• полиненаситени мастни киселини (E%)	6 – 10
- n-6 полиненаситени мастни киселини (E%)	5 – 8
- n-3 полиненаситени мастни киселини (E%)	1 – 2
• мононенаситени мастни киселини (E%)	**
• <i>транс</i> -мастни киселини (E%)	< 1
Общи въглехидрати (E%)	55 – 75
• добавена захар (E%)	< 10
Холестерол (мг/ден)	< 300
Хранителни влакнини	
• ненишестени полизахариди (г/ден)	> 20
общи влакнини (г/ден)	> 25

* E % - относителен дял от общата енергийна стойност на храната

**Изчислява се разликата (E%): общи мазнини– (наситени мастни киселини + полиненаситени мастни киселини + *транс*-мастни киселини)

За доставките е необходимо да се подsigури трикратен хранителен режим, с препоръчително съотношение на приемите :

закуска	- 30%
обяд	- 40%
вечеря	- 30%

Интервалът между храненията е 5 часов - в 8⁰⁰ ч., 13⁰⁰ и 18⁰⁰ часа.

Храната се доставя до 1 час след приготвянето и 1 час преди сервиране.

Във всяко меню се посочват номер на рецептите на ястията, грамаж, цена и енергийно съдържание. Менюто следва да е комплектовано от разнообразни ястия:

- съобразени със сезона;
- с приятен и разноцветен вид;
- с контрастна консистенция, структура, форма и аромат;
- не се включват различни ястия, но приготвени от един и същ продукт, с един и същ състав, вкус и цвят.

Храната да е приготвена съобразно "Сборник рецепти за обществено хранене", издателство "Техника" 2006 г. или по разработена и утвърдена технологична документация за производство съгласно Закона за храните.

ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ХРАНЕНЕ НА ЛИЦА до 18 г.:

При приготвяне на ястията да не се използват силно ароматни и дразнещи подправки – черен пипер, карамфил, лютив червен пипер, кимион, чесън и др.

За деня да не се предлагат две тестени закуски.

Рибата да се предлага на децата обезкостена.

Костилковите плодове и зеленчуци (череша, вишна, сливи, маслини и др.) да се предлагат без костилки.

Да се ограничи до минимум пърженето в приготвянето на ястията.

Да се спазва стриктно грамажа на солта в ястията.

Да не се използва свинска мас и маргарин.

1. Изисквания към месото и местните продукти използвани при приготвянето на храната:

- За приготвянето на храните да не се допуска използването на свинско месо.
- Месните заготовки и местните продукти, които се предлагат в тази възрастова група, трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД). Месото от птици да бъде добито от здрави птици в одобрени предприятия, съгласно изискванията на Приложение III на Регламент 853/2004/ЕС.
- Да съдържат висококачествен месен белтък с ниско съдържание на съединителна тъкан с намалено съдържание на мазнини за малотрайните колбаси до 16 % и трайните колбаси до 26 % и намалено съдържание на сол за малотрайните колбаси до 1,5 % и трайните колбаси до 2,2 %.
- Месото да бъде без видими тлъстини, сухожилия и кости, а за птичето месо без кожа.
- Каймата да е с ниско съдържание на мазнини, не повече от 12,5 % от общата маса и с ниско съдържание на сол, не повече от 1,5 % от общата маса. Да се предпочита телешко/говеждо месо.
- Не се допускат месни продукти с вложено свинско месо.

Изисквания към зърнени храни и храни на зърнена основа.

- За приготвянето на ястията да се използва брашно "Бяло", „Добруджа" или „Типово" произведено по утвърден стандарт „БЪЛГАРИЯ"
- Хлябът в менюто трябва да бъде произведен по утвърдени стандарти или пълнозърнест хляб в съответствие на показателите, заложи в ТД без оцветители и без наличие на плесен и следи от складови вредители.
- Включване на пълнозърнести продукти най-малко в четири хранителни приема седмично (пълнозърнест хляб, пълнозърнести макарони, пълнозърнести тестени изделия, жито, овесени ядки, елда, просо и др.).

