## Процедура обществена поръчка с предмет:

„Ежедневно приготвяне и доставка на храна (кетъринг) за нуждите ДПБ „СВ.ИВАН РИЛСКИ ””

Приложение №1

**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

за изпълнение на обществена поръчка с предмет:

„Ежедневно приготвяне и доставка на храна (кетъринг) за нуждите ДПБ „СВ.ИВАН РИЛСКИ ””

1. Предмет на обществената поръчка е предоставянето на услугата кетъринг - ежедневно приготвяне и доставка на храна - за пълен храноден на лица от различни възрастови групи, настанени в ДПБ „СВ.ИВАН РИЛСКИ ”. Приготвянето и доставката на храната следва да се извършва при спазване на изискванията на Закона за храните и свързаните с него подзаконови нормативни актове, Закона за здравето, Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните, Наредба № 9/21.03.2005 г. за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение, Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарни изисквания за съхраняване на особено бързо развалящи се продукти, Наредба № 23/19.07.2005 г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението, както и всички други приложими нормативни изисквания, действащи в Република България.
2. Към настоящия момент от услугата ще се възползват пациенти и дежурни екипи приблизителен капацитет от 130 болни и персонал.

Възложителят ще има право да включва и други услуги, които да се възползват от договора за изпълнение на обществената поръчка, за което писмено ще уведомява изпълнителя.

 3. Изисквания за изпълнение предмета на поръчката:

* 1. Изпълнителят трябва да извършва доставката на приготвената храна по местонахождение на ДПБ „СВ.ИВАН РИЛСКИ ”, ползватели по договора, в индивидуални опаковки и с транспортни средства, отговарящи на приложимите нормативни изисквания за транспортиране на храни. Приготвената храна трябва да бъде транспортирана и доставяна в индивидуални опаковки , осигурени от изпълнителя. В случаите, когато съгласно заявеното от възложителя меню следва да се достави топла храна/ястие, то температурата на съответното ястие към момента на доставката трябва да е не по-ниска от 66 оС.
	2. Всеки вид ястие, доставяно от изпълнителя, трябва да бъде придружено от сертификат и/или друг еквивалентен документ, указващ произхода, качеството, срока на годност на ястието и условията за неговото съхранение. При всяка доставка изпълнителят представя информация за количеството вложени продукти за приготвянето на храната, която се отразява в Книга за входящ контрол. Изпълнителят предоставя и ежедневни калкулационни ведомости. При доставката на хляб и други хранителни продукти, които не са били допълнително обработени от изпълнителя, следва да се представят сертификати за произход, качество, срок на годност и условия за съхранение, издадени от техния производител. При всяка доставка изпълнителят представя на възложителя приемо- предавателен документ и документ, в който се описват видът и количеството на всяко приготвено ястие. Отговорно длъжностно лице от болницата приема доставката чрез подписване на приемо-предавателния документ/стокови разписки, само след като се увери, че приготвената и доставена от изпълнителя храна отговаря по вид и количество на подадената заявка, както и че е придружена от необходимите документи за качество и произход. В тази връзка отговорните длъжностни лица от болницата имат право да преброят и/или претеглят доставената храна. Въз основа на двустранно подписаните и подпечатани приемо- предавателни документи за извършената услуга, изпълнителят издава фактури за месечната стойност на приготвената и доставена храна.
	3. Храната трябва да се приготвя в обект, притежаващ Удостоверение за регистрация по чл. 12 от ЗХ, издадено от съответния контролен орган на името на участника, за правото в обекта да се извършва дейността, предмет на настоящата поръчка (кетъринг).
	4. Храната трябва да бъде приготвена в деня, в който ще се доставя и следва да бъде приготвена в съответствие с одобрено от болницата седмично меню, което ще се подава на изпълнителя не по-късно от последния работен ден на предходната седмица. Седмичното меню ще се изготвя в съответствие с посочените в ценовото предложение дневни менюта като във всеки конкретен ден ще могат да бъдат включени до два различни вида дневни менюта, от които да се заявяват съответни бройки. При необходимост от преминаване на диетичен режим на хранене или установяване на алергия към храни ръководителя на болницата предварително и в писмен вид предоставят информация за изискванията, на които трябва да отговаря приготвяната храна.
	5. Заявка за броя и вида на дневните менюта, ще бъде предавана на изпълнителя в деня, предхождащ деня доставката. Броят на заявените дневни менюта ще зависи от броя присъстващи за деня лица.

 Доставката на приготвената храна ще се извършва по следния график /три пъти дневно/:

 От 07:30 часа до 08:00 часа следва да бъде доставяна /закуската/;

 От11:30 часа до 12:00 часа следва да бъде доставян обяда

 От 16.00 часа до 17:00 часа следва да бъде доставяна вечерята

Графикът ще може да бъде променян по взаимно съгласие между изпълнителя и възложителя по договора.

* 1. Разработени са общо 176 различни дневни менюта, по които ще се изготвя седмичното меню, и за които следва да бъдат оферирани единични цени, от които 148 са с трикратен режим на хранене, а 28 са предназначени за диабетици и са с петкратен режим на хранене. Менютата са представени в табличен вид, в образеца на Ценово предложение (образец№ 6)