

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 16 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 ofereира 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.

13.02.2015 г.

ИЗГОТВИЛ:



(К. Миронова)

ПРИМЕРНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА

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

ПРИМЕРНО МЕНЮ №1	Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК	
1. ЗАКУСКА	
ПИТКА С КРЕНВИРШ	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	150
КАРТОФИ ЯХНИЯ	150
ПРАСКОВА	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200
ВТОРНИК	
1. ЗАКУСКА	
КИФЛА – 0.180	180
ЧАЙ – 0.200	200
2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	150
ВИНЕН КЕБАП	150
КАЙСИЯ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	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
ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА	
КАШКАВАЛКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ГЪБИ - 0.	150
ПТИЧЕ ГНЕЗДО / ГАРНИТУРА	150 / 100
ДИНЯ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
БИСКВИТЕНА ТОРТА	150
ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА	
ТУТМАНИК	180

ПРИМЕРНО МЕНЮ №1	Количество
ЧАЙ	(гр) 200
2. ОБЯД	
СУПА БОБ	150
РОЛАДИНИ / ГАРНИТУРА	80 / 100
ПЪПЕШ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
ПАЛАЧИНКА ШОКОЛАД	200
 ПРИМЕРНО МЕНЮ №2	 Количество
	(гр)
ПОНЕДЕЛНИК	
1. ЗАКУСКА	
КИФЛА С ЛОКУМ	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200
2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	150
ПОСТНО ЗЕЛЕ	150
ЯБЪЛКИ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200
 ВТОРНИК	
1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	150
РИБА / ГАРНИТУРА	110 / 100
КИВИ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	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
 ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА	
СИРЕНКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ПИЛЕ	150
ГЪБИ С ОРИЗ	150
БАНАН	200

ПРИМЕРНО МЕНЮ №2	Количество (гр)
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
БИСКВИТЕНА ТОРТА	150
ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА	
ПИЦА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА БОБ	150
ПЪРЖОЛА ПИЛЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100
МАНДАРИНА	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
ПАЛАЧИНКА	200

ПРИМЕРНО МЕНЮ №3	Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК	
1. ЗАКУСКА	
ПИЦА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200
2. ОБЯД	
СУПА ПИЛЕ	150
БОБ ЯХНИЯ	150
ЧЕРЕШИ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
КРЕМ КАРАМЕЛ	200

ВТОРНИК	
1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200
2. ОБЯД	
СУПА ЛЕЩА	150
ТАТАРСКО КЮФТЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100
ГРОЗДЕ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	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

ЧЕТВЪРТЪК

ПРИМЕРНО МЕНЮ №3	Количество (гр)
1. ЗАКУСКА	
СИРЕНКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
ТАРАТОР	150
ПИЛЕ С ГЪБЕН СОС	150
КРУШИ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
БИСКВИТЕНА ТОРТА	150
 ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА	
ПИТКА С КРЕНВИРШ	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ЛЕЩА	150
ЧУШКИ С КАЙМА	150
КИВИ	200
ХЛЯБ ПЪЛНОЗЪРНЕСТ	140
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
ПАЛАЧИНКА	200

ПРИМЕРНИ СЕДМИЧНИ МЕНЮТА

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

ПРИМЕРНО МЕНЮ №1	Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК	
1. ЗАКУСКА	
ПИТКА С КРЕНВИРШ	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	200
КАРТОФИ ЯХНИЯ	250
ПРАСКОВА	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200
ВТОРНИК	
1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	200
ВИНЕН КЕБАП	250
КАЙСИЯ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	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
ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА	
СИРЕНКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ГЪБИ	200
ПТИЧЕ ГНЕЗДО / ГАРНИТУРА	150 / 100
ДИНЯ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
БИСКВИТЕНА ТОРТА	200
ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА	
ТУТМАНИК	180

ПРИМЕРНО МЕНЮ №1	Количество
ЧАЙ	(гр) 200
2. ОБЯД	
СУПА БОБ	200
РОЛАДИНИ / ГАРНИТУРА	150 / 100
ПЪПЕШ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
ПАЛАЧИНКА ШОКОЛАД	200
 ПРИМЕРНО МЕНЮ №2	 Количество
	(гр)
ПОНЕДЕЛНИК	
1. ЗАКУСКА	
КИФЛА С ЛОКУМ	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200
2. ОБЯД	
СУПА ТОПЧЕТА	200
ПОСТНО ЗЕЛЕ	250
ЯБЪЛКИ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
НИШЕСТЕ	200
 ВТОРНИК	
1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ОТ КАРТОФИ	200
РИБА / ГАРНИТУРА	110 / 100
КИВИ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	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
 ЧЕТВЪРТЪК	
1. ЗАКУСКА	
КАШКАВАЛКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ПИЛЕ	200
ГЪБИ С ОРИЗ	250
БАНАН	300

ПРИМЕРНО МЕНЮ №2	Количество (гр)
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
БИСКВИТЕНА ТОРТА	200
ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА	
СИРЕНКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА БОБ	200
ПЪРЖОЛА ПИЛЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100
МАНДАРИНА	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
ПАЛАЧИНКА	200
ПРИМЕРНО МЕНЮ №3	Количество (гр)
ПОНЕДЕЛНИК	
1. ЗАКУСКА	
ПИЦА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200
2. ОБЯД	
СУПА ПИЛЕ	200
БОБ ЯХНИЯ	250
ЧЕРЕШИ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
КРЕМ КАРАМЕЛ	200
ВТОРНИК	
1. ЗАКУСКА	
БАНИЧКА	180
КИСЕЛО МЛЯКО	200
2. ОБЯД	
СУПА ЛЕЩА	200
ТАТАРСКО КЮФТЕ / ГАРНИТУРА	110 / 100
ГРОЗДЕ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
МЛЯКО С ОРИЗ	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
ЧЕТВЪРТЪК	

ПРИМЕРНО МЕНЮ №3	Количество (гр)
1. ЗАКУСКА	
СИРЕНКА	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
ТАРАТОР	200
ПИЛЕ С ГЪБЕН СОС	250
КРУШИ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
БИСКВИТЕНА ТОРТА	200
 ПЕТЪК	
1. ЗАКУСКА	
ПИТКА С КРЕНВИРШ	180
ЧАЙ	200
2. ОБЯД	
СУПА ЛЕЩА	200
ЧУШКИ С КАЙМА	250
КИВИ	300
ХЛЯБ	240
3. СЛЕДОБЕДНА ЗАКУСКА	
ПАЛАЧИНКА	200