Предлагащите хлебни, тестени и картофени изделия да са с ниско съдържание на мазнини, сол и захар.

Ежедневно включване в основните хранения на поне един представител от групата на зърнените храни (хляб, хлебни, макаронени, тестени изделия, ориз, жито, овесени ядки, елда, просо и др.).

3. Изисквания към млякото и млечните продукти.

Прясното пастеризирано мляко да е произведено от сурово мляко, което да отговаря на изискванията на приложение III, секция 9, глава 1, т. т 3 на Регламент 853/2004/ЕС.

Киселото мляко трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12: 2010. Като 2 дни от седмицата маслеността на млякото е 2 %, а в останалите дни от 3 до 3,6 %.

Сиренето трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15: 2010

Кашкавалът трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14: 2010.

Подслаждането на киселите млека с натурални подсладители и съдържание на 15 % монозахариди и дизахариди.

Млякото и млечните продукти да бъдат без добавени растителни мазнини, оцветители и консерванти.

Айрянът да бъде от българско кисело мляко и вода, без добавяне на сол.

4. Изисквания към рибата и рибни продукти

Рибата да е прясна, по изключение охладена или замразена и да се предлага обезкостена.

Замразената риба да бъде почистена от кожа, гръбначни вътрешности, филетирана или нарязана на парчета.

Не се разрешава предлагането на солена, пушена, сушена, маринована или консервирана по друг начин риба или хайвер, както и миди стриди, калмари, раци и октоподи.

Рибата която се предлага да бъде получена в регламентирани обекти за добив и преработка на риба, отговарящи на изискванията на приложение III, секция 8 на Регламент № 853/2004/ЕО.

5. Изисквания към яйцата.

Яйцата, които се използват трябва да бъдат клас „А”.

При използването им за приготвянето на храните, да са транспортирани и съхранявани при температура, гарантираща безопасността им.

6. Изисквания към масла и мазнини

При приготвянето на храната да се използва само краве масло, слънчогледово масло и зехтин.

Слънчогледовото масло да има светложълт цвят, да е бистро, без утайки и примеси.

Зехтинът да бъде съгласно чл. 21, ал.2 от Наредба № 9 / 2011 г.

7. Изисквания към плодовете и зеленчуците

Използват се сезонни пресни плодове и зеленчуци или замразени плодове и зеленчуци.

Стерилизираните плодове и зеленчуци да са с ниско съдържание на сол, мазнини, захар, без синтетични оцветители и подсладители.

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ХРАНЕНО НА ВЪЗРАСТНИ

В менюто да се включват ежедневно представители от всички основни групи храни: зърнени храни и картофи; зеленчуци и плодове; мляко и млечни продукти; месо, риба, яйца, бобови храни и ядки.

За приготвянето на храните да се използват само продукти, които са произведени, съгласно технологичната документация на производителя, в срок на трайност, произхождат

от регистрирани обекти по Закона за храните, при спазване на изискванията на европейското и национално законодателство в областта на храните.

За приготвянето на храните не се допуска използването на свинско месо.

Месните заготовки и месните продукти, които се предлагат в тази възрастова група, трябва да са произведени по технологична документация (ТД);

При приготвянето на храните да се предпочита птиче месо и постни червени меса (от едри и дребни преживни животни);

Не се допуска използването на месни продукти с вложено свинско месо;

Ежедневно включване в менюто на хляб, други зърнени храни и/ или картофи;

В менюто да бъде включена риба поне един път седмично;

Да се предпочитат растителните мазнини (слънчогледово и царевично олио, зехтин и др.);

Да се предпочитат пресните зеленчуци и плодове според сезона пред консервираните храни.

Изготвил ДР Русен Боев

На основание чл.2, ал. 1 от ЗЗЛД