



НАЦИОНАЛЕН ВОЕНЕН УНИВЕРСИТЕТ „ВАСИЛ ЛЕВСКИ“  
5006 гр. Велико Търново, бул. „България“ № 76

Рег № 156 28.01.2019 г.  
Екз. № 1

**УТВЪРЖДАВАМ:**

**НАЧАЛНИК НА НВУ „ВАСИЛ ЛЕВСКИ“**

**БРИГАДЕН ГЕНЕРАЛ Д-Р**

**ПЛАМЕН БОГДАНОВ**



28.01. 2019 г.

### **СПЕЦИФИКАЦИЯ**

за организиране на обществена поръчка по Закона за обществени поръчки с предмет: „Кетърингово хранене - приготвяне и раздаване на готова за консумация храна в НВУ „Васил Левски“ райони гр. Велико Търново и гр. Шумен”

Предмет на обществената поръчка: „Кетърингово хранене - приготвяне и раздаване на готова за консумация храна в НВУ „Васил Левски“ райони гр. Велико Търново и гр. Шумен”.

1. Приготвяне в помещения на Възложителя и раздаване на ястия за ежедневно хранене на курсанти, кадети, специализанти, резервисти и длъжностни лица от Национален военен университет „Васил Левски“ – във факултетите в град Велико Търново и град Шумен, три пъти на ден (закуска, обяд и вечеря), уточнени по вид в седмично меню.

2. Приготвяне в помещения на Възложителя и раздаване на ястия за закуска и/или обяд и/или вечеря – свободна консумация на студенти, военнослужещи и цивилни служители.

3. Приготвяне в помещения на Възложителя и раздаване на ястия при представителни и протоколни мероприятия по предварителна заявка от Възложителя.

4. Приготвяне на котлова храна в сух вид и/или суха храна при заявка от Възложителя.

Приготвяне на котлова храна или храна в сух вид и/или суха храна, и доставката ѝ на място със съдове на Изпълнителя и транспорт на

Възложителя при полеви занятия, учения, тренировки, лагери и други, както и дейности по овладяване и ликвидиране на последствия от природни бедствия и промишлени аварии. При провеждане на полеви занятия с курсанти и други с предвидено приготвяне на храна и/или изпичане на хляб в полеви продоволствени пунктове, Изпълнителят участва с персонал и оборудване.

5. Доставка на храна за длъжностните лица до дежурните стаи на Възложителя в район 2213 и 1195 град Велико Търново с транспорт на Изпълнителя за негова сметка.

6. По заявка от Възложителя, Изпълнителят да осигури необходимите материални ресурси за създаване на военновременни запаси от продоволствие и да ги съхранява в помещенияя на Възложителя.

7. Изпълнителят да осигури запаси от консервирахи храни за 500 человека за район Велико Търново и за 100 человека за район Шумен, за не по-малко от два дни.

8. Поддържане в санитарно-хигиенно състояние на хранителните блокове (места за хранене, места за раздаване, места за приготвяне на храната, места за съхранение на продукти, санитарни възли, административни и помощни помещения), прилежащи площи, както и извозване на всички видове отпадъчни продукти, получени в резултат на дейността на Изпълнителя.

## **ДОПЪЛНИТЕЛНИ ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ:**

1. Храненето на личния състав ще се извършва в столови, по категории потребители, разположени в районите на НВУ „Васил Левски“ - гр. Велико Търново, бул. „България“ № 76 и гр. Шумен ул. „Карел Шкорпил“ № 1.

2. За използване на помещенияята за приготвяне на храна Изпълнителят ежемесечно заплаща такса в размер на 8806,25 лв. без ДДС, съгласно утвърден протокол с рег. № 164/10.01.2019 г., както следва:

- За град Велико Търново – 4265,21 лв. без ДДС
- За град Шумен – 4541,04 лв. без ДДС

2.1. Разходите за консумативи (електроенергия и вода) са за сметка на Изпълнителя. Същите се възстановяват на НВУ „Васил Левски“ от Изпълнителя ежемесечно на база показания на индивидуални измервателни уреди, отчетени с двустранен протокол. Възложителят издава фактура за това.

2.2. Разходите за отопление на столовите са за сметка на Възложителя.

2.3. Поддържането и текущите ремонти на помещенияята за приготвяне на храна, както и прилежащите складови и общи площи, свързани с

обикновената им употреба, предадени от Възложителя на Изпълнителя с протокол опис са за сметка на Изпълнителя и включва:

- поддържане в изправност на дограми и обков;
- поддържане в изправност на облицовки;
- поддържане в изправност на оборудването на санитарните възли;
- поддържане на стени, тавани и под без плесени и замърсявания;
- поддържане в изправност на водопроводната, канализационната и електропреносната мрежи и други.

Всички щети и повреди на обектите и оборудването, възникнали в следствие на пожар и/или други аварии на мрежите са изцяло за сметка на Изпълнителя.

3. За приготвяне на храната Изпълнителят може да използва предоставено техническо оборудване от Възложителя, по приложен към документацията опис.

3.1. За използване на оборудването Изпълнителят заплаща ежемесечно такса в размер на 935,13 лв. без ДДС, съгласно утвърдена експертна оценка с вх. рег. № 352/21.01.2019 г.

- За град Велико Търново – 786,08 лв. без ДДС
- За град Шумен – 149,05 лв. без ДДС

При снемане от употреба от страна на Възложителя на оборудване поради негодност, месечната му такса се приспада от общата такса за предоставеното оборудване.

При въвеждане в експлоатация на ново кухненско оборудване от Възложителя, се изготвя допълнителна експертна оценка за таксата за използването му.

При промяна в таксата за ползване на предоставеното кухненско оборудване се сключва допълнително споразумение към договора по реда на чл. 116 от ЗОП.

3.2. Обслужването и ремонтите на оборудването за срока на договора са за сметка на Изпълнителя.

3.3. При желание от Изпълнителя, той може да използва за изпълнение на поръчката свое оборудване, след предварително съгласуване и одобрение от страна на Възложителя, при спазване на всички изисквания за инсталиране и технологичните схеми на помещението. За това оборудване Изпълнителят не заплаща такса.

3.4. Възложителят не гарантира собствени финансови средства за модернизация на предоставеното кухненско оборудване.

4. При начало на изпълнение на договора Изпълнителят да осигури за своя сметка нови покривки, нови неръждаеми (метални) подноси за хранене с

гладка повърхност, както и нови съдове и прибори за хранене, дребен кухненски инвентар (солници, прибори за олио и оцет).

Най-малко един път седмично да се измиват и дезинфекцират приборите за подправки.

Най-малко един път седмично да се поставят чисти покривки на масите. Силно замърсените да се сменят в рамките на деня.

Покривките да се изпират така, че да не остават петна по тях и неприятна миризма.

5. Цената на готовата храна за един храноден (храна за един човек – за един ден за закуска, обяд и вечеря), да е крайна с включен ДДС, посочена в Заповед на министъра на от branата или друг негов акт. В тази цена не се включват разходите за приготвяне на храна.

Единичните цени на хранителните продукти в седмичното меню да се изписват до третия знак. При изготвяне на справки, калкулации и отчети, стойностите да се посочват до третия знак, а крайните общи суми за плащане да се закръглят до втория знак.

При промяна на нормативната база /Заповед на министъра на от branата или друг негов акт/, цената на готовата храна се актуализира чрез анекс към сключения договор от датата на подписването на анекса.

6. Кандидатът е длъжен да изготвя отчети, съдържащи отчетни документи по образец на Възложителя, неделима част от издадената фактура.

7. Икономии и преразходи в стойността на седмичното меню не се допускат.

Стойността на отпуснатите продукти за деня, трябва да бъде в размера на установените стойности по действащите нормативни документи.

8. Цените на закупуваните хранителни продукти от изпълнителя да не бъдат по-високи от средните цени на едро за гр. Велико Търново, обявени в месечните бюлетини на „Системата за аgro-пазарна информация“ (САПИ ЕООД).

Цените на закупуваните хранителни продукти за районите в гр. Велико Търново и гр. Шумен ще бъдат еднакви и не по-високи от средните цени на едро за гр. Велико Търново, обявени в месечните бюлетини на САПИ.

Изпълнителят приготвя заявената за деня храна, съгласно нормите, посочени в Наредба №H-5 от 2015 г. за условията, реда и нормите за осигуряване на безплатна храна и ободряващи напитки в Министерството на от branата, структурите на пряко подчинение на министъра на от branата и Българската армия в мирно време (Наредба №H-5 от 2015 г.). Ежегодно министърът на от branата обявява със заповед максималния размер на

паричните стойности на приложенията №1-17 от Наредба №Н-5 от 2015 г. за следващата календарна година.

