

## ДОГОВОР №1

за обществена поръчка с предмет  
„Приготвяне и доставка на болнична храна през 2016 г.”

Днес, 30.12.2015г. в гр.Стара Загора, между:

**„КОМПЛЕКСЕН ОНКОЛОГИЧЕН ЦЕНТЪР - СТАРА ЗАГОРА”** ЕООД, със седалище и адрес на управление гр. Стара Загора, ул.”Д-р Т. Стоянович” №15, регистрирано в ТР на АВ с ЕИК: 000812197, Ид. № ЗДДС: BG 000812197 представлявано от д-р Петьо Вълчев Чилингиров - управител, наричано за краткост в договора **ВЪЗЛОЖИТЕЛ** от една страна  
и

**„ПЛАМЕН ПЕТРОВ – П”** ООД, със седалище и адрес на управление гр. Стара Загора, ул.”Господин Михайловски” №64, ет.1, ап.3, тел.: 0899 938118, 042/601553, факс: 042/ 601553, ЕИК: 123674548, Ид. № ЗДДС: BG 123674548, представлявано от Пламен Петров Петров - Управител, чрез Пламен Иванов Пеев – Пълномощник с пълномощно рег.№1745 от 27.03.2012г. на Нотариус Радка Богданова в район Стара Загора с рег.№435 на НК наричано за краткост в договора **ДОСТАВЧИК** от друга страна,

въз основа на класиране на **ДОСТАВЧИКА** в открита процедура за възлагане на обществена поръчка с уникален номер в регистъра на обществените поръчки 00731-2015-0007, извършено с Решение №185/26.11.2015г. и Решение№200/10.12.2015г. на Управителя на „КОЦ - Стара Загора” ЕООД се сключи настоящия договор на основание чл.41, ал.1 от ЗОП, по силата на който страните се споразумяха за следното:

### І. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** възлага, а **ДОСТАВЧИКЪТ** приема да приготвя и доставя на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** болнична храна за нуждите на неговите хоспитализирани (стационарно болни) пациенти, а **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да му заплаща цената, съгласно условията на настоящия договор. Общата потребност на възложителя е за около 52 000 хранодни. Така записаното количество е ориентировъчно и не задължава **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** да го заяви, получи и заплати, тъй като то зависи от осигуреното финансиране, броя на пациентите и техните специфични нужди.

2. Болничната храна се приготвя съобразно приложеното към договора двуседмично меню, при спазване на изискванията на диетите съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведения за обществено хранене и лечебно профилактични заведения”, изд. ДИ „Техника”, София, 1984г., под егидата на Министерството на търговията и Министерството на народното здраве (наричан по - нататък „Сборника”). Храната включва пълно дневно меню, състоящо се от закуска, обяд и вечеря съобразно посоченото в Приложение №1. Специфичните диети, изискващи повече от три хранения на ден, са включени и калкулирани в дневното меню. Към всяко хранене от дневното меню е включено нужното количество хляб.

3. Количеството на доставяната болнична храна се определя от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** чрез заявки, които се извършват писмено или по факс до 12.00часа на предходния ден. Писмените заявки се извършват на адрес гр. Стара Загора, ул.“Хан Аспарух“ №41 или на e-mail: plamen.peev@cateringbg.com, а тези по факс на тел: 042/601553.

4. Болничната храна се приготвя в обект, представляващ обект тип кухня – майка, находящ се на адрес гр. Стара Загора, ул.“ Хан Аспарух“ №41.

5. Болничната храна се доставя със следните транспортни средства:

5.1. Форд Транзит, СТ3899АК, 87/15.03.2012г.

5.2. Фиат Дукато, СТ2703АН, 84/12.03.2012г.

5.3. Форд Транзит, СТ3530АМ, 85/12.03.2012г.

(вид, марка, модел, регистрационен номер, удостоверение №.../....год).

## II. СРОК И МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА

1. Договорът има срок на действие от 01.01.2016г. до 31.12.2016г.

2. Място на изпълнение на поръчката е гр.Стара Загора, ул. „Д-р Тодор Стоянович“ 15.

## III. ЦЕНИ И УСЛОВИЯ НА ПЛАЩАНЕ

1. Цената на 1 храноден за 1 пациент е в размер на **3.29лв. без ДДС**. Тя включва всички разходи, разноски, печалби и др. на **ДОСТАВЧИКА** за изпълнение на услугата.

2. Тази цена не се променя за срока на договора освен при намалянето ѝ в интерес на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

3. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща уговорената цена по банков път с платежно нареждане, в срок до 30 дни след извършване на доставката и представяне на фактура от **ДОСТАВЧИКА**, подписана от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

4. Всички плащания между страните по договора ще се извършват по банковите сметки, посочени в издадените фактури от **ДОСТАВЧИКА**.

