



АГЕНЦИЯ ПО ОБЩЕСТВЕНИ ПОРЪЧКИ
1000 София, ул. Лего 4
факс: 940 7078
e-mail: rop@aop.bg , e-rop@aop.bg
интернет адрес: <http://www.aop.bg>

ПУБЛИЧНА ПОКАНА

ДЕЛОВОДНА ИНФОРМАЦИЯ

<p>Деловодна информация Партида на възложителя: 00481 Поделение: _____ Изходящ номер: 965 от дата 23/12/2015 Коментар на възложителя:</p>

РАЗДЕЛ I: ВЪЗЛОЖИТЕЛ

I.1) Наименование, адреси и място/места за контакт:		
Възложител Център за психично здраве - Стара Загора - ЕООД		
Адрес ул. Армейска 16		
Град Стара Загора	Пощенски код 6000	Страна РБългария
Място/места за контакт	Телефон 042 620350	
Лице за контакт (може и повече от едно лице) Матилда Динева		
E-mail cpzstz@abv.vg	Факс 042 620350	
Интернет адрес/и (когато е приложимо) Адрес на възложителя: www. cpzstz. com Адрес на профил на купувача (или друг интернет адрес, на който е публикувана поканата): http / / www. cpzstz. com/profile/categori/6-gotova- hrana-2016		

РАЗДЕЛ II

Обект на поръчката		
<input type="checkbox"/> Строителство	<input checked="" type="checkbox"/> Доставки	<input type="checkbox"/> Услуги
Кратко описание Приготвяне и доставка на ПРЯСНА И ТОПЛА храна за нуждите на хоспитализираните болни и дежурен персонал чрез периодични ежедневни доставки, включваща супа, основно ястие и десерт, въз основа на заявки по примерно меню на изпълнителя, със срок на изпълнение 12 месеца от сключването на договора - три пъти дневно : до 7. 30 закуска, до 11 . 30 обяд и до 17 . 30 вечеря.		
Общ терминологичен речник (CPV)		
	Осн. код	Доп. код (когато е приложимо)
Осн. предмет	85111500	

РАЗДЕЛ III**Количество или обем (Когато е приложимо)**

приблизително 20 440 хранодни за срока на договора, а реалното изпълнение се осъществява въз основа на възложителя, съобразно от броя на хоспитализираните болни и брой дежурен персонал.

Прогнозна стойност

(в цифри): 65000.00 Валута: BGN

Място на извършване

ЦПЗ-Стара Загора-ЕООД, град Стара Загора, ул."Армейска" 16

код NUTS:
BG344

Изисквания за изпълнение на поръчката

1. Участникът може да бъде българско или чуждестранно физическо или юридическо лице, както и обединение на такива лица, което има собственост или договорно правоотношение върху обекти и транспортни средства, отговарящи на санитарно- хигиенните изисквания за приготвяне и транспорт на топла храна, което се установява с документ за собственост и договор за наем и санитарно разрешително за транспорт на топла храна, издадено от компетентния орган.

2. Количеството храна за един храноден се определя от заявката на възложителя в зависимост от броя на хоспитализираните болни. Изпълнителят транспортира за своя сметка приготвената храна три пъти на ден до стационара на възложителя в съдове и с превозни средства, съобразени, със санитарните норми, вида ѝ и запазващи качествата ѝ, въпреки влиянието на различни фактори от околната среда /температура, светлина, прах и др./ Всеки вид ястие доставено от изпълнителя трябва да бъде придружено от сертификат или друг еквивалентен документ оказващ произхода, качеството, срока на годност на ястието и условията на неговото съхранение. При всяка доставка Изпълнителят представя информация за количеството вложени продукти за приготвянето на храната, която се отразява в книга за входящ контрол. Изпълнителят представя и ежедневни калкулационни ведомости. При доставката на хляб и други хранителни продукти, които не са били обработвани от изпълнителя се представят сертификати за произход, качество, срок на годност и условия за съхранение, издадени от производителя.

3. Ежедневно приготвяне и доставяне на храна за пациенти на Възложителя, включително такива с предписани диети, изготвяна съгласно "Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно – профилактичните заведения", изд. 1984г. на МЗ и Наредба №23/ 19.07.2005г. на Министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението. Изпълнението следва да се осъществява при спазване грамажа на хранодните, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид и изискванията за хигиената, качеството и енергийната стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене. Доставките на храната следва да отговарят на изискванията за количество, качество и калорийна стойност за рационално и диетично хранене в съответствие с утвърдените диети и рецептурници за болнично хранене.

4. Ежедневно приготвяне и доставяне на храна за дежурния персонал.

5. Участникът следва да разполага със съответния квалифициран и обучен персонал за приготвяне на топла храна, съобразно изискванията на нормативните актове, , което обстоятелство се удостоверява от списък на персонала на участника, придружен от документи за квалификация. По време на изпълнение на договора изпълнителят периодично подлага на профилактични прегледи персонала си.
6. Ценовото предложение на участника се представя по следния начин: средна цена за храноден до място на доставка, която е окончателна – включва всички разходи по приготвянето на храната, разходи за транспорт и ДДС.
7. Изпълнителят следва да информира незабавно възложителя за наложени санкции от контролни органи, водещи до преустановяване на дейността /затваряне на кухненската база/.
8. Доставената храна се заплаща ежемесечно в срок до 60 /шестдесет дни / от получаване на фактурата /чл.3, ал.5 от ЗЛЗ/.
9. От участие се отстранява участник, за който обстоятелствата по чл. 47 , ал. 1 и ал. 5 от ЗОП. Липсата на обстоятелствата се удостоверява със съответните документи, приложени към офертата.

Критерий за възлагане най-ниска цена икономически най-изгодна оферта**Показатели за оценка на офертите****Срок за получаване на офертите**

Дата: 11/01/2016 дд/мм/гггг

Час: 13:30

Европейско финансиранеДа Не **Допълнителна информация**

Допълнителна информация и документи, свързани с поръчката, могат да бъдат получени на посочения интернет адрес или друго:

Офертата трябва да съдържа задължително документите и данните посочени в чл. 101 в от ЗОП, декларация за приемане на проекта на договора, както и документи, удостоверяващи изпълнение на изискванията на възложителя съгласно изискванията за изпълнение на поръчката. Техническата спецификация / примерно седмично меню/ и проекта на договор на възложителя към поканата са обявени на профила на купувача. Срокът на валидност на офертата следва да бъде минимум 60 дни от крайния срок за получаване на офертата. Получените оферти ще бъдат отворени на 12.01.2016г в 10.30 ч. в залата на управлението на възложителя в гр. Стара Загора , ул. "Армейска" № 16.

РАЗДЕЛ IV**Срок на валидност на публичната покана (включително)**

Дата: 11/01/2016 дд/мм/гггг