

## ДОГОВОР

№ 01-53/01.09 2016 г.

Днес, 01.09 2016 г. в гр. София на основание чл. 112, ал. 1 от Закона за обществените поръчки (ЗОП), между:

**ИЗПЪЛНИТЕЛНА АГЕНЦИЯ "ВОЕННИ КЛУБОВЕ И ВОЕННО – ПОЧИВНО ДЕЛО"**, със седалище и адрес на управление гр.София, бул."Цар Освободител" № 7, БУЛСТАТ: 129008829, представлявана от Петър Манолов - изпълнителен директор и Зорка Петрова – директор на дирекция "Финанси" - служител по чл. 13, ал. 3, т. 3 от ЗФУКПС, наричана по-долу за краткост "**ВЪЗЛОЖИТЕЛ**", от една страна,

и

**"ДЖОЕ КЕЪРРИНГ" ЕООД**, със седалище и адрес на управление гр. София, ул. „Едисон“ № 1, вх. Б, ет. 4, ап. 8, ЕИК 201843849, представлявано от Йорданка Георгиева - управител, наричано за краткост по-долу "**ИЗПЪЛНИТЕЛ**" от друга страна, се сключи настоящия договор за следното:

### I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

**Чл. 1. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** възлага, а **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** приема да извършва срещу възнаграждение, ежедневно приготвяне и доставяне на готови храни за осигуряване на закуска за гостите на хотел „Шипка“, гр. София, съгласно Приложение № 1 „Техническа спецификация“ и Приложение № 2 „Техническо предложение за изпълнение на поръчката“, представляващи неразделна част от настоящия договор.

(2) Услугата включва приготвяне и транспортно доставяне на готови храни за осигуряване на закуска за гостите на хотела, приготвени с хранителни продукти на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

### II. ЦЕНА

**Чл. 2. (1)** Единичната цена на един човек за една закуска е 3,68 (три лева и шестдесет и осем стотинки) лв. без ДДС (4,42 (четири лева и четиридесет и две стотинки) с ДДС), съгласно Приложение № 3 „Ценово предложение“, неразделна част от настоящия договор.

(2) Общата стойност на договора е до 53 728,00 (петдесет и три хиляди седемстотия двадесет и осем) лв. без ДДС (64 473,60 (шестдесет и четири хиляди четиристотия седемдесет и три и 0,60) с ДДС).

**Чл. 3.** Цената е в български лева и включва всички съпътстващи предмета на договора разходи, данъци, такси, транспорт и всички дейности по изпълнението.

### III. НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

**Чл. 4. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** възнаграждение за извършеното по чл. 1 в срок до 30 (тридесет) дни от представяне на фактура – оригинал и предавателно-приемателен протокол за извършената услуга, подписан от представители на Изпълнителя и Възложителя.

(2) Плащането се извършва по банков път, по следната банкова сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**:

Банка: Уникредит Булбанк  
IBAN: BG 89 UNCR 7000 1520664267  
BIC: UNCRBGSF



#### IV. СРОК И МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ

**Чл. 5.** Срокът за изпълнение на настоящия договор е 12 (дванадесет) месеца, считано от 09.09.2016 г. или до изчерпване на сумата по чл. 2, ал. 2 и включва всички календарни дни от годината - събота, неделя и официални празници на Р. България.

**Чл. 6.** Мястото за изпълнение на поръчката е: гр. София, бул. „Ген. Тотлебен” № 34 А, хотел „Шипка”, ресторант „Шипка”, намиращ се на I-ви етаж на хотела (в малката зала на ресторанта).

#### V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СТРАНИТЕ

##### **На ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:**

**Чл. 7. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** има право:

1. на уговореното възнаграждение за извършеното по договора, при условията и в сроковете на същия;

2. да изисква от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** необходимото съдействие за изпълнение на възложеното по договора.