5. Когато **ДОСТАВЧИКЪТ** е сключил договор/договори за подизпълнение, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** извършва окончателно плащане към него, след като бъдат представени доказателства, че **ДОСТАВЧИКЪТ** е заплатил на подизпълнителя/подизпълнителите за изпълнените от тях работи, които са приети по реда на договора.

## IV. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен:

1.1 . до 12.00 часа всеки ден да предоставя на **ДОСТАВЧИКА** заявка за храна за следващия ден под формата на „требвателен лист за храна“ по болнични отделения;

1.2 да проверява количеството на храната чрез упълномощено от него лице и да прави рекламации при необходимост;

1.3 да упълномощи лице, което ежедневно да приема доставената храна;

1.4 по всяко време да проверява качеството на влаганите продукти, спазването на установените нормативни изисквания и технологията за приготвяне на болнична храна.

2. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право в изключителни случаи да увеличава или намалява количеството на готовата храна, както и да изисква в рамките на цената на 1 храноден промени в състава, калоричността и вида на храната.

3.**ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да приеме доставената от **ДОСТАВЧИКА** болнична храна, ако тя отговаря на посочените в този договор условия и изискванията

към нея, предявени от действащото законодателство. Когато **ДОСТАВЧИКЪТ** е сключил договор/договори за подизпълнение, работата на подизпълнителите се приема от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в присъствието на **ДОСТАВЧИКА** и подизпълнителя.

4. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да плати цената съгласно уговорените срок и начин на плащане.

5. Да изисква от **ДОСТАВЧИКА** да сключи и да му представи договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители.

## **V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ДОСТАВЧИКА**

### **1. ДОСТАВЧИКЪТ е длъжен:**

1.1. да приготвя ежедневно храната при спазване изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на същата, както на нормите за болнично хранене, рецептури, изисквания на държавния здравен контрол и на сборника;

1.2. за приготвянето на ястията да използва висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки;

1.3. да приготвя храните съгласно изискванията на диетите от сборника, като с всяка порция храна се доставя необходимото количество филии хляб/питка, посочено в двуседмичното меню.

1.4. да доставя ежедневно готова храна до лечебното заведение на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** (седем дни в седмицата без оглед на празнични, почивни и неработни дни) както следва:

- закуска - от 07.00 до 07.30 ч.
- обяд - от 11.30 до 12.00 ч.
- вечеря - от 17.00 до 17.30 ч.

1.5. да доставя храната по болничните отделения в индивидуални кутии за еднократна употреба за всеки пациент поотделно. Порциите храна да се доставят в отделни кутии за закуска, за обяд и за вечеря за всеки един пациент. Тези кутии да са съобразени с вида, консистенцията и температурата на поставената в тях храна. Всяка кутия (опакровка с храна) следва да е надлежно етикетирана съобразно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните (приета с ПМС №136/19.07.2000 г., обн. в ДВ бр.62/2000г., изм. и доп.).

1.6. да доставя готовата храна с транспортно средство, което отговаря на хигиенните изисквания и е вписано в регистъра по чл. 246 ал. 4 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

2. Гарантира качеството на храната, предмет на договора, като се задължава да изпълнява договора в регистрирания и посочен от него обект.

3. Да получи уговорената цена, съгласно условията на този договор.

4. Няма право да наема други подизпълнители, освен посочените в офертата му и заявили съгласие за участие при изпълнение на поръчката.

5. Носи пълна отговорност за качествено и в срок изпълнение на дейностите, за които е ангажирал подизпълнители.

6. Да сключи договор/договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители в срок от 3 /три/ дни от сключване на настоящия договор и да предостави оригинален екземпляр на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в 3-дневен срок.

7. Да предоставя при поискване информация за плащанията си по договорите за подизпълнение.

## VI. РЕД ЗА ПРЕДАВАНЕ И ПРИЕМАНЕ НА ИЗПЪЛНЕНИЕТО

1. Приемането на доставката се извършва от определени от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и **ДОСТАВЧИКА** лица.

2. Приемането на доставката се удостоверява с подписване от лицата по предходната точка на приемно-предавателен протокол и/или друг документ за доставка/продажба. Въз основа на тях веднъж месечно се издава фактура за извършените доставки през целия календарен месец.

3. Когато **ДОСТАВЧИКА** е сключил договор/договори за подизпълнение, работата на подизпълнителите се приема от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в присъствието на **ДОСТАВЧИКА** и подизпълнителя.

## VII. ОТГОВОРНОСТИ И НЕУСТОЙКИ

1. В случай на забавяне на доставка от страна на **ДОСТАВЧИКА** той дължи на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** неустойка в размер на 1% за всеки час забавяне от цената на заявената болнична храна за целия ден.

