

ДОГОВОР

за услуги по ежедневно приготвяне и доставка на храна по диети за стационарно болни пациенти на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ” ЕАД по обществена поръчка с ID № 00494-2017-0012

Днес, 30.06 2017 г., в гр. София между:

УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ” ЕАД, със седалище и адрес на управление в гр. София, район „Оборище”, ул. „Бяло море” № 8, тел. 9432215, факс 9432180, ЕИК 831605806, представлявано от доц. д-р Григорий Неделков, дм – Изпълнителен директор, наричано за краткост по-долу "ВЪЗЛОЖИТЕЛ" от една страна, и

„Болкан Мийл” ЕООД, със седалище и адрес: с.Лакатник, ул.„Христо Ботев” № 1, факс 02 8294333, ЕИК 131325345, представлявано от Илиян Младенов – управител, наричано за краткост "ИЗПЪЛНИТЕЛ" от друга страна, на основание чл. 112, ал. 1 от Закона за обществените поръчки и в изпълнение на **Решение № РД-03-40/12.06.2017 г.** на Изпълнителния директор на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ” ЕАД за определяне на изпълнител на обществена поръчка с предмет **„Приготвяне на храна по диети за стационарно болни по клиники и отделения, експлоатация и поддръжка на кухненски блок на територията на УМБАЛ „Царица Йоанна - ИСУЛ” ЕАД”**, се сключи настоящият договор, като страните се споразумяха за следното:

I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

Чл.1.ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ възлага, а ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава да извършва услуги по ежедневното приготвяне и доставка на храна по диети за стационарно болни пациенти на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ” ЕАД, съгласно клаузите на договора, техническото и ценовото предложение на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ – Приложение №1 и Приложение № 2, представляващи неразделна част от настоящия договор.

II. СРОК НА ДОГОВОРА И ОБЩА СТОЙНОСТ

Чл.2.(1) Сроктът за изпълнение на договора е 36 /тридесет и шест/ месеца, считано от датата на подписването му.

(2) Общата стойност на услугата по договора за срока, посочен в ал.1 е до 1 500 000.00 лева без ДДС или до 1 800 000.00 лева с ДДС.

(3) Предложените в ценовото предложение на участника единични цени включват всички разходи по приготвяне, пакетиране и доставка на храна за стационарно болни пациенти в лечебното заведение.

(4) Цените за извършване на услугата, посочени в Приложение № 2 са фиксирани и не подлежат на промяна през периода на изпълнение на договора.

III. МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ И УСЛОВИЯ НА ДОСТАВКАТА

Чл.3.(1) Приготвянето на храната за пациентите се извършва ежедневно в кухненския блок на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ” ЕАД, след предварително съгласувано меню за седмицата с инструктор по лечебно хранене на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ. Заявките за храна за почивните дни и официалните празници също се съгласуват предварително с инструктор по лечебно хранене на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

(2) Предаването на готовата храна на клиниките и отделенията се извършва в кухненския блок на лечебното заведение по график, както следва:

- Закуска – 07.30 часа до 08.00 часа
- Обяд – 11.30 часа до 12.30 часа
- Вечеря – 17.30 часа до 18.30 часа

(3) Приготвяната храната трябва да бъде в определения грамаж за порция, в индивидуални опаковки за еднократна употреба и в естетичен вид. Готовата храна следва да се придружава от Експедиционен лист, в два екземпляра от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, включваща брой порции, час и дата

на приготвяне, срок за консумация, вписан сертификат за месните продукти, удостоверяващ произхода на храната, гарантиращ качество и безопасност, разписан от оторизирано лице на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. При констатирани пропуски по отношение на качество и количество на храната. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ отразява констатацията за информация и своевременно реакция от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

IV. ЦЕНА И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

Чл.4.(1) Цената за изпълнение на договора, дължима от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ е в съответствие с ценовото предложение – Приложение № 2 към договора.

(2) Окончателната стойност, по която ще се извършва ежемесечното разплащане, ще се определи на база на действително извършените доставки, съгласувани с ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ след подписване на двустранен приемо - предавателен протокол и представяне на фактура - оригинал от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, в срок до 60 (шестдесет) календарни дни от получаването им.

(3) Разплащанията се извършват по банков път, по следната разплащателна сметка посочена от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:

IBAN: BG28UNCR96601017105316, BIC код: UNCRBGSF

V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

Чл.5.(1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ е длъжен да приеме доставената от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ в уговорените срокове и на уговореното място готова храна, когато тя съответства по вид, количество и качество на направената заявка.

(2) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ е длъжен да заплаща ежемесечно на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ заявената и доставена готова храна в уговорения срок.

(3) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ е длъжен да представя на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ ежедневни заявки за необходимата му готова храна.

(4) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ е длъжен да осигурява свой представител при приемането на доставената готова храна за лежачо болни.

(5) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да контролира качеството на доставената готова храна и при установяване на нередности, да я връща на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ.

(6) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ си запазва правото при необходимост да поръчва извън списъка с основни диети и т. нар. комбинирани диети - различни по вид и брой диети, както и да изисква в рамките на цената за един храноден промени в състава, калоричността и вида на храната.

VI. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

Чл.6.(1) При приготвянето на храната, ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да се съобразява с изискванията предвидени в „Сборник рецепти за диетични ястия за заведения за обществено хранене и лечебно профилактичните заведения” – изд. на МЗ, 1984г. /д-р Хелза Боева, д-р Домна Хубанова, д-р Любомир Петров и Ярмила Джамбазова/.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да предава на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ готовата храна, във вид, количество и качество, съобразно заявените диети и графикът за получаване на готовата храна от кухненския блок на Възложителя.

(3) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да предава готовата храна в индивидуални опаковки от полипропилен за еднократна употреба, отговарящи на хигиенните изисквания за съхранение на хранителните продукти.

VII. РЕКЛАМАЦИИ

Чл.7.(1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ може да предявява пред ИЗПЪЛНИТЕЛЯ рекламации за:

- количество, некомплектност на храната, доставяне на готова храна не от уговорения вид /явни недостатъци/;

- качество /скрити недостатъци/

- други съществени.

(2) Рекламациите за явни недостатъци на храната се правят в момента на доставката.

(3) Рекламациите за скрити недостатъци се правят в срок до два дни считано от деня на доставката.

(4) В рекламациите се посочват номерът на договора, точното количество на получената готова храна, основанието за рекламация и конкретното искане на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

(5) В 1-дневен срок от получаването на рекламацията ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ следва да отговори на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ писмено и конкретно дали приема рекламацията или я отхвърля.

(6) При рекламация за явни недостатъци ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен веднага за своя сметка и риск да достави на мястото на доставяне уговорената готова храна за пациентите на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

VIII. ОТГОВОРНОСТ И САНКЦИИ

Чл.8.(1) За всяка забавена доставка ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ дължи неустойка за забава в размер на 5 % /пет/ процента върху стойността на заявката за всеки ден забава.

(2) Забава на доставките повече от два часа, се счита за отказ от изпълнение на поръчката и ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ дължи еднократна неустойка в размер на 10 / десет/ % върху стойността на заявката.

(3) Когато при наличие на рекламация ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ не изпълни задълженията си по раздел VII от настоящия договор в срок, същият дължи на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ неустойка в размер на 5 % от цената на стоките, за които е направена рекламация.

(4) Дължимите неустойки ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ прихваща от дължимите цени, а ако сумата е недостатъчна - от гаранцията за изпълнение на договора.

IX. ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

Чл.9.(1) Настоящият договор се прекратява с изтичане на срока предвиден в чл. 2, ал.1 от договора.

(2) Договорът може да бъде прекратен едностранно от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ при виновно неизпълнение или некачествено изпълнение от страна на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ на 2 /две/заявки на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

(3) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ може да прекрати този договор с едностранно писмено заявление, ако в резултат на обстоятелства, възникнали след сключването му, не е в състояние да изпълни своите задължения. В този случай ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ дължи на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ обезщетение за претърпените вреди от сключването на договора.

X. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

Чл.10.(1). При подписване на договора ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ предоставя гаранция за изпълнение на договора в размер на 5% от стойността му без ДДС.

(2) Гаранцията се предоставя под формата на парична сума по сметка на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, под форма на неотменима или безусловна банкова гаранция или застраховка и служи за обезпечение на изпълнението по договора.

(3) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право да усвои изцяло или част от Гаранцията за изпълнение на Договора при виновно неизпълнение на задължения на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ по Договора.

(4) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ не дължи лихви за периода, през който средствата са престояли законно при него.

(5) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ освобождава гаранцията за изпълнение на договора в срок до 30 (тридесет) работни дни, след изтичането на срока на договора.

XI. ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

Чл.11.(1) Всички спорове, възникнали във връзка със сключването или изпълнението на договора, се уреждат чрез преки преговори между страните, за което се съставят споразумителни протоколи.

(2) В случай, че не се постигне съгласие по настоящият договор, или постигането на такова не бъде доброволно изпълнено от някоя от страните, спорът се отнася за разрешаване от съда.

(3) Страните по настоящия договор не могат да го изменят и допълват, освен при условията на чл. 116 от Закона за обществените поръчки.

(4) Всички съобщения, свързани с изпълнението на настоящия договор са валидни, ако са направени в писмена форма и са подписани от упълномощените лица.

(5) При промяна в адреса или данните за контакти на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, той е длъжен да уведоми ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, в противен случай последният не отговаря за неполучени съобщения, призовки и др.

(6) За всички неуредени въпроси в настоящия договор, се прилагат разпоредбите на действащото в страната законодателство.

Настоящият договор се състави в три еднообразни екземпляра – два за ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ и един за ИЗПЪЛНИТЕЛЯ и влиза в сила от датата на сключване.

Неразделна част от настоящия договор са:

Приложение № 1– Техническо предложение за изпълнение на поръчката на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ;

Приложение № 2 – Ценова оферта на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ;

Приложение № 3 – Гаранция за изпълнение.

Настоящият договор се състави в два еднообразни екземпляра по един за всяка една от страните.

Заличена информация

Заличена информация

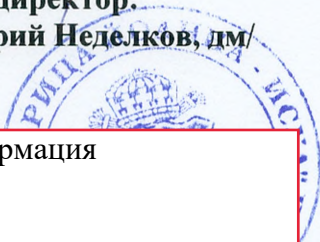
ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

Изпълнителен директор:

/доц. д-р Григорий Неделков, дм/

ИЗПЪЛНИТЕЛ:

Заличена информация



ДО
ВЪЗЛОЖИТЕЛ: УМБАЛ „ЦАРИЦА ЙОАННА-ИСУЛ“ ЕАД
АДРЕС: ГР.СОФИЯ, УЛ. «БЯЛО МОРЕ» № 8

„БОЛКАН МИЛ“ ЕООД,
представявано от Илиян Христов Младенов в качеството на
управител
с БУЛСТАТ/ЕИК 131325345, със седалище и адрес на
управление с. Лакатник, адрес за кореспонденция: ул.
Христо Ботев № 1

**ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА
в открита процедура за възлагане на обществена поръчка**

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

С настоящото Ви представяме нашата оферта за участие в обявената от Вас открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: "Приготвяне на храна по диети за стационарно болни по клиники и отделения, експлоатация и поддръжка на кухненски блок на територията на УМБАЛ "Царица Йоанна - ИСУЛ" ЕАД".

Декларираме, че сме запознати с указанията и условията за участие в обявената от Вас процедура и изискванията на ЗОП. Съгласни сме с поставените от Вас условия и ги приемаме без възражения.

Съгласни сме ежемесечно до пето число на текущия месец, да заплащаме месечен наем в размер на 4 850.00 лева без ДДС за ползване на съществуващата кухненска база и столова, собственост на Възложителя.

Съгласни сме с посочения срок за изпълнение на поръчката, посочен в обявлението и в документацията за участие в процедурата.

Начин на плащане: ежемесечно, в левове, по банков път, със срок на отложено плащане до 60 /шестдесет/ календарни дни след извършване на услугата и представяне на необходимите документи.

В настоящото техническо предложение представяме цялостна концепция за реализиране на дейностите по приготвяне, пакетиране и доставка в индивидуална еднократна опаковка на храна по диети, базирана на следните четири компонента:

1. Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и

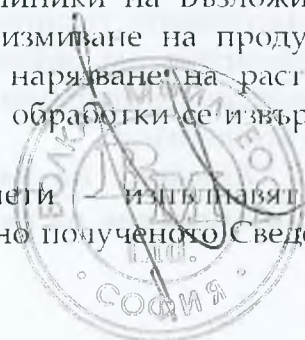
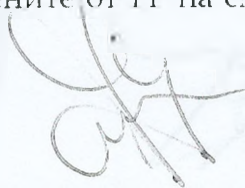


1489
доставката на храната – “Болкан Мийл” ЕООД е основана през 1992 г. и е специализирана в производство и доставка на храни за болнични заведения.

„Болкан Мийл” ЕООД притежава лицензи/удостоверения за извършване на дейност, като производител и търговец на хранителни продукти за болнични заведения, и притежава регистрирани транспортни средства за превоз на хранителни продукти. При изпълнение на основната дейност на фирмата се прилагат и спазват правилата на внедрената и поддържана Интегрирана система за управление (ИСУ) на качеството, безопасността на произвежданите хранителни продукти, опазването на околната среда, здравето и безопасността при работа и разпоредбите на действащата нормативна уредба в страната.

За изпълнение на обществената поръчката с предмет: “Приготвяне на храна по диети за стационарно болни по клиники и отделения, експлоатация и поддръжка на кухненски блок на територията на УМБАЛ „Царица Йоанна - ИСУЛ” ЕАД”, „Болкан Мийл” ЕООД ще създаде следната организация на работа.

- Планиране и закупуване на хранителни продукти, необходими за приготвяне на менюто по основни и специфични диети за стационарно болни пациенти на Възложителя – извършва се обработка на получените ежедневни заявки от Възложителя /требвателен лист/. Калкулантът изготвя и предава в производствения отдел „Сведения за ястията” по клиники и отделения на Възложителя и Исканията за изтегляне от склад до Главен готвач /ГГ/ и Началник склад /НС/. НС и/или Калкулант заявява/т необходимите продукти към утвърдените доставчици.
- Доставка, приемане и разделно съхранение на продуктите в склада на “Болкан Мийл” ЕООД – доставката се извършва от шофьор на фирмата или от самия доставчик. Продуктите се приемат от Началник склад и Инструктор лечебно хранене, съгласно изискванията на фирмата за доставка и входящ контрол. След спазване на регламента за входящ контрол, продуктите се разпределят в склада за съхранение, съгласно температурен режим и по групи от НС;
- Изтегляне от склада на необходимите продукти на база обработени Требвателни листове, подадени по клиники от Възложителя – извършва се от Главен готвач на смяна - за замразени продукти от предходния ден, като продуктите се насочват в хладилни камери за плюсово съхранение с цел размразяване, а за всички останали продукти в деня на обработката им и влагането им.
- Разпределяне на продуктите за предварителна обработка – конкретните операции се възлагат на готвачи и кухненски работници от ГГ на смяна, съгласно получено Сведение за ястия по клиники на Възложителя и включват - размразяване, порциониране и измиване на продукти от животински произход; измиване, обелване, нарязване на растителни продукти и др. – всички тези предварителни обработки се извършват в деня на приготвяне на храните по диети;
- Технологична обработка на храни по диети – изпълняват се от определените от ГГ на смяна готвачи, съгласно полученото Сведение за



11/02/09
ястия по клиники на Възложителя. Технологичните режими на обработка на различните групи храни, са съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията по обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, издаден от МЗ през 1984 г.,

- Междинен контрол по време на кулинарна обработка и краен контрол на приготвяните храни по диети – изпълнява се от ПГ на смяна и от Инструктор лечебно хранене;
- Порционирание в индивидуални опаковка – изпълнява се след предварително охлаждане на приготвените храни по диети от готвачите на фирмата, като готовите храни подлежат на органолептичен контрол и контрол на грамаж на порцията, който се изпълнява от Инструктор лечебно хранене;
- Издаване на храни по диети за стационарно болни по клиники и отделения на Възложителя, съгласно утвърдения часови график – изпълнява се от готвачи на „Болкан Мийл“ ЕООД, като наблюдател на процеса задължително присъства Инструктор хранене или упълномощен за целта от управителя служител на фирмата;
- Следпродажбени услуги – замяна и уреждане на рекламации – изпълнява се от Главен готвач на смяна и Инструктор хранене.

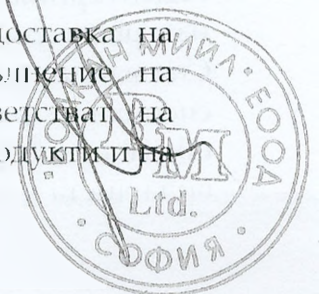
За изпълнение на настоящата поръчка на Възложителя, ръководството на „Болкан- Мийл“ ЕООД ще ползва собствена и наетата техника, машини и съоръжения, кухненско оборудване.

Освен с наличното в базата на Възложителя кухненско оборудване, за изпълнение на поръчката „Болкан Мийл“ ЕООД разполага и със следните машини и съоръжения, а именно:

Пълно кухненско оборудване, в това число: електрически печки тройки – 5 броя; конвертомати за готвене – 3 броя с по 10 тави; конвертомати за закуски – 2 броя с по 8 тави; печки комбинирани на газ (5 котлона + фурна) – 2 броя; печки (6 броя ел. котлони) – 3 броя; зеленчукорезачка комбинирана – 2 броя; зеленчукорезачка (малка) – 2 броя; миксер сладкарски комбиниран – 2 броя; тестобъркачки – 2 броя; пасатор универсален (голям) – 2 броя; машини за рязане на колбаси – 3 броя; миялна машина (за кухненска посуда и инвентар) – 1 брой; пържолници (комбинирани) – 3 броя; скари (големи и малки) – по 3 броя; фригорици двойни - 10 л. – 3 броя; отопляеми плотове (2м./0,9 м.) – 3 броя; сушилни за кухненска посуда и инвентар – 5 броя;

Хладилно оборудване: хладилни камери минусови (10 куб.) – 2 броя; хладилни камери плюсови (10 куб.) – 3 броя; фризери – ракла – 5 броя; вертикални минусови хладилници (400 л.) – 8 броя; вертикални плюсови хладилници (400 л.) – 6 броя; хладилници (тип торго) – тройни – 6 броя; везни до 100 кг – 2 броя; везни до 10 кг – 5 броя; електронни везни до 1 кг – 2 броя.

„Болкан Мийл“ ЕООД разполага с необходимия автопарк за доставка на различните групи хранителни продукти, необходими за изпълнение на поръчката. Автомобилите са надлежно оборудвани и съответстват на санитарно-хигиенните изисквания за превозване на хранителни продукти и на действащото в страната законодателство, а именно:



[Handwritten signature]

11/18

- Товарен автомобил "Мерцедес 2080" с ДК № СО 4776 СВ с Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 17/26.06.2006 год., издадено от НВМС, РВМС - гр. Костинброд;
- Товарен автомобил "ФОЛКСВАГЕН КАДИ" с ДК № СО 2 610 АК;
- Товарен автомобил " ФОЛКСВАГЕН КАДИ" с ДК № СО 0648 АВ;
- Товарен автомобил "РЕНО КАНГО" с ДК № СО 2189 АН;
- Лек автомобил "РЕНО КАНГО" с ДК № СО 4938 АН.

Товарните автомобили притежават Удостоверение № 2227013618/05.07.2010 год. от СРИОКОЗ.

Посочените автомобили "Болкан Мийл" ЕООД е наело от "ИЛКО" ЕООД - гара Лакатник, обл. Софийска с договори за наем.

Оборудването и автотарка се поддържат от външни фирми, с които фирмата има ключови абонаментни договори за поддръжка (договор за поддръжка на кухненско оборудване от електро техник, договор за поддръжка на хладилно оборудване от хладилен техник, договор за поддръжка на автомобили с лицензиран автосервиз).

Handwritten signature or initials on the right margin.

"Болкан Мийл" ЕООД ежедневно ще приготвя храна в кухненския блок на Възложителя за настанените стационарно болни пациенти, след предварително съгласувано меню за седмицата с инструкторите по лечебно хранене.

Фирмата закупува изцяло всички влагани в готовата кулинарна продукция суровини, съставки и опаковъчни материали.

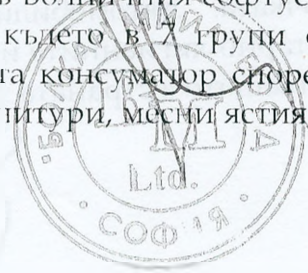
Инструктора по лечебно хранене на "Болкан Мийл" ЕООД е разработил две сезонни менюта (зимно - за периода 01 ноември - 30 април; и лятно - за периода 01 май - 31 октомври) по заявените от Възложителя основни и специфични диети и меню за пациенти, пожелали хранене по избор за болничното заведение въз основа на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията по обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, издаден от МЗ през 1984 г., където са регламентирани вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и грамажа на порциите.

Приложените към настоящата документация сезонни менюта по исканите основни и специфични диети от Възложителя, са разработени по номеричната система на Певзнер, пригодени са за прилагане в български условия от Института по хранене при БАН и са утвърдени от Министерството на здравеопазването. Фирмата е закупила и поддържа софтуерна информационна система „Болнично хранене“, в която са разработени менюта по диети от Инструктор лечебно хранене.

Инструкторът може да изработва индивидуални диети или да променя някоя от съставките на дадена рецепта въз основа на Нормите за взаимозаменяемост на хранителните продукти, описани в рецептурника. Добавянето в Рецептурника на нова рецепта или актуализиране на съществуваща, се извършва единствено и само от Инструктор по лечебно хранене на фирмата.

Спазването на рецептите и приготвянето им се отразява в Болничния софтуер, специално разработен за нуждите на организацията, където в 7 групи са обхванати 160 рецепти, като за всяка е посочена групата консуматор според вида диета - салати, десерти, супи и бульони, яхнии, гарнитюри, месни ястия и

Handwritten signature at the bottom left.



риба, безмесни ястия. Например съдържанието на рецептата „Пюре от картофи и моркови“ е обозначена с код в рецептурника 449, в софтуерната програма – с код 391, и е подходяща за диети 1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 15, като съдържа 4 продукта, коректно описани на етикета и в софтуерната програма. Рецепта „Пълнени пиперки с кайма“ е обозначена с код в рецептурника 408, в софтуерната програма – с код 337, и е подходяща за диети 1, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 15, като е със заливка и съдържа 9 продукта, коректно описани на етикета и в софтуерната програма.

Преди издаване на всеки готов продукт се извършва изходящ контрол и се взема проба от него, която се етикетира и се съхранява 48 часа, а в почивни и празнични дни до първия работен ден при хладилни условия.

Готовата храната ще се доставя на Възложителя, съгласно обявеното седмично меню и дневния график, в индивидуална еднократна опаковка, отговаряща на изискванията на Наредба №2/2008 г. за материалите, предназначени за контакт с храни. Опаковките, с които работи фирмата са съобразени с грамажа на порциите, консистенцията и температурата на готовите храни при издаване. „Болкан Мийл“ ЕООД приема да спазва приложния график на Възложителя за получаване на готовата храна от кухненския блок от клиниките както следва:

- Закуска – 07.30 часа до 08.00 часа
- Обяд – 11.30 часа до 12.30 часа
- Вечеря – 17.30 часа до 18.30 часа

Количествените и качествените параметри на произвежданите в „БОЛКАН МИЙЛ“ ЕООД храни по диети за болничното заведение се определят от ръководството на фирмата в съответствие с действащите нормативни уредби и са документирани в Рецептурни книги – утвърден от МЗ Рецептурник и Рецептурник на утвърдени от „Болкан Мийл“ ЕООД рецепти, изготвени от квалифициран инструктор по хранене.

Оригиналите на рецептурниците се съхраняват от Управителя и се представят на компетентните органи при поискване и в съответствие с разпоредбите на Закона за храните и действащата нормативна уредба.

