



91-00-402/21.11.19

ДО ВСИЧКИ ЗАИНТЕРЕСОВАНИ ЛИЦА

**РАЗЯСНЕНИЕ ПО ДОКУМЕНТАЦИЯТА ЗА УЧАСТИЕ В ОБЩЕСТВЕНА  
ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:**

„Доставка и монтаж на ново обзавеждане и оборудване по обособени позиции“

Обособена позиция № 1: „Доставка и монтаж на ново кухненско обзавеждане и оборудване за нуждите на домашен социален патронаж – Велико Търново, база гр. Дебелец“

Обособена позиция № 2: „Доставка и монтаж на 2 (два) броя мивки за сервизни помещения в ДГ „Ивайло“, гр. Велико Търново“, открита с Решение № 24-173 от 12.11.2019 г. на Кмета на Община Велико Търново с ID 944182 и обявление за поръчка с ID 944183, публикувани на дата 12.11.2019 г., с уникален номер в РОП 00073-2019-0067.

Във връзка с получено запитване, Ви уведомяваме за постъпилият въпрос и неговият отговор:

**Въпрос:** Съгласно изискванията на Н.А.С.С.Р. валидни за Р. България: „Използваното оборудване в хранителната промишленост и обществените помещения за приготвяне на храна да е оборудване и апаратура с минимален риск за развитие на бактерии, микроорганизми и вредители.“

Поставеното от Вас изискване в техническата спецификация:

- Неутрално оборудване с каширан плот е предпоставка за развитие и задържане на бактерии и вредители /хлебарки/.

Същото е поради невъзможността за почистване и третиране с препарати.

- Неутрално оборудване с каширан плот се използва от фирми с цел поевтиняване на продукцията – много тънка ламарина и каширана плоскост, залепена с лепило от долната страна. Това е в пълен разрез със съществуващата нормативна уредба.

Предвид горното, моля за Вашето разяснение, допуска ли Възложителят да бъде оферирано оборудване, отговарящо на действащите стандарти и норми в Р. България и в съответствие с Вашите изисквания, като задният борд на крайстенните работни маси да бъдат изцяло произведени от неръждаема стомана AISI 304? Също така ще бъде избегната опасността от раздуването на плоскости.

**Отговор:** Съгласно изискванията на РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 852/2004 на ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА от 29 април 2004 година относно хигиената на храните: „повърхностите (включително повърхностите на оборудването) в зоните, където се работи с храни и по-специално тези в контакт с храните да се поддържат здрави и да са лесни за почистване, а когато е необходимо за дезинфекциране. Това изисква използването на гладки, миещи се, устойчиви на корозия и нетоксични материали.“

Нормативната уредба не забранява използването на ламинирани плоскости за каширане на работните плотове с цел подсилване и намаляване на шума при работа, при условие, че ламинираните плоскости подлежат на влажно почистване. За да се избегне всякаква възможност за проникване на вода (течности) към долната повърхност на работните плотове, бордът трябва да покрива ламиниращата плоскост отзад. Изискваме всички работни маси с и без умивални басейни да бъдат произведени от стомана тип AISI 304, която е одобрена за производство на изделия в контакт с храни.

Настоящото разяснение се предоставя на всички заинтересовани лица на основание чл. 180, ал. 2 от ЗОП, чрез публикуване в профила на купувача на адрес: <https://www.veliko-tarnovo.bg/bg/profil-na-kupuvacha/743/>

**ЗА КМЕТ:**

**СНЕЖАНА ДАНЕВА-ИВАНОВА**  
**Зам.-Кмет „Финанси“ в Община Велико Търново**  
*(Съгласно Заповед № РД 22-1883/18.11.2019 г.  
на Кмета на Общината)*

