

СРЕДНО ОБЩООБРАЗОВАТЕЛНО УЧИЛИЩЕ “ХРИСТО БОТЕВ”

2050/ Ихтиман, обл. Софийска, бул. “Цар Освободител” 76, тел. – 0893615050, факс -0724 / 821 76

<http://www.sou-ihtiman-bg.com/>

Приложение 1

ТЕХНИЧЕСКО ЗАДАНИЕ

към документация за участие в избор на изпълнител на услуга с предмет:
«Осигуряване на храна за деца и ученици от СОУ „Христо Ботев” Ихтиман през учебната 2013/2014 година по обособени позиции:

I. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ :

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ I «Осигуряване на закуски, мляко, чай, плодове на децата в подготвителните класове и учениците от I до IV клас в СОУ „Христо Ботев” гр. Ихтиман през учебната 2013/2014 г. по предварителна заявка» -

А. Приблизителен брой на децата в подготвителните класове и учениците от I до IV клас в СОУ „Христо Ботев” гр. Ихтиман през учебната 2013/2014 г. - 380 бр.

Б. Брой учебни седмици –

Клас	Периоди на изпълнението	Брой учебни седмици
ПГ	15.09.2013г. – 31.05.2014г.	32
I	15.09.2013г. – 24.05.2014г.	31
II	15.09.2013г. – 31.05.2014г.	32
III	15.09.2013г. – 31.05.2014г.	32
IV	15.09.2013г. – 31.05.2014г.	32

В. Прогнозна стойност на поръчката 24 700,00 лв. Цената е формирана на база годишен разход на храна на дете и ученик 65,00 лв., осигурени от бюджета на училището.

Г. Срок на изпълнение

Общата продължителност на изпълнението на услугата: от 15.09.2013г. до 31.05.2014г.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2 «Осигуряване на обедно хранене за ученици от I до VIII клас в СОУ „Христо Ботев” гр. Ихтиман през учебната 2013/2014 г. по предварителна заявка по проект BG051PO001-3.1.06 "Подобряване на качеството на образованието в средните училища чрез въвеждане на целодневна организация на учебния процес»

А. Приблизителен брой на ученици от I до VIII клас в СОУ „Христо Ботев” гр. Ихтиман през учебната 2013/2014г., за които ще бъде осигурено обедно хранене – 10 бр.

Б. Брой учебни седмици –

Клас	Периоди на изпълнението	Брой учебни седмици
I	15.09.2013г. – 24.05.2014г.	31
II	15.09.2013г. – 31.05.2014г.	32
III	15.09.2013г. – 31.05.2014г.	32
IV	15.09.2013г. – 31.05.2014г.	32
V-VIII	15.09.2013г. – 15.06.2014г.	34

В. Прогнозна стойност на поръчката 3 200,00 лв. Цената е формирана на база годишен разход на храна на ученик 320,00 лв., осигурени от бюджета на училището по проект BG051PO001-3.1.06.

Г. Срок на изпълнение

Общата продължителност на изпълнението на услугата: от 15.09.2013 г. до 15.06.2014 г.

II. МИНИМАЛНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ УЧАСТНИЦИТЕ

II.A. ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 1

Списък на документите:

1. Копие от съдебна регистрация или регистрация в Агенцията по вписване
2. Документи, издадени от компетентен орган, за удостоверяване липсата на обстоятелства по чл.47, ал1, т.1 от ЗОП
3. Декларация за липса на обстоятелствата по чл.47, ал.5 от ЗОП – по образец на възложителя
4. Попълнени техническа и ценова оферта, съгласно приложените образци.
5. Седмичното меню да бъде съобразено с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
6. Продуктите, от които се произвежда храната да са съобразени с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
7. Да се извършва доставка на закуска и плодове за всеки ученик в училището, попадащо в обхвата на поръчката.
8. Основният компонент на закуската трябва да включва разнообразни хранителни продукти и кулинарни изделия, като в рамките на една седмица да не се повтарят. Закуските могат да бъдат от следните групи:
 - а) сандвичи с млечен продукт (сирене, кашкавал, извара, млечни салати),
 - б) сандвичи с меса (колбаси), риба или яйца,
 - в) сандвичи със зеленчуци,
 - д) тестени закуски с ограничено влагане на мазнини – баници с млечна, зеленчукова или месна плънка, пици, сиренки, кифли – не повече от веднъж седмично,
 - е) сезонни плодове.

9. Грамажът на закуските и техните компоненти да бъде съобразен с рецептурите в „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети”, Хр. Юруков и съавтори, Техника 2002 г., който сборник е одобрен от МЗ с писмо №33-17-140/29.11.2001 г.
10. Месата и колбасите в сандвичите не трябва да са тлъсти, а млечните продукти в закуските да са с намалена масленост (от краве мляко)
11. Хлябът в сандвичите поне два пъти седмично да е ръжен или пълнозърнест.
12. Доставяните закуски да не са от рода на вафли, морени, чипс и сладкарски изделия – баклави, торти, пасти и други.
13. Доставяните сандвичи да се предлагат в полиетиленова или полипропиленова индивидуална опаковка за еднократно ползване, а доставяните тестени закуски – по същия начин или с индивидуална книжна салфетка.
14. 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 бъдат съхранявани в хладилни условия при температура +4°C +2°C.
15. Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са придружени от сертификата за произход.
16. Хранителните продукти да отговарят на нормативно определените отраслови норми.

II.B. ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2

1. Копие от съдебна регистрация или регистрация в Агенцията по вписване
2. Документи, издадени от компетентен орган, за удостоверяване липсата на обстоятелства по чл.47, ал1, т.1 от ЗОП
3. Декларация за липса на обстоятелствата по чл.47, ал.5 от ЗОП– по образец на възложителя
4. Попълнени техническа и ценова оферта, съгласно приложените образци.
5. Седмичното меню да бъде съобразено с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
6. Продуктите, от които се произвежда храната да са съобразени с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
7. Пригответената и доставената храна трябва да отговаря на изискванията за качество и калорийна стойност, утвърдени в Наредба № 23/19.07.2005 за физиологичните норми за хранене на населението, Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословното хранене на учениците и Наредба №9 от 26.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата
8. Седмичните менюта да се изготвят с участието на медицински специалист и се предоставят на директора на училището за съгласуване или евентуални корекции в срок до 12.00 часа на последния работен ден от предходната седмица
9. Всяка партида храна трябва да се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ за качество и безопасност.
10. Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са придружени от сертификата за произход.
11. Хранителните продукти да отговарят на нормативно определените отраслови норми.