**Чл. 8. (1) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен:

1. да изпълни качествено и в срок услугата, предмет на този договор, съобразно изискванията на Възложителя посочени в Приложение № 1 “Техническа спецификация” и Приложение № 2 “Техническо предложение за изпълнение на поръчката”;

2. да спазва санитарните, ветеринарно – санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Р. България законодателство и/или издадени от специализирани държавни контролни органи;

3. всеки ден да приготвя със собствени продукти и доставя готови храни за осигуряване на закуска на гостите на хотела, които задължително включват плод или сок;

4. да доставя готови храни за осигуряване на закуска на гостите на хотела ежедневно до 07:15 часа;

5. да приготвя закуската в деня на доставката и със собствени хранителни продукти;

6. доставяната храна да е съпроводена с документ за качество и годност (сертификат за качество, сертификат за произход, документ за произход или друг аналогичен документ за хранителните продукти – съгласно изискванията от Закона за храните);

7. да приготвя храната по рецептурник, който е одобрен от БАБХ;

8. да извършва доставянето на храната в съдове, съобразени с изискванията на БАБХ;

9. да транспортира храната от кухнята до обекта на възложителя (малката зала на основен ресторант на хотел „Шипка”) в подходящи съдове (термофонни съдове, кутии и др.), които да осигурят поднасянето и на топлата храна;

10. да изготвя ежеседмично за утвърждаване меню с примерни варианти, което ще се отнася за следващата седмица, както и да изпълнява добросъвестно поетите отговорности и задължения;

11. да гарантира пълна подмяна на храна с отклонение в качеството;

12. да спазва изискванията на чл. 44, във връзка с чл. 9, буква “в” от Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 година;

13. храната да е приготвена с качествени продукти с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и безопасност при употреба от крайни потребители, на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Р. България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативните изисквания;

14. да съхранява и транспортира хранителните продукти в съответствие с нормативно – установените изисквания и нормите, издадени от специализираните контролни държавни органи;

ФИНАНСОВ КОНТРОЛ  
Д. ГОРАНОВА  
01.09.2016

15. да отделя и съхранява за своя сметка ежедневно контролна проба /48 ч./ от всяко приготвено ястие

16. в случай на рекламация (при установяване на доставена храна, която не отговаря на техническата спецификация и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове), да достави храна, напълно отговаряща като съдържание, количество, качество и начин на доставяне на договорните условия, съгласно предложения срок за реакция в Приложение № 2 „Техническо предложение за изпълнение на поръчката“, като разходите за не приетата доставка са за негова сметка.

17. да информира **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за възникналите пречки при или по повод изпълнението на възложената работа, както и да търси съдействието на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за тяхното отстраняване.

(2) При изпълнението на договора, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да спазва всички приложими правила и изисквания, свързани с опазване на околната среда, социалното и трудовото право, приложими колективни споразумения и/или разпоредби на международното екологично, социално и трудово право съгласно приложение № 10 към чл. 115 от Закона за обществените поръчки.

#### **На ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:**

**Чл. 9. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен:

1. да заплати на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** уговореното възнаграждение за извършеното по договора съобразно реда и условията от настоящия договор;

2. ежедневно, до 20.00 часа, да предоставя на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** броя на заявените закуски според броя на нощувките за деня;

3. да определи писмено лицата, които ще осъществяват контрол на извършваната услуга;

4. да оказва необходимото съдействие на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за изпълнение на услугата.

**Чл. 10. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право:

1. във всеки момент от изпълнението на настоящия договор да осъществява контрол върху качеството и количеството на приготвената и доставена храна;

2. да изисква от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** да изпълни възложеното по договора в уговорения срок и без отклонения.

**Чл. 11.** Когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се е отклонил от предмета на договора или извършеното е с недостатъци, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да откаже неговото приемане и заплащането на част или на цялото възнаграждение, докато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не изпълни своите задължения по договора.

### **VI. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ**

**Чл.12 (1)** При подписване на договора **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** представя гаранция за изпълнение на задълженията си по него, включително и за гарантиране на техническите параметри и качество на извършените услуги, предмет на договора, в размер на 1 074,56 (хиляда седемдесет и четири и 0,56) лева, което представлява 2 % от стойността на договора без ДДС.

(2) Гаранцията се представя под формата на парична сума.

(3) Гаранцията за изпълнение на договора се освобождава от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в срок до 30 (тридесет) дни след изпълнението му.

(4) Гаранцията за изпълнение на договора може да бъде задържана от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в случай на неизпълнение на задължения по договора, включително при некачествено и неточно изпълнение, до размера на уточненото по реда на Раздел IX “Отговорност и неустойки” обезщетение, без това да го лишава от правото му да търси разликата, ако гаранцията не покрива пълния размер на неустойката и уточненото обезщетение за претърпени щети.



