

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 2012/2013 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 2012/2013 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 2012/2013 г. - 360 бр.

Б. Брой учебни седмици –

Клас	Периоди на изпълнението	Брой учебни седмици
ПГ	15.09.2012г. – 24.05.2013г.	31
I	15.09.2012г. – 24.05.2013г.	31
II	15.09.2012г. – 31.05.2013г.	32
III	15.09.2012г. – 31.05.2013г.	32
IV	15.09.2012г. – 31.05.2013г.	32

В. Прогнозна стойност на поръчката 23 400 лв. Цената е формирана на база годишен разход на храна на дете и ученик 65 лв., осигурени от бюджета на училището.

Г. Срок на изпълнение

Общата продължителност на изпълнението на услугата: от 15.09.2012г. до 31.05.2013г.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2 «Осигуряване на обедно хранене за ученици от I до VIII клас в СОУ „Христо Ботев” гр. Ихтиман през учебната 2012/2013г. 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 2012/2013г., за които ще бъде осигурено обедно хранене – 60 бр.

Б. Брой учебни седмици –

Клас	Периоди на изпълнението	Брой учебни седмици
I	15.09.2012г. – 24.05.2013г.	31
II	15.09.2012г. – 31.05.2013г.	32
III	15.09.2012г. – 31.05.2013г.	32
IV	15.09.2012г. – 31.05.2013г.	32
V-VIII	15.09.2012г. – 15.06.2013г.	34

В. Прогнозна стойност на поръчката 19 200 лв.

Г. Срок на изпълнение

Общата продължителност на изпълнението на услугата: от 15.09.2012г. до 31.05.2013г.

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. Липса на обстоятелства по чл.47, ал.1, т.1 и 47, ал . 5 от ЗОП
3. Попълнени техническа и ценова оферта, съгласно приложените образци.
4. Седмичното меню да бъде съобразено с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
5. Продуктите, от които се произвежда храната да са съобразени с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
6. Да се извършва доставка на закуска и плодове за всеки ученик в училището, попадащо в обхвата на поръчката.
7. 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:
сандвичи с млечен продукт (сирене, кашкавал, извара, млечни салати),
сандвичи с меса (колбаси), риба или яйца,
сандвичи със зеленчуци,
тестени закуски с ограничено влагане на мазнини – баници с млечна, зеленчукова или месна плънка, пици, сиренки, кифли – не повече от веднъж седмично,
Сезонни плодове.
8. 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.

9. Месата и колбасите в сандвичите не трябва да са тлъсти, а млечните продукти в закуските да са с намалена масленост (от краве мляко)
10. Хлябът в сандвичите поне два пъти седмично да е ръжен или пълнозърнест.
11. Доставяните закуски да не са от рода на вафли, морени, чипс и сладкарски изделия – баклави, торти, пасти и други.
12. 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.
13. 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.
14. Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са придружени от сертификата за произход.
15. 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. Липса на обстоятелства по чл.47, ал.1, т.1 и 47, ал. 5 от ЗОП
3. Попълнени техническа и ценова оферта, съгласно приложените образци.
4. Седмичното меню да бъде съобразено с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
5. Продуктите, от които се произвежда храната да са съобразени с изискванията за здравословно и пълноценно хранене на децата и учениците
6. 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
16. 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
17. Всяка партида храна трябва да се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ за качество и безопасност.
18. Плодовете, които ще се предлагат, да са според сезона и да са придружени от сертификата за произход.
19. Хранителните продукти да отговарят на нормативно определените отраслови норми.