

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

I. Изисквания за доставяната храна.

1. Предложената храна за учениците от СОУ „Любен Каравелов” гр. Видин да включва дневно сутрешно и/или обедно меню, състоящо се от:

1.1. Тестена закуска със или без плънка и/или плод, и/или мляко, включително млечно-кисели продукти.

1.2. Основно ястие, хляб и десерт (предимно плодове според сезона и приготвени кулинарни десерти).

2. 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); сандвичи с меса (колбаси), риба или яйца;

б) сандвичи със зеленчуци;

в) тестени закуски с ограничено влагане на мазнини - баници с млечна, зеленчукова или месна плънка, пици, сиренки, кифли - не повече от веднъж седмично и/или

3. Закуските трябва да включват разнообразни продуктови набори отговарящи на Приложение № 3 към чл. 10, ал. 5 от Наредба № 37 от 21.07.2009 г. на МЗ (в сила от 15.09.2009 г.).

4. Грамажът на закуските и техните компоненти да бъде съобразен с рецептурите в „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети”, Христо Юруков и съавтори, издателство „Техника” 2006 г., одобрен от МЗ¹.

5. Месата и колбасите в сандвичите не трябва да са тлъсти, а млечните продукти в закуските да са с намалена масленост (от краве мляко);

6. Хлябът в сандвичите поне два пъти месечно трябва да е ръжен или пълнозърнест;

7. Доставяните закуски да не са от рода на вафли, морени, чипс и сладкарски изделия - баклави, торти, пасти и други;

8. 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.

9. 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 от +2°C до +4°C.

10. Предлаганите кисело млечни закуски да се съхраняват до консумацията в охладено състояние, но да се предлагат при температура не по-ниска от 10° С.

11. Доставяните закуски или сандвичи да се предлагат комбинирано със плодове според сезона.

12. Обедното меню да бъде съобразено с препоръчителния здравен режим на хранене и изготвено от диетолог или лице с подходяща квалификация.

13. Ястията трябва да включват разнообразни продуктови набори отговарящи на Приложение № 3 към чл. 10, ал. 5 от Наредба № 37 от 21.07.2009 г. на МЗ (в сила от 15.09.2009 г.) изчислени и приравнени към обедното хранене.

14. Грамажът на приготвените храни за обяд и техните компоненти да бъде съобразен с рецептурите в „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети”, Христо Юруков и съавтори, издателство „Техника” 2006 г., одобрен от МЗ².

15. За осигуряване на разнообразие на хранителни продукти, ежедневно да се включват в менюто най-малко по един представител от следните групи храни:

¹ Приложение № 1 към т. 2 от Техническа спецификация

² Приложение № 2 към т. 14 от Техническа спецификация

15.1. хляб, хлебни и макаронени изделия, тестени изделия, ориз, жито и други зърнени храни и картофи;

15.2. зеленчуци;

15.3. плодове;

15.4. мляко и млечни продукти;

15.5. месо, птици, риба, яйца, бобови храни.

16. Осигуряването на пълнозърнести продукти да се извършва чрез включване в менюто:

16.1. само на пълнозърнест хляб най-малко два пъти седмично;

16.2. на пълнозърнести макаронени изделия - макарони, юфка, спагети, или закуски на зърнена основа най-малко един път седмично.

17. Осигуряването на плодове и зеленчуци (пресни, замразени, сухи, консервирани с ниско съдържание на сол/захар) да се извършва чрез ежедневно включване в менюто на пресни според сезона зеленчуци (като салата или гарнитура) и/или пресни според сезона плодове (цели, нарязани, настъргани, като плодова салата или прясно изцеден сок).

18. Осигуряването на мляко и млечни продукти да се извършва чрез:

18.1. предлагане на прясно мляко като напитка или включено в шюрета, супи и десерти.

18.2. включване на кисело мляко като компонент на закуска, включено в ястия, десерти, самостоятелно и с добавени нарязани пресни плодове, сушени плодове, прясно изцеден плодов сок, или

19. В менюто се включва риба най-малко един път седмично.

20. За приготвянето на ястия трябва да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

21. Доставяната храна трябва да отговаря на изискванията за качество, според действащите в страната стандарти и нормативни документи.

22. Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 14:00 часа на предходния ден

23. Количествата храна за обяд, заявени от Възложителя, се доставят от 11:30 часа – до 12:00 часа.

II Изисквания за изпълнение и качество на доставките:

1. Храната и хранителните продукти да се доставя след получена от Възложителя писмена заявка.

2. Изпълнителят трябва да представя предварително за съгласуване, меню за готова храна за всяка следваща седмица или месец.

3. Готовата храна да се доставя със собствен транспорт на участника, който следва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти.

4. Храната да се доставя в индивидуални кутии или купи за еднократна употреба, собственост на Изпълнителя.

5. В зависимост от вида на ястията да се осигуряват необходимите прибори за хранене за еднократна употреба.

ДИРЕКТОР НА
СОУ „Любен Каравелов”
Любка Николаева Найденова

