

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

1. Предмет на поръчката:

„Приготвяне и доставка на храна за пациентите на МБАЛ „Д-р Иван Селимински-Сливен” АД по предварителна заявка от менюта и диети на Възложителя”

Настоящата обществена поръчка включва: Доставка на храна за пациентите по следните групи диети:

1. ПЪРВА ГРУПА ДИЕТИ, подробно посочени в Спецификация №1 – Диети № 1,4,1А,5,7,10,9,11,Белтъчна,1/9 и 15;
2. ВТОРА ГРУПА ДИЕТИ, подробно посочени в Спецификация №2 – Диети № от 1-3 год., от 3-7 год., 4А, 4Д, 5А, 6, от 6-12 мес., Бяла, Течно-млечна, течно-млечна -9, Ентероколитна /бебе/;
3. ТРЕТА ГРУПА ДИЕТИ, подробно посочени в Спецификация №3- Диета Хемодиализа;
4. ЧЕТВЪРТА ГРУПА ДИЕТИ, подробно посочени в Спецификация №4- Диета Антикетогенна и ДОБАВКА КИСЕЛО МЛЯКО

Конкретните менюта по групи и диети са посочени в Приложения от папка „Диети”, неразделна част от документацията.

2. Приблизителен обем на поръчката - за 1 /една/ календарна година:

2.1. Общо хранодни на пациенти – около 112 004 бр. за една календарна година, от които:

- | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------------------|
| 2.1.1. За ПЪРВА ГРУПА ДИЕТИ | – | 86 412 бр. хранодни за една година; |
| 2.1.2. За ВТОРА ГРУПА ДИЕТИ | – | 12 888 бр. хранодни за една година; |
| 2.1.3. За ТРЕТА ГРУПА ДИЕТИ | – | 12 654 бр. хранодни за една година; |
| 2.1.4. За ЧЕТВЪРТА ГРУПА ДИЕТИ | – | 50 бр. хранодни за една година. |

2.2. Услугата предмет на обществената поръчка се предоставя целогодишно, включително и в празничните/вкл.1януари/ и в почивните дни и включва – закуска, обяд и вечеря.

закуска – 06.30 ч.; обяд – 11.30 ч.; вечеря – 17.00 ч.

2.3. Доставката на храната се извършва с контейнери и термосъдове, предоставени от Възложителя.

3. Място на изпълнение на поръчката: Непрекъснатост на процеса, включително в почивни и празнични дни /вкл.01.01./; трикратно ежедневно транспортиране на храната от кухнята на Изпълнителя както следва:

- 1.до Сектор „Приемане и разпределяне на болнична храна” в МБАЛ „Д-р Иван Селимински- Сливен” АД гр. Сливен, бул. „Христо Ботев” № 1,
2. до Отделение по хемодиализа - ул.”Криволак”№ 13,
- 3.до Отделение по детски болести - ул.”Гео Милев” № 14,
- 4.до Отделение по пневмология и фтизиатрия - ул.”Сергей Румянцев”№. 2,
- 5.до Инфекционно отделение - ул.”Сергей Румянцев”№. 2 ,
- 6.до Отделение по кожни и венерически болести - бул.”ХаджиДимитър”№ 41А

7.за Отделение по рехабилитация и физиотерапия – Сливенски минерални бани по график, както следва:

закуска – 06.30 ч.; обяд – 11.30 ч.; вечеря – 17.00 ч.

Забележка: За Вечерята от всеки делничен ден, както и целодневното хранене в почивни и празнични дни се доставя от Изпълнителя на адрес: Отделение по рехабилитация и физиотерапия – Сливенски минерални бани

4. Срокът на изпълнение на поръчката е 12 /дванадесет/ месеца от подписването на договора.

5. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОРЪЧКАТА

5.1. Качеството на продуктите, от които се приготвя храната:

Хранителните продукти да отговарят на критериите за качество по БДС или еквивалентно и да бъдат:

- цели и здрави;
- неразвалени продукти или негодни за консумация;
- чисти, без видими практични примеси;
- без вредители или без повреди причинени от вредители;
- без чужд мирис или вкус;
- с фабрично ненарушена цялост на опаковката;
-

5.2. При изпълнението на поръчката да се спазват изискванията на:

- Закона за здравето.;
- Закона за храните;
- Регламент ЕС № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите;
- Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните;
- Наредба № 1 от 26.01. 2016 г. за хигиената на храните;
- Наредба № 2 от 23.01.2008г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначени за контакт с храни;
- Наредба № 1/22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
- Наредба № 15/27.06.2006 г. за здравните изисквания към лицата, работещи в детските заведения, специализираните институции за деца и възрастни, водоснабдителните обекти, предприятията, които произвеждат или търгуват с храни, бръснарските, фризьорските и козметичните салони;
- Наредба № 2/07.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 год. в детските заведения и детските кухни;
- Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 год. в детските заведения;
- други законови и подзаконови нормативни актове, уреждащи предмета и спецификата на настоящата процедура по възлагане на обществената поръчка.

