ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Предметът на обществената поръчка включва ежедневно приготвяне и доставка на готова болнична храна по различни диети: 9, 10, 15, съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения", изд.1984 г. на МЗ, по предварителни заявки от Възложителя, за пациенти, потребители и дежурен персонал. Доставките се извършват ежедневно, три пъти дневно, с транспорт на изпълнителя, по точно определен график. Храненето им обхваща всички дни от седмицата и не се влияе от празнични, почивни и др. неработни (неприсъствени) дни.

Количество:

Прогнозирано общо среднодневно количество – 171 хранодни, в т.ч. дежурен персонал 10 човека.

Реалното изпълнение се определя на база прием на пациенти и финансова обезпеченост на изпълнението. Възложителят си запазва правото да поръчва различни по вид и брой диети, както и да увеличава или намалява количеството на готовата храна, както и да изисква в рамките на договорената цена за 1 храноден промени в състава, калоричността и вида на храната.

Прогнозирано общо количество за срока на договора (24 месеца) – 122 258 хранодни.

Прогнозните количества хранодни по диети за срока на договора (24 месеца) са, както следва:

Диета № 9 – 5861;

Диета № 10 – 132;

Диета № 15 – 109164;

Дежурен персонал – 7102.

Така записаното количество не задължава Възложителя да го заяви, получи и заплати, тъй като то зависи от осигуреното финансиране, броя на пациентите, потребителите и техните специфични нужди.

Храната включва пълно дневно меню, състоящо се от: закуска, обяд и вечеря. Доставката на хляб и тестени изделия следва да е съпроводена със сертификат за годност и качество. Хлябът и тестените закуски задължително трябва да са пакетирани!

Грамажът на всяко ястие е 280-300 гр.- готова продукция, съобразно предложените менюта, като четири пъти в седмицата обедните ястия са местни и три пъти постни, като се редуват с вечерните постни и местни ястия. Специфичните диети, изискващи повече от трихранения на ден, да бъдат включени и калкулирани в дневното меню.

Предложенията за изпълнение на поръчката следва да включват всяка една от изброените в настоящата техническа спецификация диета.

Примерни менюта на един храноден по всяка от диетите:

ПРИМЕРНО МЕНЮ диета 15

Час	Ден	Грамаж	Ден	Грамаж
	Понеделник		**Петък**	
Закуска	Чай	0,200	Чай	0,200
Закуска	Готова закуска	0,100	Готова закуска	0,100
Обяд	Супа домати/спанак/	0,300	Супа праз /леща/	0,300
Обяд	Мусака кайма картофи	0,300	Руло „Стефани" с	0,300

			картофено пюре	
Вечеря	Тиквички с ориз	0,300	Постен гювеч с картофи	0,300
	Хляб	0,250/дн	хляб	0,250/дн
	Вторник		**Събота**	
Закуска	Чай	0,200	Макарони със сирене	0,300
Закуска	Маргарин 20гр. Кашкавал 50гр.	0,070		
Обяд	Супа картофи	0,300	Супа пиле	0,300
Обяд	Наденица запечена	0,300	Картофена яхния	0,300
Обяд	Гарнитура лютеница и пюре	0,150		
Вечеря	Пълнени чушки-постни	0,300	Кремвирши с гарнитура	0,300
	Хляб	0,350/дн	хляб	0,250/дн
	Сряда		**Неделя**	
Закуска	Чай	0,200	Чай	0,200
Закуска	Готова закуска	0,100	Маргарин 20гр. Мармалад 60гр.	0,080
Обяд	Супа зеленчуци/боб/спанак/лопуш	0,300	Супа топчета	0,300
Обяд	Скумрия на скара	0,200	Грах яхния/зрял боб яхния/	0,300
Обяд	Гарнитура картофи соте	0,100		
Вечеря	Зелеви сърми с ориз	0,300	Славянски гювеч	0,250
	Хляб	0,250/дн	Хляб	0,350/дн
	Четвъртък			
Закуска	Чай	0,200		
Закуска	Готова закуска	0,100		
Обяд	Супа леща	0,300		

