

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ.**  
**ИЗИСКВАНИЯ.**

**I. ПРЕДМЕТ НА ПОРЪЧКАТА:**

Приготвяне и доставяне на болнична храна за пациентите на МБАЛ „НКБ” ЕАД, като:

1. Изпълнението на поръчката следва да се осъществява за срок до 30.06.2013 г. чрез приготвяне и доставка на болнична храна по диети, подробно описани в менюта, представляващи Приложение № 2 към публичната покана;

2. Изпълнението на поръчката следва да се осъществява при прогнозен общ брой хранодни по диети и бази, съгласно Таблица 1:

Диети по видове	Общ брой хранодни	База София	База Баня
Д 10	7 640	5 640	2 000
Д 9/10	3 820	2 920	900
Д 10 (белтъчини)	350	250	100
Д i/i0	330	230	100
Д бяла	110	110	
Д вегетарианска	330	130	200
Д пасирана	760	760	
Д сонда	220	220	
Д сонда (диабет)	10	10	
Д деца (1-3)	700	700	
Д деца (3-7)	760	760	
Д деца (7-18)	790	790	
Д деца (кисел)	660	660	
Д деца (попара)	660	660	
Д деца (пюре)	660	660	
Д ВИП	870	470	400
<b>Общо</b>	<b>18 670</b>	<b>14 970</b>	<b>3 700</b>

3. Възложителя не се ангажира, че горепосочените количества ще бъдат изпълнени, нито че няма да бъдат надхвърлени.

4. Предлаганите от участниците крайни единични цени на храноден по съответните диети следва да не надхвърлят следните **пределни стойности в лева с вкл. ДДС, съгласно таблица 2:**

Диети по видове	Пределни цени за храноден (лева)
Д 10	4.13
Д 9/10	4.95
Д 10 (белтъчини)	4.95
Д 1/10	4.95
Д бяла	2.90
Д вегетарианска	3.40
Д пасирана	4.50
Д сонда	3.45
Д сонда (диабет)	3.45
Д деца (1-3)	4.40
Д деца (3-7)	4.40
Д деца (7-18)	4.50
Д деца (кисел) (детска преходна)	0.55
Д деца (попара) (детска преходна)	0.55
Д деца (пюре) (детска преходна)	0.60
Д ВИП	9.90

## II. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ УЧАСТНИЦИТЕ

1. Участникът следва да притежава актуална регистрация от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по местонахождението на обекта като обект за производство и търговия с храни съгласно чл. 12 от Закона за храните;

2. Участниците следва да отговарят на изискванията по чл. 47, ал. 1, ал. 2, т. т. 1, 2, 3, 4 и 5 и ал. 5 от ЗОП;

3. Участниците трябва да докажат техническите възможности за изпълнение на поръчката като представят:

3.1. Декларация - списък на основните договори за доставки и услуги по предмета на поръчката, изпълнени през последните три години (2010, 2011 и 2012), включително стойностите, датите и получателите и препоръки за добро изпълнение. Минималното изискване е през последните три години участникът да е изпълнявал минимум три договора с предмет приготвяне/доставяне на храна за лежачо болни, за които е получил препоръка за добро изпълнение.

3.2. Декларация - списък на специализираните транспортни средства, с които участникът разполага за изпълнение на обекта на поръчката, с посочване на марка, модел и рег. №;

3.3. Декларация - списък на технологичното оборудване, с което участникът разполага за приготвянето на храната;

3.4. Декларация от участника, че разполага с минимум 15 броя стелажни колички, всяка от които с възможност за превозване на около 30 броя термоустойчиви

кутии или подноси с еднократна посуда, съхраняваща температурата, с приложен снимков материал на стелажните колички;

3.5. Декларация от участника, че разполага с минимум 700 броя термоустойчиви кутии или индивидуални подноси с посуда за еднократно ползване с приложен каталог и/или снимков материал;

3.6. Мостри на термоустойчивите кутии и съдове, с които участникът разполага за доставка на приготвената храна, от които да е видното следното: какви са размерите на кутиите, с колко гнезда са оформените кутии, какви са размерите на гнездата, какви са съдовете за храната, предназначени за оформените кутии и капациите за тях или посуда за еднократна употреба, съхраняваща температурата на храната;

3.7. Декларация за съответствие на посудата за еднократно ползване по чл. 16 от Регламент (ЕО) № 1935/2004 и Глава IV на Регламент (ЕС) № 10/2011, издадена в съответствие с чл. 25 от Наредба № 2 на МЗ и МОСВ от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

