

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Диетите, с които лечебното заведение работи съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, издание 1984г. на Министерство на вътрешната търговия и услугите и Министерство на народното здраве и Наредба №23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението са:

Диета № 0 – тежкоболни, оперирано болни (за хранване) и деца до 1 година. Диета №0 включва: Закуска - половин кофичка кисело мляко, обяд - крем супа или пасирано ястие или пловодо/зеленчуково пюре, Вечеря - половин кофичка кисело мляко.

Диета № 1 – стомашно-чревни заболявания;

Диета № 5 – чернодробни и жлъчни проблеми;

Диета № 7 – бъбречни заболявания;

Диета № 9 – диабетно болни;

Диета № 10 – сърдечно-съдови заболявания;

Диета № 15 – обща диета;

Възложителят при необходимост може да включи в заявките си и Специални диети / Антикетогенна, Диета бяла, млечна разширена, много ниско белтъчна, за колити, ентероколити, стомашно-чревни разстройства, Диета за хронично-бъбречна недостатъчност- нискобелтъчна и др./

Храноденът на болните включва: закуска, обяд – основно ястие и вечеря- основно ястие или сандвич.

Към всяка диета да бъде предвидено и необходимото количество хляб – до 350 гр. на ден.

Ежедневната доставка на храна на хемодиализно болни включваща сандвич и/или плод.

Ежедневна храна за дежурен персонал съгласно Диета № 15 – обща диета.. Храноденът включва обяд-ястие за дневни дежурни или вечеря-ястие или сандвич за нощни дежурни.

Срок за изпълнение: 12 месеца от датата на сключване на договора за възлагане изпълнението на обществената поръчка.

Изисквания към изпълнение и доставка на готова храна и хранителни продукти за приготвянето и.

При приготвянето 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. Количеството, качеството и калорийността на ястията следва да са съобразени с изискванията за рационално и диетично хранене, съгласно номеричната система на съответната диета.

Храните за стационарно болните, да бъдат приготвени при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид.

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

Предлаганите и влаганите при производството на храната продукти следва да са висококачествени, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, да са в срок на годност, с добра органолептика и качество и да притежават сертификат за годност и качество, издаден от оторизиран орган.

Храна трябва да е топла, питателна, да е поставена в затворени съдове, което позволява запазване на вкусовете и хранителните ѝ качества.

Доставката на готова храна и хранителните продукти за приготвянето и следва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- ✓ Закона за храните.
- ✓ Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните.
- ✓ Нормативни документи на Българската Агенция по Безопасност на Храните;
- ✓ Наредба № 23 от 19.07.2005г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от министъра на здравеопазването (обн. ДВ, бр. 63 от 02.08.2005г.);
- ✓ Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.;
- ✓ Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- ✓ Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.;
- ✓ „Сборник рецепти за диетични ястия“, издание Държавно издателство „Техника“ 1984 г.
- ✓ Действащите стандарти за хляб, мляко и млечни продукти, птици и др.;
- ✓ Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- ✓ Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- ✓ Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- ✓ Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;
- ✓ Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
- ✓ Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

ОБЕКТИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ да са регистрирани по реда на чл.12. от Закона за храните и да притежават Удостоверение за регистрация на обект за производство на храни, издадено от областната дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) за производство на храни от животински и/или неживотински произход, с вписани групи храни/диети, които отговарят на съответната поръчка, за която участникът участва и т. н.

Доставките да се извършват при спазване на всички санитарно - хигиенни изисквания и се съставя Приемо-предавателен протокол за всяка доставка, която да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация: вида на храната, номер на партида, количеството, брой порции и общ добив/кг. или литри/, отговорни лица за Възложителя и Изпълнителя.

Срок за изпълнение на доставките: Часове за хранения: Закуска - 08:00 часа; Обяд - 12:30 часа; Вечеря - 18:00 часа.

Количествата храна, заявени от Възложителя, се доставят както следва:

- закуска: от 07,00 часа до 07,30 часа;
- обяд - от 11,30 часа до 12,30 часа;
- вечеря - от 17,30 часа до 18,00 часа.

Доставки се правят ежедневно- включително в почивни и празнични дни.

Готовата храна по диети, да се доставя със собствен транспорт на участника, който следва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти до входа на отделението и се предава на дежурния персонал.

Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 12,00 ч. на предходния ден, а за новопостъпили пациенти - до 14,00 ч. на същия ден.

Количество:

Количествата са ориентировъчни и не пораждаат задължение за Възложителя да ги поръча в пълния им обем - при необходимост може да ги надхвърли. Фактическото изпълнение на обществената поръчка се определя на база прием на пациенти.

Всички „Несъответствия“ по отношение изпълнението на поръчката, както и срокът, в който същите ще бъдат отстранени и за чия сметка са посочен в Договора.

Количества и обем на доставките:

диета №	к-во хранодни /храната за една диета на ден/ за 12 месеца	средно месечно/брой
0 - течно кашева и деца до 1 година	1894	157,79
№ 1 и № 5	10926	910,5
№ 7 и № 10	16544	1 356,00
№ 15	45646	3 803,83
№ 9	20921	1 743,46
Хемодиализа	10715	892,92
Дежурен персонал	45366	3780,5

Общо

151 740

Изп. Директор:

