**ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименованиенапоръчката:** | *„*Периодична доставка на хранителни продукти и готова храна по предварителна заявка, за хранене на пациенти, настанени в „Специализирана болница за рехабилитация - Тузлата” ЕООД, град Балчик“  По обособени позиции:  **Обособена позиция № 1:** „Хляб и закуски“  **Обособена позиция № 2** „Десерти, захарни и сладкарски изделия“  **Обособена позиция № 3:** „Мляко и млечни изделия“  **Обособена позиция № 4**: „Месо и месни продукти“  **Обособена позиция № 5:** „Пресни плодове и зеленчуци“  **Обособена позиция № 6:** „Консервирани плодове и зеленчуци,  подправки, плодови сокове , бакалия“  **Обособена позиция № 7:** „Готова храна по предварителна заявка“ |

**1. ОБЩA ИНФОРМАЦИЯ**

*Данни за Възложителя*.

**“Специализирана болница за рехабилитация – Тузлата” ЕООД, гр Балчик (СБР-Тузлата” ЕООД)** е лечебно заведение, специализирано за лечение на заболявания на опорно-двигателния апарат, периферна и централна нервна система. Работи по Договор с Н**ЗОК, НОИ** и **със свободен прием на пациенти**. Местността **„Тузлата”** се намира  на **6 км.** източно от **гр. Балчик**. Разположена е край самия морски бряг и е известна като калолечебно находище.

**2. ПРЕДМЕТ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА**

Предмет на поръчката – „Периодична доставка на хранителни продукти и готова храна по предварителна заявка, за хранене на пациенти, настанени в „Специализирана болница за рехабилитация - Тузлата” ЕООД, град Балчик“по седем обособени позиции:

**Обособена позиция № 1:** „Хляб и закуски“

**Обособена позиция № 2** „Десерти, захарни и сладкарски изделия“

**Обособена позиция № 3:** „Мляко и млечни изделия“

**Обособена позиция № 4**: „Месо и месни продукти“

**Обособена позиция № 5:** „Пресни плодове и зеленчуци“

**Обособена позиция № 6:** „Консервирани плодове и зеленчуци,  подправки, плодови сокове , бакалия“

**Обособена позиция № 7:** „Готова храна по предварителна заявка“

**Доставката по обособени позиции 1, 2, 3, 4, 5 и 6** включва всички дейности по доставянето на хранителните продукти от изпълнителя франко складовете, посочени от възложителя. Транспортирането се извършва от изпълнителя, с подходящи транспортни средства, съобразени с вида на хранителните продукти и е за негова сметка. Приемането на доставените хранителни продукти се извършва в момента на разтоварването им на мястото на доставка /адреса/.

**Доставката по Обособена позиция 7** включва всички дейности по планиране на храната, покупка, съхранение и разфасоване на хранителните продукти, приготвянето и (сготвяне и/илиобработване) в помещенията и със съоръженията на собствен или нает обект за производство и търговия на храна на изпълнителя, отговарящ на нормативните изисквания за този вид дейност и доставката до кухнята на лечебното заведение, в собствен и/или наети от изпълнителя термо форни съдове, със собствен превоз, притежаващ необходимите документи за извършване на тази дейност.

С цел изясняване наобхвата на обособените позиции, но с изричната забележка, че представената информация е единствено информативна и не задължава Възложителя с конкретни стойности и/или количества, представяме следните справки за доставени видове и количества хранителни продукти през последните 12 месеца преди откриване на настоящата процедура по обособени позиции както следва :

**Обособенапозиция № 1:** „Хляб и хлебни изделия“;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование на артикул | Мерна единица | Количество |
| 1. | Хляб бял по БДС Правилно оформена франзела, добре изпечена, Тегло на франзелата 650 гр./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. | Бр. | 3750 |
| 2. | Хляб – типов по БДС . Правилно оформена франзела, добре изпечена, Тегло на франзелата 0,500кг./бр. Нарязана на филии и поставена в полиетиленова опаковка. | Бр. | 590 |
| 3. | Готова закуска 0,150 кг – кифла, сиренка, кузуначе, баница, милинки, тутманик. Всяка закуска да е индивидуално опакована в полиетиленово пликче. Правилно оформена франзела, добре изпечена. | Бр. | 3000 |

**Обособена позиция № 2** „Десерти, захарни и сладкарски изделия“

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование на актикул | Мерна единица | Количество |
| 1. | Меденка.Единично опакована 0,050 кг. | Бр. | 3770 |
| 2. | Сладолед. Единично опакован в разфасовка по 0,200 мл. | Бр. | 1850 |
| 3. | Тахан халва. Опакована в разфасовки по 0,250 кг. | Бр. | 1560 |

