



ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за

изпълнение на поръчка с предмет:

„Доставка на закуски по предварителна заявка за учениците от I - IV клас в НУ „Иванчо Младенов” гр. Враца през 2020 г.”

I. Въведение:

Доставките на закуски за учениците от Начално училище „Иванчо Младенов” – Враца, са определени в съответствие с действителните нужди и приоритети. Настоящата техническа спецификация е част от документация за провеждането на обществената поръчка и следва да се разглежда заедно с останалите документи.

II. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава относно:

1. Спазване на сроковете за производство и доставка.
2. Спазване на установените норми за обработка на храните съгласно изискванията на МЗ, МЗХ, Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата и/или Наредба № 37/21.07.2009 г., за здравословно хранене на учениците.
3. Доставяната храна следва да бъде приготвяна съгласно Сборник рецепти за ученическо столово хранене, издателство Техника, 2012 г., одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 г. на МЗ и да се спазват изискванията за съответната възрастова група ученици.
4. Доставката на закуските да се извършва със собствен транспорт на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ при спазване на изискванията по НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points, т.е. Анализ на риска и критични контролни точки) за превоз на храни и хранителни продукти.
5. При поискване да представя документи за придобиване на вложените продукти.
6. Да уведомява ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ за възникнали затруднения по време на изпълнение на договора, чието решаване е от неговата компетентност.



7. В случай, че се налага отклонение от договореното меню, предварително да го съгласува с ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.
8. При констатирани рекламации своевременно да ги отстранява и да доставя качествена храна в рамките на оферирания срок в техническата оферта.

По предмета на поръчката: „Доставка на закуски по предварителна заявка за учениците от I - IV клас в НУ „Иванчо Младенов” гр. Враца през 2020 г.”.

Ориентировъчен брой ученици – 336.

1. Закуските да се представят в индивидуална опаковка за всеки ученик, като опаковката следва да е с ненарушена цялост и да предпазва храната от външни замърсявания. Върху опаковката да има етикет, съдържащ информация за вида на храната, дата на приготвяне, грамаж, срок на годност, съставки, предизвикващи алергии и др., в съответствие с действащото законодателство.
2. Закуските ще се доставят в учебни дни, определени от НУ „Иванчо Младенов”- Враца.
3. Хранителните продукти да отговарят на изискванията на:
 - a. Закона за храните;
 - b. Наредба № 37/21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците;
 - c. Сборник-рецепти за ученически столове и бюфети;
 - d. Наредба № 1/26. 01. 2016 г. за хигиената на храните;
 - e. Наредба за етикирането и представянето на храните;
 - f. Закона за здравето;
 - g. други относими нормативни актове по изпълнение на стандартите и критериите за хранене и всички приложими законови и подзаконови актове;
4. Количествата на посочените видове закуски са прогнозни на база брой учащи и съобразени със заложените в бюджета средства.
5. Заявките за доставка на закуските се подават в деня, предхождащ доставката.

III. Време за доставки:

Преди обяд до 08:30 часа

IV. Практически указания към изискванията:

1. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава доставяните от него закуски да включват хранителни продукти в необходимите количества, видове, съдържание, начин на приготвяне и съхранение в пълно съответствие на всички



- приложими нормативни актове, както и на утвърденото меню за съответната седмица.
2. Хлябът да е ръжен или пълнозърнест.
 3. Месните заготовки и месните продукти да са по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация.
 4. Доставяните закуски да **не са** вафли, морени, чипс и сладкарски изделия — баклави, торти, пасти и други.
 5. Тестените закуски да бъдат произведени в деня на консумацията, а сандвичите — не по-късно от 24 часа преди предлагането им за консумация, като до този момент да бъдат съхранявани в хладилни помещения и при условията, регламентирани от производителя.
 6. Храните да бъдат доставени в чиста опаковка, която да ги предпазва от външни замърсявания и да не променя органолептичните им характеристики. Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката. Пакетираните храни, които се доставят в училището да са етикирани и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етикирането и представянето на храните /ПМС №136/19.07.2000 г. - ДВ бр.62/2000г./.
 7. Храните да не съдържат продукти съставени или произведени от ГМО, обработени с йонизиращи лъчения и плодове, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.
 8. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** носи пълна отговорност за безопасността и качеството на доставените храни, съгласно изискванията на Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, и за безопасността на труда при изпълнение на дейността.

V. Осигуряване и контрол на качеството:

ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ трябва да има установена и постоянно поддържана оперативна система за контрол на качеството върху дейностите, свързани с доставките по предмета на поръчката.

Доставяните храни следва да са приготвени от 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 РБългария законодателство и на приложимите нормативни актове



на органите на Европейския съюз и/или на издадени такива от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания.

VI. Проверка на доставените закуски:

Храните, които не съответстват на изискванията на техническите спецификации и нормативната уредба на страната, следва да се отстранят незабавно. Същото важи и при рекламации от страна на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

При установяване на доставени закуски, чието качество и количество не отговаря на настоящите технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, упълномощеното лице в училището, директорът или друг служител, 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 или по начина на доставяне на настоящата техническа спецификация 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 му предложение, да достави храна, която напълно съответства на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. И в този случай транспортните разходи за неприетата доставка са за сметка на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

VII. Координация:

ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ трябва да координира изпълнението на дейностите в съответствие с учебния процес.

Точното количество се конкретизира, съобразно потребностите на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ на база брой присъстващи ученици в съответния ден през целия период на доставката.

Приложение към Техническа спецификация



**ПРИМЕРНА НОМЕНКЛАТУРА НА ЗАКУСКИ
ОТ
„СБОРНИК РЕЦЕПТИ ЗА УЧЕНИЧЕСКИТЕ СТОЛОВЕ И
БЮФЕТИ”**

№	НАИМЕНОВАНИЕ	РЕЦЕПТА №	ГРАМАЖ
1.	Кифла с мармалад	23	100
2.	Кифла с тиква	25	100
3.	Козуначена кифла	27	100
4.	Баница със сирене (извара)	1	100
5.	Баница със спанак	2	100
6.	Бърза баница	6	75
7.	Бутерка с кашкавал	7	100
8.	Бутерка със сирене	8	100
9.	Кекс с кисело мляко	13	100
10.	Кекс със сирене	14	100
11.	Кекс с плод	16	100
12.	Кекс с прясно мляко	17	100
13.	Питка със сирене (извара, кашкавал)	31	100
14.	Пирожка с мляно месо, печена на фурна	33	100
15.	Пица с мляно месо	34	120
16.	Пица със сирене (извара)	35	120
17.	Пица с филе и кашкавал	36	120
18.	Соленки с плънка	40	125
19.	Сандвич с лютеница и сирене	42	85
20.	Сандвич с млечни продукти и зеленчуци	48	105
21.	Сандвич с печено кюфте	64	94/124
22.	Сандвич с филе	57	85
23.	Сандвич с филе и зеленчуци	58	105
24.	Сандвич – родопска закуска	44	85/115
25.	Хамбургер със свинско филе, зелена салата и	67	140
26.	Хамбургер със свинско филе, домати и	68	140
27.	Хамбургер с пилешко роле и краставица	69	140
28.	Хамбургер с кашкавал и краставица	70	140

Доставките да се редуват месечно, но така, че да не се повтарят през дните на седмицата и след предварително одобрение от директора.