



ВИСШЕ ВОЕННОМОРСКО УЧИЛИЩЕ „Н. Й. ВАПЦАРОВ“

9002 Варна, ул. „В. Друмев“ 73, тел.052/632-015, факс 052/303-163

“FILII MARIS SUMUS”



рег.№ 4462 / 18 .12 .2019г.
екз. единствен

УТВЪРЖДАВАМ:

НАЧАЛНИК НА ВВМУ „Н. Й. ВАПЦАРОВ“
ФЛОТИЛЕН АДМИРАЛ ПРОФ. Д.В. МЕДИКАРОВ

ОЯН МЕДНИКАРОВ

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за организиране храненето във ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“ от външен изпълнител на лица, които се осигуряват с безплатна храна, добавки към нея и ободряващи напитки по „Наредба № Н- 5/02.04.2015г. за условията, реда и нормите за осигуряване на безплатна храна и ободряващи напитки в Министерството на отбраната, структурите на пряко подчинение на министъра на отбраната и Българската армия в мирно време“

1. Общи изисквания

1.1. Условията, редът и нормите за осигуряване на храна, добавките към нея и ободряващите напитки във ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“ се определят с „Наредба № Н- 5/02.04.2015г. за условията, реда и нормите за осигуряване на безплатна храна и ободряващи напитки в Министерството на отбраната, структурите на пряко подчинение на министъра на отбраната и Българската армия в мирно време“.

1.2. Цените по които възложителят ще заплаща на изпълнителя на договора за услугата хранене във ВВМУ са според стойностите, посочени в заповед на министъра на отбраната МЗ № ОХ-981/06.12.2018 г. Ежегодно в края на годината министърът на отбраната обявява със заповед максималния размер на паричните стойности на приложенията № 1-17 от Наредба № Н- 5/02.04.2015 г. за следващата календарна година, които се вземат предвид и се актуализират в договора. Допълнително на изпълнителя се заплащат и режимни разходи за приготвяне, доставка на храната, нейното раздаване и измиване на посудата.

1.3. Услугата хранене включва ежедневно приготвяне и раздаване на ястия на правоимащите по три пъти на ден (закуска, обяд и вечеря), уточнени по вид в седмичното меню.

1.4. При необходимост изпълнителя да приготви суха храна по заявка от възложителя, като предоставя информация на изпълнителя минимум 12 часа преди доставката, по цени съгласно заповед МЗ № ОХ-981/06.12.2018 г.

1.5. При полеви занятия, учения, тренировки и лагери, както и при дейности по осигуряването на защитата на живота и здравето на населението и опазването на околната среда, изпълнителя да приготви и достави храна със собствени съдове и транспорт на посочено от възложителя място, различно от основния район на ВВМУ по предварителна заявка от възложителя. Пълната информация на изпълнителя да се предоставя минимум 12 часа преди доставката.

1.6. По заявка и за сметка на възложителя, изпълнителя да осигури протоколно- представителните мероприятия на ВВМУ. Пълната информация на изпълнителя да се предоставя минимум 12 часа преди доставката.

1.7. Възложителя предоставя на изпълнителя площ под наем общо 135,28 кв. м., за всички дейности свързани с раздаването на храната и измиването на посудата. Изпълнителят се задължава да заплаща ежемесечно сумата в размер на 506,49 (петстотин и шест лева и четиридесет и девет стотинки) с ДДС, срещу представена фактура издадена от ВВМУ. Сумата е определена от вещо лице и няма да се променя за срока на договора.

1.8. Броят на лицата, които ще се хранят по условията на приложенията от Наредба № Н-5/02.04.2015 г. на Министерството на отбраната, в рамките на 24 /двадесет и четири/ месеца след подписване на договора е средно около 180 /сто и осемдесет/. Възложителят си запазва правото да променя броя на зачислените за услугата хранене правоимащи със заявка, в срокове достатъчни за изпълнителя на услугата.

1.9. По заявка и за сметка на възложителя, изпълнителят да осигури продоволствие за създаване на военновременни запаси, като ги съхранява в помещение предоставено от възложителя. Пълната информация на изпълнителя да се предоставя минимум 12 часа преди доставката.

2. Специфични изисквания

2.1. Изпълнителят да осигурява възможност за стойностно хранене, като разпределението на стойностите на основните приложения за хранене за деня да е съгласно заповед на министъра на отбраната МЗ № ОХ-981/06.12.2018 г. Ежегодно министъра на отбраната обявява със заповед максималния размер на паричните стойности на приложенията № 1-17 от Наредба № Н- 5/02.04.2015 г. за следващата календарна година.

