

# ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Приготвяне и осигуряване на обяд за ученици от ОУ „Христо Ботев“ гр. Алфатар за 2017г.“

## Общи положения. Изисквания.

Приготвяне и осигуряване храна за обяд на учениците от ОУ „Христо Ботев“ гр. Алфатар във връзка с целодневната организация на учебния процес. Обемът на приготвените храни е в зависимост от необходимостта на възложителя по време на изпълнение на договора. Предвижда се приготвяне и осигуряване до 18532 обяда за 113 ученика в 164 учебни дни. Средствата са осигурени от Централен бюджет. Основните компоненти на обедното хранене включват: Първо ястие – супа; Второ ястие – основно; Хляб.

Когато храната се осигурява предварително опакована, то опаковката трябва да предпазва продукта от външно замърсяване и да не променя неговото качество;

Когато храната е за разпределение на място, то тя се пренася в специални кутии/ съдове, запазващи нейните качества и се доставя до съответното помощно помещение за ученическото столово хранене, където се разпределя в посуда на Възложителя или на Изпълнителя, в случай че Възложителя не разполага в посуда.

Приготвената храна се осигурява ежедневно в срок от 12:30 часа до 13:30 часа в стола на ОУ „Хр.Ботев“ гр.Алфатар.

Заявката за броя на хранещите се подава към изпълнителя в ден предходен осигуряването на храната, до 17:00 часа. В деня на приготвянето и осигуряването на храната до 8:30 часа се потвърждава окончателния брой хранещи се ученици.

Цената на храната за обяд се формира на база единична стойност на всяко ястие, което участникът предлага да доставя през периода на изпълнение на договора, описано в техническото и ценово предложение за изпълнение на поръчката.

Цената на ястията трябва да включва всички разходи по приготвяне и осигуряване на храната до мястото посочено от Възложителя.

Прогнозната цена за един обяд за ученик е до 1,50/ Един лев и 50 ст./ лева без вкл. ДДС.

## Изисквания за качество.

Изпълнението на поръчката трябва да бъде в съответствие с изискванията на:

- Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;
- Закона за храните;
- 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;
- Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците;
- Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните;
- Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
- Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните;

- Наредба № 11 от 18.04.2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария;
- Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти;
- Наредба № 21 от 15.10.2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни;
- Наредба № 31 от 29.12.2003 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните;
- Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни, както и с цялата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти.
- Осигурената храна следва да бъде приготвена съгласно Сборника рецепти за ученическо столово хранене, издателство Техника, 2012 г., одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 г. на МЗ, при спазване на възрастовата група на учениците;

Приготвяната и осигурявана храна да е висококачествена, пълноценна и безопасна, като отговаря на всички изисквания на националното и европейското законодателство в тази насока;

Възложителят има право да иска от изпълнителя увеличаване или намаляване на количествата на доставяната храна според броя на учениците, които ще се хранят.

Доставяните храни следва да са приготвени с качествени продукти с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз, и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания.

Ежедневно директорът на училището, или друг служител (медицинско лице), определен от него, контролира количеството и качеството на храната и правилното рационално хранене на децата.

При установяване на доставена храна, която не отговаря на настоящите технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, директорът на училището, или друг служител (медицинско лице), определен от него, има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговаряща като съдържание, количество и качество, начин на доставяне на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. В този случай изпълнителят е задължен незабавно и своевременно, според предложението от него срок за реакция в техническото си предложение, да достави храна, която напълно съответства на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове.

В допълнение към изискванията, съдържащи се в настоящата спецификация, и при спазване на всички изменения всички приготвени и осигурени храни да отговарят на актуалните, действащи Български държавни стандарти или еквивалентни международни стандарти.