За цялостното осъществяване на всички дейности, необходими в „БОЛКАН МИЙЛ“ ЕООД са обособени следните групи процеси:

ОСНОВНИ ПРОЦЕСИ

Приготвяне и доставка на храни по диети за хоспитализирани пациенти
Офериране и договоряне

Външни процеси

Процеси, свързани с поддръжка на инфраструктура и работна среда
Процеси, свързани с управление на отпадъци от дейността
Процеси за потвърждаване и измерване на основна суровина и готов продукт

УПРАВЛЕНСКИ ПРОЦЕСИ

Определяне на политика и цели по управление

Планиране на дейността:

- цели и програми;

-идентификация и оценка на опасностите при производството на храни;



1000

- идентификация и оценка на аспектите на околната среда;
- идентификация на опасностите и оценка на риска
- Управление и контрол на приготвянето на храни по диети
- Управление на процесите по околна среда
- Управление на процесите по осигуряване на здраве и безопасност при работа
- Управление на ресурсите
- Подпроцес: Управление на човешките ресурси
- Подпроцес: Управление на материалните и финансовите ресурси
- Определяне на отговорностите и пълномощията на персонала, вътрешната и външната комуникация
- Преглед от ръководството

Handwritten signature

ПРОЦЕСИ НА НАБЛЮДЕНИЕ И ИЗМЕРВАНЕ

- Наблюдение и измерване процесите в организацията
- Наблюдение и измерване на продуктите и услугите
- Управление на несъответствията
- Вътрешни одити
- Анализ на данните, коригиращи и превантивни действия, подобряване

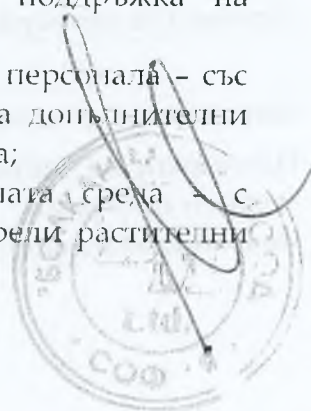
СПОМАГАТЕЛНИ ПРОЦЕСИ

- Определяне на изискванията към продуктите и услугите
- Управление на документи и записи
- Закупуване и доставка на продукти и опаковки
- Поддържане на работната среда и инфраструктурата
- Обучения
- Обмен на информация, участие и консултации
- Готовност и реагиране при извънредни ситуации

“Болкан Мийт” FOOD има сключени договори с подизпълнители, които биха оказали влияние и/или са свързани с качествено и своевременно изпълнението на поръчката, а именно:

- за поддръжка на наличната инфраструктура и оборудване - с електро техник за поддръжка на кухненско оборудване, с хладилен техник - за поддръжка на хладилна техника; с автосервиз - за поддръжка на автомобилите;
- за осигуряване на дейностите по здраве и безопасност на персонала - със служба по трудова медицина; и с медицински център за допълнителни задължителни годишни медицински прегледи на персонала;
- за осигуряване на дейностите по опазване на околната среда - с авторизирана фирма за изкупуване и преработка на изгорели растителни

Handwritten signature



14009

- мазнини; за изкупуване на биологични отпадъци от растителен произход; за изкупуване на опасни отпадъци; за предаване и рециклиране на отпадъци от хартия;
- за осигуряване на санитарно-хигиенните изисквания при производството на храни - с фирма за предоставяне на услуги по "Дезинсекция, дезинфекция и дератизация"; фирма за изкупуване и унищожаване на странични животински продукти /СЖП/; и
- потвърждаване на качеството и количеството на произвежданите храни по диети за хоспитализирани пациенти - с компютърен специалист за поддръжка и профилактика на софтуър за болнично хранене; - с независима акредитирана лаборатория за контрол на готов продукт, хигиена на персонал, контактни повърхности и вода; и с Държавната агенция по метрология за контрол на средствата за измерване на тегло.

[Handwritten signature]

При изпълнение на поръчката за приготвяне на храна по диети за стационарно болни пациенти на Възложителя, „Болкан Мийл“ ЕООД гарантира, че при допълнително поискване на храна за нови болни, извън дневния график за регистрация чрез Требувателен лист, ще приготвя под контрол на Инструктура по лечебно хранене топла храна, а при невъзможност ще предложи суха храна, съобразена с диета на новоприетия пациент и съобразена с настоящето ценово предложение.

Също така, ако възникне необходимост и/или по препоръка на лекуващ лекар, Инструктор лечебно хранене, разработва или променя съответната диета/диети, съгласно изискванията на Възложителя и съобразно цигираната по-горе нормативна и ценова база.

При желание от страна на пациенти и/или ВИП клиенти за хранене по избор, „Болкан Мийл“ ЕООД предлага възможност в два варианта на хранене по избор в зависимост от диетата. Менюто е петкратно, разработено е от Инструктор лечебно хранене, съобразено е с диетичното болнично хране и се изпълнява по заявка на пациент срещу заплащане.

В случай, че постъпи сигнал от клиника на Възложителя за разлята храна, фирмата е готова да я подмени. Реагира се по следния начин: стремежът е да се осигури топла храна на пациента - приготвят се аламинутни на скара, събрезани с диетата му по разпореждане и под контрол на ИХ. От склада се изтеглят необходимите хранителни продукти и под контрола на ИХ и/или ГГ на смяна, те се приготвят, опаковат и предават на представителя на съответната клиника, подала искането.

На база изискванията на националното и европейско законодателство и международните стандарти, по които дружеството поддържа сертифицирани Системи за управление, ръководството на „Болкан Мийл“ ЕООД се ангажира да закупува и влага в готовите диетични ястия за болнично хранене, обект на обявената поръчка, хранителни продукти, както следва:

[Handwritten signature]



1408

БОБ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: бобът да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма, с бял цвят. Мирис - присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси - не се допуска. Влага не повече от 14%.

ОРИЗ- по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: оризът да не е брашясал и да не съдържа живи или мъртви складови вредители. Цвят - бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Видимо плесенясване да не се установява. Странични видими примеси да не се установяват.

БРАШНО тип 500 - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: брашното да е със светлокремав цвят със специфични вкус и мирис, без страничен привкус на плесен и запарено.

ЛЕЩА - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и гонемина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за лещата миризми. Зараза от складови вредители и плесени не се допускат. Влага не повече от 12%.

СОЛ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: бяла на цвят, на вкус чисто солена и без страничен мирис. Влага не повече от 0.6%.

ЖИТО - по Технологична документация на производителя. Житото да е със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма, с жълто-кафяв цвят. Видими плесени и складови вредители не се допускат.

ГРИС - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: грисът да бъде с бял до кремав цвят без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, приятен, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Хрускане при съдвкване да не се усеща. Видими плесени и складови вредители не се допускат.

ЗАХАР - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: суха, при пипане не лепне, сипе се. Кристалите са неспечени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Вкус - сладък, без страничен привкус. Чужди примеси не се допускат. Влага не повече от 0.1%.

ПУДРА ЗАХАР - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: еднородна, прахообразна маса, със сладък вкус, чужди примеси не се допускат.

ОЛИО - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: да е рафинирано, бистро, без утайки при 20°C със златистожълт цвят. Приятен свойствен мирис и вкус. Без страничен привкус и мирис. Влага и летливи вещества не повече от 0,10% .

ОЦЕТ - по Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания: да е ябълков. Бистър или леко опалесциращ, без утайка цвят, характерен за вида оцет и кисел приятен вкус, характерен мирис.

[Handwritten signature]



1119
МАКАРОНИ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: цвят характерен, равномерен, без признаци на недобро омесване. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. Мирис, характерен, без страничен мирис.

ФИДЕ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: цвят характерен, равномерен, без признаци на недобро омесване. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. Мирис, характерен, без страничен мирис.

СПАГЕТИ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: цвят характерен, равномерен, без признаци на недобро омесване. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. Мирис, характерен, без страничен мирис.

БИСКВИТИ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : Бисквитите да са обикновени, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, бе прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

БИСКВИТИ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : Бисквитите да са чаени. Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегоряне. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

БИСКВИТИ - по Технологична документация на доставчика, съобразена със следните основни изисквания : Бисквитите да са „Закуска“, да са с правоъгълна форма. Цвят от светло бежов до светло кафяв, без прегоряне. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

БИСКВИТИ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : Бисквитите да са диетични – без захар. Цвят от светло жълт до светло кафяв, бе прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

ВАФЛИ ШОКОЛАДОВИ - по Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: състоящи се от вафлени кори, сменени с крем, покрити с шоколадов кувертур. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус.

КРОАСАН - по Технологична документация на производителя, съобразено със следните изисквания: Произведени от бутер тесто с различни видове пълнеж. Мирис и вкус - приятен, сладък, характерен за състава на изделието, без страничен мирис и привкус.

СУХА ПАСТА - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Сладкарски тестени изделия от пандишаново тесто, с различни видове пълнеж. Вкус и мирис приятни, характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус.

МЕДЕНКИ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Крыла форма. Цвят- от светло жълт до

Handwritten signature



кафяв, без прегаряне и и збледняване. Вкус – приятен, сладък, характерен за изделието. Мирис – собствен, без страничен мирис.

ЛОКУМКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси.

ТУТМАНИК

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Външен вид: Добре оформен, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси и гравитост. Плесени не се допускат.

РОГЧЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Външен вид: Добре оформено, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси и гравитост. Плесени не се допускат.

ГЕВРЕК

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Повърхност: чиста. Цвят: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. Вкус и мирис: приятен вкус и мирис, характерен, без страничен мирис и привкус. Чужди примеси: не се допускат. Видимо плесеняване не се допуска.

ОСМОРКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Външен вид: форма на числото 8, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис. Без страничен мирис и привкус. Без чужди примеси.

СИРЕЛКИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

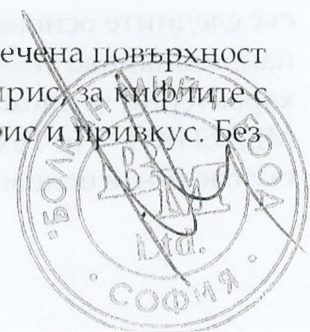
1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без страничен мирис и привкус. Без чужди примеси.

КИФЛА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Различни видове. Външен вид: добре оформени, добре изпечена повърхност без прегаряне. Вкус и мирис: с приятен характерен вкус и мирис, за кифлите с пълнеж равномерно разпределен пълнеж. Без страничен мирис и привкус. Без чужди примеси.

Handwritten signature



14/11/19

КАШКАВАЛКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без страничен мирис и привкус. Без чужди примеси. Видими плесени не се допускат.

БАНИЦА С ТИКВА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси и гранивост. Видими плесени не се допускат.

БАНИЦА СЪС СИРЕНЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Външен вид: Добре оформена, с добре изпечена повърхност, без прегаряне и замърсяване. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерни за вложените съставки. Без чужди примеси и гранивост. Видими плесени не се допускат.

КОЗУНАЧЕНА КИФЛА - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Форма: Добре оформен, добре изпечена повърхност без прегаряне и полепвания. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за вложените съставки. Чужди примеси: без чужди примеси и гранивост. Патогенни микроорганизми не се допускат.

ХЛЯБ ДОБРУДЖА - Да отговара на следните основни изисквания: Хлябът да е нарязан и да е произведен съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 03/2011.

ХЛЯБ ТИПОВ

Да отговара на следните основни изисквания:

1. Хлябът да е нарязан и да е произведен съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България“ 04/2011.

СУХАР- по ТД на производител

ГАЛЕТА По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват.

ВАНИЛИЯ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Патогенни микроорганизми да не се установяват.
2. Да е опакована пакетчета по 0.2 грама.

НИШЕСТЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: /

1. Сипкава прахообразна, хомогенна маса. Без чужди примеси.
2. Да е опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

ДЖОЛЖАН СУХ



11/09/19
По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Смлени листа от растението джоджен. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.

2. Да е опакован в пакети по 0.010кг.

ЦЕЛИНА СУХА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Смлени листа от растението целина. Мирис - характерен, силен и приятен.

Чужди тела не се допускат.

2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

ДАФИНОВ ЛИСТ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.

2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг.

ЧЕРВЕН ПИПЕР

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Хомогенен синец се продукт. Цвят - характерен за червения пипер. Вкус - приятен, специфичен, без лютивина. Странични несвойствени примеси не се допускат.

2. Да е опакована в пакети по 0.100 кг.

КАНЕЛА- По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Фини смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят - характерен. Чужди примеси не се допускат.

КОПЪР СУХ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Смлени листа от растението копър. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.

МАГДАНОЗ СУХ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Смлени листа от растението магданоз. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат.

ПИПЕР ЧЕРЕН

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Черен пипер на зърна. Вкус - люгив, без страниче привкус и без страничен мирис. Чужди тела не се допускат.

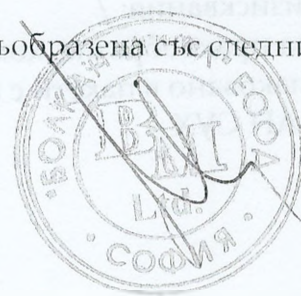
СОДА БИКАРБОНАТ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Патогенни микроорганизми не се допускат.

ЧУБРИЦА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:



19905
1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението градинска чубрина. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват.

ЧАЙ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да е билков - добре изсушени билки. Цвят - характерен за вида чай. Странични извидими примеси не се допускат. Вкус - специфичен, без отклонения. Мирис - приятно ароматен, без страничен мирис. Влага не повече от 12%.

МЕСО ТЕЛЕНШКО

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Месото да е теленски шол. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.
2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.
3. Да е в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКИ БУТ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Свиинският бут да е без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.
2. Свиинският бут да е замразен и да се съхранява при температура в дълбочина -18°C.
3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

СВИНСКИ ВРАТ

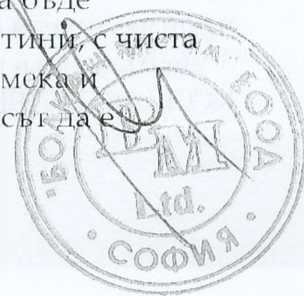
По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Свиинският котлет да е с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис. Да отговарят по микробиологични показатели на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007.
2. Свиинският котлет да е замразен и да се съхранява при температура в дълбочина -18°C.
3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

КАЙМА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Каймата да бъде смес от 60% свинско и 40% говеждо. Каймата да бъде хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е



14/05

свойствен за прясно замразено месо. Не се допуска чужд мирис. Вкусът да бъде умерено солен без чужд привкус.

2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°C.

3. Каймата да бъде в пакети с мас нето 1кг.

СУХ КОЛБАС

По Технологична документация на доставчика, съобразени със следните основни изисквания:

1. Колбасът да бъде траен варено-пушен, с права цилиндрична форма, с чиста леко набръчкана повърхност без петна и повреди по опаковката. Разрезна повърхност с еднообразен строеж, с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини и шулки, без по тъмно оцветена периферна ивица, без наличие на видими сухожилия, лой и кости. Консистенция – твърдо-еластична, свойствен мирис на подправки, приятен вкус, без чужди вкус и мирис.

2. Колбасът да е охладен и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъде на палки до 300г. Да са пакетирани подходящи за транспортиране опаковки.

КРЕНВИРШИ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Кренвиршите да са от свинско месо с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шулки и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилезна към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Кренвиршите да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки и на опушено.

2. Кренвиршите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъдат във вакуум опаковки.

НАДЕНИЦА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Наденицата с права цилиндрична форма, равни парчета на броеница, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж с равномерно разпределени парченца сланина, без празнини, шулки и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилезна към пълнежната маса. Консистенция от еластична до плътна. Надениците да са с приятен вкус и мирис с оттенък на вложените подправки. Листерия да не се установява.

2. Наденицата да е охладена и да се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.

3. Да бъдат във вакуум опаковки.

КОЛБАС ТЕЛЕШКИ

(Handwritten signature)



(Handwritten signature)

111111
По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Колбасът да бъде в изкуствено черво, с права цилиндрична форма, с чиста, гладка, без повреди повърхност, с равномерен еднакъв цвят. Разрезната повърхност да е с еднообразен строеж, без празнини, шупки и сухожилия, фасции и разтопени мазнини. Обвивката плътно прилепнала към пълнежната маса. Консистенция от еластична до пълтна. Колбасът да е с приятен вкус и мирис с отгънък на вложените подправки.
2. Колбасите да са охладени и се съхраняват при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
3. Колбасът да е па бомбички до 300г. Колбасите да бъдат в подходящи за транспортиране опаковки (кашони, касети или др.).

ШУНКА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Шунка да е свинска, с розов до розово-червен цвят. Консистенция плътно еластична. Разрезна повърхност с равномерен розово-червен цвят, без видими сухожилия и фасции. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво-зелени участъци. Мирис и вкус - специфичен, приятен.
2. Шунката да е охладена и се съхранява при температура, определена от производителя съгласно Технологичната документация.
3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

КЮФТЕТА / КЕБАПЧЕТА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Формата на месните заготовки да бъде правилна, цилиндрична за кебапчета и кръгла за кюфтета. Консистенцията да бъде твърда, мека, свойствена на формувана месна маса след размразяване. Повърхността, да е чиста, гладка, без разкъсвания. Да има бледо кафяво-червен цвят. Мирисът и вкусът, свойствени, приятни на прясно смляно месо, с отгънъка на подправките. Салмонела да не се установява.
2. Месните заготовки да са замразени и се съхраняват при температура в дълбочина от -18°C .

ПИЛЕ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пилците са бройлери, клас "А", замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по-висока от минус 18°C . Без несвойствени петна, механични наранявания и ослизвания, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.
2. Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.

ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Пилешките бутчета да са индивидуално замразени и се съхраняват при температура -18°C .

2. Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.



14005
ЯЙЦА КОКОШИ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +18 °C.
2. Яйцата да бъдат „пресни“, за съхранение до 28 дни от дата на снасяне, трайно маркирани, клас А, размер М. Да бъдат чисти, неповредени, с чист бистър прозрачен белтък без каквито и да е чужди включения. Да нямат чужд мирис.
3. Яйцата да са опаковани в кашони по 180 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

РИБА ЗАМРАЗЕНА - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цяла скумрия с глави, замразена, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за скумрия. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. Салмонела да не се установява.
2. Скумрията да е замразена и се съхранява при температура -18°C.

БЯЛА РИБА - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от пангасиус замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. Салмонела да не се установява.
2. Филето да е замразено и се съхранява при температура -18°C.

КИСЕЛО МЛЯКО - Да отговаря на следните следните основни изисквания:

Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има 2% и 3,6% масленост.

МЛЯКО ПРЯСНО - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.
3. Прясното мляко да има 3% масленост.
4. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. Листерия да не се установява

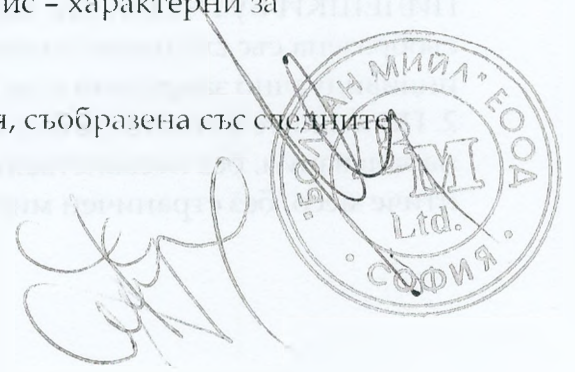
ТОПЕНО СИРЕНЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Топеното сирене да е с пластична, полутвърда консистенция, еднородна за цялата маса. Цвят - бял до светло жълт. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки.

МАСЛО КРАВЕ

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:



1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло.
2. Масленост в % не по-малко от 80. Салмонела да не се установява.

ИЗВАРА

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Изварата да има нежна, еднородна консистенция; цвят - бял до бял с кремав отгънък; вкус и мирис - характерни за продукта, не се допуска страничен вкус и мирис.
2. Изварата да се съхранява при температура от 0°C до 6°C.

КАШКАВАЛ

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Кашкавалът да е от краве мляко и да отговаря на качествените показатели по ТД на производител

СИРЕНЕ КРАВЕ

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да отговаря качествените показатели, заложи в ТД на производителя.

МАРГАРИН - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Маргаринът да представлява хомогенна маса, без разслояване, с бял до жълт цвят, еднакъв по цялата маса, вкус и мирис характерни, приятни, наподобяващи краве масло, консистенция - мека, хомогенна, мажеста се.

ТИКВИЧКИ ЗАМРАЗЕНИ По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :

1. Замразени тиквички, нарязани, без видими примеси.

ГРАХ ЗАМРАЗЕН - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :

1. Замразена грах в техническа зрялост, чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими примеси.

ПОВЕЧ ЗАМРАЗЕН- По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :

1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси.

ПАПРИКАШ замразен

КАРФИОЛ ЗАМРАЗЕН - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :

1. Карфиол в техническа зрялост, нарязан на розетки, чисти, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители.

СПАНАК ЗАМРАЗЕН - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :

1. Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси.

ЗЕЛЕН ФАСУЛ ЗАМРАЗЕН - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : Замразен зелен



фасути пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси.

МОРКОВИ ЗАМРАЗЕНИ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания :Замразени моркови цели или на пайби, чисти, без повреди и следи от паранявания и вредители, без видими примеси.

КАРТОФИ - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и и Наредба №16 и да съответстват минимум на ОПС.

ЛУК КРОМИД ЗРЯЛ, ЛУК ПРАЗ - Отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.

ЗЕЛЕ ПРЕСНО - Отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.

ДОМАТИ ПРЕСНИ, ЧУШКИ ПРЕСНИ - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.

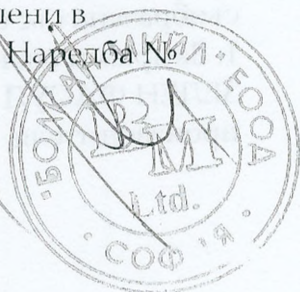
КРАСТАВИЦИ, МОРКОВИ, ТИКВИЧКИ ПРЕСНИ, КАРФИОЛ, ПАТПАДЖАН - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.

ГЪБИ консерва - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.

МАГДАНОЗ ПРЕСЕН, КОПЪР ПРЕСЕН - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.

ПРАСКОВИ, НЕКТАРИНИ, ЯБЪЛКИ, КРУШИ - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.

ПЪПЕШ, ДИНЯ - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.



КАЙСИИ, ЧЕРЕШИ, СИНИ СЛИВИ - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС.

ГРОЗДЕ - Отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.

ПОРТОКАЛИ, МАНДАРИНИ, КИВИ - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.

БАНАНИ - Отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 2257/94 на Комисията от 16 септември 1994 г. за определяне на стандартите за качество на бананите, категория I.

ЛИМОН - Отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.

ТИКВИ - Отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС

ЯГОДИ - Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на СПС „клас“ I.

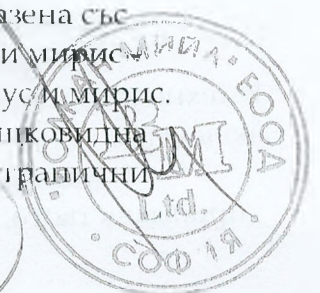
ГРЕЙПФРУТ - Отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват минимум на ОПС

НЕКТАР - по Технологична документация на производителя, съобразена с основните органолептични изисквания и опаковани в кутии тетрапак с вместимост 1л.

НАТУРАЛЕН ПЛОДОВ СОК - по Технологична документация на производителя. Пастьоризиран плодов сок ябълка 100%

НАТУРАЛЕН ПЛОДОВ СОК - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Пастьоризиран плодов сок ябълка, ананас 100%. Вкус и мирис характерни за продукта, без страничен мирис и привкус.

ХАЛВА - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Цвят - кремав до светло бежов. Вкус и мирис ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис. Консистенция - лесно режеща се и трошеща. Строеж на ръза - нинковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Влага не повече от 10%. Странични примеси не се допускат.



Handwritten signature in blue ink.

МАСЛИНИ - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Маслините да са с размер 111/120. Вкус и мирис специфични за маслини, без страничен мирис и привкус. Странични видими примеси не се допускат.

ЛИМОНОВ СОК - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Консистенция – течна. Вкус и мирис – характерни, приятни.

МЕД - По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: Нецветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтарен, янтарен, червен или червенокафяв, без остатъци от пило и други механични примеси и без признаци на ферментация. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %.

Ръководството на „Болкан Мийл“ ЕООД гарантира, че качествените показатели на основната гама хранителни продукти, които влага в готовите диетични ястия за болнично хранене, отговарят на цитираните по-горе основни изисквания.

