

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

За участие в обществена поръчка чрез публична покана с предмет:

„Доставка на топла храна: закуска, обяд и вечеря за учениците в Спортно училище „Тодор Каблешков“, гр.Стара Загора за периода 2016-2017г.“

ДО: СПОРТНО УЧИЛИЩЕ „ ТОДОР КАБЛЕШКОВ“, гр. Стара Загора, кв. „Кольо Ганчев“

(наименование и адрес на възложителя)

От “УЧЕНИЧЕСКО ХРАНЕНЕ” ЕООД-гр. Стара Загора

(наименование на участника)

с адрес: гр.Стара Загора , ул. „Захари Княжески“ № 10,

тел.:042/ 604 899., факс:, e-mail: uhranene_stara_zagora@abv.bg

Булстат / ЕИК:123513148,

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

С настоящото техническо предложение, предлагаме да изпълним предмета на обявената от Вас обществена поръчка чрез публична покана с предмет: *„Доставка на топла храна: закуска, обяд и вечеря за учениците в Спортно училище „Тодор Каблешков“, гр.Стара Загора за периода 2016-2017г.“* при следните условия:

- 1. Ще организираме за срок от 2 /две/ години от 01.01.2016г. до 31.12.2017г. подготовката и ежедневната доставка през работни дни и през учебните години на топла храна: закуска, обяд и вечеря за ученици на Спортно училище "Тодор Каблешков", гр. Стара Загора.*
- 2. Пригответената и доставена храна ще отговаря на изискванията за качество и калорийна стойност, утвърдени в Наредба № 23/19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението, Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословно хранене на учениците, Наредба № 9 от 16 септември 2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на хранене, предлагани в детските заведения и училищата и Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните.*
- 3. Храната ще се приготвя в обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните.*
- 4. Всяка партида храни ще бъде придружена от документ, удостоверяващ произхода на храната и документа за качество и безопасност.*

5. *Храната ще бъде приготвена и доставена в следните часове:*

- *Закуска: доставка на храната до 7.00 часа.*
- *Обяд: доставка на храната до 12:00 часа.*
- *Вечеря: доставка на храната до 18:00 часа.*

Декларираме, че сме съгласни с всички поставени от Възложителя условия и ги приемаме без възражения.

Прилагаме: *Примерно меню-спецификация за един месец – без посочване на цени в същото.*

ДАТА: 07.12.2015 г.

ПОДПИС и ПЕЧАТ:



„УЧЕНИЧЕСКО ХРАНЕНЕ”ЕООД-ГР. СТАРА ЗАГОРА

6000, ГР. Стара Загора, ул. ”Захари Княжески” № 10 тел: 042 / 604 899

ТЕХНИЧЕСКА ОФЕРТА

МЕНЮ- СПЕЦИФИКАЦИЯ ЗА 1 МЕСЕЦ

за обособена позиция № 1 -за доставка на храна в готов за консумация
вид тип „закуска” за учениците от СУ „Т.Каблешков”

НА ИМЕНОВАНИЕ	Грамаж в готов вид /гр./
1. Пица с кренвирш и кашкавал	150
2. Пица “Калцоне “с кренвирш	140
3. Пица “Калцоне” с шунка	140
4. Принцеса с кайма	70
5. Кренвиршка	140
6. Кифла с мармалад	180
7. Козуначена кифла	180
8. Кифла със студен крем	180
9. Закуска с извара	180
10. Кашкавалка	160
11. Хамбургер с пресен колбас	220
12. Хамбургер с шунка	220
13. Хамбургер с кебапче	220
14. Хамбургер с кюфте на скара	220
15. Джоб с пресен колбас	230
16. Джоб с шунка	230
17. Джоб с кебапче на скара	230
18. Джоб с кюфте на скара	230
19. Сандвич с шунков колбас	70
20. Сандвич с кюфте на скара	145
21. Сандвич с кебапче на скара	150
22. Принцеса с кайма и кашкавал	70
23. Сандвич пица	80
24. Месеница с кашкавал	180
25. Мит с кренвирш	130
26. Бейкър с шунка и кашкавал	130
27. Бейкър с кренвирш и пуш.сирене	130
28. Пица салам	140
29. Пица на парче	150
30. Бутер баница	90
31. Бутерка с течен шоколад	80