**Обособенапозиция № 3:** „Мляко и млечни изделия“

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование на артикул | Мярна единица | Количество |
| 1. | Краве саламурено сирене – БДС или еквивалент. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в еднократни съдове, с нетно тегло от 4 – 8 кг., с ясна маркировна върху капака на кутията, обузначаващ предприятието-производител и дата на прозиводство. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус и мирис – спечифични за зрял продукт, умерено солен вкус, без разстителни мазнини. | Кг. | 180 |
| 2. | Краве кисело мляко – с масленост не по-малко от 2%, БДС или еквивалент. Състояние – гладка, блезстяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млеченокисел вкус. Опаковка – кофичка от пластмаса, с вместимост 0,400 кг. Етикета с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отазени датата на годност. партида, температура на съхранение. | Бр. | 3100 |
| 3. | Краве масло-доза. Цвят сетло жъл до бял. Масленост, като млечни мазнини не по-малко от 82 % от сухото вещество, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини. Разфасовка пакетчета 8 гр. | Бр. | 7600 |
| 4. | Краве кашкавал по БДС или еквивалент. Пита, пълномаслен. Всяка пита е вакумирана и маркирано трайно и четливо на бълрагски език. Мирис, вкус и аромат – специфичен. Аромат- свойствен за зрял кашкавал, вкус – умерено-солен без страничен привкус и мирис. Масленост – 45%, без наличние на растителни мазнини, срок на зреене до 60 дни. | Кг. | 200 |
| 5. | Прясно мляко.Опаковано в кутии по 1л. Прясното мляко е пастьоризирано с масленост не по-малко от 1,5%. Вкус – специфичен, слабо-сладникав, без страничен привкус, мирис-специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност без утайка. | Л. | 10 |
| 6. | Топено сирене секторно. Продукт за мазане. | Бр. | 840 |
| 7. | Плодово кисело мляко .Опаковка – кофичка от пластмаса, с вместимост 0,200 кг. Състояние – гладка, блезстяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус – свойствен, приятно млеченокисел вкус. Етикета с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отазени датата на годност. партида, температура на съхранение. | Бр. | 1020 |

**Обособена позиция № 4**: „Месо и месни продукти“

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование на артикул | Мярна  единица | Количество |
| 1. | Кебапче охладен/замразен. Тарелка, с тежест на едно кебапче по 80 гр. смес 40 % телешко месо и 60% свинско месо. Външен вид-чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледо кафяво -червено; мирис и вкус-свойствен. | Бр. | 6600 |
| 2. | Кюфте охладен/замразен.Тарелка, с тежест на едно кюфте по 80 гр. смес 40 % телешко месо и 60% свинско месо. Външен вид-чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят бледо кафяво -червено; мирис и вкус-свойствен. | Бр. | 4000 |
| 3. | Сурова наденица - свинска | Кг. |  |
| 4. | Сатленка – охладена/замразена. Състав - външен вид-чиста гладка повърхност без разкъсвания; цвят- бледо кафяво-червено, мирис и вкус-свойствен. От свинско месо. | Кг. | 160 |
| 5. | Сух колбас - шпек трайно варено-пушен колбас – първо качество-външна повърхност чиста, леко набръчкана без петна и грапавини по обвивките с кафяво-червен цвят; мирис- свойствен с едва доловим дъх на дим; вкус-специфичен с едва доловим дъх на дим. | Кг. | 170 |
| 6. | Кренвирш – пилешки, да отговарят на чл.12, от Наредба 9/16.09.2011 на МЗХ. Стандарт „Стара планина“ или еквивалент. | Кг. | 200 |
| 7. | Пил.шишчета замразени– с продължителност на съхранение, Продукт от чисто пилешко месо. | Кг. | 1350 |

