**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ:**

**Процедура с предмет: „Доставка на готова храна три пъти дневно за нуждите на Дом за стари хора гр. Харманли, както следва: 1.Закуска; 2.Обяд; 3.Вечеря, по предварителни заявки на Възложителя”**

1. Седмичното меню да бъде една седмица предварително предоставяно на Директора или на домакина на «Дом за стари хора» - гр. Харманли за съгласуване или за евентуални корекции и трябва да съдържа следните компоненти:

**І.Основен компонент на закуската:**

1.Сандвичи.

2.Тестени изделия /баничка, кифла и др./

3.Макаронени изделия.

4.Напитка /прясно мляко,сок, чай/

5. Хляб (140 гр)

**ІІ.Обяд:**

1.Супа /съобразно сезона: топла супа или таратор/.

2. Хляб (140 гр) и Основно ястие:

-готвено

-печено

-варено

-скара с гарнитура и/или със салата/спрямо сезона/

3.Десерт:

-плод или кухненски десерт или фабрично произведен десерт

**ІІІ.Вечеря:**

1. Хляб (140 гр) и Основно ястие.

2.Десерт:

- 200 гр кисело мляко

2.Готовата храна да бъде приготвяна съгласно следните рецептурници – “Сборник рецепти за заведенията за обществено хранене”, издателство „Техника”, София 2006г., Сборник рецепти за диетични ястия, издателство “Техника”, София 1984г. и да съответства на грамажа спрямо възрастовата група на потребителите.

3.База за съставяне на седмичното меню да бъдат средно дневните препоръчителни продуктови набори. Менюто да се изготвя съгласно изискванията за балансирано и рационално хранене на потребителите.

4.Задължително е ежедневното присъствие на месо в едно от основните ястия-обед или вечеря.

5.Храната да се приготвя в деня на доставката. Не се допуска доставка на храна, приготвена от предния ден.

6.В празничните дни храната да е съобразена с подходящо меню, съгласно настъпващия празник.

7.Кандидатите трябва да притежават кухня, регистрирана по Закона за храните-доказва се с валидни санитарни разрешителни, съгласно изискванията на Агенцията по безопасност на храните. За доказване на това обстоятелство кандидатите трябва да представят “Удостоверение за регистрация”, издадено от компетентните органи на името на кандидата и документи, удостоверяващи собствеността и /или наемането на съответния обект, като договорът за наем не може да е със срок по-кратък от срока на договора по настоящата обществена поръчка.

**8. Изисквания към доставяните продукти:**

8.1.Изпълнението на поръчката трябва да бъде в съответствие с изискванията на действащата нормативна уредба относно производството и търговията с хранителни продукти.

8.2.Кандидатите за изпълнител трябва да притежават технически възможности и необходимата квалификация на персонала.

8.3.Храната да се доставя ежедневно на посочения адрес и в уговорения час.

8.4.Количествата готова храна да бъдат съгласно броя на потребителите, пребиваващи в “Дом за стари хора”- гр.Харманли, като възложителят си запазва правото да увеличава или намалява доставката на храните, спрямо броя на пребиваващите потребители.

Изготвил:………(П)……………..

Пламен Петров