## VII. УСЛОВИЯ ЗА ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

**Чл. 13.** Настоящият договор може да бъде прекратен:

- (1) С изтичане срока на договора;
- (2) С изчерпване на сумата по чл. 2, ал. 2 от договора;
- (3) Преди изтичане срока на договора:

1. По взаимно съгласие, изразено писмено.

2. При неизпълнение на задълженията на една от страните по договора с 10 (десет) дневно писмено предизвестие от изправната до неизправната страна.

3. При обективна невъзможност за изпълнение на договора.

4. При ликвидация или обявяване в несъстоятелност на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, за което той е длъжен да уведоми писмено **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в тридневен срок от настъпването на промяната.

5. Когато са настъпили съществени промени във финансирането на обществената поръчка, предмет на договора, извън правомощията на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, които той не е могъл да предвиди и предотврати, с писмено уведомление, незабавно след настъпване на обстоятелствата.

6. Едностранно, без предизвестие от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** с уведомление, отправено до **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, когато се установи, че изпълнителят е дружество, което е регистрирано в юрисдикция с преференциален данъчен режим или е лице, което е контролирано от дружество, регистрирано в юрисдикция с преференциален данъчен режим и не е налице някое от изключенията по чл. 4 от ЗИФОДРЮПДРКТЛТДС, както и когато са налице условията по чл. 5 от ЗИФОДРЮПДРКТЛТДС. В този случай **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не дължи нито връщане на гаранцията за изпълнение на договора, нито заплащане на извършените доставки, а получените плащания подлежат на незабавно възстановяване ведно със законната лихва.

7. В случай, че ресторанта към хотел „Шилка” бъде отдаден под наем, за което **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** уведомява **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** с едномесечно писмено предизвестие.

(4) При прекратяване на договора, страните задължително уреждат и финансовите си взаимоотношения по договора.

## VIII. КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ

**Чл. 14.** **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** и **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** третираат като конфиденциална всяка информация, получена при и по повод изпълнението на договора.

**Чл. 15.** **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** няма право, без предварителното писмено съгласие на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, да разкрива по какъвто и да е начин и под каквато и да е форма всякаква информация, свързана с изпълнението на договора, на когото и да е, освен пред своите служители. Разкриването на информация пред такъв служител се осъществява само в необходимата степен за целите на изпълнението на договора.

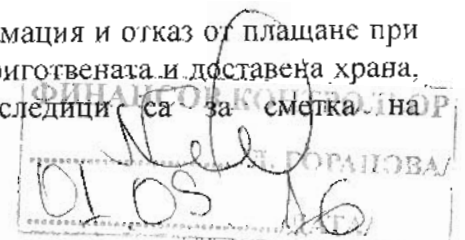
## IX. ОТГОВОРНОСТ И НЕУСТОЙКИ

**Чл. 16.** (1) При забавено изпълнение на задължение по договора, виновната страна дължи неустойка в размер на 1 % от стойността на забавеното изпълнение, респективно от стойността на дължимата сума за всеки ден забава, но не повече от 10 % от стойността на забавеното изпълнение или сума.

(2) При не доставяне на заявените от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** закуски, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** дължи неустойка в размер на 500,00 (петстотин) лева за деня, в който не е извършена доставката.

**Чл. 17.** Изправната страна има право на обезщетение за претърпените вреди и пропуснати ползи.

**Чл. 18.** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** си запазва правото на рекламация и отказ от плащане при установяване на отклонения в количеството и качеството на приготвената и доставена храна, като всички произтичащи от това неблагоприятни последици са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.



## Х. ОБЩИ УСЛОВИЯ

**Чл. 19.** (1) За неуредените в този договор въпроси се прилагат разпоредбите на действащото българско законодателство, уреждащи отношенията между страните.

(2) Всички спорове между страните се уреждат чрез преговори, а при не постигане на съгласие – по съдебен ред.

(3) Всички съобщения във връзка с този договор са валидни, ако са направени в писмена форма от упълномощените представители на страните и изпратени на съответните адреси, посочени в договора. Ако някоя от страните промени адреса си, следва незабавно да уведоми другата за направените промени.

Адресите на страните по договора са, както следва:

- на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**: гр. София, ул. „Едисон“ № 1, вх. Б, ет. 4, ап. 8.  
e-mail: joe\_catering@abv.bg

- на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**: гр. София, бул. „Цар Освободител“ № 7, факс: 02/ 981 0731;  
e-mail: info@militaryclubs.bg,

**Чл. 20.** Неразделна част от настоящия договор са следните приложения:

1. Приложение № 1 – Техническа спецификация;
2. Приложение № 2 - Техническо предложение за изпълнение на поръчката;
3. Приложение № 3 - Ценово предложение.

Настоящият договор се състави и подписа в два еднообразни екземпляра - по един за всяка от страните.

**ВЪЗЛОЖИТЕЛ:**

**ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР  
НА ИЗПЪЛНИТЕЛНА АГЕНЦИЯ  
„ВОЕННИ КЛУБОВЕ И  
ВОЕННО ПОЧИВНО ДЕЛО“;**

**ПЕТЪР МАНОЛОВ**

**СЛУЖИТЕЛ ПО ЧЛ. 13, АЛ. 3, Т. 3  
ОТ ЗФУКПС:**

**ЗОРКА ПЕТРОВА**

**ИЗПЪЛНИТЕЛ:**

**УПРАВИТЕЛ НА  
„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ ЕООД**

**ЙОРДАНКА ГЕОРГИЕВА**



## Техническа спецификация

### I. Изисквания за приготвянето на храните.

1. Храната да бъде приготвяна с хранителни продукти на изпълнителя. Влаганите продукти да са качествени, с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и безопасност при употреба от крайни потребители, на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Р. България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативните изисквания;

2. Предлагащата храна да се приготвя в деня на доставката и. Да бъде приготвена от качествени продукти с доказан произход. Не се допуска предлагане на храна от предишния ден. Храната да бъде със срок на годност, достатъчен за периода на консумацията и;

3. При доставката, храната да е съпроводена с документ за качество и годност съгласно изискванията от Закона за храните. Получаването се удостоверява с двустрано подписан приемо-предавателен протокол от упълномощени представители на страните, в който се описват доставените видове храна съгласно утвърдено меню, количествата (бройки храна) и се отразяват видимите отклонения в количеството или качеството на съответната доставка.)

4. Подбора на храните да бъде съобразен с изискването за здравословно, балансирано и рационално хранене и да бъде съблюдувано разнообразие на минимум два компонента, които да не се повтарят в рамките на една седмица;

5. Задължително в менюто да се включва плод или сок;

6. Да не се предлагат храни, съдържащи, съставени или произведени от ГМО.

7. Да се гарантира добър търговски вид на предлаганата храна.

### II. Условия и технически изисквания за изпълнение.

Изпълнението на поръчката “Ежедневно приготвяне и доставяне на готови храни за осигуряване на закуска за гостите на х-л „Шипка”, гр. София” трябва да бъде в съответствие с изискванията на:

Чл. 44, във връзка с чл. 9, буква “в” от Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на

ФИНАНСОВ КОНТРОЛЪОР  
И. ГОРАНОВА  
01.05.16

Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;

Закона за храните;

Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията;

Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (ДВ бр.10 от 05.02.2016г.);

Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;

Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните;

Наредба № 11 от 18.04.2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария;

Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти;

Наредба № 21 от 15.10.2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни;

Наредба № 31 от 29.12.2003 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните;

Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните;

- Да притежава разработена система с инструкции, основани на принципите на добрите хигиенни практики за производство и търговия с храни, да има система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР система) или процедури в съответствие с нейните принципи за обекта, в който се приготвя храната и те да са част от пакета хигиенни мерки, които трябва да осигурят безопасността на храните, да има разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта;

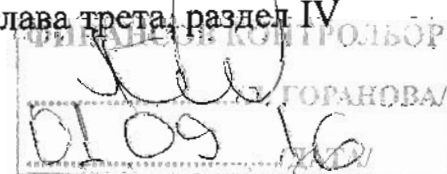
Обектът, в който ще се приготвя храната да притежава регистрация, издадена от специализирани контролни органи, да отговаря на ветеринарно-санитарни норми, хигиенни и други изисквания, според действащото законодателство в Р. България;

Да приготвят храната по рецептурник, който е одобрен от БАБХ;

Да доставят храната в съдове, съобразени с изискванията на БАБХ;

Да предоставят здравословна и разнообразна храна, която е приготвена с качествени продукти с доказан произход и отговаряща на нормативните изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители;

Участникът следва да разполага с минимум 1 брой транспортно средство, което да отговаря на санитарно-хигиенните изисквания. При транспортирането на храните се спазват изискванията на приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) №852/2004 на Европейския парламент и Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, раздел IV



на Наредба №5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните (ДВ, бр.55 от 07.07.2006 г.);

Да съхраняват и транспортират хранителните продукти в съответствие с нормативно установените изисквания и нормите, издадени от специализираните контролни държавни органи. Транспортирането на храната от кухнята на изпълнителя до обекта на възложителя (малката зала на основния ресторант на хотел „Шипка“) задължително се извършва в подходящи съдове (термофонни съдове, кутии и др.), които да осигурят поднасянето и на топлата храна;

Изпълнителят е длъжен да отделя и съхранява за своя сметка ежедневно контролна проба /48ч./ от всяко приготвено ястие;

Участниците следва да разполагат с технолог и/или диетолог, които ще използва при изпълнението на обществената поръчка;

Участниците трябва да притежават технически възможности и персонал с необходимото образование и квалификация за изпълнение на поръчката.

### Примерни менюта:

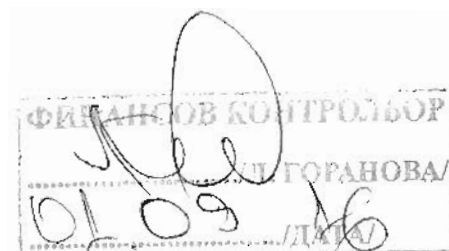
#### **Вариант № 1**

*Закуска „Компле” с колбаси*

Хляб бял и пълнозърнест	3 Филли
Масло разфасовка	2бр.
Мед/конфитюр разфасовка	2бр.
Яйце	1бр.
Чай	150мл.
Кафе	80мл.
Сметана, захар	
Прясно мляко/ кисело мляко	200мл.
Домат	100гр.
Краставица	100гр.
Траен колбас	60гр.
Кашкавал/ сирене	100гр.
Корнфлейкс/мюсли	50гр.
Плодове	200гр.

#### **Вариант № 2**

Чай	150мл.
Кафе	80мл.
Прясно мляко/ кисело мляко	200мл.
сметана, захар	
Сок	200мл.
Сандвич с кашкавал и шунка	2бр.
Корнфлейкс/мюсли	50гр.
Плодове	200гр.





**Вариант № 3**

Чай	150мл.
Кафе	80мл.
Прясно мляко/ кисело мляко сметана, захар	200мл.
Сок	200мл.
Хемендегс	150гр.
Кроасан	2бр.
Корнфлейкс/мюсли	50гр.
Плодове	200гр.

**Вариант № 4**

Чай	150мл.
Кафе	80мл.
Прясно мляко/ кисело мляко сметана, захар	200мл.
Сок	200мл.
Мед/конфитюр разфасовка	2бр.
Кренвирш с кашкавал	120гр.
Сирене	50гр.
Меденки	3бр.
Плодове	200гр.

**Вариант № 5****Закуска „Компле” с колбаси**

Хляб бял и пълнозърнест	3 Филли
Масло разфасовка	2бр.
Мед/Конфитюр разфасовка	2бр.
Яйце	1бр.
Чай	150мл.
Кафе	80мл.
Сметана, захар, мин. вода	
Прясно мляко/ кисело мляко	200мл.
Маслини	100гр.
Домат	100гр.
Краставица	100гр.
Пастет/ топено сирене	1бр.
Кашкавал/ сирене	100гр.
Плодове	200гр.

**Вариант № 6****Закуска „Компле” с колбаси**

Хляб бял и пълнозърнест	3 Филли
Масло разфасовка	2бр.



Мед/Конфитюр разфасовка	2бр.
Яйце	1бр.
Сок	200мл.
Чай	150мл.
Кафе	80мл.
Сметана, захар, мин. вода	
Прясно мляко/ кисело мляко	200мл.
Маслини	100гр.
Домат	100гр.
Краставица	100гр.
Чедър, топено сирене	2бр.
Кашкавал/ сирене	100гр.

Пакетираните храни, трябва да са етикетирани и маркирани съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19 юли 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

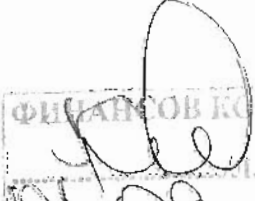
Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

Не се допускат храни, които са с признаци на развала, както и храни с изтекъл срок на трайност.

Да гарантира пълна подмяна на готовата храна с отклонение в качеството.

**III. Време на изпълнение на услугата:** доставките се извършват ежедневно, по заявка на възложителя, подадена по телефона до 20:00 часа на текущия ден и потвърдена до 06:00 часа в деня на предоставяне. Заявката включва информация за броя на закуските за следващ ден. Заявената храна се доставя до 7:15 часа в х-л „Шипка“. Сервира се на гостите (от служители на изпълнителя) от 07:30 до 09:30 часа.

**IV. Транспорт:** доставките се извършват с транспорт и съдове на изпълнителя, отговарящи на изискванията за транспорт на храни.

ФИНАНСОВ КОНТРОЛЪОР  
  
 И. ГОРАНОВА/  
 01.09.16

ДО  
ИЗПЪЛНИТЕЛНИЯ ДИРЕКТОР  
НА ИА "ВОЕННИ КЛУБОВЕ  
И ВОЕННО – ПОЧИВНО ДЕЛО"  
ГР. СОФИЯ,  
БУЛ. "ЦАР ОСВОБОДИТЕЛ" № 7

**ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА  
ОТ "ДЖОЕ КЕТЪРИНГ" ЕООД**

**Наименование** "Ежедневно приготвяне и доставяне на готови храни за осигуряване на поръчката: на закуска за гостите на х-л „Шипка”, гр. София”.

**УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,**

Представяме Ви нашето техническо предложение за изпълнение на обществената поръчка с горепосочения предмет.

Декларираме, че ще изпълним поръчката в пълно съответствие с изискванията на Възложителя, Техническата спецификация и законовите изисквания за този вид услуги.


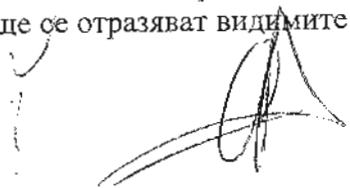

Ние предлагаме всеки ден (включително събота, неделя и официалните празници) да приготвяме и доставяме до 7:15 часа, готови храни за осигуряване на закуска за гостите в хотел „Шипка”. Доставените готови храни ще сервираме на гостите в хотел „Шипка” от 07:30 до 09:30 часа.

За изпълнение на предмета на поръчката представяме следното техническо предложение:

При изпълнение на обществената поръчка заявяваме, че храната ще бъде приготвяна с собствени (на изпълнителя) хранителни продукти. Влаганите продукти ще са качествени, с доказан произход, ще отговарят на нормативно установените изисквания за качество и безопасност при употреба от крайни потребители, на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Република България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативните изисквания.

Предлаганата от нас храна ще се приготвя в деня на доставката ѝ. Ще бъде приготвена от качествени продукти с доказан произход. Няма да се предлага храна от предишен ден. Доставената храна ще бъде със срок на годност, достатъчен за периода на консумацията ѝ.

При доставка храната ще е съпроводена с документ за качество и годност съгласно изискванията от Закона за храните. За получаването на доставката ще бъде подписан проемо-предавателен протокол, съобразно изискванията на възложителя. В протоколите ще бъдат описвани доставените видове храна съгласно утвърдено меню, количествата (бройки храна) и ако са налице ще се отразяват видимите отклонения в количеството или качеството

на мяка доставка.

При формиране на менюто и подбиране на храната ще се съобразяваме с изискванията за здравословно, балансирано и рационално хранене и ще бъде съблюдувано необходимото разнообразие на минимум два компонента, които да не се повтарят в рамките на една седмица.

При определяне на менюто задължително ще бъдат предвиждани и включвани плод или сок.

Доставяната храна няма да съдържа и няма да се предлагат храни съдържащи ГМО, съставени или произведени от ГМО.

При доставка гатрантираме, че ще осигурим необходимия добър търговски вид на предлаганата храна.

Ако бъдем избрани за изпълнител при изпълнението на обществената поръчка ще бъдат съблюдавани и изпълнението ще е в съответствие с изискванията на следните нормативни и поднормативни актове:

- Чл. 44, във връзка с чл. 9, буква "в" от Регламент (ЕС) № 1169/2011 г. на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;
- Закона за храните;
- Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и част Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията; Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (ДВ бр.10 от 05.02.2016г.);
- Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;
- Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 11 от 18.04.2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария;
- Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързоразвалящите се хранителни продукти;
- Наредба № 21 от 15.10.2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни;
- Наредба № 31 от 29.12.2003 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните;
- Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните;

При изпълнението на обществената поръчка храната ще бъде приготвяна в обект, който притежава регистрация, издадена от специализирани контролни органи, отговарящ на ветеринарно-санитарни норми, хигиенни и други необходими изисквания, съобразно действащото законодателство в Република България. Обектът притежава разработена система с инструкции, основани на принципите на добрите хигиенни практики за производство и търговия с храни. Има система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР система), като тя е част от пакета хигиенни мерки, които ще осигуряват безопасността на храните. Налице е и разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта.

ФИНАНСОВ ОБОРОТ  
10.09.16  
ИЗДАВА  
ИЗДАВА

Обектът, в който ще се приготвя храната притежава регистрация, издадена от специализирани контролни органи и е установено, че отговаря на ветеринарно-санитарни норми, хигиенни и други изисквания, според действащото законодателство в Република България.

При изпълнение на обществената поръчка храната ще бъде приготвяна по рецептурник, който е одобрен от компетентни органи (БАБХ, Министерство на земеделието и храните или друг компетентен орган). Доставките ще се извършват в необходимите съдове, които са съобразени с изискванията БАБХ и посредством транспортни средства, които ще отговарят на санитарно-хигиенните изисквания. Транспортирането на храната от кухнята на изпълнителя до обекта на възложителя (малката зала на основния ресторант на хотел „Шипка“) задължително ще се извършва в подходящи съдове (термофонни съдове, кутии и др.), които да осигурят поднасянето и на топлата храна. При транспортиране на храните ще се спазват изискванията на приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) №852/2004 на Европейския парламент и Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.) и глава трета, раздел IV на Наредба №5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните (ДВ, бр.55 от 07.07.2006 г.).

При всяка доставка ще бъдат отделяни съхранявани за 48 часа контролни проби от всяко приготвено ястие. Отделянето и съхранението ще са за сметка на изпълнителя.

При формиране на менюто и подбиране на храната ще бъде на разположение технолок, който ще следи за спазване на изискванията за здравословно, балансирано и рационално хранене и ще съблюдава необходимото разнообразие на минимум два компонента, които да не се повтарят в рамките на една седмица. Технологиът ще следи за задължителното включване на плод или сок в менюто и храната да не съдържа ГМО.

Декларираме, че в качеството си на участник в настоящата обществена поръчка разполагаме с необходимия брой персонал с подходящо образование и квалификация за изпълнението на поръчката.

При изпълнение на обществената поръчка пакетирани храни ще бъдат етикетирани и пакетирани съгласно Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 136 от 19 юли 2000 г. (ДВ, бр. 62 от 2000 г.). Храни, за които се установи при доставката, че са с нарушена цялост ще се заменят за сметка на изпълнителя. Няма да се предоставят храни, които са с признаци на развала или храни с изтекъл срок на годност. При евентуално установяване на такива, изпълнителя ще извърши подмяна на готовата храна, за която е установено отклонение в качеството.

**Срокът за реакция в случай на рекламация е 45 (четиридесет и пет) минути (от 30 до 60 минути).**

*\* Срокът за реакция следва да е посочен в минути. Не се допускат формулировки като: незабавно, веднага, ½ час, 0.50 час, 1 час и др. подобни.*

**Място за изпълнение на поръчката:** гр. София, бул. „Ген. Тотлебен“ № 34 А, хотел „Шипка“, ресторант „Шипка“, намиращ се на I-ви етаж на хотела (в малката зала на ресторанта).

**Срок за изпълнение на поръчката:** 12 (дванадесет) месеца или до изчерпване на финансовите средства.

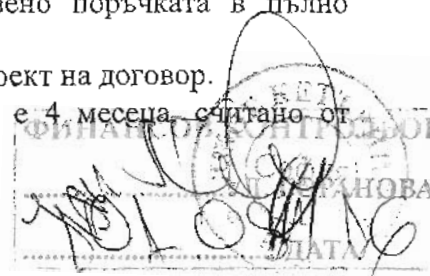
Ако бъдем избрани за Изпълнител, ние ще уведомим Възложителя незабавно, ако настъпи някаква промяна в обстоятелствата, свързани с изпълнението на услугата, на всеки етап от изпълнението на договора.

Разбираме и приемаме, че всяка представена от нас неточна или непълна информация, може да доведе до нашето изключване от участие в настоящата обществена поръчка.

Декларираме, че сме в състояние да изпълним качествено поръчката в пълно съответствие с представената от нас оферта.

Декларираме, че сме съгласни с клаузите на приложения проект на договор.

Декларираме, че срокът на валидност на нашата оферта е 4 месеца, считано от



крайния срок за подаване на офертите.

Декларираме, че при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд.

Декларираме, че ако бъдем определени за изпълнител на обществената поръчка, при подписването на договора:

- ще изпълним задължението си по чл. 67, ал. 6 от ЗОП.
- ще представим определената гаранция за изпълнение на договора


Гаранцията за изпълнение ще бъде под формата на парична сума или банкова гаранция.

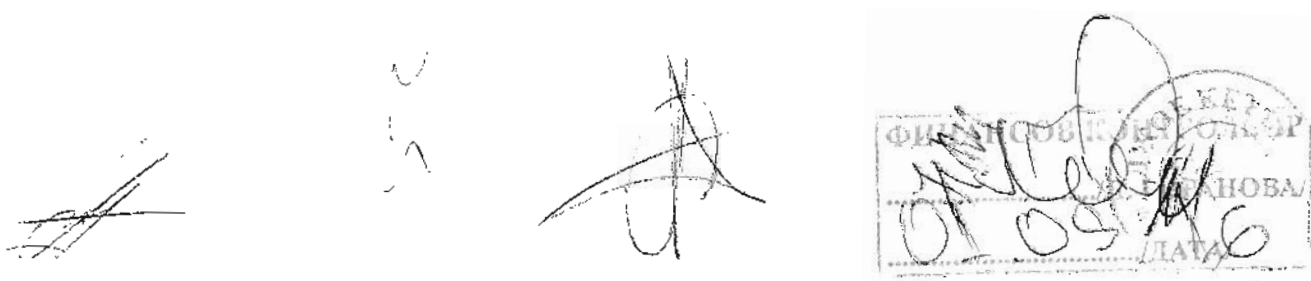
(посочва се една от следните форми на гаранцията за изпълнение на договора: парична сума или банкова гаранция или застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на изпълнителя)

**Техническото ни предложение, съдържа:**

а) предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническите спецификации и изискванията на възложителя - текст свободен формат, съдържащ се в настоящото техническо предложение или приложен към него;

**Правно обвързващ подпис:**

Дата	28/07/2016 г.
Име и фамилия	Йорданка Георгиева
Подпис на упълномощеното лице	
Длъжност	управител
Наименование на участника	„Джое кетъринг“ ЕООД



ДО  
ИЗПЪЛНИТЕЛНИЯ ДИРЕКТОР  
НА ИА "ВОЕННИ КЛУБОВЕ И  
ВОЕННО – ПОЧИВНО ДЕЛО"  
ГР. СОФИЯ,  
БУЛ. "ЦАР ОСВОБОДИТЕЛ" № 7

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
ОТ  
„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ ЕООД

Наименование "Ежедневно приготвяне и доставяне на готови храни за осигуряване  
на поръчката: на закуска за гостите на х-л „Шипка“, гр. София”.

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Във връзка с възлагането на горепосочената обществена поръчка, Ви представяме  
нашето ценово предложение, както следва:

ЦЕНА за 1 (една) закуска за 1 (един) човек – 3,68 (три лева и шестдесет и осем ст.) лв.  
без ДДС, (4,42 (четири лева и четиридесет и две ст.) лв. с включен ДДС).

Стойността на предложението е формирано в лева, без ДДС (с ДДС) и включва всички  
разходи и дейности по изпълнение на поръчката.

Правно обвързващ подпис:

Дата 28/07/2016г.  
Име и фамилия Йорданка Георгиева  
Подпис на упълномощеното лице \_\_\_\_\_  
Длъжност управител  
Наименование на участника „Джое кетъринг“ ЕООД

Поставя се в плика с надпис "Предлагани ценови параметри".