9. Възложителят се задължава да изплаща на Изпълнителя договорените разходи за приготвяне на храна на курсанти, специализанти, кадети, резервисти и длъжностни лица, имащи право на бесплатна храна, зачислени по Приложение 1, Приложение 2, Приложение 3, Приложение 4 и Приложение 5 от Наредба №Н-5 от 2015 г. Максималната стойност на разходите за приготвяне на храна не трябва да надвишава стойността, определена от експерт-оценител за целите на конкретната процедура в размер на 1,64 лв. без ДДС. За приготвена и дадена от Изпълнителя храна, еднократна посуда и тонизиращи напитки по всички останали Приложения от Наредба №Н-5 от 2015 г. Възложителят не изплаща разходи за приготвяне на храна.

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

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

10. Задължително да се постигат енергийните и веществените нормативи за балансирано хранене, като бъдат съобразени с нормите за основния химически състав и енергийна стойност на 100 гр. бруто тегло хранителни продукти (с изключение на минералната вода) съгласно Приложения № 19 от Наредба №Н-5 от 2015 г.

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.

При промяна на нормативната база приложенията се актуализират от датата на влизането ѝ в сила.

11. В рамките на месеца, 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, 2-3 вида предястия, 18-20 вида основни ястия и минимум 16-18 вида десерта, включително разнообразие от плодове.

Начин на поднасяне на храната - на самообслужване по поточен способ, спазвайки утвърденото от Възложителя седмично меню, съдържащо енергийните стойности и заявеното разнообразие за закуска, обяд и вечеря. Зареждането на поточната линия да става до 15 минути преди хранене.

При планиране на месни ястия в седмичното меню да се спазва следното съотношение: свинско месо до 65 % от общия брой ястия, телешко месо до 15 % от общия брой ястия и пилешко месо до 20% от общия брой ястия.

Промяна в съотношението се допуска след извършване на проучване сред хранещите се курсанти за техните предпочтения.

За изпълнение на договора Изпълнителят трябва да разполага най-малко с 8 души персонал и/или ръководен състав, с определена професионална и образователна компетентност за изпълнение на поръчката.

За дейностите по приготвяне и раздаване на храна, измиване на посуда, почистване и поддържане на хигиената в кухненския блок Изпълнителят е длъжен да осигури персонал за всяка смяна най-малко от 3 души на 80 души хранещи се курсанти, кадети, специализанти, резервисти и длъжностни лица от НВУ „Васил Левски“- във факултетите в град Велико Търново и град Шумен.

Изпълнителят е длъжен да назначи и работник-хигиенист, който да отговаря за дейности, свързани с почистване, измиване и дезинфекция на залите за хранене, както и на санитарните възли и общите части, след всяко хранене, почистване на масите и отстраняване на хранителни продукти от предходни хранения, редовното зареждане с миещ препарат в дозаторите и подмяна на покривките.

12. Изпълнителят е длъжен да спазва задължителните санитарни, ветеринарни и фитосанитарни хигиенни изискванията на Наредбата за хигиена на храните, както и да извърши извозване на хранителните отпадъци и поддържане на ползваните елементи на прилежащата инфраструктура.

Задължение на Изпълнителя е ежедневното извозване на отпадъците в края на работния ден, както и почистване и дезинфекция на помещението с цел недопускане на кръстосано замърсяване.

Задължение на Изпълнителя е почистване и дезинфекция на столовите след хранене, измиване и дезинфекция на помещението за съхранение на отпадъците, както и измиване и дезинфекциране на посудата и подносите.

Задължение на Изпълнителя е да осигури извършването на необходимите дейности по дезинфекция, дезинсекция и дератизация на използваните помещения.

Преди всяко хранене да се изнасят на достъпно място необходимия на хранещите се пълен комплект от чисти и подсушени прибори за хранене (нож, вилица и лъжица) и салфетки.

След всяко хранене, използваните табли за сервиране на храна да се почистват, дезинфекцират, измиват и подсушават така, че да не остава неприсъща миризма и усещане за намазнена повърхност.

Да не се допускат за използване посуда със счупени части или нарушена цялост.

След всяко хранене масите и покривките да се почистват, да не се оставя храна по тях, столовата да се премита, а сутрин да се измива и дезинфекцира.

