

**МНОГОПРОФИЛНА БОЛНИЦА ЗА АКТИВНО ЛЕЧЕНИЕ "ПРОФ. Д-Р ПАРАСКЕВ  
СТОЯНОВ" АД - ЛОВЕЧ**

**ЗА П О В Е Д**

№ 179 от 01.04.2019 година

На основание чл. 18, ал.1, т.1 от ЗОП за възлагане на обществена поръчка с предмет :  
**„ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВКА НА БОЛНИЧНА ХРАНА ПО ДИЕТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ПАЦИЕНТИТЕ И ПЕРСОНАЛА НА МБАЛ "ПРОФ.Д-Р ПАРАСКЕВ СТОЯНОВ"АД ГР.ЛОВЕЧ“**

**НАРЕЖДАМ:**

I. Да се подготви и публикува Открита процедура на основание чл.18, ал.1, т.1 от Закона за обществените поръчки „ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВКА НА БОЛНИЧНА ХРАНА ПО ДИЕТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ПАЦИЕНТИТЕ И ПЕРСОНАЛА НА МБАЛ "ПРОФ.Д-Р ПАРАСКЕВ СТОЯНОВ"АД ГР.ЛОВЕЧ“

1.Предметът на обществената поръчка е :

Поръчката е за извършване на услуга по приготвяне и доставка на болнична храна по диети за нуждите на пациентите, персонала и кръводарители на МБАЛ "Проф.д-р П.Стоянов"АД, - гр.Ловеч. Предметът на обществената поръчка ще се изпълнява чрез периодични доставки, по писмени заявки на Възложителя, на описаните в Приложение № 1 – Техническа спецификация болнична храна по диети за нуждите на пациентите и персонала.

2. Описание :

Поръчката е за приготвяне и доставка на болнична храна по диети за нуждите на пациентите и персонала на МБАЛ "Проф.д-р Параскев Стоянов"АД - гр.Ловеч. Менютата по диети са посочени в ПРИЛОЖЕНИЕ №1 – Техническа спецификация, неразделна част от документацията за участие.

Всички ястия трябва да бъдат съобразени с изискванията за диетичен режим и приготвени съгласно Сборник рецепти за диетични ястия за обществено хранене и лечебна профилактика, издание от 1984 г. , Наредба № 1/22.01.2018г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението и изискванията за ястията, посочени в техническата спецификация.

Приготвянето на храната и доставянето ѝ следва да бъде в съответствие с изискванията на Закон за храните; Наредба за изискванията към храните със специално предназначение; Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни; Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните (обн. ДВ. бр.102 от 12.12.2014 г.); Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните както и всички нормативно установени правила и норми, отнасящи се към предмета на поръчката и заливни на територията на Република България.

Храната да бъде приготвена с качествени продукти с доказан произход, да стоваря на нормативно установените изисквания за качество и безопасност при употреба от крайни потребители, да отговаря на санитарните, ветеринарно- санитарните, хигиенни и други норми, установени от действащото в Република България законодателство.

Храната да бъде приготвена от продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки при спазване на грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид.

**3. Срок за изпълнение на поръчката:**

**Срок на доставка** – Ежедневни доставки, три пъти дневно :

**Закуска - до 07:00 часа**

**Обяд – до 11:00 часа**

**Вечеря – до 17:00 часа**

**Действие на договора** - 24 (двадесет и четири месеца) след влизане в сила на договора.

**4. Предлагана цена:** Участниците предлагат цена за изпълнение на поръчката в български лева без включен ДДС.

**5. Начин и срок на плащане:** Настоящата процедура се реализира със собствени средства на МБАЛ АД – Ловеч. Плащането се извършва в български лева след представяне на:

- фактура, съставена съгласно изискванията на ЗДДС и ППЗДДС– оригинал
- приемателно-предавателни протоколи;

Плащането се извършва в срок до **60 (шестдесет) дни**, считано от датата на издаване на оригинална данъчна фактура от Изпълнителя. Фактурата следва да се представя до 3-то число на месеца следващ месеца на доставката, като същата да носи дата 30-то/31-во число на месеца, за който се отнася доставката.