Доставяните хранителни продукти не съдържат генно модифицирани организми.

В „Болкан Мийл“ ЕООД, Екипът по безопасност на хранителните продукти разработва подробни диаграми на технологичните процеси /основните дейности/ за производство на отделни групи ястия, в които се включват всички етапи на процесите на преработка на суровините и храните – от входа на суровините до издаването на готовите ястия на Възложителя, през подготовката, преработката, опаковането, съхранението и издаването. /Виж приложение 7.1 до 7.8 към настоящето приложение/.

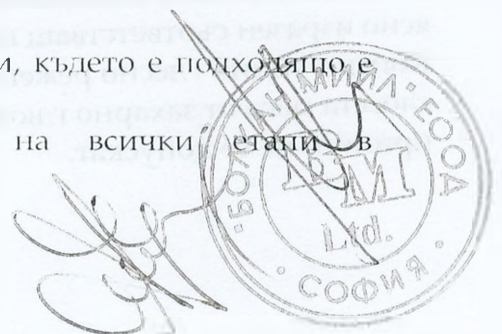
Етапите на процесите за всяка група ястие са номерирани в последователността, в която се извършват /всички процеси от едно ниво носят поредни номера/ и са придружени с отбелязване на параметрите на съхранение или преработка, осигуряващи безопасност на хранителните продукти /температурни режими и времетраене/. За различните групи продукти Технологичните схеми осигуряват информация относно възможността за поява, за увеличаване или за внасяне на опасности.

При съставянето на която и да е технологична схема, се спазват следните изисквания:

- избира се една продуктова група;
- прави се пълно описание на целия производствен процес на тази група;
- представя се проста и ясна схема на процеса, като се работи със шаблони;
- използват се еднозначни символи;
- употребява се еднозначна терминология.

В технологичните схеми на производствените операции, където е подходящо е включено:

- последователността и взаимодействието на всички етапи в производството;



10/11/19
- процесите, които се изпълняват от външни организации и дейностите, възложени на подизпълнители;

- етапите, в които суровините, съставките и междинните продукти се включват в производствения процес;

- етапите, в които се извършва повторение на процесите и рециклиране;

- етапите, в които се извършва освобождаването или отстраняването на крайните продукти, междинните продукти, производните продукти и отпадъците.

След съставянето на технологичните схеми на производствените операции Екипът по БХП на Болкан Мийл ЕООД потвърждава чрез проверка на място в обекта технологичната схема на производствените операции с цел проверка на точността и пълнотата на схемата на технологичния процес. Екипът по БХП следва да се увери, че всичко описано в схемата съответства напълно на действителността, като за целта ползва технологичния план с означени на него производствени помещения, технологични линии, складове, камери за съхранение, битови помещения, пътищата за движение на суровини, продукти, персонал, опаковъчни материали, отпадъци и места, където не може да бъде изключена възможността за кръстосано замърсяване между различни потоци.

След извършване на проверката на технологичните схеми, Екипът по БХП взема решение за промяна на технологичната схема, ако на практика процесът не протича по описания начин, или взема решение за коригиране на технологичната схема, когато е непълна. При проверката на място се обсъждат и предлагат всички допълнения и изменения по технологичната схема и разположението на технологичното оборудване. Ако се налагат промени, Екипът по БХП трябва да прецени какви опасности могат да се явят и какви превантивни действия трябва да се предприемат.

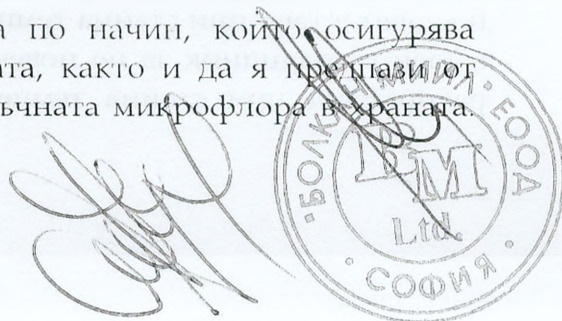
Във всички случаи точността и актуалността на схемите трябва да бъдат проверени от Екипа по БХП за тяхното съответствие с документираното състояние. Верификацията трябва да се прави периодично, когато има промени в технологичния процес и тези промени да се документират. Документирането се осъществява със съставяне на протокол /свободна форма/ от проверката за потвърждаване на технологичната схема на място.

Във основа на обобщена информация от Требвателните листове се планират количествата продукти, необходими за следващия ден. Калкулант / ГТ ползва документ „Искане за изписване от склад“ което се подава до НС.

ГТ получава ден предварително замразени животински продукти, и в деня на обработка необходимите продукти от НС.

Производството на храни протича в два етапа – първична обработка и окончателна обработка, които се извършват разделно (по място и време). Първичната обработка се извършва по начин, който осигурява ограничаване на микробиологичната замърсеност и намаляване на загубите на хранителни вещества.

Съхранението на готовите храни се извършва по начин, който осигурява предпазване от повторно замърсяване на храната, както и да я предпази от фактори благоприятстващи развитието на остатъчната микрофлора в храната.



10/15/15
Топлите храни трябва да се употребят най-късно до 3 ч. след завършване на приготвянето им, като през този период се съхраняват при температура над 63° С. Предлагането на готовите храни се извършва по начин, ограничаваш възможността за замърсяване и развитие на остатъчната микрофлора над допустимите нива. Храните са подходящо опаковани – в индивидуални опаковки, разрешени за ползване в ХВП и съобразени с количеството, консистенцията и температурата на готовото диетично ястие.

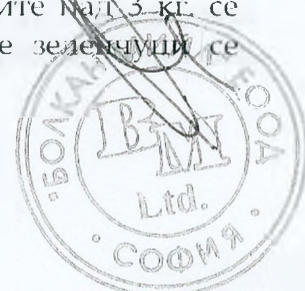
Времето за обработка, температурата в средната част на продукта, структурата и цвета на готовите продукти трябва да съответстват на описаните в Сборника с рецепти параметри за технологичен контрол. Ежедневно ГТ на смяна прави измерване с контактен термометър на изпечените храни по диети, съгласно дневното меню за установяване на съответствие със зададената по-горе температурна стойност.

Сортирането, почистването и обработването /първична обработка/ на продуктите се извършва отделно в обособени и обозначени за целта работни места. Тези механични операции осигуряват пълноценни, качествени и съответстващи за по-нататъшна обработка продукти. Измиването на хранителните суровини се извършва грижливо на течаща питейна вода за ефективното премахване от повърхността им на механични примеси, микроорганизми и др. При силно замърсени продукти се прилага комбинация от предварително накисване и неколккратно измиване.

Зеленчуците /лук, картофи, зеле, моркови, магданоз и др./ се изчистват, измиват се старателно на силно течаща вода в специално обособено подготвително за обработка на зеленчуци. Нарязват се и с другите суровини се оформят пълнките на някои видове специалитети, ястия и супи.

Зеленчуците като домати, краставици, марули и др. се обработват и нарязват по горе цитираната схема и от тях се приготвят суровите салати. Те могат да се предлагат за консумация на място в болничното хранене или се опаковат и етикетират за доставка до клиент. За ограничаване загубите на хранителни вещества, когато е възможно, зеленчуците се нарязват непосредствено преди предлагането им на термична обработка или влагането им.

Суши продукти, одет, растително масло и стерилизирани консерви се съхраняват в сухи, чисти, проветриви помещения, без директно слънчево осветление, при температура на въздуха не по-ниска от 0°С и не по-висока от +20°С. Продуктите се подреждат на стелажи и рафтове. Не се допуска поставянето на хранителните продукти директно на пода. Подправките и други продукти, съдържащи етерични масла и други вещества със специфичен аромат се съхраняват отделно. Замразена риба и рибни полуфабрикати се съхраняват в нискотемпературни хладилни съоръжения при температура не по-висока от - 18°С. Месото се размразява във въздушна среда при температура 0°С - 8°С. Допуска се и при стайна температура, не по-висока от +22°С, само в краен случай. След освобождаване от опаковката, едропорционните полуфабрикати се поставят в тапи и се размразяват при температура 0°С - 8°С. Птиците разфасовки се поставят в тапи при стайна температура за 2 - 3 часа. Субпродуктите се поставят в тапи в хладилник за не повече от 24 ч. Рибното филе и рибите над 3 кг. се размразяват при стайна температура до 18 часа. Замразените зеленчуци се



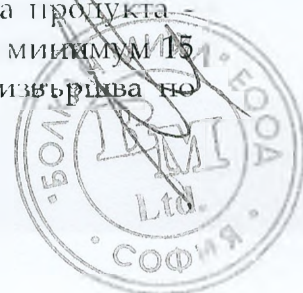
12/15/15

изваждат от опаковките и се поставят направо във врящото ястие. Едри порционни и дребни полуфабрикати от сурово нераздробено месо (транжирани на място котлети, шницели, порции месо за готвене, шишчета) се съхраняват при температура от -2°C до $+4^{\circ}\text{C}$ за не повече от 4 часа след момента на транжиране. Мляно месо без добавени други продукти се съхранява при температура от -2°C до $+4^{\circ}\text{C}$ за не повече от 18 часа. Полуфабрикати, приготвени от мляно месо с добавки на различни подправки и продукти, се съхраняват при температура от -2°C до $+4^{\circ}\text{C}$. Полуфабрикати от мляно месо с гълнеж, в който са вложени яйца, се съхраняват при температура от -2 до $+4^{\circ}\text{C}$ за не повече от 4 часа. Панирани полуфабрикати от месо от животни, птици и риби веднага след панирането се подлагат на термична обработка и не се допуска последващо съхраняване. Полуфабрикати, съдържащи сурови яйца (разбити яйца за омлет, застройкики, заливки, смеси за паниране), се подлагат на термична обработка веднага след приготвянето им.

Топли сосове и бульони, предназначени като готови компоненти за ястия, се съхраняват при температура не по-ниска от 63°C в продължение на не повече от 4 часа. Студени сосове и майонези се съхраняват при температура от 2°C до 5°C за не повече от 2 ч. с изключение на случаите, когато има специални фирмени изисквания. Окончателната обработка се извършва по начин, който следва да осигури унищожаване на вредно действащата микрофлора, главно патогенните микроорганизми и да ограничи образуването на химични замърсители при топлинната обработка.

Унищожаването на микроорганизмите за месото се постига при варене като температурата в центъра на порциите трябва да достигне до $+80 - +85^{\circ}\text{C}$.

При пърженето на полуфабрикати на маслена баня, мазнината трябва да е предварително загрята до $160^{\circ}\text{C} - 180^{\circ}\text{C}$. Продължителността на процеса е около 6 мин. При кулинарната обработка на храните изпичане на скара, се спазва температурата за изпичане на продукта, която трябва да е над 75°C в дълбочината на продукта. Пърженето на панираните с яйца изделия да се извършва при температура не по-ниска от 170°C . Изпичането на омлети, заливки и тестени изделия с яйца да се извършва при температура не по-ниска от 180°C , за не по-малко от 20 мин. Използват се само предварително измити яйца. Застройките с яйца задължително се варят 15 мин. Всички ястия, приготвени основно с яйца (варени яйца, яйца на очи, забулени, бъркани, миш-маш, „хем енд екс“, палачинки, катми, принцеси и др.) да се поднасят за консумация веднага след приготвянето им. Да не се допуска съхраняване на подготвени с яйца полуфабрикати. Зеленчуците се пържат сурови или предварително сварени, в малко количество мазнина или в маслена баня. Мазнината се загрява до $130^{\circ}\text{C} - 160^{\circ}\text{C}$, след което се добавят зеленчуците. Процесът на пържене протича при температура, не по-висока от 130°C . Рибата се пържи в мазнина, загрята до $150^{\circ}\text{C} - 180^{\circ}\text{C}$. Цел на термичната обработка е да се достигне максималната възможна температура на приготвяния продукт при ограниченията поставени от кулинарните и вкусовите изисквания. Като средна контролна температура се приема температура в средната част на продукта - над 75°C в дълбочина. Времето за поддържане на температурата е минимум 15 секунди. При необходимост съхранението на готовите храни се извършва по



12/15

начин, който следва да осигури предпазване от повторно замърсяване на храната, както и да се предпази от въздействия благоприятстващи развитието на остатъчната микрофлора в храната. Топлите храни трябва да се употребят най-късно до 4ч. след завършване на приготвянето им. Ако се налага съхраняване, те трябва да се охладят бързо (за по-малко от 4 часа) до температура 8°C и да се съхраняват при 0°C - 4°C. Стотвените храни трябва да бъдат охладени след термичната обработка, преди порционирането им в индивидуални опаковки.

Раздаването на готовата диетична храна се извършва съгласно предварително утвърдения график с Възложителя, като се спазват следните хигиенно-санитарни изисквания: работник кухня извършва предварителна санитарна обработка на помещението за раздаване на храна, тридесет минути преди утвърдения час. На входа на помещението проверява и при необходимост поставя предпазни средства за болничния персонал, определен за получаване на храната.

Раздаването на храна започва по ред на пристигане на представителите по клиники на Възложителя, като с предимство са децките клиники и отделения.

Получаването на храна се удостоверява с подпис на представителя на съответната клиника на Възложителя в Раздавателен лист, който се изготвя от калкулант на база получените потребителни листове по клиники.

В присъствие на представител на „Болкан Мийл“ ЕООД и Инструктор хранене от страна на Възложителя се издава храната.

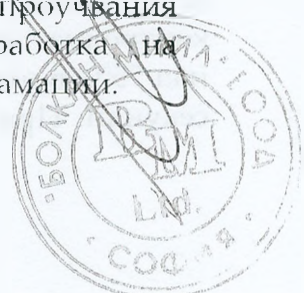
Ръководството на „Болкан Мийл“ ЕООД заявява, че ще спазва вътрешните правила на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ“ ЕАД за осъществяване на контрол в кухненския блок, а именно:

- раздаване на храната ще се извършва единствено и само в присъствието на Инструктор лечебно хранене на Възложителя
- наетия за целите на обществената поръчка кухненски блок подлежи на проверки от Санитарен инспектор и Главна медицинска сестра и Комисия по хранене на Възложителя.

„Болкан Мийл“ ЕООД е структурирала дейността си по отдели, както следва: „Контрол на качество и безопасност“, „Административно-търговски“, „Производствен“ и „Материално-техническо снабдяване“. Отделите се ръководят от „мениджъри“, които отговарят за цялостното планиране, организиране и контролиране/отчитане на дейностите.

Отдел „Контрол на качеството и безопасност“ се занимава с контрола на качествените параметри на основните процеси, като входящ контрол и правилно съхранение на суровини и материали, контрол на технологичените параметри за приготвяне на ястия по диети за хоспитализирани пациенти, органолептичен контрол на готови ястия, вземане на проби от готови ястия и съхранението им, изготвяне на менюта и диети за хоспитализирани пациенти.

Отдел „Административно-търговски“, се занимава с извършване на проучвания за пазарите и клиентите, реализирането на продажби, обработка на информацията за удовлетвореността на клиентите или техните рекламации.



10/15
Изпълнението на производствените дейности се осъществява от отдел „Производствен“ с обособените към него сектори „Кухня“ /с обособените зони/помещения „подготовка месо“, „подготовка зеленчуци“, „обработка яйца“, „топла кухня“, „миялно“, „междинен склад“ и „пакетаж“/ който извършва производството и пакетирането на ястия за болнично хранене, при спазване на Добрите Производствени Практики /ДПП/, описани в Програмите Предпоставки /ПП/, и „Санитарна обработка“, който следи за спазването на санитарно-хигиенните норми и Добрите Хигиенни Практики /ДХП/, описани в ПП.

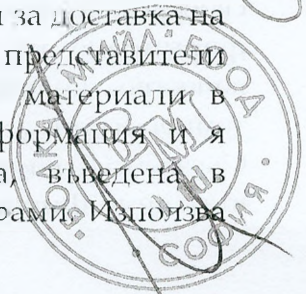
Ресурсната осигуреност с автомобили, техника и хранителни стоки и материали се извършва от отдел „Материално-техническо снабдяване“ със сектори „Складово стопанство“ и „Автотранспорт и оборудване“.

Вследствие на дългогодишната си дейност, фирмата разполага и с обучени кадри /повечето на работа от самото начало на дейност на фирмата/, познаващи изискванията към влаганите хранителни продукти, относно качеството им, начина на съхранение и транспорт, етапите на кулинарна обработка, наредбите за етиктиране и опаковане на хранителните продукти, осигуряване на подходящи хигиенни и санитарни условия за съхранение, доставка и транспорт на храни. Персоналът на компанията има ясно и детайлно дефинирани права и отговорности, задължения и правомощия за извършване на дейността и е обучен в съответствие със заеманата длъжност. Обучение се осигурява на всеки новопостъпил служител. Съгласно годишния план за обучение се провеждат обучения за опресняване и дообогатяване на познанията на персонала във връзка с качеството и безопасността на хранителните продукти, с които фирмата търгува. За проведено обучение фирмата поддържа и съхранява съответната документация.

Ето и задълженията на всеки един член от екипа, в йерархична последователност:

1. **Управител** – носи отговорност за изпълнението на договора, за качеството на приготвяните и доставяните храни по диети за хоспитализирани пациенти, срока и условията на доставка. Осигурява дейността на фирмата чрез финансови, подходящи човешки и материални ресурси за качествено изпълнение на договора. Комуникира с представител на Възложителя по възникнали спорни ситуации и проблеми, свързани с качествено изпълнение на договора, с цел тяхното бързо и ефикасно отстраняване.

2. **Калкулант** – пряко подчинен на управителя. Основни задължения – подпомага дейността на управителя. Комуникира и разпространява на всички равнища в рамките на Организацията необходимостта от познаване и разбиране изискванията на Възложителя. В тази връзка организира и документира вътрешно-фирмени обучения на персонала, ангажиран с изпълнение на поръчката. Приема, обработва и обобщава заявки за доставка на храни по диети за хоспитализирани пациенти от определените представители на Възложителя. Въвежда информационни и документални материали в софтуера за болнично хранене. Обработва въвежданата информация и я обособява в съответните файлове. Оформя информацията, въведена в компютъра, в съответствие с изискванията на съответните програми. Използва



11115

системите за корекция на введените данни и информация. Получава информация по електронен път като я обработва и предава за ползване.

Поддържа връзка с доставчици на суровини и опаковъчни материали и поддържа необходимите доставки. При необходимост извършва проучване и събира оферти от нови доставчици. При отсъствие на Началник склад, извършва входящ контрол на закупени хранителни стоки, съгласно утвърдените Програми и Инструкции от системата за управление на качеството и безопасността на хранителните продукти. Подготвя документите, съпровождащи доставката до Възложителя и издава финансово-счетоводни документи, съгласно договора с Възложителя. Приема и организира изпълнението на спешни доставки до обекта на Възложителя при извънредни ситуации. Приема и обработва рекламации от клиенти.

Комуникира с определеното от Възложителя лице/а във връзка с финансово-счетоводни въпроси, касаещи поръчката. Участва в разследване на инциденти и уреждане на рекламации с представителите на Възложителя.

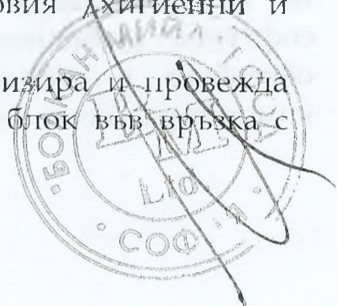
Съгласно Годишния план за обучение на фирмата организира и провежда вътрешно-фирмени обучения на персонала във връзка с изискванията на Възложителя и Системата за управление на качеството, безопасността на хранителните продукти, околната среда, здравето и безопасността при работа.

3. **Главен готвач /ГГ/-** пряко подчинен на Управителя на дружеството. Ръководи и контролира дейността на екипа по безопасност на хранителните продукти /БХП/. Предлага процедури за наблюдение / мониторинг на критичните контролни точки и подходящи коригиращи действия в случай на отклонение от критичните граници. Организира и координира работата в кухнята. Организира и участва в производството на храни по диети за хоспитализирани пациенти. Спазва утвърдената технология за производство на готварска продукция и рецептите за състава, количеството и качеството на влаганите продукти. Контролира готвачите и кухненските работници за изпълнение на определените менюта.

Следи за правилното използване и поддържане на оборудването и инвентара и за санитарно-хигиенното състояние на помещенията. Извършва производствен инструктаж на работниците в кухнята. Отговаря за количеството и качеството на вложените продукти и подправки и съответствието им на установените рецептури. Носи отговорност за вреди от рекламации за некачествена готварска продукция и за липси на продукти, подправки, и опаковки.

Съвместно с Началник склад и Инструктор по хранене извършва входящ контрол на закупените хранителни продукти и опаковъчни материали. Отговаря за спазване на изискванията за временно съхранение на хранителните продукти преди влагане, за мониторинга на определените Контролно Критични Точки, управлението на несъответстващ продукт и за своевременната поддръжка на кухненското оборудване. Участва в процеса на формиране на доставка до Възложител, като следи за нейната пълнота, качество, количество, съпроводителни документи и условия (хигиенни и температурни) на транспортиране.

Съгласно Годишния план за обучение на фирмата организира и провежда вътрешно-фирмени обучения на персонала в кухненския блок във връзка с



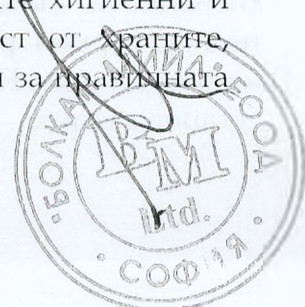
изискванията на Възложителите и Системата за управление на качество и безопасността на хранителните продукти.

4. **Готвач** - пряко подчинен на **Главния готвач на смяна**. Участва в производството на храни по диети за хоспитализирани пациенти. Спазва утвърдената технология за производство на готварска продукция и рецептите за състава, количеството и качеството на влаганите продукти. Отговаря за своевременното приготвяне на храната, съгласно договорените срокове с Възложителя, и за правилното ѝ порциониране и опаковане. Участва в издаването на пригответите от него ястия.

5. **Работник кухня** - пряко подчинен на **Главния готвач на смяна**. Доставка продукти от склада в кухненското помещение. Измива, почиства и нарязва ръчно или машинно зеленчуците. Събира и изнася отпадъците и амбалажа от кухнята, спазвайки правилата за добри хигиенни практики и изискванията на ПП. Пренася почистените продукти от отделението за първична обработка в кухнята за по-нататъшна обработка. Измива използваната кухненска посуда в миячното отделение. Почиства и поддържа кухненския блок. Изпълнява и други конкретно възложени задачи, свързани с длъжността. Отговаря за качествената първична обработка на плодовете и зеленчуците и чистотата на посудата. Носи отговорност при настъпили вреди от неправилното съхраняване на обработените плодове и зеленчуци и счупена посуда.

6. **Началник склад /НС/** - пряко подчинен на **Управителя на дружеството**. Отговаря за правилната организация на работа в склада към кухнята. Приема, обработва и обобщава заявки за доставка от определените представители на Възложителя. Следи складовите наличности, поддържа връзка с доставчици и подsigурява необходимите доставки на хранителни продукти, съгласно сезонните менюта и изискванията на Възложителя. При необходимост извършва проучване и събира оферти от нови доставчици. Извършва входящ контрол на закупени хранителни стоки и взема решение за приемане в склада или връщане на доставчик. Води Дневник за входящ контрол на хранителните продукти. Стриктно въвежда необходимите данни в складовата програма и отговаря за документалната проследимост на хранителните продукти от производител, доставчик до Възложител. Отговаря за поддържане на хигиенните условия в склада. Ежедневно проверява и документира температурните режими за съхранение на хранителните продукти. Отговаря за спазване на изискванията за съхранение на производителите на хранителни продукти, за мониторинга на определените Контролно Критични Точки, управлението на несъответстващ продукт в склада и за своевременната поддръжка на наличната инфраструктура и специализираните автомобили за превоз на храни.

7. **Шофьор** - пряко подчинен на Главен готвач и/или Началник склад. Товари, закупува и доставя хранителни продукти и опаковъчни материали със служебен специализиран транспорт. Извършва товаро-разтоварни дейности на територията на склада. Отговаря за осигуряване на изискваните хигиенни и температурни условия в транспортното средство, в зависимост от храните, които превозва и транспортира до склада на фирмата. Отговаря за правилната



експлоатация на автомобила. Н отговорност за настъпили вреди от виновно причинени автопроизшествия или неопазване на товарите.

8. Инструктур по хранене - Отговорен е пред Управителя на дружеството. Разработва съвместно с управителя сезонните менюта, като се съобразява с изискванията на Ресуртурника на МЗ от 1984 г., нормативната база и изискванията на всеки Възложител. Контролира ГГ и готвачите за изпълнение на определените менюта. Контролира спазването на мерките за безопасност и качеството на приготвяните храни за хоспитализирани пациенти. Извършва органолептичен анализ и взима и съхранява проби от всяко произведено ястие. Участва в избора и оценката на нов доставчик на хранителен продукт. Съвместно с НС извършва входящ контрол на закупени хранителни стоки и взима решение за приемане в склада или връщане на доставчик Член е на Екипът по БХП. Присъства при издаването на храната към Възложителя.

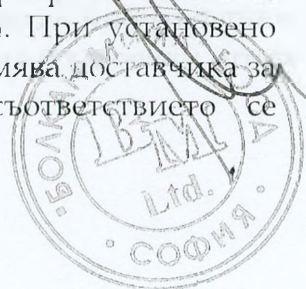
Съгласно Годишния план за обучение на фирмата организира и провежда вътрешно-фирмени обучения на персонала в кухненския блок във връзка с изискванията на Възложителите и Системата за управление на качество и безопасността на хранителните продукти.

Всички служители на „Болкан Мил“ ЕООД притежават валидни, заверени лични здравни книжки. Фирмата е осигурила и ежегодни медицински прегледи за персонала, съгласно оценката на риска, извършен от Службата по грудова медицина.

Персоналът подлежи на ежегодно обучение, съгласно годишния план на фирмата за спазване на изискванията за лична хигиена, здраве и поведение по време на работа. Обучението се провежда четири пъти годишно за целия персонал и индивидуално за всеки новопостъпил служител. Спазването на санитарно-хигиенните изисквания към персонала са заложени в длъжностните характеристики, регламентите и документацията на системата за управление на качеството и безопасността на храните. Освен това ежедневно всеки служител при идване на работа се подписва в Присъствен списък за деня, като с подписа си декларира, че е здрав, не е в контакт със заразно-болни и се задължава да спазва хигиенно-санитарните и технологичните изисквания при производството на храни за хоспитализирани пациенти.

2. Описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните -

В случай на установено несъответствие в процеса на закупуване и входящия контрол на закупените суровини и продукти, несъответствието се установява от НС и ИХ, които получават стоката. Те правят проверка и визуален оглед на получените продукти и суровини като ги сравняват с придружаващите счетоводни документи, правят проверка на срока на годност, целостта на опаковките, наличието на сертификати и документи за произход. Проверява се хигиенното състояние на превозното средство и на шофьорите, както и температурния режим, ако хранителния продукт го изисква. При установено несъответствие, НС попълва „Лист за несъответствие“ и уведомява доставчика за установяваните несъответствия. Когато е възможно, несъответствието се



отстранява незабавно /напр. чрез замяна на продукта или съответната партида/. Ако това е невъзможно, НС уведомява Управителя и предприема коригиращи действия съгласно регламентираните правила в ИСУ. В зависимост от вида на несъответствието, по преценка на **Управителя**, може да се предяви рекламация към доставчиците.

Несъответствие може да бъде установено по време на съхранение на продуктите в:

- Складовите помещения за сухи продукти, консерви, амбалаж;
- Хладилното помещение;
- Фризера;
- Кухненския блок

Несъответствията могат да бъдат: храни с изтекъл срок, нарушена опаковка, неправилно поддръждане на продуктите, което води до тяхната неправилна употреба, наличието на вредители, лоша хигиена на помещението, неподходяща температура на съхранение в сухите помещения, хладилника и фризера, неправилно поддръждане на храните, непокрита храна и др.

Служителят, установил несъответствието - **ГГ** или **ИХ**, попълва лист за несъответствие и предприема незабавни действия за отстраняването му. По преценка на **ИХ** се предприемат коригиращи действия, съгласно регламентите на ИСУ.

При установени несъответствия по време на текущ контрол на технологичните процеси, всички несъответствия се регистрират в „Лист за несъответствие“ от **ГГ** и/или **ИХ**.

Несъответствията могат да бъдат установени по време на:

- ✓ първичната обработка - неправилно измиване, размразяване, лоша хигиена на инструментите;
- ✓ термичната обработка - несъблюдаване на изисквана температура за обработка;
- ✓ охлаждане - неспазване на необходимото време и температура, неподходящи съдове, лоша хигиена на съдовете, използване на неподходящи методи за охлаждане, оставяне на храната непокрита и др.;
- ✓ претопяване - неподходяща температура;
- ✓ поддържане на храната топла - използване на неподходящи съдове, неправилно настройване на системата за поддържане;
- ✓ при изпълнение на рецептите и диетите и др.;

Установените несъответствия се отстраняват незабавно, и се предприемат коригиращи действия, съгл. **Регламентите на ИСУ**. Ако отстраняването на несъответствието е невъзможно, по преценка на **ГГ** или **ИХ**, храната се бракува.

При установено несъответствие по време на проверка на техническите средства и оборудването, служителят, упълномощен от Управителя да извърши проверката попълва „Лист за несъответствие“ и го предава на Управителя. Управителят взема решение относно отстраняване на несъответствието, като при невъзможност това да стане със собствени средства, се предприемат действия за наемане на външен изпълнител. При зачестяване на повредите неправилното функциониране на оборудването и техническите средства се предприемат коригиращи действия, съгл. **ИСУ**.



При контрол на хигиената и чистотата на помещенията, оборудването и инструментите, както и спазване на хигиенните изисквания относно персонала, несъответствията се отразяват от ГГ и/или ИХ в „Лист за несъответствие“. Несъответствията се отстранява незабавно, съгласно инструкциите на ГГ/ ИХ, а при зачестяване на несъответствията се предприемат коригиращи действия, съгласно ИСУ.

Несъответствията по време на транспортиране на суровини от доставчик до складовата база на кухненския блок могат да бъдат:

- ✓ нечисто превозно средство;
- ✓ неспазен температурен режим по време на транспорт;
- ✓ неспазване на принципа за разделно съхранение по време на транспорт;
- ✓ некомпетентност на служителите по транспортирането, относно възприетите правила за транспортиране и др.;

Несъответствието може да бъде установено от ИХ, ГГ, или по сигнал на клиента до Качулант или друг служител. Служителят установил несъответствието или получил сигнал за такова, попълва „Лист за несъответствие“ и го предава на Управителя. Управителят предприема действия за незабавното отстраняване на несъответствието, а при необходимост предприема коригиращи действия съгл. „Лист за несъответствие“ и ИСУ.

Всички рекламации от клиенти се регистрират в „Дневник за рекламации“ от Качулант.

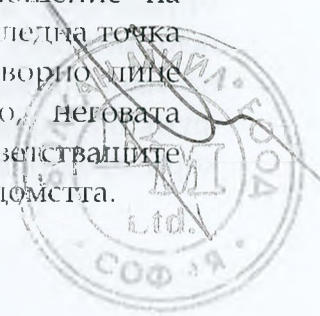
Качулантът уведомява Управителя за постъпилите рекламации. Управителят взема решение относно начина на отстраняване на несъответствието или предприемането на коригиращи действия вследствие от рекламацията.

Всички несъответствия установени в резултат на проучване на удовлетвореността на клиентите се анализират периодично, при анализа на удовлетвореността от ПР. В резултата на анализа, ПР предлага мерки за отстраняване на несъответствията и недопусканто им в бъдеще.

УПРАВЛЕНИЕ НА ПОТЕНЦИАЛНО ОПАСНИ ПРОДУКТИ

В случай на нарушаване на критичните граници /КГ/, установени за дадена Контролна критична точка /КТК/ или когато няма управление на оперативните програми-предпоставки /ПП/, засегнатите крайни продукти се идентифицират и контролират по отношение на тяхното използване и реализация, съгласно изложените по-долу правила.

Крайните продукти се идентифицират, маркират, изолират и оценяват от Екипа по БХП, за да се определи тяхното подходящо използване, като се осъществява последващ преглед на извършените корекции. Корекциите за всички КТК са посочени в Плана за HACCP. Продуктите, произведени при условия, когато КГ са били нарушени, са потенциално опасни продукти и се управляват съгласно Инструкцията за управление на потенциално опасни продукти. За тези продукти Екипът по БХП съставя протокол за оценка по отношение на причините за несъответствието и по отношение на последиците от гледна точка на БХП. В протокола се записва одобрената от съответното отговорно лице корекция, информацията относно характера на несъответствието, неговата причина и последиците от него, както и номерата на несъответствалите партии и/или друга информация, необходима за целите на проследимостта.



Действията за предотвратяване на постъпването на несъответстващ продукт в хранителната верига се предприемат във всички случаи, освен ако е възможно да се гарантира, че:

- въпросната опасност/и е била намалена до определени нива;
- въпросната опасност/и ще бъде намалена до определени приемливи нива, преди да постъпи в хранителната верига;
- продуктът все още отговаря на определеното приемливо ниво за въпросната опасност въпреки несъответствието.

Докато не се оценят всички партии от продукти, които са могли да бъдат засегнати от несъответствието, те не се пускат на пазара, а се намират под контрола на организацията.

Ако се установи впоследствие, че продукти, които вече са доставени на клиентите са опасни и са останали извън контрола на организацията, фирмата уведомява съответните заинтересовани страни и започва изтеглянето на продуктите.

Със заповед на управителя на фирмата се упълномощават лица, отговорни за работа с потенциално опасни продукти, като извършените действия и контроли се документират, съгласно **Инструкция за управление на потенциално опасни продукти.**

Всяка, засегната от несъответствието партида продукти, се освобождава като безопасна, само ако е изпълнено някое от следните условия:

- доказателство, различно от показанията на системата за систематично наблюдение, показва, че мерките за контрол са били ефикасни;
- доказателство, показва, че съвместният резултат от мерките за контрол за този конкретен продукт съответства на предвиденото изпълнение /идентифицирани са приемливи нива в съответствие с предварително определените идентифицирани нива на опасностите/;
- резултатите от взетите проби, анализа и/или други дейности за верификация, доказват че засегнатата партида от продукти съответства на идентифицираните приемливи нива за въпросната опасност.

След извършване на оценяването, ако партидата продукти не е допусната за освобождаване, тя се подлага на една от следните дейности:

- преработка или допълнителна обработка във или извън организацията, за да се гарантира, че опасността е отстранена или е намалена до приемливи нива;
- унищожаване и/или изхвърляне като отпадък.

Управителят определя със заповед отговорно лице, което има пълномощия да започне изтегляне, и служители, отговорни за изпълнение на изтеглянето, с цел да се гарантира своевременно и пълно изтегляне на партии от опасни продукти.

Заинтересованите страни /контролни органи, клиенти/ се уведомяват, а изтеглените партии и тези, които все още се намират в наличност, се управляват чрез **Инструкция за изтегляне на несъответстващ продукт и Инструкция за извършване на идентификация и проследимост на несъответстващ продукт.**

Изтегнените продукти се изолират в съответните зони /за брак или съхранение на несъответстващи продукти/, наблюдават се до тяхното унищожаване или



използване за цели, различни от първоначално предвидените, или до оценяването им за безопасно предвидено използване, или до преработката им по начин, който гарантира, че стават безопасни.

В писмен доклад за Прегледа от ръководството /като входни елементи/ се описват причината, обхватът и резултатът от изтеглянето.

Екипът по БХП извършва периодично симулативни проигравания /симулация на изтегляне или практическо изтегляне/ по програмата за изтегляне на несъответстващи продукти /инструкция/ със служителите във фирмата, с цел проверка и документиране на ефикасността на програмата за изтегляне.

УПРАВЛЕНИЕ НА НЕСЪОТВЕТСТВАЩ ПРОДУКТ

При установено несъответствие, всеки служител е длъжен да го регистрира по установения ред и да уведоми прекия си ръководител и ИХ. В случай, че прекият ръководител или ИХ не могат да извършат разпореждане с несъответствието, то се отнася до Управителя.

Управлението на несъответствието включва:

- Незабавни действия за отстраняване на откритото несъответствие под ръководството на ИХ или ГГ в зависимост от вида на несъответствието. Той анализира ситуацията, при възникнало несъответствие и при необходимост уведомява Управителя. В случай, че при възникнал проблем не се застрашава качеството на останалите ястия, приготвяне към момента, работният процес не се спира. В противен случай, работата се преустановява до решаване на проблема и по изхвърляне от страна на ИХ или ГГ потвърждение за възобновяване на работния процес.

- В случай, че несъответствието не може да бъде отстранено или може да се отстрани частично и пускането му в действие не противоречи на законовите изисквания, Възложителят се уведомява за настъпилите промени в първоначалните изисквания. Ако Възложителят даде съгласие, че може да приеме продукта с отклоненията Управителят се разпорежда за неговата доставка. Ако Възложителят откаже да приеме продукта с отклоненията, се предприемат действия за повторно изпълнение на поръчката, като негодният продукт се бракува.

- При постъпили рекламации от клиенти, те се завеждат от Калкулант, който попълва всички документи и формуляри, които се изискват от Закона за защита на потребителите и уведомява Управителя. Управителят анализира проблема, заедно с ПР, ИХ и ГГ, след което ПР уведомява писмено клиента за взетото становище.

Отпаданията и рекламациите от клиенти се анализират периодично от ПР, като резултатите от анализите са входни данни за Прегледа от Ръководството.

- След отстраняване на откритите несъответствия, прекият ръководител, респ. ИХ прави проверка за това дали продуктът съответства на първоначалните изисквания на Възложителят. Прави се повторна оценка на пригодността му да удовлетворява изискванията. Продуктът се предоставя на клиента, само ако отговаря на първоначалните изисквания, или с отклоненията, приети изрично от Възложителят.



14/11/19
• Ако регистрираните несъответствия се нуждаят от допълнителен анализ и установяване на причините за тяхното възникване, Прекият ръководител/ ИХ, правят проучвания и уведомяват Управителя.

• Всички несъответствия се регистрират по реда, описан в ИСУ.

• Прекият ръководител/ ИХ назначава коригиращо действие и следи ефикасността на неговото изпълнение.

Прекият ръководител/ ИХ носи отговорност за постигане на ефективен краен резултат от предприетите коригиращи действия.

ПР прави периодичен анализ на ефикасността на предприетите коригиращи действия във Организацията, който служи като входен елемент за Прегледа от ръководството.

Отговорност за поддръжката на сгради и оборудване носи Управителя на дружеството. За целта организира основно ще почистване помещенията, съгласно приетия план за почистване. На база сключен договор с външни фирми, хладилното и кухненско оборудване подлежат на профилактика поне два пъти годишно. Съгласно регламентите на системата за управление на качеството, специализираните автомобили също подлежат на техническа поддръжка и обслужване поне два пъти годишно и на база изминат пробег. Поддръжката, както и аварийните ремонти се изпълняват от оторизирани фирми, с доказана компетентност, с които „Болкан - Мийл“ ЕООД има сключени договори.

Екипът по безопасност на храните, извършва периодична проверка на състояние на помещенията /всеки месец/ и документира резултатите в Протоколи от заседания на екипа. По този начин, ръководството на дружеството периодично е информирано за възникнали проблеми по отношение на сграден фонд и оборудване и може своевременно да организира отстраняването им, без да застраши съхраняваните хранителните продукти и кулинарната им обработка.

Хладилното оборудване, включително и на превозните средства, подлежи на ежемесечна проверка на зададени температурни режими чрез термометър еталон. Проверката се извършва и документира в „Дневник за проверка на хладилни съоръжения с термометър еталон“ от Началник склад и/или Главен готвач.

Кухненският персонал следи за състоянието на оборудването и инвентара - следи се за правилното функциониране и точното задаване на параметрите на оборудването при приготвянето на храните, като проверката се извършва от Главния готвач на смяна чрез преглед на настройките (в случаите, когато има монтирани отчитачи устройства), проследяване на времето за термична обработка, необходимо за достигане на температура на готовия продукт (температурата се проверява в средината чрез термометър със сонда).

При установяване на нарушена работа на оборудването за обработка на храните и невъзможност за поддържане на изискуемите от програмата параметри, същото не се използва до отстраняване на повредата. Когато при използването на определен инвентар за съхранение се установи невъзможност за спазване на технологичните параметри, той се ремонтира или се заменя с нов. При установяване на неспазване на определените технологични параметри за

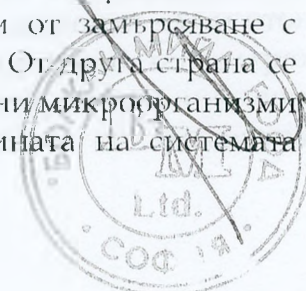


14/05/19

обработка и съхранение на храните, кухненския персонал извършва оценка на състоянието, годността на храната и възможността за допълнителна обработка, преработка или бракуване. Спазва се Процедура за извършване на коригиращи действия при приготвяне на храната. При отклонения в микробиологичните показатели на взетите смивове и отривки от работните повърхности и технологичното оборудване се спазва Процедурата за действие при отклонения в микробиологичните резултати от взети смивове и проби храни и се попълва Протокол за предприети корективни действия. Осигурено е прилагането на програма за изтегляне на опасни храни в случай на установяване на потенциална опасност при предлагането или след консумацията им. Целта е да се реагира по най-бързия и адекватен начин при евентуално създадена се кризисна ситуация. Управителят на фирмата организира и координира действията, които се предприемат в случаите на кризисни ситуации. Също така той отговаря за комуникацията с контролните органи в случай на регистрирани опасни храни.

Проверява се от ГГ или ИХ спазването на описаните параметри и начини за работа – разделност на предварителната обработка, параметри на размразяване, съгласно Инструкция за размразяване на замразени храни. Наблюдава се съхранението на суровините преди използване и параметрите на съхранение (време и температура на храната) преди предлагане на готовата продукция. Контролира се спазването на параметрите за приготвяне (зададена температура, време, температура на средината на готовия продукт), съгласно Процедура за топлинна обработка на различни видове храни. Резултатите от извършения мониторинг при приготвянето на топлинно обработените храни се отразяват ежедневно в Чек лист за контрол на температурата при приготвяне на храни. Отговорникът по програмата три пъти годишно взема смивове и отривки от работните повърхности и технологичното оборудване, два пъти годишно готов продукт и един път годишно проба от водата и ги предава в акредитирана лаборатория за извършване на анализ, съгласно заложената годишна Мониторингова програма. Почистените и дезинфекцирани работни повърхности, съдове и инвентар отговарят на следните микробиологични показатели: общ брой на мезофилните аеробни и факултативно анаеробните микроорганизми: за повърхностите на технологичното оборудване - не повече от 100 КОЕ / см²; за трапезна посуда - не повече от 300 КОЕ / см²; колиформи - да не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда; патогенни микроорганизми - да не се установяват в смивове и отривки от технологичното оборудване и трапезната посуда.

Фирма «Волкан мийл» ЕООД определя основните технологични и хигиенни изисквания, които трябва да се спазват при приготвянето и съхранението на храните, с цел да се сведе до минимум риска от замърсяването им и да се осигури тяхната трайност и безвредност. Правилното съхранение на хранителните продукти е важно условие за защитата им от замърсяване с агенти от физично, химично и микробиологично естество. От друга страна се гарантира недопускането на размножаване на жизнеспособни микроорганизми и натрупуване на продукти от тяхната дейност. В светлината на системата



1111

1111

НАССР този етап се разглежда като критично контролна точка, налагаща въвеждането на системи за наблюдения, корекции при излизане извън критичните лимити, регистрация и верификация.

Изискванията на фирма «Болкан мийл» ЕООД са задължителни за всички лица, които имат отношение към съхранението на суровини, материали и готова продукция. Отговорникът по програмата за съхранение към фирма «Болкан мийл» ЕООД извършва периодичен контрол на параметрите за съхранение на суровините и готовите храни и контролира безопасното съхранение на почистващите и дезинфекционните средства.

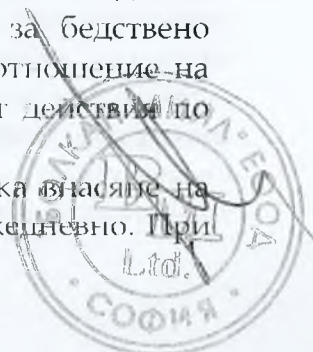
Редът включва съхранението след приемане и подреждане по определените места на храни и материали, както и начините на манипулация по време на работа с тях. Специфичният начин на съхранение на всеки продукт е отбелязан на етикета от производителя и задължително се спазва от персонала на фирма «Болкан мийл» ЕООД.

Фирма «Болкан мийл» ЕООД разполага с достатъчни по капацитет и с подходящи температурни параметри хладилни камери и съоръжения за съхранение на храни и суровини в охладен и замразен вид, съгласно специфичните изисквания за всеки един продукт. Поддържането на хигиената в тях се извършва съгласно разписаните вътрешни правила на фирмата по отношение на поддържането на санитарно-хигиенното състояние на обекта. Фирма «Болкан мийл» ЕООД разполага с достатъчна складова база за съхранението на храни и суровини неизискващи контролиран температурен режим, както и със самостоятелен склад за съхранението на материалите и предметите предназначени за контакт с храни. При всяко приемане се извършва преподдредане на наличните количества така, че да се осигури спазването на принципа „ПРЪВ ВЛЯЗЪЛ – ПРЪВ ИЗЛЯЗЪЛ“ като се отчита и срокът на годност на храните. Различните групи храни в зависимост от степента на обработка се съхраняват в номерирани хладилни съоръжения и камери, описани в списък на хладилните съоръжения. Всички храни и суровини се съхраняват в зависимост от температурните параметри, посочени върху етикета от производителя. Проследяват се сроковете на трайност на храните и суровините.

Осигурява се постоянно поддържане на хладилната верига като веднага след приемането храните се разпределят по хладилните съоръжения и се осъществява постоянен мониторинг върху температурния режим на хладилните съоръжения от персонала на фирма «Болкан мийл» ЕООД. При констатиране на несъответствие по отношение на температурата се предприемат незабавно следните корективни действия: отстраняване на възникнал технически проблем по хладилните съоръжения от техническо лице (работник по поддръжката), преместване на храните в друго хладилно съоръжения със същия режим на работа, а когато се касае за бедствено положение и храните са прегърпели необратими промени по отношение на органолептика, физикохимия и микробиология се предприемат действия по унищожаването им.

В хладилните съоръжения за съхранение на храни не се допуска внасяне на нехранителни стоки. Зареждането на храните и суровините е ежедневно. При

1111



всяко приемане се извършва преподреждане на наличните количества, така че да се осигури правилното им използване. След предварителната обработка (сортиране, измиване, нарязване, обелване, варене и други) продуктите се влагат веднага в приготвянето на храната по

Фирма "Болкан Мийл" ЕООД при възникнала необходимост използва и собствени транспортни средства за зареждане с храни и суровини. Транспортните средства са одобрени и регистрирани за превоз на хранителни продукти от компетентните органи съгласно нормативните изисквания и са описани в регистър на транспортните средства за превоз на храни. Същите са подходящо оборудвани за превоз на храни, изискващи температурен режим на съхранение и се поддържат в добро техническо и хигиенно състояние. Водачите на транспортните средства попълват чек лист за контрол на хигиенното състояние на моторното превозно средство удостоверяващ извършваните санитарно-хигиенни мероприятия, когато се използват. Не се допуска превозване в едно и също транспортно средство на хранителни и нехранителни стоки. Осигурява се възможност за правилно поддреждане на храните и удобство при товаро-разтоварната дейност с оглед опазване на храните от странично замърсяване и спазване на хигиената и охраната на труда на работещите във фирмата. Подготовката, товаренето и разтоварването се извършват по възможно най-бърз начин.

Отговорното лице на фирма "Болкан Мийл" ЕООД следи за спазване на изискванията за съхранението на храните и материалите по отношение на: правилното съхранение на храните и суровините от получаването им в обекта до реализацията им; спазването на условията и времето за съхранение на готовите храни; съхранението на етикетите и придружаващата документация; правилната ротация на храните, спазване на принципа "Fi - Fo" /първо прието - първо излято/; хигиенното състояние на хладилните съоръжения и камерите; своевременното прибиране на приетата стока в хладилните съоръжения; ежедневното отчитане на стойностите на температурата в хладилните съоръжения два пъти дневно и записването на отчетените стойности в чек листа за отчитане на температурата; правилното и разделно поддреждане на продуктите и материалите в складовите помещения и хладилните съоръжения; спазването на Инструкцията за съхранение на храни, суровини, консумативи, почистващи и дезинфекционни средства.

При получаване на храните се проверява състоянието на транспортните средства по отношение на: дали е почистено, измито и дезинфекцирано; за липса на миризми; дали има следи от насекоми или гризачи; добра конструкция и оборудване, предпазващи храните от замърсяване; недопускане на съвместно транспортиране на хранителни и нехранителни продукти; Всяко нарушение на изискванията по съхранението на храните налага предприемане на корективни действия, които да предотвратят или сведат до минимум съществуващия риск. При спиране на работата на хладилните съоръжения или покачване за няколко часа период на температурата в тях, се проверява температурата във вътрешността на съхраняваните продукти за съответствие със зададените параметри за времето, в което трае температурното отклонение, като за охладените продукти не повече от 6°C (за

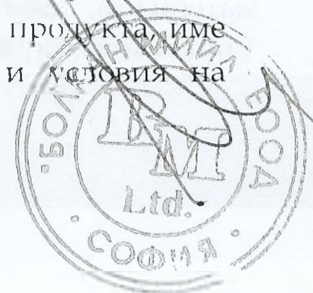


мечните продукти до 9°C) в дълбочина на продукта, а за замразените не повече от -15°C в дълбочина на продукта. Сигнализира се фирмата, която е ангажирана за поддръжката на хладилните съоръжения и след извършване на ремонтни дейности се ползва Дневник за профилактика и ремонт на технологичното оборудване. При всяко отклонение от температурния режим, указан от производителя в Чек лист за отчитане на температурата се описват предприетите корективни действия. В случаите, в които е невъзможно навременно отстраняване на причините за нарушаване на температурните режими, съхраняваните продукти се разпределят за съхранение в останалите налични хладилни съоръжения. В случаите на бедствия, аварии и други, когато е невъзможно навременното отстраняване на причините, предизвикали отклонения на температурния режим, кризисният екип на фирма "Болкан Мийт" ЕООД предприема действия за възможно най-бързо преместване на храните в подходящо хладилно съоръжение. Ползва се Протокол за предприети корективни действия Отговорен за следенето на състоянието на съхраняваните продукти в този случай е управителят на фирмата. При обстоятелства, в които са настъпили отклонения от зададените температурни параметри и продуктите от животински произход са претърпели необратими промени, те се предават за унищожаване в предприятието за преобразуване на странични животински продукти категория 3 като предварително се опаковат във водонепропускливи нови и здрави полиетиленови чували или в закрити контейнери, задължително етикетирани със съответния за категорията странични животински продукти (СЖП) текст - "Негодни за човешка консумация". При предаването на СЖП се ползват необходимите документи. Изискванията на програмата са задължителни за лицата заети в приготвянето на храни и предлагането на готовата продукция и за лицата, осъществяващи контрол върху тези процеси. Програмата осигурява спазване на правилния ред за безопасна технологична обработка и предпазване на готовите продукти от физично, химично и микробиологично замърсяване или създаване на условия за поява на нежелани органолептични, физикохимични или химични промени в тях.

Данните за доставчиците са описани в Списък на доставчиците от Програма за подбор на доставчиците и извършване на входящ контрол на електронен и/или хартиен носител.

Задължителен входящ контрол на храните, които трябва да са придружени с необходимата документация и описани в Дневник за входящ контрол от Програма за подбор на доставчиците и извършване на входящ контрол на електронен и/или хартиен носител. Води се подробна документация за получаваните хранителни продукти. Съхранението на продуктите става по начин, осигуряващ запазването на хранителната им стойност и недопускането на възможност от замърсяване с физични, химични и биологични агенти.

Получаваните продукти имат пълна етикетировка, отговаряща на европейското и национално законодателство (наименование на продукта, име и адрес на фирмата производител; партиден номер; срок и условия на



съхранение), съгласно Инструкцията за приемане на храни, суровини, почиствания и дезинфекционни средства от Програма за подбор на доставчиците и извършване на входящ контрол.

Налице е готовност за предприемане на незабавни мерки от сформирания кризисен екип, съгласно Списък на кризисния екип, действащ при изтегляне на некачествени / опасни продукти и попълване на Протокол за предприети корективни действия от Програмата за съхранение и транспорт. Провеждат се обучения на кризисния екип и на всички работещи в обекта относно процедурите, които се предприемат и извършват в случай на кризисна ситуация, съгласно Програма за обучение на персонала. Осъществява се ежедневен контрол на параметрите за температура на хладилните съоръжения, както и отразяване на осъществявания мониторинг в Чек листа за отчитане на температурата. Спазва се Процедура за изтегляне на опасни храни и Инструкцията при кризисна ситуация. Проверяват се данните за продуктите от входящия дневник и условията, при които са били съхранявани хранителните продукти преди експедицията. Доставените до клиенти некачествени и/или опасни за здравето на потребителите продукти незабавно се изтеглят и се съхраняват отделно от другите продукти в обекта, като се спазва Програмата за управление на отпадъците и страничните животински продукти.

3. Описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна

Планирането на хранителни продукти и суровини, материали и технически средства се осъществява от Калкуланта, съвместно с Началник склад, който е отговорен за поддържането на минимални складови наличности. Разпределението на хранителните продукти и опаковъчните материалите се проследява чрез специализиран софтуер от Калкуланта.

След ежедневна обработка чрез софтуерната програма на получените заявки от Възложители за хранене на болни по диети за следващия ден и постъпили нови болни се получава информация за необходимите за влягане в производството на храни хранителни продукти и опаковъчни материали. Калкуланта, като прави записи в „Заявка за доставка“, уведомява по телефона доставчиците на хляб и тестени закуски ежедневно за необходимите количества, които се доставят от доставчиците директно до Възложителите, а за останалите хранителни продукти и опаковъчни материали – другите утвърдени доставчици, от които се закупуват суровини и материали три пъти седмично, а при необходимост – и по-често.

При намаляване на складовата наличност под определения минимум, или при сключване на нов договор и когато е установено, че складовата наличност не е достатъчна, за да изпълнява договорите, Калкуланта, съвместно с Началник склад, изготвя „Заявки за доставка“ и уведомява доставчиците.

Ежемесечно се закупуват необходимите количества санитарно-хигиенни материали, като необходимите количества са определени в Заповед на Управителя на „БОЛКАН МИЙЛ“ ЕООД.



Закупените суровини и материали се раздават по описи на отговорните лица, както следва:

- униформено работно облекло се вписва в Картони за получени материални средства срещу подпис от съответните служители;
- ЛПС се описва в Картони за получени материални средства;
- санитарно-хигиенните материали – главния готвач ги получава срещу подпис на стоквата разписка;
- хранителните продукти и суровини, опаковъчните материали се вписват във фирмения софтуер и в „Дневник за входящия контрол на СМС“ след извършена проверка по реда на ППЗ “Входящ контрол на доставките”;

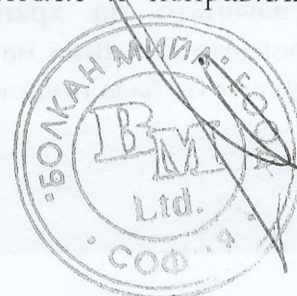
Допуска се еднократно спешно закупуване от доставчици без те да бъдат проучвани.

Допуска се закупуване от доставчици извън списъка, но при работа с тях от 3 до 6 месеца, тези доставчици трябва да бъдат оценени от Комисия, определена от Управителя.

Контролът се провежда в момента на закупуването или доставката и преди приемането по местата за съхранение. Входящият контрол на фирма «Болкан мийл» ЕООД обхваща: вида, хигиенното състояние и температурния режим поддържан в транспортното средство извършващо доставката. Извършва се документална и физическа проверка за съответствието на придружаващата стоките документация с цел осъществяване на проследяемост на храните. Прави се външен оглед на получаваните суровини и материали, на температурните параметри, когато са изискуеми за получаваните храни. Проверява се за наличието на пълна етикетировка и маркировка съгласно Наредбата за изискванията за етикетироването и представянето на храните, приета с Постановление № 383 на Министерския съвет от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г., Обн. ДВ. бр.102 от 12 Декември 2014 г. и Регламент (ЕО) 1169/2011 на ЕП и Съвета от 25.10.2011г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, особено в частта за наличието на алергени, което е от съществено значение за болничното хранене.

Извършва се строг контрол от фирма «Болкан мийл» ЕООД по отношение на сроковете на годност на храните и суровините, както и на използваните материали и предмети предназначени за контакт с храни. Опаковъчните материали да са съпроводени с декларация за съответствие.

Придружителните документи за храните задължително да съдържат следната информация: вид и количество на продукта; ветеринарен регистрационен номер на предприятието или склада за храните и суровините от животински произход; партиден номер и срок на трайност на продукта и номер на транспортното средство. Количествата на приетите продукти са според текущите нужди и не превишават капацитета на помещенията за съхранение на съответните продукти с цел влагане на свежи храни и суровини в ежедневното меню при болничното хранене. Опаковките на получаваните стоки трябва да са сухи, чисти, с ненарушена цялост или следи от вредители и неправилно транспортиране.



Продукти с неизяснен произход, с изтекъл срок на годност и с температура, неопговаряща на посочената от производителя не се приемат за съхранение, приготвяне и предлагане.

Постъпващите суровини, храни и спомагателни материали трябва да са: в срокове на реализация; със запазена цялост на етикети и опаковки; окомплектовани със съответните придружителни документи и указания за употреба от производителите; без признаци на развала и без отклонение в качеството; да не съдържат паразити и/или вредители; да не съдържат средства на растителна защита или остатъци от препарати над допустимите нива. Във всички случаи на увреждане или съмнение за увреждане на продуктите по време на транспорт (нарушаване целостта на опаковките, овлажняване, поемане на неспецифични миризми, наличие на видими плесени по повърхността или започнала развала в тях), приемането им се отказва от фирма «Болкан мийл» ЕООД.

Данните от извършения входящ контрол на храните, суровините и предметите за контакт с храни се описват в Дневник за входящ контрол в електронен вариант и на хартиен носител. Във входящия дневник се записват следните данни: дата на приемане; име на производител / доставчик; вид на продукта; прието количество; партиден номер / срок на годност; начин на съхранение; вид на използвания транспорт; съпроводителен търговски документ, като по този начин може да се осъществява постоянна проследяемост на получените, вложените и реализираните храни при приготвянето на различните менюта в болничното хранене.

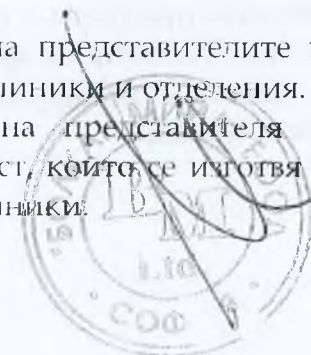
Получените консумативи се описват в Дневник за получени почистващи и дезинфекционни средства в електронен вариант и на хартиен носител.

Отговорникът по програмата за входящ контрол на фирма «Болкан мийл» ЕООД извършва следните дейности: контролира съответствието на доставяните продукти и при необходимост подава информация към Ръководителя на НАССР екипа за представянето на доставчиците или фирмите производителки, от които се извършва закупуването. Следи за стриктното спазване на Инструкцията за приемане на храни, суровини, почистващи и дезинфекционни средства, както и за воденето на записите на електронен носител и хартиен вариант в Дневник за входящ контрол и Дневник за получени почистващи и дезинфекционни средства.

Раздаването на готовата диетична храна се извършва съгласно предварително утвърдения график с Възложителя, като се спазват следните хигиенно-санитарни изисквания: работник кухня извършва предварителна санитарна обработка на помещението за раздаване на храна, тридесет минути преди утвърдения час. На входа на помещението проверява и при необходимост поставя предпазни средства за болничния персонал, определен за получаване на храната.

Раздаването на храна започва по ред на пристигане на представителите по клиника на Възложителя, като с предимство са децките клиники и отделения.

Получаването на храна се удостоверява с подпис на представителя на съответната клиника на Възложителя в Раздавателен лист, който се изготвя от казначия на база получените потребителни листове по клиника.



В присъствие на представителя на „Болкан Мийл“ ЕООД и Инструктор хранене от страна на Възложителя се издава храната.

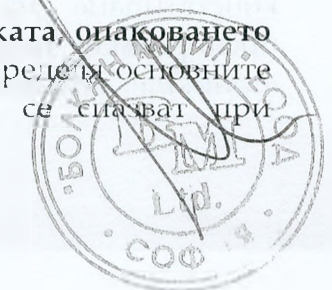
Ръководството на „Болкан Мийл“ ЕООД заявява, че ще спазва вътрешните правила на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ“ ЕАД за осъществяване на контрол в кухненския блок, а именно:

- раздаване на храната ще се извършва единствено и само в присъствието на Инструктор лечебно хранене на Възложителя
- пагия за целите на обществената поръчка кухненски блок подлежи на проверки от Санитарен инспектор и Главна медицинска сестра и Комисия по хранене на Възложителя.

Данните за доставчиците са описани в Списък на доставчиците от Програма за подбор на доставчиците и извършване на входящ контрол на електронен и/или хартиен носител.

Задължителен входящ контрол на храните, които трябва да са придружени с необходимата документация и описани в Дневник за входящ контрол от Програма за подбор на доставчиците и извършване на входящ контрол на електронен и/или хартиен носител. Води се подробна документация за получаваните хранителни продукти. Съхранението на продуктите става по начин, осигуряващ запазването на хранителната им стойност и недопускането на възможност от замърсяване с физични, химични и биологични агенти. Получаваните продукти имат пълна етикетировка, отговаряща на европейското и национално законодателство (наименование на продукта, име и адрес на фирмата производител; партиден номер; срок и условия на съхранение), съгласно Инструкцията за приемане на храни, суровини, почистващи и дезинфекционни средства от Програма за подбор на доставчиците и извършване на входящ контрол. Налице е готовност за предприемане на незабавни мерки от сформирания кризисен екип, съгласно Списък на кризисния екип, действащ при изтегляне на некачествени / опасни продукти и погъвяване на Протокол за предприети корективни действия от Програмата за съхранение и транспорт. Провеждат се обучения на кризисния екип и на всички работещи в обекта относно процедурите, които се предприемат и извършват в случай на кризисна ситуация, съгласно Програма за обучение на персонала. Осъществява се ежедневен контрол на параметрите за температура на хладилните съоръжения, както и отразяване на осъществявания мониторинг в Чек листа за отчитане на температурата. Спазва се Процедура за изтегляне на опасни храни и Инструкцията при кризисна ситуация. Проверяват се данните за продуктите от входящия дневник и условията, при които са били съхранявани хранителните продукти преди експедицията. Доставените до клиенти некачествени и/или опасни за здравето на потребителите продукти незабавно се изтеглят и се съхраняват отделно от другите продукти в обекта, като се спазва Програмата за управление на отпадите и страничните животински продукти.

4. Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните - Фирма «Болкан мийл» ЕООД определя основните технологични и хигиенни изисквания, които трябва да се спазват при



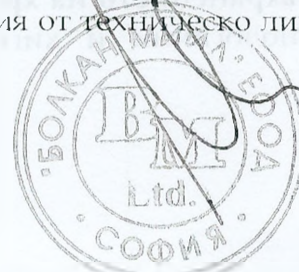
приготвянето и съхранението на храните, с цел да се сведе до минимум риска от замърсяването им и да се осигури тяхната трайност и безвредност. Правилното съхранение на хранителните продукти е важно условие за защитата им от замърсяване с агенти от физично, химично и микробиологично естество. От друга страна се гарантира недопускането на размножаване на жизнеспособни микроорганизми и натрупване на продукти от тяхната дейност. В светлината на системата HACCP този етап се разглежда като критично контролна точка, налагаща въвеждането на системи за наблюдения, корекции при излизане извън критичните лимити, регистрация и верификация.

Изискванията на фирма «Болкан мийл» ЕООД са задължителни за всички лица, които имат отношение към съхранението на суровини, материали и готова продукция. Отговорникът по програмата за съхранение към фирма «Болкан мийл» ЕООД извършва периодичен контрол на параметрите за съхранение на суровините и готовите храни и контролира безопасното съхранение на почистващите и дезинфекционните средства.

Редът включва съхранението след приемане и подреждане по определените места на храни и материали, както и начините на манипулация по време на работа с тях. Специфичният начин на съхранение на всеки продукт е отбелязан на етикета от производителя и задължително се спазва от персонала на фирма «Болкан мийл» ЕООД.

Фирма «Болкан мийл» ЕООД разполага с достатъчни по капацитет и с подходящи температурни параметри хладилни камери и съоръжения за съхранение на храни и суровини в охладен и замразен вид, съгласно специфичните изисквания за всеки един продукт. Поддържането на хигиената в тях се извършва съгласно разписаните вътрешни правила на фирмата по отношение на поддържането на санитарно-хигиенното състояние на обекта. Фирма «Болкан мийл» ЕООД разполага с достатъчна складова база за съхранението на храни и суровини неизискващи контролиран температурен режим, както и със самостоятелен склад за съхранението на материалите и предметите предназначени за контакт с храни. При всяко приемане се извършва преподреждане на наличните количества така, че да се осигури спазването на принципа „ПРЪВ ВЛЯЗЪЛ – ПРЪВ ИЗЛЯЗЪЛ“ като се отчита и срокът на годност на храните. Различните групи храни в зависимост от степента на обработка се съхраняват в номерирани хладилни съоръжения и камери, описани в списък на хладилните съоръжения. Всички храни и суровини се съхраняват в зависимост от температурните параметри, посочени върху етикета от производителя. Проследяват се сроковете на трайност на храните и суровините.

Осигурява се постоянно поддържане на хладилната верига като веднага след приемането храните се разпределят по хладилните съоръжения и се осъществява постоянен мониторинг върху температурния режим на хладилните съоръжения от персонала на фирма «Болкан мийл» ЕООД. При констатиране на несъответствие по отношение на температурата се предприемат незабавно следните корективни действия: отстраняване на възникнал технически проблем по хладилните съоръжения от техническо лице



ВММ

(работник по поддръжката), преместване на храните в друго хладилно съоръжение със същия режим на работа, а когато се касае за бедствено положение и храните са претърпели необратими промени по отношение на органолептика, физикохимия и микробиология се предприемат действия по унищожаването им.

В хладилните съоръжения за съхранение на храни не се допуска внасяне на нехранителни стоки. Зареждането на храните и суровините е ежедневно. При всяко приемане се извършва преподреждане на наличните количества, така че да се осигури правилното им използване. След предварителната обработка (сортиране, измиване, нарязване, обелване, варене и други) продуктите се влагат веднага в приготвянето на храната по

Фирма "Болкан Мийл" ЕООД при възникнала необходимост използва и собствени транспортни средства за зареждане с храни и суровини. Транспортните средства са одобрени и регистрирани за превоз на хранителни продукти от компетентните органи съгласно нормативните изисквания и са описани в регистър на транспортните средства за превоз на храни. Същите са подходящо оборудвани за превоз на храни, изискващи температурен режим на съхранение и се поддържат в добро техническо и хигиенно състояние. Водачите на транспортните средства погълват чек лист за контрол на хигиенното състояние на моторното превозно средство удостоверяващ извършваните санитарно-хигиенни мероприятия, когато се използват. Не се допуска превозване в едно и също транспортно средство на хранителни и нехранителни стоки. Осигурява се възможност за правилно поддреждане на храните и удобство при товаро-разтоварната дейност с оглед опазване на храните от странично замърсяване и спазване на хигиената и охраната на труда на работещите във фирмата. Подготовката, товаренето и разтоварването се извършват по възможно най-бърз начин.

Отговорното лице на фирма "Болкан Мийл" ЕООД следи за спазване на изискванията за съхранението на храните и материалите по отношение на: правилното съхранение на храните и суровините от получаването им в обекта до реализацията им; спазването на условията и времето за съхранение на готовите храни; съхранението на етикетите и придружаващата документация; правилната ротация на храните, спазване на принципа "Fi - Fo" /първо прието - първо излязло/; хигиенното състояние на хладилните съоръжения и камерите; своевременното прибиране на приетата стока в хладилните съоръжения; ежедневното отчитане на стойностите на температурата в хладилните съоръжения два пъти дневно и записването на отчетените стойности в чек листа за отчитане на температурата; правилното и разделно поддреждане на продуктите и материалите в складовите помещения и хладилните съоръжения; спазването на Инструкцията за съхранение на храни, суровини, консумативи, почистващи и дезинфекционни средства.

При получаване на храните се проверява състоянието на транспортните средства по отношение на: дали е почистено, измито и дезинфекцирано; за липса на миризми; дали има следи от насекоми или гризачи; добра конструкция и оборудване, предназначаващи храните от замърсяване; недопускане на съвместно транспортиране на хранителни и нехранителни продукти;



Всяко нарушение на изискванията по съхранението на храните налага предприемане на корективни действия, които да предотвратят или сведат до минимум съществуващия риск. При спиране на работата на хладилните съоръжения или покачване за няколко часа период на температурата в тях, се проверява температурата във вътрешността на съхраняваните продукти за съответствие със зададените параметри за времето, в което трае температурното отклонение, като за охладените продукти не повече от 6°C (за млечните продукти до 9°C) в дълбочина на продукта, а за замразените не повече от -15°C в дълбочина на продукта. Сигнализира се фирмата, която е ангажирана за поддръжката на хладилните съоръжения и след извършване на ремонтни дейности се попълва Дневник за профилактика и ремонт на технологичното оборудване. При всяко отклонение от температурния режим, указан от производителя в Чек лист за отчитане на температурата се описват предприетите корективни действия. В случаите, в които е невъзможно навременно отстраняване на причините за нарушаване на температурните режими, съхраняваните продукти се разпределят за съхранение в останалите налични хладилни съоръжения. В случаите на бедствия, аварии и други, когато е невъзможно навремето отстраняване на причините, предизвикали отклонения на температурния режим, кризисният екип на фирма "Болкан Мийл" ЕООД предприема действия за възможно най-бързо преместване на храните в подходящо хладилно съоръжение. Попълва се Протокол за предприети корективни действия. Отговорен за следенето на състоянието на съхраняваните продукти в този случай е управителят на фирмата. При обстоятелства, в които са настъпили отклонения от зададените температурни параметри и продуктите от животински произход са претърпели необратими промени, те се предават за унищожаване в предприятието за преобразуване на странични животински продукти категория 3 като предварително се опаковат във водонепропускливи нови и здрави полиетиленови чували или в закрити контейнери, задължително етикетирани със съответния за категорията странични животински продукти (СЖП) текст - "Негодни за човешка консумация". При предаването на СЖП се попълват необходимите документи. Изискванията на програмата са задължителни за лицата заети в приготвянето на храни и предлагането на готовата продукция и за лицата, осъществяващи контрол върху тези процеси. Програмата осигурява спазване на правилния ред за безопасна технологична обработка и предлагане на готовите продукти от физично, химично и микробиологично замърсяване или създаване на условия за поява на нежелани органолептични, физикохимични или химични промени в тях.

Управителят на обекта заявява необходимите храни и суровини, свързани с приготвяне на готовата продукция, следи за спазване последователността на технологичните процеси в обекта, проверява приготвените кулинарни продукти и времето за престой преди влагане на междинни продукти при приготвяне и предлагане на храните за консумация. Приготвянето на храната за пациентите се извършва всеки ден в кухненския блок след предварително съгласувано меню за седмицата с инструкторите по лечебно хранене на възложителя.



Фирма «Болкан Мийа» ЕООД има въведена система за управление на качеството и безопасността на приготвяната храна (НАССР), която се поддържа редовно. Фирмата е взела предвид всички неблагоприятни последствия от развалата на храните и има предвидени коригиращи действия, които включват всички необходими дейности за предотвратяване на развалата; детайлно са описани всички санитарно-хигиенни изисквания, които ще се спазват при изпълнението на обществената поръчка.

