"МНОГОПРОФИЛНА БОЛНИЦА ЗА АКТИВНО ЛЕЧЕНИЕ – СВОГЕ" ЕООД
2260 гр.Своге, ул.Староселска №4, тел/факс 0726/22577; тел. 0726/81,E-mail:mbalsvoge@abv.bg

Приложение № 2

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ
за

„Приготвяне и доставка на готова храна по диетични менюта за ежедневно хранене на пациентите на "МБАЛ- СВОГЕ" ЕООД"

1.За нуждите на „МБАЛ Своге" – ЕООД, гр. Своге е необходимо ежедневно приготвяне и доставяне на готова храна за хоспитализираните пациентите по одобрени от възложителя менюта, съгласно видовете диети, които се ползват от лечебното заведение. Приблизителният брой на хранодните за 12 месеца е 7560. Приготвената храна ще се доставя в **индивидуални сепарирани опаковки**, в зависимост от менюто.

Количествата са ориентировъчни и техният обем за всеки храноден зависи от фактическия брой пациенти, постъпили за лечение в здравното заведение.

Храната се приготвя съгласно описаните по-долу диети.

„МБАЛ-Своге" ЕООД си запазва правото да извършва /при необходимост и съгласувано с изпълнителя/ промени в приложените варианти на групови диети.

2. Приготвените храни следва да отговарят на изискванията за качество и калорийна стойност за рационално и диетично хранене съгласно "Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения", издаден 1984 г. на МЗ, - 1-ви вариант /за рецептите с два варианта/ с намаление с 5 г на влаганата в ястията растителна мазнина; Министерство на здравеопазването Наредба № 1 от 22 януари 2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, „Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца до 3 годишна възраст" на Издателство „Арбилис" 2013 г. и Наредба№ 2 от 20 януари 2021г.за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения,училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, в сила от 13.02.2021г., Закон за храните, обнародван на 15.10.1999 година; Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, в сила от 05.02.2016 г.; Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, с които ще се пакетират получаваните храни; Наредба от 29.07.2001 г. за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 19.07.2000 г.; Действащите стандарти за хляб, мляко и млечни продукти, птици и др.; Регламент (ЕО) № 1935/2004 и Регламент (ЕС) № 10/2011; Наредба № Н-1 от 23.07.2024г. за екологичните изисквания към определени продукти, предмет на обществени поръчки, както и всички други нормативни актове относими към нормите за приготвяне на качествена храна. Храната следва да бъде приготвена с качествени продукти с доказан произход, да отговаря на

нормативно установените изисквания за качество и безопасност при употреба от крайни потребители, да отговаря на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенни и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на издадени нормативни актове от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания.

Храната е необходимо да бъде приготвена от продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки при спазване на грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид и изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за диетично хранене.

Менюто на болните включва: дневна храна.

Диетите са посочени по-долу в табличен вид:

№	**ВИДОВЕ ДИЕТИ**	**Описание**	**Минимален грамаж**	Приблизителен годишен брой хранодни
1	**Диета 1** – високо белтъчно съдържание до 1,5 ÷ 2 г/кг тегло при нормално съдържание на мазнини и въглехидрати	**Белтъчни храни:** прясно мляко и кисело мляко; прясна безсолна извара;обезсолено сирене; рохко сварени яйца, омлети на пара, яйца по панагюрски с кисело мляко; крехко, очистено от сухожилия и ципи пилешко и телешко месо; нетлъста риба. **Мазнини:** прясно краве масло; сметана; зехтин, рафинирано растително масло. **Въглехидратни храни:** бял хляб – до 500 г. дневно; сухар; бисквити; тестени произведения – фиде, юфка, макарони, кускус; захар в нормално количество; пчелен мед, тахан; ориз, грис, нишесте; сладки кисели; кремове, мусове, сокове от сладки плодове, компоти, отвара от шипки; каши от трици или овесени ядки; желета от плодове; печени ябълки; ягоди; зеленчукови сокове или зеленчуци под формата на пюрета ; добре пасирани варени или задушени картофи, моркови, къдрава салата, червено цвекло; печени или обелени пиперки; карфиол; зрели червени домати, тиквички. **Супи:** слизести от ориз, грис; житна слиз; млечни супи; прецедени зеленчукови супи; крем-супи; пилешка супа. **Подправки и сосове:** магданоз, чубрица; доматено пюре; сладък червен пипер; доматен сос, разреден лимонов сок; сокове от сурови зеленчуци; бели млечни сосове и др. **Готварска сол: -** до 10 г. дневно. **Течности** – в нормално количество.	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	50

