

Техническо задание

за възлагане на обществена поръчка по реда на Глава осма „а“ от ЗОП с предмет:
„Услуга на заведение за приготвяне и доставка на храна за нуждите на
ДЦДМУУ и ДЦВУУ Монтана”

Обособена позиция 1: Приготвяне и доставка на храна за деца в ДЦДМУУ Монтана;

Обособена позиция 2: Приготвяне и доставка на храна за лица в ДЦВУУ Монтана.

Ежедневно хранене на настанените деца в Дневен център за деца и младежи с умствени увреждания (ДЦДМУУ) Монтана – до 36 бр., и настанените лица в Дневен център за възрастни с умствени увреждания (ДЦВУУ) Монтана – до 12 бр. в продължение на 12 (дванадесет) месеца по примерни сезонни менюта, приложени към Техническото задание по Сборник рецепти с наръчник за хранене на децата от 3 до 7-годишна възраст на Издателство „Техника”, София 2006 г. съставен от ст.н.с. д-р инж. Христо Юруков; ст.н.с. д-р Стефка Петрова; ст.н.с. д-р Донка Бойкова; Елена Славкова; Цанка Стоянова; инж. Мариана Куртишева и Сборник рецепти за ученически столове и бюфети на Издателство „Техника”, София 2006 г. съставен от ст.н.с. д-р инж. Христо Юруков; ст.н.с. д-р Стефка Петрова; ст.н.с. д-р Донка Бойкова;

Храната да се доставя три пъти дневно в сградата на ДЦДМУУ на ул. „Александър Батенберг” №38, гр. Монтана.

Да се оферира средна дневна цена на база 3 бр. примерни седмични менюта, която да не е по-висока от 5 (пет) лв. без ДДС за дете/лице на ден.

Доставката и опаковките са за сметка на изпълнителя.

Доставките се съобразяват със седмичните менюта, заявени от екипа на ДЦДМУУ – Монтана.

ПРИЛОЖЕНИЯ: 1. Примерни седмични менюта за деца – 3 бр.
2. Примерни седмични менюта за възрастни – 3 бр.

10.02.2016 г.

ИЗГОТВИЛ:



ПРИМЕРНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА

Обособена позиция 1: Приготвяне и доставка на храна за деца в ДЦДМУУ Монтана

ПРИМЕРНО МЕНЮ №1

	Количество (гр)		Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК		ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
ПИТКА С КРЕНВИРШ	180	КАШКАВАЛКА	180
ЧАЙ	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	150	СУПА ГЪБИ - 0.	150
КАРТОФИ ЯХНИЯ	150	ПТИЧЕ ГНЕЗДО / ГАРНИТУРА	150 / 100
ПРАСКОВА	200	ДИНЯ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140	ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200	БИСКВИТЕНА ТОРТА	150
ВТОРНИК		ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
КИФЛА – 0.180	180	ТУТМАНИК	180
ЧАЙ – 0.200	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	150	СУПА БОБ	150
ВИНЕН КЕБАП	150	РОЛАДИНИ / ГАРНИТУРА	80 / 100
КАЙСИЯ	200	ПЪПЕШ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140	ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	200	ПАЛАЧИНКА ШОКОЛАД	200
СРЯДА			
1. ЗАКУСКА			
ПИТКА С КАЙМА	180		
ЧАЙ	200		
2. ОБЯД			
СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО	150		
ЧУШКА БЮРЕК / ГАРНИТУРА	80 / 100		
СЛИВИ	200		
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140		
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА			
МАКАРОНИ	200		

ПРИМЕРНО МЕНЮ №2

	Количество (гр)		Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК		ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
КИФЛА С ЛОКУМ	180	СИРЕНКА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	150	СУПА ПИЛЕ	150
ПОСТНО ЗЕЛЕ	150	ГЪБИ С ОРИЗ	150
ЯБЪЛКИ	200	БАНАН	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140	ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200	БИСКВИТЕНА ТОРТА	150
ВТОРНИК		ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180	ПИЦА	180
ЧАЙ	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	150	СУПА БОБ	150
РИБА / ГАРНИТУРА	110 / 100	ПЪРЖОЛА ПИЛЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100
КИВИ	200	МАНДАРИНА	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140	ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	200	ПАЛАЧИНКА	200
СРЯДА			
1. ЗАКУСКА			
ПИТКА С КАЙМА	180		
ЧАЙ	200		
2. ОБЯД			
СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО	150		
ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ	150		
ПОРТОКАЛ	200		
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140		
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА			
МАКАРОНИ	200		