Управителят на обекта контролира спазването на изискванията относно воденето на записи, отчитане на протичането на процесите по приготвяне на храните; организира своевременното отстраняване на повреди в оборудването и инвентара, водещи до нарушаване на определените параметри за извършване на операциите.

Храната предназначена за болничното хранене е съобразена със „Сборник рецепти за диетични ястия за заведения за обществено хранене и лечебно-профилактични заведения“ и се спазват различните диети на пациентите, съобразно тяхното здравословно състояние, описани в Списък на диети за болнично хранене. Производството на храни протича в два етапа – първична обработка и окончателна обработка, които се извършват отделно (по място и време). Първичната обработка се извършва по начин, който осигурява ограничаване на микробиологичната замърсеност и намаляване на загубите на хранителни вещества. Обектът разполага с необходимото технологично оборудване, като процесите на съхранение, обработка и аранжиране са разделени по място и време с цел избягване на кръстосано замърсяване. Съхранението на готовите храни се извършва по начин, който да осигури предпазване от повторно замърсяване на храната, както и да се предпази от фактори благоприятстващи развитието на остатъчната микрофлора в храната. Топлите храни трябва да се употребят най-късно до 4ч. след завършване на приготвянето им, като през този период се съхраняват при температура над 63°C. Предлагането на готовите храни трябва да се извършва по начин, ограничаваш възможността за замърсяване и развитие на остатъчната микрофлора над допустимите нива. Храните са подходящо опаковани – откритите съдове се покриват с капаци или стреч-фолио. Доставка на храните трябва да се извършва по начин, който следва да предотврати опасностите от патогенни микроорганизми, химични вещества и твърди чужди тела, или други проблеми като изгаряне и др., които могат да предизвикат реакции в чувствителни потребители. При предлагането температурата на охладената храна трябва да бъде между 1 – 5°C, а на топлата храна - над 66°C и под 77°C, за да не предизвика изгаряния по кожата или устната лигавица. Некоксумираната храна след четвъртият час е негодна за консумация. Времето за обработка, температурата в средната част на продукта, структурата и цвета на готовите продукти трябва да съответстват на описаните в настоящата програма параметри за технологичен контрол и в съответните технологични документи. Ежедневно се прави измерване с контактен термометър на изпечените продукти от предлагания асортимент за деня за установяване на съответствие със зададената по-горе температурна стойност. Сортирането, почистването и обработването /първична обработка/ на продуктите се



извършва отделно в обособени и обозначени за целта работни места. Тези механични операции осигуряват пълноценни, качествени и съответстващи за по-нататъшна обработка продукти. Измиването на хранителните суровини се извършва грижливо на течаща питейна вода за ефективното премахване от повърхността им на механични примеси, микроорганизми и др. При силно замърсени продукти се прилага комбинация от предварително пакиване и неколкостепенно измиване.

Зеленчуците /лук, картофи, зеле, моркови, магданоз и др./ се изчистват, измиват се старателно на силно течаща вода в специално обособено подготвително за обработка на зеленчуци. Нарязват се и с другите суровини се оформят пътеките на някои видове специалитети, ястия и супи.

Зеленчуците като домати, краставици, марули и др. се обработват и нарязват по горе цитираната схема и от тях се приготвят суровите салати. Те могат да се предлагат за консумация на място в болничното хранене или се опаковат и етикетират за доставка до клиент. За ограничаване загубите на хранителни вещества, когато е възможно, зеленчуците се нарязват непосредствено преди подлагането им на термична обработка или влагането им. Суши продукти, оцет, растително масло и стерилизирани консерви се съхраняват в сухи, чисти, проветриви помещения, без директно слънчево осветление, при температура на въздуха не по-ниска от 0°C и не по-висока от +20°C. Продуктите се подреждат на стелажки и рафтове. Не се допуска поставянето на хранителните продукти директно на пода. Подправките и други продукти, съдържащи етерични масла и други вещества със специфичен аромат се съхраняват отделно. Замразена риба и рибни полуфабрикати се съхраняват в нискотемпературни хладилни съоръжения при температура не по-висока от -18°C. Изчистена, измита риба разделена на порции, или нераздробено рибно месо се съхранява при температура от -2°C до +4°C, не повече от 48 часа след транжирането. Месото се размразява във въздушна среда при температура 0°C - 8°C. Допуска се и при стайна температура, не по-висока от +22°C. След освобождаване от опаковката, едропорционните полуфабрикати се поставят в тави и се размразяват при температура 0°C - 8°C. Птиците разфасовки се поставят в тави при стайна температура за 2 - 3 часа. Субпродуктите се поставят в тави в хладилник за не повече от 24 ч. Рибното филе и рибите над 3 кг. се размразяват при стайна температура до 18 часа. Замразените зеленчуци се изваждат от опаковките и се поставят направо във врящото ястие. Едри порционни и дребни полуфабрикати от сурово нераздробено месо (транжирани на място котлети, шницели, порции месо за готвене, шипчета) се съхраняват при температура от -2°C до +4°C за не повече от 36 часа след момента на транжиране. Мляно месо без добавени други продукти се съхранява при температура от -2°C до +4°C за не повече от 36 часа. Полуфабрикати, приготвени от мляно месо с добавки на различни подправки и продукти, се съхраняват при температура от -2°C до +4°C. Полуфабрикати от мляно месо с пълнеж, в който са вложени яйца, се съхраняват при температура от -2 до +4°C за не повече от 4 часа. Панирани полуфабрикати от месо от животни, птици и риби веднага след панирането се подлагат на термична обработка и не се допуска последващо съхраняване. Полуфабрикати от субпродукти, измити, почистени, нарязани и подготвени за



топлинна обработка, се съхраняват при температура от -2 до +2 °C за не повече от 6 часа. Полуфабрикати, съдържащи сурови яйца (разбити яйца за омлет, застройки, заливки, смеси за паниране, тесто за палачинки и катми, тесто за печени и пържени тестени изделия), се подлагат на термична обработка веднага след приготвянето им.

Топли сосове и бульони, предназначени като готови компоненти за ястия, се съхраняват при температура не по-ниска от 63°C в продължение на не повече от 4 часа. Студени сосове и майонези се съхраняват при температура от 2°C до 5°C за не повече от 12 ч. с изключение на случаите, когато има специални фирмени изисквания. Окончателната обработка се извършва по начин, който следва да осигури унищожаване на вредно действащата микрофлора, главно патогенните микроорганизми и да ограничи образуването на химични замърсители при топлинната обработка.

Унищожаването на микроорганизмите за месото се постига при варене като температурата в центъра на порциите трябва да достигне до +80 - +85°C.

При пърженето на полуфабрикати на маслена баня, мазнината трябва да е предварително загрята до 160°C - 180°C. Продължителността на процеса е около 6 мин. При кулинарната обработка на храните изпичане на скара, се означава температурата за изпичане на продукта, която трябва да е над 75°C в дълбочината на продукта. Пърженето на панираните с яйца изделия да се извършва при температура не по-ниска от 170°C. Изпичането на омлети, заливки и тестени изделия с яйца да се извършва при температура не по-ниска от 180°C, за не по-малко от 20 мин. Използват се само предварително измити яйца. Застройките с яйца задължително се варят 15 мин. Всички ястия, приготвени основно с яйца (варени яйца, яйца на очи, забулени, бъркани, миш-манш, „хем енд екс“, палачинки, катми, принцеси и др.) да се поднасят за консумация веднага след приготвянето им. Да не се допуска съхраняване на подготвени с яйца полуфабрикати. Зеленчуците се пържат сурови или предварително сварени, в малко количество мазнина или в маслена баня. Мазнината се загрява до 130°C - 160°C, след което се добавят зеленчуците. Процесът на пържене протича при температура, не по-висока от 130°C. Рибата се пържи в мазнина, загрята до 150°C - 180°C. Цел на термичната обработка е да се достигне максималната възможна температура на приготвяния продукт при ограниченията поставени от кулинарните и вкусовите изисквания. Като средна контролна температура се приема температура в средната част на продукта - над 75°C в дълбочина. Времето за поддържане на температурата е минимум 15 секунди. При необходимост съхранението на готовите храни се извършва по начин, който следва да осигури предпазване от повторно замърсяване на храната, както и да се предпази от въздействия благоприятстващи развитието на остатъчната микрофлора в храната. Топлите храни трябва да се употребят най-късно до 4ч. след завършване на приготвянето им. Ако се налага съхраняване, те трябва да се охладят бързо (за по-малко от 4 часа) до температура 8°C и да се съхраняват при 0°C - 4°C. Стотвените храни трябва да бъдат охладени след термичната обработка, ако не са предназначени за непосредствено сервиране. Използва се оборудване за бързо охлаждане, ако липсва такова, храната се поставя в хладилник 90 минути след края на



термичната обработка. Предлагаането на готовите храни трябва да се извършва по начин, ограничаващ възможността за замърсяване и развитие на остатъчната микрофлора над допустимите нива. Храните се пренасят подходящо опаковани – откритите съдове се покриват със стреч-фолио и се укрепват по начин, не позволяващ разместването им. Охладените и топлите храни се пренасят по начин намаляващ отклоненията от изискуемите температурни параметри. При предлагаането, температурата на охладената храна трябва да се поддържа между 1°C – 5°C, а за топлата храна – над 63°C. Сервирането на храните трябва да се извършва по начин, който следва да предотврати опасностите от патогени, химични вещества и твърди чужди тела, или други проблеми като изгаряне или наличие на алергени, които могат да предизвикат реакции в чувствителни потребители. Кулинарните изделия могат да се охлаждат и съхраняват при условия и срокове посочени в Ежедневно се попълва Чек лист за контрол на температурата при приготвяне на храни.

Процедура за контрол при подготовка на суровините в Болкан Мийл ЕООД

ОПАСНОСТИ	НАЧИНА НА ПРЕДПАЗВАНЕ	НАЧИН НА КОНТРОЛ
ФИЗИЧЕСКИ, БИОЛОГИЧНИ, МИКРОБИОЛОГИЧНИ		
- попадане на механични примеси от опаковките и др. - смесване с други суровини при неправилно съхранение и движение на суровините	- поддържане чистотата в склада и работните места за подготовка на суровините – - наб. подение на суровините по време на съхранението им Придружаването им по най краткия път при започване на обработката - установяване състоянието на свежест на различните продукти /срокове на годност, вид и цялост на опаковката, мирис на суровините или добавките, наличието на евентуални замърсявания/ преди да започне размерването	Почистване и Дезинфекция Визуален контрол Визуален контрол Визуален контрол



Суровини

[Signature]

<p>При неспазване изискванията за съхранение Има опасност от наличие на вредители и техни остатъци, гризачи и техни остатъци, насекоми и части от тях в билките.</p> <p>- при нехигиенични условия на съхранение и неспазване температурните режими и влажност - заразяване, ако продукта е във вече отворена опаковка - извършване операциите по подготовка на суровините на добре почистен плот или теглилки, или неспазването на изискването за лична хигиена от работника. - наличието на по-висока влажност в склада за съхранение довежда до развитие на плесените</p>	<p>- при изсипване на големи опаковки се следи да не попаднат части от амбалажа - шнурове от чували, хартия и т.н.</p> <p>- проверявайте целостта на ситата преди да започнете работа.</p> <p>- следете за чистотата на ползваната питейна вода - почистете теглилките преди да се ползват за измерване.</p>	<p>Визуален контрол Дневник за подготовка на суровини</p> <p>визуален контрол</p>
<p>Суровини в производствения процес</p>	<p>Поддържайте чисти работните повърхности, на които се извършва подготовката на суровините.</p> <p>- спазвайте изискванията при приемане на суровини. Извършвайте периодично дезинфекция, дезинсекция и дератизация на складовите и производствени площи. Да се затварят опаковките след отваряне и ползване.</p> <p>- да сме сигурни, че проветряването на помещенията не внася замърсен въздух - да се ограничи движението на хора в зоните за подготовка на суровините Съдовете за отпадъци трябва да се изпразват възможно по-често и да се дезинфекцират ежедневно Спазване регламента за производство, реда на смесване и</p>	<p>Визуален контрол Почистване и дезинфекция Визуален контрол Почистване и дезинфекция Дневник за входящ контрол</p> <p>Визуален контрол Визуален контрол Визуален контрол Маршрутна карта Визуален контрол</p>

[Signature]



	<p>подготовка на суровините.</p> <p>Следете за личната хигиена и правилното използване на работното облекло, вкл.и за косите</p> <p>Операциите по разтваряне и темперирание да се извършват в чисти и специално определени за целта съдове.</p> <p>Следете изправността на уредите, отчитащи температурата и влажността</p>	<p>Визуален контрол, контрол на температурата и влажността</p> <p>Чек-лист</p>
--	---	--

Процедура за контрол при съхранение и при механична и термична обработка на хранителни продукти в Болкан Мийл ЕООД

ОПАСНОСТИ	НАЧИН НА ПРЕДПАЗВАНЕ	НАЧИН НА КОНТРОЛ
<p>Замърсяване от непочистен транспортен амбалаж, работно място или зони за съхранение /кал, нечистотии/, от нечист въздух /отворени прозорци/ и др.</p> <p>Лошо поддържане в хигиенно отношение на складовите площи,</p> <p>Пускане вънасяне на замърсени опаковки и продукти, навлизане на нечист въздух. Отделни неопаковани продукти могат да бъдат замърсени и да заразят вече наличните в склада продукти.</p> <p>Незадоволителна лична хигиена на работещите в склада.</p>	<p>Съхранение върху дървени скари, поставени на разстояние от стените.</p> <p>Хранителните продукти се поддредват по видове и на принципа за всеки един от тях „Пръв влязъл – пръв излязъл“.</p> <p>Следи се ежедневно за: свободно движение на въздушните маси; целостта на мрежите на прозорците – появяването на цепнатини, пукнатини по пода, стените, вратите, като източник за достъп на инсекти и гризачи.</p>	<p>Визуален контрол</p> <p>Визуален контрол, Дневник на наличните ХС,</p> <p>Визуален контрол</p>
<p>Кръстосано замърсяване</p>	<p>Движението на ХС се извършва по най-късия път</p>	<p>Визуален контрол</p>
<p>Размножаване на микроорганизмите при неспазване на температурните режими</p>	<p>Следи се за режима на работа на хладилниците</p> <p>В хладилниците се поддържа зададената температура</p>	<p>Контрол на температурата</p> <p>Визуален контрол</p>



Handwritten signature

Размножаване на микроорганизмите при неспазване на температурните режими	Следи се за постигане на необходимата температура в средата на всяка партида приготвено ястие.	Контрол на температурата Визуален контрол
Размножаване на болестотворни бактерии и патруване на токсини при предварителна обработка Кръстосано замърсяване	Измиване на всички плодове и зеленчуци Ограничаване времето на престой на охладени храни извън хладилника Размразяването на замразени продукти се извършва в хладилник под студена течаща вода в непромокаема опаковка Използване на чисти ножове и дъски за рязане - да се избегне кръстосано замърсяване	Визуална проверка Измервайте температурата на размразяващите се продукти периодично

детайлно е описана последователността на технологичния процес (приемане, подготовка, кулинарна обработка, съхранение).

[дата] 19.05.2017г.

ПОДПИС

ПЕЧАТ



[име и фамилия] Иван Младенов

Управляващ
[качество на представляващия участника]

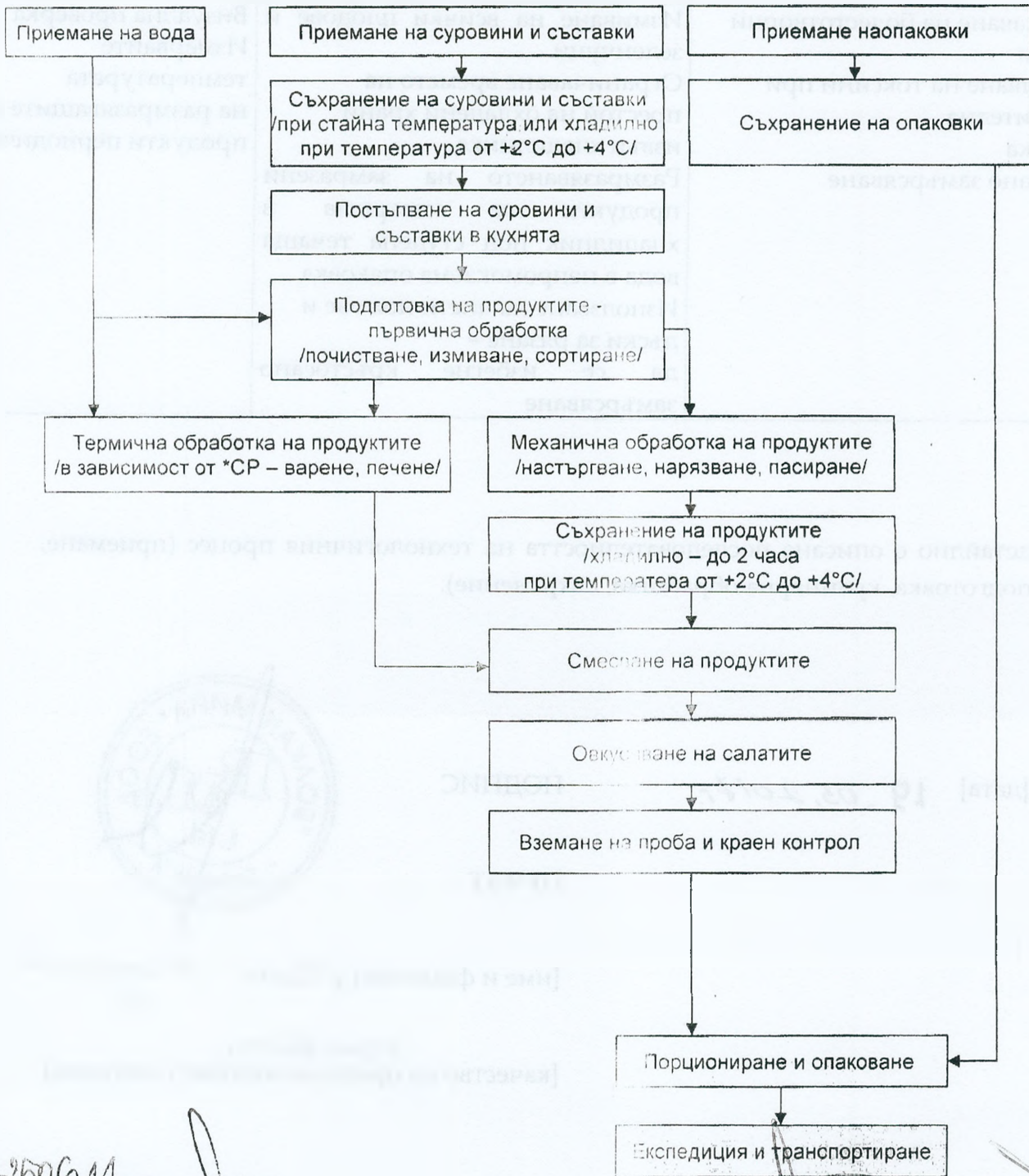
ММ

Приложение 7.1

БОЛКАН МИЛ ЕООД

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА САЛАТИ

ММ



250611



ВАРНО С ОРИГИНАЛ



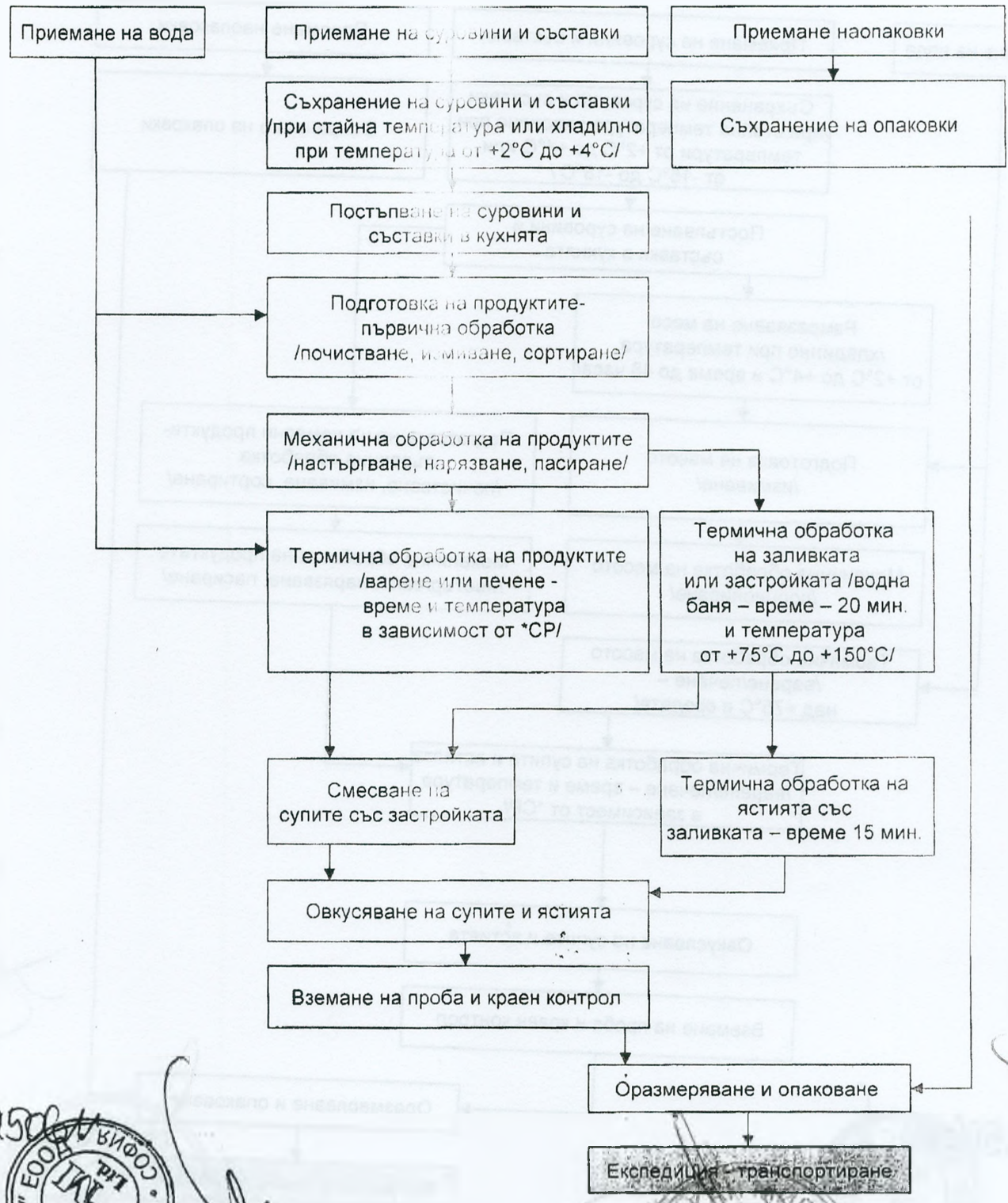
ММ

Рецепт

Приложение + а

РМ

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СУПИ И ЯСТИЯ СЪС ЗАЛИВКА ЗАСТРОЙКА

