

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 2014/2015 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 2014/2015 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 2014/2015 г. - 390 бр.

Б. Брой учебни седмици –

Клас	Периоди на изпълнението	Брой учебни седмици
ПГ	15.09.2014г. – 31.05.2015г.	32
I	15.09.2014г. – 24.05.2015г.	31
II	15.09.2014г. – 31.05.2015г.	32
III	15.09.2014г. – 31.05.2015г.	32
IV	15.09.2014г. – 31.05.2015г.	32

В. Прогнозна стойност на поръчката 28 080,00 лв. Цената е формирана на база годишен разход на храна на дете и ученик 72,00 лв., осигурени от бюджета на училището.

Г. Срок на изпълнение

Общата продължителност на изпълнението на услугата: от 15.09.2014г. до 31.05.2015г.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2 «Осигуряване на обедно хранене за ученици от I до VIII клас в СОУ „Христо Ботев” гр. Ихтиман през учебната 2014/2015 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 2014/2015г., за които ще бъде осигурено обедно хранене – 15 бр.

Б. Брой учебни седмици –

Клас	Периоди на изпълнението	Брой учебни седмици
I	15.09.2014г. – 24.05.2015г.	31
II	15.09.2014г. – 31.05.2015г.	32
III	15.09.2014г. – 31.05.2015г.	32
IV	15.09.2014г. – 31.05.2015г.	32
V-VIII	15.09.2014г. – 15.06.2015г.	34

В. Прогнозна стойност на поръчката 4 800,00 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 15.09.2014 г. до 15.06.2015 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:
 - 8.1.Тестени закуски:
Тестените закуски да бъдат произведени в деня на консумацията.
 - 8.2.Сандвичи:
Месата и колбасите в сандвичите не трябва да са тлъсти, а млечните продукти в закуските да са с намалена масленост и от краве мляко.
Хлябът в сандвичите поне два пъти седмично трябва да е ръжен или пълнозърнест.

Сандвичите трябва да бъдат произведени не по-късно от 24 часа преди предлагането им за консумация, като до този момент да бъдат съхранявани в хладилни условия при температура + 2°C.

8.3. Плодове/ зеленчуци:

Плодовете/зеленчуците се определят съобразно сезона и предлаганото разнообразие на пресни плодове.

8.4. Мляко

Доставяните сандвичи или тестени закуски да са в отделна полиетиленова, полипропиленова или хартиена опаковка за еднократна употреба.

Доставяните закуски да не са от рода на вафли, чипс и сладкарски изделия – баклава, торти, пасти и други.

9. Доставка на храната да се извършва в съдове, съобразени с Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните и с хигиенните изисквания на оправомощените държавни органи.
10. Порциите да са съобразени с дневните норми на прием на хранене и със специфичните потребности на хранещите се ученици.
11. Доставяната храна трябва да бъде приготвяна съгласно сборника рецепти за ученическо столово хранене, одобрен с писмо №74-01-73/28.06.2012 г. на Министерство на здравеопазването и да се спазват изискванията за съответната възрастова група на учениците. Месата и колбасите в сандвичите не трябва да са тлъсти, а млечните продукти в закуските да са с намалена масленост (от краве мляко)
12. Хлябът в сандвичите поне два пъти седмично да е ръжен или пълнозърнест.
13. Доставяните закуски да не са от рода на вафли, морени, чипс и сладкарски изделия – баклави, торти, пасти и други.
14. 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.
15. 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.
16. Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са придружени от сертификата за произход.
17. Хранителните продукти да отговарят на нормативно определените отраслови норми.
 - Закон за храните;
 - Закон за здравето;
 - Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици;
 - Постановление № 88 от 23 май 2000 г. за организацията на ученическото столово хранене;
 - Инструкция № 2 от 26.03.2001 г. на МОН за реда, по който се ползва субсидия за ученическото столово хранене;
 - Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословното 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 № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти;

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
 - Закон за храните;
 - Закон за здравето;
 - Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици;
 - Постановление No 88 от 23 май 2000 г. за организацията на ученическото столово хранене;
 - Инструкция № 2 от 26.03.2001 г. на МОН за реда, по който се ползва субсидия за ученическото столово хранене;
 - Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословното 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 № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти; 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
8. Всяка партида храна трябва да се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ за качество и безопасност.
9. Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са придружени от сертификат за произход.
10. Хранителните продукти да отговарят на нормативно определените отраслови норми.