

## ПЪЛНО ОПИСАНИЕ НА ОБЕКТА НА ПОРЪЧКАТА И СПЕЦИФИКАЦИИ. ГАРАНЦИИ

### 3.1. Описание на предмета на обществената поръчка.

Предметът на поръчката включва ежедневни доставки на готова болнична храна по различни диети, съгласно Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно – профилактичните заведения, изд. 1984г.на МЗ- 1-ви вариант по предварителни заявки от Възложителя за пациентите и готова храна за персонала съгласно Наредба 11 от 22.11.2005 г., за нуждите на УМБАЛ „АЛЕКСАНДРОВСКА” ЕАД, с цел избор на доставчик и сключване на договор за доставка при най-благоприятни условия за УМБАЛ „АЛЕКСАНДРОВСКА” ЕАД. Доставките ще се извършват ежедневно по точно определен график. Пригответената храна следва да отговаря на изискванията за количество, качество и калорийна стойност за рационално и диетично хранене в съответствие с утвърдените диети и рецептурници за болничното хранене.

Приготвянето и доставките на храната се договарят и извършват на база на прогнозните годишни количества и видове диети по техническото задание. Посочените количества по техническото задание са ориентировъчни и не пораждат задължение за УМБАЛ „АЛЕКСАНДРОВСКА” ЕАД да ги заяви и закупи в пълен обем. Фактическото изпълнение на обществената поръчка се определя на база прием на пациенти, брой персонал отговарящ на условията на Наредба 11 от 22.11.2005г. на МТСП и МЗ и финансовата обезпеченост за изпълнението на поръчката.

### 3.2. Описание на техническата спецификация.

Предметът на обществената поръчка включва:

- Ежедневно приготвяне и доставяне на храна за пациентите на лечебното заведение - броят на пациентите за деня е между 450 и 650. Приблизителният брой на хранодните за 1 година е 200 000. Пригответената храна ще се доставя в индивидуални опаковки.
- Ежедневно приготвяне и доставяне на храна за дежурния персонал на лечебното заведение - персонала, който получава ежедневно храна е около 80 човека, разпределени както следва: в делнични дни - обяд - до 10 човека, вечеря - до 80 човека; в почивни и празнични дни - обяд и вечеря - до 80 човека. Приблизителен брой дежурства за 1 година - 40 000. Пригответената храна ще се доставя в индивидуална опаковка.
- Доставка на готови храни: кисело мляко; прясно мляко; колбаси; сирене; кашкавал; извара; топено сирене; масло; лютеница.

Изпълнителят на услугата следва да изпълнява договореното за срок от дванадесет месеца.

Храната се приготвя съгласно приложените варианти на групови и при необходимост - по допълнително изработваните през периода на изпълнение на поръчката варианти на други групови и индивидуални диетични режими.

Хранителните режими за дежурния персонал се изготвят и съгласуват с Изпълнителя съгласно приложените към конкурсната документация варианти на менюта за дежурен персонал, като остойностяването на същите се извършва съгласно договорените цени по проведената процедура по ЗОП за доставка на готова храна.

В допълнително изработваните други групови и индивидуални диети се включват храните, за които в приложените към конкурсната документация варианти е предложена и договорена цена.

УМБАЛ "АЛЕКСАНДРОВСКА" ЕАД си запазва правото да извършва /при необходимост и съгласувано с изпълнителя/ промени в приложените варианти на групови диети.

За диета „6 месеца - 1 година" и диета „Д1/3 години", когато е посочено се приготвяват 1/2 от порциите на използваните рецепти.

Заявката на необходимата за следващия ден готова храна се предоставя на изпълнителя по договора по клиники и варианти на диети както следва:

- до 13.30 часа за провеждащите в момента лечение пациенти и дежурния персонал;

- до 15.00 часа за постъпилите нови пациенти;
- в петък и предпразнични дни до 17.00 часа за предстоящите почивни дни /неделя, понеделник и празници/;
- при повече от два почивни дни заявката за третия и следващ почивен ден се предоставя най-късно в 14.00 часа на предхождания ги ден;
- до 9.00 часа на текущия ден се прави допълнителна заявка за постъпилите спешно болни, за които за закуска, обяд и вечеря на текущия ден следва да се осигури храна.

**Храните се произвеждат и доставят при спазване на:**

- Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно – профилактичните заведения, изд. 1984г.на МЗ- 1-ви вариант /за рецептите с два варианта/ **с намаление с 5 г на влагата в ястията растителна мазнина;**
- Собствените рецепти на болницата;
- Посочените във вариантите брой и бруто тегло на млечни и месни произведения, хляб, тестени изделия, маслини, плодове, други продукти и специализирани храни.

Количеството на всяка посочена храна следва да бъде получено от прекия потребител - пациент или дежурен персонал.

С оглед по-голяма гъвкавост, разнообразие и възможност за използване целогодишно на повече варианти в предложените дневни менюта на най-често използваните диети са предложени два-три вида плод.

Производството, разпределението, пакетирането, транспортирането и доставката на пригответената храна следва да се извършва при спазване на добрите производствени практики и санитарно-хигиенните и технологични изисквания, изискванията на БДС и рецептурника за диетично хранене за органолептични качества и количество.

Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти следва да са висококачествени, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, да са в срок на годност, с добра органолептика и качество и да притежават сертификат за годност и качество, издаден от оторизиран орган. При използване на допълнителни материали - фолио, чаши, торбички за еднократна употреба, и др. за пакетиране на храни и напитки, същите трябва да притежават сертификат за годност и качество.

**Нормативна база:**

Закон за храните, обнародван на 15.10.1999 година; Наредба 5 от 25.05.2006г. година за хигиената на храните; Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с които ще се пакетират получаваните храни;

- Наредба от 29.07.2001 г. за изискванията за етикетиранието и представянето на храните, приета с ПМС № 136 19.07.2000 г.; Действащите стандарти за хляб, мляко и млечни продукти, птици и др.; Регламент (ЕО) № 1935/2004 и Регламент (ЕС) № 10/2011; Наредба № 2 на МЗ и МОСВ от 23.01.2008г.

След приготвянето и получаването, храните следва да се съхраняват съгласно санитарно-хигиенните изисквания и при необходимия температурен режим. Получаваните в лечебното заведение пакетирани храни следва да бъдат с документ деклариращ тяхното качество и безопасност, подписан с име, фамилия и печат. Същите, съгласно Наредбата за етикетиранието и представяне от 29.07.2001 г следва да бъдат етикетирани с обозначение на български език на следните данни:

- име или търговското наименование и адрес на производителя вид на пакетиранията храна датата на производство;
- технологична документация №, партида № условия на съхранение и срок на реализация/годност/; Храната се доставя със собствен специализиран транспорт на фирмата, отговарящ на изискванията на Закона за храните до **клиниките и отделения /вкл. до етажа, на който са разположени/.**