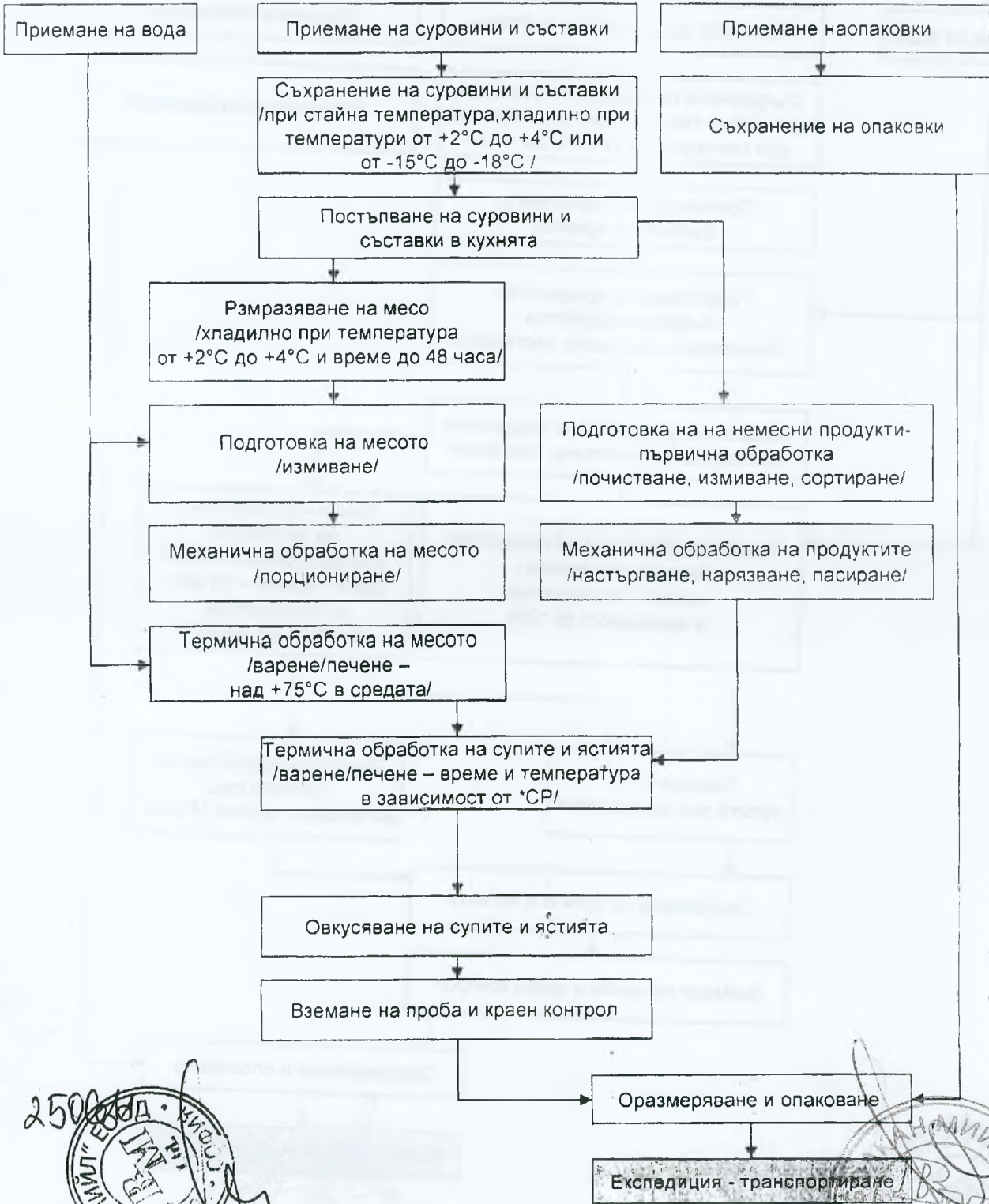


2500
Circular stamp: БОЛГАНА МИЛЪ ЕООД, Ltd. SOFIA

ВАРНО С ПРИГЪТ
Circular stamp: БОЛГАНА МИЛЪ ЕООД, Ltd. SOFIA

Супа

БОЛКАН МИЙЛ ЕООД
технологична схема за производство на
супи и ястия месни без заливка/застройка



2500000

Стефан

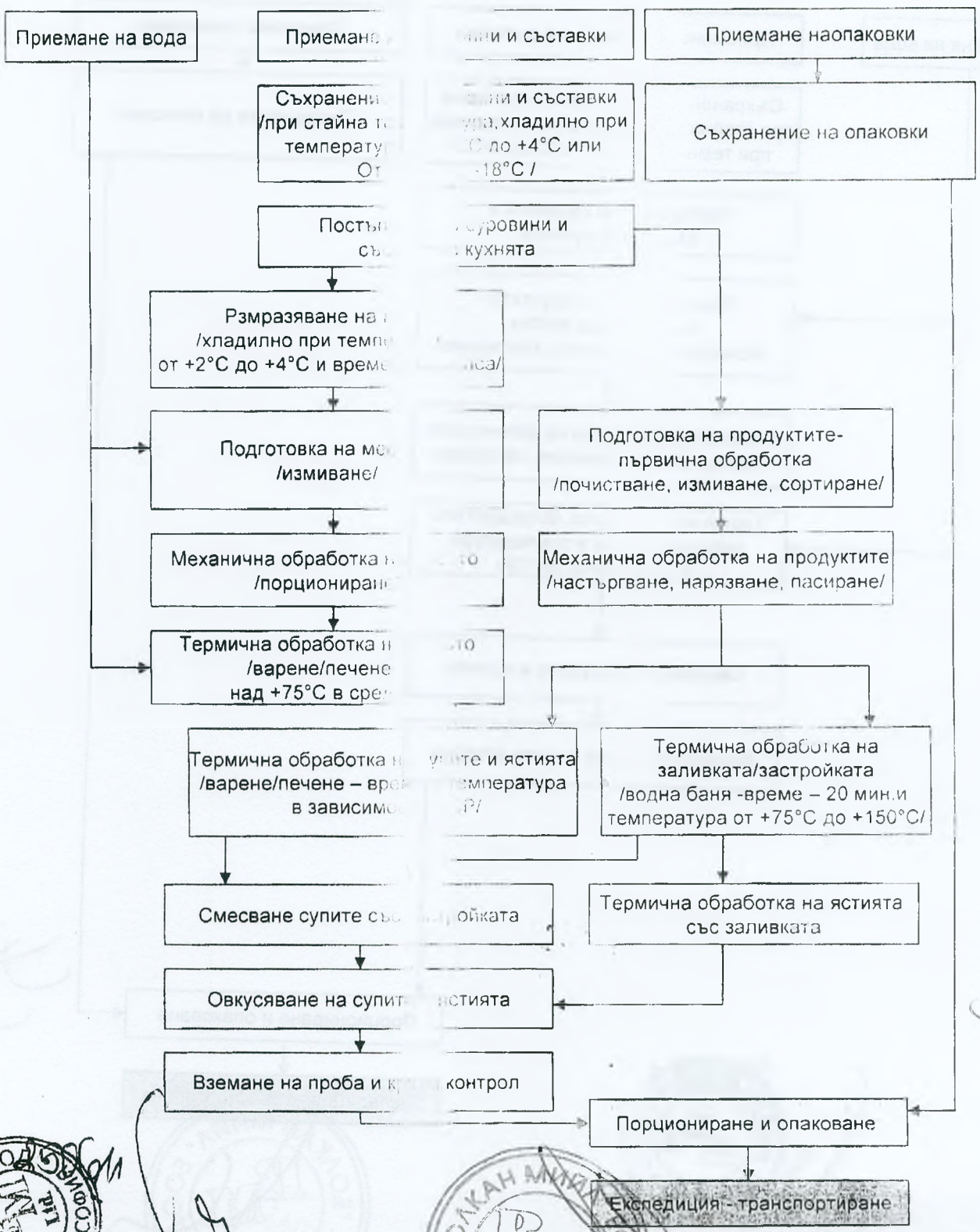


ДЪРЖАВНО СЪУПРОВОДИТЕЛСТВО

Селиг

Рад

ТЕХНОЛОГИЧЕСКА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СУПИ И ЯСТИЯТА СЪС ЗАЛИВКА/ЗАСТРОЙКА



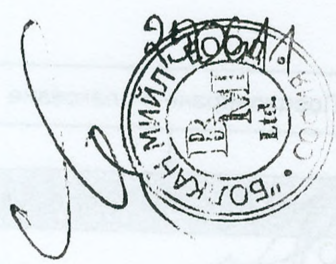
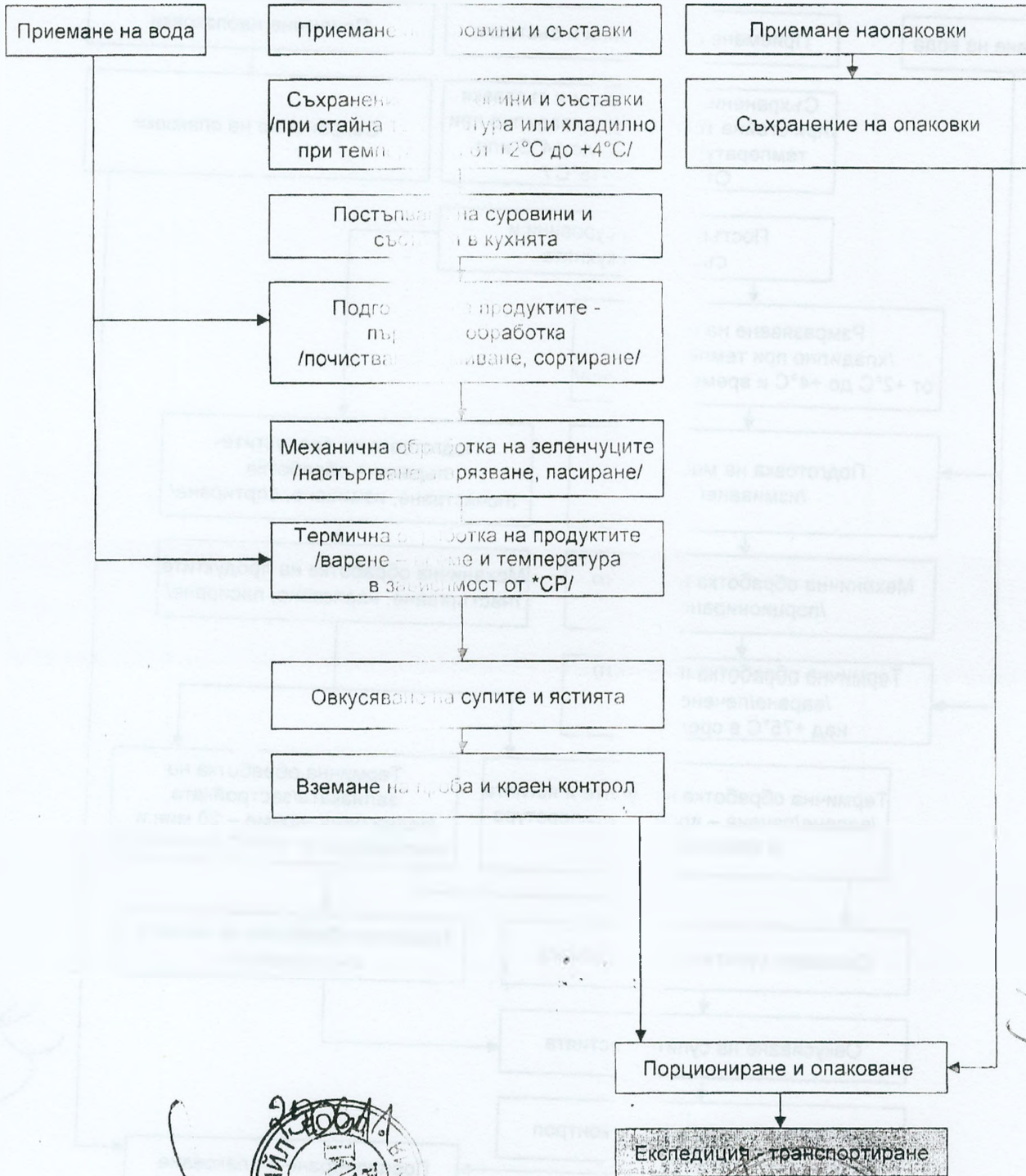
ВЯРНО С ПРИМНАТА

Селиг

Иван

[Signature]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА СУПИ И ЯСТИЯ ОТ СЪСЛОВИ И СЪСТАВКИ

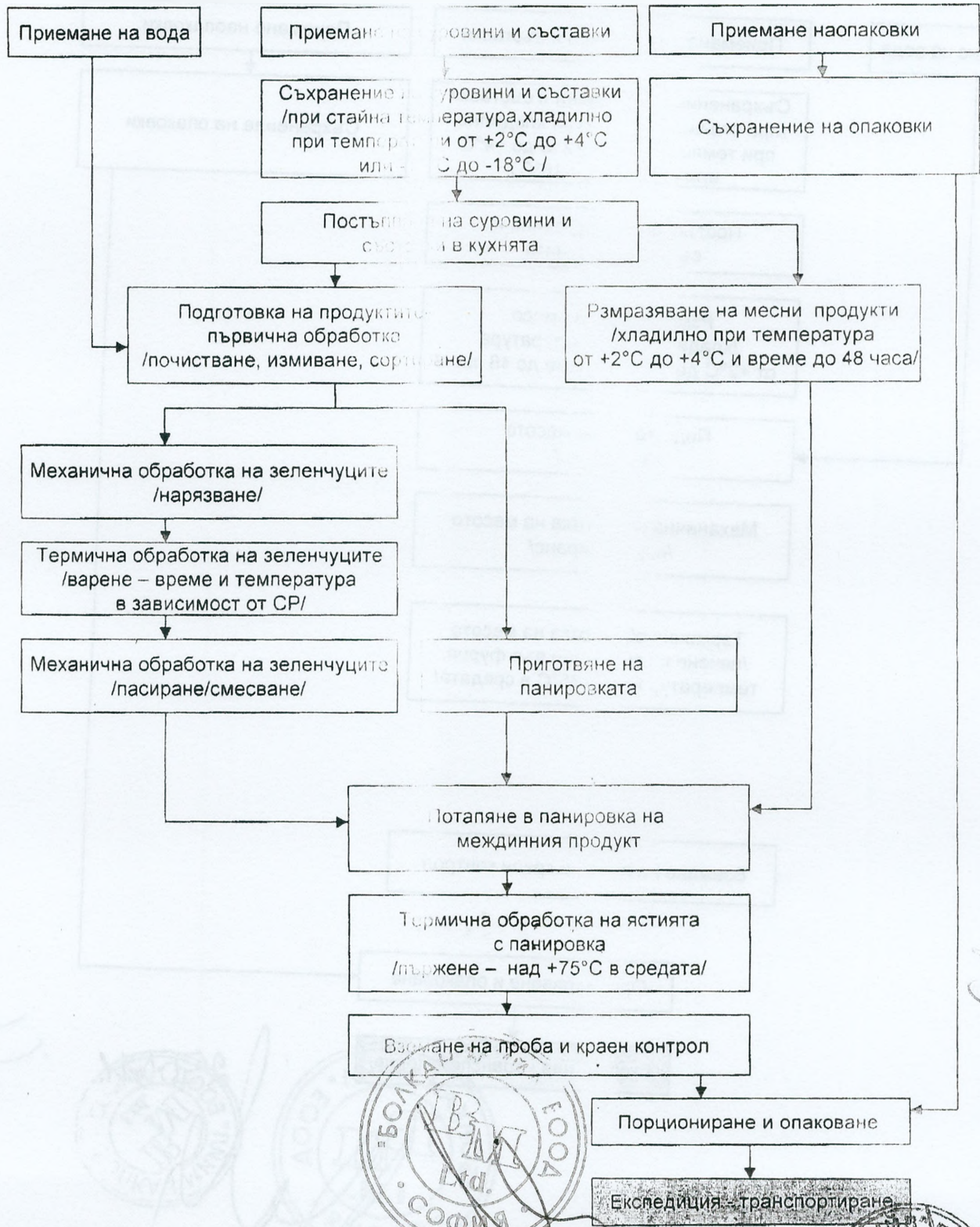


[Signature]

Handwritten signature

Handwritten signature

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА
ЯСТΙΑ С ПАНИРОВКА /МЕСНИ, БЕЗМЕСНИ/**

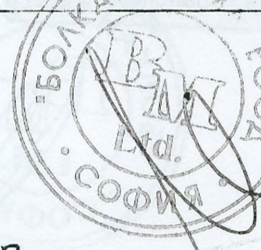


Handwritten signature

Решено в комисията на БХП
Handwritten signature

2906/11

УТВЪРЖАВА

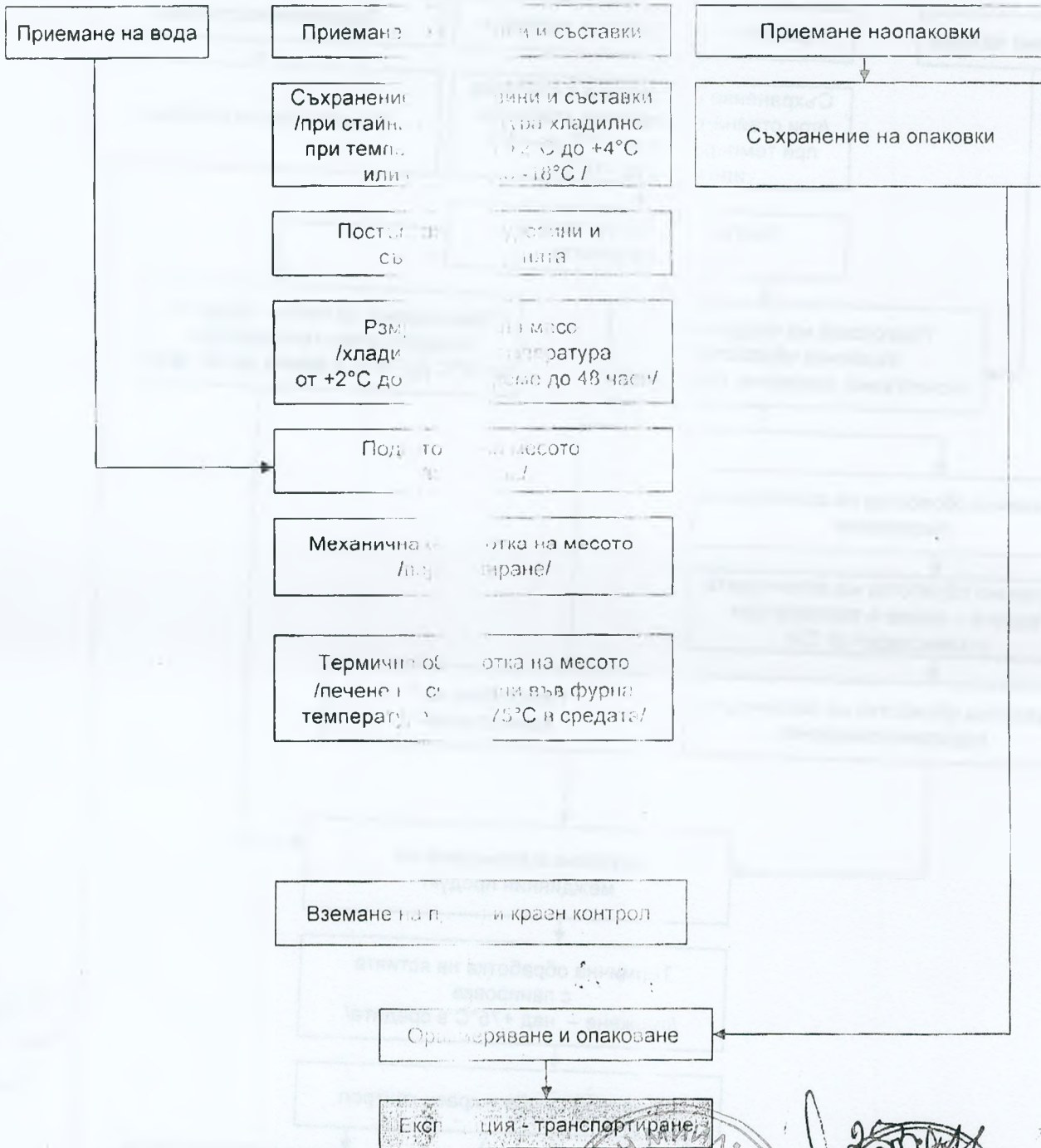


Клима

Министър

[Signature]

ПРЕДИПРИЕТИЕ "БОЛКАН МИЛ" ЕООД
Производство на:
свино месо, свинска скара, салса (пържолица)

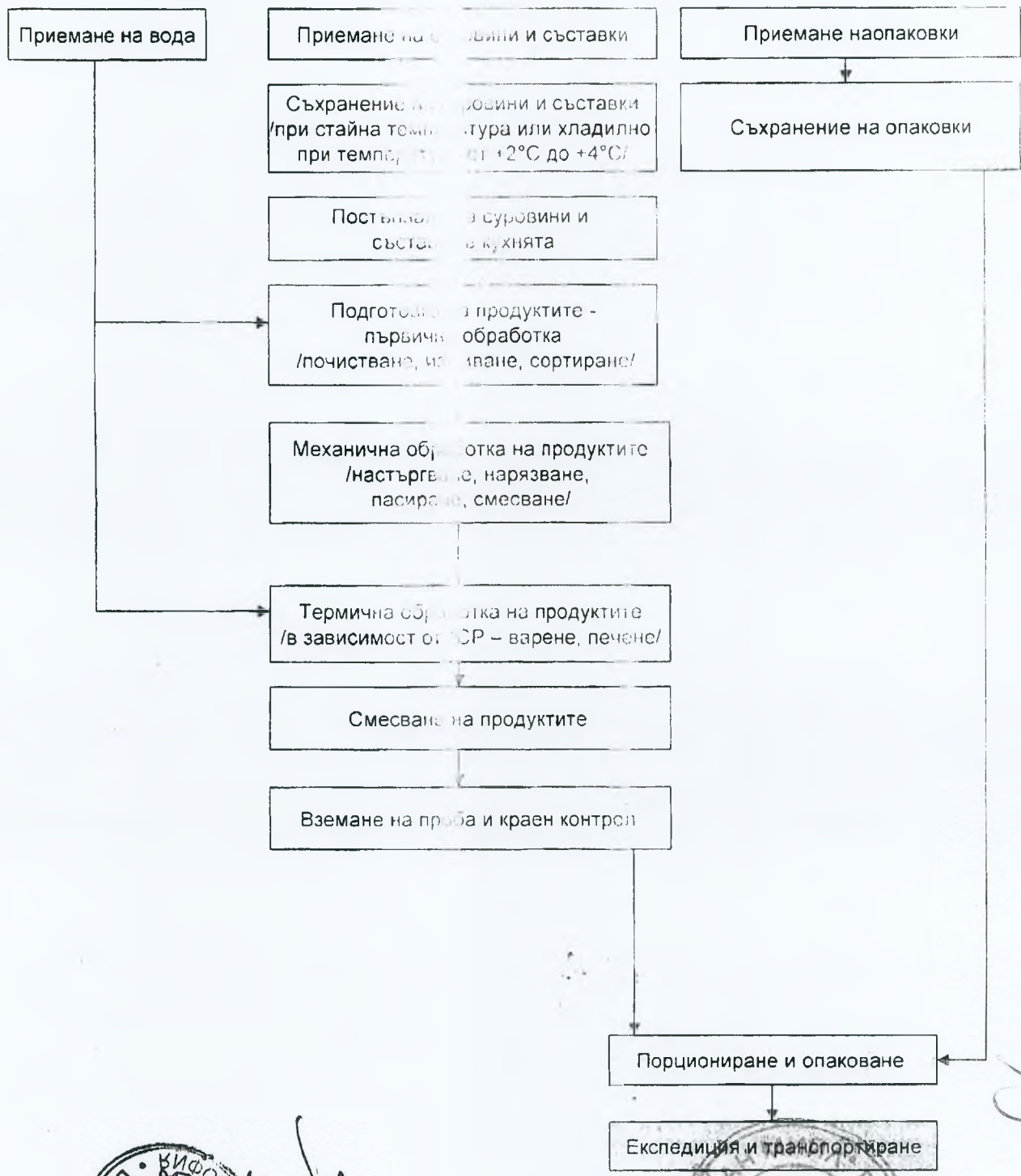


[Signature]

Handwritten signature

Handwritten signature

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ДЕСЕРТИ



Handwritten signature



Handwritten signature

ВЪРНО С. ОРИГИНАЛ

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за изпълнение на обществена поръчка с предмет:

**„Приготвяне на храна по диети за стационарно болни по клиники и отделения,
експлоатация и поддръжка на кухненски блок на територията на УМБАЛ
"Царица Йоанна - ИСУЛ" ЕАД"**

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

Във връзка с обявената процедура за възлагане на обществена поръчка, представяме Ви, изготвено съгласно изискванията на документацията за участие в процедурата ценово предложение.

За изпълнение предмета на поръчката в съответствие с условията на настоящата процедура, предлагам:

1. Стойност за храноден за възрастни пациенти - 4.20 лв. без ДДС;
2. Стойност за храноден за пациенти на хемодиализа 1.40 лв. без ДДС;
3. Стойност за храноден за детска кухня /пациенти на КДХОЗ /- 5.20 лв. без ДДС;
4. Обща средна цена на хранителни продукти, ястия, плодове и зеленчуци за сезони пролет/лято и есен/зима 0,76 лв. без ДДС.