		Технологична обработка: варене, печене, на пара, на скара.		
2	**Диета 9** – при захарен диабет тип 1 и тип 2	**Белтъчни храни:** прясно мляко и кисело мляко; сирене; извара; кашкавал; яйца; нетлъсти видове месо и риба. **Мазнини:** прясно краве масло и растителни мазнини. **Въглехидратни храни:** типов хляб; зеленчуци и плодове в зависимост от годишното време; ограничават се простите захари. **Супи:** месни и зеленчукови бульони. **Подправки и сосове:** разнообразни. **Готварска сол:** - в нормално количество. **Течности** – в нормално количество. *Готварска обработка:* обикновена. Пет пъти дневно /закуска,обяд и вечеря плюс две междинни закуски/ Технологична обработка: варене, печене, на пара, на скара	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	2 800
3	**Диета 10** – при пациенти с заболяване на сърцето в стадий на компенсация или субкомпенсация,атеросклероза и хипертонична болест със съответните поправки на диетата.	**Белтъчни храни:** прясно мляко и кисело мляко; прясно обезсолено сирене; прясна безсолна извара; пресен безсолен кашкавал; яйца- ограничават се при хипертонична болест и атеросклероза, крехки видове месо и риба. **Мазнини:** прясно краве масло и растителни мазнини. **Въглехидратни храни:** обезсолен хляб; тестени произведения – фиде, юфка, макарони, кускус; захар; пчелен мед; ориз, грис, нишесте; кис`ели; кремове, мусове, сокове от плодове, гъсти компоти, плодове в зависимост от годишното време; отвара от шипки, отвара от трици, от овесени ядки; желета от плодове; зеленчукови сокове и всички зеленчуци в зависимост от годишното време с изключение на съдържащите груба целулоза. **Супи:** половин порция, различни видове. **Подправки и сосове:** в ограничени количества и да се избягват излишъци. **Готварска сол:** - до 5 г. дневно дадена на ръка на болния. **Течности** – според диурезата.	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	4 500

		Технологична обработка: варене, печене, на пара, на скара		
4	**Диета 15** – обща щадяща диета	Разнообразни хранителни продукти от растителен и животински произход. Готварска сол: - около 10-12 г. дневно. *Готварска обработка:* обикновена **Технологична обработк**а: храната е добре обработена термично и механично	650 гр., от които: Закуска: 150 гр. Обяд: 250 гр. Вечеря: 250 гр.	90
5	**Диета Детска** /0-6 месеца/	Включва 6- 8 пъти прием кисело мляко 3.6% масленост.	700 гр.-1 000 гр.	10
6	**Диета Детска** /6-12 месеца/	1.Зърнени храни 2.Картофи 3.Зеленчуци и плодове 4.Мляко и млечни продукти 5.Храни богати на белтък 6.Добавени мазнини 7.Захар и храни с високо съдържание на добавена захар Закуска ,обяд и вечеря и плюс две подкрепителни закуски- преди и след обяд. **Технологична обработка**: храната е добре обработена термично и механично	40 грама 25 грама 215 грама 514 грама 27 грама 7 грама 2 грама	100
7	**Диета Детска** /12-36 месеца/	1.Зърнени храни 2.Картофи 3.Зеленчуци и плодове 4.Мляко и млечни продукти 5.Храни богати на белтък 6.Добавени мазнини 7.Захар и храни с високо съдържание на добавена захар Закуска ,обяд и вечеря и плюс две подкрепителни закуски- преди и след обяд. Технологична обработка: храната е добре обработена термично и механично	112 грама 35 грама 350 грама 425 грама 82 грама 20 грама 15 грама	10

Приготвянето на храна по диети и доставянето е в съответствие с изискванията на:
а) Закон за храните;
б) Наредба за изискванията към храните със специално предназначение;

в) Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;

г) Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, обн. ДВ. бр.102 от 12.12.2014 г.;

д) Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните, както и всички нормативно установени правила и норми, отнасящи се към предмета на поръчката и валидни на територията на Република България, към момента на обявяването й в Официален вестник на Европейски съюз и в Агенция по обществени поръчки.

Обектът, в който се приготвя храната по диети, следва да е регистриран по реда на чл. 12 от Закона за храните или обектите да са вписани в публичния национален регистър по чл. 24 ал. 1 от ЗХ, регистрацията трябва да е за производство и/или търговия с храни, като обектите следва да са регистрирани на името на участника. Удостоверението за регистрация е необходимо да бъде издадено на името на участника и да е валидно за срока на действие на договора на настоящата поръчка. Участникът трябва да разполага с минимум 1обект/кухня/, в която да се приготвя храна.

Менютата по диети, са съобразени с начина на хранене и изискванията за диетичен режим, съгласно Сборник рецепти и са изготвени от лице/а с необходимата за това професионална компетентност.

