

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

I. Предмет на поръчката: „Приготвяне и доставка на храна в готов за консумация вид, индивидуално опакована – тип „Закуска”, за ПГ(подготвителна група) и учениците от I до IV клас на ОУ „Христо Ботев” с. Левка, общ. Свиленград, през учебната 2016-2017 г.”

II. Изисквания към доставяните закуски: При изпълнение на настоящата услуга, следва да се спазва действащото законодателство както и цялата нормативна уредба, относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти.

Производителите и търговците на храни, включително лицата, които осъществяват първично производство на храни и свързани с това производство дейности, са длъжни да спазват хигиенните изисквания към първичното производство на храни, обектите за производство и търговия с храни и условията за производство и търговия с храни, регламентирани в Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните, Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход и др. и изискванията, установени в:

1. Закона за храните;
2. Наредба № 1 от 26.01.2016 г., за хигиена на храните, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните;
3. Наредба № 2 от 23 януари 2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храни, издадена от Министерството на здравеопазването;
4. Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните, издадена от Министерството на здравеопазването;
5. Наредба № 5 от 9 февруари 2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните, издадена от Министерството на здравеопазването;
6. Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министерството на земеделието и храните;
7. Наредба № 11 от 18 април 2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария, издадена от Министерството на здравеопазването;
8. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се продукти;
9. Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от Министерството на здравеопазването;
10. Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците, издадена от Министерството на здравеопазването;
11. Наредба за изискванията към бързо замразените храни;
12. При приготвянето на храната Изпълнителят е необходимо да спазва номенклатура на ястията съгласно „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети”, издателство „Техника” и грамажа да съответства на възрастовата група на

учениците, съгласно изискването за балансирано и рационално хранене –примерен списък:

№	НАИМЕНОВАНИЕ:	ГРАМАЖ- гр.
1	Кифла със сирене	100
2	Кифла с мармалад	100
3	Козуначена кифла	100
4	Питка със сирене (извара, кашкавал)	100
5	Соленки с плънка	105-125
6	Сандвич с лютеница и сирене	85-90
7	Сандвич с млечни продукти и зеленчуци	105
8	Сандвич с филе/шунка	85-90
9	Сандвич с филе и зеленчуци	100-105
10	Сандвич с шунка и зеленчуци	100-105

13. Храната да се предлага по предварително изготвени седмични менюта от медицинското лице на училището и представител на Изпълнителя;

14. Храната да се приготвя в деня на консумацията. Не се допуска доставка на храна приготвена от предходния ден;

15. При приготвянето на храната Изпълнителят следва да спазва изискванията за хигиена и добри вкусови качества на храните и да се съобразява с добрата производствена практика при осъществяване на подобна дейност. Храната трябва да отговаря на изискванията на БДС или еквивалентен такъв;

16. Не се допуска доставка на храна съдържаща генетично модифицирани организми;

17. Да не влага продукти с изтекъл срок на годност;

18. Доставяните закуски трябва да са разнообразни и да не се повтарят в рамките на една седмица;

19. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни. Доставяните закуски да са пакетирани в индивидуални полиетиленови/полипропиленови опаковки /еднократно ползване/ или други опаковки, отговарящи на действащото законодателство. Опаковките да са здрави с ненарушена цялост, за да предпазва продукта от външно замърсяване. Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката

20. Доставяните пакетирани храни, следва да бъдат с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, производителя, качеството, датата на производство и срока на годност, съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19 юли 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.). Не се допуска доставка на храна изтекъл срок на годност;

21. Участникът е длъжен да гарантира и да извърши пълна подмяна на приготвена храна с отклонение или негодно качество до 60 минути след обаждането от констатиране на отклонението;

III. Прогнозно количество

Броят закуски, които трябва да се приготвят и доставят е в зависимост от броя ученици и броя на учебните дни.

Прогнозния брой ученици за учебната 2016-2017 година е **70 броя**, а прогнозния брой учебни дни за периода на изпълнение на договора до 31.05.2017 год. е **154 дни**.

IV. Място за изпълнение: Мястото на изпълнение на настоящата поръчка е ОУ „Христо Ботев” с. Левка, общ. Свиленград, обл. Хасково.

V. Срок на изпълнение: Срокът на изпълнение на настоящата поръчка е от 15.09.2016 г. до 31.05.2017 г.

VI. Срок за изпълнение на доставките: Ежедневните доставки /всеки учебен ден/ ще се извършват след подадена заявка от Възложителя на Изпълнителя по телефона, не по-късно от 08:00 часа на текущия ден преди всяка доставка. Заявката ще съдържа информация за точния брой закуски, изчислен на база брой ученици, участващи в учебния процес. Заявеният брой за закуски следва да се доставят до 9:00 часа в ОУ „Христо Ботев” с. Левка, общ. Свиленград.

Възложителят, чрез определени лица има право ежедневно да променя (увеличава /намалява) броя на заявените закуски.

За всяка отделна доставка Изпълнителят ще се съставят два оригинални приемо-предавателни протокола по един екземпляр за Възложителя и Изпълнителя и декларация /свободен текст/, в която декларира, че храната е приготвена при спазване на изискванията за производство на хранителни продукти, съгласно действащото законодателство в РБългария.

VII. Транспорт

При транспортирането на храните се спазват изискванията на приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и чл.18, ал.1, т.8 от съгласно Наредба № 1 от 26.01.2016 г., за хигиена на храните, издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и храните.

Изпълнителят се задължава да замени при неизправност използваното транспортно средство с друго, което да притежава съответните разрешителни съгласно действащото законодателство, като по този начин да гарантира безпроблемно изпълнение на поръчката, за което следва да уведоми Възложителя.

Възложителят има право, когато Изпълнителят се е отклонил от поръчката, както и когато доставените закуски не отговарят на изискванията на Техническите спецификации, да откаже приемането на част или цялото количество готова храна, както и да откаже да заплати съответното плащане

Изготвил: /П/

/ Даниела Глушкова –
финансов контролър/