5.3. Общи и специфични условия и изисквания, на които трябва да отговарят участниците в процедурата:

5.3.1. Участникът да притежава Сертификат EN ISO 22000:2018 или еквивалентен за внедрена система за управление на безопасността на храните, която е в съответствие с принципите на HACCP и стандарта за Системата за управление на храните, с предмет, сходен с предмета на поръчката, издаден на участника от акредитиран орган и валиден към датата на подаване на документите.

/Декларира се в Техническо предложение – Приложение №4/.

5.3.2. Храната да отговаря на всички изисквания за съвременно болнично хранене;

5.3.3. Изключване на всякакви причини /обективни и субективни/ и фактори за неизпълнение на условията по т.2 или не спазване и закъснение от установения график;

5.3.4. Наличие на автомобил/и, за снабдяване с хранителни продукти – за извозване на готовата храна от кухнята до отделенията. Автомобилите ежедневно се измиват и дезинфекцират, като изпълнителят осигурява и взаимозаменяемост на шофьорите и автомобилите и наличие на здравни книжки на шофьорите;

5.3.5. При закупуването и доставката на хранителните продукти и храната стриктно да се спазват изискванията на Агенцията за безопасност на храните и Държавен ветеринарен и санитарен контрол;

5.3.6. За продукти като мляко и млечни, хляб и хлебни изделия, месо и месни продукти, риба и рибни, птици и яйца, участника трябва да разполага със сертификати, които да представи при необходимост.

5.3.7. Кухнята да отговаря на изискванията на Агенцията за безопасност на храните и

- да бъде оборудвана с необходимите съоръжения и техника с осигурени 2 потока-за изнасяне на готова продукция от кухнята и връщане на мръсните съдове от отделенията;

- да има склад към кухнята за съхранение на хранителни продукти по калкулация за деня;

- да има хладилник за съхранение на 48 часовите проби на храната;

- да притежава специализиран кухненски и помощен персонал за приготвяне на болничната храна;

- да има определено лице, което ще предава храната по определения ред и график, лично на Сектор „Приемане и разпределяне на болнична храна” в МБАЛ „Д-р Иван Селимински- Сливен” АД и носи отговорност заедно с шофьора за навременното и качествено доставяне и пренасяне на храната;

- при приготвянето на храната на болните да не се допуска съвместно приготвяне на храната на болните с друга храна

5.3.8. Приготвянето на храната по диети № :

- От ПЪРВА ГРУПА ДИЕТИ № 1, 1А и 4, 5, 7 и 10

- От ВТОРА ГРУПА ДИЕТИ № 6, 5А, 4Д и 4А, бяла, течно млечна

- От ТРЕТА ГРУПА ДИЕТИ - диета Хемодиализа

- От ЧЕТВЪРТА ГРУПА ДИЕТИ – диета Антикетогенна

Да бъдат приготвяни без : лук, черен пипер, бахар, дафинов лист, сол, царевича, сух боб, грах.

За Диети № 1А, 4Д, 5А, 6, Бяла, Течно млечна - приготвят се без зелени и сухи подправки /магданоз, целина, чубрица и др./.

За Диети № 4, 4Д, 5А, 6 – приготвят се без яйца и прясно мляко.

За Диети № 1А, 4Д, 5А, 6 - сухара да е по утвърден стандарт.

5.3.9. Ястията да се приготвят ежедневно и съгласно „Сборник Рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено и лечебно профилактичните заведения”-Издателство „Техника”, „Сборник Рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3-годишна възраст”- Издателство „Арбилис”, „Сборник Рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7 годишна възраст”- Издателство „Техника”и при необходимост ”Сборник Рецепти на кулинарните изделия, приготвяни в заведенията за обществено хранене”.

5.3.10. Доставяната храна да се придружава от:

5.3.10.1. Експедиционен лист или Приемно-предавателен протокол, в два екземпляра от Изпълнителя, включващ наименование на доставчика, обект и МПС на доставката, брой порции, вид ястие и партиден номер, дата на производство, час на експедиция, срок за консумация, печат и подпис, както и отговорното лице за партидата.

При констатирани пропуски по отношение на качество, количество, брой на храната и други, Възложителят отразява констатацията за информация и своевременна реакция от страна на Изпълнителя.

5.3.10.2. Етикет, който съдържа информация за:

- наименование и данни за доставчика;
- вид ястие, състав и грамаж/нетно тегло/;
- дата и час на производство;
- температура на експедиция;
- срок на годност;
- алергени.

5.3.11. С цел извършване на проверка за качествата на храната, както и за храна неотговаряща на стандартите на диетично и детско хранене, Изпълнителят ще предоставя на Възложителя ежедневно порция контролни проби от всички храни, включени в доставеното дневно меню, които проби не се калкулират към броя менюта, доставен за съответния ден.

5.3.12. При установяване, че храната не отговаря на изискванията за качество, а именно:

- изтекъл срок на годност;
- увредена опаковка;
- видима промяна в цвят, мирис, консистенция, вкусови качества и др.;
- налични белези от замърсяване, несвойствени частици и др.;
- неспазена технология в набора на продуктите;
- температура по-ниска от допустимата.

Важно: храната се връща с двустранен протокол на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ, който е длъжен да я замени в рамките на половин час.

Изготвил: Заличено на осн. чл.36а, ал.3 от ЗОП

Дарина Иванова

Инструктор – диетично хранене към МБАЛ Сливен