По своя преценка, възложителят ще извършва проверки на производствения и/или техническия капацитет на изпълнителя, а в случай на необходимост, такива проверки ще бъдат извършвани от БАБХ или друг компетентен орган, ако този орган е съгласен да извърши проверка от името на възложителя.

За удостоверяване съответствието на приготвената и доставяна храна с нормативните изисквания, изпълнителят се задължава да предоставя за своя сметка ежедневно по една порция от всеки вид ястие от меню за контролна проба в присъствие на представител на възложителя**.**

При установено несъответствие или разминаване/отклонение от минимално задължителните нормативни стандарти и изисквания, изпълнителят е длъжен за своя сметка да осигури проби и анализи в оторизирана лаборатория

Посочените в Техническата спецификация количества са прогнозни. Възложителят си запазва правото да поръчва ежедневно различни количества по видове диети, в зависимост от конкретните нужди, както и в изключителни случаи да увеличава или намалява количеството на готовата храна по видове диети от посочените в техническата спецификация, в рамките на максимално прогнозните количества за стойността на договора, в зависимост от конкретните потребности.

Забележка: Под изключителни случаи се разбира необичайно висок дял на пациенти с един вид заболяване, които ще изискват по-големи количества от съответната диета.

Видовете и количества храна ще бъдат възлагани ежедневно с писмена заявка от възложителя на изпълнителя, съдържаща данни за дневното количество и дневно меню за пациентите, изготвени в съответствие с договорените диети.

Доставката на приготвената и заявена храна се извършва ежедневно по съгласуван между страните по договора график.

Възложителят се задължава да подава към Изпълнителя писмена заявка за броя порции и видовете храна по диети за следващия ден **до 12:30 часа на предходния ден, а за отделните случаи както следва:**

- **заявките за събота, неделя и понеделник се подават до 12:30 часа в петък**.
- **за празнични дни до 12:30 часа на предходния работен ден;**

- **за новопостъпили пациенти след 12.30 часа до 08,00 ч. на следващия ден,** включително и по телефона, за което се изготвя нов требвателен лист с коригираните бройки по диети.

Доставките се извършват франко кухненски бокс на „МБАЛ – СВОГЕ“ ЕООД със специализиран транспорт съгласно действащите нормативни изисквания.

Приготвената храна трябва да се доставя в транспортни съдове/ термоконтейнери разпределена на порции в индивидуални опаковки за всеки болен.

Транспортното средство за доставка на храните трябва да отговарят на санитарно-хигиенните изисквания за транспортиране на хранителни продукти, съгласно документацията.

Удостоверение за регистрация/пререгистрация на транспортното средство, предназначено за превоз на готови храни и хранителни продукти.

3. Изисквания към опаковките:

Опаковането на всяка порция храна трябва да отговаря на изискванията на Наредба № 2 от 23.01.2008г. за материалите и предметите от пластмаса, предназначена за контакт с храни и Наредба № 1 от 26.01.2016г. за хигиената на храните.

При доставката опаковката трябва да бъде с ненарушена цялост.

Използваните транспортни средства не трябва да създават възможност за промяна на външния вид, мириса, вкуса и състава на храната, за замърсяване на храната, както и за преминаване на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества.

4. Минимални задължителни екологични изисквания за кетъринг услуги, съгласно Наредба № Н-1 от 23 юли 2024 г. за екологичните изисквания към определени продукти, предмет на обществени поръчки, в съответствие с чл. 47а от ЗОП:

4.1. Минимални задължителни екологични изисквания за Биологични хранителни продукти за частта от услугата при доставки на готови храни, които не са обект на приготвяне.

Изискването по настоящата обществена поръчка важи за артикули/продукти като: пакетирани кисели млека, пакетирани бисквити, пакетчета захар, пакетирано масло др. Описанието в предходното изречение е неизчерпателно. Съгласно чл. 3, ал. 1, т. 4 от Наредба № Н-1 от 23 юли 2024 г. изискването на наредбата се прилага и за храни, които могат да бъдат част от услугата, предоставяна от фирмите за договорни кетъринг услуги. Храните и напитките, включени в Списъка с биологични хранителни продукти трябва да са произведени в съответствие с изискванията на Регламент (ЕС) 2018/848 на Европейския парламент и на Съвета от 30 май 2018 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти и за отмяна на Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета и с актовете по неговото прилагане. Изискване към доставките на храни и напитки, както следва:

- през 2025 г. за не по-малко от 3 % от общото количество на доставки на храни и напитки от всяка от групите, изброени в Списъка с биологични хранителни продукти;

- през 2026 г. за не по-малко от 4 % от общото количество на доставки на храни и напитки от всяка от групите, изброени в Списъка с биологични хранителни продукти.

Посочените количества на доставените биологични хранителни продукти може да се осигурят с един или с няколко от видовете продукти, включени в Списъка с биологични хранителни продукти за всяка отделна група.

