



А Г Е Н Д А

За учество во интерактивна обука на тема:

ПОДГОТОВКА НА ТЕХНИЧКАТА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА НАБАВКА НА ХРАНА

(13 декември во Хотел "City Park"-Скопје)

09.45–10.00 Пристигнување и регистрација на учесниците.

10.00–11.00 Поим за храна и класификација на храната. Квалитет и безбедност на храна. Кои документи и од кои надлежни органи за исполнување на посебните услови за вршење на професионална дејност е потребно да ги има економскиот оператор за учество во постапка за јавна набавка на храна. Услови кои треба да бидат исполнети при транспорт на прехранбените производи од животинско потекло кои имаат посебни барања за одржување на непрекинат ладниот ланец, сè со цел да се запази рокот на траење на производот.

Прашања и дискусија.

11.00–11.30 Кафе-пауза.

11.30–12.30 Поим за техничка спецификација. Што е потребно за подготовка на техничката спецификација за храната која договорниот орган има намера да ја набави, листа на храна, квалитет на храната, начин на пакување, количини и сл. Групирање на ставките во техничката спецификација за набавка на храна по сродност и оформување на набавката во повеќе истоветни делови со цел да се обезбеди поголема конкурентност меѓу економските оператори. Приемна на Законската легислатива која се однесува на безбедноста и квалитетот на соодветниот вид храна. Обезбедување гаранција за квалитет и безбедност на испорачаната храна од страна на економскиот оператор. Потребата од означување на храната.

Прашања и дискусија.

12.30–13.30 Пауза за ручек.

13.30–15.00 Презентирање примери како треба да се изработуваат техничките спецификации за набавка на одредени видови храна.

Прашања и дискусија.

НАПОМЕНА: Можни се измени во агендата согласно потребите на учесниците и развиените дискусии за време на обуката.



Предавачи

Александра Силовска-Николова – магистер по технологија на месо, со долгогодишно работно искуство како контролор на квалитет во преработувачки објекти и ланец на маркети. Има спроведено и имплементирано HACCP систем кај повеќе оператори со храна. Има учествувано во меѓународни и домашни проекти од областа на технологија на месо како главен истражувач. Има издадено повеќе научни трудови од областа на технологијата на месо.

Ирена Стоименова, дипл. екк. – раководител на Служба за изработка и следење на ГИП, сертифициран обучувач за јавните набавки, со долгогодишно практично искуство во спроведувањето на постапките за доделување на договори за ЈН во повеќе јавни институции, како и искуство во имплементирање на законите од други области во спрега со ЗЈН.

