

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

За възлагане на обществена поръчка, чрез събиране на оферти с предмет:  
„Приготвяне и доставка на закуски за учениците от I-ви до IV-ти клас на Основно училище „Васил Априлов”, гр. Варна за календарната 2023 г.“

Срокът за изпълнение на поръчката обхваща периода от 03.01.2023 г. до 31.12.2023 г., като включва два подпериода: от 03.01.2023 г. до 15.06.2023 г. и от 15.09.2023 г. до 31.12.2023 г. Приготвянето и доставката на закуски се осъществява само в учебни за училището дни през 2023 г., като прогнозния брой учебни дни е 168 дни.

### 1.ТЕХНИЧЕСКО ЗАДАНИЕ. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

#### 1.1.Общи условия

Участникът, определен за Изпълнител, трябва да извършва доставката ежедневно в присъствени учебни дни на посоченото в тази документация място на изпълнение в часовете, както следва:

- от 7,00 до 7,30 часа;

Доставките трябва да са в количество за прогнозен брой ученици- 203 броя средно за периода на изпълнение на поръчката, с прогнозни стойности 203 за подпериода 03.01.2023г.-15.06.2023г. и 200 за подпериода 15.09.2023 г.- 31.12.2023 г.

#### 1.2.Изисквания за прилагане на стандарти и норми

Приготвените и доставяните закуски трябва да отговарят на изискванията за качество според действащите в страната стандарти, закони и подзаконовни нормативни актове във връзка с производството и търговията с храни. При приготвянето на закуските следва да се спазват изискванията за хигиена, качество, енергийна стойност и безопасност, както и разнообразие. Да бъдат спазвани грамажът, вкусовите качества, изискванията за опаковка и транспортиране, както и добрият външен вид.

За приготвяне трябва да се използват висококачествени продукти, не съдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

Производителят трябва да декларира, че продуктите не съдържат ГМО и не са вложени консерванти, стабилизатори, оцветители.

Не се допуска доставяне на пакетирани закуски от рода на: чипс, снакс, вафли, кроасани или сладкарски изделия- баклави, торти, пасти и др., както и храни, обработени с йонизиращи лъчения.

1.3.Храните и продуктите, влагани за приготвяне на закуските, задължително трябва да отговарят и за тях да са изпълнение 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;

- Закон за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове;
  - Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците;
  - Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
  - Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните;
  - Наредба № 8 от 4 декември 2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици;
  - Наредба № 9 от 21.03.2005 г. за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, контролирани от РЗИ;
  - Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
  - Наредба № 2 от 23.01.2015 г. за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди във или върху храните;
  - Наредба № 5 от 9 февруари 2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните;
  - Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти;
  - Наредба за изискванията за етикетването и представянето на храните, приета с ПМС 383 от 04.12.2014 г.;
  - Наредба № 2 от 23 януари 2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
  - Наредба № 11 от 18.04.2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария;
  - 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.

## **2. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД. СРОК НА ГОДНОСТ.**

2.1. Доставяните храни следва да са с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, санитарно-ветеринарните, 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, свързани с производството и търговията с храни.

2.2. Тестените закуски и сандвичите трябва да бъдат произведени в деня на доставката. Хранителните продукти, от които се произвеждат закуските се съхраняват в условията, регламентирани от производителя и се предлагат в срока на годност. Не се допуска доставка на закуски с изтекъл срок на годност или с признаци на развала.

### 3. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ

3.1. Производителят на закуски трябва да изготви месечно меню за закуски и сандвичи, което меню да е съгласувано с технолог и със «Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети», издателство «Техника», 2012 година, одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 година на МЗ, което да бъде представено с техническото предложение.

Грамажът на закуските и техните компоненти и месечното меню трябва да бъдат съобразени с рецептурите в «Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети», издателство «Техника», 2012 година, одобрен с писмо № 74-01-73/28.06.2012 година на МЗ, с изискванията на Възложителя и при спазване изискванията за съответната възрастова група на учениците.

За деца с непоносимост към лактоза /млечна захар/, алергични и диабетно болни деца да се гарантира доставка на алтернативна закуска, след предварително предоставена бройка от възложителя на изпълнителя.