След всяко хранене санитарните възли и умивалниците да се почистват, измиват и дезинфекцират.

Останалата храна, след завършване на храненето, да се изхвърля в определените кофи със затварящи се капаци и да се изнася извън хранителния блок.

Да не се оставят хранителни продукти на открити места.

Да не се допускат нива на концентрация на замърсяване с живи организми и биологични остатъци над допустимите на плотове, повърхности, ръце, машини, инвентар и посуда.

13. Да не се използват заместители на хранителните продукти при приготвяне и предлагане на храната.

При приготвяне на храната да се използват натурални продукти, като полуфабрикати и дехидратирани продукти да се използват по изключение (извън сезона; при затруднение в доставките или при препоръка от контролен орган).

Качеството на използваните хранителни продукти за ежедневно приготвяне на храна да отговаря на Утвърдените стандарти „Стара планина“ или БДС. За продукти, за които няма разработени Утвърдени стандарти да се спазват изискванията, посочени в **ТСП 87.2038.14**.

При желание за включване на продукти, непосочени в цитираните по-горе стандарти, същите могат да се използват след предварително съгласуване между Възложител и Изпълнител.

14. Изпълнителят носи пълна отговорност по ежедневното осигуряване на храната независимо от метеорологичните условия, време на денонощието, социално-икономическата, финансова и военно-политическа обстановка в страната както и ситуация на обявено бедствено положение в местата за предоставяне на услугата.

Изпълнителят носи пълна отговорност за причинени здравословни неразположения на потребител, консумирал произведена/доставена храна от него.

15. 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.

16. При съмнение в качеството на готовата храна, Възложителят има право да подложи на анализ контролните пробы, взети в присъствие на

Изпълнителя. Анализът се извършва от независима акредитирана лаборатория за сметка на Изпълнителя.

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

18. Изпълнителят изготвя три варианта на седмично меню в три екземляра, съгласно Заповед на министъра на от branata № ОХ-137/06.03.2012 г. (форма ПД-209 на пояснителни счетоводни документи), с фиксирани енергийни стойности (калории, мазнини, белъчини, въглехидрати) и информация за съдържащите се алергени в храните.

При планиране на ястията в седмичното меню да не се повтарят основни ястия по отделните варианти, с изключение на предпочитаните от курсантите.

При изготвянето на седмичното меню да се включват поне 3-4 вида 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).

През летния период да преобладават салатите от пресни, сезонни зеленчуци или таратор, вместо супи и сладолед вместо пакетирани сладкарски изделия.

С цел постигане на разнообразие се допуска използването на нови рецепти, които не са включени в „Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене”, но след предварително съгласуване с Възложителя.

Седмичните менюта да бъдат структурирани така, че да се ограничи общото количество на използваните мазнини и сол. (При ползване на потълсти меса да се намали количеството на използваната растителна мазнина по рецептата).

Предварителното съгласуване и утвърждаване на менюто от Възложителя да се извършва три дни преди влизането му в сила. Промяна в седмичното меню се допуска само с разрешение и заверка от Началника на НВУ „Васил Левски“ (декана на факултет „Артилерия, ПВО и КИС“), като промените се отбелязват на всички екземляри. В края на месеца за два или три дни се изготвя отделно седмично меню.

Отделните стойности на храната за закуска, за обяд и за вечеря да бъдат съобразени с действащата заповед за определяне на максималния размер на паричните стойности на Приложения №1-17 от Наредба №Н-5 от 2015 г.

19. Изпълнителят няма право да произвежда в района на НВУ „Васил Левски“ и продава храна на други организации и ведомства извън системата на Министерство на от branата.

20. Ежедневно до 16.00 часа Възложителят да представя заявка за приготвяне на храна за следващия (следващите) дни по приложения, хранения, брой хранещи се и места за предаване на храната съгласно ежедневната заповед на Началника на НВУ „Васил Левски“.

21. Кандидатът 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.

22. Всеки кандидат е длъжен да извърши оглед на столовите, кухненските и складови площи, което се удостоверява с подадена към оферта декларация.

23. Особености при хранене на военнослужещи, студенти и цивилни служители:

23.1. Обслужването може да се извърши на самообслужване с поточна линия или със сервиране по масите.

23.2. Предлагането на храната да се извърши по предварителна заявка от предния ден, без заявка или предлагане на аламинути.