**6. Място на изпълнението:** обект за раздаване на храна в сградата на МБАЛ "Проф. д-р П. Стоянов" АД - гр. Ловеч.

**7. Прогнозни количества:**

№	МЕНЮТА	Прогнозно к-во за 24 месеца в хранодни
1	Менюта за пациенти от 0 месеца до 6 месечна възраст	724
2	Менюта за пациенти от 6 месеца до 12 месечна възраст	1232
3	Менюта за пациенти от 1 годишна до 3 годишна възраст включително	3818
4	Менюта за пациенти от 4 годишна до 18 годишна възраст	4476
5	Меню за пациенти по диета № 15	34840
6	Меню за пациенти по диети - № 5, №7, №10	5610
7	Меню за пациенти по диети - №1, №4	5864
8	Меню за пациенти по диети - №1А - тежкоболни, оперирано болни /течно-кашава диета/	456
9	Меню за пациенти анти-кетогенна диета	66
10	Меню за пациенти по диета №9	14668
11	Меню - ЕДНОКРАТНО ХРАНЕНЕ - ПАЦИЕНТИ НА ХЕМОДИАЛИЗА	5546
12	Меню - ДЕЖУРЕН ПЕРСОНАЛ	34064
13	Меню - Еднократен пакет - самостоятелно опакован - КРЪВОДАРИТЕЛИ	3120

**8. Прогнозната стойност** на обществената поръчка изчислена съгласно чл.21, ал.8 , т.1 от ЗОП за 24 /двадесет и четири/ месеца е в размер на **287 481.58 /двеста осемдесет и седем лева четиристотин осемдесет и един лева и 58 ст./ лева без ДДС.**

8.1.Ценовото предложение, което участниците ще оферират, трябва да е крайно\* за Възложителя и следва да е на единична стойност без ДДС не по-висока от максималната единична цена без ДДС, както следва :

№	МЕНЮТА	максимална единична цена, лева без ДДС за храноден
1	Менюта за пациенти от 0 месеца до 6 месечна възраст	1,65
2	Менюта за пациенти от 6 месеца до 12 месечна възраст	1,90
3	Менюта за пациенти от 1 годишна до 3 годишна възраст включително	2,00
4	Менюта за пациенти от 4 годишна до 18 годишна възраст	2,35
5	Меню за пациенти по диета № 15	2,65
6	Меню за пациенти по диети - № 5, №7, №10	2,65
7	Меню за пациенти по диети - №1, №4	2,50
8	Меню за пациенти по диети - №1А - тежкоболни, оперирано болни /течно-кашава диета/	1,80
9	Меню за пациенти анти-кетогенна диета	1,80

10	Меню за пациенти по диета №9	3,10
11	Меню - еднократно хранене - пациенти на хемодиализа	2,90
12	Меню - дежурен персонал	2,02
13	Меню - Еднократен пакет - самостоятелно опакован - кръводарители	4,05

#### **9. Срок на валидност на офертите:**

Офертите, които ще бъдат представени от участниците в процедурата, трябва да бъдат със срок на валидност най-малко 6 (шест) месеца, считано от крайния срок за получаване на офертите. Участниците могат да предложат и по-дълъг срок на валидност.

Възложителят обявява настоящата процедура за възлагане на обществена поръчка на основание чл. 73, ал. 1 във връзка с чл. 18, ал. 1, т. 1 от Закона за обществените поръчки. За нерегламентираните в настоящите указания и документацията за участие условия по провеждането на процедурата, се прилагат разпоредбите на Закона за обществените поръчки и Правилника за прилагане на закона за обществените поръчки.

#### **10. Мотиви за избор на процедура по възлагане на поръчката:**

Естеството на поръчката позволява достатъчно точно да се определи техническата спецификация и не са налице условията за провеждане на някоя от останалите процедури по ЗОП, поради което е налице възможност и условия обществената поръчка да бъде възложена по предвидения в ЗОП ред за открита процедура. Откритата процедура гарантира в най-голяма степен публичност на възлагане изпълнението на поръчката, респективно прозрачността при разходването на публични финансови средства. С цел да се осигури максимална публичност и да се постигнат най-добрите за Възложителя условия, настоящата обществена поръчка се възлага именно по посочения вид процедура.

