



Уважаеми участници,

В отговор на постъпило писмено искане за разяснение по документацията за участие за откритата процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: "Ежедневно приготвяне и доставяне на готова кухненска продукция за нуждите на болница „Лозенец“: болнична храна, храна за дежурен персонал и оперативни закуски" на основание чл.33, ал.2 от ЗОП възложителят публикува в нормативно определения срок следните отговори на поставените въпроси:

Първи въпрос:

В Раздел III, т. 3.1.1. е посочено, че участникът трябва да разполага със собствена или наета материална база – обект за приготвяне на храна / обект тип кухня-майка/ на територията на Област София – град, който е регистриран по реда на чл.12 от ЗХ. Тъй като в документацията това не е уточнено, а според ЗХ е задължително, трябва ли регистрацията на обекта за производство на храна да включва регистрация по буква „ф“ – регистрация на обект за производство на „храни със специално предназначение, които поради специфичния си състав или начин на производство ясно се разграничават от храните за нормална консумация – болнично, диетично, училищно хранене и детска млечна кухня за деца над 6 месеца“?

Отговор на първи въпрос:

Обектите, в които участниците приготвят храната, трябва да отговарят на нормативноустановените изисквания на Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните, издадена на основание чл. 17, ал. 2 от Закона за храните. Регистрацията на обекта за производство на храна трябва да включва регистрация по буква „ф“ – „храни със специално предназначение, които поради специфичния си състав или начин на производство ясно се разграничават от храните за нормална консумация“

Втори въпрос:

В т.7.13. буква „г“ от Приложение №3 към Документация за участие е записано, че „задължително в седмичното меню ще се предлага три пъти основно месно ястие, като в тези дни супата ще е постна. И обратно...“ Моля, да уточните дали задължително ще се предлага минимум три пъти основно ястие с постна супа, или конкретно в седмичното меню офериранияте храни следва да бъдат три пъти основно ястие с месо/постна супа и четири пъти постно основно ястие – супа с месо?

Отговор на втори въпрос:

Съгласно изискванията на Възложителя заложен в т.7.13 буква „г“ от Приложение №3 към Документация за участие е задължително в седмичното меню да се предлага три пъти основно месно ястие, като в тези дни супата ще е постна. И обратно: в дни, когато ще се предлага постно основно ястие, супата ще бъде с месо. **Един път седмично в дневното меню ще се включва и риба.**

Конкретно: - три пъти основно ястие с месо/постна супа;
- три пъти постно основно ястие /супа с месо
- един път основно ястие с риба/постна супа

Трети въпрос:

Колко компонента включва пълното дневно меню по диети, респективно меню за дежурен персонал и оперативни закуски – на пример, обяд – супа, основно ястие, десерт, а вечеря – основно ястие, десерт, или няма ограничение в компонентите? Какво е минимално изискване на Възложителя?

Отговор на трети въпрос:

В Техническата спецификация - Изисквания към оферираниите храни, т. 10 буква а., Възложителят е указал, че *Приготвянето на храната да се извършва съгласно "Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения", изд. 1984 на Министерство на здравеопазването и Наредба №23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./, съобразени с прилагането на съответната технология.* Участниците следва да предложат примерно седмично или двуседмично меню за дежурния персонал и за оперативните закуски, посочени в Приложението към Техническата спецификация, като се съобразят с предвиденият дневен лимит.

Броят на компонентите, включени в пълното дневно меню, зависи от това за кой вид хранене се отнася съгласно диетите или другите видове хранене.

Заличено обстоятелство на ос

За Възложителя:

/Десислава Пенчева/

Заличено обстоятелство на основание чл. 2 от ЗЗЛД

Заличено обстоятелство на основание чл. 2 от ЗЗЛД