Обяд	Пиле с ориз	0,300		
Вечеря	Тиквички с ориз/домати	0,300		
	Хляб	0,250/дн		

ПРИМЕРНО МЕНЮ диета 9

Час	Ден	Грамаж	Ден	Грамаж
	Понеделник		**Петък**	
Закуска	Чай без захар	0,200	Чай без захар	0,200
Закуска	Колбас 50гр., маргарин 20гр.	0,070	Сирене 50гр.	0,050
10,00	Ябълки	0,200	Прясно мляко без захар	0,200
Обяд	Супа картофи	0,300	Супа зеленчуци	0,300
Обяд	Руло Стефани, салата зеле	0,250	Пиле с прясно зеле	0,300
16,00	Кисело мляко	0,200	Ябълки	0,200
Вечеря	Зелен фасул яхния	0,250	Тиквички яхния/картофи яхния/	0,250
	Хляб Грахам	0,350	Хляб Грахам	0,350
	Вторник		**Събота**	
Закуска	Чай без захар	0,200	Чай без захар	0,200
Закуска	Кашкавал	0,050	Яйце варено	1 бр.
10,00	Мандарини	0,150	Ябълки	0,200
Обяд	Супа праз	0,300	Зеленчуков борш	0,300
Обяд	Телешко задушено	0,300	Дом.наденица скара, гарнит.зеле	0,250
16,00	Ябълки	0,200	Кисело мляко	0,200
Вечеря	Постен гювеч	0,250	Грах яхния	0,250
	Хляб Грахам	0,350	Хляб Грахам	0,350
	Сряда		**Неделя**	

Закуска	Прясно мляко без захар	0,200	Чай без захар	0,200
Закуска	Кренвирш варен	0,100	Колбас 50гр., маргарин 20гр.	0,070
10,00	Ябълки	0,200	Прясно мляко без захар	0,200
Обяд	Супа леща	0,300	Супа домати	0,300
Обяд	Кебапчета на скара	0,140	Шницел със салата според сезона	0,280
Обяд	Гарнит.лютеница и стер.краставици	0,150		
16,00	Айрян	0,200	Ябълки	0,200
Вечеря	Паприкаш яхния	0,250	Тиквички с ориз/Спанак с ориз	0,300
	Хляб Грахам	0,350	Хляб Грахам	0,350
	Четвъртък			
Закуска	Чай без захар	0,200		
Закуска	Сирене	0,050		
10,00	Мандарини	0,150		
Обяд	Супа спанак	0,300		
Обяд	Пиле печено, гарнит.лютеница	0,200		
16,00	Кисело мляко	0,200		
Вечеря	Постно зеле на фурна	0,250		
	Хляб Грахам	0,350		

ПРИМЕРНО МЕНЮ Дежурен персонал

Час	Ден	Грамаж	Ден	Грамаж
	Понеделник		**Петък**	
Закуска	Чай	0,200	Чай	0,200
Закуска	Готова закуска	0.100	Готова закуска	0,100

Обяд	Кюфтета 2 бр. салата зеле	0,300	Кебапче 2 бр. пюре картофи	0,300
Вечеря	Мусака с кайма	0,300	Свинско шишче с пюре картофи	0,300
	Хляб	0,250/дн.	хляб	0,250/дн
	Вторник		**Събота**	
Закуска	Чай	0,200	Макарони със сирене	0,300
Закуска	Готова закуска 100гр.	0.100		
Обяд	Печено пиле с картофи на фурна	0,300	Свинско месо с ориз	0,300
Вечеря	Печена варена наденица със салата зеле	0,300	Риба с варени картофи	0,300
	Хляб	0.250/дн	Хляб	0.250/дн
	Сряда		**Неделя**	
Закуска	Чай	0,200	Чай	0,200
Закуска	Готова закуска	0,100	Готова закуска	0,100
Обяд	Скумрия на скара	0,200	Шницел с картофено пюре	0,300
Обяд	Гарнитура картофи соте	0,100		
Вечеря	Пиле печено, картофи соте	0,300	Руло Стефани салата зеле	0,300
	Хляб	0,250/дн	хляб	0,250/дн
	Четвъртък			
Закуска	Чай	0,200		
Закуска	Готова закуска	0,100		

Обяд	Пиле с ориз	0,300		
Вечеря	Прясна наденица с гарнитура зеле	0,300		
	Хляб	0,250/дн		

