ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Общи условия.

Доставката на закуски за учениците от I- ви до IV- ти клас при ОУ „Васил Априлов“, гр. Варна следва да се извършва всеки присъствен учебен ден, в периода от сключване на договора, но не по-рано от 05.01.2026 г., до 31.12.2026 г.

Прогнозният брой ученици от I-ви до IV - ти клас , за които следва да се доставят закуски за срока на изпълнение на поръчката е 185 ученици средногодишно, като прогнозния брой учебни дни за учениците от 1 до 3 клас – 158 учебни дни, а за тези от 4 клас - 168 учебни дни.

Доставките да се извършват ежедневно (всеки присъствен учебен ден), по заявка на възложителя. Заявката включва информация за броя на закуските за съответния учебен ден. Участникът, определен за изпълнител, трябва да извършва доставката, както следва:

- *Всеки учебен ден от 7,30 ч. до 8,00 часа.*

За деца и/или ученици, които по медицински причини се хранят диетично, удостоверено с документ и заявено от родител, следва да се предоставя храна по диетата, препоръчана от лекуващия лекар в зависимост от вида на заболяването.

2. Изисквания за прилагане на стандарти и норми:

2.1. Доставяните закуски трябва да отговарят на изискванията за качество според действащите в страната стандарти, закони и подзаконови 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.

2.2. Производствените и/или търговски обекти, от които участникът ще снабдява/доставя хранителните продукти задължително трябва да са регистрирани съгласно чл. 12 от Закона за храните.

2.3. Видът на храните и продуктите, влагани за приготвяне на закуските, предмет на доставка, задължително трябва да отговарят и за тях да са изпълнение изискванията на:

- **Закон за храните** и свързаните е него подзаконови нормативни актове;
- **Наредба № Н-3 от 03.10.2025 г.** за здравословно хранене на учениците;
- **Наредба № 1 от 22.01.2018 г.** за физиологичните норми за хранене на населението;
- **Наредба № 14 от 09.12.2021 г.** за хигиената на храните;
- **Наредба № 2 от 20.01.2021 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 предоставянето на информация на потребителите за храните.** В сила от 10.04.2021 г. Приета с ПМС № 97 от 19.03.2021 г. Обн. ДВ. Бр. 25 от 26.03.2021 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 (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;**

• **Регламент 1169/2011 г**. за съдържащите се в изделието алергени и в съответствие с чл.6 от Наредба № 9 от 16.09.2011 г.

• **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.

3. Изисквания за произход. Срок на годност.

3.1. 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.

3.2. Доставяните закуски следва да са придружени с документ, доказващ, произхода им от обект, регистриран съгласно чл. 12 от Закона за храните, съдържащ следната информация: пореден номер (№), дата и място на издаване, наименование и адрес на управление на фирмата, издала документа; получател - име и адрес; вид и наименование на храната; партиден номер (L) на храната; срок на трайност /или скок на минимална трайност; условия за съхранение; количество; производител; наименование, адрес, ветеринарен регистрационен номер/за храните от животински произход/; страна на произход; доставчик - наименование, адрес ветеринарен регистрационен и регистрационен номер; № на транспортно средство; предал: - подпис и печат /управител или упълномощен представител на фирмата издала документа/.

3.3. Тестените закуски да бъдат произведени в деня на консумацията, а сандвичите в рамките на 24 часа преди предлагането им за консумация, като до предлагането са съхранявани в хладилни условия при температури: + 4°C - + 2°C.

3.4. Храните/хранителните продукти се съхраняват в условията, регламентирани от производителя и се предлагат в срока на трайност.

3.5. Не се допуска доставка на закуски с изтекъл срок на годност или с признаци на развала.

4. Специфични изисквания

4.1. Закуските трябва да осигуряват **10-15 на сто от енергийното съдържание** на храната за деня за съответната възрастова група, за изпълнение на което изискване следва да се съобразят и разпоредбите на **Наредба № Н-3 от 03.10.2025 г.** за здравословно хранене на учениците; **Наредба № 1 от 22.01.2018 г.** за физиологичните норми за хранене на населението и **Наредба № 2 от 20.01.2021 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;

4.2. За деца с непоносимост към лактоза /млечна захар/, алергични и диабетно болни деца да се гарантира доставка на алтернативна закуска.

4.3. Доставяните закуски трябва да отговарят на следните изисквания:

4.3.1. 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;

4.3.2. 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 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;

4.3.3. Хлябът, който се влага в закуските трябва да трябва да бъде тип "Бял", "Добруджа", "Типов", "Пълнозърнест - пшеничен", "Ръжен" или "Ръжено-пшеничен", произведен по утвърден стандарт, съобразен с изискванията за здравословно хранене, посочени в Наредба № 37 от21 юли2009 г. за здравословно хранене на учениците.

4.3.4. 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.

4.3.5. Солта, влагана в закуските трябва да е йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на наредбата по чл. 5 от Закона за храните относно състава и характеристиките на солта за хранителни цели.

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

4.3.7. Не се допуска съдържание на ГМО съставки в предлаганите закуски.

4.4. Видът, грамажът на закуските и техните компоненти трябва да е съобразен 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;

4.5. Предлаганите закуски трябва да включват разнообразни хранителни продукти.

5. Изисквания към опаковката.

5.1. Закуските следва да се доставят в самостоятелна опаковка, предпазваща продукта от външно

замърсяване.

5.2. Опаковката на продуктите трябва да отговаря на изискванията на Закона за храните и Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните и да гарантира възможността им за съхранение при обичайните за вида продукт условия.

5.3. 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.

5.4. Опаковките трябва да отговарят на нормативно установените изисквания за материалите, от които са изработени;

5.5. Пакетираните храни, трябва да са етикетирани, без променени органолептични характеристики и маркирани съгласно Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните, приета с Приета с ПМС № 97 от 19.03.2021 г., Обн. ДВ. бр.25 от 26 Март 2021г. и 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

5.6. При етикирането да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките и количеството на някои от тях; срокът на годност и условията на съхранение; нето тегло или обем; име, седалище и адрес на производителя; маркировка за обозначение на партидата, към която принадлежи храната;

5.7. 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.

6. Изисквания при транспортирането и доставянето на хранителните продукти.

6.1. 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.

6.2. Доставките да се извършват при спазване на всички хигиенни и санитарни изисквания.

6.3. Доставката на закуските се извършва след подадена заявка от представител на Възложителя. Заявките се извършват в писмен вид, най-късно до 11.00 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. За всяка отделна доставка се изготвя Приемно-предавателен протокол, в който се посочват броя на доставените закуски, техния вид, състав, дата на производство, трайност. Към протокола се прилага документ удостоверяващ произхода на храната.

6.4. 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.

7. При установяване на липси или некачествени храни и/или хранителни продукти, срокът за отстраняване на рекламации е до 60 /шестдесет/ минути.

8. Закуските, които са включени в менюто, трябва да бъдат от следните групи при следната повтаряемост на групите:

- Най-малко веднъж седмично сандвич с месо (месни продукти) или млечен продукт (сирене, кашкавал, извара, млечни салати) или зеленчуци;
- 4 пъти седмично - тестени закуски с ограничено влагане на мазнини - баници с млечна, зеленчукова или месна плънка, пици, сиренки, кифли и др.