- Всички предложени цени се представят в лева без ДДС, изчислени до втори знак след десетичната запетая, с калкулирани всички разходи до краен получател - УМБАЛ "Царица Йоанна-ИСУЛ" ЕАД" ЕАД.

Предложените цени са определени при пълно съответствие с условията от документацията по процедурата.

При условие, че бъдем избрани за изпълнител на обществената поръчка, сме съгласни да представим гаранция за добро изпълнение на задълженията по договора в размер на 5% от стойността му без ДДС.

Приложение: Обща средна цена на хранителни продукти, ястия, плодове и зеленчуци за сезони пролет/лято и есен/зима.

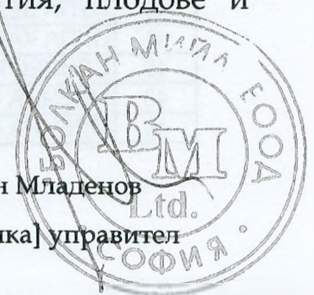
[дата] 19.05.2017 г.

ПОДПИС

ПЕЧАТ

[име и фамилия] Илиян Младенов

[качество на представляващия участника] управител



Илиян Младенов

Обща средна цена на хранителни продукти, ястия, плодове и зеленчуци за сезони
пролет/лято и есен/зима

№	Наименование	Грамаж	Ед. цена без ДДС про пролет/лято	Ед. цена без ДД ДДС есен/зима
I.	ГОТОВИ ЯСТΙΑ			
I.1.	САЛАТИ			
1	САЛАТА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ	150	0,40	0,40
2	САЛАТА МОРКОВИ	150	0,35	0,35
3	САЛАТА КРАСТАВИЦИ	150	0,60	0,60
4	САЛАТА ДОМАТИ	150	0,60	0,60
5	САЛАТА ДОМАТИ И КРАСТАВИЦИ	150	0,60	0,60
6	САЛАТА ЗЕЛЕ И КРАСТАВИЦИ	150	0,48	0,48
7	САЛАТА КАРТОФИ С ЛУК	150	0,40	0,40
8	САЛАТА ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ	150	0,70	0,70
9	ЗЕЛЕНА САЛАТА С РЕПИЧКИ	150	0,40	0,40
10	ЗЕЛЕНА САЛАТА С КРАСТАВИЦИ	150	0,40	0,40
11	САЛАТА ОТ РЕПИЧКИ	150	0,40	0,40
12	САЛАТА МАРУЛИ	150	0,30	0,30
13	САЛАТА КРАСТАВИЦИ С КИС.МЛЯКО	150	0,40	0,40
14	САЛАТА КАРТ., ЗЕЛЕ И КРАСТАВИЧКИ	150	0,45	0,45
15	САЛАТА ЛЮТЕНИЦА С ЛУК	150	0,60	0,60
I.2.	СУПИ			
16	СУПА ПИЛЕ БИСТРА	250	0,34	0,34
17	СУПА ПИЛЕ С ФИДЕ	250	0,42	0,42
18	СУПА ПИЛЕ С ОРИЗ	250	0,42	0,42
19	СУПА ТЕЛ. МЕСО С ОРИЗ	250	0,34	0,34
20	СУПА ТЕЛ.МЕСО С ФИДЕ	250	0,34	0,34
21	СУПА СВ.МЕСО	250	0,34	0,34
22	СУПА ТОПЧЕТА	250	0,42	0,42
23	СУПА БОРШ С ТЕЛ.МЕСО	250	0,35	0,35
24	СУПА БОРШ С ПИЛ.МЕСО	250	0,35	0,35
25	СУПА ПРОЛЕТНА	250	0,35	0,35
26	СУПА ЗЕЛЕНЧУКОВА	250	0,35	0,35
27	СУПА БОРШ БЕЗ МЕСО	250	0,35	0,35
28	СУПА ОТ ДОМАТИ	250	0,33	0,33
29	СУПА ОТ КАРТОФИ	250	0,36	0,36
30	СУПА ОТ ТИКВИЧКИ	250	0,33	0,33
31	СУПА ОТ ГЪБИ	250	0,33	0,33
32	СУПА ОТ ТИКВА	250	0,32	0,32
33	СУПА КАРТОФИ И СИРЕНЕ	250	0,38	0,38
34	СУПА ОТ ПРАЗ С КАРТОФИ	250	0,30	0,30
35	СУПА ОТ ПРАЗ СЪС СИРЕНЕ	250	0,32	0,32
36	СУПА СПАНАЧЕНА	250	0,38	0,38
37	СУПА ЗРЯЛ ФАСУЛ	250	0,38	0,38
38	СУПА ЛЕЩА	250	0,38	0,38
39	СУПА ОТ ГРАХ	250	0,38	0,38
40	СУПА ЗЕЛЕН ФАСУЛ	250	0,38	0,38
41	СУПА КАРТОФИ И ЗЕЛЕН ФАСУЛ	250	0,38	0,38
42	СЛИЗЕСТА СУПА	250	0,25	0,25
43	МЛЕЧНА СУПА ОТ КАРТОФИ	250	0,25	0,25
44	МЛЕЧНА СУПА СЪС СИРЕНЕ	250	0,25	0,25



Handwritten signature

Handwritten signature

45	КРЕМ СУПА ЗЕЛЕНЧУЦИ	250	0,25	0,25
46	КРЕМ СУПА КАРТОФИ	250	0,25	0,25
47	КРЕМ СУПА ТИКВИЧКИ	250	0,25	0,25
48	КРЕМ СУПА ДОМАТИ	250	0,25	0,25
49	КРЕМ СУПА МОРКОВИ	250	0,25	0,25
50	КРЕМ СУПА ГЪБИ	250	0,25	0,25
51	КРЕМ СУПА СПАНАК	250	0,28	0,28
52	КРЕМ СУПА ОТ ГРАХ	250	0,28	0,28
53	ТАРАТОР	250	0,28	0,28
I.3.	ЯСТИЯ			
I.3.1.	ЯСТИЯ БЕЗ МЕСО			
54	МАКАРОНИ СЪС СИРЕНЕ	250	0,70	0,70
55	МАКАРОНИ С ЯЙЦА И ЗАХАР НА Ф-НА	250	0,75	0,75
56	МАКАРОНИ СЪС СИРЕНЕ НА ФУРНА	250	0,75	0,75
57	ВЕГЕТАРИАНСКА МУСАКА	300	1,00	1,00
58	ГРАДИНАРСКА МУСАКА	300	0,70	0,70
59	МУСАКА ОТ КАРТОФИ	300	0,50	0,50
60	МУСАКА ОТ ЗЕЛЕН ФАСУЛ	300	0,75	0,75
61	МУСАКА ОТ КАРФИОЛ	300	0,70	0,70
62	МУСАКА ОТ ПРАЗ ЛУК	300	0,70	0,70
63	МУСАКА ОТ СПАНАК И КАРТОФИ	300	0,70	0,70
64	МУСАКА ОТ ЗЕЛЕ С ОРИЗ	300	0,62	0,62
65	МУСАКА ОТ ТИКВИЧКИ С ИЗВАРА	300	0,65	0,65
66	МУСАКА ОТ СИН ДОМАТ	300	0,65	0,65
67	ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ	250	1,20	1,20
68	ОГРЕТЕН ОТ ТИКВИЧКИ	250	0,80	0,80
69	ПОСТЕН ГЮВЕЧ	250	0,70	0,70
70	ЯХНИЯ ГРАХ	250	0,58	0,58
71	ЯХНИЯ ПАПРИКАШ	250	0,65	0,65
72	ЯХНИЯ ТИКВИЧКИ	250	0,65	0,65
73	ЯХНИЯ ЗРЯЛ ФАСУЛ	250	0,70	0,70
74	ЯХНИЯ ЛЕЩА	250	0,70	0,70
75	ЯХНИЯ ЗЕЛЕН ФАСУЛ	250	1,00	1,00
76	ЯХНИЯ КАРТОФИ	250	0,60	0,60
77	ЯХНИЯ ОТ СПАНАК	250	0,65	0,65
78	ЯХНИЯ ОТ ПРАЗ	250	0,65	0,65
79	КАРТОФИ С МЛЕЧЕН СОС	280	0,70	0,70
80	ТИКВИЧКИ С МЛЕЧЕН СОС	250	0,70	0,70
81	МЛЕЧНА КАША	250	0,90	0,90
82	ПРАЗ С ОРИЗ	250	0,60	0,60
83	ТИКВИЧКИ С ОРИЗ	250	0,75	0,75
84	ДОМАТИ С ОРИЗ	250	0,65	0,65
85	ПИПЕРКИ С ОРИЗ	250	0,89	0,89
86	КАРТОФИ С ОРИЗ	250	0,55	0,55
87	СПАНАК С ОРИЗ	250	0,60	0,60
88	ЗЕЛЕ С ОРИЗ	250	0,60	0,60
89	ГЪБИ С ОРИЗ	250	0,50	0,50
90	ПАПРИКАШ С ОРИЗ	250	0,50	0,50
91	ЗЕЛЕНЧУЦИ С ОРИЗ	250	0,50	0,50
92	СЛАВЯНСКИ ГЮВЕЧ	280	0,50	0,50
93	ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ С ОРИЗ	300	1,30	1,30
94	ПЪЛНЕНИ ТИКВИЧКИ С ОРИЗ	300	0,89	0,89
95	ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ СЪС СИРЕНЕ	200	0,89	0,89
96	САРМИ ЗЕЛЕВИ ПОСТНИ	250	0,70	0,70
97	ТИКВИЧКИ СЪС СИРЕНЕ НА ФУРНА	250	1,00	1,00
98	ЗЕЛЕ НА ФУРНА	250	0,60	0,60



99	КАРТОФЕНИ КЮФТЕТА С ОРИЗ	250	0,80	0,80
100	КАРТОФЕНИ КЮФТЕТА СЪС СИРЕНЕ	250	0,80	0,80
101	СПАНАЧЕНИ КЮФТЕТА	250	0,65	0,65
102	ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ С ДОМ.СОС	250	0,75	0,75
103	ПАТЛАДЖАН С ДОМ.СОС	250	0,75	0,75
I.3.2. ЯСТΙΑ С МЕСО				
104	ПИЛЕ С ОРИЗ	250	1,50	1,50
105	ПИЛЕ С КАРТОФИ	250	1,60	1,60
106	ПИЛЕ С ТИКВИЧКИ	250	1,45	1,45
107	ПИЛЕ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ	250	1,40	1,40
108	ПИЛЕ С ПРАЗ	280	1,30	1,30
109	ПИЛЕ ГЮВЕЧ	300	1,40	1,40
110	ПИЛЕ С ГРАХ	250	1,50	1,50
111	ПИЛЕ СЪС ЗЕЛЕН ФАСУЛ	250	1,50	1,50
112	ПИЛЕ ПАПРИКАШ	250	1,20	1,20
113	ПИЛЕ СЪС ЗЕЛЕ	250	1,40	1,40
114	ПИЛЕ ПОПСКА ЯХНИЯ	250	1,20	1,20
115	ПИЛЕ ФРИКАСЕ	250	1,80	1,80
116	ПИЛЕ КАША	250	1,30	1,30
117	ПИЛЕ РАГУ	250	1,20	1,20
118	ПИЛЕ ПЕЧЕНО	120	1,35	1,35
119	ПИЛЕ ВАРЕНО	120	1,00	1,00
120	ПЮРЕ ОТ ПИЛЕ	150	1,30	1,30
121	ПИЛЕ ПО ЛОВДЖИЙСКИ	250	1,20	1,20
122	ПИЛЕ ЗАДУШЕНО	180	1,15	1,15
123	ПИЛЕ С ДОМАТИ	250	1,40	1,40
124	ПИЛЕ СЪС СПАНАК	250	1,20	1,20
125	ПИЛ.ПЪРЖОЛА НА СКАРА	120	1,30	1,30
126	ТАС КЕБАП ПИЛ.МЕСО	180	1,70	1,70
127	ТАС КЕБАП ТЕЛ.МЕСО	180	1,20	1,20
128	ТЕЛ.РАГУ	280	1,30	1,30
129	ТЕЛ.ВАРЕНО	250	1,60	1,60
130	ТЕЛЕШКО СЪС СПАНАК	250	2,20	2,20
131	ТЕЛЕШКО С КАРТОФИ	250	1,60	1,60
132	ТЕЛЕШКО ПАПРИКАШ	250	1,30	1,30
133	ТЕЛЕШКО СЪС ГРАХ	250	1,30	1,30
134	ТЕЛ.СЪС ЗЕЛЕН ФАСУЛ	250	1,20	1,20
135	ТЕЛЕШКО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ	250	1,20	1,20
136	ТЕЛ.ПО ГРАДИНАРСКИ	300	1,20	1,20
137	ПЮРЕ ОТ ТЕЛ.МЕСО	150	1,20	1,20
138	МУСАКА КАЙМА И КАРТОФИ	300	1,40	1,40
139	МУСАКА КАЙМА И МАКАРОНИ	300	1,30	1,30
140	МУСАКА КАЙМА И ОРИЗ	300	1,36	1,36
141	МУСАКА КАЙМА И ЗЕЛЕ	300	1,30	1,30
142	МУСАКА КАЙМА И ТИКВИЧКИ	300	1,65	1,65
143	МУСАКА КАЙМА И КАРФИОЛ	300	1,20	1,20
144	МУСАКА КАЙМА И ПРАЗ ЛУК	300	1,20	1,20
145	МУСАКА КАЙМА И СИН ДОМАТ	300	1,20	1,20
146	МУСАКА КАЙМА И ЗЕЛЕН ФАСУЛ	300	1,20	1,20
147	ГОЛИ САРМИ	250	1,50	1,50
148	ЗЕЛЕВИ САРМИ С КАЙМА	250	1,45	1,45
149	НАДЕНИЦА ЗАПЕЧЕНА	100	1,50	1,50
150	БОБ С НАДЕНИЦА	300	1,20	1,20
151	ШНИЦЕЛ	100	1,68	1,68
152	РУЛО СТЕФАНИ	120	1,70	1,70
153	КЮФТЕТА ПЪРЖЕНИ	100	1,00	1,00



154	КЕБАПЧЕТА НА СКАРА	100	1,00	1,00
155	КЮФТЕТА НА СКАРА	100	1,00	1,00
156	КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ	250	1,25	1,25
157	КЮФТЕТА БЯЛ СОС	250	1,30	1,30
158	КЮФТЕТА С ДОМАТЕН СОС	250	1,35	1,35
159	РИБА ПЛАКИЯ	250	1,30	1,30
160	РИБА НА ФУРНА	150	1,35	1,35
161	РИБА С ДОМАТИ	300	1,35	1,35
162	СПАГЕТИ С КАЙМА	300	1,00	1,00
163	ПЪЛНЕНИ ТИКВИЧКИ С КАЙМА	250	1,65	1,65
164	ПЪЛНЕНИ ПИПЕРКИ С КАЙМА	250	1,50	1,50
I.4.	ГАРНИТУРИ			
165	ПЮРЕ КАРТОФИ	100	0,30	0,30
166	ПЮРЕ КАРТОФИ И МОРКОВИ	100	0,25	0,25
167	ПЮРЕ ОТ МОРКОВИ	100	0,25	0,25
168	ПЮРЕ ОТ СПАНАК	100	0,35	0,35
169	ЗАДУШЕН ОРИЗ	100	0,30	0,30
170	ЗАДУШЕНИ КАРТОФИ	100	0,30	0,30
171	ЗАДУШЕНИ МОРКОВИ	100	0,30	0,30
172	ЗАДУШЕН КАРФИОЛ	100	0,35	0,35
173	ЗАДУШЕНИ ТИКВИЧКИ	100	0,29	0,29
174	ЗАДУШЕН ГРАХ	100	0,31	0,31
175	ЗАДУШЕНО ЗЕЛЕ	100	0,20	0,20
176	ЗАДУШЕН ЗЕЛЕН ФАСУЛ	100	0,27	0,27
177	ГАРНИТУРА БУКЕТ	100	0,25	0,25
178	ГАРНИТУРА КРАСТАВИЦИ	100	0,38	0,38
179	ГАРНИТУРА ДОМАТИ	100	0,36	0,36
180	ГАРНИТУРА КРАСТАВИЦИ И ДОМАТИ	100	0,36	0,36
181	ГАРНИТУРА КИС.КРАСТАВИЧКИ	100	0,40	0,40
182	ГАРНИТУРА МОРКОВИ	100	0,30	0,30
183	ГАРНИТУРА ЗЕЛЕ И МОРКОВИ	100	0,30	0,30
184	ГАРНИТУРА ЗЕЛЕ И КРАСТАВИЦИ	100	0,26	0,26
185	ГАРНИТУРА КАРТОФИ С ЛУК	100	0,20	0,20
186	ГАРНИТУРА ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ	100	0,40	0,40
187	ГАРНИТУРА ГРАХ И МОРКОВИ	100	0,30	0,30
188	ГАРНИТУРА ЗРЯЛ ФАСУЛ С ЛУК	100	0,40	0,40
189	ГАРНИТУРА ЛЮТЕНИЦА С ЛУК	100	0,26	0,26
190	ГАРНИТУРА ЗЕЛЕНА САЛАТА	100	0,30	0,30
191	ГАРНИТУРА КАРТОФИ И ЗЕЛЕН ФАСУЛ	100	0,25	0,25
192	ГАРНИТУРА ТИКВИЧКИ	100	0,42	0,42
193	ГАРНИТУРА МЕШАНА/карт.,зеле и краставици/	100	0,26	0,26
I.5.	ДЕСЕРТИ			
194	МЛЯКО С ОРИЗ	100	0,55	0,55
195	МЛЯКО С ГРИС	100	0,55	0,55
196	МЛЕЧЕН КРЕМ	100	0,45	0,45
197	КРЕМ ВАНИЛИЯ	100	0,65	0,65
198	ПЛОДОВ КИСЕЛ	100	0,70	0,70
199	МАЛЕБИ	100	0,38	0,38
200	МАКАРОНИ НА ФУРНА	150	0,50	0,50
201	ПЕЧЕНА ЯБЪЛКА	120	1,00	1,00
202	АШУРЕ	100	0,25	0,25
203	ГРИС ХАЛВА	110	0,35	0,35
204	ТИКВА НА ФУРНА	150	0,25	0,25
205	КАША ОГ.Т ПРЕПЕЧЕНО БРАШНО	150	0,90	0,90



206	ЕКЛЕР С КРЕМ	150	0,49	0,49
207	ПАЛАЧИНКИ	150	0,50	0,50
208	ПЛОДОВО РУЛО	40	0,35	0,35
209	ШОКОЛАДОВО РУЛО	40	0,35	0,35
210	ВАФЛА МОРЕНИ	30	0,50	0,50
211	ВАФЛА БОРОВЕЦ	30	0,35	0,35
212	КРОАСАН	45	0,60	0,60
213	КЕКСЧЕ	45	0,50	0,50
214	ПЛОДОВО КИС.МЛЯКО	75	0,50	0,50
215	СУХА ПАСТА	40	0,36	0,36
216	КОМПОТ ЯБЪЛКИ	250	0,50	0,50
217	КОМПОТ ЧЕРЕШИ	250	0,52	0,52
218	КОМПОТ БЕЗ ЗАХАР	250	0,48	0,48
II. ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ				
219	Краве сирене	50/52	0,40	0,40
220	Краве сирене	100/104	0,80	0,80
221	Диетична извара	125	0,55	0,55
222	Прясна извара	125	1,10	1,10
223	Топено сирене натурално	бр.	0,30	0,30
224	Сух колбас	70	0,75	0,75
225	Телешки колбас	100	0,75	0,75
226	Айран	200	0,55	0,55
227	Кашкавал "Витоша"	50/53	0,65	0,65
228	Кашкавал "Витоша"	100/106	1,30	1,30
229	Кисело мляко 3,6%	бр.	1,00	1,00
230	Прясно мляко 3,6 %	ОПАК.	3,00	3,00
231	Лютеница	50	0,35	0,35
232	Халва	50	0,33	0,33
233	Маслини несолени /калибър 220-240 /- 100 г	100	1,30	1,30
234	Маслини несолени /калибър 220-240 /- 50 г	50	0,65	0,65
235	Диетичен конфитюр 50 г	50	0,20	0,20
236	Конфитюр оп. .x 20 г	бр.	0,25	0,25
237	Мармалад	50	0,15	0,15
238	Мармалад оп. .x 20 г	бр.	0,15	0,15
239	Мед оп.х 20 г	бр.	0,30	0,30
240	Масло краве оп.х 10 г	бр.	0,15	0,15
241	Масло краве	25	0,30	0,30
242	Маргарин	25	0,25	0,25
243	Варено яйце	бр.	0,30	0,30
244	Бисквити обикновени	100	0,80	0,80
245	Диетични бисквити	100	0,60	0,60
246	Сухар	100	0,30	0,30
247	Натурален сок ябълки /без захар	ЛИТЪР	1,90	1,90
248	Натурален сок портокал, праскова, кайсия, грейпфрут	ЛИТЪР	1,40	1,40
249	Детско плодово пюре	190	1,25	1,25
250	Детско зеленчуково пюре	190	1,25	1,25
251	Чай филтър билков 1 бр.	бр.	0,07	0,07
252	Захар	КГ	2,00	2,00
253	Ябълки	КГ	2,00	2,00
254	Банан	КГ	2,43	2,43
255	Череша	КГ	1,20	1,20
256	Ягоди	КГ	1,20	1,20



257	Грозде	КГ	1,30	1,30
258	Сини сливи	КГ	1,20	1,20
259	Праскови	КГ	1,20	1,20
260	Кайсии	КГ	1,40	1,40
261	Домати	КГ	1,35	1,35
262	Краставици	КГ	1,20	1,20
263	Олио	литър	1,70	1,70
III.	ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ - ЗАКУСКИ			
264	Кифла с мармалад	140/150	0,70	0,70
265	Кифла с извара	140/150	0,70	0,70
266	Кифла осморка	140/150	0,70	0,70
267	Захарна кифла	140/150	0,70	0,70
268	Геврек сусамов	140/150	0,70	0,70
269	Тутманик	140/150	0,70	0,70
270	Милинка	140/150	0,75	0,75
271	Вита баница с извара	140/150	0,75	0,75
272	Закуска с кренвирш	140/150	0,68	0,68
273	Кашкавалка	140/150	0,70	0,70
274	Рогче	140/150	0,70	0,70
IV.	ХЛЯБ			
275	Хляб тип "Добруджа" нарязан, пакетиран, опаковка 830 гр.	бр.	1,00	1,00
276	Хляб тип "Типов" нарязан, пакетиран, опаковка 830 гр.	бр.	1,00	1,00
Оферирана обща средна цена за сезони пролет/лято и есен/зима 0,76 лв. без ДДС			Оферирана средна цена за сезон пролет/лято 0,76 лв. без ДДС	Оферирана средна цена за сезон есен/зима 0,76 лв. без ДДС

Оферираната обща цена за сезони пролет/лято и есен/зима, както и оферираните цени за отделните сезони се изчисляват по следния начин:

$$\text{Оферирана средна цена (пролет/лято)} = \frac{\sum^1 \text{ед. ц. 1+276}}{276} = \frac{210,9 \text{ лв.}}{276} = 0,76 \text{ лв.}$$

$$\text{Оферирана средна цена (есен/зима)} = \frac{\sum^2 \text{ед. ц. 1+276}}{276} = \frac{210,90 \text{ лв.}}{276} = 0,76 \text{ лв.}$$

$$\text{Обща средна цена } \Sigma = \frac{\sum^1 \text{оферирана средна цена (пролет/лято)} + \sum^2 \text{оферирана средна цена (есен/зима)}}{2}$$

$$= \frac{0,76 \text{ лв.} + 0,76 \text{ лв.}}{2} = \frac{1,52 \text{ лв.}}{2} = 0,76 \text{ лв.}$$

[дата] 19.05.2017г.

ПОДПИС

ПЕЧАТ

[име и фамилия]

[качество на представляващия участник]



[Handwritten signature]

