



## ПОКАНА

За учество во интерактивна обука на тема:

### ПОДГОТОВКА НА ТЕХНИЧКАТА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА НАБАВКА НА ХРАНА

(13 декември во Хотел „City Park“ – Скопје)

„Храна“ е секоја супстанција или производ – во преработена, делумно преработена или непреработена состојба, наменет да биде или со очекување да биде консумирана за исхрана на луѓето. Со поимот „храна“ се опфатени: пијалоците и сите супстанции, вклучувајќи ја и водата, намерно вградена во храната во текот на нејзиното производство, подготовка или преработка.

Операторите со храна може да произведуваат и ставаат во промет единствено храна која ги исполнува пропишаните барања за квалитет. Поблиските барања во однос на квалитетот на храната се уредени со **Законот за безбедност на храна, Законот за квалитет на земјоделски производи** и подзаконските акти (правилници) од овие области. Со наведените закони и подзаконски акти се уредуваат: класификацијата, категоризацијата и називите на храна; физичките, хемиските, физичко-хемиските и сензорните карактеристики и состав на храната од аспект на квалитет; физичко-хемиските и сензорните карактеристики, видот и количеството на суровини, адитиви и други материи кои се употребуваат во производството и преработката на храна од аспект на квалитет и посебните барања за пакување и означување на храната во однос на квалитетот и потеклото на храната од животинско потекло.

Техничката спецификација преставува збир на технички услови, прописи, препораки и стандарди со кои детално се дефинираат минималните барања од технички аспект кои стоките, услугите или работите предмет на договорот за јавна набавка треба да ги задоволат. Имено, со техничката спецификација потребно е на еден објективен и недискриминирачки начин да се опишат карактеристиките на предметот на договорот со цел да се задоволат конкретните потреби, пред сè квалитетот и безбедноста на храната која се набавува.

Со помош на оваа обука ќе се овозможи на учесникот да осознае на што е потребно да обрне внимание при изработка на техничката спецификација за храната која договорениот орган има намера да ја набави и запознавање со Законската легислатива која се однесува за безбедност и квалитет на соодветниот вид храна.



## SYMPOZION

Почитувани, Ве информираме дека имате можност, со котизација од **4.950 денари + 18% ДДВ** да учествувате во оваа исклучително интересна и полезна работилница, со вклучени кафе-паузи, ручек, сертификат за учество, работен материјал од работилницата, како и континуирана директна комуникација со предавачите. За две или повеќе пријавени лица од иста институција, **следува попуст од 10%**.

Заради квалитетот на обуката, бројот на учесници е ограничен. Затоа, доколку сакате да бидете дел од истата, Ве молиме да го пополните **пријавниот лист** што Ви го испраќаме во прилог (истиот го има и на нашата веб страна: <http://simpozion.mk/>), најдоцна **до 7 декември 2017 г.** и да го испратите на следната електронска пошта: [info@simpozion.mk](mailto:info@simpozion.mk)

### **Информации за уплата на котизација за обуката:**

Примач: СИМПОЗИОН ДОО – Скопје  
Адреса: ул. Франклин Рузвелт 54/1-16  
Сметка бр.: 210071635330103  
НЛБ Тутунска Банка АД Скопје  
ДБ за ДДВ: МК4080016561868  
**Контакт тел.: 078 271 576**