

## Техническа спецификация

### Задължителни условия

1. Доставка на заявените храни франко "ЦПЗ Пловдив" ЕООД - град Пловдив, бул. "Пещерско шосе" № 68
  2. Храната трябва да се доставя в термофорни съдове GN 1/1-200 или техните поединици по гастронорм (Европейски стандарт EN 631).  
Размери на GN 1/1-200:  
Външни размери: 530 x 325 мм  
Вътрешни размери: 505 x 300 мм  
Дълбочина: 200 мм  
Обем: 26,5 л
  3. Съдовете трябва да бъдат оборотни. Те ще се връщат на Изпълнителя при получаването на следваща доставка.
  4. Температурата на готови ястия при доставка следва да е:  
-за топли храни -не по-ниска от 65° С  
-за студени храни -в диапазона от 0 ° С до + 4° С
  5. Супите да се доставят подходящо пакетирани в опаковки от 250 гр., маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение
  6. Закуските да се доставят подходящо пакетирани и маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение
  7. Всяка доставка да бъде придружена от Доставен лист подписан от определени от Възложителя и Изпълнителя лица, придружен с декларация, подписана и подпечатана от технолога обществено хранене и/или диетолога на Изпълнителя, че храната е приготвена съгласно изискванията на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд. 1984 г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./ и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.
  8. Договорените храни да се предават във вида, количеството и качеството, уговорени в конкретната заявка
  9. При доставка на болнична разливна храна, ако количеството ѝ не достига, да се осигури доставка до 1
- Изисквания към оферираните храни**
10. Предложената храна да отговаря на изискванията на одобрените и действащи в страната нормативни документи и държавни стандарти

а. Приготвянето на храната да се извършва съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд.1984г. на МЗ, Наредба № 1/22.01.2018г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ, бр.11, от 02.02.2018г.)/, съобразени с прилагането на съответната технология, изискванията на лечебното заведение и техническа спецификация за изпълнение на обществената поръчка.

б. Заявената храна да се доставя ежедневно в готов за консумация вид, с транспорта на Изпълнителя и в термоформни съдове, отговарящи на изискванията на Възложителя, подробно описани в техническата спецификация.

в. Задължително в седмичното меню за пациентите да се предлага три пъти основно месно ястие, като в тези дни супата да е постна. И обратно: в дни, когато се предлага постно основно ястие, супата да бъде със съдържание на месо. Един път седмично в дневното меню да се включва и риба.

Конкретно: - три пъти основно ястие с месо/постна супа;

- три пъти постно основно ястие /супа с месо

- един път основно ястие с риба/постна супа. Меню персонал – за обяд и вечеря, състоящо се от основно ястие (местно/постно или риба) и хляб.

г. При приготвяне на храната да се спазва следното:

- не се използват заместители на хранителни продукти

- грамаж на порциите, като се спазва необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите

- технологичните изисквания при приготвянето на храните

- включване на разнообразни ястия, съобразени с продукти според сезона

- към всяко хранене да бъде предвидено посоченото количество и вид хляб

д. Всеки асортимент да отговаря на следните показатели:

- външен вид - типичен за съответното ястие със старателно и естетично оформление на основния и допълнителните продукти;
- цвят – характерен за ястието;
- мирис – ароматичен; свеж; отговарящ на вида на ястие;
- консистенция – правилно крехка, правилно сочна, правилно мека, крепка еластична, правилно суспендирана и гъста, пухкава;
- вкус – специфичен за ястието, хармонизиращ, свеж.

е. Количеството на ястията да отговаря на посочения грамаж, като се спазва необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

ж. Кулинарната обработка на храните да осигурява:

- достигане на пълна кулинарна готовност;
- максимално запазване на биологичната стойност на вложените продукти;
- унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;
- недопускане образуване на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка

з. Готовата кулинарна продукция ще се транспортира самостоятелно с превозни средства съгласно изискванията за транспорт на хранителни продукти, позволяващи поддръждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта

11. При надлежно предявени от Възложителя рекламации за количеството и качеството на доставената готова храна и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление, некачествената храна се заменя с качествена.

12. Възложителят си запазва правото в изключителни случаи да променя количеството на готовата храна, както и да изисква промени в състава, количеството и вида на храната в рамките на договорената цена за един храноден.

13. Срок на всяка доставка след заявка, като следва:

- закуска: от 07.00 часа до 07.15 часа;
- обяд: от 11.30 часа до 12.00 часа;
- вечеря: от 17.00 часа до 17.30 часа

**Приложение**

№	Описание	Тип хранене	Брой хранодни за една календар на година	В това число:			Прогнозна (максимално допустима) цена за един храноден	прогнозната стой
				Закуска	Обяд	Вечеря		
1	Пациенти - отделения	трикратно	62050	•	•	•	3,70	<b>229585</b>
2	Дежурен персонал	двукратно	3650		•	•	3,16	<b>11534</b>
3	Пациенти - дневен стационар	двукратно	7300	•	•		2,42	<b>17666</b>

**ОБЩО: 258785**