

## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Диетите, с които лечебното заведение работи съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, издание 1984г. на Министерство на вътрешната търговия и услугите и Министерство на народното здраве и Наредба №23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението са:

Диета № 0 – тежкоболни, оперирано болни (за захранване) и деца до 1 година. Диета №0 включва: Закуска - половин кофичка кисело мляко, обяд - крем супа или пасирано ястие или пловодо/зеленчуково пюре, Вечеря - половин кофичка кисело мляко.

Диета № 1 – стомашно-чревни заболявания;

Диета № 5 – чернодробни и жлъчни проблеми;

Диета № 7 – бъбречни заболявания;

Диета № 9 – диабетно болни;

Диета № 10 – сърдечно-съдови заболявания;

Диета № 15 – обща диета;

Възложителят при необходимост може да включи в заявките си и Специални диети / Антикетогенна, Диета бяла, млечна разширена, много ниско белтъчна, за колити, ентероколити, стомашно-чревни разстройства, Диета за хронично-бъбречна недостатъчност- нискобелтъчна и др./

Храноденът на болните включва: закуска, обяд – основно ястие и вечеря-основно ястие или сандвич.

Към всяка диета да бъде предвидено и необходимото количество хляб – до 350 гр. на ден.

Ежедневната доставка на храна на хемодиализно болни включваща сандвич и/или плод.

Ежедневна храна за дежурен персонал съгласно Диета № 15 – обща диета.. Храноденът включва обяд-ястие за дневни дежурни или вечеря-ястие или сандвич за нощни дежурни.

**Срок за изпълнение:** 12 месеца от датата на сключване на договора за възлагане изпълнението на обществената поръчка.

**Изисквания към изпълнение и доставка на готова храна и хранителни продукти за приготвянето и.**

При приготвянето на храната, следва да се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене. Количеството, качеството и калорийността на ястията следва да са съобразени с изискванията за рационално и диетично хранене, съгласно номеричната система на съответната диета.

Храните за стационарно болните, да бъдат приготвени при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид.

Производството, разпределението, пакетирането, транспортирането и доставката на приготвената храна следва да се извършва при спазване на добрите производствени практики и санитарно-хигиенните и технологични изисквания, изискванията на БДС и рецептурника за диетично хранене за органолептични качества и количество.



Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти следва да са висококачествени, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, да са в срок на годност, с добра органолептика и качество и да притежават сертификат за годност и качество, издаден от оторизиран орган.

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

Доставката на готова храна и хранителните продукти за приготвянето и следва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- ✓ Закона за храните.
- ✓ Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.
- ✓ Нормативни документи на Българската Агенция по Безопасност на Храните;
- ✓ Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването (обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.);
- ✓ Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- ✓ Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- ✓ Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- ✓ „Сборник рецепти за диетични ястия“, издание Държавно издателство „Техника“ 1984 г.
- ✓ Действащите стандарти за хляб, мляко и млечни продукти, птици и др.;
- ✓ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- ✓ Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- ✓ Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- ✓ Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.



ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ да са регистрирани по реда на чл.12. от Закона за храните и да притежават Удостоверение за регистрация на обект за производство на храни, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) за производство на храни от животински и/или неживотински произход, с вписани групи храни/диети, които отговарят на съответната поръчка, за която участникът участва и т. н.

Доставките да се извършват при спазване на всички санитарно - хигиенни изисквания и се съставя Приемо-предавателен протокол за всяка доставка, която да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вида на храната, номер на партида, количеството, брой порции и общ добив/кг. или литри/, отговорни лица за Възложителя и Изпълнителя.

**Срок за изпълнение на доставките:** Часове за хранения: Закуска - 08:00 часа; Обяд - 12:30 часа; Вечеря - 18:00 часа.

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

- закуска: от 07,00 часа до 07,30 часа;
- обяд - от 11,30 часа до 12,30 часа;
- вечеря - от 17,30 часа до 18,00 часа.

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

Готовата храна по диети, да се доставя със собствен транспорт на участника, който следва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти до входа на отделението и се предава на дежурния персонал.

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

**Количество:**

Количествата са ориентировъчни и не пораждаат задължение за Възложителя да ги поръча в пълния им обем - при необходимост може да ги надхвърли. Фактическото изпълнение на обществената поръчка се определя на база прием на пациенти.

Всички „Несъответствия“ по отношение изпълнението на поръчката, както и срокът, в който същите ще бъдат отстранени и за чия сметка са посочен в Договора.

**Количества и обем на доставките:**

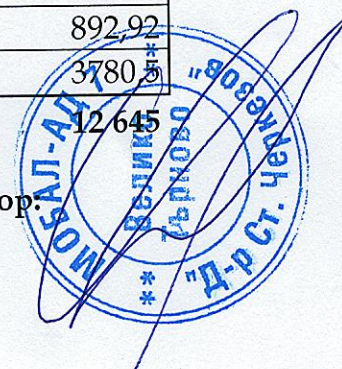
диета №	к-во хранодни /храната за една диета на ден/ за 12 месеца	средно месечно/брой
0 - течно кашева и деца до 1 година	1894	157,79
№ 1 и № 5	10926	910,5
№ 7 и № 10	16544	1 356,00
№ 15	45646	3 803,83
№ 9	20921	1 743,46
Хемодиализа	10715	892,92
Дежурен персонал	45366	3780,5

Общо

151 740

12 645

Изп. Директор:





## ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за участие в открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет:  
„Ежедневна доставка на готова храна за стационарните пациенти и дежурен персонал  
на МОБАЛ „Д-р Стефан Черкезов“ АД по различните диети за болнично хранене по  
предварителни заявки на Възложителя“

от

„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД, ЕИК 204427425,

гр. София, Парк-хотел Москва, ул. „Незабравка“ № 25, ет. 3, офис 311,

(пълно наименование, ЕИК/БУЛСТАТ и адрес на управление на участника)

представявано от **КОЛЮ ПЕТКОВ КОЛЕВ**,

в качеството му на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР

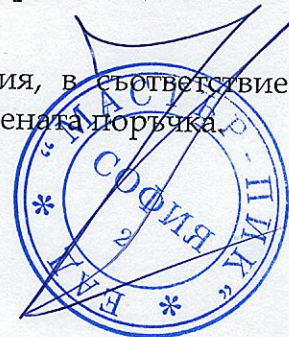
### УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

Запознати сме и приемаме изцяло предоставената документация за участие в открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет:

„Ежедневна доставка на готова храна за стационарните пациенти и дежурен персонал на МОБАЛ „Д-р Стефан Черкезов“ АД по различните диети за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя“ и заявяваме, че ако бъдем избрани за Изпълнител ще изпълним услугата при спазване на изискванията на Възложителя съгласно техническите спецификации и при следните условия:

1. Поемаме ангажимент да извършим със свои трудови и материално-технически ресурси дейностите по изпълнение на настоящата обществена поръчка.
2. Поемаме ангажимент да изпълняваме поръчката за срок от 24 месеца от подписването на договор за изпълнение.
3. Поемаме ангажимент да изпълним настоящата поръчка качествено и в съответствие с изискванията Ви, заложиени в документацията за участие.
4. Съгласни сме на разсрочено плащане за извършената доставка - до 60 календарни дни от издаване на фактурата, считано от датата на представяне на фактурата и съответните отчетни документи и двустранно подписани протоколи, съгласно условията в проекта договора.
5. Приемаме да се считаме обвързани от задълженията и условията, поети с офертата ни до изтичане на срок от 180 (сто и осемдесет) календарни дни, считано от крайния срок за подаване на офертите.

Ние предлагаме да изпълним без резерви и ограничения, в съответствие с условията на документацията дейностите по предмета на обществената поръчка.





До подготвянето на официален договор, това Предложение заедно с писменото приемане от Вашта страна и известие за възлагане на договор ще формират обвързващо споразумение между двете страни.

С настоящото Техническо предложение приемам изцяло условията без резерви или ограничения в тяхната цялост.

При изпълнение на обществената поръчка гарантирам, че ще спазвам: Изисквания за качество, задължителни, минимални и специфични изисквания и технологичните изисквания при осъществяване на обществената поръчка, съгласно действащи стандарти, добри практики и при спазване на всички норми на действащото законодателство на Република България.

Вложените материали при изпълнение на услугата ще отговарят на изискванията на Възложителя. Минималният химичен състав по отделните групи диетични режими за пациентите ще бъде съобразен с изготвяне на примерните менюта.

Обществената поръчка ще изпълним под техническото ръководство и чрез лица с необходимата правоспособност и квалификация.

Поемаме ангажимент да изпълняваме дейностите, предмет на настоящата обществена поръчката през целия период на действие на договора.

За изпълнение на предмета на поръчката представяме следното техническо предложение:

## **КОНЦЕПЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПРЕДМЕТА**

### **1.1. Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес:**

**„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е запознато с ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 - ПЪЛНО ОПИСАНИЕ ПРЕДМЕТА НА ПОРЪЧКАТА И ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**I. Предмет и обхват на поръчката:** „Ежедневна доставка на готова храна за стационарните пациенти и дежурен персонал на МОБАЛ „Д-р Стефан Черкезов“ АД по различните диети за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя“.

### **II. Описание на предмета на поръчката**

Диетите, с които лечебното заведение работи съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, издание 1984г. на Министерство на вътрешната търговия и услугите и Министерство на народното здраве и Наредба №23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението са:

Диета № 0- тежкоболни, оперирано болни (за захранване) и деца до 1 година. Диета №0 включва: Закуска - половин кофичка кисело мляко, обяд - крем супа или пасирано ястие или плово/зеленчуково пюре, Вечеря - половин кофичка кисело мляко.

Диета № 1 - стомашно-чревни заболявания;

Диета № 5 - чернодробни и жлъчни проблеми;

Диета № 7 - бъбречни заболявания;

Диета № 9 - диабетно болни;

Диета № 10 - сърдечно-съдови заболявания;

Диета № 15 - обща диета;





Възложителят при необходимост може да включи в заявките си и Специални диети /Антикетогенна, Диета бяла, млечна разширена, много ниско белтъчна, за колити, ентероколити, стомашно-чревни разстройства, Диета за хронично-бъбречна недостатъчност- нискобелтъчна и др./

Храноденът на болните включва: закуска, обяд – основно ястие и вечеря-основно ястие или сандвич.

Към всяка диета ще бъде предвидено и необходимото количество хляб – до 350 гр. на ден.

Ежедневната доставка на храна на хемодиализно болни включваща сандвич и/или плод.

Ежедневна храна за дежурен персонал. Храноденът включва обяд-ястие за дневни дежурни или вечеря-ястие или сандвич за нощни дежурни.

### Запознати сме с III. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

#### 1. Обща информация:

- 1.1. Данни за възложителя: Многопрофилна областна болница за активно лечение „Д-р Стефан Черкезов“ АД, гр. Велико Търново
- 1.2. Обекти, до които ще се извършват доставките:

**База I с административен адрес: гр. Велико Търново, ул. Ниш № 1** - Отделение за анестезиология и интензивно лечение, Първо отделение по вътрешни болести, Отделение по кардиология, Отделение по гастроентерология, Отделение по нефрология и диализно лечение, Отделение по педиатрия, Първо хирургично отделение, Второ хирургично отделение, Отделение по неврохирургия, Отделение по урология Отделение по съдова хирургия, Отделение по очни болести, Клинична лаборатория, Микробиологична лаборатория, Отделение по трансфузионна хематология, Отделение по образна диагностика и Спешно отделение.

**База II с административен адрес: гр. Велико Търново, ул. Бузлуджа № 1** - Неврологично отделение, Отделение по инфекциозни болести, Отделение по ортопедия и травматология, Отделение по акушерство и гинекология, Отделение по неонатология и Отделение по физиотерапия и рехабилитация.

1.3. **Срок за изпълнение:** 24 месеца от датата на сключване на договора за възлагане изпълнението на обществената поръчка.

#### 1.4. Начин на образуване на предлаганата цена:

- ✓ Цената включва: цена за единица мярка за **храноден (цената на храната за една диета на ден)** за пациенти по диети/дежурен персонал без включен данък добавена стойност (ДДС). Цената е представена до втория десетичен знак.
- ✓ Предложената цена ще бъде окончателна, като цената не може да бъде променяна за срока на действие на договора, освен при условията на чл. 116 от ЗОП.
- ✓ Предложената цена включва всички разходи до краен получател.

#### 1.5. Условия и начин на плащане:

Условия на плащане – плащането ще се извършва в български лева, след представяне на:

- доставна фактура, съставена съгласно изискванията на ЗЗДС и ППЗДС - оригинал;





- документи, доказващи произхода на стоките - опаковъчен лист и други доказващи произхода документи;

- приемателно - предавателни протоколи;

- писмени заявки.

Начин на плащане - плащането ще се извършва по банкова сметка на изпълнителя. Плащането е отложено, в срок от 60 (шестдесет) дни от датата на издаване на фактура.

**2. Предмет на обществената поръчка:** „Ежедневна доставка на готова храна за стационарните пациенти и дежурен персонал на МОБАЛ „Д-р Стефан Черкезов“ АД по различните диети за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя“.

**3. Общи изисквания към изпълнение и доставка на готова храна и хранителни продукти за приготвянето и.**

При приготвянето на храната ще се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене. Количеството, качеството и калорийността на ястията следва ще са съобразени с изискванията за рационално и диетично хранене, съгласно номеричната система на съответната диета.

Храните за стационарно болните ще бъдат приготвени при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид.

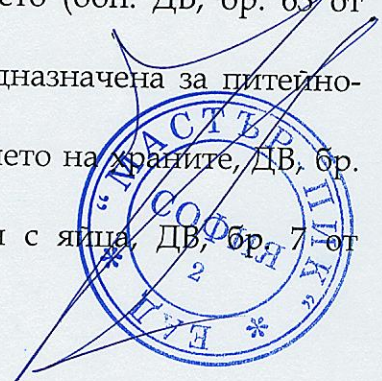
Производството, разпределението, пакетирането, транспортирането и доставката на приготвената храна ще се извършва при спазване на добрите производствени практики и санитарно-хигиенните и технологични изисквания, изискванията на БДС и рецептурника за диетично хранене за органолептични качества и количество.

Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти ще са висококачествени, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, ще са в срок на годност, с добра органолептика и качество и ще притежават сертификата за годност и качество, издаден от оторизиран орган.

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

Доставката на готова храна и хранителните продукти за приготвянето ще отговарят на следните нормативни изисквания:

- ✓ Закона за храните.
- ✓ Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.
- ✓ Нормативни документи на Българската Агенция по Безопасност на Храните;
- ✓ Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването (обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.);
- ✓ Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- ✓ Наредба за изискванията за етикетиранието и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- ✓ Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;





- ✓ „Сборник рецепти за диетични ястия“, издание Държавно издателство „Техника“ 1984 г.
- ✓ Действащите стандарти за хляб, мляко и млечни продукти, птици и др.;
- ✓ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- ✓ Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- ✓ Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък, на възраст 12 месеца или по-малко;
- ✓ Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ са регистрирани по реда на чл.12. от Закона за храните и притежават Удостоверение за регистрация на обект за производство на храни, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) за производство на храни от животински и/или неживотински произход, с вписани групи храни/диети, които отговарят на съответната поръчка, за която участваме.

#### 4. Други изисквания към изпълнение на доставките

4.1. Доставките ще се извършват при спазване на всички санитарно - хигиенни изисквания и ще се съставя Приемо-предавателен протокол за всяка доставка, която ще съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вида на храната, номер на партида, количеството, брой порции и **общ добив**/кг. или литри/, отговорни лица за Възложителя и Изпълнителя.

4.2. **Срок за изпълнение на доставките:** Часове за хранения: Закуска - 08:00 часа; Обяд - 12:30 часа; Вечеря - 18:00 часа.

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

- закуска: от 07,00 часа до 07,30 часа;
- обяд - от 11,30 часа до 12,30 часа;
- вечеря - от 17,30 часа до 18,00 часа.





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

Готовата храна по диети ще се доставя със собствен транспорт на участника, който ще отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти до входа на отделението и ще се предава на дежурния персонал.

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

**Количество:**

Количествата са ориентировъчни и не пораждаат задължение за Възложителя да ги поръча в пълния им обем - при необходимост може да ги надхвърли. Фактическото изпълнение на обществената поръчка се определя на база прием на пациенти.

4.3. Всички „Несъответствия“ по отношение изпълнението на поръчката, както и срокът, в който същите ще бъдат отстранени и за чия сметка са посочени в Договора.

**5. Количества и обем на доставките:**

диета №	к-во хранодни /храната за една диета на ден/ за 24 месеца	средно месечно/брой
0 - течно кашева и деца до 1 година	3787	157,79
№1 и № 5	21852	910,5
№ 7 и № 10	32544	1 356,00
№ 15	91292	3 803,83
№ 9	41843	1 743,46
Хемодиализа	21430	892,92
Дежурен персонал	90732	3780,5

Общо

303480

12 645

**6. Изисквания към участниците/ изпълнителите:**

„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД има опит в съответствие с предмета на поръчката, като през последните три години, считано от крайния срок за подаване на оферти, сме изпълнили дейности с предмет, сходен с предмета на настоящата поръчка;

„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД разполага със собствени, наети или при условията на чл. 65 от ЗОП обекти за приготвяне на готова храна (обект тип- кухня - майка, кетеринг).

„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД разполага с техническо оборудване и транспортни средства, собствени, наети или при условията на чл. 65 от ЗОП

„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД разполага с технически лица и персонал





„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД прилага системи за управление на:

- системи за управление на качеството: ISO 9001:2008 или еквивалент, с обхват на сертификата, съответен на предмета на поръчката;

• ISO 22000:2005 или еквивалент за въведена система за управление на безопасността на хранителните продукти в стопанисваните от него обекти за производство и/или търговия с храни;

• ISO 14001:2004 или еквивалент за внедрена система за управление на околната среда, издаден на името на участника от компетентен орган, с обхват еднакъв или сходен с предмета на настоящата поръчка.

В „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД са внедрени следните системи за управление на качеството ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, HACCP, EN ISO 14001:2005 и BS OHSAS 18001:2007.

Принцип в работата ни е: БЕЗОПАСНОСТТА НА ХРАНИТЕ Е НАШЕ ЗАДЪЛЖЕНИЕ.

В „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД са разработени, внедрени и поддържани процедури на Добрите производствени практики (ДПП), които се явяват програми-предпоставки, подпомагащи дейностите при контролиране на:

- a) вероятността от внасяне на опасности в продуктите чрез работната среда;
- b) биологичното, химичното и физичното замърсяване на продукта(ите), включително кръстосаното замърсяване между продуктите; и
- c) нивата на опасностите в продукта и заобикалящата среда при преработване на продукта.

Изпълнителният директор на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД чрез своя Заповед е определил екип по безопасност на хранителните продукти - екип HACCP (ЕНАССР). В Екипа по безопасност на хранителните продукти са подбрани хора, които да притежават познания в различни области и опит в разработването и внедряването на системата за управление на безопасността на хранителните продукти. Това включва продуктите на организацията, процесите, съоръженията и технологичното обзавеждане и хранителните опасности, включени в обхвата на системата за управление на безопасността на хранителните продукти.

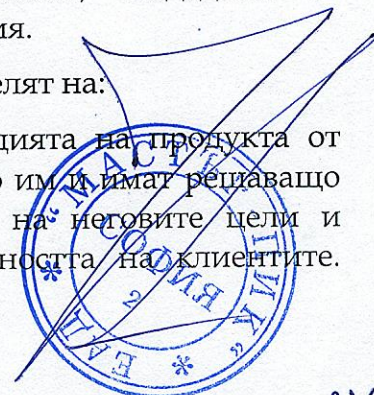
„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД въвежда и прилага Системата за управление на качеството, съобразена с изискванията на БДС EN ISO 9001:2008, която обхваща производство и доставка на готвени ястия и всякакъв вид готови храни за нуждите на малки и големи групи клиенти, болнично хранене, столово хранене, детска кухня, ученическо хранене.

Чрез наръчника по качество и внедрената система за управление на качеството „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД оценява способността си да удовлетворява изискванията на клиентите, приложимите изисквания на нормативните актове, създадени от законодателен орган, както и изискванията на самата организация.

Процесите, извършвани в организацията, могат да се разделят на:

✓ **Основни процеси** - влияят директно върху реализацията на продукта от определянето изискванията на клиентите до удовлетворяването им и имат решаващо значение за успеха на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД, за постигане на неговите цели и конкурентноспособност, влияят директно върху удовлетвореността на клиентите. Основни процеси са:

- Процеси, свързани с клиента





- Планиране на създаването на продукта
- Закупуване
- Управление на несъответстващ продукт

✓ **Управленски процеси** - водещи за „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД. Допринасят за регламентиране

политиката и целите по качество и за разпространението им на всички нива в организацията, за планиране на стратегията и дейностите в Дружеството. Управленските процеси в дружеството са:

- Определяне политиката и целите по качество
- Планиране на СУК
- Ресурсното осигуряване на СУК и нейните процеси
- Вътрешни одити
- Преглед на СУК от ръководството
- Подобряване на СУК.

