



**ПРИЛОЖЕНИЕ №1.2.**

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ПРОЦЕДУРА С ПРЕДМЕТ  
„ОСИГУРЯВАНЕ НА УСЛУГАТА ХРАНЕНЕ НА РАБОТНИЦИТЕ И  
СЛУЖИТЕЛИТЕ НА ММИ ЕАД”  
ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №2**

**1. Описание на предмета на обособената позиция №2 на процедурата:**

Предмет на обособена позиция №2 е предоставяне на услугата хранене в поделението на Възложителя – рудник „Трояново -север” с. Ковачево, който към 31.10.2017г. е с персонал – 2 715 човека.

На територията на рудниците има изградени столове и магазини, чрез които се е осигурявало храненето на работниците и служителите им. Възложителят ще представи за ползване при изпълнение на дейностите по процедурата тези съществуващи столове и магазини, заедно с намиращите се в тях машини, съоръжения и кухненски инвентар, като Изпълнителят ще заплаща наемна цена на Възложителя за тях.

В рамките на услугата хранене, по процедурата, Изпълнителят трябва да:

- осигурява сготвени ястия в столовете
- продава хранителни продукти в магазините
- осигурява тонизиращи напитки и противоотрови.

Условия за изпълнение на поръчката: Дейностите да бъдат извършени със средства и материали на Изпълнителя. Всички разходи във връзка с изпълнението на договора са за сметка на изпълнителя.

**2. Срок, място и начин за изпълнение на договора:**

**2.1. Срок за изпълнение на договора: 3 (три) години**

**2.2. Място за изпълнение на дейностите по договора:** Отдадените под наем обекти, собственост на Възложителя, намиращи се на територията на рудник „Трояново-север” с. Ковачево.

**2.3. Начин на изпълнение на договора:**

1. Изпълнителят трябва да осигурява ежедневно, без да изисква даване на предварителна заявка за консумация от страна на хранещите се, във всяко дневно меню, разнообразно хранене.
2. В менюто всеки ден да се включват един или повече продукти в естествено сурово състояние / плодове и зеленчуци/ под формата на салати, предястия, десерти и междинни закуски.
3. Прилагане на подходяща технологична обработка / кулинарна или индустриална/, която да гарантира оптимално запазване на хранителните качества при усвояването на продуктите.
4. Употреба на висококачествени хранителни продукти за приготвяне на ястията, не съдържащи вредни за здравето химични или биологични замърсители.
5. Осигуряване на уютна и спокойна обстановка за приемане на храната с цел да се постигне най-добро хранене и усвояване на хранителните вещества.



6. Менютата изготвени от Изпълнителя, съобразени с гореизложените факти, трябва да се съгласуват със служба „Трудова медицина“.
7. Изпълнителят трябва да създаде подходяща организация за предоставяне на храната в рамките на регламентираните почивки.

### **3. Техническите изисквания и условия, свързани с изпълнението на поръчката:**

3.1. Изпълнението на дейностите по услугата хранене трябва да става при спазване на всички стандарти, хигиена и ноу-хау в областта на комплексното хранене на работници и служители, под контрола на Възложителя и РИОКОЗ, при стриктно спазване на всички действащи нормативни актове в областта на храненето.

3.2. Хранителните суровини и продукти, доставяни от Изпълнителя, трябва да са най-малкото от средно качество, да съответстват на изискванията и стандартите за тяхното производство, съхранение, транспорт и срок на годност и да отговарят на предназначението, за което са доставени.

Предоставяната храна от Изпълнителя трябва да е прясна, топла, съответно охладена. Храната трябва да има такъв полезен хранителен състав и да се предлага в такова количество (меню и порцион), което да осигурява пълноценно хранене на всеки работник, съобразено с препоръките към Приложение №11 от КТД-2016г.

Изпълнителят трябва да осигурява ежедневно, без да изисква даване на предварителна заявка за консумация от страна на хранещите се, във всяко дневно меню, най-малко:

- супи – 3 вида, от които 1 постна;
- основни ястия (без скара) – 5 вида, от които 2 постни;
- десерти – 3 вида, произведени в столовете, от които 1 с подсладител;
- пресни плодове – 3 вида;
- безалкохолни напитки – 5 вида;
- натурални сокове – 5 вида;
- минерална вода.

3.3. За определяне цената на ястията в стола ще се изготвят калкулации по предварително съгласувани с Възложителя менюта и доставни цени на влаганите хранителни продукти на база средно-месечни цени от бюлетина на „Сапи“ ЕООД за региона на Възложителя. Калкулациите трябва да се изготвят съгласно действащия към момента в РБ Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене и всички други действащи и съотносими нормативни документи.

3.4. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да поддържа резерв от храни в размер, достатъчен за изхранването на аварийно-спасителния отряд на обслужваното поделение на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ при кризисни ситуации.