ПРИМЕРНО МЕНЮ №3

	Количество (гр)		Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК		ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
ПИЦА	180	СИРЕНКА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ПИЛЕ	150	ТАРАТОР	150
БОБ ЯХНИЯ	150	ПИЛЕ С ГЪБЕН СОС	150
ЧЕРЕШИ	200	КРУШИ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140	ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
КРЕМ КАРАМЕЛ	200	БИСКВИТЕНА ТОРТА	150
ВТОРНИК		ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180	ПИТКА С КРЕНВИРШ	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ЛЕЩА	150	СУПА ЛЕЩА	150
ТАТАРСКО КЮФТЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100	ЧУШКИ С КАЙМА	150
ГРОЗДЕ	200	КИВИ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140	ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	200	ПАЛАЧИНКА	200
СРЯДА			
1. ЗАКУСКА			
ПИТКА С КАЙМА	180		
ЧАЙ	200		
2. ОБЯД			
СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО	150		
ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ	150		
ЯГОДИ	200		
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140		
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА			
МАКАРОНИ	150		

ПРИМЕРНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА

Обособена позиция 2: Приготвяне и доставка на храна за лица в ДЦВУУ Монтана

ПРИМЕРНО МЕНЮ №1

	Количество (гр)		Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК		ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
ПИТКА С КРЕНВИРШ	180	СИРЕНКА	180
ЧАЙ	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	200	СУПА ГЪБИ	200
КАРТОФИ ЯХНИЯ	250	ПТИЧЕ ГНЕЗДО / ГАРНИТУРА	150 / 100
ПРАСКОВА	300	ДИНЯ	300
ХЛЯБ	240	ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200	БИСКВИТЕНА ТОРТА	200
ВТОРНИК		ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180	ТУТМАНИК	180
ЧАЙ	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	200	СУПА БОБ	200
ВИНЕН КЕБАП	250	РОЛАДИНИ / ГАРНИТУРА	150 / 100
КАЙСИЯ	300	ПЪПЕШ	300
ХЛЯБ	240	ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	200	ПАЛАЧИНКА ШОКОЛАД	200
СРЯДА			
1. ЗАКУСКА			
ПИТКА С КАЙМА	180		
ЧАЙ	200		
2. ОБЯД			
СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО	200		
ЧУШКА БЮРЕК / ГАРНИТУРА	150 / 100		
СЛИВИ	300		
ХЛЯБ	240		
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА			
МАКАРОНИ	200		

ПРИМЕРНО МЕНЮ №2

	Количество (гр)		Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК		ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
КИФЛА С ЛОКУМ	180	КАШКАВАЛКА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	200	СУПА ПИЛЕ	200
ПОСТНО ЗЕЛЕ	250	ГЪБИ С ОРИЗ	250
ЯБЪЛКИ	300	БАНАН	300
ХЛЯБ	240	ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200	БИСКВИТЕНА ТОРТА	200
ВТОРНИК		ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180	СИРЕНКА	180
ЧАЙ	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	200	СУПА БОБ	200
РИБА / ГАРНИТУРА	110 / 100	ПЪРЖОЛА ПИЛЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100
КИВИ	300	МАНДАРИНА	300
ХЛЯБ	240	ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	200	ПАЛАЧИНКА	200
СРЯДА			
1. ЗАКУСКА			
ПИТКА С КАЙМА	180		
ЧАЙ	200		
2. ОБЯД			
СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО	200		
ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ	250		
ПОРТОКАЛ	300		
ХЛЯБ	240		
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА			
МАКАРОНИ	200		

ПРИМЕРНО МЕНЮ №3

	Количество (гр)		Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК		ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
ПИЦА	180	СИРЕНКА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ПИЛЕ	200	ТАРАТОР	200
БОБ ЯХНИЯ	250	ПИЛЕ С ГЪБЕН СОС	250
ЧЕРЕШИ	300	КРУШИ	300
ХЛЯБ	240	ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
КРЕМ КАРАМЕЛ	200	БИСКВИТЕНА ТОРТА	200
ВТОРНИК		ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА		1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180	ПИТКА С КРЕНВИРШ	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200	ЧАЙ	200
2. ОБЯД		2. ОБЯД	
СУПА ЛЕЩА	200	СУПА ЛЕЩА	200
ТАТАРСКО КЮФТЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100	ЧУШКИ С КАЙМА	250
ГРОЗДЕ	300	КИВИ	300
ХЛЯБ	240	ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА		3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	200	ПАЛАЧИНКА	200
СРЯДА			
1. ЗАКУСКА			
ПИТКА С КАЙМА	180		
ЧАЙ	200		
2. ОБЯД			
СУПА ОТ СВИНСКО МЕСО	200		
ОГРЕТЕН ОТ КАРТОФИ	250		
ЯГОДИ	300		
ХЛЯБ	240		
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА			
МАКАРОНИ	200		