23.3. Изпълнителят е длъжен да осигури безалкохолни напитки и минерална вода, кафе и чай за свободна консумация.

24. Особености при хранене на останалите категории потребители:

24.1. Храната се получава на самообслужване.

24.2. Изпълнителят има право да предлага безалкохолни напитки, и минерална вода за свободна консумация.

25. На Изпълнителя е забранено да предлага алкохолни напитки и бира.

26. Във връзка с особения пропускателен режим в районите на Възложителя, автомобилите на доставчиците се допускат след предварително съгласуване с органите по сигурността на Възложителя.

27. Времето за хранене се определя от Възложителя.

28. Извън определеното време за хранене по т. 28, Изпълнителят може да предлага в местата за хранене топли и студени напитки, безалкохолни напитки, закуски, сандвичи и сладкарски изделия за свободна консумация на всички категории хранещи се. Надценката на предлаганите стоки да не надвишава 20 (двадесет) % от средните цени на артикулите в търговската мрежа за съответния регион.

29. За осъществения контрол на храната на курсантите в столовата фирмата-изпълнител съставя и води „Книга за контрол на храната” по образец на Възложителя, която се извежда в отделение „Логистика”. Книгата се попълва от всички длъжностни лица за контрол на храненето от НВУ, с които упълномощен представител на Изпълнителя се запознава срещу подпись.

30. При констатирани несъответствия в количеството или качеството на храната се съставя протокол, подписан от представители на Възложителя и Изпълнителя.

Протоколи за констатирани несъответствия не се съставят ако Изпълнителят отстрани несъответствието преди времето за хранене.

31. При изпълнение на поръчката ИЗПЪЛНИТЕЛЯ задължително спазва изискванията на следните нормативни документи:

31.1. Закон за храните обн., ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;

31.2. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните

31.3. Наредба 1 от 09 януари 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (Загл. изм. – ДВ, бр. 94 от 2013 г.), ДВ, бр. 7 от 22 януари 2008 г.

31.4. Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храны, ДВ. бр.13 от 8 Февруари 2008г.

31.5. Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храны, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г.

31.6. Наредба № 9 от 16.03. 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.

31.7. Наредба за изискванията към бързо замразените храны, приета с ПМС № 273 от 28.11.2002 г., обн., ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.

31.8. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4.12.2014 г., обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.

31.9. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните

31.10. Наредба № 15 от 27 юни 2006 г. за здравните изисквания към лицата, работещи в детските заведения, специализираните институции за деца и възрастни, водоснабдителните обекти, предприятията, които произвеждат или търгуват с храны, бръснарските, фризьорските и козметичните салони, обн. ДВ, бр.57 от 14 Юли 2006 г.

31.11. Наредба № 21 от 15 октомври 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в

храни, обн. ДВ, бр.104 от 6 Ноември 2002г.

31.12. Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, обн. ДВ, бр.43 от 8 Юни 2010 г.

31.13. Регламент (ЕС) № 1169/2011 на европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите.

31.14. Регламент (ЕО) № 852/2004 на европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните.

31.15. Регламент (ЕО) № 853/2004 на европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход.

31.16. Регламент (ЕО) № 1069/2009 на европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 година за установяване на здравни правила относно странични животински продукти и производни продукти, непредназначени за консумация от човека и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1774/2002 (Регламент за страничните животински продукти).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** От списъчно изброените нормативни актове, са относими и приложими съобразно включените в обхвата на хранителните продукти в поръчката.

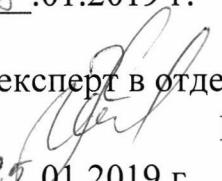
**Изготвил:**

Старши помощник-началник на отделение „Логистика”

майор  Теодора Чакърова

28.01.2019 г.

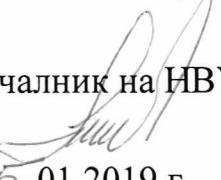
Старши експерт в отделение „Логистика”

цив. сл.  Полина Метева

29.01.2019 г.

**Съгласува:**

Заместник-началник на НВУ „Васил Левски” по логистиката

Полковник  Красимир Кирилов

25.01.2019 г.

Отпечатано в 2 (два) екземпляра:

Екземпляр №1 – за НВУ „Васил Левски” – СД с №Л-Т-01

Екземпляр №2 – за отделение „Планиране и управление на ресурсите и обществени поръчки”