✓ **Помощни процеси** - обхващат дейности за подпомагане на основните и управленски процеси в "МАСТЪР-ПИК" ЕАД и осигуряват необходимата информация за тях чрез ангажиране на адекватни ресурси. Към тях спадат:

- Управление на документите и записите по качество
- Управление на инфраструктурата и работната среда
- Управление на човешките ресурси
- Идентификация и проследимост
- Коригиращи и превантивни действия
- Анализ на данни, включително и анализ на клиентската удовлетвореност.

✓ Осигуряване на ефективна работа в екип

✓ Определяне степента на удовлетвореност на персонала.

За всяка позиция във фирмата има задължителни изисквания, на които служителят трябва да отговаря, за да бъде назначен на работа - образование, професионален опит, допълнителни квалификации, комуникативност, мотивация за работа, умение за работа в екип, и др.

На обучение подлежи целия персонал на дружеството, който изпълнява процеси, влияещи на качеството на произвежданите продукти и услуги.

Ръководството на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД определя, предоставя и поддържа инфраструктура, необходима за постигане на пълно съответствие с изискванията на предлагания от организацията продукт. Инфраструктурата на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е подробно описана в разработената и внедрена във фирмата НАССР Система и включва:

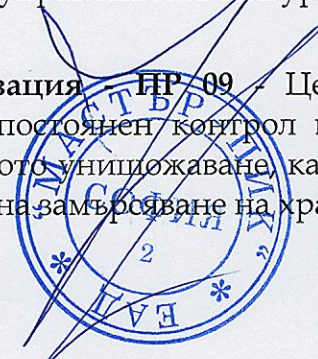
- ✓ сгради, работни пространства и подходящи съоръжения - вентилационни съоръжения, стелажи, компютърна и офистехника;
- ✓ обзавеждане за процесите (както материални, така и нематериални средства) - готварско оборудване, хладилна техника, необходимия софтуер, средства за измерване;
- ✓ поддържащи услуги (като транспорт, съобщителни средства или информационни системи) - това е наличната спомагателна техника, автомобили и др.





Съгласно внедрената НАССР система има разработени следните програми:

1. Програма за изпълнение на хигиенните изисквания към инфраструктурата и оборудването - ПР 01 - Цел на настоящата програма е определяне на изискванията към инфраструктурата за приготвяне и предлагане на храни, и реда за изпълнение на поддръжката и подмяната и в организацията.
2. Програма за извършване на входящ контрол - ПР 02 - Цел на настоящата програма е да се гарантира качеството и безопасността на използваните за дейността храни, суровини и материали. Програмата трябва да осигури, че използваните хранителни продукти са със запазена хранителна стойност, нивата на химичните и биологичните замърсители са възможно най-ниски, ограничени са физичните замърсители в храните и използваните помощни материали и инвентар не създават допълнителни условия за замърсяване. Всички суровини и материали използвани в дейността, които имат отношение към безопасността и качеството на храните са обект на входящ контрол. В тази група влизат както суровините за директно влагане в приготвяните хранителни продукти и опаковъчните материали, така и косвено влияещите върху безопасността и качеството - инвентар за съхранение, транспортиране и предлагане на храните, резервни части и консумативи за оборудването, почистващи препарати, работното облекло и лични предпазни средства.
3. Програма за съхранение на суровини, материали и готова продукция - ПР 03 - Цел на настоящата програма е определяне на реда, условията и отговорностите при съхранение на храни, суровини, материали, резервни части и химически вещества при извършване на дейностите по приготвяне, съхранение и предлагане на храни с оглед да се осигури предпазване от физично, химично или биологично замърсяване.
4. Програма за извършване на технологичен контрол /контрол на операциите/ ПР 04 - Осигуряване на спазване на правилния ред за безопасна технологична обработка и предпазване на готовия продукт от физично, химично или микробиологично замърсяване или създаване на условия за поява на нежелани органолептични, физикохимични или ензимни промени в тях.
5. Програма за поддържане на лична хигиена и контрол на здравно състояние - ПР 05 - Цел на настоящата програма е определяне хигиенните изисквания към персонала и външните посетители, които имат достъп до работните и складови помещения.
6. Програма за поддържане на санитарно-хигиенното състояние - ПР 06 - Цел на настоящата програма е недопускане на замърсяване на храните с физични, химични или биологични замърсители.
7. Програма за управление на несъответстващи хранителни продукти и за изтегляне на опасни храни - ПР 07 - Цел на настоящата програма е да се осигури прилагането на програма за изтегляне на опасни храни, в случай на установяване на потенциална опасност при предлагането или след консумацията им.
8. Програма Обучение - ПР 08 - Цел на настоящата програма е определяне на реда и отговорностите за планиране и провеждане на обучения по управление и осигуряване на безопасността на приготвяните храни.
9. Програма за извършване на дезинсекция и дератизация - ПР 09 - Цел на настоящата програма е да се осигури извършването на постоянен контрол върху наличието на вредители, предприемането на мерки за тяхното унищожаване, както и всички допълнителни действия необходими за недопускане на замърсяване на храните от вредители или препарати за защита.





**10. Програма за управление на отпадъците и страничните животински продукти - ПР 10** - Цел на настоящата програма е определяне на начина на манипулиране на отпадъците (събиране, съхранение и извеждане), с цел предпазване от замърсяване на храните или от създаване на условия за размножаване на вредители.

**11. Програма за транспортиране на готовите храни до обектите за издаване - ПР 11** - Недопускане на замърсяване на храните или съхранение при неподходящи условия по време на транспортиране.

За постигане на ефективно и качествено изпълнение на приготвяне и доставка на готова храна за нуждите на МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново, съставляващо цел на настоящата поръчка, сме предвидили пакет от мерки, свързани с осигуряване на необходимите материални, нематериални, човешки и организационни ресурси за оказване на адекватни и своевременни услуги по приготвяне и доставка на готова храна, съобразена със съответните изисквания за качество. Ръководството на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД отдава първостепенно значение на качеството на предлаганите услуги, безопасността на храните и цялостната дейност по насока на развитие и управление на своите обекти.

За да изгради правилна и стройна организация на всеки обект, „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД анализира предварително всички възможни затруднения, възникващи при експлоатация на обект, особено с размерите и важността на МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново. Основна задача на ръководството на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е непрекъснато подобряване във всички аспекти на дейността, както по отношение управление на качеството, така и по отношение на преквалифициране и професионално обучение на своите служители.

Считаме, че от особено значение за успешното изпълнение на обществената поръчка са внедрените системи за управление на качеството, които включват процедура за закупуване, която осигурява съответствието на всички закупени хранителни продукти, опаковки, консумативи и услуги, наричани общо „продукти“, с необходимите изисквания.

Закупуването се извършва след преценка на складовите наличности и планираното меню, в зависимост от специфичните нужди на всеки отделен обект/възложител. Заявките за доставка се подават от Мениджър Доставки по факс, телефон или имейл. Мениджър Доставки съгласува с доставчиците сроковете на доставка на продуктите до главния склад. От утвърдените доставчици се изисква доставката на продукти да бъде придружена със сертификат за качество или еквивалентен документ, обозначаващ качествените характеристики на продуктите, срок и условия за съхранение и др. Цялата кореспонденция с доставчиците на хранителни продукти се съхранява от Мениджър Доставки.

Въведена е система за оценка и избор на основни и резервни доставчици въз основа на:

- Качество на предлаганите хранителни продукти;
- Доставки от минали и настоящи периоди;
- Цени и условия на доставка;
- Сертификати за качество;
- Сведения за показаните до момента възможности за изпълнение на доставките.

Мениджър Доставки със съдействието на Главния Технологи и Началник Производство правят оценка и подбор на доставчици на хранителни продукти, съобразно





изискванията на Възложителя. Управителят на хранителния комплекс изготвя списък на утвърдените доставчици, който се одобрява от Изпълнителния директор на фирмата. Ежегодно Изпълнителния директор на фирмата със съдействието на Мениджър Доставка правят преглед на списъка на утвърдените доставчици и извършват актуализация на същия.

С цел постигане на здравословно, пълноценно и разнообразно хранене на пациентите и правоимащите на МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново, храната, която предлагаме отговаря на следните изисквания:

Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти ще са висококачествени, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, ще са в срок на годност, с добра органолептика и качество и ще притежават сертификат за годност и качество от оторизиран орган.

Храната за стационарно болните ще бъде приготвена съгласно изискванията на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“ на МЗ, издаден 1984 г.

Храните за стационарно болните ще бъдат приготвени при спазване на грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид и изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната.

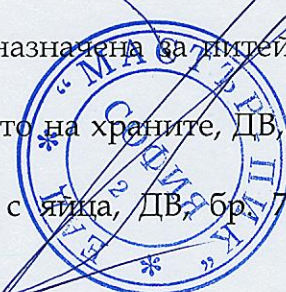
Храната ще бъде топла, питателна, ще е поставена в затворени съдове, което позволява запазване на вкусовите и хранителните ѝ качества.

Продуктите ще бъдат в срок на годност, с добра органолептика и качество и ще притежават сертификат за годност и качество, издаден от оторизиран орган. Няма да се ползват заместители на хранителни продукти при приготвяне и предлагане на храната.

При приготвянето на храна ще се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразието на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене. Количеството, качеството и калорийността на ястията ще са съобразени с изискванията за рационално и детично хранене, съгласно номеричната система на съответната диета и поставените изисквания на Възложителя.

Доставката на готова храна и хранителните продукти за приготвянето ще отговарят на следните нормативни изисквания:

- ✓ Закона за храните.
- ✓ Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.
- ✓ Нормативни документи на Българската Агенция по Безопасност на Храните;
- ✓ Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването (обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.);
- ✓ Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за битово-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- ✓ Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- ✓ Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;





- ✓ „Сборник рецепти за диетични ястия“, издание Държавно издателство „Техника“ 1984 г.
- ✓ Действащите стандарти за хляб, мляко и млечни продукти, птици и др.;
- ✓ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- ✓ Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- ✓ Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- ✓ Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

Доставките ще се извършват при спазване на всички санитарно - хигиенни изисквания и ще се съставя Приемо-предавателен протокол за всяка доставка, която ще съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вида на храната, номер на партида, количеството, брой порции и **общ добив/кг. или литри/**, отговорни лица за Възложителя и Изпълнителя.

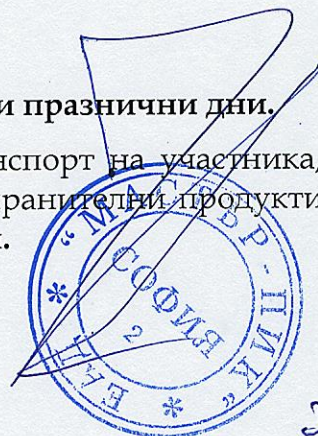
**Срок за изпълнение на доставките:** Часове за хранения: Закуска - 08:00 часа; Обяд - 12:30 часа; Вечеря - 18:00 часа.

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

- закуска: от 07,00 часа до 07,30 часа;
- обяд - от 11,30 часа до 12,30 часа;
- вечеря - от 17,30 часа до 18,00 часа.

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

Готовата храна по диети ще се доставя със собствен транспорт на участника, който ще отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти до входа на отделението и ще се предава на дежурния персонал.





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

Готовата пакетирани храна ще се доставя със собствен специализиран транспорт, отговарящ на изискванията на Закона за храните до местата, определени от Възложителя, съгласно описаното в Техническата спецификация на настоящата обществена поръчка.

Производството, разпределението, пакетирането, транспортирането и доставката на приготвената храна ще се извършва при спазване на добрите производствени практики и санитарно-хигиенните и технологични изисквания, изискванията на БДС и рецептурника за диетично хранене за органолептични качества и количество.

**Организацията на работа ще е съобразена с изискванията на обществената поръчка, като са възможни промени според конкретните нужди на Възложителя и ще позволява да се реагира при възникване на непредвидени ситуации.**

*За приготвянето на храната за пациенти и болни ще се спазват следните изисквания:*

Предлаганата храна ще е прясна, приготвена същия ден, в който се консумира. Не се допуска използването, преработването и предлагането на храна, приготвена и останала от предишния ден.

За приготвянето на храната се използват предимно пресни сезонни плодове и зеленчуци, пресни охладени меса и риби, млечни продукти, произведени от сурово мляко, натурални подправки. Не се допуска използването на полуфабрикати, готови направени салати, сосове, инстантни храни и др.

Суровините и продуктите за приготвянето на храната са преобладаващо от местен произход или с доказан произход от други държави.

Специфични изисквания:

- Месо и месни продукти:

Месото е без тлъстини, сухожилия, кожа и кости; мляното месо е с ниско съдържание на мазнини и сол (съгласно действащите наредби);

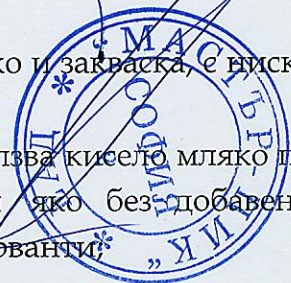
- Риба:

Рибата е прясна - охладена, по изключение замразена; Обезкостена; Не е химически обработвана и третирана с разтвори, съдържащи консерванти и др. Добре е да се предлага минимум веднъж седмично като основно ястие след изготвяне на менюто от диетолога на лечебното заведение.

- Мляко и млечни продукти:

Пряското мляко и млечните продукти са основно нискомаслени (от 0% до 2% масленост), произведени само от сурово мляко; Млечните продукти са произведени по утвърдени стандарти (БДС) и по технология и стандарт отговарят на качествените показатели за готов продукт, съгласно действащите БДС;

- Бели и жълти вносни сирена са произведени от сурово мляко и закваска, с ниско съдържание на сол;
- За приготвянето на млечни салати тип „Снежанка“ се използва кисело мляко по утвърден стандарт БДС 12:2010 или готово цедено кисело мляко без добавени млечни протеини, растителни мазнини, съгъстителни и консерванти;





- Използваната сметана е животинска, неподсладена и не съдържа добавени растителни мазнини, млечни протеини, сгъстители;
- Хляб:

Пълнозърнестият хляб е без оцветители и консерванти, отговарящ по технология и състав на качествените показатели на готовите продукти по утвърден стандарт и съдържанието на пълнозърнестото брашно в общото количество да бъде най - малко 80%.

- Яйца - Яйцата, които ще се използват при приготвянето на храната, ще бъдат клас <<А>>, от свободно отглеждани кокошки.
- Бобови храни и варива:

Използват се само пресни, сушени или замразени бобови храни и варива и по изключение се допуска влагането на консервирани и стерилизирани продукти. Добре е да се предлагат веднъж седмично като основно ястие по преценка на диетолога на лечебното заведение.

- Мазнини:

Допуска се използването само на 100% краве масло, студенопресован зехтин „ExtraVergine“ и по изключение зехтин - пиринелео. Маргаринът се избягва за готвене.

- Кулинарни технологии:

Прилагат се кулинарни технологии, при които в максимална степен се запазва хранителната стойност и витамините от храната (вакуумно готвене, печене при умерена температура, задушаване, варене на пара); Паниране/пържене ще се допуска основно при приготвяне на риба.

- Сирената са с ниско съдържание на мазнини. Маслините са обезкостени и обезсолени. Саламуреното сирене се изкисва предварително с цел намаляване съдържанието на сол;
- Кулинарната технология при приготвяне на бобови храни включва предварително накисване от предходния ден (12 часа) и изхвърляне на първата вода от варенето с цел неутрализиране на негативното действие на фитиновата киселина;
- Приготвянето на застройкики от пресни яйца към супи включва отделно варене минимум 15 минути.

Други:

- Десертите ни са нискокалорични с висококачествени продукти, без консерванти и оцветители, без растителни млечни продукти. Някои от тях се приготвят без захар, някои с фруктоза (при клиенти с диабет) и други с невисоко съдържание на кафява тръстикова захар, съгласно действащите разпоредби. Ще се избягва предлагането на силно алергизиращи продукти.
- Салатите се овкусяват със студенопресован зехтин екстра върджин, прясно изцеден лимонов сок и/или балсамов оцет;

Не се допускат за предлагане:

- храни с високо съдържание на мазнини, въглехидрати, сол, захар;





- храни, съдържащи консерванти, изкуствени оцветители, овкусители, в т.ч. и не само натриев, калиев и калциев глутамат (в готови комбинирани сухи подправки, в разтворими кубчета бульони, инстантни супи и пюре, инстантни спагети, фиксове, колбаси);
- храни, съдържащи или приготвени с хидрогенирани мазнини (маргарин, палмово масло и др.)
- храни, съставени или произведени от генетично модифицирани организми (ГМО);
- храни, обработени с йонизирани лъчения
- всякакъв вид инстантни храни, напитки и десерти, разтворими бульони;
- млечни продукти, произведени от или съдържащи растителни мазнини;
- необелени краставици;

Допълнителни характеристики на храните:

- Сиренето краве и кашкавалът ще бъдат стандартизирани по БДС за млечни продукти;
- Киселото мляко ще бъде нискомаслено
- Маслото ще бъде с над 82% млечна мазнина
- Телешкият колбас, каймата, кренвиршите, готовите кебапчета и кюфтета ще са с утвърден стандарт Стара планина;
- Хлябът ще бъде заводски с утвърден стандарт за хляб;
- В царевичните питки няма да има примеси от брашна с глутен
- Сухарът ще бъде от бял хляб;
- Ще се предлага разнообразие от плодове;
- От всяко ястие ще се предоставя по една порция за 48 часова проба, която ще е надлежно пакетирани и етикирани;

В случай на заявка от страна на Възложителя, „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД може да изготвя и предлага здравословно меню от биопродукти, мюсюлманско меню, ВИП меню и др.

В целия технологичен процес по производството, приготвянето и доставката на готова храна, освен строг контрол за предотвратяване на рисковете от неспазване/нарушения на санитарно-хигиенния контрол, ние предлагаме възможности за създаване на по-здравословна храна или храна с по „тематично“ направление (за диетичното и детско хранене, за бременни, възрастни, пациенти с различни заболявания и др., за задоволяване на специфичните потребности на Възложителя).

От нашата практика сме осъзнали, че е особено важно предлагане на асортименти с по-здравословен профил. Още повече, че в настоящия случай се касае за пациенти, които са на болнично лечение. Обръщаме необходимото внимание върху контрола за производство на гарантирана безопасна продукция.

Предварителната и окончателна технологична обработка е подчинена на изискването за по-малко загуба на ценни хранително-биологични вещества и ограничаване неполучаването на вредни крайни продукти и вещества.

С цел за засилване на здравословните качества на част или повечето асортименти от производствената програма на настоящия обект на обществената поръчка, сме поставили и ще реализираме следните задачи:





- (а) Увеличаване присъствието на пресни плодове и зеленчуци в асортиментната програма;
- (б) Неизползване на твърди/хидрогенирани мазнини; невлагане на растителни масла, съдържащи повече ненаситени мастни киселини;
- (в) Невлагане на синтетични и/или „псевдо-натурални“ хранителни добавки за допълнително обогатяване;
- (г) Невлагане на „твърди“ термични обработки, водещи до разрушаване на ценни хранително-биологични вещества и водещи до вредни крайни/разградни продукти; напр. при процесите на пържене - многократно и продължително пържене, при високи температури;

Използване на многократно пържена мазнина и т.н. (при споменатите примери се образуват продукти от термичното окисление на мазнините, които са типичен представител на химичните замърсители за този тип продукция).

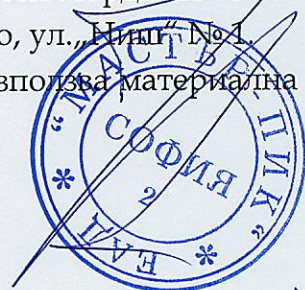
При приготвянето и доставката на готовата храна ще спазваме изискванията на Възложителя, като доставките ще бъдат извършвани по вид и количество в зависимост от заявките и потребностите на МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново, съобразно нуждите и правилата за балансирано и рационално хранене и съгласно изискванията за качество, състав и грамаж на една порция съобразно I-ви вариант на „Сборник рецепти за диетични ястия“, издание Държавно издателство „Техника“ 1984 г., изискванията на Наредба № 23/19.07.2005 г. на МЗ за физиологичните норми на хранене и при спазване на съответните нормативни документи и правила, като ползваме указанията на специализираните институции (МЗ, МЗХ, НЦООЗ, РЗИ, БАБХ и др.).