**Обособенапозиция № 5:** „Пресни плодове и зеленчуци“**.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование на артикул | Мярна  единица | Количество |
| 1. | Ябълка | Кг. | 1200 |
| 2. | Мандарина | Кг. | 20 |
| 3. | Морков | Кг. | 75 |
| 4. | Зеле | Кг. | 370 |
| 5. | Тиква | Кг. | 120 |
| 6. | Портокали | Кг. | 190 |
| 7. | Краставици | Кг. | 620 |
| 8. | Домати | Кг. | 570 |
| 9. | Банани | Кг | 60 |
| 10. | Магданоз връзка | Бр. | 220 |
| 11. | Круша | Кг. | 10 |
| 12. | Ряпа | Кг. | 20 |
| 13. | Цвекло | Кг. | 80 |
| 14. | Зелена салата | Бр. | 90 |
| 15. | Зелен лук- връзка | Бр. | 50 |
| 16. | Репички-връзка | Бр. | 40 |
| 17. | Греипфрут | Кг. | 5 |
| 18. | Кайсии | Кг. | 30 |
| 19. | Сух лук | Кг. | 45 |
| 20. | Череши | Кг. | 35 |
| 21. | Диня | Кг. | 440 |
| 22. | Нектарини | Кг. | 190 |
| 23. | Пъпеш | Кг. | 100 |
| 24. | Праскови | Кг. | 10 |
| 25. | Сини сливи | Кг. | 110 |
| 26. | Грозде | Кг. | 150 |

*Продукти от тази обособена позиция трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид в опаковката. Не се допуска замърсеност.*

**Обособена позиция № 6:** „Консервирани плодове и зеленчуци, подправки, плодови сокове , бакалия“

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование на артикул | Мярна  единица | Количество |
| 1. | Конфитюр – доза0,020кг., различни видове. Херметически затворени и стерилизирани. | Бр. | 3900 |
| 2. | Натурален плодов сок. Кутии тертапак 250 мл. Концентриран, пастьоризиран сок без консерванти. | Бр. | 3100 |
| 3. | Мед-доза, 100 % натурален. Неоцветен. слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус-сладък. Не се допускат механични примеси. | Бр. | 3050 |
| 4. | Маслини – мариновани в теникии по 2 кг. Съдържание- маслини черни, вода, сол и растителна мазнина. | Кг. | 140 |
| 5. | Черен пипер, смлян в пакетчета по 0,010 кг. Мирис и вкус- специфични за подправката. | Бр. | 320 |
| 6. | Чай- билков в пакетче. Различни видове.С филтър по 1,5 гр. в кутия по 20 бр. | Бр. | 8700 |
| 7. | Олио І-во качество със златисто жълт цвят. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност | Бр. | 140 |
| 8. | Оцет І-во качество В бутилки по 0,700 л. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност. | Бр. | 160 |
| 9. | Сол готварса, в пакети по 1 кг. Качество „ Екстра”. | Бр. | 40 |
| 10. | Захар в пакети по 1 кг. Качество „ Екстра”. | Бр. | 110 |
| 11. | Маргарин в кутия по 0,500 кг. | Кг. | 5 |
| 12. | Макарони.Различни видове. Пакетирани в пакети по 0.400 кг. | Бр. | 35 |
| 13. | Овесени ядки в пакет по 1 кг. Без примеси. | Кг. | 20 |
| 14. | Нес кафе – доза по 2 гр. | Бр. | 290 |
| 15. | Минерална вода 1,5 л. , бутилка. | Бр. | 3700 |
| 16. | Минерална вода 5 л.,туба. | Бр. | 1550 |

**Обособена позиция № 7:** „Готова храна по предварителна заявка“

За едногодишен период в лечебното заведение са хоспитализирани 2007 пациенти, с реализирани 16700 хранодни. Разпределението на хранодните е както следва:

по договор с НЗОК – 1553 пациенти с 10 963 хранодни /66% от всички хранодни/;

по договор с НОИ - 430 пациенти с 4300 хранодни /26% от всички хранодни/;

свободен прием - 242 пациенти с 1437 хранодни /8% от всички хранодни/.

Пациенти се изхранват по следните менюта:

* по договор с НЗОК – обяд и вечеря
* по договор с НОИ и свободен прием – обяд и вечеря.

Разработени два вида диети – Диета № 15 /обща/ и Диета № 9/ за диабетно болни.

Посочените количества по всички обособени позиции са ориентировъчни и могат да бъдат променяни в зависимост от потребностите на Възложителя.

Възложителят запазва правото си да:

* + намалява или увеличава и връща количества хранителни продукти при непредвидени обстоятелства, в товачисло и в зависимост от заетостта на легловата база на болничното заведение.
  + да заявява продукти, извънпосочената в приложенията номенклатура.

При всяка доставка се изготвя двустранен приемо - предавателен протокол и/или стокова разписка за получените количества, към които се прилагат документи за качество, произход и срок на годност. Въз основа на тези документи изпълнителят издава фактура за извършените през месеца доставки. Плащането се осъществява по банков път, в срок, уточнен с договора за възлагане.