3.8. Валидни сертификати по ISO 22000:2005 (Система за управление на безопасността на храните – изисквания към безопасността на храните), ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 (или 14001:2005);

3.9. Декларация - списък на техническите лица, включително и тези, отговарящи за контрола на качеството – главни готвачи и технолози по качеството, придружен със заверени от участника копия от дипломи и сертификати за тяхната квалификация;

4. Участниците трябва да докажат икономическото и финансовото си състояние като представят:

4.1. Декларация - информация за общия оборот и за оборота на стоките и услугите, които са предмет на поръчката, за последните три финансови години (2010, 2011, 2012), в зависимост от датата, на която кандидатът или участникът е учреден или е започнал дейността си.

### **III. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕТО**

1. Заявяването на храната се прави от оторизиран служител на болницата до 16ч. на деня, предхождащ изпълнението на доставката. За почивни и празнични дни – до 16ч. на деня, предхождащ първия почивен ден се заявява храна за почивните и първия работен ден.

2. Възложителят има право да заявява храна както за цял храноден (включва всички хранения съобразно диетата) така и по отделно - закуска, обяд, вечеря, и отделни храни от диета детска преходна диетична.

3. Изпълнителят следва да има готовност да изпълнява и допълнителни заявки в деня на доставката при извънредни обстоятелства.

4. Изпълнителят следва да приготвя заявената храна:

4.1. съобразно диетичните менюта, представляващи Приложение № 2 към публичната покана, като за всяка отделна диета се спазва хронологичната последователност на менютата по дни;

4.2. съгласно изискванията на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд. 1984г. на МЗ.

5. Изпълнителят доставя заявената за приготвяне храна до съответните отделения на Възложителя в гр. София, ул. „Коньовица” 65 и гр. Баня, ул. „Шейново” 6 – съобразно заявката;

6. Доставките се извършват, както следва:

6.1. закуска, включително закуска за 10ч. (опакована поотделно) - от 07:00 часа до 07:30 часа;

6.2. обяд, включително закуска за 1бч. (опакована поотделно) - от 11:30 часа до 12:00 часа;

6.3. вечеря - от 17:30 часа до 18:00 часа.

7. Доставката на храната да се извършва:

7.1. със собствен транспорт на Изпълнителя, който:

7.1.1. е оборудван с падаща платформа и стелажни колички за превоз на храна в съдове за еднократна употреба;

7.1.2. отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти, съгл. раздел IV, изисквания при транспорт на храни, на наредба №5 за хигиена на храните на МЗ и МЗГ, ДВ, бр. 55/07.07.2006г;

7.1.3. се измива и дезинфекцира ежедневно, съгласно хигиенните норми, разписани от съответните компетентни органи;

7.2. от персонал на Изпълнителя, като се спазват изискванията, съгл. раздел VIII, изисквания към личната хигиена на персонала, на наредба № 5 за хигиена на храните на МЗ и МЗГ, ДВ, бр. 55/07.07.2006г. в чисто работно облекло;

7.3. в задържащи топлина индивидуални термоподноси или еднократна посуда, осигурени от Изпълнителя;

7.4. до съответните отделения на Възложителя.

8. Храната се приема от оторизиран представител на отделението срещу подпис в съответна документация, удостоверяваща съответствието на заявления и доставен брой диетични менюта.

9. Използваната от Възложителя посуда (която не е еднократна) се приема, измива и дезинфекцира от страна на Изпълнителя при спазване на разпоредбите на глава III, раздел V от Наредба № 5 на МЗ и МЗГ от 25.05.2006 г. за хигиената на храните;

10. Възложителят заплаща на Изпълнителя договорената стойност на приготвяната и доставяната храна ежемесечно в срок до 60 дни след отчитане на съответния месец, но не преди представяне на редовна фактура.

11. Възложителят извършва контрол върху качеството на изпълнение на поръчката като при констатиране на несъответствие във вида, количеството или качеството на доставената храна:

11.1. съответното оторизирано приемащо лице отразява несъответствията в приемо-предавателния документ;

11.2. старша сестра на съответното отделение отразява несъответствията в лист за оценка качеството на храната, попълнен в два екземпляра, единият от които се предава на Изпълнителя;

11.3. главната медицинска сестра или болничният епидемиолог отразяват несъответствията в доклад до изпълнителния директор.

12. При наличие на симптоми за отравяне или други неразположения на пациенти със суспектна причина – болнична храна, Възложителят може да инициира проверка от компетентните органи в кухнята, в която Изпълнителят приготвя храната.