

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Приготвянето и доставката на храната се извършва ежедневно при спазване на указанията и изискванията на Възложителя по отношение на адрес, време на доставяне, основни компоненти и съгласно настоящата техническа спецификация.

РАЗДЕЛ III. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Предложенията за изпълнение следва да включват такива за всяка една от изброените в настоящата техническа спецификация диети.

Видовете диети и броят хранения на ден в тях са посочени в следната таблица:

<i>№</i>	<i>Диета</i>	<i>Брой хранения</i>
1	заболявания на стомашно-чревния тракт	3
5	заболявания на черния дроб и жлъчните пътища	3
9	при диабет	5
10	сърдечно-съдови заболявания, хипертония	3
15	при рационално хранене	3
15	При рационално хранене – обяд	1
ДП	дежурен персонал	3

ИЗИСКВАНИЯ ЗА БОЛНИЧНАТА ХРАНА

1. Предложената храна за пациентите да включва пълно дневно меню, състоящо се от закуска, обяд и вечеря. Специфичните диети, изискващи повече от три хранения на ден, да бъдат включени и калкулирани в дневното меню.

2. При приготвяне 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.

3. Храните за болнично хранене да бъдат приготвяни при спазване на грамажа на хранодните, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид.

4. За приготвяне на ястията да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

5. Предлагащите за доставка храни да отговарят на изискванията на „Диета 1”, „Диета 5”, „Диета 9”, „Диета 10”, „Диета 15” и „Дежурен персонал”, съгласно “Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд.1984г. на МЗ и Наредба № 23 / 19.07.2005г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението.

6. Болничната храна да отговаря на изискванията за качество, според действащите в страната стандарти и нормативни документи.

7. Кандидатите да предложат разнообразие от индивидуални менюта, съобразени с изискванията за диетичен режим, според “Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд.1984г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005 г. на Министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението.

8. Към всяка диета да бъде предвидено количеството хляб за всяко хранене, а когато не се предвижда готова закуска за деня и менюто изисква консумация на такъв, същият да се завиши, съобразно действащите в страната стандарти за диетично хранене.

9. Количество и обем – количеството да обхваща ежедневната нужда на „ЦПЗ – Враца” ЕООД от приготвяне на храна за пациентите и дежурния персонал, включващо три хранения.

Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 09.00ч на предходния ден, а за новопостъпили пациенти до 12.00ч. на същия ден.

Допълнителен /коригиращ требвателен лист се подава след обяд до 14.00 ч. и сутрин до 7.00 ч. за постъпилите / изписаните болни след обяд и през нощта.

10. Храната, заявена от Възложителя да се доставя както следва:

- закуска: от 7:00ч до 7:30ч.

- обяд: от 11:30ч. до 12:00ч.

- вечеря: от 17:30ч. до 18: 00ч.

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ И КАЧЕСТВО НА ДОСТАВКАТА

Храната се доставя след получена от Възложителя писмена заявка, включваща видовете диети и брой менюта за пациентите.

Експедиционният лист се предава в два екземпляра от Изпълнителя и при констатирани пропуски по отношение на качество и количество на храната, Възложителят отразява констатациите за информация и своевременно реакция от страна на Изпълнителя.

Изпълнителят предоставя предварително за съгласуване меню за всяка следваща седмица.

Готовата храна се доставя със собствен транспорт на Изпълнителя, който следва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти.

Храната се доставя в индивидуални за всяко звено от Възложителя термоустойчиви съдове, собственост на Изпълнителя. 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 да бъде доставяна в индивидуални еднократни опаковки – закуска, обяд и вечеря.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЯСТО И СРОКОВЕ ЗА ДОСТАВКА. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ НАЧИНА НА ПОЛУЧАВАНЕ НА БОЛНИЧНАТА ХРАНА.

1. Болничната храна следва да се доставя в чисти (при необходимост дезинфекцирани) плътни затварящи се съдове (контейнери) или в опаковки за еднократна употреба до отделенията в „ЦПЗ – Враца” ЕООД, с адрес: град Враца 3000, ул. ”Беласица” № 1, ежедневно, по График за получаване на храната, в следните часови интервали:

- закуска: от 7:00ч до 7:30ч.

- обяд: от 11:30ч. до 12:00ч.

- вечеря: от 17:30ч. до 18: 00ч.

Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 09.00ч на предходния ден, а за новопостъпили пациенти до 12.00ч. на същия ден. Допълнителен /коригиращ требвателен лист се подава след обяд до 14.00 ч. и сутрин до 7.00 ч. за постъпилите / изписаните болни след обяд и през нощта.

2. Графикът за получаване на храната от отделенията следва да се съгласува между възложителя и изпълнителя при сключване на договора.

3. Храната за пациентите се получава от служители на отделението, определени от възложителя, трикратно дневно в предвидения часови интервал в Графика за получаване на храната по експедиционен лист.

4. При приемане на болничната храна, служители, определени от възложителя, извършват контрол за съмнителни или видими признаци на развала. Храната в опаковки за еднократна употреба се преглежда за изтекъл срок на минимална трайност.

5. Рекламации по качеството и количеството на доставената болнична храна се правят в рамките на 60 минути от приемане на доставката.

6. Дейността по предаване и получаване на болнична храна се документира от служители, определени от възложителя, в „Лист за ежедневен контрол на дейностите по хранене на пациентите и дежурния персонал”.

Изпълнителят трябва да разполага с един брой транспортно средство регистрирани за превоз на храни към Българска агенция по безопасност на храните, съгласно Закона за храните (в сила от 09.06.2020 г. изм. и доп. ДВ. бр.13 от 16 Февруари 2021г).

Използваното транспортно средство не трябва да създава възможности за промяна на външния вид, мириса, вкуса и състава на храната, за замърсяване на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни да са с не нарушена цялост в съответствие със Закона за храните.

Изпълнителят трябва да разполага с най-малко един готвач и един помощник кухня, отговарящ за контрола на качеството на храната.

Срокът за подмяна на доставена храна, несъответстваща на изискванията на Възложителя относно качество, количество, опаковка, др., видими към момента на доставка е 1 /един/ час от уведомяването /устно или писмено/ за констатиране на отклонението.

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

Готовата храна следва да бъде придружена с търговски документ от Изпълнителя. Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти следва да отговарят на всички нормативни актове и разпоредби, гарантиращи качество, не съдържащи вредни за здравето примеси и добавки, да са в срок на годност, с добра органолептика и да притежават сертификат за годност, произход и качество, издаден от оторизиран орган или друг изискуем от законодателството на страната към датата на доставка и съгласно изискванията на Закона за храните.

Всеки участник в настоящата обществена поръчка следва да има всички ресурси /персонал, помещение за приготвяне на храната, транспортно/и средство/а/ и разрешителни, необходими за приготвяне и доставяне на храна.