

ОДОБРЯВАМ:
ГЕРГАНА ВИТЕВА
/директор ОУ "Васил Левски"



**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ/ ЗАДАНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА
ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2**

Техническа спецификация /изисквания към приготвянето на храната и доставките.

I. По обособена позиция № 2 с предмет: „Осигуряване на обяд и следобедна закуска за децата от подготвителните групи при ОУ „Васил Левски” – гр. Пловдив” участникът, определен за изпълнител следва да гарантира изпълнението на следните общи изисквания:

1. Храната да е висококачествена, пълноценна и безопасна като отговаря на всички изисквания на националното и европейското законодателство в тази насока;
2. Храната следва да се доставя от обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните;
3. Да е приготвена от хранителни продукти, които отговарят на изискванията, предвидени в Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове;
4. Да отговаря на изискванията, посочени в Наредба № 9/16.09.2011 год. на Министерство на земеделието и храните за специфични изисквания към безопасността на храните, предлагани в детските заведения и училища;
5. Да отговаря на изискванията, посочени в Наредба № 23/19.07.2005 год. за физиологичните норми за хранене на населението на Министерство на здравеопазването;
6. Да отговаря на изискванията на Наредба № 5/25.05.2006 за хигиената на храните;
7. Доставяната храна следва да бъде приготвяна съгласно „Сборник рецепти наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст” на инж. Хр. Юруков, изд. Техника ООД 2004, София, одобрени от МЗ и да спазват изискванията за съответната възрастова група на учениците;
8. Храната да се приготвя в деня на доставката, при спазване на предварително представеното на възложителя седмично меню;
9. Предлагащите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми;
10. Стоката следва да отговаря на опаковка и вид, отговарящ на българските стандартни норми и европейските изисквания;
11. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.
12. Доставяните хранителни продукти-следобедни закуски следва да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на доставката, съдържание на хранителните продукти по възможност, производителя, качеството, грамаж, дата на производство и срока на годност съгласно **Наредба № 9** от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните предлагани в детските заведения и училищата.
13. Доставките на следобедни закуски следва да са индивидуално опаковани като порция за всеки ученик в опаковки за еднократна употреба. *В два от дните за*

доставка следобедните закуски следва да са приготвени от пълнозърнесто брашно.

14. Закуската за един ученик следва да е с грамаж не по-малко от 120 гр.
15. Участникът, определен за изпълнител следва да осигури безплатно обяд и следобедна закуска по един брой за медицинската сестра и домакинката на училището.
16. Участникът, определен за изпълнител следва да представя за съгласуване и одобрение от директора, обедното меню и менюто за закуските до 12:00 часа всеки петък /учебен/ от седмицата, което меню ще се предлага на учениците след одобрението му от възложителя/директора на училището за следващата седмица. Промяната на седмичното обедно меню и менюто за следобедните закуски ще се извършва само след предварително писмено съгласуване с възложителя.

II. ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 с предмет: „Осигуряване на обяд и следобедна закуска за децата от подготвителните групи при ОУ „Васил Левски” – гр. Пловдив” е с прогнозни данни, както следва:

- прогнозен брой деца – 40 деца от ПГ, прогнозен брой учебни дни – 125 учебни дни;

По обособена позиция № 2:

1. Участникът, кандидатстващ за обособена позиция № 2 трябва да се представи набор от два броя обедни менюта, включващи обяд: хляб, основно ястие плюс и десерт. Основното ястие трябва да отговаря на нормите за хранене на деца от 3 до 7 годишна възраст.

База при съставяне на седмичните менюта:

- Менюто да се изготвя съгласно изискванията на Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата;
- Да отговаря на препоръчителните стойности за хранителен прием съгласно Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
- Да бъдат изготвени на база „Сборник рецепти наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст” на инж. Хр. Юруков, изд. Техника ООД 2004, София, одобрени от МЗ.
- Всеки обяд трябва да съдържа минимум хляб, основно ядене и десерт.
- Участникът, определен за изпълнител трябва да приготвя и ежедневно доставя: топъл обяд до 11:45 ч. в съответния учебен ден;
следобедна закуска до 15:15 ч. в съответния учебен ден;

2. Доставяните обедни менюта трябва да са произведени в деня на доставката, при спазване изискванията на Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните предлагани в детските заведения и училищата, както и да са приготвени при спазване на санитарните изисквания и да отговарят на държавните стандарти. Когато се установи, че стоката не отговаря на нормативно установени изисквания, материално-отговорното лице на съответното заведение може да откаже да приеме стоката.

3. Участникът, кандидатстващ за обособена позиция № 2 трябва да представи набор от два броя менюта и за следобедна закуска.

Доставяните закуски трябва да са произведени в деня на доставката, при спазване изискванията на Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, **Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните предлагани в детските заведения и училищата, както и да са произведени при спазване на санитарните изисквания и да отговарят на държавните стандарти.** Когато се установи, че стоката не отговаря на нормативно установени изисквания, материално-отговорното лице на съответното заведение може да откаже да приеме стоката. Доставяните тестени закуски и сандвичи трябва да са етикирани съгласно чл. 6 от Наредбата за изискванията за етикирането и представянето на храните

4. Единичната цена/стойност на закуските /следобедните/ не може да бъде по-висока от 0,60 лв. с ДДС, а единичната цена/стойност на обядите не следва да бъде по-висока от 2,20 лв. /два лева и двадесет стотинки/ с ДДС крайна цена.

III. Изисквания за качество:

1. При изпълнение на поръчката участникът следва да спазва техническите спецификации към документацията и действащите национални и международни стандарти в тази област. При доставка на закуски и обеда, които не отговарят на настоящите технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, възложителят има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговарящи на **изискванията за качество, грамаж, произход, безопасност и изготвяне на седмично меню.** В този случай изпълнителят е задължен незабавно и своевременно, според предложението от него срок за реакция в техническото си предложение, да достави закуски, и обеда, които напълно съответстват на техническите спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. В този случай всички разходи за неприетата доставка са за сметка на изпълнителя.

2. При всяка доставка на закуски, същите трябва да бъдат придружени със съответните сертификати за качество и произход, издадени от производителя посочен на същите или друг изискуем от законодателството на РБългария, документ към датата на доставката.