2.2. Икономии и преразходи в стойността на седмичното меню не следва да се допускат.

2.3. Изпълнителят да изготвя месечен отчет, който се подписва от възложителя, съдържащ предложените и утвърдените менюта и броя на хранещите се за съответния месец /брой хранодни/, които са неделима част от издадената фактура.

2.4. Продуктите за готовата котлова храна, формираща един храноден на човек за закуска, обяд и вечеря е съгласно „Наредба № Н- 5/02.04.2015г. за условията, реда и нормите за осигуряване на безплатна храна и ободряващи напитки в министерството на отбраната, структурите на пряко подчинение на министъра на отбраната и българската армия в мирно време“. Цените са определени със заповед на министъра на отбраната МЗ № ОХ-981/06.12.2018 г. Ежегодно министъра на отбраната обявява със заповед максималния размер на паричните стойности на приложенията № 1-17 от Наредба № Н- 5/02.04.2015 г. за следващата календарна година и те се вземат в предвид при плащанията към изпълнителя на договора.

2.5. Възложителят ще изплаща отделно на изпълнителя, разходите за приготвянето, доставката, раздаването на храната и измиването на посудата. Максималната стойност на посочените разходи не трябва да надвишава 2,12 (два лева и дванадесет стотинки) без ДДС за храноден на човек. Стойността е определена от вещо лице. За изпълнител ще бъде избран участник в процедурата представил оферта за най-ниска цена в сравнение с останалите участници на разходите за приготвянето, доставката, раздаването на храната и измиването на посудата.

Разходите за приготвяне на храната се разделят процентно от общата стойност по хранения, както следва:

- за закуска – 25%;
- за обяд – 45 %;
- за вечеря – 30 %.

2.6. Консумативните разходи /ток и вода/ са за сметка на изпълнителя. Същите се възстановяват на ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“ от изпълнителя ежемесечно на база показания на индивидуални измервателни уреди, монтирани от изпълнителя. Разходите за отопление се отчитат на принципа на справедливо разпределение, пропорционално на направените разходи на отдадения под наем обем към общия обем на конкретния отоплителен контур. За установяване на всички посочени консумативни разходи ще се подписва двустранен протокол от страните по договора.

2.7. Цените на закупуваните хранителни продукти от изпълнителя да не бъдат по-високи от средните за региона, обявени в седмичните бюлетини на “Системата за агро-пазарна информация” /САПИ ЕООД/. Изпълнителят е длъжен за негова сметка да предоставя на три месеца бюлетин на „САПИ“ ЕООД на основните хранителни продукти и веднъж годишно бюлетин за бакалски (пакетирани) стоки с цел проверка на цените.

2.8. Изпълнителят е длъжен да обяви рецептурник, който ще ползва за извършване на услугата, и да предостави екземпляр от него на възложителя.

2.9. Стойностно хранене на правоимащите, да се изготвя по ежедневна заявка и предварително изготвени минимум пет вида менюта (от които минимум три основни ястия и минимум три супи) и храна в сух вид при подадена отделна заявка съгласно нормите, утвърдени с Наредба № Н- 5/02.04.2015 г. на МО.

2.10. При изготвяне на седмичното меню да се осигурява задължително спазването на енергийните и веществените нормативи за балансирано хранене по

приложение №18 на Наредба № Н- 5/02.04.2015 г. на МО, съотнесени към нормите за основния химически състав и енергийна стойност на 100 гр. бруто тегло хранителни продукти, изчислени съгласно приложение №19 на Наредба № Н- 5/02.04.2015 г. на МО.

Когато даден хранителен продукт не е включен в приложение №19 или е с различен състав, при изчисление на енергийната стойност се вземат под внимание данните, посочени на етикета на съответния продукт.

2.11. В рамките на текущия месец и съобразно сезона, Изпълнителят да осигурява разнообразно и пълноценно хранене чрез поднасяне на минимум 12-15 вида закуски, минимум 3-4 вида салати, минимум 15-18 супи, 18-20 вида основни ястия и минимум 16-18 вида десерта, включително разнообразие от плодове. Начинът на поднасяне на храната да бъде на самообслужване по поточен способ, спазвайки утвърденото от възложителя седмично меню, съдържащо енергийните стойности на заявеното разнообразие за закуска, обяд и вечеря. Зареждането на поточната линия да става до 15 минути преди хранене.

