**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

**на обществена поръчка с предмет:**

***“ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВЯНЕ НА ХРАНА ЗА НУЖДИТЕ НА ПАЦИЕНТИ И ДЕЖУРЕН ПЕРСОНАЛ в „Център за психично здраве Пловдив” ЕООД”***

Включват се следните дейности:

1. Ежедневно приготвяне и доставяне на храна за пациенти на Възложителя, включително такива с предписани Диети, изготвяна съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, изд. 1984 г. на МЗ и Наредба № 1/22.01.2018 г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението. Изпълнението следва да се осъществява при спазване грамажа на хранодните, 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 болнично хранене. Доставките на храната следва да отговарят на изискванията за количество, качество и калорийна стойност за рационално и диетично хранене в съответствие с утвърдените диети и рецептурници за болнично хранене.

2. Ежедневно приготвяне и доставяне на храна за дежурния персонал.

3. Количеството обхваща ежедневната нужда на лечебното заведение от приготвяне на храна за пациентите и дежурния персонал при **прогнозирано среднодневно количество – 200 хранодни**.

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ ПРЕДМЕТА НА ПОРЪЧКАТА

1. Кетъринг услугите ще се предоставят ежедневно като доставката на приготвената храна ще се извършва по местонахождение на Възложителя.
2. Храната трябва да се приготвя в обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните. Регистрацията трябва да бъде с обхват, позволяващ в обекта да се извършва дейността, предмет на поръчката, като обекта следва да бъде регистриран на името на лицето, което ще извършва приготвянето на храната.
3. Храната следва да бъде доставяна с транспортно средство (собствено или наето за срок, покриващ срока на действие на договора), което да отговаря на изискванията за транспортиране на храни от животински произход съгласно чл. 245 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.
4. Храната трябва да бъде приготвяна в деня, в който ще се доставя, а приготвената храна трябва да бъде транспортирана и доставяна в подходящи съдове/опаковки и с транспортни средства, отговарящи на приложимите нормативни изисквания за транспортиране на храни. Съдовете ще се осигуряват от изпълнителя и ще му се връщат след освобождаването им/при следваща доставка. Когато е приложимо, закуската ще може да се доставя в индивидуални опаковки.
5. В случаите, когато съгласно заявеното от възложителя меню следва да се достави топла храна/ястие, то температурата на съответното ястие към момента на доставката трябва да е не по-ниска от 66 оС.
6. Не се допуска предлагане на храна, приготвена от предходен ден.
7. Съдовете и опаковките, в които се доставя храната, трябва да имат маркировка, съдържаща: наименованието на изпълнителя, дата на приготвяне на храната и срока й на годност.
8. Всеки вид ястие, доставяно от изпълнителя, трябва да бъде придружено от сертификат и/или друг еквивалентен документ, указващ произхода, качеството, срока на годност на ястието и условията за неговото съхранение. При доставката на хляб и други хранителни продукти, които не са били допълнително обработени от изпълнителя, следва да се представят сертификати за произход, качество, срок на годност и условия за съхранение, издадени от техния производител.
9. При всяка доставка изпълнителят ще представя на възложителя приемо-предавателен протокол, в който се описват видът и количеството на всяко приготвено ястие. Отговорни длъжностни лица при Възложителя ще приемат приготвената храна чрез подписване на приемо-предавателния протокол, само след като се уверят, че приготвената и доставена от изпълнителя храна отговаря по вид и количество на подадената заявка, както и че е придружена от необходимите документи за качество и произход. Въз основа на двустранно подписаните приемо-предавателни протоколи ще се издават фактури за месечната стойност на приготвената и доставена храна. Фактурите трябва да бъдат предоставяни на Възложителя не по-късно от два работни дни, считано от датата на издаване.
10. Изпълнението на дейностите ще се осъществява при спазване на следните срокове:

1. Срок за изготвяне и подаване на седмично меню: Седмичното меню се изготвя от длъжностни лица на Възложителя, одобрява се от ръководителя и се подава на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ най-късно в предпоследния работен ден на седмицата, предхождаща тази, за която е изготвено менюто.

2. Срокове за подаване на заявки: Заявка за броя на дневните менюта ще бъде предавана на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ до 09.00 ч. на предходния ден, а за новопостъпили пациенти до 12.00 ч. на същия ден. Допълнителен/коригиращ требвателен лист се подава след обяд до 14.00 ч. и сутрин до 7.00 ч. за постъпилите/изписаните пациенти след обяд и през нощта. Броят на заявените дневни менюта ще зависи от броя присъстващи за деня лица. При необходимост от диетично хранене, до ИЗПЪЛНИТЕЛЯ ще се подава заявка за диетично меню, в деня, предхождащ доставката.

3. Срокове за доставяне на храната - доставката на приготвената храна ще се извършва ежедневно при Възложителя по следния график:

- закуска: от 7:00 ч. до 7:15 ч.

- обяд: от 11:30 ч. до 12:00 ч.

- вечеря: от 17:00 ч. до 17:30 ч.

Графикът за доставяне на храната ще може да бъде променян по взаимно съгласие на страните.

1. Възложителят, включително чрез определени длъжностни лица, ще може по всяко време да предявява рекламации по отношение на качественото предоставяне на услугата, предмет на поръчката.
2. Изпълнителят е длъжен да приема, измива и дезинфекцира използваната от Възложителя посуда. Изброеното се обхваща от предмета на поръчката и за тези услуги не се дължи заплащане извън цената по договора. Изпълнителят е длъжен да приема, измива и дезинфекцира използваната от Възложителя посуда. Изброеното се обхваща от предмета на поръчката и за тези услуги не се дължи заплащане извън цената по договора.
3. Всички останали права и задължения, свързани с изпълнението на поръчката са подробно разписани в проекта на договор.

Ill. НОРМАТИВНИ ИЗИСКВАНИЯ

Дейностите, предмет на поръчката следва да се реализират при спазване на следните

нормативни изисквания:

* Закон за здравето
* Закон за храните и свързаните с него подзаконови нормативни актове по прилагането му;
* Наредба № 1/22.01.2018 г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението;
* Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните
* Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните
* Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти
* Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните
* Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол;
* Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
* Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
* Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
* 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;

На посочените изисквания трябва да отговарят и всички вложени при приготвянето на храната продукти.

Неразделна част от настоящата техническа спецификация представляват разработените дневни менюта, представени в Количествена сметка – Приложение № 2.