

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за изпълнение на обществена поръчка чрез публична покана с предмет "Доставка и раздаване на подкрепителна закуска за учениците от I- IV клас и децата от ПГ в ОУ "Бачо Киро"-гр.Велико Търново

I. Изисквания за доставяните закуски.

1. Предложената закуска за учениците от ОУ „Бачо Киро” гр.Велико Търново следва да отговаря на следните изисквания: Тестена закуска с плънка / млечна, зеленчукова или месна / или пълнеж от млечни продукти, конфитюр или мармалад.

2. Основният компонент на закуската трябва да включва разнообразни хранителни продукти и кулинарни изделия, като в рамките на две седмици закуските следва да не се повтарят. Закуските е необходимо да бъдат от следните групи: тестени закуски с ограничено влагане на мазнини - с млечна, зеленчукова, плодова или месна плънка, редени или вити баници, сиренки, кашкавалки, кифли с мармалад или конфитюр, кекс, козунак, месеници, милинки - не повече от веднъж седмично;

3. Закуските трябва да включват разнообразни продуктови набори отговарящи на Приложение № 3 към чл. 10, ал. 5 от Наредба № 37 от 21.07.2009 г. на МЗ (в сила от 15.09.2009 г.) за здравословното хранене на учениците и съгласно изискванията на утвърдения БДС.

4. Грамажът на закуските и техните компоненти следва изрично да бъде съобразен с рецептурите в „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети”, Христо Юруков и съавтори, издателство „Техника” 2006 г., одобрен от МЗ¹.

5. Доставяните закуски следва да отговарят на следните изисквания:

а) всички / без изключение/ изисквания на Закона за храните, като задължително да са придружени със сертификати за качество, произход и годност от производителя или друг изискуем от законодателството на РБългария документ към датата на доставката;

б) Наредба № 5 от 25 май 2006 година за хигиената на храните;

в) българските стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение (с или без ръководство), или признати национални технически спецификации (национални стандарти), когато не съществуват технически спецификации по предходните точки;

г) Наредба № 9 от 16 септември 2011 година за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици; Доставяните закуски следва да бъдат приготвени съгласно "Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети", издателство "Техника", 2006 година, както и да се спазват изискванията за съответната възрастова група на учениците.

д/ Наредба № 37 от 21.07.2009г. на МЗ за здравословното хранене на учениците.

6. Транспорт - хранителните продукти следва да бъдат доставяни в стола на училището със специализиран транспорт. При необходимост превозните средства, съдовете използвани за транспорт на храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните. При транспортирането на готовата храна да се спазва изискването на чл. 5 от Наредба № 9 от 16 септември 2011 година за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

¹ Приложение № 1 към т. 2 от Техническа спецификация

7.Опаковка - доставяните хранителни продукти да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на доставката, съдържание на хранителните продукти производител, качеството, датата на производство и срока на годност, партиден № / номер /, съгласно Регламент 1169/2011г. за съдържанието се в изделието алергени и в съответствие с чл. 6 от Наредба № 9 от 16 септември 2011 година за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици. Доставките на закуски следва да са индивидуално опаковани като порция за всеки ученик в опаковки за еднократна употреба. Закуската за един ученик следва да е с грамаж не по-малко от 120 гр.

8. Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните.

9. Наредба № 5 от 09.02.2015 г. за определяне на максимално допустими количества на някои замърсители в храните.

10. Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за максимално допустимите количества остатъци от пестициди във или върху храните.

11.Наредба за изискванията към бързо замразените храни, както и с цялата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти.

12. Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните.1

13. Изисквания за качество - всяка доставяна готова храна да има вложени хранителни продукти, отговарящи на БДС или на еквивалентни стандарти, доказващо се с необходимите сертификати. Доставките да се придружават от декларации за съответствие на произход и качество на всички вложени хранителни продукти. Доставките да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания.

14. Доставяните или вложени в продуктите млека и млечни хранителни продукти да са без добавени растителни мазнини, да отговарят на изискванията на раздел II от Наредба № 9 / от 16 септември 2011 година за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици.

15. Участниците следва да имат необходимата техническа способност и професионална квалификация за изпълнение на поръчката.

16. Млечните продукти в закуските да са с намалена масленост (от краве мляко до 2%”);

17. Доставяните закуски да не са от рода на вафли, морени, чипс и сладкарски изделия - баклави, торти, пасти и други;

18. Доставяните закуски да се предлагат в полиетиленова или полипропиленова индивидуална опаковка за еднократно ползване.

19. Доставяните закуски да бъдат произведени в деня на консумацията.

2015г.
гр.Велико Търново

ДИРЕКТОР НА ОУ "Бачо Киро"
Владимир Николов