2.12. Да се спазват от страна на изпълнителя изискванията на задължителните санитарни, ветеринарни и фитосанитарни хигиенни минимуми съгласно Наредба №1/26.01.2016 г. за хигиената на храните, издадена от министъра на здравеопазването и министъра на земеделието и горите, обнародвана в ДВ, бр.10/05.02.2016 г.

2.13. Изпълнителят поддържа за своя сметка в санитарно-хигиенно отношение отдаденото му под наем помещение за раздаване и измиване на посуда.

2.14. Изпълнителят да не използва заместители на хранителните продукти при приготвяне и предлагане на храната.

2.15. Изпълнителят да носи пълна отговорност по ежедневното осигуряване на храната, независимо от метеорологични условия и време на денонощието.

2.16. Възложителят осъществява контрол по цялостния процес, по изпълнение на услугата от изпълнителя, съгласно Устава за войсковата служба на Въоръжените сили на Република България, без да се пречи на ежедневния технологичен процес.

2.17. Преди раздаването на храната ежедневно за сметка на изпълнителя да се заделят проби от готовата храна в размер една цяла порция от всяко ястие, които да се съхраняват в хладилен шкаф при температура 4°C. Продължителността за съхранение на пробите е 48 часа.

2.18. Контролът на доставените хранителни продукти, тяхното съхранение, приготвянето, предоставянето и качеството на храната, добавките към нея и ободряващи напитки се извършват в съответствие със Закона за храните, Закона за ветеринарно-медицинската дейност и подзаконовите нормативни актове, издадени по прилагането им, Устава за войсковата служба на Въоръжените сили на Република България и сключените договори по Закона за обществените поръчки. При констатирани несъответствия в количеството и качеството на храната се съставя протокол, подписан от представители на възложителя и изпълнителя.

2.19. При съмнение в качеството на готовата храна, възложителя има право да подложи на анализ контролните проби, взети в присъствието на изпълнителя.

2.20. Изпълнителят задължително изготвя седмично меню в три екземпляра, съгласно заповед на Министъра на отбраната МЗ № 137/06.03.2012 г. (форма ПД - 209).

При изготвянето на седмичното меню да се включват поне 3-4 кухненски десерти, 3-4 пъти да се планира кисело мляко (200-250 гр.), както и 4-5 пъти да се планират пресни плодове и 1-2 салати от пресни зеленчуци. Да се намали планирането на пакетирани сладкарски изделия (до 2 пъти седмично).

С цел постигане на разнообразие се допуска използването на нови рецепти, които не са включени в „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене“.

2.21. Предварителното съгласуване и утвърждаване на менюто от възложителя, да се извършва до три работни дни преди влизането му в сила. Промяна в седмичното меню се допуска само с разрешение и заверка от началника на ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“, като промените се отбелязват на всички екземпляри. Менюто се изготвя за една седмица. В края на месеца за последните оставащи дни от месеца се изготвя отделно седмично меню.

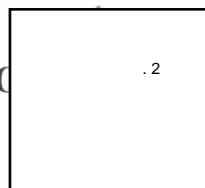
2.22. Ежедневно до 14.00 часа възложителят да представя заявка с броя на хората за следващия ден, съответно за закуска, обяд и вечеря с цел приготвяне на храна за следващия /следващите/ ден /дни/, съгласно ежедневната заповед на началника на ВВМУ „Н. Й. Вапцаров“.

2.23. Изпълнителят да има опит в изпълнение на услуги по организиране на хранене и доставка на готова храна за училища, болници, университети, социални домове и други подобни, което се доказва надлежно с документи. Изпълнителят да притежава удостоверение за регистрация на обект за производство за храна съгласно Закона за храните.

2.24. Изпълнителят да използва по своя преценка допълнителни собствени производствени машини и съоръжения за периода на договора.

2.25. Изпълнителят да въведе за своя сметка магнитно-картна система за заявяване и отчет на консумираната храна от имащите право на безплатна храна категории хранещи се. Софтуерната програма, обслужваща магнитно-картната система, да дава възможност за заявяване на избрания вариант от седмичното меню, както и отчитане на реалния брой хранещи се.

НАЧАЛНИК НА С
ПОЛКОВНИК



ИСТИКА“

СТАНКО ВЕРНОВ

10.12.2019 г.