Доказване на съответствието:

Производителите на биологичните продукти трябва да са сертифицирани съгласно Регламент (ЕС) 2018/848 на Европейския парламент и на Съвета от 30 май 2018 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти и за отмяна на Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета и Наредба № 5 от 3 септември 2018

г. за прилагане на правилата на биологично производство, етикетиране и контрол, и за издаване на разрешение за контролна дейност за спазване на правилата на биологичното производство, както и за последващ официален надзор върху контролиращите лица.

Участникът трябва да представи декларация, че всички биологични хранителни продукти и напитки, които ще бъдат доставени по време на изпълнението на договора, са в съответствие с Регламент (ЕС) 2018/848 на Европейския парламент и на Съвета от 30 май 2018 година относно биологичното производство и етикетирането на биологични продукти и за отмяна на Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета и с актовете по неговото прилагане.

Участникът трябва да представи описание на начина, по който възнамерява да гарантира, че посочените продукти могат да бъдат набавени от биологични източници по време на изпълнението на договора (например като посочи доставчиците на различните продукти).

4.2. Минимални задължителни екологични изисквания за предотвратяване на разхищението на храни и напитки при кетъринг услуги

Участникът трябва да има писмени процедури, описващи най-добрите практики за предотвратяване на генерирането на хранителни отпадъци, подробно посочени в Наредба № Н-1 от 23 юли 2024 г. за екологичните изисквания към определени продукти, предмет на обществени поръчки.

Участникът трябва да съобщи на потребителите основните части от политиката за предотвратяване на хранителните отпадъци.

Доказване на съответствието:

Участникът трябва да представи доказателства под формата на стандартни оперативни процедури за закупуване, съхранение, готвене, планиране на менюта и сервиране. Доказателството трябва да бъде допълнено с описание на каналите, чрез които политиката за предотвратяване на хранителните отпадъци ще бъде съобщена на потребителите.

4.3. Други отпадъци: предотвратяване, сортиране и изхвърляне

4.3.1. Предотвратяване на образуването на отпадъци

Участникът трябва да приложи план за намаляване на образуването на отпадъци в съответствие с йерархията на отпадъците от Рамкова директива за отпадъците 2008/98/ЕО.

Минималното съдържание на плана е посочено в Наредба № Н-1 от 23 юли 2024 г. за екологичните изисквания към определени продукти, предмет на обществени поръчки.

Доказване на съответствието:

Участникът трябва да представи план за предотвратяване на образуването на отпадъци. Офертата трябва да съдържа списък на артикулите за еднократна и многократна употреба, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора.

Участникът трябва да предостави информация за материалите, от които са направени артикулите за еднократна употреба, като посочи конкретно дали артикулите са рециклируеми или компостируеми в съответствие със стандарт БДС EN 13432 или еквивалентно/и.

4.3.2. Сортиране и изхвърляне на отпадъци

Участникът трябва да приложи план за сортиране и изхвърляне на отпадъци, който е ограничен до наличните на местно равнище методи за третиране на потоците от отпадъци, съгласно изискванията посочени в Наредба № Н-1 от 23 юли 2024 г. за екологичните изисквания към определени продукти, предмет на обществени поръчки.

Доказване на съответствието:

Участникът трябва да представи описание на категориите потоци от отпадъци, които ще бъдат сортирани, както и процедурите за изхвърляне, които трябва да бъдат следвани при изпълнението на договора.

Ако потребителите сами сортират отпадъците, трябва да бъдат предоставени примерни инструкции за сортиране.

4.4. Химически продукти и консумативи

Като цяло трябва да се използват артикули за многократна употреба.

Възложителят може да разреши артикули за еднократна употреба в следните случаи: съдове за храна за вкъщи и кетъринг за бързо хранене в случаите, когато обратната логистика (т.е. събирането) е изключително трудно или невъзможно поради естеството на събитието;

Ако се използват артикули за еднократна употреба, те трябва да могат да се рециклират, като са направени от пластмаса, която може да бъде рециклирана, или от компостируем материал. За видовете употреба, които водят до замърсяване на артикулите с храни (например прибори и съдове за хранене), следва да се предпочитат компостируеми материали.

Доказване на съответствието:

Участникът трябва да предостави списък на артикулите за еднократна и многократна употреба, които ще бъдат използвани при изпълнението на договора, като посочи конкретно онези, които са артикули за еднократна употреба.

5. Възложителят определя 70 % стойността на договора, който ще бъде сключен в резултат на настоящата процедура, за минимален дял за постигане на целите, заложени в чл. 5, ал.2 по Приложение №3 от Наредба № Н-1 от 23.07.2024 г. за екологичните изисквания към определени продукти, предмет на обществени поръчки.