**11. Обособени позиции** – Настоящата обществена поръчка не е разделена на обособени позиции. Не е целесъобразно разделянето на обществената поръчка на обособени позиции поради естеството и целостта на обществената поръчка, която е за приготвяне и доставка на болнична храна по диети за нуждите на пациентите и персонала на МБАЛ "Проф. д-р П.Стоянов" АД - гр.Ловеч :

- разделянето на обществената поръчка на обособени позиции ще доведе до изскъпяване на поръчката, защото съвсем логично изпълнителят на всяка обособена позиция да се стреми да реализира по-висока печалба, докато, ако поръчката бъде възложена на един изпълнител, той със сигурност ще направи по-големи отстъпки в предложената цена за храноден по всяко от Менютата от Техническата спецификация. По този начин, чрез комплексното доставяне на необходимата храна за Лечебното заведение от един изпълнител, ще се постигне по ефективно разходване на публичните средства;
- необходимостта от координирането на различните изпълнители на отделните обособени позиции би могло сериозно да застраши своевременното изпълнение на поръчката, като се има предвид, че доставката следва да се извършва по едно и също време и да се установи от персонала дали отговаря на изискванията на Техническата спецификация ;

12 Участниците трябва да са вписани в търговски регистър в държавата-членка, в която е установен.

12.1.Изпълнителят трябва да има разработена и внедрена HACCP система за управление на безопасността на храните или еквивалентна съгласно Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните - ДВ, бр. 10 от 5 февруари 2016 г., в сила от 05.02.2016 г. и изискванията на Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ, специално българско издание, 2007 г., глава 13, том 44). Участникът в обществената поръчка трябва да разполага със собствена или наета производствената база - обект за приготвяне на готова храна (тип кухня-майка, кетъринг или еквивалент), който да е регистриран по реда на чл.12 от Закона за храните от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) по местонахождение на обекта. Обектът, в който се приготвя храната по диети, трябва да отговаря на нормативноустановените изисквания на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.

12.2. Участникът да има въведени системи за управление на качеството с област на приложение, приготвяне на храни в съответствие със стандарт БДС EN ISO 22000:2005 и БДС EN ISO 9001:2008 или еквивалент.

12.3. Изпълнителят трябва да разполага с минимум Готвач /минимум 2/два/ броя/ с професионална квалификация „Готвач“, „Технология на храните“ или еквивалент и 1/един/ инструктор по лечебно хранене, диетолог или еквивалент.

12.4. Участниците трябва да разполагат минимум с 2 /два/ броя МПС собствени или наети за изпълнение на поръчката, които да са вписани в списъка на транспортните средства за превозване на суровини и храни в ОДБХ.

12.5. Избраният изпълнителят трябва да гарантира пълна подмяна на артикулите с отклонение във вкусовите качества.

12.6. Всички ястия трябва да бъдат съобразени с изискванията за диетичен режим и приготвени съгласно Сборник рецепти за диетични ястия за обществено хранене и лечебна профилактика, издание от 1984 г., Наредба № 23/19.07.2005 г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението и изискванията за ястията, посочени в техническата спецификация.

12.7. Приготвянето на храната и доставянето ѝ следва да бъде в съответствие с изискванията на Закон за храните; Наредба за изискванията към храните със специално предназначение; Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни; Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните (обн. ДВ. бр.102 от 12.12.2014 г.); Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните както и всички нормативно установени правила и норми, отнасящи се към предмета на поръчката и валидни на територията на Република България.

12.8. Храната да бъде приготвена с качествени продукти с доказан произход, да отговаря на нормативно установените изисквания за качество и безопасност при употреба от крайни потребители, да отговаря на санитарните, ветеринарно- санитарните, хигиенни и други норми, установени от действащото в Република България законодателство.

12.9. Храната да бъде приготвена от продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки при спазване на грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид.

12.10. Изпълнителят трябва да доставя храната ежедневно в готов за консумация вид, с транспорт и в термоформни съдове на фирмата.

24. За провеждане на процедурата Възложителят с писмена заповед назначава Комисия. Комисията се назначава от Възложителя след изтичане на срока за приемане на офертите. Назначаването на Комисията, за извършването подбор на участниците, разглеждане и оценка на офертите се извършва по реда на чл.51-61 от ППЗОП.

II. Настоящата Заповед да се сведе до знанието на заинтересованите лица за зведение и изпълнение – главна медицинска сестра, юрист, диспедитор кухня, главен счетоводител, икономист обществени поръчки, заместник директор по икономическите дейности/

чл.36а, ал.3 от ЗОП  
чл.2 ЗЗЛД

Изпълнителен директор на МБАЛ АД Ловеч

Д-р Румяна Петрова Напова