## 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/ 28.05. 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, 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.

2.1.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.

3.Доставката на приготвената храна ще се извършва по следния ГРАФИК /два пъти дневно/:

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 и закуската за следващия ден.

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

**4. ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ ПРЕДМЕТА НА ПОРЪЧКАТА:**

4.1.Изпълнителят трябва да извършва доставката на приготвената храна по местонахождение на ДПБ „СВ.ИВАН РИЛСКИ ”, гр.Нови Искър, ул. „Христо Ботев” № 140, ползвател 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.

4.2.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. Изпълнителят предоставя ежедневни калкулационни ведомости и приемно предавателен протокол /в два екземпляра по един за всяка от страните/. 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. Отговорно длъжностно лице от болницата приема доставката чрез подписване на приемо-предавателния документ, 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 извършените доставки, изпълнителят издава фактури за месечната стойност на приготвената и доставена храна.

4.3.При констатирани пропуски по отношение на качеството и количеството на храната, Директора на ДПБ „Св.Иван Рилски” или друг упълномощен представител на болницата, отразява констатациите – в Протокол изготвен от Възложителя, и предава на Изпълнителя за информация и своевременна реакция от негова страна.

4.4.Храната трябва да бъде приготвена в деня, в който ще се доставя и следва да бъде приготвена в съответствие с одобреното от болницата седмично меню, което ще се подава от Изпълнителя не по-късно от последния работен ден на предходната седмица. Седмичното меню ще се изготвя от Изпълнителя в съответствие с посочените в ценовото предложение дневни менюта. 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. ИЗИСКВАНИЯ ЗА КАЧЕСТВО*

5.1. Приготвяната храна да бъде качествена, здравословна и питателна, да отговаря на изискванията на Закона за здравето и Закона за храните, при спазване изискванията за хигиена.

5.2. За приготвяне на ястията трябва да се използват високо качествени продукти, не- съдържащи вредни за здравето примеси и добавки. Предлаганите продукти да не съдържат генетично модифицирани организми, съгласно чл. 4а, ал. 4 от Закона за храните.

5.3. Храната се приготвя съгласно Сборник рецепти за заведения за обществено хранене, издателство Техника, 2006г. При потребители с диетично хранене да е съобразена с изискванията на заболяването, съгласно меню заверено от диетолог на Изпълнителя.При приготвянето на храната участва най- малко едно лице с образование или квалификация в областта на хранителните технологии и един диетолог.

5.4. Съставеното седмичното меню да отговаря на средно дневните препоръчителни продуктови набори, в съответствие с Наредба № 23 от 19 юли 2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението.

5.5. Хранителните продукти, с които ще се приготвя храната, да отговарят на изискванията на Наредба № 16/ 28.05. 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.

5.6. Изпълнителят предоставя седмични менюта заверени от диетолог за съгласуване с главната медицинска сестра на ДПБ Св.Иван Рилски. Седмично меню, ще се подава от 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.

5.7.Менюта се изготвят с грамаж посочен в ценовата оферта, спазвайки всички изисквания в настоящата техническа спецификация. При изготвяне на седмични менюта се включват разнообразни видове ястия, които са съобразени с изискванията за принос към балансирания режим на хранене и са утвърдени от възложителя.

5.8. Менютата да се съобразяват с традиционните ястия за официални празници.

5.9. Хранителните продукти, които са дарение или хуманитарна помощ се предават на Изпълнителя за съхранение и влагане в порциите; Вложените от дарение продукти да се отразяват от Изпълнителя в калкулационните ведомости със стойност „0,00“ (нула, нула, нула).

5.10. Приготвената храна се доставя по местонахождение на посочения обект, а имено град Нови Искър, ул. Христо Ботев №140 с транспортно/и средство/а отговарящо/и на приложимите нормативни изисквания за транспортиране на храни, индивидуални опаковки – осигурени от Изпълнителя, отговарящи на санитарните и нормативни изисквания.

5.11.Изпълнителят е длъжен да предоставя на упълномощен представител на болницата за своя сметка от всеки вид ястие /малка част от съответното ястие / включено в менюто за деня за контролна проба съхранявана на територията на болницата;

5.12. **Участникът, определен за изпълнител на обществена поръчка през целия период на действие на договора, трябва:**

А/ да притежава за обекта/ите, кой/ито ще използва за приготвяне на храна и пункта, от който се получава (в случай, че е различен от обекта на приготвяне) *валидно* ***удостоверение за******регистрация*** *от БАБХ, съгласно изискванията на чл.12 от Закона за храните,* която/които има капацитет за едновременно приготвяне на храна на ден прогнозното количество, посочено от възложителя за съответната обособена позиция.

Б/ да разполага с минимум две специализирани транспортни средства /собствено, наето или на лизинг/, отговарящо на санитарно-хигиенните изисквания за доставка на приготвена храна, притежаващо ***удостоверение за******регистрация*** *на транспортното средство от БАБХ, за превоз на приготвена храна.*

**В/** да разполага с експерт “Диетолог” за целите на поръчката.

**6.** **ТЕХНИЧЕСКИ УСЛОВИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА:**

6.1. Изпълнителят следва да представи примерни менюта, като не се допуска повторяемост за 10 (десет) дни Да се доставят диетични менюта за диабетици, съобразено с утвърденото меню за диабетно болни потребители в болницата от фирмата изпълнител.Предлаганите примерни менюта трябва да включват храни в необходимите количества, видове, съдържание, начин на приготовление и съхранение в пълно съответствие на всички приложими нормативни актове.

6.2. Седмично меню - задължително е съобразено с :

6.2.1.Един път седмично – ще присъства меню, което включва риба.

6.2.2. Един път седмично ще присъсъства постно меню.

6.2.3. През останалите дни ще бъдът включени менюта в които има месо /присъствие на месо в едно от ястията-супа и/или основно ястие/.

6.2.4.Менютата да се съобразяват с традиционните ястия за официални празници.

6.3. Храната да се приготвя в деня на предаване.

6.4. Изпълнителят следва да гарантира добър търговски вид на предлаганите готови храни.

6.5. Изпълнителят е длъжен да гарантира пълна подмяна на приготвена и доставена храна с отклонение в качеството и да извърши подмяната на храната с негодно качество с качествена до 60 (шестдесет) минути в деня на обаждането от констатиране на отклонението.

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)