

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Предметът на настоящата обществена поръчка включва приготвянето и разливането на храна за нуждите на болните и дежурния персонал в „МБАЛ - Русе“ АД. Нормативните основания за задължението на болницата да изпълнява тези дейности са:

- сключените договори на основание чл.59, ал.1 от Закона за здравното осигуряване с НЗОК за оказване на болнична помощ по клинични пътеки и за извършване на клинични процедури;

- Националният рамков договор, по силата на който „МБАЛ - Русе“ АД е длъжна при осъществяване на болнична помощ и извършване на клинични процедури при стационарен престой да осигури изхранването на пациентите;

- чл.33, т.2 от Наредба № 49/18.10.2010г. за основните изисквания, на които трябва да отговарят устройството, дейността и вътрешният ред на лечебните заведения за болнична помощ и домовете за медико-социални грижи (Обн., ДВ, бр.83 от 22.10.2010г.) – „Със заповед на ръководителя на лечебното заведение задължително се определят редът и начинът за организиране и провеждане на храненето на пациентите, лекуващи се в стационарни условия“;

- чл. 285 от Кодекса на труда (КТ) - „Работодателят е длъжен да осигурява безплатна храна на работниците и служителите, които работят при специфични условия на труд“;

В „МБАЛ – Русе“ АД е налице специфичен характер и организация на труда, тъй като се работи в среда на йонизиращи лъчения; а именно - лекари, които оперират, анестезиолози, акушерки, операционни и анестезиологични сестри, както и санитарите в операционни зали; работещите са в контакт с биологични агенти в клинични лаборатории; лаборатории по микробиология, вирусология, центрове за трансфузионна хематология и диализни центрове. Голяма част от персонала на болницата е ангажиран преди и след установеното работно време; работи се на сменен режим по график с 12-часов работен ден; полага се нощен труд и се работи при непрекъсваем процес на работа;

- чл.2, 3 и 4 от Наредба № 11/21.12.2005 г. за определяне на условията и реда за осигуряване на безплатна храна и/или добавки към нея (Обн., ДВ, бр.1 от 03.01.2006г.) – „Работодателят е длъжен да осигурява безплатна храна, тонизиращи и ободрителни напитки на персонала на болницата, работещ при специфични условия на труд.“

Видове диети, брой хранения на ден в тях и задължителната минимална стойност на оклада (вложени продукти) за един храноден, са посочени в следната таблица:

№	Диета	Брой хранения	Оклад в лв. без ДДС
0	течно-кашева, за пациенти на сонда	5	1.70
1а	остри заболявания на стомах, гастрит, язва	3	1.70
1б	при хроничен гастрит	3	1.70
4	при остри и хронични възпаления на червата	3	1.70
5	заболявания на черния дроб и жлъчните	3	1.70

	лътица		
7	при хроничен нефрит	3	1.70
7a	при остър стадий на бъбречни заболявания	3	1.70
7б	при хемодиализно болни /пакет суха храна/	1	0.90
8	при затлъстяване	3	1.70
9/1б	при диабет и хроничен гастрит	5	2.20
9	при диабет	5	2.20
9/5	при диабет и чернодробни заболявания	5	2.20
9/10	при диабет и сърдечно-съдови заболявания, хипертония	5	2.20
10	сърдечно-съдови заболявания, хипертония	3	2.00
11	усилваща диета, при анемия	3	2.00
15	при рационално хранене	3	1.70
15a	рационално хранене при деца	3	1.70
	пациенти от 0 месеца до 6 месечна възраст	6	1.20
	пациенти от 6 месеца до 12 месечна възраст	5	1.50
	пациенти от 1 годишна до 3 годишна възраст	5	1.70
ПХ ДЕ	обяд предпазна храна дежурни екипи	1	1.50
ПХ ДЕ	вечеря предпазна храна дежурни екипи	1	1.50
ДО	обяд дежурен персонал	1	0.85
ДВ	вечеря дежурен персонал	1	0.85
КМ	кисело мляко – 400 гр.	1	0.50

Примерни менюта на един храноден по всяка от диетите са посочени в Приложение № 3-1 към документацията – Таблица с примерни менюта по диети.