3.2. Доставяните закуски трябва да отговарят на следните изисквания:

Месата и колбасите, влагани в закуските, не трябва да са тлъсти, трябва да са добити от здрави животни в одобрени предприятия, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета на Европа, или да са добити от здрави животни в кланични пунктове, съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара (ДВ, бр. 60 от 2014 г.). Месните заготовки и месните продукти, трябва да са произведени по утвърдени стандарти. Тези, за които няма утвърден стандарт, трябва да са произведени по технологична документация и да отговарят на показателите в наредбите за здравословно хранене по чл. 34, ал. 2 от Закона за здравето;

Млечните продукти, влагани в закуските, трябва да са с намалена масленост. Млечните продукти трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004. Млечните продукти, за които няма български държавен стандарт, трябва да са произведени по технологична документация. Сиренето и кашкавалът, които се влагат в закуските, трябва да са произведени в съответствие със стандарт БДС 15:2010 за сирене и стандарт БДС 14:2010 за кашкавал;

Хлябът, който се влага в закуските трябва да е "Бял", "Добруджа", "Типов" или пълнозърнист произведен по утвърден стандарт и технологична документация, съобразена с изискванията за здравословно хранене, посочени в наредбите по чл. 34, ал. 2 от Закона за здравето.

Зеленчуците, които се влагат в закуските, трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията.

Солта, влагана в закуските трябва да е йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001 г. (ДВ, бр. 11 от 2001 г.);

Консервираните продукти от плодове и зеленчуци, които се влагат в закуските, не трябва да съдържат консерванти, оцветители и подсладителни.

2.3. Предлаганите закуски трябва да включват разнообразни хранителни продукти.

### **ВАЖНО!!!**

Всеки кандидат трябва да представи към техническото си предложение списък-асортимент на предлаганите закуски, съобразен с посочените изисквания за качество, като изготви и представи месечно меню за закуска, като не се допуска повторемост на асортимента в рамките на една седмица.

Закуските, които са включени в менюто, трябва да бъдат от следните групи:

- Минимум веднъж седмично- сандвичи с млечен или месен продукт и зеленчуци;
- Тестени закуски с ограничено влагане на мазнини - баници, кифли, кекс и др.

## **4.ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ОПАКОВКАТА И ЕТИКЕТА**

4.1. Закуските следва да се доставят в самостоятелна опаковка, предпазваща продукта от външно замърсяване и с индивидуална книжна салфетка.

Опаковката на продуктите трябва да отговаря на изискванията на Закона за храните и Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните и да гарантира възможността им за съхранение при обичайните за вида продукт условия.

Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките трябва да отговарят на нормативно установените изисквания за материалите, от които са изработени. Не се допускат и подлежат на връщане закуски, които са доставени в опаковки с нарушена цялост/разкъсани/и/или несъответстващи на действащите норми и изисквания.

Пакетираните храни, трябва да са етикетирани, без променени органолептични характеристики и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 4 декември 2014 г. (ДВ, бр. 102 от 2014 г.).

4.2. Етикетът трябва да съдържа продуктите вложени в единица закуска, да бъдат обозначени алергените със звезда или друг знак, видът на закуската, грамаж, име, седалище и адрес на производителя, дата на производство и срок за съхранение- пряка консумация.

### **5.ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ТРАНСПОРТИРАНЕТО И ДОСТАВЯНЕТО НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ.**

Доставката на закуските трябва да се извършва с транспортно средство, предназначено и регистрирано за превоз на хранителни продукти, съгласно действащите нормативни изисквания за тази дейност и съобразено с вида на закуските и специфичните изисквания при транспортиране на съответната категория храни/продукти. Доставките да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания.

Доставката на закуските се извършва след подадена заявка от представител на Възложителя. Заявките се извършват по електронен път на посочената от изпълнителя електронна поща най-късно до 10.00 часа на предния ден. Възложителят може съобразно конкретните си нужди да променя периодичността на заявките. В случай, че доставката не е получена или е забавена, се съставя протокол, в който се отбелязва неизпълнението.

Закуските се раздават на учениците от представител на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ притежаващ необходимите санитарни документи. Изпълнителят следва да осигури представител за раздаване на закуските за своя сметка.

#### **Задължение на участниците е:**

- Да гарантират добър търговски вид на предлаганите артикули.
- Да бъдат в състояние да доставят конкретно заявените количества до крайния получател в договорените срокове, съобразени със зададените заявки.
- Да гарантират пълна подмяна на артикулите с отклонение в качеството.

#### **Към Техническото предложение трябва да бъде приложено:**

- Примерно месечно меню за закуски и сандвичи, което меню да е съгласувано с технолог и със «Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети», издателство «Техника», 2012 година, одобрен с писмо No 74-01-73/28.06.2012 година на МЗ.
- Списък-асортимент на предлаганите закуски съобразен с посочените изисквания за качество в техническата спецификация.