3.5. Изпълнителят е длъжен да управлява и експлоатира всички активи на Възложителя, които той му е предоставил под наем, описани в Протокола. Изпълнителят се задължава през целия период на действие на договора, изцяло за своя сметка и разходи:

- да експлоатира активите само съгласно тяхното предназначение, за обичайната им употреба и съобразно дизайна им;
- да поддържа активите в добро състояние, в наличност и комплектовани, в отлично техническо състояние, чисти, както и да ги ремонтира, да ги подобрява, като полага грижа на добър търговец – експерт в областта на поддръжката на кухненското оборудване, като се допускат само промени, дължащи се на обичайната текуща поддръжка, ремонти, периодично да ги боядисва отвътре, кухнята най-малко два пъти, столовите и помещенията за разпределение на храна – три пъти, складовете и складовите съоръжения – веднъж за срока на договора (36 месеца).
- да осигурява всички необходими консумативи и да поддържа чистотата и хигиената в тоалетните, складовете, съблекалните, кухните и другите помещения, които са му предоставени за експлоатиране, включително и тези, до които имат достъп или са предназначени за хранещите се;



- да поддържа винаги чисти прибори, посуда, покривки и др. и да замени незабавно приборите, които са счупени или са с отчупени ръбове;
- да спазва правилата за противопожарна охрана, хигиена и другите правила и нормативи, установени по закон или следващи от обичайната търговска практика, при осъществяване на услугата по предмета на договора;
- да уведомява незабавно Възложителя за възникнали аварии или за наличие на опасност от възникване на такива.

3.6. Разходите за ток, вода, телефон, охрана, санитарни и други разрешителни и всички други текущи плащания, свързани с експлоатацията на столовете и магазините, предоставени за ползване под наем на Изпълнителя, ще са изцяло за сметка на Изпълнителя, като Възложителят ще осигури подходящ начин за отчитането им – електромери, водомери и т.н.

Изпълнителят ще е длъжен да заплати на Възложителя стойността на всички глоби, административни санкции, обезщетения и други плащания, наложени на или понесени от Възложителя във връзка с или в резултат на неизпълнение от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ на задълженията му по този договор и актовете, регулиращи дейностите.

Изпълнителят се задължава да понесе риска от погиване и отстрани всякакви липси, вреди и щети по недвижимия имот, оборудването, консумативите и кои да са други активи, предоставени за управление и експлоатация на Изпълнителя и се задължава да обезщети Възложителя при нанасяне на вреди.

3.7. Изпълнителят е длъжен да обработва и съхранява отпадъчните продукти, както следва:

- Хранителните отпадъци – съгласно изискванията на Наредба №1/26.01.2016г. за хигиена на храните. Отговорността по нейното изпълнение е на Изпълнителя.
- Горимите отпадъци се съхраняват на определените за целта места във всеки един обект и периодично се извозват от Изпълнителя на услугата за негова сметка в определените места.

3.8. Изпълнителят е длъжен да сключи договор със специализирана служба по безопасност и охрана на труда и стриктно да спазва и поддържа експлоатационния ред съгласно ЗАКОН за здравословни и безопасни условия на труд, изм., бр. 79 от 13.10.2015г.

**4. Контрол на изпълнението:** Възложителят, чрез свои упълномощени представители има право по всяко време да извършва проверка относно изпълнението на задълженията на Изпълнителя и нивото на обслужване. Проверката се извършва в присъствието на представител на Изпълнителя.

По време на проверката специално внимание се отделя на:

1. организация на храненето и обслужването в стола/ресторанта/магазина;
2. разнообразие на менюто в стола/ресторанта, асортимент на хранителните стоки в магазина;
3. качество на продуктите;
4. качество, грамаж и хранителност на сготвените ястия;
5. обявените цени.

Констатираните несъответствия се отразяват в протокол. При отклонения в качеството може да се иска становище на РИОКОЗ, Служба по трудова медицина или друга компетентна организация.

Изпълнителят е длъжен на свой риск и за своя сметка да отстрани веднага рекламациите по т.3. и т.4, а рекламациите по т.1. и т.2 - в срок до 2 дни от датата на подписване на протокола за рекламации.

**5. Изисквания към документацията съпровождаща изпълнението на поръчката:**

Изпълнителят представя ежесечно, следните документи:

- фактура - оригинал за съответния месец;
- приемо-предавателен протокол отразяващ наличието/липсата на отклонения в качеството на изпълнението, наличието/липсата на констатирани явни недостатъци и други;
- предложение във връзка с изпълнението на договора, ако има такива;

По искане от страна на Възложителя, Изпълнителят е длъжен да представи подробна информация за вложените/продадени продукти с цени, грамаж, качество, производител, калкулации и др.

**6. Инструкции, правилници, наредби и други нормативни документи, които участникът следва да спазва при изпълнение на дейностите:**

Изпълнителят се задължава при изпълнение обекта на договора да спазва изискванията на:

- да спазва условията за достъп на външни лица за извършване на конкретно възложена задача в „Мини Марица-изток“ ЕАД, публикувани на интернет сайта на възложителя:
- <http://www.marica-iztok.com/page/obshti-dokumenti-26-1.html>
- да спазва условията за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд, публикувани на интернет сайта на възложителя:
- <http://www.marica-iztok.com/page/obshti-dokumenti-26-1.html>

**7. Други изисквания**

7.1. Изпълнителят е длъжен да сключи договор и да приема ваучерите, на ваучерния оператор с който възложителят е сключил договор, в столовете и магазините.

7.2. Възложителят няма изисквания относно цените на хранителните продукти продавани в магазините.

**ИЗГОТВИЛ:**

Дарина Колева  
Специалист БО

**Заличено по чл.2 на ЗЗЛД**

**СЪГЛАСУВАЛ:**

Андриан Анастасов  
Ръководител отдел „Административен”

**Заличено по чл.2 на ЗЗЛД**