32. Бутерка със студен крем	80
33. Сандвич мозайка	70
34. Сандвич шпеков салам	70
35. Сандвич шпеков салам и кашкавал	70
36. Сандвич с пресен салам и кашкавал	70
37. Сандвич с пресен салам	70
38. Покрит сандвич с пресен салам и кашкавал	100
39. Покрит сандвич с шпеков салам и кашкавал	100
40. Покрит сандвич с шпеков салам	100
41. Покрит сандвич с шунков салам	100
42. Покрит сандвич с пресен салам	100
43. Закуска „Апетит „	140
44. Баница със точени кори със сирене	120
45. Баница със точени кори с тиква	150
46. Принцеса – макс	120
47. Мини кекс	100

07.12.2015г

УПРАВИТЕЛ :.....

/инж.Н.Митева /



„ УЧЕНИЧЕСКО ХРАНЕНЕ”ЕООД-ГР.СТАРА ЗАГОРА

6000 ГР. Стара Загора, ул.”Захари Княжески” № 10 , тел: 042 / 604 899

ТЕХНИЧЕСКА ОФЕРТА

МЕНЮ СПЕЦИФИКАЦИЯ ЗА 1 месец

**за обособена позиция № 2 –доставка на храна в готов за консумация
вид тип „обед” за учениците от СУ „Т.Каблешков”**

	Н а и м е н о в а н и е	Грамаж в готов вид /гр./
1	2	3
1	Супа от пиле Кебапчета на скара Гарнитура-картофи соте Плод Хляб	200 180 120 200 100
2	Супа от гъби Мусака с месо и картофи Кисело мляко Хляб пълно зърнест	200 250 200 100
3	Супа от боб Риба филе на фурна Гарнитура-зеле и моркови Макарони на фурна Хляб	200 120 120 150 100
4	Супа от картофи Пържола на скара Гарнитура-домати и краставици Плод Хляб пълно зърнест	200 100 120 200 100
5	Таратор Свинско с ориз Ашуре Хляб	200 250 150 100
6	Супа от домати Пилешка пържола Гарнитура- ориз и грах Плод Хляб пълно зърнест	200 100 120 200 100
7	Супа от месо Мусака с месо и ориз Кисело мляко Хляб	200 250 200 100

8	Супа леща	200
	Наденица на скара	100
	Гарнитура – домати	120
	Крем	200
	Хляб пълно зърнест	100
9	Зеленчукова супа	200
	Винен кебап	250
	Плод	200
	Хляб	100
10	Млечна супа	200
	Кюфтета на скара	135
	Гарнитура - краставици	120
	Печена тиква	200
	Хляб пълно зърнест	100
11	Супа от леща по манастирски	200
	Риба филе с доматиен сос	250
	Плод	200
	Хляб	100
12	Таратор	200
	Кюфтета по чирпански	250
	Крем карамел	150
	Хляб пълно зърнест	100
13	Супа топчета	200
	Месо с картофи	250
	Мляко с ориз	200
	Хляб	100
14	Пиле варено	200
	Боб яхния	250
	Плод	200
	Хляб	100
15	Супа от картофи с ориз	200
	Кебапчета на скара	180
	Гарнитура – зрял боб	120
	Бисквитена торта	120
	Хляб пълно зърнест	100
16	Супа от пиле	200
	Кюфтета млечен сос	250
	Компот	200
	Хляб	100
17	Супа от зеленчуци	200
	Пържола на фурна	100
	Гарнитура – ориз и грах	120
	Грис халва	150
	Хляб пълно зърнест	100

