

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

- I. **Предмет на поръчката:** „Приготвяне и доставка на готова храна (**обяд**) за учениците от I до VII клас на целодневна организация на учебния процес на ОУ „Христо Ботев“ с. Левка, общ. Свиленград за учебната 2017 -2018 г.
- II. **Изисквания към доставяните обяди:** 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/ № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход, Регламент № 2073/2005, относно микробиологични критерии за храните и др., и изискванията, установени в:
1. Закона за храните;
 2. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиена на храните, издадена от Министерство на здравеопазването и Министерство 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 Министерство 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 бързо развалящите 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.
13. Храната да се предлага по предварително изготвени седмични менюта от медицинското лице на училището и представител на Изпълнителя;
14. Изпълнителят се задължава приготвяните и доставяни от него храни да са в пълно съответствие с утвърденото меню за седмицата, изготвено от медицинското лице на училището и представител на изпълнителя, съгласно изискванията на Наредба №23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението.
15. Храната да се приготвя в деня на доставката ѝ. Не се допуска доставка на храна, приготвена от предходния ден;
16. 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.
17. Не се допуска доставка на храна, съдържаща генетично модифицирани организми;
18. Да не се влагат продукти с изтекъл срок на годност;
19. Доставяните обяди трябва да са разнообразни и да не се повтарят в рамките на една седмица. Един път седмичното меню да се състои от основно постно ястие и десерт, а останалите дни : четири дни от седмицата обядът да включва основно готвено ястие (от пилешко, телешко и свинско месо /без кожа и без видими мазнини/, кайма или риба/веднъж седмично/) и десерт. Към всяка порция обяд да е предвидено необходимо количество пълнозърнест хляб. Приготвените готвени ястия трябва да са съобразени с посочените видове и грамажи в „Сборник рецепти за ученически столове и бюфети“ Техника 2012 г. Десертът може да е плод според сезона, млечен или друг, приготвен съгласно „Сборник рецепти за ученически столове и бюфети“ Техника 2012 г.
20. Осигуряването на плодове и зеленчуци (пресни, замразени, сухи, консервирани с ниско съдържание на сол/захар/) да се извършва чрез включване в менюто на пресни според сезона зеленчуци като гарнитурa и/или пресни според сезона плодове (цели).

Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.

Превозът на готова храна от Изпълнителя до столовата за хранене на училището да се извършва в термофорни съдове – контейнери, собственост на Изпълнителя, гарантиращи хигиената и качеството на храната. Изпълнителят се задължава да осигури лице, което да разлива храната в столовата на училището, което да притежава валидна здравна книжка.

21. Плодовете / зеленчуците да са пресни , без видими наранявания. Пресните плодове трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент /ЕО/ 543/2011 на Комисията.
22. Месните заготовки и месните продукти, брашното и хлябът да са произведени по утвърдени стандарти.
23. Изпълнителят 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 обяди, които трябва да се приготвят и доставят е в зависимост от броя ученици и броя на учебните дни.

Прогнозния брой ученици за учебната 2017- 2018 г. е **100 броя**, а прогнозния брой учебни дни за периода на изпълнение на договора до 15.06.2018 г. е **167 дни**.

Възложителят, чрез определени лица има право ежедневно да променя /увеличава или намалява/ броя на заявените обяди.

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 **15.09.2017 г. до 15.06.2018 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 подробно описание на заявените артикули и техните количества, изчислени на база брой ученици, участващи в учебния процес. Заявеният брой обяди следва да се доставят до 11:30 часа в ОУ „Христо Ботев“ с. Левка, общ. Свиленград.

За всяка отделна доставка се съставят два оригинални приемо -предавателни протокола- по един екземпляр за Възложителя и Изпълнителя.

VII. Транспорт

Транспортирането на храните от изпълнителя до столовата за хранене на ОУ „Христо Ботев“ с. Левка да се извършва със специализирани транспортни средства /собствени

или наети/, отговарящи на санитарно –хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти.

Превозът на готова храна да се извършва по подходящ начин, който осигурява съхранението ѝ от вредни външни въздействия, в състояние годно за консумиране и запазва температурата и хранителните им качества.

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 139,30.04.2004 г./ и чл.18, ал.1, т.8 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 обяди 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/

/Весела Тошева-
финансов контролър/