**Друг фактор, който считаме за изключително определящ за повишаване на качеството на услугата е материалната база.** „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е коректен партньор и поддържа качествено основните материални средства, с които разполага. С цел подобряване на работата в Хранителния комплекс сме готови да дадем конкретни технически решения, които да съответстват на конкретните нужди на възложителя. За поддържането на съществуващите складове, съоръжения и машини се разработват и изготвят подробни описания за тяхната правилна експлоатация, поддържането и почистването им. Състоянието на материалната база (хладилни камери, складове, кухни, съоръжения) определя до голяма степен и възможността за разнообразие на предлаганата продукция по обектите.

„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД разполага с обекти и материални бази, които са регистрирани съгласно действащото законодателство в ОД на БАБХ. Обектите, в които се приготвят храните се намират в следните градове - гр. София, гр. Ловеч, гр. Плевен, гр. Троян, гр. Велико Търново, гр. Стара Загора, гр. Ямбол, гр. Сливен и гр. Бургас.

Списък на материалните бази в гр. София, които са на разположение на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД:

1. Кухня-майка с кетъринг, находяща се на адрес гр. София, бул. „Асен Йорданов“ №2
  2. Кухня-майка с кетъринг, находяща се на адрес гр. Велико Търново, ул. „Ниш“ №1.
- За изпълнение на настоящата поръчка, дружеството планира да използва материална база в гр. Велико Търново с адрес ул. „Ниш“ № 1.





Обектът, в който ще се приготвя готовата храна за нуждите на МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново, притежава удостоверение за производство и търговия с храни Кухня-майка-Кетъринг. Разположението на помещенията осигурява поточност и непрекъснатост на технологичните процеси с възможно най-къси и прави комуникации, за да избегне кръстосаното замърсяване.

За осъществяване на дейността производство и търговия с храни, обектите са проектирани и изградени така, че да отговарят на изискванията, отнасящи се до сгради, помещения, технологично оборудване, почистващи и дезинфекционни препарати и др., регламентирани чрез:

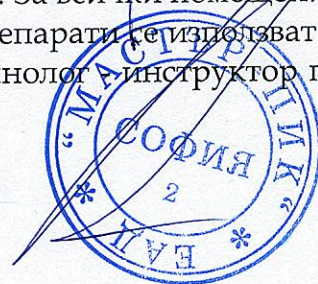
- Закон за храните
- Наредба № 5 от 07.07.2006 г. на МЗ за хигиена на храните, а именно:

При изграждане на обектите, сградите, инсталациите в тях се проектират съгласно установени норми. Сградите и техническите съоръжения са със стабилна и здрава конструкция и да осигуряват правилна организация на технологичния процес от приемането до реализацията на готовия продукт.

Обектите имат производствени помещения, складове и хладилни съоръжения с достатъчни размери за осъществяване, съхранение, преработка и разливна дейност при подходящи хигиенни условия. Производствените помещения, кухни, складовете и хладилните съоръжения, помещенията за преработка и разливане, в които се получават, съхраняват, разливат и реализират храните и хранителните продукти разполагат с:

- под, изграден от водоустойчиви, неабсорбиращи, нетоксични, и непозволяващи подхлъзване материали, който лесно може да се почиства и дезинфектира и поставен така, че да улеснява оттичането на водата;
- канализационна система за отпадъчните води;
- стени, без цепнатини и дълбоки фуги, боядисани в светли тонове, покрити с нетоксични материали, позволяващи почистване, дезинфекция и обработка с противоглесенни средства;
- таван, конструиран и изпълнен така, че да не позволява натрупването на прах, образуването на конденз и плесенясване;
- врати от некоризиращ материал с гладка, неабсорбираща повърхност, позволяваща влажно почистване и дезинфекция, плътно затварящи се;
- добра вентилация;
- достатъчно естествено или изкуствено осветление;
- вътрешната повърхност на материалите е гладка и не е боядисана.

Във всички наши обекти ние спазваме необходимите стандарти, хигиена и ноу-хау в областта на комплексното хранене на работниците и служителите и доставката на топла, предпазна и диетична храна. Във всички обекти има отговорници, които попълват чек лист при извършване на определена дейност, с цел контролиране на процесите. Особено внимание се обръща на препаратите за почистване, които трябва да отговарят на изискванията за безопасност при работа с храни. За всички помещения е съставен график за почистване (време за почистване, какви препарати се използват и от кого се извършва дейността). Графикът се проследява от Технологичен инструктор по лечебно хранене.





Обектите разполагат с препарати, подходящи за почистване и дезинфекция, обезпечавщи хигиенното състояние на оборудването, както и с подходящи съоръжения за почистване и дезинфекция на транспортните средства.

В обектите има достатъчно питейна вода от централен водоизточник с достатъчно налягане.

За почистване се предпочитат вещества с добра разтворителна способност.

Детергентите, дезинфекционните средства, инвентара и пособията, използвани за миене и дезинфекция се съхраняват в заключени помещения или шкафове, отделно от производствените помещения, хладилните съоръжения и амбалажа.

В обектите задължително се спазват съответните инструкции за миене и дезинфекция на помещенията и технологичното оборудване.

Правилното провеждане на процеса за хигиенизиране на оборудването гарантира, че не съществува здравен риск за консуматорите.

Движението на амбалажа и пакетажните опаковки се осъществява чрез коридори по начин, осигуряващ непрекъснато движение през други помещения.

Не се допуска съхраняването на празните контейнери в непосредствена близост до хранителните продукти. Мръсните контейнери не се използват повторно за пресипване на други стоки в тях. Същото се отнася и за контейнерите, върнати от клиентите, те не бива да се използват за повторно поставяне на хранителни продукти в тях с цел избягване на пренасяне на замърсяване и зарази.

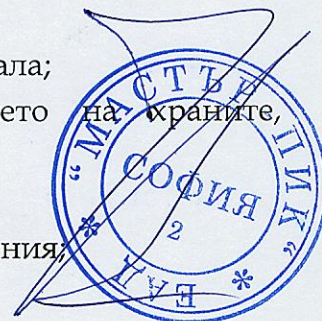
Един от основните проблеми при експлоатацията на Хранителния комплекс са отпадъците, които се генерират от опаковките и остатъчните продукти при производство на готова храна. За всеки обект от Хранителния комплекс се прави подробен график, съдържащ времето и мястото за разделното изхвърляне на отпадъците.

Разположението на контейнерите за отпадъци изключва възможността за замърсяване производствените, разливните и складовите помещения. Пътищата за превозване на храните и отпадъците са възможно най-къси и не се пресичат. При управление на отпадъците, пътят на движение при тяхното отстраняване не пресича пътищата на храните.

Нашите основни приоритети са грижата и гостоприемството при обслужването. За да осъществим своята цел, ние трябва да обясним своята философия и да се придържаме към нея. „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е създадено с идеята, че ние трябва да накараме нашите клиенти да се почувстват толкова удобно, колкото се чувстват в своя дом.

Всички гореизброени изисквания и протичането на отделните етапи се наблюдават визуално. Наблюдението е непрекъснато и се извършва ежедневно от Технолога по хранене. Следи се за цялостната и правилна организация на работа, изразяваща се в:

- Правилно разделяне на различните групи хранителни продукти;
- Чистотата на работните помещения и на технологичното оборудване за съхранение, преработка и реализация на безвреден продукт;
- Личната хигиена и чистотата на работното облекло на персонала;
- Опитът и поведението на работниците при приемането на храните, съхранението им и реализацията;
- Подходяща вентилация и климатизация на помещенията;
- Подходящ таван и безопасно осветление на работните помещения;





- Плътност затварящи се врати с добро уплътнение;
- Подходящ наклон на подовата настилка, обезопасена с подходяща канализационна система;
- Подходящо работно облекло за персонала с подходяща кройка и възможно най-малък брой зони за задържане на микрочастици (липса на гънки по плата, отсъствие на копчета, джобове и др.);
- Наличие на изтривалки, напоени с дезинфекционен разтвор пред входовете на хладилните камери;
- Наличие на специално работно облекло (престилки, шапки, обувки и др.);
- Правилно съхранение на допълнителните материали и амбалажа;
- Правилно отстраняване на отпадъците.

**Управление на техническите средства за контрол, измерване и изпитване - Техническите средства за измерване и контрол (ТСНИ)**, които се използват във всички фази на контрола, се проверяват, идентифицират и подлежат на периодичен контрол, така че да бъде гарантирано съответствието им с точността, предписана от производителя.

Отговорен за провеждане на първоначалната и периодична проверка е управителят на Хранителния комплекс.

Управителят на Хранителния комплекс поддържа списък на използваните ТСНИ.

Проверката на ТСНИ се извършва от външна оторизирана фирма. Управителят на хранителния комплекс следи за сроковете на валидност на проверката и организира периодичната проверка на ТСНИ. Той определя реда и отговорностите за периодично наблюдение и записване на показателите на определени ТСНИ /термометри на хладилни камери, хладилни шкафове, термометри за измерване на температурата на готовата продукция, кантари и везни/. Ако служител или работник констатират отклонения в работата на дадено ТСНИ, незабавно информират управителя за предприемане на действия по отстраняване на несъответствието.

Периодичност на контрола:

- Хладилни камери, фризери, хладилни шкафове и др. - измерването на температурата се извършва 3 пъти на ден /сутрин, обед и вечер/ с калиброван термометър, притежаващ свидетелство за калибриране, издаден от лаборатория за калибриране на средствата за измерване.

При всяка проверка се попълват чек листи от лицето, извършващо проверката, които чек листи се предават на управителя на Хранителния комплекс.

- Кантари и везни - проверката се извършва от външна оторизирана фирма веднъж годишно. При всяка проверка се издават протоколи за съответствие на измервателните средства, които се съхраняват в обекта.

- Проверка на температурата се извършва ежедневно и за готовата продукция, веднъж при извършване на технологичния процес по приготвяне на храната и втори път при издаване на неговата продукция. При тази проверка отново се попълват чек листи от лицето, извършващо проверката, които чек листи се предават на управителя на Хранителния комплекс.

Създадена е организация за планиране, анализ и подобряване на дейностите, за да се гарантира:



76



- Постигане на изискванията към извършваната дейност;
- Действие на системата за управление на качеството;
- Постоянно подобряване на системата за управление на качеството.

### **Вътрешни одити**

Организацията и функционирането на системата за управление на качеството се контролира периодично, с цел проверка на нейната ефективност. Целите на вътрешните проверки са:

- Да се уверят ръководството на фирмата и Възложителя /МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново/, че системата по качеството действа и отговаря на договорените изисквания и стандарт;
- Да се определи ефективността на системата по качеството;
- Да се осигурят коригиращи действия и превантивни мерки, когато системата по качеството е неефективна или когато има несъответствия;
- Да се провери изпълнението на тези коригиращи действия.

Вътрешните проверки по качеството се планират и организират от Управителя на Хранителния комплекс.

Годишният план за вътрешни проверки се утвърждава от Изпълнителния директор на фирмата.

Вътрешните проверки обхващат всички структурни звена, чиято дейност е важна за качеството.

Вътрешните проверки се провеждат от квалифицирани кадри от фирмата, които не са свързани пряко с дейността, която проверяват. Констатиране на несъответствия и предвидените коригиращи действия за отстраняването им се документират. Резултатите от коригиращите действия се проверяват.

Протоколите от вътрешните проверки и резултатите от тях се представят на ръководството на фирмата и служат като входни данни за провеждане на годишния преглед на ръководството.

### **Контрол и измерване на продукт**

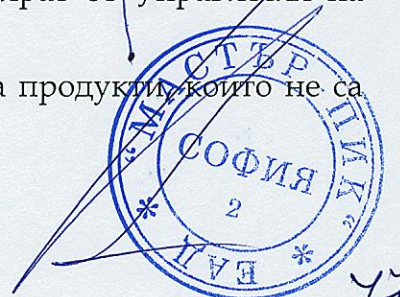
Продукцията се подлага на контрол и идентифициране, съгласно изискванията на процедурите и инструкциите, както следва:

При приключване на технологичния процес по приготвяне на храната се измерва температурата на готовата продукция, за което се попълват чек листи от лицето, извършващо проверката, като същото съблюдава и спазва всички изисквания за приготвяне и доставка на болнична, готова и пакетирана храна, съгласно действащите нормативни документи на Република България.

Не се допуска да бъде доставена на клиента продукция, която не е преминала през предвидения контрол.

Входящият контрол на продуктите се осъществява от Домакина. Продукти, които не отговарят на входящ контрол не се заскладяват и се рекламират от Управителя на хранителния комплекс.

Не се допуска заскладяване и използване в производството на продукти, които не са били проверени за съответствие с изискванията.





За провеждането на контрола по време на производство и крайния контрол, в съответствие с изискванията, отговарят Главният готвач и Технолога на Хранителния комплекс.

Стремим се да задоволим очакванията на нашите клиенти за разнообразие от предлаганата храна. С основен приоритет на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е коректността към клиента при съставяне на менютата и ценообразуването на стоките. Нашето дружество разполага с достатъчно квалифициран персонал и при необходимост бихме могли да разработим нови менюта, освен приложените към настоящото техническо предложение в съответствие с Приложения № 1 и № 2 към Техническата спецификация от документацията за участие и съобразени със „Сборник рецепти за диетични ястия“, 1984 г.

Основната цел на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е чрез отлично изпълнение на услугите, които предлага да удовлетворява нуждите и очакванията на своите клиенти. Затова се предвижда обратна връзка със съответните клиенти и възложители, под формата на анкети и запитвания за проблеми с реализираната продукция и др. Тази дейност се извършва от Технолог - инструктор по лечебно хранене и Управител. Обобщени резултати от степента на задоволство на потребителя се докладват на годишния преглед пред ръководството.

Основна цел на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е да предлага храна с високо качество, която да удовлетворява нуждите и изискванията на клиентите. За да изпълни тази цел и за да оптимизира дейността си, компанията е изградила цялостна структура в съответствие с европейските стандарти за предлагане на услугата.

През 2009 г. се внедри Система за управление безопасността на хранителните продукти НАССР (Анализ на опасностите и контрол на критичните точки).

През 2015 г. на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД бяха преиздадени сертификати по ISO 9001:2008, НАССР и ISO 22000: 2005 след проведен нов одит и се ресертифицира по горепосочените стандарти за още 3 години.

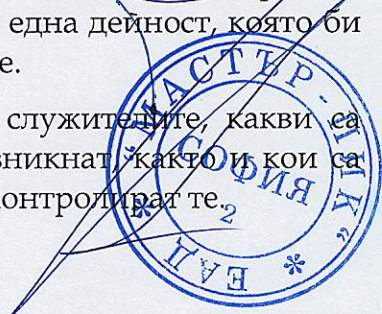
През 2013 г. „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е оценена и сертифицирана съгласно изискванията на ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007 и през 2016 г. са преиздадени.

Така изградената структура на работа гарантира, че „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е в състояние да ръководи и контролира собствена система за управление безопасността на храните, както и да удовлетворява изискванията на клиентите си относно качеството на услугите, които предлага.

**Контрол на дейността.** Процеси, подлежащи на контрол в случай на сключване на договор с МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново.

В „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД има създаден екип по безопасност начело с Главния технолог и вътрешен одитор във фирмата по стандартите за безопасност, който периодично изготвя до ръководството пълен анализ на дейностите, които се осъществяват. Също така Главният технолог изготвя оценка на риска за опасностите, които следва да бъдат контролирани, контрол на НАССР системата, като извършва и последващ контрол на дейността посредством изготвяне на контролни карти за всяка една дейност, която би представлявала опасност по смисъла на системата за управление.

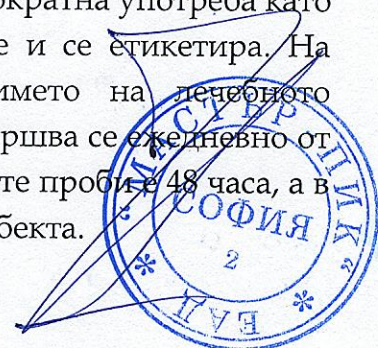
НАССР планът указва за какво е отговорен всеки един от служителите, какви са процедурите при различни обстоятелства, които могат да възникнат, както и кои са критичните точки, които ще подлежат на контрол и как ще се контролират те.





Контролни карти са въведени за идентификация на следните стъпки от процеса:

- Лична хигиена и здравен статус на персонала - въведена е контролна карта за ежедневна проверка на личната хигиена и здравен статус на персонала с цел обезпечение безопасността на продукцията. Попълва се от член на Екипа по безопасност - Главния готвач.
- Почистване на тоалетни помещения и съоръжения за лична хигиена - въведена е контролна карта за проверка на хигиенизирането на тоалетните помещения два пъти дневно, хигиенизиране на съблекалните един път дневно, зареждане на необходимите тоалетни принадлежности, миещи средства и други консумативи. Проверка изправността на тоалетните казанчета, душеве и мивки. Попълва се от Общ работник / хигиенист.
- Предотвратяване на попадане на чужди вещества и механични примеси в храната - извършва се ежеседмична проверка от член на екипа по безопасност за осветеността, степен на запрашаване от машини и съоръжения, които биха могли да застрашат безопасността на произведената храна, както и проверка изправността на машините и съоръженията. Проверява се от Управителя на обекта.
- Манипулация и предварителна подготовка на храните - контролира се степента на измиване на плодовете и зеленчуците в подготвително помещение за обработка на зеленчуци и студена кухня. Попълва се два пъти на ден при приготвянето на храната за обяд и за вечеря от Главния готвач.
- Борба с вредителите - веднъж на две седмици Началник склад и Главен готвач правят обходна обиколка и установяват наличие или липса на вредители. Проверява се за наличие на гризачи в поставените контролни капани или на техни екскременти, както и за наличие на насекоми или следи от тях в чистата зона. Попълва се контролна карта за борба с вредителите. Дератизация и дезинсекция се прави веднъж в месеца, като приложения препарат се описва в оперативен документ. Проверя се от Управителя на обекта.
- Предаване на препарати за почистване и дезинфекция срещу подпис - лицето, което получава препарата е запознато с инструкциите за употреба, като в отделни инструкции за всеки препарат е описано и кой има право да борава с него. Закупуваните от „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД препарати имат етикет, съдържащ информация за активното вещество, срока на годност и начина на употреба.
- Отделяне на контролни проби от приготвяната храна - ежедневно се отделят проби от всяко едно ястие, което се приготвя в Кухнята - майка на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД. Отделянето се прави в съд за еднократна употреба като се отделя минимум 250 гр. от всяко ястие, фолира се и се етикетира. На етикета се отбелязва името на готвача, датата, името на лечебното заведение/клиента, броя на приготвените порции. Извършва се ежедневно от Главния готвач като срокът за съхранение на контролните проби е 48 часа, а в почивните дни 72 часа. Проверява се от Управителя на обекта.





- Почистване и дезинфекция на контактни повърхности - проверява се степента на измиване и дезинфекция на контактните повърхности / плотове в работните помещения, прибори и съдове за хранене/ и съхранение на продукцията - ежедневна проверка на чистотата на контактните повърхности и предпазване от попадане в храната на чужди вещества чрез тест ленти. При промяна на цвета на лентата се определя степента на замърсяване, която се описва в контролната карта. Проверява се от Супервайзър на качеството.

Нашите цели са да съдействаме за възстановяването на пациентите във МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, защото храната е част от лечебния процес, да допринесем за доброто им обслужване, да удовлетворим пациентите с вкусна, здравословна и полезна храна.

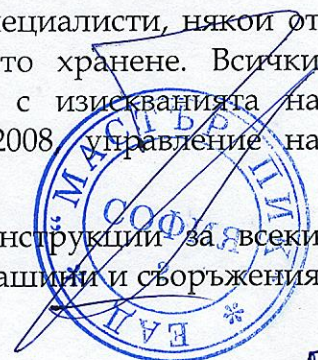
Ще се съобразим с определения от Вас бюджет и поставени условия в техническата спецификация и ще намерим решение да отговорим на изискванията на Възложителя. Нашата концепция е достатъчно гъвкава, за да може по всяко време да отговори на всички поставени изисквания. Обслужването ни е на най-високо ниво, изискано, професионално с оригинални идеи и съвети.

## **1.2. Описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната:**

Персоналът, който изпълнява дейностите по предоставяне на услугите, по доставка на готова храна на всеки обект е главният фактор, определящ оптималното изпълнение на поставените цели. В тази връзка всеки член на персонала задължително минава курс на обучение, чрез който ние се запознаваме с реалните му възможности и помагаме за неговата по-добра реализация и развитие при работа в екип. Всички служители на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД са назначени на трудови договори, при спазване на нормативните изисквания и Кодекса на труда и всички релевантни закони и разпоредби. Всички служители на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД работят със стандартно работно време съгласно разпоредбите на Кодекса на труда - 5-дневна работна седмица по график с осигурени два последователни дни почивка. „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е изградил график на персонала си, така че да се осъществи непрекъсваемост на работния процес. Всички служители са назначени съгласно изискванията на Кодекса на труда за осигуряване на платен годишен отпуск, ползване на отпуск по болест, майчинство и т.н. „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД изплаща всички дължими разходи на своите служители за заплати, осигуровки по КСО и ЗЗО, застраховки, транспорт и др. За всички служители на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е осигурено работно и униформено облекло и всички необходими предпазни средства за извършване на услугите, предмет на обществената поръчка.

