

ОПИСАНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

„Ежедневно приготвяне и доставка на болнична храна за пациентите на Държавна психиатрична болница-Пазарджик – 2019 г.“

1. Срок за изпълнение на обществената поръчка: в срок от една година, считано от 02.11.2019г. или от датата на сключване на договора за възлагането на обществената поръчка, чрез периодични доставки по предварителни заявки от Възложителя по вид и количество.
2. Технически условия за изпълнение на обществената поръчка: Участникът в своята оферта следва да докаже, че отговаря на всички нормативни изисквания, относими към предлаганата от него доставка, предмет на настоящата обществена поръчка, както и да представи всички документи, отнасящи се до критериите за подбор. Предлагащите от кандидата ястия следва да бъдат съобразени със „Сборник рецепти за диетични ястия от 1984 г.“; „Закона за храните“ и подзаконовите нормативни актове по прилагането му; да е регистриран съгласно „Закона за храните“; Удостоверение за регистрация/пререгистрация на транспортните средства, предназначени за превоз на хранителни продукти издадено от органите на съответната ОДБХ към БАБХ по Закон за храните.

3. Предмет:

Ежедневно приготвяне и доставка на болнична храна за пациентите на Държавна психиатрична болница-Пазарджик по различните диети, съгласно рецептурника на Министерство на здравеопазването за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя.

Диетите, с които лечебното заведение работи са:

Диета № 9 – диабетно болни;

Диета № 15 – обща диета;

Менюто на болните включва: закуска; обяд – основно ястие и десерт или супа или плод; вечеря-основно ястие и кисело мляко.

Към всяка диета да бъде предвидено и необходимото количество хляб – до 360 гр. на ден /1 филия е 40гр. /

4. Изисквания за качество: Храната трябва да бъде прясна, приготвена не по-рано от 45 минути преди сервирането ѝ в собствена на изпълнителя/ наета от него кухня(обект), отговаряща на обема и спецификата на поръчката и на изискванията за подготовка на предлаганата храна. Обектът следва да е регистриран от ОБДХ и да отговаря на всички хигиенни и ветеринарно-санитарни изисквания по Закона за храните. 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. Количеството, качеството и калорийността на ястията следва да са съобразени с изискванията за рационално и диетично хранене, съгласно номеричната система на съответната диета.

Храните за стационарно болните, да бъдат приготвени при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид. Конкретните ястия по вид и количество се уточняват ежедневно. Фирмата изпълнител трябва да осигури транспорт и собствен персонал за доставка на храната.

За приготвянето на ястията, трябва да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

Храна трябва да е топла, питателна, да е поставена в затворени съдове, което позволява запазване на вкусовите и хранителните ѝ качества.

Храната да бъде доставена в индивидуални кутии и съдове за еднократна употреба, собственост на Изпълнителя.

5. Срок и начин на доставка:

Количествата храна, заявени от Възложителя, се доставят както следва:

- закуска: до 07,30 часа;

- обяд - до 12,30 часа;
- вечеря - до 18,00 часа.

Доставки се правят ежедневно- включително в почивни и празнични дни.

Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 12,00 ч. на предходния ден, а за новопостъпили пациенти – до 14,00 ч. на същия ден.

6. Условия на плащане: в български лева; Отложено плащане по банкова сметка на Изпълнителя - в български лева; в срок до 30, а при наличие на основание, предвидено в хипотезата на чл. 303а, ал. 2 от ТЗ не повече от 60 дни след доставката и представяне на предвидените документи /фактури, приемно-предавателни протоколи/

7. Начин на образуване на предлаганата цена.

$C = /C_9 + C_{15} / : 2 - C =$ цена за храноден - средно-дневна легова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от **4.50 лева с ДДС.** /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева, което средно е 4,50 лева на ден за периода от седем дни. Оферти, които надвишават посочената средна стойност ще бъдат отстранявани.

В Ценова оферта – образец – Седмично меню са посочени Летен и Зимен вариант. Ако Ц /зимен / уклад е различен от Ц/летен/ уклад, то ценовото предложение ще се оценява като: $C = /C_3 + C_4 / : 2$

Предлаганата цена е Цена за един храноден – закуска, обяд и вечеря . Включва всички разходи, такси, мита и ДДС до мястото на доставката – гр.Пазарджик, ул.Болнична №28. Цената включва опаковка, доставка и транспорт на приготвената храна и не подлежи на промяна за времето на действие на договора.

8. Критерий за оценка на офертите: икономическа най-изгодна оферта: съгласно чл. 70, ал. 2, т. 3 от ЗОП – с показатели - $C =$ цена за храноден - средно-дневна легова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от **4.50 лева с ДДС.** /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева ,което средно е 4,50 лева на ден за периода - 60 точки

K = качество – 20 точки, съобразно методика за оценка по показателя

T = Разнообразие на седмично меню - 20 точки, съобразно методика за оценка по показателя

9. Количество:

Прогнозно количество хранодни - около 2700 месечно или 32400 годишно.

Посочените количества са определени на база предходно потребление на възложителя.

ОПЦИЯ: За срока на договора от 12 месеца Възложителят си запазва правото на „опция за допълнителни доставки”, в размер до 8500,00 лв. без вкл. ДДС, при необходимост от допълнителни количества порции.

$C = /C_9 + C_{15} / : 2 - C =$ цена за храноден - средно-дневна легова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от 4.50 лева с ДДС. /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева, което средно е 4,50 лева на ден за периода от седем дни. Оферти, които надвишават посочената средна стойност ще бъдат отстранявани.

Количествата и видовете храна се определят в заявка, подадена от Възложителя и според броя на стационарните пациенти.

10. Допълнителни разяснения : „**СЕДМИЧНО МЕНЮ**” е по образец и е задължително

за участниците в изготвяне на офертата Допълнителните менюта, които могат да

представят участниците е по приложен образец „**ПРИМЕРНО МЕНЮ №**”

Участниците могат да дадат сходни, **но различни ястия**, които да бъдат съобразени с рецептурника за диетично хранене.