ПРИМЕРНО МЕНЮ диета 10

Час	Ден	Грамаж	Ден	Грамаж
	Понеделник		**Петък**	
Закуска	Чай	0,200	Чай	0,200
Закуска	Колбас 50гр., маргарин 20гр.		Готова закуска	0,100
Обяд	Супа домати/спанак/	0,300	Супа праз /леща/	0,300
Обяд	Кюфтета с доматен сос	0,300	Кюфтета яхния	0,300
Вечеря	Тиквички с ориз	0,300	Постен гювеч с картофи	0,300
	Хляб	0,350	хляб	0,250
	Вторник		**Събота**	
Закуска	Чай	0,200	Макарони със сирене	0,250
Закуска	Маргарин 20гр. Кашкавал 50гр. Хляб 100гр.			
Обяд	Супа картофи	0,300	Супа пиле	0,300
Обяд	Гювеч с месо	0,300	Картофена яхния	0,300
Обяд				
Вечеря	Пълнени чушки-постни	0,250	Риба с варени картофи	0,300
	Хляб	0,350	хляб	0,250
	Сряда		**Неделя**	
Закуска	Чай	0,200	Чай	0,200
Закуска	Готова закуска	0,100	Маргарин 20гр. Мармалад 60гр.Хляб 100гр.	0,080

Обяд	Супа зеленчуци/боб/спанак/лопуш	0,300	Супа топчета	0,300
Обяд	Скумрия на скара	0,150	Грах яхния/зрял боб яхния/	0,300
Обяд	Гарнитура картофи соте	0,100		
Вечеря	Зелеви сърми с ориз	0,250	Славянски гювеч	0,250
	Хляб	0,250	хляб	0,350
	Четвъртък			
Закуска	Чай	0,200		
Закуска	Готова закуска	0,100		
Обяд	Супа леща	0,300		
Обяд	Пиле с ориз	0,300		
Вечеря	Огретен/яхния зелен боб/	0,250		
	Хляб	0,250		

Забележка: Количеството хляб за деня е в зависимост от предлаганата закуска.

Изброените менюта са примерни, но предлаганите от участниците в хода на изпълнение на поръчката менюта следва стриктно да се придържат към изброените в примерните менюта видове храни, количества на храната, на месото - по брой дни и по количества, както и да са съобразени с изискванията, предвидени в „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения", изд. 1984 г. на МЗ и Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването, обн., ДВ, бр. 11 от 2.02.2018 г.

Ястията да бъдат приготвени при спазване грамажа на порциите, вкусови качества и технологичните изисквания за приготвяне на храни и добър външен вид съобразно посочения сборник и Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението.

За приготвяне на ястията да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, ГМО. Качеството на продуктите, които са необходими за приготвяне на ястията по диети, да отговарят на критериите за качество по БДС или еквивалентно и да се закупуват от производители с необходимите придружителни документи (сертификати, стокови разписки, фактури). При поискване от Възложителя, Изпълнителят е длъжен да му предостави съответните документи и сертификати за доказване качеството на храната.

Болничната храна да отговаря на изискванията за качество, според действащите в страната стандарти и нормативни документи – БДС или еквивалент и Европейските

стандарти, Закона за храните и Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, да са добити или произведени съгласно утвърдените стандарти, да са придружени със сертификат за качество и с документ за произход и годност на производителя.

Методите, използвани за съхранение, обработка и доставка на храната, да не позволяват контаминирането с микроорганизми.

Необходимия брой порции по видове диети и местата за доставяне се заявяват от възложителя до 12.00 часа на предходния ден.

Заявената храна се доставя по следния график :

- закуска - от 07.00 до 07.30ч.
- обяд - от 11.00 до 11.30ч.
- вечеря - от 17.00 до 17.30ч.

Храната да бъде доставяна по болничните отделения за пациентите и потребителите в термофорни /температуроустойчиви съдове/. Едновременно с предаването на храната, Изпълнителят приема и използваната посуда, която следва да бъде измита и дезинфекцирана от него. При неизправност на съдовете, същите да бъдат подменяни за сметка и своевременно от Изпълнителя.