# 3. ПЕРИОД НА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНАТА ПОРЪЧКА - за всички обособени позиции

Продължителността на настоящата обществена поръчка по всяка една от обособените позиции е 36 месеца.

# 4. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНЕТА ПОРЪЧКА

**4.1. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ:**

При изпълнение на задълженията си по възложената обществена поръчка изпълнителите следва да спазват следните нормативни изисквания:

* Закон за храните – обн. ДВ, бр.90/15.10.1999 г.;
* Закон за ветеринарномедицинската дейност;
* Наредба №1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните –обн. ДВ, бр.10/05.02.2016 г.
* Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните – обн. ДВ, бр.102 от 12.12.2014 г.
* Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с ПМС №119 от 19.07.2012 г. – обн. ДВ, бр.48 от 26.06.2012 г.
* Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресните плодове и зеленчуци – обн. ДВ, бр.43 от 08.06.2010 г.
* Наредба №5/09.02.2015 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните – обн. ДВ, бр.14/20.02.2015 г.
* Наредба №1/22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването – обн. ДВ, бр.11/02.02.2018 г.;
* Наредба за изискванията към соковете от плодове и някои сходни продукти, предназначени за консумация от човека /приета с ПМС № 219 от 24.09.2002 г./
* Наредба за изискванията към бутилираните натурални минерални, изворни и трапезни води, предназначени за питейни цели /приета с ПМС № 178 от 23.07.2004 г./
* Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
* Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29.04.2004 г. относно хигиената на храните;
* Регламент (ЕО) № 1169/2011 за предоставяне на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, Директива 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) №608/2004 на Комисията;
* Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17.12.2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) №234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) 1234/2007;
* Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07.юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

1. **2. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ДОСТАВКАТА ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 1, ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2, ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 3, ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 4, ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 5 И ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 6.**

**4.2.1. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ -** Доставяните хранителни продукти следва да отговарят на изискванията на Закона за храните и подзаконовите нормативни актове, да имат хранителна стойност не по-ниска от тази, произтичаща от утвърдения им състав и да са безопасни за човешкото здраве. Изпълнителят е длъжен да осигури и контролира спазването на нормативните изисквания към отделните видове хранителни продукти, които доставя, както и нормативните изисквания за тяхната хигиена по време на дистрибуцията им.

- Изисквания към хляба и хлебните изделия/закуските/: да бъде произведен по утвърдени стандарти, без оцветители, без наличие на плесени и следи от складови вредители. Предлаганите хлебни изделия да са с ниско съдържание на сол, мазнини и захар.

- Изисквания към млякото и млечните продукти: прясното мляко да е пастьоризирано, произведено от сурово мляко и с не по-малко от 1,5% масленост. Киселото мляко да е с масленост не по-малко от 2%. Сиренето и кашкавалът да са произведени в съответствие със стандиртите БДС 15:2010 и БДС 14:2010 или еквивалентни. Подслаждането на киселите млека да бъде с натурални подсладители е съдържание 15% монозахариди и дизахариди. Млякото и млечните продукти да бъдат без добавени растителни мазнини, оцветители и консерванти.

- Изисквания към месото и месните продекти: месните заготовки трябва да са произведени по утвърдени стандарти или произведени по технологична дакументация. Трайните колбаси да съдържат висококачествен белтък с ниско съдържание на съединителна тъкан и с намалено съдържание на мазнини - до 26% и намалено съдържание на сол - до 2,2%. Птичето месо да бъде без кожа.

**4.2.2. ТРАНСПОРТ** – Хранителните продукти следва да бъдат доставяни франко складовете посочени от възложителя, със специализирани транспортни средства за пренос на храни, притежаващи Удостоверения за регистрация за превоз на хранителни продукти, указващо вида на хранителните продукти, които мотаг да бъдат превозвани с тях. Изискването на възложителя е пренасянето на хранителните продукти да се извършва с превозни средства, поддържащи подходяща температура за съответната група храни, която температура да може да бъде наблюдавана и коригирана.

**4.2.3. ОПАКОВКИ** – Доставяните хранителни продукти следва да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат данни, съгласно чл.10 от Закона за храните, за наименованието, под което храната се продава, списък на съставките на храната и количеството им, количествено съдържание на ГМО и уникалния му код, срок на трайност на храната, нетно количество на предварително опакованите стоки, име, фирма, седалище и адрес на производителя или на лицето, което пуска храната на пазара, условията при които трябва да се съхранява, датата на производство и срока на годност, както и всяка друга информация съгласно Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните – обн. ДВ, бр.102 от 12.12.2014 г.