Зад успешното реализиране на услугите, които „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД предлага на своите клиенти и зад ефективното функциониране на изгражданите от компанията обекти, стои огромен екип. За „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД работят специалисти, някои от които имат над 20-годишен опит в сферата на общественото хранене. Всички служители са преминали курс на обучение за запознаване с изискванията на вътрешните системи за управление на качеството ISO 9001:2008, управление на безопасността на храните ISO 22000:2005 и HACCP.

Обученията включват запознаване с всички технологични инструкции за всеки отделен процес от ежедневната работа, инструкции за работа с машини и съоръжения





в обекта, инструкции за почистване, хигиенизиране, санитаризиране и дезинфекция, инструкции за безопасност на работното място, противопожарни инструкции за обекта, както и вътрешни инструкции.

Структурата на нашите човешки ресурси е следната:

Звено производство:

- Инженери по технология на храните
- Отговорник производство
- Диетолози / инструктори по хранене
- Главен готвач
- Калкуланти
- Инспектор качество на производствените процеси
- Специалист формиране на хранителните продукти
- Инструктор по хранене
- Готвачи топла и/ или студена кухня
- Помощник готвачи
- Работници / Помощници кухня
- Общ работник
- Хигиенист

Звено логистика и доставки:

- Мениджър доставки
- Координатор доставки
- Началник склад
- МОЛ на подобекти и подскладове
- Общи работници
- Шофьори
- 

Звено продажби:

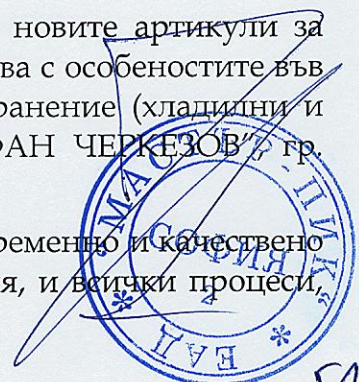
- Главен счетоводител
- МОЛ на обект
- Касиер
- Продавач

Звено човешки ресурси и ТРЗ/ Финансово - счетоводен отдел:

- Главен счетоводител
- Оперативни счетоводители

Мениджърският екип е съставен от:

- Управител - отговаря за цялостната дейност и координация на отделните звена;
- Мениджър-доставки - отговаря за навременното подаване на новите артикули за одобряване. При изготвяне на графици за доставки се съобразява с особеностите във всеки обект, а именно с материалната база на складовете за съхранение (хладилни и сухи) и с местоположението на базата на МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ гр. Велико Търново.
- Главен готвач - отговаря за цялата производствена дейност, навременно и качествено производство на храна, разпределението ѝ по диети и отделения, и всички процеси,





свързани с това (технология на студена и топлинна обработка, спазване на точни грамажи и др.); изготвяне на графици за персонала, работното време, складова база, поддръжката и хигиената. Отговаря за вкусовите качества на приготвената и предлаганата кухненска продукция съобразно норматива по рецептурник. Създава организация на работа във всички звена на кухненския персонал за изпълнение на служебните задължения.

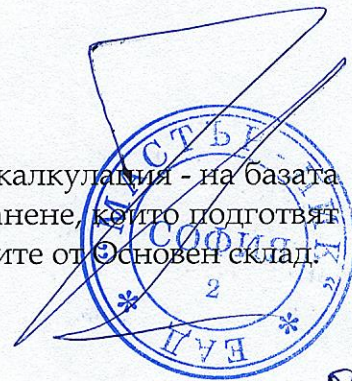
- Технолог / Инженер-технолог - отговаря за качеството, разнообразието и грамажа на предлаганите диети; отчетност, рекламации, както и всички процеси, свързани с подобряване на обслужването. Контролира спазването на технологията на производството и работата на оборудването, инструментите, екипировката и приспособленията. Участва при анализирането на качеството на продукцията. Участва при внедряване на нови изделия и технологии. Разработва предложения за усъвършенстване на технологичното равнище на производството. Анализира разхода на суровини и материали и съответствието им с технологичната документация. Упражнява контрол по приготвянето на храната на потребителите, настанени в лечебни заведения. Участва в изготвянето на седмични менюта. Контролира спазването на санитарно-хигиенните изисквания при приготвянето и извозването на храната, както и поддържането на помещенията, оборудването и автомобилите за превоз на хранителни продукти.

- Отговорник производство - контролира всички процеси по производството и доставката на храни, изготвя дневен и месечен отчет на дейността, комуникира с клиентите и Възложителя, периодично предоставя анкетни карти на клиентите, следи за спазване на процедурите за безопасност при работа, изготвя работен график на служителите в кухнята. Проверява и следи складовите наличности на базата, на които се генерират заявки. Отговорник производство е подчинен на Изпълнителния директор на дружеството. Взаимодейства с главния готвач, технологът, отговорникът на склада и снабдителя. Ръководителят на Кухня-майка познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарна безопасност при работа в кухнята.

- Калкулант - инструктор хранене - основните задължения са заприходяване на получената стока, калкулации, видове диети, следене на складовите наличности, справки, на базата, на които се генерират заявките. Той е пряко отговорен за предаването и етикетирание на храната. Съгласно Наредба за етикетирание и представяне на храните (обн., ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 .), готовите хранителни продукти следва да бъдат етикетирани с обозначение на български език и да съдържат следните данни:

- име или търговско наименование и точен адрес на производителя;
- вид на пакетиранията храна;
- дата на производство;
- технологична документация №, партида №;
- условия на съхранение;
- срок на реализация / годност.

Подготовка на менютата и приемане на продуктите за дневната калкулация - на базата на седмичното меню се извършва от Калкулант - инструктор хранене, който подготвя дневната калкулация, с която Главният готвач получава продуктите от Основен склад.



12



Периодичността на заявките се определя след предварително планиране, с цел подобряване качеството на предлаганите продукти и съобразено с техните срокове на годност:

- Меса, колбаси - 2 пъти седмично
- Хляб, закуски - 7 пъти седмично
- Млечни продукти - 3 пъти седмично
- Плодове, зеленчуци - 3 пъти седмично
- Пасти, сладкарски изделия - 2 пъти седмично
- Бакалски стоки - 1 път седмично

Предварително се разработва седмично меню, което се предлага от Главния готвач и се одобрява от Технологи - инструктор хранене. Пряко подчинен е на отговорника производство. В процеса на работа взаимодейства с останалите служители във фирмата. Калкулантите познават и спазват нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарната безопасност при работа в кухнята.

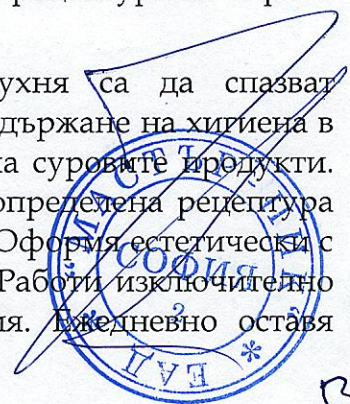
Основните задължения на Главния готвач, който е в пряк контакт с Технологи - инструктор хранене и диетолога са изготвяне на предложение за седмично меню, организация на работата в кухнята, пряка отговорност за качеството и раздаването на приготвената храна, хигиената, поддръжката на съоръженията, разпределение наряда на готвачите. Главният готвач е пряко подчинен на отговорник производство и на Изпълнителния директор на дружеството. Взаимодейства с отговорник производство, технолога, отговорника на склада, готвачи топла и студена кухня и снабдителя. Главният готвач познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарната безопасност при работа в кухнята.

Диетолог - Инструктор хранене - отговаря за качеството, разнообразието и грамажа на предлаганите диети по отделения, приема рекламации от клиенти, отговорен е за всички процеси, свързани с подобряване на качеството на обслужване. Подчинен е на отговорник производство. Диетологът/инструктор хранене познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани с технологията на готварското производство; хигиенно-санитарните изисквания за производство на готварска продукция; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарната безопасност при работа в кухнята.

Специалист формиране на хранителните продукти - основното задължение на Работник формиране на хранителните продукти е да отговаря за формирането на хранителните продукти. Пряко подчинен е на Главния готвач.

Транжор - основното задължение на Транжора е на базата на седмичните менюта да подготви различни видове меса със съответните грамажи по рецептурник. Пряко подчинен е на Главния готвач.

Основните задължения на Готвачите топла и студена кухня са да спазват технологичните норми за приготвяне на качествена храна и поддържане на хигиена в кухнята. Спазват разходните норми за количество и качество на суровите продукти. Следят за качеството на готовата продукция. Произвеждат по определена рецептура ястия за пряка консумация под ръководството на Главен готвач. Оформя естетически с точен грамаж и необходима температура съответните порции. Работи изключително по рецептурник като спазва всички технологични изисквания. Ежедневно оставя





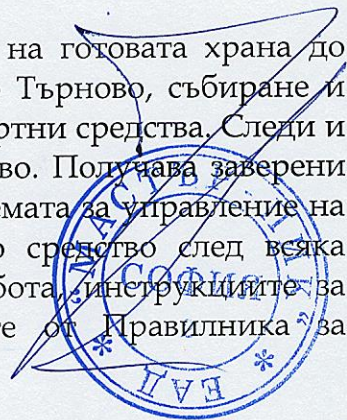
проби от приготвената храна. Приготвя срочно и своевременно готварската продукция в предвидените асортименти, количество и качество. Борави с машините, съоръженията, инвентара и измервателните прибори при производството и предаването на кухненската продукция. Поддържа висока производствена и лична хигиена съгласно санитарните изисквания. Пряко подчинени са на Главния готвач.

Основните задължения на Общите работници / Работници кухня са поддържане на чистота и хигиена, почистване и поддръжка на съоръженията, ръчно и машинно обработване на хранителните продукти в кухнята при спазване на хигиенните изисквания. Доставят продукти от склада в производствените помещения. Пренасят почиствените и обработени продукти в топла и студена кухня за последваща обработка. Измиват и почистват плодовете и зеленчуците. Отговарят за хигиената в кухненския блок, складовете и прилежащите им помещения - почистват под, врати, прозорци, работни помещения, като използват предоставените им почистващи препарати и уреди. Измиват съдове и посуда, приготвят дезинфекционен разтвор и работят с него. Изваряват дребна кухненска посуда /вилници, лъжици, ножове/. Спазват разделното събиране на отпадъчна храна от кухненския блок и прилежащите помещения съгласно санитарно - хигиенните форми.

Хигиенист - почиства и поддържа кухненския блок и всички прилежащи помещения като складове, офиси и общи части; изпълнява всички задачи, свързани с длъжността; отговаря за качествено почистване; отговаря за правилното съхранение на препаратите. Пряко подчинен е на Главния готвач, готвачите и управителя на дружеството. Хигиенистите познават и спазват основните свойства на продуктите и правилата за тяхното съхраняване; реда и изискването за използване на миешки препарати; нормативните изисквания за безопасност на труда и санитарно-хигиенните изисквания.

Началник склад - отговорен е за навременното и правилно съхранение на хранителните продукти в обекта. Извършва входящ контрол на доставените продукти по класификатор, описващ метода на входящ контрол за всички продукти, включително измерване на температура за стоки, подлежащи на хладилно съхранение, органолептичен анализ, проверка на срока на годност, проверка на съпътстващите документи - фактури, сертификати за качество и др. Заприхождава получените количества чрез специална програма извършва ежедневна калкулация на ястията, които ще бъдат произведени на следващия ден, след получаване на заявки от Възложителя. Разпределя останалите калкуланти в работно време на седмицата, така че всеки ден да се осигури лице, което може да приеме промени в заявката за храна. Началник склад е пряко подчинен на отговорник производство. Взаимодейства с Шофьор - снабдител, Главен готвач, Технолог, Отговорник производство и др. Началник склад познава и спазва нормативните актове и вътрешните инструкции, свързани със съхранението на хранителни продукти; хигиенно-санитарните изисквания за складиране на продукти; нормативните изисквания за охрана на труда и противопожарната безопасност при работа в склада.

Основните задължения на Шофьора са навременна доставка на готовата храна до базата на МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново, събиране и извозване ежедневно на храната със специализираните транспортни средства. Следи и проверява изправността на повереното му транспортно средство. Получава заверени пътен лист и разписание и попълва всички документи от Системата за управление на качеството. Има отговорност за измиване на транспортното средство след всяка доставка. Спазва правилата за безопасност и здраве при работа, инструкциите за противопожарна защита и охрана на труда, инструкциите от Правилника за





вътрешния ред и санитарно-хигиенните изисквания. Спазва Закона за безопасност при движение и инструкциите за работа с наличните машини и съоръжения.

Броят на заетите служители за приготвяне и доставка на храна в МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново е съобразен със следните обстоятелства: допълнителното време за поставянето на приготвената вече продукция в специални термоустойчиви кутии.

Описание и брой на персонала, който ще бъде зает при изпълнение на поръчката:

- Управител - 1;
- Управител на обект - 1;
- Отговорник производство - 1;
- Инженер-технолог по храните - 1;
- Инспектор качество на производствените процеси - 1;
- Специалист - диетолог - 1;
- Инструктор диетично хранене - 1;
- Готвач - технолог - 2;
- Основен склад - Домакин - 1, Общи работници - 1;
- Калкулант - 1;
- Кухня - Главен готвач - 1, Готвачи - 3, Общи работници/Работници кухня - 2;
- Шофьор - 2;

Всеки служител /работник/ в нашите обекти подлежи на периодични медицински прегледи. Той е длъжен да съхранява в обекта личната си здравна книжка с нанесените резултати от извършените медицински прегледи и да ги представя при поискване от контролните органи.

Всяко лице, работещо в обектите е длъжно незабавно да уведоми Управителя при наличие на признаци за стомашно-чревни разстройства, възпалителни заболявания на горните дихателни пътища и кожата и за наранявания, получени по време на работа, както и за заболели от стомашно-чревни заболявания и други инфекции на членове от семейството му или за това, че е бил в контакт с други заболели лица. Всеки служител е длъжен да поддържа високо ниво на лична хигиена по време на работа, да поддържа ръцете си чисти, с ниско подрязани нокти.

Служителят е длъжен да носи индивидуално работно облекло, изпълнено в светли тонове и средства за прибиране на косите (шапки, кърпи или др. подобни). Всеки служител носи отговорност за състоянието на личното си работно облекло.

В помещенията, където се обработват храните не се допускат действия, които биха довели до замърсяването им като хранене, пушене, съхраняване на лични вещи и др.

При постъпване на работа на новопостъпилите се провежда инструкция и въвеждане в работата, като за целта се създава необходимата организация и условия за постигане на бърза и ефективна адаптация. На всеки служител се предоставя длъжностна характеристика за съответната заемана длъжност, с която той се запознава обстоятелствено, след което се подписва, че е запознат и ще спазва изискванията ѝ.





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

Продукцията с отклонения (органолептика, грамаж), констатирана по време на приготвянето се заделя и се информира Главен готвач и Технолог - инструктор хранене. По тяхна преценка тази продукция се преработва, за да стане годна за употреба или се бракува и изхвърля. Отговорни за констатиране на несъответствия в готовата храна са Главен готвач и Технолог - инструктор хранене. Ако тези несъответствия не могат да се елиминират, такава храна не се доставя или пакетира.

Отговорниците на складове в Хранителния комплекс следят за правилното разпределение на отделните продукти в складовите помещения. Постъпилите продукти се заскладват така, че да не се смесват с наличните от същия вид в съответното складово помещение. Отговорен за това е Домакина на съответния склад. При изписване на продукти, Домакинът спазва метода FIFO /първо влязло - първо излязло/. Документите по качеството се архивират и съхраняват в необходимия срок.

Спомагателните материали постъпват в обекта само с документ, удостоверяващ, че отговарят на изискванията на българските държавни стандарти, отраслови нормали или технически спецификации, когато са местно производство. Придружаващите документи могат да бъдат следните - приемно-предавателен протокол за количествено и качествено определяне на суровините; удостоверение или сертификат за качество; санитарно заключение за реализация на вносните продукти, издадено по съответния ред. Постъпващите допълнителни суровини, полуфабрикати и спомагателни материали трябва да са в срока на реализацията им, да са със запазена цялост на етикети и опаковки, да са комплектовани със съответните придружителни документи и указания за употреба, да са без признаци на развала и без отклонение в качеството, да не съдържат вредители и да не са заразени със средства за растителна защита или с остатъци от ветеринарни препарати над допустимите нива.

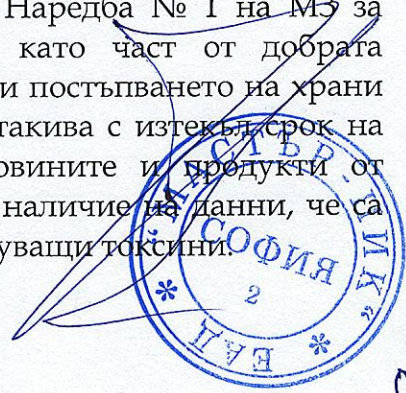
При отклонение в показателите на основните хранителни продукти и храни и спомагателни материали от допустимите стандартни норми, се предприемат съответните адекватни корективни действия: спиране продажбата на дадения вид хранителен продукт, връщане на храните и материалите на доставчика.

Първичните документи за изкупуване на хранителни продукти, храни и спомагателни материали, се съхраняват по месеци в счетоводството на дружеството.

Определени са съответни изисквания за обработването (манипулирането), складирането и съхраняването от момента на получаване на продуктите от доставчика до доставката на храната. Получените материали се съхраняват при подходящи условия, преди да бъдат вложени в производството.

Ние сме въвели съответния контрол на всички дейности по веригата с оглед предотвратяване нарушаването на качеството и съхранението на храните.

Суровините от растителен и животински произход, които се приемат за преработка в нашето производство отговарят на условията, поставени в Наредба № 1 на МЗ за Хигиената на храните. Създаден е входящият контрол като част от добрата производствена практика, който има за задача да предотврати постъпването на храни със съмнителни или видими признаци на развала, както и такива с изтекъл срок на минимална трайност. Не се приемат за преработка суровините и продукти от животински и растителен произход, при съмнение или при наличие на данни, че са замърсени с паразити, патогенни или микроорганизми, образуващи токсини.



25



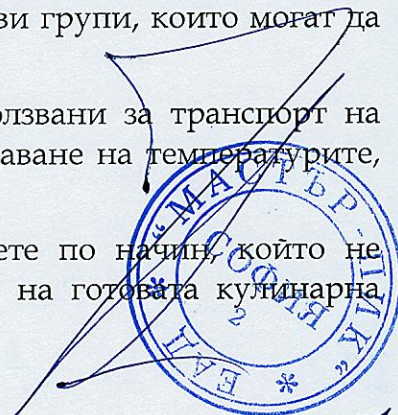
Аналогично не се приемат за преработка суровини и продукти при съмнение за наличие на токсични, разпадни и други чужди вещества до такава степен, че дори и след прилагане на хигиенни процедури по предварителна или окончателна технологична обработка, крайният продукт би бил негоден за консумация.

В приготвяните от нас храни избягваме да използваме добавки. В случай, че използването на добавки е наложително, стриктно се съобразяваме с действащите в България две наредби по отношение контрола върху използването им - Наредба № 8 на МЗ от 2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните и Наредба № 21 на МЗ от 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни. При избора на добавки се взимат под внимание социални, икономически, традиционни, етични фактори, още фактори на околната среда, спазват се принципите за осъществимост на контрола по безопасност на производството на храните. Те не представляват и не се използват в количества, които биха застрашили здравето на потребителите. Изборът на добавки е обвързан и с принципа да не се въвежда в заблуда потребителя, по повод „натурален“ или „био“ произход, както и с качеството на използваните съставки.

Съхранението, както на суровините и добавките, използвани при производството на кулинарни или сладкарски изделия в нашата организация, така и на готовите за реализация храни, се осъществява при температурни и други условия, които не допускат появата на риск за здравето на човека. Повечето неблагоприятни последствия от развала на храните произтичат от неспазване на време - температурния контрол, както суровините, така и на готовата за реализация продукция. Готовите храни могат да станат негодни за употреба много бързо в погрешната среда. Това се отнася по-специално за храни с неутрално рН. Затова ние пакутираме нашите продукти в модифицирана газова среда (MAP - Modified Atmosphere Packaging). Опаковането в модифицирана атмосфера дава възможност за допълнително увеличаване срока за съхранение на хранителните продукти, но отново при строго спазване на време - температурните режими, обозначени върху опаковките.

