

ДО

ВСИЧКИ ЗАИНТЕРЕСОВАНИ

РАЗЯСНЕНИЯ

По обществена поръчка с предмет: „Доставка на тестени закуски и плодове за нуждите на учениците от I до IV клас и подготвителна група на 88. СУ „Димитър Попниколов”, гр.София”

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Във връзка с постъпило запитване по обществена поръчка с предмет „Доставка на тестени закуски и плодове за нуждите на учениците от I до IV клас и подготвителна група на 88. СУ „Димитър Попниколов”, гр.София”, възлагана чрез събиране на оферти с обява, предоставяме следните разяснения на поставените въпроси:

Въпрос 1:

В документацията за участие е заложено, че всеки участник следва да предложи седмично меню в съответствие с нормативните изисквания. В същото време, в указанията за изготвяне на седмичното меню сте заложили, че същото следва да съдържа: "един път седмично тестени закуски, два пъти седмично пълнозърнести закуски и два пъти седмично плодове". Моля уточнете дали седмичното меню може да съдържа мляко, доколкото същото е предвидено в Наредбата за финансиране на институциите на предучилищното и училищното образование?

Отговор:

Седмичното меню следва да отговаря на заложените в обществената поръчка изисквания, а именно да съдържа един път седмично тестени закуски, два пъти седмично пълнозърнести закуски и два пъти седмично плодове. Тези закуски и плодове от своя страна е необходимо да отговарят на нормативните изисквания за хранене на деца и ученици.

Въпрос 2:

Моля да уточните вида на закуската: основна закуска или подкрепителна закуска?

Отговор:

Възлагането на обществената поръчка е за осигуряване на подкрепителна закуска.

Въпрос 3:

Възложителят е заложил изискване за наличие на внедрена система за управление на качеството по стандарт ISO 9001:2015 или еквивалент с обхват, сходен с

обхвата на обществената поръчка. Възложителят би ли приел за еквивалентна разработена система HACCP?

Отговор:

Няма да се приема.

Подходът HACCP е научно обоснован подход, насочен към осигуряване безопасността на храните по цялата дължина на хранителната верига. Неговата цел е да овладее, контролира и управлява неподлежащите на хигиенно въздействие фактори. Фокусът на подхода HACCP са опасностите застрашаващи храните, докато функционирането на системата за управление на качеството по стандарт ISO 9001 е предпоставка за съответствие на предоставяните продукти и/или услуги с нормативните и клиентските изисквания, което показва, че ISO 9001 засяга значително по-различни принципи и обхват на въздействие. Системата засяга клиентите, собствениците на организацията, персоналят на организацията, обществото, доставчиците, а не самата безопасност на хранителните продукти, която попада в обхвата на подхода HACCP, ползването на който е нормативно задължително от всеки икономически оператор извършващ производство, доставка или търговия с хранителни продукти.

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

НАДКА ВОДЕНИЧ

ДИРЕКТОР НА 88 СУ „ДИМИТЪР ИОПНИКОЛОВ“

З З Л Д