2. В случай на доставка на некачествена болнична храна **ДОСТАВЧИКА** дължи на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** неустойка в размер на 30 % от общата цена на некачествената болнична храна.

3. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** приема размера на неустойките от дължимите плащания към **ДОСТАВЧИКА**.

## VIII. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

1. Доставчикът осигурява в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** гаранция за добро изпълнение на договора в размер на **3421.60лв.** като парична сума/банкова гаранция, представляваща 2% от стойността му без ДДС.

2. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи тази гаранцията и да се разпореди с нея, като се удовлетвори от пълния ѝ размер при неизпълнение на което и да е от задълженията на **ДОСТАВЧИКА**, произтичащи от договора и/или относимата към него нормативна уредба. Ако това е недостатъчно за възмездяването му, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** предявява иск за разликата над този размер.

3. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** освобождава гаранцията след 30.01.2017г., въз основа на писмено искане на Доставчика, без да дължи лихва или обезщетение за времето до това освобождаване.

## IX. ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ

1. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** прави рекламации за явни недостатъци при получаване на храната, а за скрити недостатъци – до 24 часа от получаването ѝ. В този случай **ДОСТАВЧИКЪТ** отстранява констатираните недостатъци най - късно до часа за съответно хранене на същия ден, за който е предназначена заявената храна.

2. В случай, че **ДОСТАВЧИКЪТ** не изпълни задължението си по предходната точка **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да откаже плащането, а ако плащането е вече извършено да прихване стойността на рекламираната храна от следващи доставки.

3. Договорът се прекратява:

- а) с изтичане срока на договора;
- б) по взаимно писмено споразумение на страните;
- в) с развалянето му по реда на чл.87 от ЗЗД;

г) Възложителят прекратява договора с едноседмично предизвестие, ако не е в състояние да изпълнява своите задължения поради непредвидени обстоятелства. В този случай се уреждат финансовите взаимоотношения между страните за извършените от Доставчика и одобрени от Възложителя дейности по изпълнение на договора.

д) поради невъзможност на доставчика за изпълнението му.

4. Възникналите спорове между страните се уреждат чрез взаимни преговори между тях. При непостигане на споразумение, те решават спора по съдебен ред.

5. За всички неуредени в този договор въпроси се прилагат разпоредбите на действащото законодателство.

Неразделна част от договора е Приложение №1 – двуседмично меню с болнична храна.

Договорът се състави в два еднообразни екземпляра, по един за всяка страна.

**ВЪЗЛОЖИТЕЛ:**

**„КОЦ – СТАРА ЗАГОРА” ЕООД**

Управител: /п/

/д-р П. Чилингиров/

**ДОСТАВЧИК:**

**„ПЛАМЕН ПЕТРОВ-П”ООД**

Управител: /п/

/Пламен Петров, чрез  
Пълномощника си Пламен Пеев/

Приложение №1

към Договор № 1 от 30.12.2015г.

### ДВУСЕДМИЧНО МЕНЮ ЗА БОЛНИЧНА ХРАНА ПРЕЗ 2016г.

I-ва седм.

Ден отседмицата	ДИЕТА	Закуска	10 ч.закуска	Обяд	16 ч.закуска	Вечеря
понеделник	№ 15	чай+ сирене +масло		пиле с ориз		зеленчукова супа
вторник		супа пиле		2 кюфтета с гарнитура		огретен от картофи
сряда		чай+ кренвиш +масло		пиле фрикасе		супа пиле
четвъртък		зеленчукова супа		кюфтета по чирпански		ориз със зеленчуци
петък		супа месо		шницел с гарнитура		зеленчукова супа
събота		чай+ сирене +масло		мусака		кренвиш + гарнитура
неделя		чай+ колбас+ масло		ориз със зеленчуци		омлет със сирене

II-ра седм.

Ден отседмицата	ДИЕТА	Закуска	10 ч.закуска	Обяд	16 ч.закуска	Вечеря
понеделник	№ 15	чай+ кренвиш +масло		мусака		зеленчукова супа
вторник		супа пиле		пиле с картофи		ориз със зеленчуци
сряда		чай+ колбас + масло		2 кюфтета с гарнитура		супа пиле
четвъртък		зеленчукова супа		пиле яхния		огретен от картофи
петък		супа месо		кюфтета яхния		зеленчукова супа
събота		чай+ сирене +масло		пиле с ориз		кренвиш + гарнитура
неделя		чай+ шунка +масло		руло стефани с гарнитура		ориз със зеленчуци