В случая на настоящата обществена поръчка, готовата продукция ще се доставя за реализация /консумация извън обекта на нейното производство, което увеличава дейностите по веригата на цялостния технологичен процес. Хигиенните изисквания, които спазваме при транспортирането са насочени главно в следните направления:

- Превозните средства и/или използваните съдове и контейнери за транспорт на храни се поддържат чисти, дезинфекцирани и в добро състояние и предоставят условия, които не позволят замърсяване на храните;
- Съдовете, отделенията на превозните средства и/или контейнерите не се разрешава да се използват за транспорт на други стоки освен храни, когато това може да доведе до замърсяване на храните;
- Не се допуска превозване в едно и също транспортно средство на хранителни и нехранителни стоки, както и на различни хранителни стокосни групи, които могат да си оказват взаимно вредно влияние;
- Превозните средства, съдовете и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни, се осигуряват с оборудване за поддържане и наблюдаване на температурите, необходими за съхранение на храните;
- Превозните средства позволяват поддръждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорт;





- Шофьорите на транспортните средства са длъжни да имат лични медицински книжки, да минават периодични медицински прегледи, да съблюдават правилата за лична хигиена и да преминават обучение по програма за поведение и хигиена на персонала по време на работа.

При опаковането на храни използваме само материали и предмети, вкл. активни материали и предмети, произведени в съответствие с добра производствена практика. При нормални и предвидими условия за употреба опаковките не пренасят в храната свои съставни части в количества, представляващи опасност за човешкото здраве или водещи до неприемливи промени.

Етикетирането, представянето и рекламирането на материали и предмети, предназначени за контакт с храни, не заблуждават потребителите.

*Изисквания при съхранение на храни:*

Обектите за производство и съхранение на храни и прилежащите им терени в нашата организация се поддържат чисти и в добро състояние. Проектът, технологичният план, конструкцията, местоположението и размерите на помещенията в обектите са изпълнени по начин, който осигурява съответно поддържане, почистване и/или дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум на замърсяване от въздуха.

В обектите е подсигурано съответното работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия. Предпазването от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пари или поява на нежелана плесен по повърхностите е задължително. Създадени са условия за прилагане на добрите хигиенни и производствени практики, вкл. защита от замърсяване и борба с вредителите. Осигурени са условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата при съхранение на храните, които позволяват мониторинг на температурите, които задължително се записват.

За спазване на тези изисквания нашите служители спазват следните технологични инструкции:

- Инструкция за лична хигиена и здравен статус на персонала
- Инструкция за контрол на температурата
- Инструкция за съхранение на продукти
- Инструкция за реакция при несъответстващ продукт
- Инструкция за управление на отпадъците
- Инструкция за управление на потоците на движение
- Инструкция за калибриране на средства за измерване
- Инструкция за срок на годност
- Инструкция за зареждане на продукти от склада към кухнята
- Инструкция за използване на препарати

Храните и хранителните продукти образуват по повърхността на съоръженията различни по химичен състав и структура замърсявания, които се явяват източници или среда за бактериално обсеменяване. Методите за измиване и дезинфекция са в следната последователност:

- почистване и измиване - това е отстраняване на всички хранителни и други отпадъци





- прилагане на механични операции /изтриване, изчеткване, изтъргване, помитане и др./ и последващо измиване на грубото замърсяване с хладка вода;

- измиване с разтвори на силни основи и киселини за отстраняване на трайни отлагания.

На подходящо място в обектите ни са поставени общи инструкции за миене и дезинфекция в съответствие с технологичното оборудване и според вида на използваните миещи и дезинфекционни средства /детергенти и дезинфектанти/.

Помещенията и технологичното оборудване се почистват най-малко веднъж дневно. Отговорникът на обекта извършва контрол на почистването като следи за: хигиената на помещенията /стени, под, таван, прозорци, врати, ел. инсталации, осветление, вентилация и др./; хигиената на работните места; на технологичното оборудване; спазване режимите за почистване, измиване и дезинфекция; за концентрацията на измиващото и дезинфекционно средство, време на действие, температура и др.

Осигурени са условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддръжка и контрол на температурата при обработка и съхранение на храните, позволяващи мониторинг на температурите и записването им при необходимост.

#### *Изисквания при обработка на продуктите*

Обектите за предварителна обработка на продуктите и прилежащите им помещения се поддържат чисти и в добро състояние. Проектът, технологичният план, конструкцията, местоположението и размерът на помещенията в обекта са изпълнени по начин, осигуряващ поддържане, почистване, дезинфекция и свеждане до минимум замърсяването на въздуха. Тъй като обработката на храните, неподлежащи на температурна обработка, като салати, десерти и др. е контролно, „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е осигурил производството им да става при температура от 16 градуса по Целзий, с цел неразваляне на храните до момента на тяхната консумация. Тези храни след опаковане и етикиране се съхраняват в специални темотутии, поддържащи ниска температура и по този начин не позволяват развалянето им. Храната се приготвя в професионални уреди, време и режим на готвене в конвектоматите.

Навсякъде в кухненските помещения за предварителна или същинска обработка има холкери за по-добро почистване на пода. Налични са условия за прилагане на добри хигиенни и производствени практики, вкл. защита от замърсяване и борба с вредителите. Осигурени са условия и съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата при обработка на храните, позволяващи мониторинг и подлежащи на записване.

За изпълнение на тези изисквания „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е въвел следните технологични инструкции:

- Инструкция за лична хигиена и здравен статус на персонала
- Инструкция за предварителна манипулация на яйца
- Инструкция за предварителна манипулация на зеленчуци
- Инструкция за контрол на температурата на готвене
- Инструкция за съхранение на готовата продукция
- Инструкция за реакция при несъответстващ продукт
- Инструкция за съхранение на продуктите
- Инструкция за управление на отпадъците
- Инструкция за управление на потоците на движение





- Инструкция за размразяване на продукти
- Инструкция за контрол на достъпа
- Инструкция за идентификация на произведените продукти
- Инструкция за проби от храната
- Инструкция за калибриране на средства за измерване
- Инструкция за самоконтрол на производствения процес
- Инструкция за срок на годност
- Инструкция за осигуряване безопасност на храната
- Инструкция за предотвратяване на химични замърсители
- Инструкция за употреба на почистващи и други препарати

#### *Описание на входящ контрол*

В склада се осъществява задължителна проверка на продукти по следните процедури като условно те се разделят на 3 групи стоки:

#### 1. Бързоразвалящи се стоки:

Продукти, подлежащи на съхранение в хладилни камери и фризери (месо, риба, мляко и млечни изделия, колбаси и яйца). Проверява се температурата на доставените продукти от тази група според нормите за контрол и съгласно ИР 028 с термометър сонда:

- за прясно месо и риба, колбаси и мляко под 5 градуса по Целзий
- за замразени месо и риба - под 10 градуса по Целзий

Ще се взема произволно избрана бутилка мляко и ще се измерва температурата. Ще се разпакова свободно избрана единица от всяко месо или колбас и ще се измерва температурата. При несъответствие с контролните температурни норми, ще следва отказа от приемане на продукта.

Проверка на опаковането на продукта - всички продукти в склада трябва да са надлежно опаковани в подходящите за тях опаковки. Продукти без или с нарушена опаковка ще бъдат връщани на доставчика и ще се съставя протокол за несъответствие. Няма да бъдат приемани стоки в немаркирани пакети и такива с неясен произход. Ще се проверява съответствието на продукта с описанието на етикета. Ще се запознава с начина на съхранение на продукта, описан на етикета от производителя.

Проверка на срока на годност на продукта - складовият персонал, приемащ стоката ще бъде задължен да проверява срока на годност на всички входящи продукти, описан върху етикета им или в придружаващата документация. Продуктите с неясен срок на годност ще бъдат връщани след съставяне на протокол за несъответствие. Ще се отбелязва вида и датата на приемане на всички стоки, подлежащи на хладилно съхранение върху опаковките им с маркер.

Проверка на количеството на доставените продукти - складовият персонал, който ще приема стоката се задължава да проверява количеството на входящия продукт, както следва:

- за броими стоки - доставеното количество да се сравни с представената документация
- неброимите стоки да бъдат измервани на кантар

Проверка на качеството на доставените продукти - ще се прави външен оглед на качеството на продукта (органолептична проверка) - консистенция, цвят, мирис, наличие на повторно замразяване, на вредители, екскременти от тях и др. Ще се





проверя вкусовото качество на произволно избрана единица от доставената стока. При съмнение за развален и /или замърсен продукт, той ще бъде върнат на доставчика след съставен протокол за несъответствие.

Проверка на документите, придружаващи доставката - стокови разписки, фактури, търговски документ, сертификати (ако се налага).

Складовият персонал е задължен да провери всички документи преди да ги подпише, в т.ч.

- проверка на количеството, посочено във фактурата
- проверка на единичната цена и общата сума на доставката
- проверка за правилно изписване на данните на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД и доставчика във фактурата
- да се убеди за наличие на търговски документ за доставените стоки
- да запише номера на санитарното разрешително на транспортното средство.

След извършената проверка документите могат да бъдат подписани.

Незабавно съхранение на продуктите в камерите за тях и заприходяване на складовата наличност в складовата програма.

## 2. Плодове и зеленчуци, подлежащи на съхранение в хладилни камери:

Проверка на количеството на доставените продукти - складовият персонал, който ще приема стоката се задължава да проверява количеството на входящите продукти чрез измерване на всеки продукт на кантара.

Проверка на качеството на доставените продукти - ще се прави външен оглед на качеството на продукта (органолептична проверка) - консистенция, цвят, мирис, наличие на повторно замразяване, на вредители, екскременти от тях и др. Ще се проверя вкусовото качество на произволно избрана единица от доставената стока. При съмнение за развален и /или замърсен продукт, той ще бъде върнат на доставчика след съставен протокол за несъответствие.

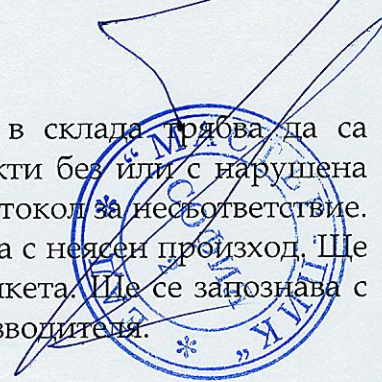
Проверка на документите, придружаващи доставката - стокови разписки, фактури, търговски документ, сертификати.

- проверка на количеството, посочено във фактурата
- проверка на единичната цена и общата сума на доставката
- проверка за правилно изписване на данните на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД и доставчика във фактурата

След извършената проверка документите могат да бъдат подписани, а продуктите да се съхранят в касетките на съответните камери след разопаковане. Незабавно съхранение на продуктите в камерите за тях и заприходяване на складовата наличност в складовата програма.

## 3. Продукти, подлежащи на съхранение в сухи складове:

Проверка на опаковането на продукта - всички продукти в склада трябва да са надлежно опаковани в подходящите за тях опаковки. Продукти без или с нарушена опаковка ще бъдат връщани на доставчика и ще се съставя протокол за несъответствие. Няма да бъдат приемани стоки в немаркирани пакети и такива с неясен произход. Ще се проверява съответствието на продукта с описанието на етикета. Ще се запознава с начина на съхранение на продукта, описан на етикета от производителя.





Проверка на количеството на доставените продукти - складовият персонал, който ще приема стоката се задължава да проверява количеството на входящия продукт, както следва:

- за броими стоки - доставеното количество да се сравни с представената документация
- неброимите стоки да бъдат измервани на кантар

Проверка на качеството на доставените продукти - ще се прави външен оглед на качеството на продукта (органолептична проверка) - консистенция, цвят, мирис, наличие на повторно замразяване, на вредители, екскременти от тях и др. Ще се проверява вкусовото качество на произволно избрана единица от доставената стока. При съмнение за развален и /или замърсен продукт, той ще бъде върнат на доставчика след съставен протокол за несъответствие.

Проверка на срока на годност на продукта - складовият персонал, приемащ стоката ще бъде задължен да проверява срока на годност на всички входящи продукти, описан върху етикета им или в придружаващата документация. Продуктите с неясен срок на годност ще бъдат връщани след съставяне на протокол за несъответствие. Ще се отбелязва вида и датата на приемане на всички стоки, подлежащи на хладилно съхранение върху опаковките им с маркер или със съответен стикер.

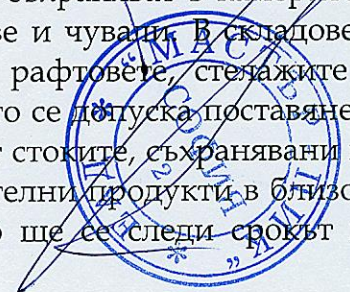
Проверка на документите, придружаващи доставката - стокови разписки, фактури, търговски документ, сертификати.

- проверка на количеството, посочено във фактурата
- проверка на единичната цена и общата сума на доставката
- проверка за правилно изписване на данните на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД и доставчика във фактурата

След извършената проверка документите могат да бъдат подписани, а продуктите да се съхранят в касетките на съответните камери след разопаковане. Незабавно съхранение на продуктите в камерите за тях и заприходяване на складовата наличност в складовата програма. Стоките за сухо съхранение следва да бъдат наредени на рафтове и стелажите с цел употреба най-напред на останалите стоки от предишна доставка. Стоките се заприходяват към складовата наличност в складовата програма.

#### *Описание на мерки при съхранение на продуктите*

Всички продукти ще се съхраняват само в определените за тях складови помещения, хладилни камери или фризери. Не се допуска съхранение извън складовите помещения и съоръжения. Забранява се съхранението на едно и също място на продукти, които биха могли да си взаимодействат химично, физично или микробиологично. Забранено е съхранението на продукти в замърсени или неподходящи опковки или амбалажи. Бързоразвалящите се храни ще се съхраняват при хладилни условия. Всички сурови /охладени/ меса ще се съхраняват на най-долното ниво в предвидената за тях камера. Яйцата ще се съхраняват в отделна камера, предвидена само за тях. Всички плодове и зеленчуци ще се съхраняват в камерите в касетки. Забранява се съхранението им в найлонови пликове и чували. В складовите продуктите ще се подреждат по групи и партиди върху рафтовете, стелажите и скарите. Забранено е съхранението на продукти на пода, като се допуска поставянето им минимум на 15 см от пода. Периодично ще се преместват стоките, съхранявани по рафтовете и стелажите. Забранено е съхранението на хранителни продукти в близост или под канализационни тръби или отпадъци. Ежедневно ще се следи срокът на





годност на всички хранителни продукти в склада и складовите помещения, както и температурата в склада и хладилните камери. Не се допуска повторно замразяване на размразени храни. Термометърът ще се поставя в най-топлата част на хладилника или фризера – близо до вратата.

Хладилникът или фризерът се размразяват според графика за почистване. Въздухът трябва свободно да циркулира около суровото месо, оставено на съхранение в тях. Достъп до складовете ще имат само упълномощени лица. Химическите препарати ще се съхраняват в отделно помещение, за да не са в контакт с хранителните продукти. Предоставянето на препаратите ще става само срещу подпис на лица, запознати с начина на употребата им.

#### *Описание на мерки при манипулиране на продуктите*

Манипулирането на хранителните продукти изисква лична хигиена на лицата, участващи пряко и косвено в обработката им. Първичната обработка на суровините и полуфабрикатите ще се извършва в обособените за целта помещения. Месните, млечните, рибните, яйчните и растителните продукти ще се обработват разделно в отделни съдове и инвентар, маркирани за предназначението им – ножове, дъски за рязане и др. Продуктите ще се размразяват по начин, възстановяващ в най-голяма степен качествата им. Всички продукти преди употреба ще се почистват, а яйцата ще се измиват и дезинфекцират преди това. Храните с висок риск на опасност ще се приготвят за време и температура, специфични за тях. Храната ще бъде покрита с капак максимално дълго време.

#### *Описание на мерки за предпазване на продуктите*

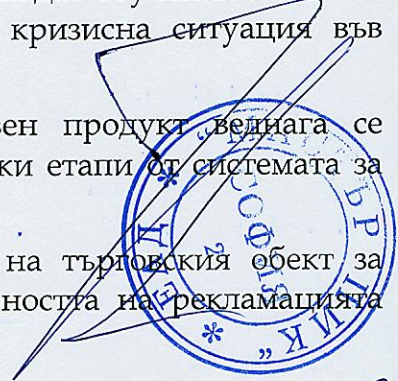
Няма да се приемат храни със съмнителни или видими признаци на развала, както и с изтекъл срок на годност. Няма да се допуска повторно замразяване и съхранение на размразени храни. В складовете за храни няма да се допуска съхранението на нехранителни стоки или извършване на друг тип дейности, несвързани със съхранението на храните. Няма да се допуска повторна употреба на опаковъчни материали или съдове еднократна употреба. Не се разрешава размразяването на месо, риба и полуфабрикати в топла вода. Производството гарантира некръстосване на пътищата на храната и отпадъците.

В случай на рекламация за доставните храни от страна на Възложителя, ще реагираме съгласно изискванията на Програма №7 ДПП - Изтегляне на храни от пазара, след информиране на кризисен екип, назначен със заповед на Изпълнителния директор на фирмата /Колю Колев/. Установяват се отклоненията в качеството и при необходимост се извършва незабавна подмяна. След това се изготвя доклад до Изпълнителния директор на фирмата.

Детайлно описание на Програма №7 - Изтегляне на храни от пазара /обратна връзка и проследяемост/ - Изпълнителния директор определя кризисен екип за бързо организиране проверка на сигнала /рекламацията/ и заедно с отговорника на кризисния екип определят състава му. Задължително се провеждат обучения на екипа относно процедурите, които трябва да се извършат при кризисна ситуация във фирмата.

В случай на съхранение и предлагане на некачествен продукт веднага се информират органите на РЗИ и ОДБХ, за се проверят всички етапи от системата за вътрешен контрол в обекта.

Отговорникът на кризисния екип организира посещение на търговския обект за идентифициране на продукцията и установяване достоверността на рекламацията





съвместно със служители на Възложителя. За сигурно и точно идентифициране, кризисният екип на обекта по обратен път проследява документално движението на негодната стока от търговската мрежа до предприятието, условията за съхранение в обекта, начин на подреждане, товаро-разтоварни действия, цялост на опаковките, време на доставка, хигиена на шофьора, изправност на МПС и др. При подготовката на храните за реализация от особено важна значимост са данните от етикета им: име на продукта, срок на трайност, специални условия за съхранение, име, фирма, седалище, партидата от дневника за експедиция; данни за партидата от дневника за съхранение на продуктите.

При удостоверяване съществуването на внезаен риск за здравето на хората, кризисният екип организира изтеглянето на продукцията от пазара, която остава на съхранение в обекта отделно от останалите продукти до извършване на необходимите действия. В акредитирани лаборатории се изпращат проби за анализ от същата партида, като резултатите от проверките се пазят минимум 2 години. Начините за изпълнение на тази мониторингова програма са визуален, документален и лабораторен.

Ежедневно се следи за спазването на критериите по програмата с цел осъществяване на превантивен контрол за недопускане прилагането ѝ.

В случай на установено нарушено качество, количество или срока на годност, при рекламация от Възложителя /МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново/, „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД се ангажира да подмени некачествената храна, като достави годна храна в рамките на 1 час от получаване на рекламацията за наша сметка.

За лошо и/или некачествено изпълнение се счита доставка на храна, несъответстваща по вид, количество и качество на заявените бройки и/или диети, такава с изтекъл срок на годност за пакетирани продукти, както и доставката на храна, неотговаряща по рецептурник или калориен състав на заявеното.

В случай, че заменими в рамките на 1 /един/ час, доставената некачествена храна, за наша сметка, то ние не дължим неустойка по договора.

При доставка на некачествена храна, т.е. такава, която не съответства по вид, количество и качество на заявените бройки и/или диети, такава с изтекъл срок на годност за пакетирани продукти, или неотговаряща по рецептурник или калориен състав на заявеното ще заменим в рамките на 1 /един/ час за наша сметка.

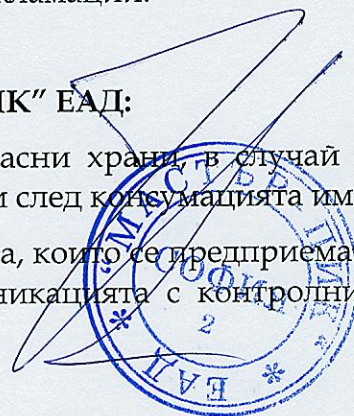
В случай на пропуск от страна на Изпълнителя в доставката /грешка в броя порции или вида диета/, както и при необходимост /в извънредни случаи/ от допълнителни количества по съответните диети, непредвидени в редовната заявка, се задължаваме да ги доставим в срок до 1 час след получаване на заявка по телефон, факс или електронна поща.