Изисквания към качество на болничната храна:

1. Болничната храна следва да отговаря на изискванията за количество, качество и калорийна стойност, посочени за Диети № 0, 1a, 1б, 4, 5, 7, 7a, 7б, 8, 9/1б, 9, 9/5, 9/10, 10, 11, 15, 15a в "Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения", изд.1984г. на МЗ и Наредба № 23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението (Обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005г.).
2. Храната за дежурния персонал и предпазната храна следва да отговарят на изискванията на Наредба № 11 от 21.12.2005 г. на МЗ за определяне на условията и реда за осигуряване на безплатна храна и/или добавки към нея (Обн., ДВ, бр.1 от 03.01.2006г.)
3. Изпълнителят следва да доставя болничната храна при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид и при стриктно съблюдаване на изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и при прилагане на разнообразие на видовете ястия, съобразно нормите за болнично хранене.
4. За приготвяне на храната следва да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

**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) плътно затварящи се съдове (контейнери) или в опаковки за еднократна употреба до отделенията в Хирургичен блок - от обособен за целта пункт в МБАЛ-Русе АД, ул. Независимост № 2, н до отделение „Инфекциозни болести” - от определен за целта вход, ежедневно, по График за получаване на храната, в следните часови интервали:

закуска - от 06, 30 часа до 07, 25 часа;

обяд - от 11, 20 до 12, 35 часа;

вечеря - от 17, 00 до 17, 50 часа.

2. Графикът за получаване на храната от отделенията следва 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 (за днети с междинни хранения и в предвидения часови интервал в „График 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 момента на нейното получаване.

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”.

Описание на задълженията на изпълнителя:

1. едновременно с подписването на Договора за възлагане на обществената поръчка определеният изпълнител трябва да сключи договор за наем за кухнята и за цялото оборудване в нея, собственост на възложителя, находяща се в гр. Русе, ул. „Независимост” № 2, при условията и по реда на чл.1, ал.4¹ от Вътрешни правила за организиране и провеждане на търгове за отдаване под наем на имоти - собствени или предоставени за ползване и управление на „Многопрофилна болница за активно лечение - Русе“ АД;

2. след сключването на договора за възлагане на обществената поръчка и договор за наем за кухнята да регистрира по реда на чл.12 от Закона за храните (ЗХ) обекта за производство на храна - кухнята, собственост на възложителя, находяща се в гр. Русе, ул. „Независимост” № 2. Всички разходи, свързани с регистрацията на обекта са за сметка на Изпълнителя;

3. до получаване на удостоверението за регистрация на обекта по т.2, Изпълнителят е длъжен да приготвя болничната храна в регистриран на свое име (или

¹ Чл.1, ал.4 от Вътрешни правила за организиране и провеждане на търгове за отдаване под наем на имоти - собствени или предоставени за ползване и управление на „Многопрофилна болница за активно лечение - Русе“ АД

„(4) При възлагане на обществени поръчки за изпълнението, на които е необходимо да се ползват помещения на болницата, МБАЛ „Русе“ АД сключва договор за наем за съответните помещения с определен изпълнител без да провежда търг по предварително определена наемна цена в Приложение №1 към настоящите правила едновременно със сключването на договора за възлагане на обществената поръчка.“

на името на член от обединението, на посочен в офертата подизпълнител или на трето лице, чрез ресурсите на което участникът доказва съответствието си с критериите за подбор) обект за производство на храни по реда на Закона за храните, да я доставя с транспортни средства, които са регистрирани по реда на Закона за храните, за което следва да представи съответните документи и информация;

4. след получаването на удостоверение за регистрация на обекта да го представи на възложителя и да започне да използва кухнята и цялото оборудване в нея, собственост на възложителя, находяща се в гр. Русе, ул. „Независимост” № 2 по предназначение, а именно за производство на храна;

5. след регистриране на обекта за производство на храни по реда на чл.12 от Закона за храните, Изпълнителят следва да приготвя болничната храна единствено в този обект за целия срок на договора;

6. да приготвя и доставя храна, която отговаря на изискванията за количество, качество и калорийна стойност, посочени в “Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд.1984 г. на МЗ, както и на изискванията, предвидени в Наредба № 23/19.07.2005г. за физиологичните норми за хранене на населението на министъра на здравеопазването и Наредба № 11 от 21.12.2005 г. за определяне на условията и реда за осигуряване на безплатна храна и/или добавки към нея;

7. за приготвяне на храната да използва висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки;

8. да доставя продуктите, необходими за ежедневно приготвяне на храна, с посочените в офертата превозните средства, които отговарят на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти;