**I-ва седм.**

Ден отседмицата	ДИЕТА	Закуска	10 ч.закуска	Обяд	16 ч.закуска	Вечеря
понеделник	№ 9	чай+ сирене +масло	сварено яйце	пиле с ориз	сирене	зеленчукова супа
вторник		супа пиле	сирене	2 кюфтета с гарнитура	кашкавал	огретен от картофи
сряда		чай+ кренвиш +масло	колбас	пиле фрикасе	сварено яйце	супа пиле
четвъртък		зеленчукова супа	сирене	кюфтета по чирпански	кашкавал	ориз със зеленчуци
петък		супа месо	кашкавал	шницел с гарнитура	колбас	зеленчукова супа
събота		чай+ сирене +масло	сварено яйце	мусака	сирене	кренвиш + гарнитура
неделя		чай+ шунка+ масло	кашкавал	ориз със зеленчуци	2 кебапчета	омлет със сирене

**II ра седм.**

Ден отседмицата	ДИЕТА	Закуска	10 ч.закуска	Обяд	16 ч.закуска	Вечеря
понеделник	№ 9	чай+ кренвиш +масло	сварено яйце	мусака	сирене	зеленчукова супа
вторник		супа пиле	сирене	пиле с картофи	кашкавал	ориз със зеленчуци
сряда		чай+ колбас+ масло	колбас	2 кюфтета с гарнитура	сварено яйце	супа пиле
четвъртък		зеленчукова супа	кашкавал	пиле яхния	кашкавал	огретен от картофи
петък		супа месо	сварено яйце	кюфтета яхния	колбас	зеленчукова супа
събота		чай+ сирене +масло	колбас	пиле с ориз	сирене	кренвиш + гарнитура
неделя		чай+ шунка +масло	кашкавал	руло стефани с гарнитура	2 кебапчета	ориз със зеленчуци

- 1.** Към всяка порция по 2бр. филии хляб или 1 бр. питка индивидуално опаковани;  
**ЗАБЕЛЕЖКА:** **2.** За Диета № 9 черен, ръжен хляб или 1 бр. питка индивидуално опаковани.  
**3.** Гарнитура според сезона - зеле с моркови; домати и краставици; картофено пюре и др.

Ден отседмицата	ДИЕТА	Закуска	10 ч.закуска	Обяд	16 ч.закуска	Вечеря
понеделник	ларингиална	пр.мляко250 мл. 100 гр. бисквити	500 г.мляко с грис-рядко	300 мл.крем супа	500 мл.нектар	карт.пюре+масло +сирене-по-рядко
вторник		500 г кис.мляко 100гр. бисквити	500мл.боза	300 мл.крем супа	400мл. плод.мляко	карт.пюре+масло +сирене-по-рядко
сряда		пр.мляко250 мл. 100 гр. бисквити	500 мл.крем ванилия	300 мл.крем супа	500 мл.нектар	карт.пюре+масло +сирене-по-рядко
четвъртък		500 г кис.мляко 100гр. бисквити	500мл.боза	300 мл.крем супа	400мл.плод. мляко	карт.пюре+масло +сирене-по-рядко
петък		пр.мляко250 мл. 100 гр. бисквити	500 г.мляко с грис-рядко	300 мл.крем супа	500 мл.нектар	карт.пюре+масло +сирене-по-рядко
събота		500 г кис.мляко 100гр. бисквити	500 мл.крем	300 мл.крем супа	400мл.плод. мляко	карт.пюре+масло +сирене-по-рядко
неделя		пр.мляко250 мл. 100 гр. бисквити	500мл.боза	300 мл.крем супа	500 мл.нектар	карт.пюре+масло +сирене-по-рядко

Ден отседмицата	ДИЕТА	Закуска	10 ч.закуска	Обяд	16 ч.закуска	Вечеря
понеделник	течно - млечна	500 мл.кис.мляко		300 мл.крем супа		500 мл.нектар
вторник		500 мл.кис.мляко		300 мл.крем супа		500 мл.нектар
сряда		500 мл.кис.мляко		300 мл.крем супа		500 мл.нектар
четвъртък		500 мл.кис.мляко		300 мл.крем супа		500 мл.нектар
петък		500 мл.кис.мляко		300 мл.крем супа		500 мл.нектар
събота		500 мл.кис.мляко		300 мл.крем супа		500 мл.нектар
неделя		500 мл.кис.мляко		300 мл.крем супа		500 мл.нектар

**ВЪЗЛОЖИТЕЛ:**

„КОЦ – СТАРА ЗАГОРА” ЕООД

Управител: /п/

/д-р П. Чилингиров/

**ДОСТАВЧИК:**

„ПЛАМЕН ПЕТРОВ-П”ООД

Управител: /п/

/Пламен Петров, чрез Пълномощника си Пламен Пеев/