Неизпълнението се констатира от упълномощени от Възложителя длъжностни лица, отразено в двустранно подписан Констативен протокол за рекламации.

#### **Съгласно въведената НАССР система в „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД:**

Осигурено е прилагането на програма за изтегляне на опасни храни, в случай на установяване на потенциална опасност при предлагането или след консумацията им.

Ръководителя на НАССР екипа лично координира действията, които се предприемат в организацията при Кризисни ситуации; отговаря за комуникацията с контролните органи в случай на регистрирани опасни храни.





Отговорниците по обектите координират действията в обекта, в случай на кризисна ситуация.

Готвачи - отговарят за бракуване на негодните продукти по обекти.

#### *Управление на несъответстващи продукти*

На всеки етап от обработката на хранителни продукти (входящ контрол, съхранение, приготвяне, предлагане) могат да бъдат открити продукти с влошено качество или такива, за които има съмнение за тяхната безопасност.

При всеки случай на съмнение, продуктите се отделят, спира се тяхното използване и се информира Отговорника на обекта.

Отговорника на обекта преценява дали продуктите могат да бъдат вложени или предложени. Бракуваните негодни продукти се описват в **Регистър на бракуваните продукти Д 07-01**. При съмнения относно безопасността на продуктите, те задължително се бракуват. В регистъра Отговорника на обекта отразява продукта, количеството, причините за бракуването и лицето, което е потвърдило бракуване.

#### *Управление на потенциално опасни храни*

Като опасни храни се определя партида или единични бройки от готови храни, суровини или приготвени междинни продукти, предназначени за влагане в храните, които при консумация са оказали или се очаква, че могат да окажат неблагоприятен ефект върху здравето на потребителя или показват видими отклонения от стандартното за продукта качество.

Видове ситуации, които налагат изтегляне на готови храни от мястото на предлагането им или спиране на суровини и междинни продукти от влагане при приготвяне на храните:

- Сериозна ситуация на спешно изтегляне на готови храни, които вече са издадени от кухненски блок, и които могат да окажат ефект непосредствено и за дълъг период от време върху живота и здравето на консуматорите и/или спиране на влагане на такива суровини и междинни продукти в готовите храни.
- Ситуация от първостепенно значение, която включва храни и суровини, които носят потенциален риск за здравето и живота на консуматорите.

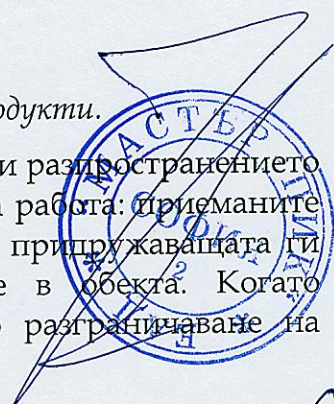
**Задържане на продукт** - Задържане на готови храни, суровини и междинни продукти до допълнително потвърждаване на тяхното качество и безопасност.

Източници на подаване на информация за опасни/потенциално опасни продукти:

- Потребители, служители, доставчици
- Повтарящи се оплаквания
- Установяване на отклонение от нормалните органолептични показатели на суровините по време на съхранение или влагане в готовата продукция
- Влошаване на качеството на готовата продукция по време на съхранение преди издаване

*Начини за идентификация на вложените суровини или засегнатите продукти.*

Идентификацията на храните, вложените суровини и материали и разпространението им се удостоверява съобразно следните установени принципи на работа: приеманите за съхранение суровини и материали се идентифицират в чрез придружаващата ги фактура или стокова разписка, както датата на приемане в обекта. Когато идентификацията е недостатъчна, за да е възможно точното разграничаване на





отделните доставки, съхраняваните партии се подреждат отделно една от друга на мястото за съхранение и се обозначават с етикети указващи ред на приемане или ред за влагане при приготвяне и означение даващо възможност за проследяване до придружаващите партидата документи.

При получаване на информация за опасен/потенциално опасен продукт, незабавно се информира Отговорника на обекта.

#### *Ред за работа с потенциално опасни храни*

При постъпил сигнал за потенциално опасни храни Ръководителя на НАССР екипа на фирмата координира всички дейности по идентификация на засегнатите храни, суровини или междинни продукти, спиране на предлагането или влагането им при приготвяне, изтегляне на продуктите от предлагане или съхранение по места.

При изтегляне на продукти се следва следния алгоритъм:

- ✓ Установява се партидата на негодната продукция /ястие, дата и час на приготвяне, вложени суровини, доставчици/;
- ✓ Определя се и се проверява суровината, с която е произведена продукцията, ако има налична такава. Ако тя е негодна се бракува и унищожава по съответния ред, определен в програмата за отделяне на отпадъците и брака;
- ✓ Върнатата негодна храна /за която имаме съмнения, че е опасна за консумация и вече е била консумирана/ се описва в **Регистър на бракуваните продукти Д 07-01**.

Идентификация на опасния продукт и изпълнението на реда за действие се извършват без забавяне в случаи, когато при постъпилния сигнал за опасен продукт е недвусмислено установен неблагоприятен ефект върху здравето в следствие на консумация на предлаганите храни.

При изтегляне на опасни за здравето на консуматорите храни се уведомяват контролните органи и дейностите се съгласуват с тях. Изключение се прави в случай, че опасните продукти не са предлагани за консумация.

Ръководителят на НАССР екипа взема решение за последващите действия с продуктите, анализира причините за възникналата опасност, и където е приложимо предлага предприемане на последващи действия по отношение на доставчика на опасните продукти.

#### *Насоки за работа при настъпила кризисна ситуация*

В ситуация на криза Ръководителят на НАССР екипа трябва да реши възможно най-бързо какви действия следва да бъдат предприети. Всяка ситуация е уникална, но могат да се прилагат следните стъпки:

- ⇒ Определяне на партидата на суровината или на готовите храни, за които се счита, че са увредени и времето на тяхното приготвяне.
- ⇒ Определяне на настоящото местонахождение на цялата суровина или готова продукция.
- ⇒ Спиране на предлагането.
- ⇒ Уточняване на реда, по който Отговорника на обекта ще проведе контактите с външните органи, включително доставчици, медии, контролни органи и др.
- ⇒ Определяне дали контролните органи трябва да бъдат незабавно уведомени.





- ⇒ Събиране на всички записи, осигуряващи проследимост на продукта. Документиране на действията по изтеглянето на продукти, техните дати и време.
- ⇒ Вземане на проби, правилно съхраняване на пробите, анализиране на пробите.

**Мониторинг** - Отговорници по обекти и Ръководителят на НАССР екипа отговаря за мониторинга на дейностите по изтегляне на храни.

**Коригиращи действия** - В случай на установени пропуски в проследимостта при извършване на проверки или при изпълнение на програмата, екипът отговорен за изпълнението ѝ прави промени в реда за осигуряване на проследимост и извършва допълнителни проверки на цялостния ред за извършване.

**Верификация** - Извършва се съгласно **План за периодична верификация**, в който задължително се включва и практическа проверка на действието на настоящата програма и на способността на отговорните лица да идентифицират и изтеглят опасни продукти от предлагане.

### 3.1. Описание на начина на доставката и съхранението на хранителните продукти

Създаваме и поддържаме отношения на партньорство с доставчиците и контролните органи и ги приобщаваме към сътрудничество, за изпълнение принципите за развитие и управление на прилаганата за тази цел система и фирмен мениджмънт за всички нови обекти.

Нашата политика на развитие за всеки обект е не само цялостното му и рационално използване, а и обновяване на оборудването и внедряване на нови съвременни технологии за развитие на дейността индустриален кетъринг и болнично хранене.

Особеност при производството и доставка на готова храна за МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД, гр. Велико Търново е многообразието на диети, както и необходимостта от спазване на часовете графици за доставка.

Благодарение на специализиран софтуер, се правят калкулации по предварително одобрени менюта, изчисляват се необходимите за това хранителни продукти и се разпределят.

Получаване на стока - стоката се получава в основен склад от домакин, който трябва своевременно да подава заявките, отговаря за правилно и разделно съхранение на продуктите, подготовка на продуктите за калкулация, следене сроковете на хранителни продукти.

Приемането на стока се извършва между 9,00 ч. и 11,30 ч., след предварително изпратени заявки, като за всички стоки се изготвя предварителен график, одобрен от Мениджър доставки.

Спецификата на работа е такава, че трябва да се спазва времето за доставка на готовата храна до МОБАЛ „Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ“ АД. Доставките се извършват ежедневно 3 /три/ пъти дневно по точно определен график.





Храната ще се доставя със собствен специализиран транспорт на Изпълнителя, отговарящ на изискванията на Закона за храните.

С оглед спазване на графика, доставката ще се извършва с предварително почистени, измити и дезинфекцирани специализирани транспортни средства, отговарящи на изискванията на Закона за храните и притежаващи валидни удостоверения за превоз на храна и хранителни продукти. Те са проектирани и оборудвани така, че съдовете да се подреждат по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция.

Приема на готовата храна се извършва на място в базата на Възложителя.

Доставките да се извършват при спазване на всички санитарно - хигиенни изисквания и се съставя Приемо-предавателен протокол за всяка доставка, която да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вида на храната, номер на партида, количеството, брой порции и **общ добив**/кг. или литри/, отговорни лица за Възложителя и Изпълнителя.

**Срок за изпълнение на доставките:** Часове за хранения: Закуска - 08:00 часа; Обяд - 12:30 часа; Вечеря - 18:00 часа.

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

- закуска: от 07,00 часа до 07,30 часа;
- обяд - от 11,30 часа до 12,30 часа;
- вечеря - от 17,30 часа до 18,00 часа.

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

Готовата храна по диети, да се доставя със собствен транспорт на участника, който следва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти **до входа на отделението и се предава на дежурния персонал.**

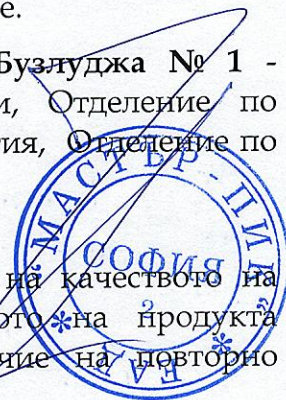
Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 12,00 ч. на предходния ден, а за новопостъпили пациенти - до 14,00 ч. на същия ден.

**Обекти, до които ще се извършват доставките:**

**База I с административен адрес: гр. Велико Търново, ул. Ниш № 1** - Отделение за анестезиология и интензивно лечение, Първо отделение по вътрешни болести, Отделение по кардиология, Отделение по гастроентерология, Отделение по нефрология и диализно лечение, Отделение по педиатрия, Първо хирургично отделение, Второ хирургично отделение, Отделение по неврохирургия, Отделение по урология, Отделение по съдова хирургия, Отделение по очни болести, Клинична лаборатория, Микробиологична лаборатория, Отделение по трансфузионна хематология, Отделение по образна диагностика и Спешно отделение.

**База II с административен адрес: гр. Велико Търново, ул. Бузлуджа № 1** - Неврологично отделение, Отделение по инфекциозни болести, Отделение по ортопедия и травматология, Отделение по акушерство и гинекология, Отделение по неонатология и Отделение по физиотерапия и рехабилитация.

При получаване на стока в обекта се извършва проверка на качеството на доставените продукти - прави се външен оглед на качеството на продукта (органолептична проверка) - консистенция, цвят, мирис, наличие на повторно





замразяване, на вредители, екскременти от тях и др. Проверяват се документите, придружаващи доставката - стокови разписки, фактури, търговски документ, сертификати (ако се налага). На проверка подлежи и етикирането на стоката със съответния срок за годност. Етикирането трябва да отговаря на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент за етикиране и представянето на храните. В обектите не се приемат храни със съмнителен външен вид или с видими признаци на развала. Не се приемат яйца със замърсени или с нарушена цялост на черупките.

Обектите ни разполагат с достатъчен брой плюсови и минусови хладилни камери.

Температурите на съхранение на храните и хранителните продукти са, както следва:

- охладени меса и месни продукти - от 0°C до +4°C
- Замразени меса и месни продукти - от - 12°C до - 18°C
- малотрайни, полутрайни и трайни колбаси - от 0°C до +4°C
- мляко и млечни продукти - от 0°C до +4°C
- яйца - от 5°C до +18°C
- риба и рибни продукти охладени - 0°C до + 4°C
- риба и рибни продукти замразени - от - 12°C до - 18°C
- замразени зеленчуци - от - 12°C до - 18°C

С цел защита от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали на стоката, в нашите производствени бази е създадена следната организация:

- Всички продукти ще се съхраняват само в определените за тях складови помещения, хладилни камери или фризери. Не се допуска съхранение извън складовите помещения и съоръжения. Забранява се съхранението на едно и също място на продукти, които биха могли да си взаимодействат химично, физично или микробиологично. Забранено е съхранението на продукти в замърсени или неподходящи опковки или амбалажи. Бързоразвалящите се храни ще се съхраняват при хладилни условия. Всички сурови /охладени/ меса ще се съхраняват на най-долното ниво в предвидената за тях камера. Яйцата ще се съхраняват в отделна камера, предвидена само за тях. Всички плодове и зеленчуци ще се съхраняват в камерите в касетки. Забранява се съхранението им в найлонови пликове и чували.

- В складовете продуктите ще се подреждат по групи и партиди върху рафтовете, стелажите и скарите при съответните температурни условия и срокове.

- Готовите за консумация храни се съхраняват отделно от суровите, полуфабрикатите и опаковачните материали при указаните температурни условия.

- Създадена е организация за събиране и изнасяне на твърдите отпадъци, като биват събирани във водонепроницаеми съдове с плътно затварящи се капаци, изработени от материал, позволяващ цялостно измиване и дезинфекция на тези съдове. За твърдите отпадъци има възможност за събирането им в полимерни торби за еднократна употреба. Съдовете за отпадъци сеподдържат чисти и в добър външен вид.

При настъпване на повреди в обектите и наличното оборудване служителите са длъжни незабавно да уведомят Управителя, за да осигури необходимите специалисти за отстраняване на повредата. Всички суровини, материали и опковки, които използва „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД отговарят на БДС, отраслови нормативи или технически спецификации, преминавайки през всички производствени процеси с необходимите документи и при спазване на изискването за защита на храните от замърсяване.



Транспортирането на готовата храна от кухня-майка до адреса на Възложителя, „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД го организира, използвайки специални термоустойчиви кутии, които запазват оптималната температура, органолептичните и микробиологичните качества на всяко ястие.

Превозването на храната от кухнята-майка до мястото на нейното консумиране се осъществява със специални транспортни средства, притежаващи удостоверения от БАБХ за превоз на храни.

**В допълнение съгласно внедрената НАССР системата е въведена Програма „Входящ контрол“.**

С тази програма се гарантира качеството и безопасността на използваните за дейността храни, суровини и материали. Програмата трябва да осигури, че използваните хранителни продукти са със запазена хранителна стойност, нивата на химичните и биологичните замърсители са възможно най-ниски, ограничени са физичните замърсители в храните и използваните помощни материали и инвентар не създават допълнителни условия за замърсяване

Всички суровини и материали използвани в дейността, които имат отношение към безопасността и качеството на храните са обект на входящ контрол. В тази група влизат както суровините за директно влагане в приготвяните хранителни продукти и опаковъчните материали, така и косвено влияещите върху безопасността и качеството - инвентар за съхранение, транспортиране и предлагане на храните, резервни части и консумативи за оборудването, почистващи препарати, работното облекло и лични предпазни средства.

Обхват на контрола - Контролът се провежда в момента на закупуването или доставката и преди приемането по местата за съхранение. Извършваният входящ контрол обхваща:

вида, състоянието и товара на транспортното средство, извършващо доставката;

съответствието на придружаващата стоките документация, наличието на етикети на производителя; външен оглед на получаваните суровини и материали;

контрол на температурните режими, когато са изискуеми за получаваните стоки;

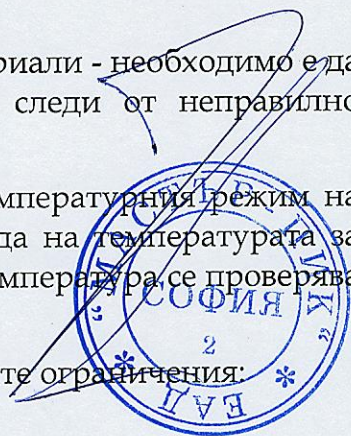
органолептична проверка на храните..

Начин за извършване - Извършва се проверка на придружаващата стоката документация и етикетите върху опаковките. Необходимо е да се определи недвусмислено производителя или официалния разпространител на стоката, проверките, през които е преминала (декларацията на производителя за съответствие с производствената документация, препратки към тях или друг документ, указващ контрол на безопасност на продукта), оставащия срок на годност и партидната принадлежност. Продукти с неизяснен произход или изтекъл срок на годност не се приемат за съхранение или влагане в приготвяните храни.

Прави се външен оглед на получените храни, суровини и материали - необходимо е да са сухи, чисти, с ненарушена цялост на опаковката, или следи от неправилно транспортиране.

Когато се приемат хранителни продукти с ограничения в температурния режим на съхранение се извършва замерване, чрез термометър със сонда на температурата за съответствие със спецификациите на продукта. Изискуемата температура се проверява от етикета или придружаващата продукта документация.

Когато не може да се удостовери еднозначно се приемат следните ограничения:





мляко и млечни продукти от 2 до 6°C, замразени меса, риба и рибни продукти от - 18 до - 12 °С, охладени червени и бели меса, месни полуфабрикати от 0 до 4 °С.

Измерването на опакованите продукти се извършва чрез поставяне на сондата на термометъра между отделните опаковки или чрез пробиване на индивидуалната опаковка и измерване във вътрешността на продукта при съмнения. Не се приемат продукти с температури извън поставените от производителя или настоящата програма лимити.

Когато е приложимо и при съмнения относно качеството на продуктите се извършва органолептична оценка на храните и суровините. Прави се чрез отваряне на опаковката и проверка за отсъствие на видими признаци за развала, неспецифична миризма или вкус.

При сухите храни и добавки се наблюдава за овлажняване, мирис на запарено, видими плесени по повърхността.

Резултатите от извършения входящ контрол се описват в Д 02-01 Дневник за входящ контрол.

Във всички случаи, при съмнения за замърсяване на продуктите или започнала развала в тях се отказва приемането им.

Заявяване и максимални капацитети на складовете

Редът и количествата за заявяване са според текущите нужди, направените предварителни заявки, като количествата не трябва да превишават капацитетите на определените за съхранение помещения и места за съхранение.

Необходимите количества се определят и одобряват от Отговорник обект. Определени са минимални количества от продуктите, които трябва да са налични.

### 3.2. Описание на организацията по извозването на готовата храна.

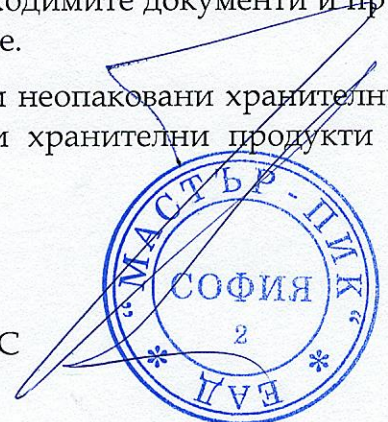
Съхраняването и превозването на храни са изключително отговорна дейност, с която приключва директният контрол на процесите:

- Приемане на суровините и материалите
- Съхранение и манипулиране на суровините и материалите
- Подготовка на суровините и материалите
- Технологични етапи, включително опаковане
- Съхранение на готовата продукция
- Експедиция и дистрибуция

Всички суровини, материали и опаковки, които използва „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД отговарят на БДС, отраслови нормативи или технически спецификации, преминавайки през всички производствени процеси с необходимите документи и при спазване на изискването за защита на храните от замърсяване.

*Съхранение на храните* - Разделно се съхраняват опаковани и неопаковани хранителни продукти, като се поставят на отделни рафтове, както и хранителни продукти с различни температурни режими на съхранение:

- охладени меса и месни продукти - от 0° С до +4° С
- замразени меса и месни продукти - от - 12° С до - 18° С
- малотрайни, полутрайни и трайни колбаси - от 0° С до +4° С





- мляко и млечни продукти - от 0° С до +4° С
- яйца - от 5° С до +18° С
- риба и рибни продукти охладени - 0° С до + 4° С
- риба и рибни продукти замразени - от - 12° С до - 18° С
- замразени зеленчуци - от - 12° С до - 18° С

Хладилните помещения за съхранение на хранителните продукти разполагат с под от водонепропусклив и устойчив материал, лесен за дезинфекция. Стените са гладки, в светли цветове, със заоблени ъгли помежду им и пода. Таванът се почиства лесно, особено там, където се съхраняват неопаковани суровини с цел извършване на манипулации по разфасоване и опаковка. Вратите са от некорозиращ материал, лесни за почистване. Налични са устройства за следене на температурния режим. Относителната влажност на въздуха в хладилните помещения е 75 - 80%.