**4.2.4. ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ** следва да са регистрирани по реда на чл.12 от Закона за храните и да притежават Удостоверение за регистрация на обект за търговия с храни, издадено от Областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по местонахождение на обекта, с вписана група храни, която отговаря на съответната обособена позиция, за която участникът кандидатства.

**4.2.5. ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ДОСТАВКАТА /ПОРЪЧКАТА/:**

а) Доставките следва да се извършват при спазване на всички санитарно – хигиенни изисквания.

б) Срок за изпълнение на доставката – за обособена позиция №1 – ежедневно до7:30часа, за обособени позиции № 2,3,4,5 и 6 - до 24 часа след подаванена заявката.

в) Участниците са обвързан и от размера на предложената от тях отстъпка/надценка спрямо средната цена за съответния артикул на “САПИ” ЕООД за регион Добрич за конкретния месец на доставка.

*“САПИ”EOOД гр. София или Система за агропазарна информация е фирма, която обслужва Министерство на земеделието и храните и ДФ “Земеделие” чрез предоставяне на пазарна информация и подготовка на съответни аналитични материали. Дружеството представя независима и обективна информация при провеждане на търгове и обществени поръчки. Базата данни и информацията, която се събира дава възможност да се правят справки по региони, които са представителни и официални.*

г) Определеният за изпълнител участник към датата на сключване на договора за възлагане на обществената поръчка следва има или да сключи договор с регионално бюро “САПИ” гр.Варна, ул.”АлекоКонстантинов” №17, тел/факс: 052 6212 99; e-mail: sapi\_vn@mbox.infotel.bgилидругофис/клон/ бюро/ понегово усмотрение, за осигуряване на ежемесечни справки, тъй като цената на достаяните хранителни продукти и стоки ще се определя по представена от изпълнителя за съответния месец справка за средната цена на артикулите за регион Добрич.

* 1. **ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОСТАВКАТА ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 7**

**4.3.1. ОБЩИ ИЗИСКВАНИЯ**

Предметът на обществената поръчката по тази обособена позиция включва всички дейности по приготвянето и доставката на готова храна до кухненския блок на „СБР-Тузлата“ ЕООД, гр.Балчик.

За изпълнение на обществената поръчка участникът следва да има на разположение собствен или нает обект за производство и търговия с готова храна, регистриранпоредана чл.12 от Закона за храните и притежаващ Удостоверение за регистрация на обекта, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ), с вписана група храни, която отговаря на съответната обособена позиция, за която участникът кандидатства.

Транспортирането на готовата храна се извършва от изпълнителя, със собствени или наети превозни средства, които трябва да отговарят на хигиенните изисквания за транспорт на готови храни, и е за негова сметка. Превозни средства трябва да позволяват подреждането на съдовете с готовата храна по начин, който не допуска разливане и нарушаване на структурата и качеството на готовата храна по време на транспорта. Превозните средства трябва да се поддържат почистени, измити и дезинфекцирани преди всяка доставка. Същите трябва да са в добро състояние и да предоставят условия, които не позволяват замърсяване на храната. Товаро-разтоварната дейност на готовата храна предмет на обществената поръчка, се извършва от и за сметка на изпълнителя. Превозните средства трябва да притежават Удостоверения за регистрация за превоз на хранителни продукти.

Готовата храна се доставя в специални термоустойчиви съдове, собствени или наети от изпълнителя. Едновременно с доставката и предаването на храната, изпълнителят приема и използваната посуда, с която е доставена готовата храна и която следва да бъде измита и дезинфекцирана от изпълнителя за следващо ползване.

От обекта на приготвяне до мястото на доставка готовата храна се придружава с Документ за произход /търговски документ/. Документът следва да съдържа най-малко следната информация: пореден №, дата и място на издаване, наименование и адрес на управление на фирмата, издала документа, получател – име и адрес, вид и наименование на храната, срок на трайност, условия на съхранение, количество, номер на транспортното средство.

Готовата храната трябва да отговаря на БДС или еквивалент, както и на Европейските стандарти, Закона за храните и Наредба № 1 от 26 януари на министъра на здравеопазването и министъра на земеделиетои храните за хигиената на храните, да е добита или произведена съгласно утвърдените стандарти, да е придружена със сертификат за качество и документ за произход и годност на производителя. Методите, използвани за съхранение, обработка и доставка на готовата храна, не трябва да позволяват контаминирането с микроорганизми. Доставената готова храна трябва да е топла и готова за директна консумация.