Храната за дежурния персонал следва да се доставя в индивидуални опаковки за еднократна употреба. Порциите храна за дежурния персонал да се доставят в отделни опаковки за закуска, за обяд и за вечеря. Тези опаковки следва да са съобразени с вида, консистенцията и температурата на поставената в тях храна. Всяка кутия (опаковка с храна) следва да е надлежно етикетирана съобразно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните. С всяка порция храна се доставя необходимото количество филии хляб.

Предметът на поръчката включва транспорт и всички разходи по приготвянето и доставката на готовата храна до сградите на стационарите и социалните услуги на ЦПЗ-Русе ЕООД, с адрес: гр. Русе, бул. „Тутракан” №20, както сградата на социалните услуги на адрес: гр. Русе, ул. „Доростол” №34.

Транспортиране на готовата продукция да се извършва самостоятелно при следните условия:

1. С превозни средства, позволяващи подреждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата продукция по време на транспорта.

2. Превозните средства да са почистени, измити и дезинфекцирани преди всяка употреба.

3. Товаро – разтоварната дейност на готовата храна – предмет на обществената поръчка, се извършва от и за сметка на Изпълнителя.

Готовата кулинарна продукция, пакетираният хляб и тестени изделия се доставят до сградата на Възложителя от Изпълнителя в специални съдове.

Опаковките на храните да осигуряват надеждно съхранение на храните и невъзможност за подмяна на съдържанието.

Храната се приготвя в деня и се транспортира до ЦПЗ-Русе ЕООД веднага след приготвянето й.

Болничната храна се предава от служител, определен от изпълнителя, на служител в отделението, определен от възложителя, трикратно дневно по Експедиционен лист.

Експедиционният лист се изготвя от изпълнителя за всяка доставка на храна, в два екземпляра. В него се документира дейността по предаване и получаване на болнична храна по отношение на вид и количество храна, час на приготвяне на храната, час на доставка, срок на консумация, състав на храната, наличие на рекламации и др. и тази дейност се удостоверява с подпис на служители, определени от изпълнителя, съответно възложителя.

При приемане на болничната храна, служител, определен от възложителя, в присъствието на служител, определен от изпълнителя, извършва контрол за съмнителни или видими признаци на развала, и за съответствие на количеството доставена храна със

заявеното. Храната в опаковки за еднократна употреба се преглежда за изтекъл срок на минимална трайност.

Рекламации по качеството и/или количеството на доставената болнична храна се правят до 1 час от нейното получаване. Възложителят, чрез определения служител, отразява рекламациите си в Експедиционния лист.

При рекламация по отношение качеството на доставената болнична храна, изпълнителят е длъжен за своя сметка и риск в срок до 1 (един) час от получаване на рекламацията, да достави суха храна, отговаряща по химичен състав и калоричност на готовата храна в количеството, заявено за съответното хранене.

При рекламация по отношение количеството на доставената болнична храна, изпълнителят е длъжен за своя сметка и риск в срок до 1 (един) час от получаване на рекламацията, да достави суха храна, отговаряща по химичен състав и калоричност на готовата храна в количеството, необходимо за допълване размера на заявеното количество храна.

В случай на оспорване от страна на изпълнителя на предявена рекламация по отношение качеството на храната, изпълнителят доставя за своя сметка и риск в срок до 1 (един) час от получаване на рекламацията, суха храна в количеството, заявено от възложителя за съответното хранене, отговаряща по химичен състав и калоричност на готовата храна и в присъствието на упълномощено от възложителя лице предава контролните проби от всички рекламирани храни на Българска агенция по безопасност на храните или на лаборатория, акредитирана по закона за храните, за изследване.

Резултатът от протокола от анализа на контролните проби е обвързващ за страните.

В случай, че резултатът потвърди отклонение на контролните проби от изискванията на Закона за храните, нормативните актове по прилагането му и изискванията на възложителя, разходите за изпитването на контролните проби и за доставената суха храна са за сметка на изпълнителя.

В случай, че резултатът потвърди съответствието на контролните проби с изискванията на Закона за храните, нормативните актове по прилагането му и изискванията на възложителя, разходите за изпитването на контролните проби и за доставената суха храна са за сметка на възложителя.

Условията и реда за вземане на проби от храните за лабораторни анализи се извършва съгласно Наредба № 22/13.10.2003 г. за условията и реда за вземане на проби от храни, издадена от Министъра на здравеопазването.