

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ХРАНИТЕ И ДОСТАВКИТЕ

1. Предлагащата болнична храна трябва да съответства на видовете диети, определени в техническата спецификация.
2. Доставяната болнична храна, трябва да отговаря на посочените в Техническата спецификация условия, както и на следните изисквания за изпълнение и качество на доставките:
 - Храната да се доставя след получена от възложителя писмена заявка;
 - Срок за изпълнение на поръчката;

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

Закуска – от 07,00ч. до 07,30ч.

Обяд – от 11,30ч. до 12,00ч.

Вечеря – от 17,00ч. до 17,30ч.

- Количествата и видовете храна за всяко хранене се определят в заявка, подадена от Възложителя до 11,00ч. на предходния ден, а за новопостъпили пациенти – до 13,30ч. на същия ден.
 - Готовата храна да се доставя със собствен транспорт на участника. Транспортът да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти.
 - Храната да бъде доставяна в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове за всяко отделение, собственост на Изпълнителя. Едновременно с предаването на храната, Изпълнителят приема и използваната посуда, която следва да бъде измита и дезинфекцирана от него.
 - Болничната храна да се доставя, придружена с протокол за доставка, съдържащ видовете диети и техният брой.
3. Доставяната готова болнична храна трябва да отговаря на изискванията на следните диети:
 - Диета №1 – стомашно-чревни заболявания;
 - Диета №5 – жлъчно-чернодробни заболявания;
 - Диета №7 – заболявания на отделителната система;
 - Диета №9 – диабетно болни;
 - Диета №10 – сърдечно-съдови заболявания
 - ТК – течна-кашава диета за следоперативен период
 4. При приготвянето на храната следва да се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия, съобразено с нормите за болнично хранене.

5. 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.
6. Всички менюта трябва да бъдат съобразени с начина на хранене и изискванията за диетичен режим, съобразен със „Сборник рецепти за детични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд. 1984г. на МЗ.
7. Възложителят има право да поръчва различни по вид и брой диети, в изключителни случаи да увеличава или намалява количеството на готова храна, както и да изисква в рамките на договорената цена за един храноден промени в състава, калоричността и вида на храната.
8. Да се разработи примерно седмично меню в два варианта, съответно за летен и зимен сезон по диети с единична цена с/без ДДС за всяка порция. Менютата трябва да са съобразени със следните условия:
 - Към всяка диета да бъде предвидено и необходимото количество хляб;
 - Предложението за закуска следва да отговаря на следните изисквания: тестени закуски да не се предлагат повече от три пъти седмично; към закуската задължително да е включена напитка /чай/, която ще се приготвя на място в болницата.
 - Примерните обедни менюта задължително да включват едно месно ястие или месна супа с постно ястие.
 - По възможност в седмичното меню ястията да не се повтарят.

Главна медицинска сестра:

/ На основание чл.2 от ЗЗЛД/