9. при приготвяне на храната да спазва изискванията за хигиена, определени в действащите в страната стандарти и нормативни актове;

10. доставената храна да включва пълно дневно меню съобразно конкретния брой хранения на ден за всяка диета;

11. да доставя заявените количества храна в определени от Възложителя часове;

12. при констатиране на храна, която не отговаря на изискванията, посочени в т.6 и т.7, да достави суха храна, отговаряща по химичен състав и калоричност на готовата храна;

13. да съхранява за срок от 48 часа контролни проби от всички доставени храни при хладилни условия. Контролните проби не се включват в обобщения отчет (брой и видове диети по дни) за приготвената и доставената храна през месеца, представян на възложителя;

14. да осигури възможност на възложителя да осъществява текущ контрол за начина на изпълнение на поръчката по отношение на количествени и качествени показатели на приготвяната храна, текущи финансови документи за установяване стойността на вложените продукти;

15. в срок до 5 (пет) дни от изтичане на съответния месец да изготвя обобщен отчет (брой и видове диети по дни) за приготвената и доставената храна през месеца и да го представи на възложителя;

16. да уведомява незабавно възложителя за възникването на технологични проблеми, които биха довели до промяна на уговореното меню;

17. при приготвянето на болничната храна в обекта по т. 3 и по т.4 да спазва изискванията на Закона за храните и подзаконовите актове по прилагането му;

16. при приготвянето на болничната храна в обекта по т.4 да спазва изискванията на Наредба № 81213-647 от 1 октомври 2014 г. за правилата и нормите за пожарна безопасност при експлоатация на обектите (Обн., ДВ, бр.89 от 28.10.2014г.) и на

НАРЕДБА за устройството, безопасната експлоатация и техническия надзор на газовите съоръжения и инсталации за втечвени въглеродородни газове.

Описание на задълженията на възложителя:

Възложителят е длъжен до 12.00 ч. всеки работен ден да предоставя на Изпълнителя требвателен лист за храна за следващия ден, в който се посочва броя на пациентите и видовете диети. В последния работен ден преди празнични дни, требвателен лист се представя за почивните дни и първия работен ден;

2. Възложителят е длъжен до 14.00 ч. и сутрин до 7.00 ч. всеки ден да подава Допълнителен / коригиращ требвателен лист за постъпилите / изписаните болни след обяд и през нощта. Допълнителните требвателни листи отразяват не само допълнително требвани новопостъпили пациенти, а и намален брой диети за изписани и отказали болнична храна;

3. Възложителят си запазва правото да поръчва различни по вид и брой диети;

4. Възложителят има правото в изключителни случаи да увеличава или намалява количеството на готовата храна, както и да изисква в рамките на цената за 1 храноден промени в състава, калоричността и вида на храната.

5. Възложителят има право да осъществява текущ контрол върху работата на изпълнителя за начина на изпълнение на обществената поръчка по отношение на количествените и качествените показатели на приготвяната храна, да изисква текущи финансови документи за установяване стойността на вложените продукти.

Списък на активите (инвентар) на МБАЛ-Русе АД, които се намират в кухненски блок на болницата, и се предоставят с договора за наем за ползване от определения изпълнител на обществената поръчка с предмет „Приготвяне и доставяне на храна за нуждите на болните и дежурния персонал в „МБАЛ - Русе“ АД“:

№	Актив вид:	Количество
1	Везна до 20кг	1
2	Везна до 5 кг	1
3	Везна до 5 кг	1
4	Кантар до 500кг	1
5	Хладилна камера	2
6	Казан хром	25
7	Казан хром с дупки	1
8	Тенджера хром	6
9	Маса с мивка с хром.шлот	2
10	Маса с хром.шлот	19
11	Пожарогасител	1
12	Тави хром	6
13	Телефони	2
14	Стелажи метални	10
15	Гардероб	22
16	Бюра	2
17	Калорифери	2
18	Стелажи хром	2

Запознаване на участниците със състоянието на кухненски блок и наличните машини при „МБАЛ – Русе“ АД се извършва на място, след предварителна уговорка, всеки работен ден от 9.00 ч. до 11.00 ч. от датата на обявлението за обществената опръчка до крайния срок за подаване на оферти.

Лице за контакт за оглед на кухненския блок – г-жа Маргарита Чешмеджиева, тел. 0878385070.

Чл. 2 от ЗЗЛД

Изготвил:
(д-р Галина Николова Василева – диетолог)