Ежедневно се извършва проверка на оборудването за хладилна обработка за повреди. Данните от самозаписващите прибори се подреждат по дати и се съхраняват 3 години за представяне пред инспекцията. Следи се за времетраенето на хладилната обработка при различните продукти. Извършва се проверка и на температурния режим на работните помещения като всички данни ежедневно се записват в чек-лист, както и се следи за своевременно калибриране на температурно-измервателната апаратура със съответна маркировка за контролирането ѝ.

Опаковъчните материали се съхраняват отделно на рафтове и стелажи по начин позволяващ замърсяването им.

Транспортирането на готовата храна от кухня-майка до адреса на Възложителя, „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД го организира, използвайки специални термоустойчиви кутии, които запазват оптималната температура, органолептичните и микробиологичните качества на всяко ястие.

Хлябът и тестените изделия, приборите за хранене, салфетките и подправките се опаковат единично. Доставка на хляб и тестени изделия е съпроводена със сертификат за годност и качество.

Превозването на храната от кухнята-майка до мястото на нейното консумиране се осъществява със специални транспортни средства, притежаващи удостоверения от БАБХ за превоз на храни и отговарящи на специалните изисквания на Наредба 36/ 23.03.2006 г. и Наредба 5/ 25.05.2006 г. Транспортните средства са проектирани и оборудвани така, че да осигуряват изискваните температури през целия период на транспортиране.

Доставките да се извършват при спазване на всички санитарно - хигиенни изисквания и се съставя Приемо-предавателен протокол за всяка доставка, която да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вида на храната, номер на партида, количеството, брой порции и **общ добив**/кг. или литри/, отговорни лица за Възложителя и Изпълнителя.

**Срок за изпълнение на доставките:** Часове за хранения: Закуска - 08:00 часа; Обяд - 12:30 часа; Вечеря - 18:00 часа.

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

- закуска: от 07,00 часа до 07,30 часа;
- обяд - от 11,30 часа до 12,30 часа;
- вечеря - от 17,30 часа до 18,00 часа.





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

Готовата храна по диети, да се доставя със собствен транспорт на участника, който следва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти до входа на отделението и се предава на дежурния персонал.

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

Шофьорите на транспортните средства са длъжни да притежават лични здравни книжки, да преминават периодични медицински прегледи и да съблюдают правилата за лична хигиена.

**Съгласно въведената НАССР система:** Недопускане на замърсяване на храните или съхранение при неподходящи условия по време на транспортиране.

**Област на приложение, отговорности и правомощия** - Програмата указва хигиенните изисквания към транспортните средства и тяхната поддръжка. В програмата са определени и начина на извършване на транспортирането на храните, контрола върху състоянието им, както и реда и периодите за извършване на почистване на транспортните средства.

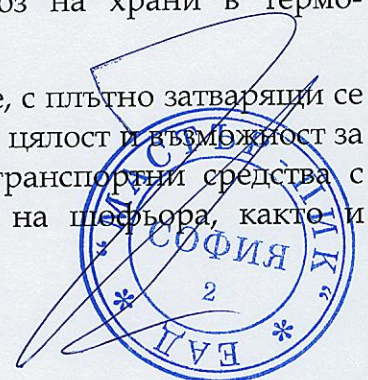
**Отговорници на обекти** - следят общото състояние на транспортните средства за съответствие с хигиенните изисквания при транспортиране и състоянието на термо-контейнерите (чистота и техническа възможност за запазване на температурата във времето. Извършват подбор на препарати и инвентар за почистване, контролират спазването на периодите за почистване, резултатите от извършеното почистване и коректното водене на записите произтичащи от програмата. Периодично проверяват спазването на изискванията за предпазване на храните от замърсяване и условията на съхранение по време на транспортирането. Следят за спазване на изискванията за работно облекло и здравословно състояние на шофьорите извършващи транспортиране на храни. Предприемат необходимите действия или, ако са извън техните правомощия, предлагат на Управителя на Дружеството такива за отстраняване на откритите отклонения.

**Шофьори** - извършват почистване и дезинфекция съгласно изискванията на тази програма, спазват периодите за почистване и дезинфекция. Извършват транспортирането в съответствие с изискванията на програмата, по начин предпазващ ги от замърсяване. Следят времето за доставка, във връзка с недопускане на температурни отклонения. Присъстват при извършване на проверка на температурите на доставка, документират и съобщават резултатите на Отговорник обект.

**Ред за изпълнение** - Поддръжка на техническото състояние на транспортните средства и термо-контейнерите за съхранение на храните. Изисквания при транспортирането.

Транспортните средства използвани за транспортиране на готовите храни до обектите са собствени на фирмата и предназначени само за превоз на храни в термо-контейнери.

Товарното отделение трябва да се поддържа в добро състояние, с плътно затварящи се врати на товарния отсек и с вътрешни покрития с ненарушена цялост и възможност за почистване и дезинфекция. Не се допуска използване на транспортни средства с товарна част, която не е физически отделена от мястото на шофьора, както и транспортиране на храни в шофьорската кабина.





Хигиенните изисквания към шофьорите са същите, както към останалия персонал на фирмата, зает с производство на храни и следва да са в съответствие с указанията на **Програма за поддържане на лична хигиена и контрол на здравно състояние - ПР 05** - използване на чисто работно облекло и спазване на инструкциите за контрол на здравното състояние.

Транспортирането на храните следва да се извършва само в термоконтейнери.

Всички транспортни контейнери съответстват на нормативните изисквания за безопасност на храните (специално предназначени за съхранение на храни) и да са в техническо състояние, така, че да се спазват температурните изисквания за цялото време на транспортиране.

Трябва да се наблюдават и спазват следните температури:

- Топли храни: температура преди затваряне минимум 65°C;
- Студени храни: температура преди затваряне максимум 6°C;

Проверките на температурата трябва да се документират в чек-лист **Д 11-01 Таблица за контрол на температурата на храните при издаване** по време на издаването на храните или температурата и часа на издаване трябва да се отбележат в придружаващите храната документи.

За периода на транспортиране се допуска максимално отклонение в температурите не повече от 2°C на час, с максимално отклонение до 5°C за топли и 10°C за студени храни. В случаите когато клиента прави проверка на температурата на доставка, чрез собствено измерване с термометър, шофьорът е длъжен да присъства на измерването, както следи то да се извърши веднага след отваряне на контейнера. Във всички случаи, когато клиент прави контролно измерване, шофьорите са длъжни да съобщят резултата на Отговорника на обекта.

Контейнерите трябва да са чисти (подходящо почистени и дезинфекцирани) и без нарушения в уплътненията, повърхностите и с възможност за плътно затваряне.

Почистване, измиване и дезинфекция на транспортните средства - Всеки шофьор самостоятелно извършва почистване и дезинфекция на транспортното си средство преди и след транспортиране на храните за деня. Почистването, измиването и дезинфекцията трябва да се извършва при напълно освободено от контейнери и други предмети транспортно пространство, така, че да се избягва създаването на опасност от замърсяване на контейнерите или храните. Освобождаването напълно на товарното пространство има за цел да предотврати възможността за натрупване на остатъци от замърсявания или да попречи на ефективното извършване на дезинфекцията.

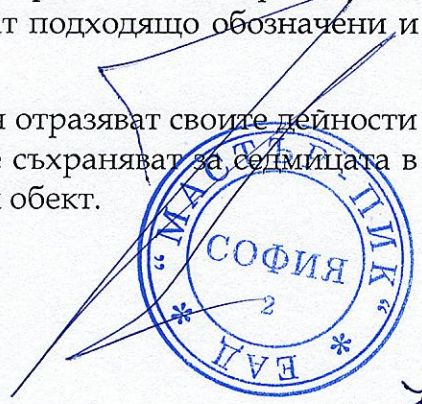
Термоконтейнерите се измиват и дезинфекцират в миялното помещение на обектите, след всяко използване.

Миещите и дезинфекционните средства, инвентарът и пособията използвани за почистване и дезинфекция на транспортните средства се съхраняват в шкаф в обекта, специално предназначен за това. Всички те следва да бъдат подходящо обозначени и да се използват само за тази цел.

Лицата извършили почистване, измиване или дезинфекция отразяват своите дейности в **Чек лист за почистване и дезинфекция**. Чек листите се съхраняват за седмицата в транспортното средство след, което се предават Отговорник обект.

#### **Мониторинг на изпълнението**

Отговорниците на обекти следят за:





- ⇒ състоянието на транспортните средства за повреди в покритието затрудняващи почистването и дезинфекцията;
- ⇒ контролират графиците за доставка, така, че да не се допускат значителни отклонения от температурите по време на превоз на храните;
- ⇒ следят за спазване на изискванията за хигиена и здравно състояние на шофьорите;
- ⇒ състоянието на термо-контейнерите за добро затваряне и сигурно уплътняване за недопускане на значителни промени в температурата при транспортиране;
- ⇒ правилното извършване на почистването и дезинфекцията на транспортите средства и термо-контейнерите;
- ⇒ хигиенното състояние на инвентара и използването му само по предназначение;
- ⇒ осъществяват контрол, чрез наблюдения на начина на извършване на операциите - използвани разтвори правилно редуване и извършване на дейностите.

За случаите, при които действията по мониторинга показват несъответствие с изискванията към инфраструктурата по отношение на състояние на товарната част на транспортните средства или състоянието на термо-контейнерите се уведомява Отговорника на съответния обект, който в доклад към Управителя на дружеството описва наблюдаваните несъответствия и прави мотивирано предложение за отстраняването им.

При установяване на отклонения по-големи от максимално определените за температура на доставка, Отговорника на обекта прави промени в графиците, така, че да намали времето за доставка или предприема други подходящи действия, както крайния резултата следва да е постигане на температурното съответствие.

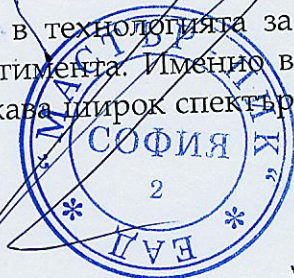
При установяване на неефективно действие на препарати за почистване и дезинфекция, трудности в начина им на използване или негативно влияние върху работните повърхности, Отговорниците на обекти инициират подмяната им, като я съгласуват с Управителя.

При установяване на неспазване на изискванията на програмата и приложимите и инструкции от страна на персонала, отговорен за изпълнението и, Отговорника на обекта организира допълнително обучение на персонала или предприема административни мерки за подобряване на изпълнението.

#### 4. Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните:

Правилното хранене, резултат от целесъобразното и научнообосновано приготвяне на кулинарните изделия, е важен фактор за поддържане здравето и силите на човека. От храненето зависят неговото физическо състояние и трудоспособност. Науката за храненето е установила, че съществуват около 50 незаменими хранителни вещества, които трябва да се доставят балансирано на човешкия организъм за рационалното му хранене. Решаването на този проблем се осъществява чрез консумиране на различни групи хранителни продукти.

Съвременните успехи в науката за храненето водят до промяна в технологията за приготвяне на кулинарни изделия и до разнообразяване на асортимента. Именно в тази посока работи екипът на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД, който притежава широк спектър от кулинарна продукция:





- Студени предястия и салати - прилагаме описание на технологичния процес за производство на студени предястия и салати
- Топли предястия - прилагаме описание на технологичния процес за производство на топли предястия
- Супи - прилагаме описание на технологичния процес за производство на супи
- Задушени ястия - прилагаме описание на технологичния процес за производство на задушени ястия
- Печени ястия - прилагаме описание на технологичния процес за производство на печени ястия
- Пържени ястия - прилагаме описание на технологичния процес за производство на пържени ястия
- Ястия на скара - прилагаме описание на технологичния процес за производство на ястия на скара
- Кухненски десерти - прилагаме описание на технологичния процес за производство на кухненски десерти

А.) Описание на технологични процеси за производство на студени предястия и салати:

Приемане, окачествяване и съхранение на суровини - основни и допълнителни.

За производството на салатите се използват пресни зеленчуци при спазване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

При случай на използване на селскостопански пазари, основните суровини - пресни зеленчуци, се закупуват и приемат като се спазват изискванията за добър външен вид, липса на замърсявания, повреди или наличие на развалени (гнили, изсъхнали и др.) зеленчуци. Когато доставчикът разполага със сертификат за качество и произход на продукцията, последният се проверява внимателно при приемане на зеленчуците в склада. В акредитирана лаборатория, получената селскостопанска продукция се изследва за нитрати и пестициди, което трябва да бъде в допустимите граници, съгласно Закона за храните.

Допълнителните суровини (млечни продукти, майонеза, лютеница, подправки, колбаси, пилешко и телешко месо, консервирани и стерилизирани зеленчуци и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

Подготовка на суровините:

Зеленчуците се измиват предварително обилно със студена вода. Почистването, обелването, доизчистването и повторното измиване се извършват съгласно БДС.

Поставят се в пластмасови тави в хладилник при температура 4 градуса по Целзий.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост, подправките се смилат в мелничка за подправки и се дозират, съгласно разходните норми по рецептура. Разтеглят се и се нарязват някои съставки на салатите - колбаси, сирене и др.

Кулинарна обработка на суровините:





Предварително разтеглените според рецептурата картофи, моркови, грах, царевица, пилешко месо и др. се сваряват по отделно в големи съдове. Отделно се сваряват пилешкото и телешкото месо. Сварените зеленчуци се отцеждат от водата, след което за съответния вид салата, влизащите в състава ѝ продукти се нарязват на парчета (кубчета). Отделно се нарязват киселите краставички, ябълките, колбаса, шунката, зелето, лука, чесъна, копъра и др. зеленчуци. Нарязва се и съответният вид месо. Добавя се сол, подправки. Накрая се прибавя майонезата, когато влиза в състава на дадената салата, киселото мляко и лютеницата и леко се разбърква с останалите продукти до хомогенизиране и постигане на гладка консистенция и външен вид. Пресните салати се приготвят чрез нарязване/настъргване на зеленчуците, смесване и съответно гарниране (декориране).

Салатите се поставят в тапи в хладилна камера при +4° С, покрити с фолио.

Опаковка на салатите:

При реализация на салатите на място не се налага опаковане на същите, а при транспортирането им към разливочните, те се разливат в тапи и се слагат в термофорни кутии. Температурата на въздуха в отделението за производство и опаковка на салатите не трябва да надвишава 18° С.

Съхранение на салатите до експедиция:

Готовата продукция се съхранява отделно от суровините, полуфабрикатите и помощните материали съгласно Наредба 5 / 2006 г.

Салатите се съхраняват в хладилник и хладилна витрина при 1-5 градуса по Целзий в защитени от светлина места със срок за съхранение 24 часа от часа на производството.

Б.) Описание на технологичния процес за производство на супи, варени и задушени ястия. Приемане, окачествяване и съхранение на суровини - основни и допълнителни.

За производството на супи, варени и задушени ястия се използват суровини и продукти при спазване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

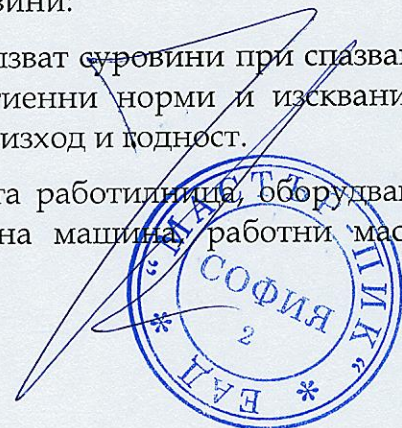
Допълнителните суровини (млечни продукти, ориз, фасул, зеленчуци и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

За приготвяне на този тип ястия се използват месни заготовки, произведени от подготвителната на нашето дружество. При закупуване на допълнителни видове месни разфасовки се съблюдават и спазват всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

Подготовка на суровините. Подготовка на основните суровини:

За производството на варените и задушени ястия се използват суровини при спазване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

Месото постъпва за кулинарна обработка от транжорната работилница, оборудвана съгласно изискванията и вкл. месомелачка, тестомесачна машина, работни маси, плотове и електронни везни.





Зеленчуците се измиват предварително обилно със студена вода. Почистването, обелването, доизчистването и повторното измиване се извършват съгласно БДС.

Поставят се в пластмасови тави в хладилник при температура 4 градуса по Целзий.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост, подправките се смилат в мелничка за подправки и се дозират, съгласно разходните норми по рецептура. Разтеглят се и се нарязват някои съставки на варените и задушени ястия - колбаси, сирене и др.

Кулинарна обработка на суровините:

Предварително разтеглените според рецептурата зеленчуци и месо се готвят според рецептурите в големи съдове. Отделно се приготвят застройкики, запръжки и т.н. Добавя се сол, подправки при необходимост. Накрая ястията се задушават на тих огън докато се постигне консистенция и външен вид, посочени в ТД.

Готовите ястия се поставят в Бен Мари при температура 72 градуса по Целзий.

Опаковане на варените ястия:

Варените и задушени ястия, реализирани на място не се нуждаят от опаковка. Те се реализират порционирани в порцеланови чинии.

Опаковане в транспортни опаковки - Ястията за разливочните се поставят в тави и се поставят в термофорни кутии.

Температурата на въздуха в отделението за производство и разливане в транспортна посуда не трябва да надвишава 18 градуса по Целзий.

Съхранение на термично обработените ястия до експедиция:

Готовата продукция се съхранява отделно от суровините, полуфабрикатите, спомагателните и помощните материали при условия, регламентирани в стандартизационните документи за съотв. продукти.

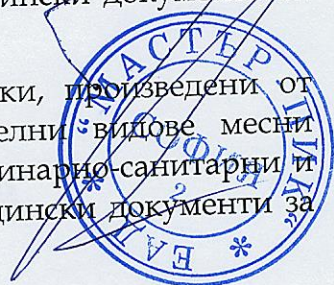
Варените и задушени ястия се съхраняват в бен мари при 72 градуса по Целзий в защитени от светлина места. Изключение прави тараторът, който се съхранява в хладилник при 1 - 5 градуса по Целзий. Срокът за съхранение е 3 часа от часа на производството. Изключение прави тараторът, който може да се съхранява 24 часа при хладилни условия при 1-5 градуса Целзий.

В.) Описание технологичния процес за производство на печени, пържени и ястия на скара.

За производство на печени, пържени ястия, както и ястия на скара се използват суровини и продукти при спазване на всички технологични, ветеринарно - санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно - медицински документи за произход и годност.

Допълнителните суровини (млечни продукти, ориз, фасул, зеленчуци и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

За приготвяне на този тип ястия се използват месни заготовки, произведени от подготвителната на фирмата. При закупуване на допълнителни видове месни разфасовки се съблюдават и спазват всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.





Подготовка на суровините.

Подготовка на основните суровини:

Производството на печени, пържени ястия и ястия на скара се използват суровини и продукти спазване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

Месото постъпва за кулинарна обработка от транжорната работилница, оборудвана съгласно изискванията и вкл. месомелачка, тестомесачна машина, работни маси, плотове и електронни везни.

Зеленчуците се измиват предварително обилно със студена вода. Почистването, обелването, доизчистването и повторното имиване се извършват съгласно БДС.

Поставят се в пластмасови тави в хладилник при температура 4 градуса по Целзий.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост, подправките се смилат в мелничка за подправки и се дозират, съгласно разходните норми по рецептура. Разтеглят се и се нарязват някои съставки на печени, пържени ястия и ястия на скара.

Кулинарна обработка на суровините:

Предварително разтеглените според рецептурата зеленчуци и месо се готвят според рецептурите в големи съдове. Отделно се приготвят застройкики, запръжки и т.н. Добавя се сол, подправки при необходимост. Накрая ястията се дозадусаваат на тих огън, пекат се на фурна или пекарни шкафове, пържат се или се пекат на скара, докато се постигне консистенция и външен вид, посочени в ТД. Отделно се приготвят гарнитурите за някои видове ястия.

Готовите ястия се поставят в Бен Мари при температура 72 градуса по Целзий. Ястията на скара се реализират веднага или след охлаждане и опаковане под вакуум могат да се съхраняват 24 часа при температура 1-5 градуса по Целзий.

Опаковане на ястията: реализирани на мястото не се нуждаят от опаковка. Те се реализират порциониранни в порцеланови чинии.

Опаковане в транспортни опаковки – Ястията за разливочните се поставят в тави и се поставят в термофорни кутии.

Температурата на въздуха в отделението за производство и разливане в транспортна посуда не трябва да надвишава 18 градуса по Целзий.

Съхранение на ястията до експедиция: Готовата продукция се съхранява отделно от суровините, полуфабрикатите, спомагателните и помощните материали при условия, регламентирани в стандартизационните документи за съответните продукти.

Ястията се съхраняват в Бен Мари при 72 градуса по Целзий.

Ястията на скара се реализират веднага.

Г.) Описание на технологичния процес за производство на кухненски десерти

За производството на кухненски десерти се използват суровини и продукти при спазване на всички технологични, ветеринарно - санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно - медицински документи за произход и годност.



79



При случай на използване на селскостопански пазари, основните суровини - пресни зеленчуци, се закупуват и приемат като се спазват изискванията за добър външен вид, липса на замърсявания, повреди или наличие на развлени (гнили, изсъхнали и др.) зеленчуци. Когато доставчикът разполага със сертификат за качество и произход на продукцията, последният се проверява внимателно при приемане на зеленчуците в склада. В акредитирана лаборатория, получената селскостопанска продукция се изследва за нитрати и пестициди, което трябва да бъде в допустимите граници, съгласно закона за храните.

Допълнителните суровини (млечни продукти, майонеза, лютеница, подправки, колбаси, пилешко и телешко месо, консервирани и стерилизирани зеленчуци и др.) се приемат при съблюдаване на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

Подготовка на суровините:

Подготовка на основните суровини:

За производството на кухненски десерти се използват суровини на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания, придружени с ветеринарно-медицински документи за произход и годност.

Подготовка на допълнителните суровини и спомагателните материали:

При необходимост, добавките се смилат в мелничка за подправки и се дозират, съгласно разходните норми по рецептура.

Кулинарна обработка на суровините:

Предварително разтеглените според рецептурата съставки се приготвят според изискванията на различните термични обработки: варене, печене, пържене. Следва същинската термична обработка и накрая се декорират.

Палачинките се поставят в Бен Мари при температура 72 градуса по Целзий, а останалите видове се съхраняват в хладилник при температура 1-5 градуса по Целзий.

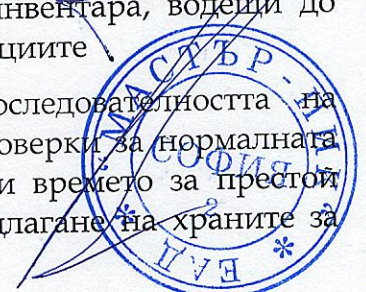
**Съгласно въведената HACCP система:**

Осигуряване на спазване на правилния ред за безопасна технологична обработка и предпазване на готовия продукт от физично, химично или микробиологично замърсяване или създаване на условия за поява на нежелани органолептични, физикохимични или ензимни промени в тях.

Изискванията на програмата са задължителни за заетите в приготвянето на храни, предлагането на готовата продукция и лицата, осъществяващи контрол на приготвянето и предлагането на храните.

**Отговорник обект** - контролира спазването на изискванията на настоящата програма, воденето на записи, отчитащи протичането на процесите по приготвяне на храни, иницира извършване на периодичен лабораторен контрол на готовите храни за съответствие с описаните в технологичната документация параметри, организира своевременното отстраняване на повреди в оборудването и инвентара, водещи до нарушаване на определените параметри за извършване на операциите

**Готвачи / кухненски персонал** - следят за спазване последователността на технологичния процес в топла и студена кухня, извършват проверки за нормалната работа на оборудването, проверяват приготвените продукти и времето за престой преди влагане на междинни продукти при готвене или предлагане на храните за



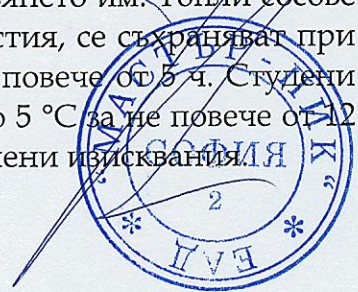


консумация. Предприема коригиращи действия в случай на нарушаване на правилното протичане на операциите.

**Ред за изпълнение** - Видовете суровини, използвани за приготвянето на храните, показателите за краен контрол, правилата за вземане на проби, опаковката, маркировката, условията на съхранение, начините за обработка и изискуемите параметри при приготвяне са описани в раздел Описание на продукта на разработения НАССР план.

Спазват следните общи изисквания за контрол при производство на безопасни и качествени храни:

- ⇒ Производството на храни протича в два етапа - първична обработка и окончателна обработка, които се извършват разделно, в обособени за целта зони.
- ⇒ Първичната обработка се извършва по начин, който осигурява ограничаване на микробиологичната замърсеност и намаляване на загубите на хранителни вещества. Микробиологичната замърсеност намалява в следствие на сортирането, чистенето и миенето. При интензивно замърсяване зеленчуците и плодовете предварително се накисват във вода, а след това многократно се промиват с течаща вода. Предназначените за употреба в суров вид се мият и се оглеждат индивидуално. Отчита се че, продължителното накисване може да доведе до загуба на хранителни вещества. За ограничаване на загубите на хранителни вещества зеленчуците се нарязват, когато е възможно, непосредствено преди подлагането им на термична обработка или влагането им в салати.
- ⇒ Месото се размразява във въздушна среда при температура 0 - 6 °С. Допуска се и при стайна температура, но при достигане на максимум 6 °С на повърхността, суровината трябва да се използва или да се прибере за съхранение при хладилни условия.
- ⇒ Субпродуктите се поставят в тапи в хладилник за не повече от 24 ч. 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, шишчета) се съхраняват при температура от -2 до 4 °С за не повече от 36 ч. след момента на обработка. Мляно месо без добавени други продукти се съхраняват при температура от -2 до 4 °С за не повече от 36 ч. Полуфабрикати, приготвени от мляно месо с добавки на различни подправки и продукти, се съхраняват при температура от -2 до 4 °С за не повече от 24 ч. Полуфабрикати от мляно месо с пълнеж, в който са вложени яйца, се съхраняват при температура от -2 до 4 °С за не повече от 6 ч. 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 °С за не повече от 12 ч. Полуфабрикати, съдържащи сурови яйца (разбити яйца за омлет, застройкики, заливки, смеси за паниране, тесто за палачинки и катми, тесто за печени и пържени тестени изделия), се подлагат на термична обработка не по-късно от 30 мин. след приготвянето им. Топли сосове и бульони, предназначени като готови компоненти за ястия, се съхраняват при температура не по-ниска от 63 °С в продължение на не повече от 5 ч. Студени сосове и майонези се съхраняват при температура от 2 до 5 °С за не повече от 12 ч. с изключение на случаите, когато има специални фирмени изисквания.

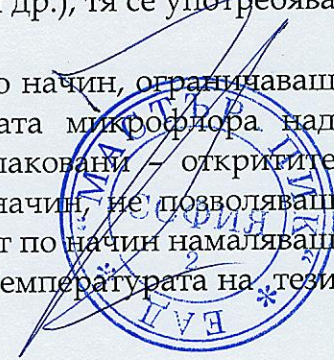




⇒ Окончателната обработка се извършва по начин, който следва да осигури унищожаване на вредното действащата микрофлора, главно патогенните микроорганизми и ограничаване на образуването на химични замърсители при топлинната обработка. Унищожаването на микроорганизмите се постига за месото при варене при температура в центъра на порциите до достигне на 80 – 85 °С. При изпичане на скара ефектът е несигурен (температурата в центъра на продукта трябва да не е по-ниска от 73 °С). За осигуряване на безопасност в този случай следва да са сигурни параметрите при входящия контрол, съхранението и размразяването на използваното месо или месни полуфабрикати. При пърженето на полуфабрикати на маслена баня, мазнината трябва да е предварително загрята до 160 – 180° С. Продължителността на процеса е около 6 мин. Пърженето на панираните с яйца изделия да се извършва при температура не по-ниска от 170 °С. Изпичането на омлети, заливки и тестени изделия с яйца да се извършва при температура не по-ниска от 180 °С, за не по-малко от 20 мин. Застройките с яйца задължително да 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 от подготвени с яйца полуфабрикати за период по-голям от 30 мин. Зеленчуците се пържат сурови или предварително сварени, в малко количество мазнина или в маслена баня. Мазнината се загрява до 130 – 160° С, след което се добавят суровините. Процесът на пържене протича при температура, не по-висока от 130° С. Рибата се пържи в мазнина, загрята до 150 – 180 ° С. Цел на термичната обработка е да достигне максималната възможна температура на приготвяния продукт при ограниченията поставени от кулинарните и вкусовите изисквания. Като средна контролна температура се приема температура на средината 75 °С. При приготвяне на различни видове храни се приемат критични лимити според вида: птиче месо: 73° С, мляно месо: 68 ° С, яйца, риба, свинско и телешко месо: 62 ° С, недопечено говеждо: 54 °С, всички останали храни: 63 ° С. Времето за поддържане на температурите е минимум 15 сек при 72 °С или еквивалентна комбинация.

⇒ Съхранението на готовите храни се извършва по начин, който следва да осигури предпазване от повторно замърсяване на храната, както и да се предпази от условия благоприятстващи развитието на остатъчната микрофлора в храната. Топлите храни трябва да се употребят най-късно 3 ч. след завършване на приготвянето им или да се съхраняват при температура над 63 °С. Ако се налага съхраняване, те трябва да се охладят бързо (за по-малко от 4 часа) до температура 8 °С и да се съхраняват при 0 – 4 °С. Охладената храна се използва при следните условия. Извадена от хладилника тя се нагрива равномерно до достигане на температура в централната си част 75 °С. Затоплената храна се употребява най-късно след 2 ч. Неупотребената храна се изхвърля. Повторно охлаждане не се допуска. Замразената храна се съхранява при температура -18 °С съгласно стандартните изисквания. Когато преди консумация храната се дообработва (прибавяне на вода, доовкусяване, запичане и др.), тя се употребява като готвените топли ястия.

⇒ Предлагането 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. Температурата на тези





храни се проверява по време на издаването, след извършеното пренасяне или преди предлагане, както и при всеки случай, когато може да се допусне отклонение. По време на предлагане на бюфет храна не трябва да бъде оставяна без надзор, тъй като има вероятност температура ѝ да се понижи до опасни нива или храната може да се съхранява на места с риск от замърсяване. При предлагането, температурата на охладената храна трябва да се поддържа между 1 - 5 °С, а за топлата храна - над 63 °С, в противен случай значително ще се намали времето за нейната безопасна консумация.

Данните от наблюденията се отразяват в Дневници за технологичен контрол.

### Мониторинг на изпълнението

Отговорник обект:

- предава проби за извършване на лабораторен контрол на готовите храни, извършва оценка на резултатите
  - следи за състоянието на оборудването и инвентара за възможни отклонения, водещи до нарушаване на определените параметри за извършване на операциите
  - следи за правилното функциониране и точното задаване на параметрите на оборудването за приготвяне на храни, като проверката се извършва чрез преглед на настройките (в случаите, когато има монтирани отчитащи устройства), проследяване на времето за термична обработка, необходимо за достигане на температура на готовия продукт (температурата се проверява в средината, чрез термометър със сонда).
- ⇒ проверява спазването на описаните параметри и начини за работа - разделност на предварителната обработка, параметри на размразяване и съхранение преди използване на суровините (температура и време), параметри на приготвяне (зададена температура, време, температура на средината на готовия продукт), параметри на съхранение (време, температура на храната) преди предаване за сервиране
- ⇒ следи за приготвянето на зададените количества продукти (доовкусяване, запичане и др.), тя се употребява като готвените топли ястия.
- ⇒ Предлагането 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. Температурата на тези храни се проверява по време на издаването, след извършеното пренасяне или преди предлагане, както и при всеки случай, когато може да се допусне отклонение. По време на предлагане на бюфет храна не трябва да бъде оставяна без надзор, тъй като има вероятност температура ѝ да се понижи до опасни нива или храната може да се съхранява на места с риск от замърсяване. При предлагането, температурата на охладената храна трябва да се поддържа между 1 - 5 °С, а за топлата храна - над 63 °С, в противен случай значително ще се намали времето за нейната безопасна консумация.

Данните от наблюденията се отразяват в Дневници за технологичен контрол.

Приготвената храна се доставя в термоустойчиви кутий.





## Описание на HACCP план в кухнята на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД

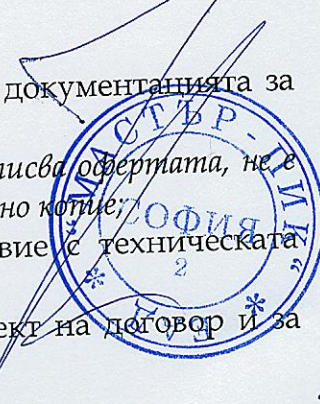
„МАСТЪР-ПИК“ ЕАД е разработил индивидуален HACCP план на кухнята-майка и прилежащите ѝ помещения. HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), в превод означава „Анализ на опасностите и контрол на критичните точки“. Критични точки са тези етапи от производствения цикъл на храните, в които може да се елиминират възможните биологични, химически и физически опасности за човека. HACCP системата се концентрира по-скоро върху предотвратяване възникването на опасностите, отколкото върху изследването на крайния продукт. HACCP системата включва идентифициране на възможните грешки и изготвяне на план за това как да се предотвратят тези грешки. Изготвянето на HACCP план в обекти за производство и търговия с храни е задължително за регистрация на обектите в БАБХ.

Участникът следва да представи своята концепция за изпълнение на предмета:

1. Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната;
  2. Описание на мерките, които ще се предприемат в случаи на установено нарушено качество и съхранение на храните;
  3. Описание на начина на доставката и съхранението на хранителните продукти, както и Описание на организацията по извозването на готовата храна;
  4. Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните;
  5. Предложени от участника **примерни седмични менюта по групите диети за болните**, съгласно техническата спецификация на използваните диети, като посочват калорийна стойност на всяка една съгласно нормативните изисквания;
  6. Предложени от участника **примерни седмични менюта за персонала** на Възложителя, имащ право на безплатна храна, съобразно посочените в Техническата спецификация- **Приложение № 1**;
  7. Минималният химичен състав по отделните групи диети за пациентите следва да бъде съобразен с изготвяне на примерните менюта, предложени от участника, съобразно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно - профилактичните заведения, изд. 1984 г. на МЗ - 1 /първи/ вариант /за рецептите с два варианта/;
  8. Предлаганите видове седмични менюта за всяка една от категориите хранещи се следва да съдържат балансиран по състав и разнообразни по вид ястия (с *повтаряемост на едно и също ястие/меню не повече от 2 пъти седмично*). В случай на предлагане на еднообразни или често повтарящи се еднотипни седмични менюта (с *повтаряемост на ястието/менюто повече от 2 пъти в седмицата*) за всяка една от категориите хранещи се, участникът ще бъде отстранен от процедурата.
- Друга информация по преценка на участника във връзка с изпълнението на поръчката.

Техническо предложение е съобразено с изискванията на документацията за възлагане и съдържа:

- а) Пълномощно, /ако е приложимо, когато лицето, което подписва офертата, не е законният представител на участника - оригинал или нотариално заверено копие;
- б) Предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническата спецификация и изискванията на Възложителя;
- в) Декларация за съгласие с клаузите на приложения проект на договор и за





## ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

От

КОЛЮ ПЕТКОВ КОЛЕВ,

в качеството на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР (посочва се длъжността)

на „МАСТЪР-ПИК“ ЕАД

(посочва се наименованието на участника),

с ЕИК 204427425 и със седалище и адрес на управление: гр. София, ул. „Незабравка“ № 25, ет. 3, офис 311

- участник в процедурата за възлагане на обществена поръчка с предмет:

„Приготвяне и доставка на готова храна за стационарните пациенти и дежурен персонал на МОБАЛ „Д-р Стефан Черкезов“ АД по различните диети за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя“

### УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

С настоящото, Ви представяме нашата ценова оферта за участие в обявената от Вас обществена поръчка с предмет „Приготвяне и доставка на готова храна за стационарните пациенти и дежурен персонал на МОБАЛ „Д-р Стефан Черкезов“ АД по различните диети за болнично хранене по предварителни заявки на Възложителя“

Поемаме ангажимент да изпълним обекта на поръчката в съответствие с изискванията Ви, заложиени в Техническите спецификации и документацията за участие в настоящата поръчка.

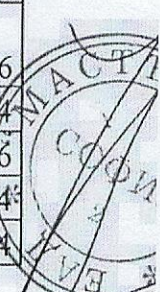
Нашата ОБЩА ЦЕНА за изпълнение на поръчката за целия срок на договора /24 месеца/ е следната:

369032,70 лв. без включен ДДС /цифром и словом Триста шестдесет и девет хиляди и тридесет и два лева и седемдесет стотинки/

442839,24 лв. с включен ДДС /цифром и словом Четиристотин четиридесет и две хиляди осемстотин тридесет и девет лева и двадесет и четири стотинки/

Начинът на формиране на цената е както следва:

диета №	к-во хранодни /храната за една диета на ден/ за 12 месеца	единична цена без ДДС	Обща стойност без ДДС	Обща стойност с ДДС
1	2	3	4=2x3	5
0 - течно кашева и деца до 1 година	1894	2,70	5113,80	6136,56
№ 1 и № 5	10926	2,70	29500,20	35400,24
№ 7 и № 10	16544	2,70	44668,80	53602,56
№ 15	45646	2,70	123244,20	147893,04
№ 9	20921	2,70	56486,70	67784,04





Хемодиализа	10715	1,80	19287,00	23144,40
Дежурен персонал	45366	2,00	90732,00	108878,40
<b>Общо</b>	<b>151 740</b>		<b>369032,70</b>	<b>442839,24</b>

Предложените единични цени сме формирали съобразно финансовия ресурс, като единична стойност на Възложителя за изпълнение на поръчката и съобразно изискванията, посочени в документацията за участие - Изисквания към ценовото предложение.

В цената са включени всички разходи във връзка с изпълнение предмета на настоящата поръчка. Цената за храноден за лежащоболните по групите диетични режими е съобразена с изискванията на Възложителя, посочени в Техническата спецификация, приложените менюта в Техническото предложение, калорийния обхват и химическия състав, съгласно съответните приложения и „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно - профилактичните заведения, изд. 1984 г. на МЗ - 1 /първи/ вариант /за рецептите с два варианта/

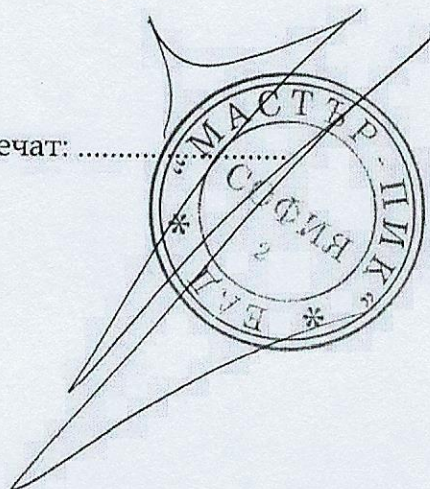
В цената са включени всички разходи за извършване на необходимите дейности във връзка с изпълнение предмета на поръчката.

Ценовото предложение е изчислено до втори знак след десетичната запетая.

Гарантираме, че сме в състояние да изпълним качествено поръчката в пълно съответствие с гореописаната оферта.

Дата: 13.07.2018 г.

Подпис и печат: .....





До	ОБЩИНСКА БАНКА	ФЦ Денкоглу	София, ул. Денкоглу 28
	Банка	Финансов център	Адрес
Обработена	2372430 / 06.08.2018	BORD00255969	06.08.2018
Статус на заявката	Номер на web заявка / дата	Уникален регистрационен номер	Дата на представяне
	СТЕЛА ЕНЧЕВА САВОВА (06.08.2018 13:39:07)		255969 / 06.08.2018
	Подпис на наредителя		Бордеро / Дата на изпълнение

Платете на - име на получателя			
<b>МОБАЛ Д-Р СТЕФАН ЧЕРКЕЗОВ - ВТ</b>			
IBAN на получателя		BIC на банката на получателя	
BG57FINV91501016048686		FINVBGSF	
При банка - име на банката на получателя			
<b>ПЪРВА ИНВЕСТИЦИОННА БАНКА</b>			
ПЛАТЕЖНО НАРЕЖДАНЕ		Вид валута	Сума
за кредитен превод в лева		BGN	18 451.64
Основание за превод - информация за получателя			
<b>Гаранция за изпълнение на договор</b>			
Още пояснения			
<b>Доставка на храна</b>			
Наредител -име			
<b>МАСТЪР-ПИК ЕАД</b>			
IBAN на наредителя		BIC на банката на наредителя	
BG09SOMB91301011506301		SOMBBGSF	
Платежна система		Сума такси *	Дата на изпълнение
<b>Бисера</b>		0.00	06.08.2018
Период на валидност - от		Период на валидност - до	
06.08.2018		07.08.2018	

Декларирам, че съм получил информация, свързана с изпълнение на платежната операция, съгласно изискванията на Закона за платежните услуги и платежните системи

Банков служител

Наредител

Забележка: Полетата, означени със (\*) се попълват от служител на банката.