

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ – ПРИЛОЖЕНИЕ 1

В обществената поръчка с предмет: **„Доставка на закуски и плодове за учениците от I до IV клас на ОУ „Райна Княгиня“, 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. Доставката на закуски трябва да отговаря на изискванията, посочени в:

4.1. Наредба № 1/26.01.2016 г. на Министерство на земеделието и храните и Министерство на образованието, за хигиената на храните.

4.2. Наредба № 37/21.07.2009 г. на Министерство на здравеопазването за здравословното хранене на учениците;

4.3. Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищни столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици;

4.4. Наредба № 9/21.03.2005 г. за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, контролирани от РЗИ;

4.5. Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми на хранене на населението.

4.6. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383/04.12.2014 г.;

4.7. Наредба за изискванията към храните със специално предназначение;

4.8. Наредба № 47/28.12.2014 г. за изискванията към хранителните добавки;

4.9. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарни изисквания за съхранение и използване на особено бързоразвалящи се хранителни продукти;

4.10. Наредба № 4/3.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки към храните;

4.11. Наредба № 1/26.01.2016 г. на Министерството на земеделието и храните и Министерството на здравеопазването за хигиена на храните;

4.12. Наредба № 31/29.07.2004 за максимално допустимите количества замърсители в храните;

4.13. Регламент 854/2004 на ЕС относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход, Регламенти 178/2002 и 852/2004 на

ЕС и други приложими изисквания на нормативи на Българската агенция по безопасност на храните, на изискванията, свързани с БДС.

4.14. Доставяните закуски и техните компоненти, както и грамажът на закуските трябва да са съобразени с рецептурите в „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“, издателство „Техника“, 2012 година, одобрен с писмо NО 74-01- 73/28.06.2012 година на МЗ, изискванията на Възложителя и да се спазват изискванията за съответната възрастова група на учениците. Закуските трябва да са съобразени с изискванията на Наредба N° 23/21.07.2009 г. за здравословното хранене на учениците.

4.15. Доставяната закуска трябва да включва разнообразни хранителни продукти пълнозърнести брашна и закуски, отговарящи на здравословното ученическо хранене, кулинарни изделия, които в рамките на една седмица да не се повтарят.

4.16. Закуската може да бъде някоя от следните видове:

- ✓ тестени закуски - 3 пъти седмично;
- ✓ сандвичи с месен, зеленчуков продукт и др. - 3 пъти седмично;
- ✓ плод - 2 пъти седмично.

а/. Доставяните закуски да се предлагат в индивидуална опаковка за еднократно ползване и с индивидуална салфетка, отговарящи на изискванията на Наредба N° 3/04.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни (Обн. ДВ. бр. 51 от 26 Юни 2007 г.).

б/. 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 са съхранявани в хладилни условия при температури + 4°С - + 2°С.

с/. **Доставяните пресни плодове** следва да са I /първо/ качество, да са от сортове, предназначени за консумация в прясно състояние, да са цели, здрави, чисти, без присъствие на видими чужди частици, свежи на външен вид /изключват се продукти засегнати от загиване или разваляне, което ги прави негодни за консумация/, практически без присъствие на вредители и без повреди причинени от вредители, без ненормално външна влага и без никакъв чужд мирис и/или вкус, без наличие на ГМО /генно модифицирани продукти/. Доставяните пресни плодове следва да отговарят на изискванията на Наредба N° 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци. Не се допуска доставката на плодове, които са загнили, развалени и негодни за консумация.

д/. Не се допуска съдържание на ГМО съставки в предлаганите закуски и плодове съгласно Наредба N° 37/21.07.2009 год. на Министерството на здравеопазването за здравословното хранене на учениците;

5. Доставяната храна следва да бъде приготвяна съгласно изискванията за съответната възрастова група на деца и ученици;

6. Храната да се приготвя в деня на доставката, при спазване на предварително представеното на възложителя седмично меню;

7. Стоката следва да отговаря на опаковка и вид, отговарящ на българските стандартни норми и европейските изисквания;

8. Участникът следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.

9. Доставяните хранителни продукти-закуски и плод 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.

10. Доставките на закуски следва да са индивидуално опаковани като порция за всеки ученик, в опаковки за еднократна употреба. *В два от дните за доставка, закуските следва да са приготвени от пълнозърнесто брашно.*

11. Участникът, определен за изпълнител, следва да обявява на видно място /на входа/ в училището, менюто за закуските за следващата седмица до 12.00 часа в последния учебен ден от седмицата. Промяната на седмичното меню за закуските ще се извършва само след предварително писмено уведомяване до 2 работни дни преди деня на доставката на *определеното от Възложителя лице – служител в училището.*

ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОСТАВКИТЕ

1. При изпълнение на поръчката участникът следва да спазва техническата спецификация към документацията и действащите национални и международни стандарти в тази област. При доставка на закуски и плодове, които не отговарят на настоящата техническа спецификация 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 отговаряща на изискванията за качество, произход, безопасност и изготвеното 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 плодове, които напълно съответстват на техническата спецификация 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 и плодове 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.

3. Доставките на закуски и плодове следва да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания.