

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 2017 - 2018 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. 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 – 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 се влагат 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 /за 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 етикирането 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 с 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 2017- 2018 г. е **67 броя**, а прогнозния брой учебни дни за периода на изпълнение на договора до 31.05.2018 г. е **156 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 **15.09.2017 г. до 31.05.2018 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 информация за точния брой закуски, изчислен на база брой ученици, участващи в учебния процес. Заявеният брой за закуски следва да се доставят до 09:00 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 следва да състав 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 139,30.04.2004 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/

/Весела Тошева-
финансов контролър/