

# ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

## 1. Предмет на поръчката:

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

### Настоящата обществена поръчка включва:

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 – Диета Хемодиализа, Антикетогенна И ДОБАВКА КЪМ ДИЕТА, подробно посочени в Спецификация №3.

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/ година:

2.1. Общо хранодни на пациенти – около 114014 бр. за една година , от които:

- 2.1.1. За ПЪРВА ГРУПА ДИЕТИ – 86948 бр. хранодни за една година;
- 2.1.2. За ВТОРА ГРУПА ДИЕТИ – 13934 бр. хранодни за една година;
- 2.1.3. За ТРЕТА ГРУПА ДИЕТИ И ДОБАВКА КЪМ ДИЕТА - 13 132 бр. хранодни за една година.

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

закуска – 07.00 ч.; обяд – 11.30 ч.; вечеря – 17.00 ч.

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

3. Място на изпълнение на поръчката: краен получател – Сектор „Разпределяне на болнична храна” на „МБАЛ „Д-р Иван Селимински- Сливен” АД” гр.Сливен, на адрес: гр. Сливен, бул. „Христо Ботев” № 1.

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 № 1 от 26.01. 2016 г. за хигиената на храните;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, 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 22000:2005 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;

Непрекъснатост на процеса, включително в почивни и празнични дни; трикратно ежедневно транспортиране на храната от кухнята на Изпълнителя до Сектор „Разпределяне на болнична храна” в „МБАЛ „Д-р Иван Селимински-Сливен” АД” гр. Сливен, бул. „Христо Ботев” № 1, по график, както следва:

закуска – 07.00 ч.; обяд – 11.30 ч.; вечеря – 17.00 ч.

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. 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 „Разпределяне на болнична храна” в „МБАЛ „Д-р Иван Селимински- Сливен” АД” гр. Сливен 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.

5.3.7. 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 И ДОБАВКА КЪМ ДИЕТА - диета

Хемодиализа,

**Да бъдат приготвяни без : лук, черен пипер, бахар, дафинов лист, сол и варива.**

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

5.3.8. Водената документация да включва:

- ежедневна калкулация на вложените продукти при изпълнение на ястията от рецептурника в седмичното меню по групи диети;
- отчет за седмично меню – количествено и стойностно на едно хранене в групите диети:
  - за храна за болните по видове диета.
  - спецификация по видове ястия – количествено и стойностно.

5.3.9. Доставяната храна да се придружава от:

5.3.9.1. Експедиционен лист или Приемо-предавателен протокол, в два екземпляра от Изпълнителя, включваща брой порции, дата и час на производство, дата и час на експедиция, срок за консумация, вписани сертификати за месните продукти, мляко, яйца, зеленчуци, хляб, удостоверяващи произхода на храните, гарантиращи качество и безопасност, както и отговорното лице за партидата.

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

5.3.9.2. Етикет, който съдържа информация за:

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

5.3.10. С цел извършване на проверка за качествата на храната, както и за храна неотговаряща на стандартите на диетично 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.

5.3.11. 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

храната се връща на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ с двустранен протокол.