**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ:**

**За поръчка по реда на чл.20 ал.3 от ЗОП с предмет: „Приготвяне и 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

3.Макаронени изделия.

4.Напитка /прясно мляко,сок, чай/

5. Хляб 120гр.

**ІІ.Обяд:**

1.Супа /съобразно сезона: топла супа или таратор/-5 пъти седмично

2. Хляб 120 гр. и

3. 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 120гр. и
2. Основно ястие.
3. 200 гр. кисело мляко

2. Приготвянето на храната да се извършва в обект- собствен или нает, за храни, който се ползва по предназначение. Обекта да е регистриран по чл. 12 от Закона за храните. За обекта следва да има издадено удостоверение за регистрация от ОДБХ(Областна дирекция по безопасност на храните) на съответната област.

3.Храната 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.

4.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.

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

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

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

8.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.

9.Извозването на готовата храна трябва да става с автомобил ,собствен или нает транспорт,регистрирани в ОДБХ на съответната област ,за превоз на храни, съобразно предмета на поръчката за които има издадено съответното разрешение и регистрация за превоз на храни.

**10. Допълнителни изисквания към изпълнението на поръчката:**

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

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

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

10.4.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:чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД във вр. Чл.42 ал.5 от ЗОП

/ Пламен Петров/