При приготвянето на храната следва да се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене. За приготвянето на ястията, трябва да се използват качествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки. Хранителните продукти, използвани за приготвяне на храната е необходимо да отговарят на изискванията на Закона за храните, Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и на изискванията за качество и на стандартите на Европейския съюз, респективно Регламент №852/2004 (ЕО). Доставяната готова храна трябва да отговаря на нормативната уредба на българското законодателство, както и на приложимото европейско законодателство.

Приготвената готова храна трябва да бъде с добър външен вид, качество и енергийна стойност при спазване на изискванията за хигиена, както и съобразно нормите за хранене. При приготвянето на храната е необходимо кулинарната обработка да осигурява:

- достигане на пълна кулинарна готовност;

- максимално запазване на биологичната стойност на вложените продукти;

-унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;

- недопускане образуването на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка;

- необходимата консистенция, структура, форма и аромат.

**4.3.2. НАЧИН НА ДОСТАВЯНЕ**

Доставката на готовата храна ще се извършва два пъти на ден, след предварителна заявка от Възложителя за количествата храна, подадена по телефон, факс или електронна поща, посочени от изпълнителя.

Количеството готова храна е съобразно броя на пациентите в лечебното заведение. Възложителят прави своевременни заявки за вида и количеството готова храна за доставка, както следва:

- за вечеря - до 13,30 часа на деня;

- за обяд - до 14,30 часа на деня, предхождащ деня на доставка;

- при възникнала необходимост от допълнително количество храна, в деня на доставката.

Готовата храна, заявена от Възложителя се доставя всеки ден в кухненския блок на Възложителя, както следва:

- за обяд – не по – късно от 11:00 часа;

- за вечеря- не по – късно от 17:00 часа.

Изпълнителят се задължва да доставя за своя сметка по една контролна проба – порция готова кулинарна продукция от обядното и вечерно меню, които да се запечатват и съхраняват 48 часа при хладилни условия при упълномощени от Възложителя лица.

Храната следва да се приготвя в деня на доставката и да се транспортира до болницата веднага след приготвянето ù. Храната се предава с двустранно подписан приемно- предавателен протокол от упълномощени представители на двете страни. Не се допуска доставка на храна, приготвена от предния ден.

Изпълнителят изготвя 7- дневно меню за съответните категории пациенти и диети и го предоставя на Възложителя за изпълнение. Изпълнителят следва да приготвя и доставя храната за съответния вид диета и за посочения брой пациенти.

Средно дневната стойност на доставяната готова храна /Диета № 9 и Диета № 15/ за пациенти по договор с НЗОК следва да не надвишава стойност от 2,50 лв. на ден, без вкл. ДДС.

Средно дневната стойност на доставяната готова храна /Диета № 9 и Диета № 15/ за пациенти, постъпили по програма за профилактика и рехабилитация на НОИ и свободен прием следва да не надвишава стойност от 7.08 лв. на ден, без вкл. ДДС.

Един храноден за пациенти по договор с НЗОК включва обяд - основно безмесно ястие /250 грама за една порция/ и вечеря - основно безмесно ястие /250 грама за една порция/.

Един храноден за пациенти постъпили по програма за профилактика и рехабилитация на НОИ и свободен прием включва обедно хранене – супа – месна или безмесна /300 грама за една порция / и основно ястие - месно или безмесно /300 грама за една порция / и вечеря - основно ястие – месно или безмесно /300 грама за една порция/. Не трябва да се комбинират безмесни ястия – супа и основно за обяд.

Възложителят си запазва правото да иска промяна в различните видове ястия по меню, като това предварително се съгласува двустранно, включително да заявява и диетична и вегетарианска храна, както и да изисква в рамките на договорената цена за 1 храноден промени в състава, калоричността и вида на храната, в случай на възникнала необходимост. Възложителят си запазва правото да поръчва ястия по единични цени, при необходимост.

За деца до 14 годишна порционът е 1/2 от порциона за възрастните пациенти.

Предлаганата в ценовата оферта цена за доставка на готова храна не трябва да бъде за сметка на качеството.

Плащането на доставената храна става въз основа на издадена фактура и надлежно съставен приемо-предавателен протокол, двустранно подписан от представителите на двете страни. Плащането се извършва в лева, по банков път, в съответствие с клаузите на договора за възлагане на поръчката.

***Изготвил:………………………………..***

***Недялка Маринова – медицинска сестра-***

***организатор лечебно хранене***