

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

I. Изисквания за болничната храна:

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

2. 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.

3. 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.

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

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

- Закон за храните/обн. ДВ бр.90/15.10.1999 год./
- Наредба №1 от 26.01.2016 год. за Хигиена на храните / ДВ бр.10/05.02.2016 год./
- Наредба №2 от 23.01.2008 год. за материалите и предметите от пластмаси,предназначени за контакт с храни, / ДВ бр.13/08.02.2008 год./
- Наредба №3 от 04.06.2007 год. за специфичните изисквания към материалите и предметите,различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, / ДВ бр.51/26.06.2007 год., ДВ, бр.30/28.03.2001 год./

6. Предлаганите за доставка храни, трябва да отговарят на изискванията на Диети с № 1 – 15, съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд. 1984 г. на МЗ .

7. Кандидатите да предложат разнообразие от индивидуални менюта, съобразени с начина на хранене и изискванията за диетичен режим, съобразен със „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд. 1984 г. на МЗ .

8. Към всяка диета да бъде предвидено и необходимото количество хляб- минимум 100 гр.

9. Количество и обем – количеството да обхваща ежедневната нужда на болничната от приготвяне на храна за пациентите при прогнозно среднодневно количество – 65 порции за закуска, обяд и вечеря.

10. Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ до 09:00 ч. на предходния ден, а за новопостъпили пациенти – до 12:00 ч. на същия ден.

11. Количествата храна, заявени от ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ, се доставят както следва:

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

II. Изисквания за изпълнение и качество на доставките:

1. Храната да се доставя след получена от Възложителя писмена заявка.

2. Изпълнителят трябва да представя предварително за съгласуване, меню за готова храна и закуски за всяка следваща седмица.

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

4. Храната да бъде доставена в съдове, собственост на Изпълнителя /контейнери, термоустойчиви кутии./ или аналогични, предназначени за хранителни цели, които да са херметически затворени.

5. Да се изготвя описателна калкулация в края на всеки месец за приготвената и доставената храна през месеца, която да представя на Възложителя в срок до 10 /десет/ дни от началото на следващия календарен месец.

СЪГЛАСУВАЛ ЗА НМТБ „Цар Борис III”
Лора Кенюва - инструктор по хранене:

