**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

Изпълнението на поръчката (доставянето на готовата храна за закуска и обяд) трябва да бъде в съответствие с 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;

Закона за храните;

Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;

Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата;

Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците;

Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;

Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните;

Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;

Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните;

Наредба № 11 от 18.04.2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария;

Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използуване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти;

Наредба № 21 от 15.10.2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни;

Наредба № 31 от 29.12.2003 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните;

Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните;

Наредба за изискванията към бързо замразените храни,

както и с цялата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти.

Участниците трябва да притежават технически възможности и персонал с необходимото образование и квалификация в областта на хранителните технологии.

Участниците представят Сертификат или декларация за внедрена система за анализ и контрол на критичните точки /НАССР/, като обхватът на системата включва обекта на поръчката и Удостоверение от Българска Агенция за безопасност на храните, или еквивалентно.

Ежеседмично изпълнителят на поръчката представя на работник – кухня в училището (възложител) за утвърждаване меню за следващата седмица, което да включва храни в необходимите количества, видове, съдържание, начин на приготовление и съхранение в пълно съответствие на всички приложими нормативни актове. Работник – кухня има право да изиска промяна в менюто, ако то или част от него не отговаря на задължителните нормативни изисквания. В този случай изпълнителят е длъжен да направи съответните промени в менюто.

Приготвяните и/или доставяни от изпълнителя храни да включва храни в необходимите количества, видове, съдържание, начин на приготовление и съхранение в пълно съответствие на всички приложими нормативни актове, както и на утвърденото от работник – кухня в училището меню за съответната седмица.

Предлаганите натурални сокове да бъдат с 100 % плодово съдържание.

Млякото, млечните продукти и хляба да са произведени по БДС или еквивалентно.

Доставката на готовата за консумация храна, е необходимо да включва следното:

1. сутрешна закуска за децата от подготвителната група и за учениците от първи до четвърти клас, като броят на порциите ще бъде уточняван със заявка от възложителя според броя на децата и учениците, които през съответния ден ще консумират храната, прогнозен брой учебни дни – 170 за учебната 2016/2017 г., за около 162 деца и ученици;

2. подкрепителна закуска преди обяда, съставена от плод/плодове – само за децата от подготвителната група, за около 26 деца, като броят на порциите ще бъде уточняван със заявка от възложителя според броя на децата, които през съответния ден ще консумират храната, прогнозен брой учебни дни – 130 за учебната 2016/2017 г.;

3. следобедна закуска за децата от подготвителната група – прогнозен брой деца: около 26 деца, като броят на порциите ще бъде уточняван със заявка от възложителя според броя на децата, които през съответния ден ще консумират храната, прогнозен брой учебни дни – 170 за учебната 2016/2017 г.,

като сутрешната закуска и следобедната закуска за един учебен ден трябва да бъдат различни като меню;

4. готова за консумация храна за обяд, състояща се от:

а) „първо ястие“ – (топла супа, таратор, др.);

б) „второ ястие“ – основно топло обедно ястие;

г) „трето ястие“ – десерт,

доставено в термо съдове и с пакетирани прибори за еднократна употреба, заедно с по 1 филия хляб към всяка порция, предназначена само за децата от подготвителната група, за около 26 деца, и отговаряща на нормативните изисквания за грамаж, калоричност и др. за тази възрастова група, като броят на порциите ще бъде уточняван със заявка от възложителя според броя на децата, които през съответния ден ще консумират храната, прогнозен брой учебни дни – 170 за учебната 2016/2017 г.;

5. топло основно ястие за обяд в термо съдове и с пакетирани прибори за еднократна употреба, с по две филии хляб към всяка порция, за учениците от полуинтернатните групи от І до ІV клас, и отговаряща на нормативните изисквания за грамаж, калоричност и др. за тази възрастова група, като броят на порциите ще бъде уточняван със заявка от възложителя според броя на учениците, които през съответния ден ще консумират храната, прогнозен брой учебни дни – 170 за учебната 2016/2017 г.;

6. топло основно ястие за обяд в термо съдове и с пакетирани прибори за еднократна употреба, с по две филии хляб към всяка порция, за учениците от полуинтернатните групи от V до VІІ клас, и отговаряща на нормативните изисквания за грамаж, калоричност и др. за тази възрастова група, като броят на порциите ще бъде уточняван със заявка от възложителя според броя на учениците, които през съответния ден ще консумират храната, прогнозен брой учебни дни – 170 за учебната 2016/2017 г.,

при прогнозен брой ученици в полуинтернатните групи от І до VІІ клас: общо 150 ученици,

като конкретният брой деца и ученици по т. 1 – 6 за всяка ежедневна (за учебен ден) доставка ще се уточнява с директора на училището или с определен от него служител в деня на извършване на доставката до 8:00 часа сутринта.

7. супа и десерт за обяд за учениците, които са си купили със свои средства купони.

 Доставката на храна се осъществява всеки работен / учебен ден от седмицата, два пъти на ден:

 - сутрешна, подкрепителна и следобедна закуски: до 8:30 ч. в съответния ден;

 - обедните ястия: до 11:30 ч. в съответния ден (с цел да се доставят топли),

съгласно Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години и Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

 Доставката на храната да се извършва в съдове, съобразени с Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните и с хигиенните изисквания на оправомощените държавни органи.

 Приготвянето на храната да се извършва съгласно Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години и Наредба № 9/16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

 Порциите да са съобразени с дневните норми на прием на хранене и със специфичните потребности на хранещите се деца и ученици.

Доставената храна да бъде съпроводена с документ за качество.

Изпълнителят следва да доставя обяда в съдове за еднократна употреба, които да бъдат в термо кутии, с цел да се запази топлината на храната, както и да предостави пакетирани прибори за еднократна употреба.

Възложителят има право да иска от изпълнителя увеличаване или намаляване на броя порции на доставяната храна според броя на децата и учениците, които ще се хранят.

**Доставяните храни следва да са приготвени с 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 Р България и 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.**

Ежедневно работник – кухня в училището (възложител) контролира количеството и качеството на храната и правилното рационално хранене на децата.

 При установяване на доставена храна, която не отговаря на настоящите технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, работник – кухня в училището или директора на училището, 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, начин на доставяне на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. В този случай изпълнителят е задължен незабавно и своевременно, в срок до 30 (тридесет) минути, да достави храна, която напълно съответства на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. В този случай транспортните разходи за неприетата доставка са за сметка на изпълнителя.

 **МНОГО ВАЖНО!!! Предлаганата в ценовата оферта цена за доставката не трябва да бъде за сметка на качеството и съответствието на доставяните храни с нормативните изисквания.**