18	Супа от риба	200
	Славянски гювеч с месо	250
	Плод	200
	Хляб	100
19	Таратор	200
	Руло „Стефани“	100
	Гарнитура – ориз и грах	120
	Палачинка с течен шоколад	150
	Хляб пълно зърнест	100
20	Супа леща	200
	Риба филе на фурна	100
	Гарнитура – картофи	120
	Макарони на фурна	150
	Хляб	100
21	Супа борш	200
	Свинско месо с прясно зеле	250
	Плод	200
	Хляб	100
22	Супа пиле	200
	Пиле кебап	250
	Мляко с грис	200
	Хляб пълно зърнест	100

ЗАБЕЛЕЖКА :Примерните комплексни менюта изготвени съгласно изискванията на Наредба № 37 от 21.07.2009г. и Наредба № 9 от 16.09.2011г.

07.12.2015г.

УПРАВИТЕЛ:.....
/ инж.Н. Митева/



„УЧЕНИЧЕСКО ХРАНЕНЕ”ЕООД-ГР. СТАРА ЗАГОРА

6000 ГР. Стара Загора, ул. ”Захари Княжески” № 10 / тел. 604 899

ТЕХНИЧЕСКА ОФЕРТА

МЕНЮ СПЕЦИФИКАЦИЯ ЗА 1 месец

**за Обособена позиция № 3 – доставка на храна в готов за консумация
вид тип „вечеря” за учениците от СУ „Т.Каблешков”**

	Н а и м е н о в а н и е	Грамаж в готов вид /гр./
1	Пиле с картофи	250
	Плод	200
	Хляб	100
2	Мусака с кашкавал и картофи	250
	Кисело мляко	200
	Хляб пълно зърнест	100
3	Кебапчета на скара	180
	Гарнитура – зеле и моркови	120
	Плод	200
	Хляб	100
4	Месо с зрял боб	250
	Крем	200
	Хляб	100
5	Кюфтета маринувани	250
	Бисквитена торта	120
	Хляб пълно зърнест	100
6	Чирпанска наденица	100
	Гарнитура – картофи	120
	Плод	200
	Хляб	100
7	Яхния от зелен фасул	250
	Кисело мляко	200
	Хляб	100
8	Пържола на скара	100
	Гарнитура-боб	120
	Компот	200
	Хляб пълно зърнест	100
9	Мусака от месо и картофи	250
	Мляко с ориз	200
	Хляб	100
10	Кюфтета на скара	135
	Гарнитура-зеле и моркови	120
	Плод	200
	Хляб	100

11	Макарони по сицилиански Крем какао Хляб	250 200 100
12	Кюфтета бял сос Плод Хляб пълнозърнест	250 200 100
13	Пиле с ориз Ашуре Хляб	250 150 100
14	Огретен от картофи Торта от бисквити Хляб	250 120 100
15	Пилешка пържола Гарнитура – ориз и грах Грис халва Хляб	100 120 150 100
16	Боб яхния по манастирски Крем карамел Хляб пълно зърнест	250 150 100
17	Наденица на скара Гарнитура- картофи Плод Хляб	150 120 200 100
18	Славянски гювеч Кисело мляко Хляб пълно зърнест	250 200 100
19	Кюфтета по чирпански Бутерка Хляб	250 150 100
20	Кашкавал пане Гарнитура –домати и краставици Грис халва Хляб пълно зърнест	100 120 150 100
21	Яхния от леща Макарони на фурна Хляб	250 150 100
22	Руло „ Стефани” Гарнитура- ориз и грах Плод Хляб пълно зърнест	100 120 200 100

ЗАБЕЛЕЖКА : Примерните комплексни менюта изготвени
съгласно изискванията на Наредба № 37 / 21.07.2009г. и Наредба № 9
от 16.09.2011г.

УПРАВИТЕЛ :.....

/ инж. Н. Митева/

07.12.2015г.