

**ДОГОВОР**  
№ 07-99 | 09.11.2017.

Днес, 09.11.2017, в гр. София, между:

**ИА "ВОЕННИ КЛУБОВЕ И ВОЕННО-ПОЧИВНО ДЕЛО"**, с адрес: гр. София, бул. "Цар Освободител" № 7, ЕИК 129008829, представлявано от Валери Кръстанов Стоянов, в качеството на изпълнителен директор и Невена Атанасова – и. д. директор на дирекция "Финанси" - служител по чл. 13, ал. 3, т. 3 от ЗФУКПС наричано за краткост **ВЪЗЛОЖИТЕЛ**, от една страна,

и

**"ДЖОЕ КЕТЪРИНГ" ЕООД**, със седалище и адрес на управление: 1111, гр. София, район Слатина, ул. „Едисон“ № 1, вх. Б, ет. 4, ап. 8, ЕИК 201843849, представлявано от Йорданка Минкова Георгиева, в качеството ѝ на управител, наричано за краткост **ИЗПЪЛНИТЕЛ**, от друга страна,

**(ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ и ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** наричани заедно „Страните“, а всеки от тях поотделно „Страна“);

на основание чл. 112 от Закона за обществените поръчки („ЗОП“) и Решение № 13355/09.10.2017 г. на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за определяне на **ИЗПЪЛНИТЕЛ** на обществена поръчка с предмет: „Ежедневно приготвяне и доставка на готова храна за осигуряване на закуска за гостите на хотел "Шипка", гр. София", се сключи този договор („Договора/Договорът“) за следното:

## **I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА**

**Чл. 1. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** възлага, а **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** приема да предоставя, срещу възнаграждение и при условията на този Договор, следните услуги: „Ежедневно приготвяне и доставка на готова храна за осигуряване на закуска за гостите на хотел "Шипка", гр. София", наричани за краткост „Услугите“.

**Чл. 2. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да предоставя Услугите в съответствие с Техническата спецификация, Техническото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, Ценовото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и чрез лицата, посочени в Списък на персонала, който ще изпълнява поръчката, съставляващи съответно Приложения №№ 1, 2, 3 и 4 към този Договор („Приложенията“) и представляващи неразделна част от него.

**Чл. 3.** В срок до 3 (три) дни от датата на сключване на Договора, но най-късно преди започване на неговото изпълнение, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** уведомява **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за името, данните за контакт и представителите на подизпълнителите, посочени в офертата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** уведомява **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за всякакви промени в предоставената информация в хода на изпълнението на Договора в срок до 3 (три) дни от настъпване на съответното обстоятелство.

## **II. СРОК НА ДОГОВОРА. СРОК И МЯСТО НА ИЗПЪЛНЕНИЕ**

**Чл. 4.** Договорът влиза в сила от датата на регистрирането му в деловодната система на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и е със срок на действие до изпълнение на всички поети от Страните задължения по Договора, но за не повече от 12 (дванадесет) месеца, считано от датата на влизането му в сила.



**Чл. 5.** Срокът на Договора е 12 (дванадесет) месеца, считано от датата на влизането му в сила или до достигане на максимално допустимата Стойност на Договора по чл. 7, в зависимост от това кое от двете събития настъпи по-рано.

**Чл. 6.** Мястото на изпълнение на Договора 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).

### **III. ЦЕНА, РЕД И СРОКОВЕ ЗА ПЛАЩАНЕ.**

**Чл. 7. (1)** За предоставяне на Услугите, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** на база единичните цени, предложени от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в ценовото му предложение, като максималната стойност на договора не може да надвишава 57 280,00 (петдесет и седем хиляди двеста и осемдесет) лева без ДДС, съответно **68 736,00** (шестдесет и осем хиляди седемстотин тридесет и шест) лева с ДДС, наричана по-нататък „**Цената**“ или „Стойността на Договора“.

**(2)** В Цената по ал. 1 са включени всички разходи на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за изпълнение на Услугите, като **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не дължи заплащането на каквито и да е други разходи, направени от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**(3)** Цената, посочена в ал. 1, както и единичните цени за отделните дейности, свързани с изпълнението на Услугите, посочени в Ценовото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, са фиксирани/крайни за времето на изпълнение на Договора и не подлежат на промяна, освен в случаите, изрично уговорени в този Договор и в съответствие с разпоредбите на ЗОП.

Уговорената цена включва всички преки и непреки разходи за изпълнение на Договора, както и дължимите данъци и такси, и не може да бъде променяна, освен в случаите, изрично уговорени в този Договор и в съответствие с разпоредбите на ЗОП. В случай, че по време на изпълнение на Договора размерът на ДДС бъде променен, Цената следва да се счита изменена автоматично, в съответствие с нормативно определения размер на данъка, без да е необходимо подписването на допълнително споразумение.

**Чл. 8.** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** плаща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** Цената по този Договор, както следва:

Чрез периодични плащания въз основа на представени от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** месечни отчети – в срок до 30 (тридесет) дни, считано от приемане изпълнението на Услугите за съответния период.

**Чл. 9. (1)** Всяко плащане по този Договор се извършва въз основа на следните документи:

1. отчет за предоставените Услуги за съответния период, представен от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;
2. приемо-предавателен протокол за приемане на Услугите за съответния период, подписан от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** след получаване на отчета по т. 1, при съответно спазване на разпоредбите на Раздел VI (Предаване и приемане на изпълнението) от Договора; и
3. фактура за дължимата сума за съответния период, издадена от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и представена на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

**(2)** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се задължава да извършва всяко дължимо плащане в срок до 30 (тридесет) дни след получаването на фактура от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, при спазване на условията по ал. 1.

**Чл. 10. (1)** Всички плащания по този Договор се извършват в лева чрез банков превод по следната банкова сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**:



Банка: "УниКредит Булбанк" АД  
BIC: UNCRBGSF  
IBAN: BG 89 UNCR 7000 1520 6642 67

(2) Изпълнителят е длъжен да уведомява писмено Възложителя за всички последващи промени по ал. 1 в срок от 3 (три) дни, считано от момента на промяната. В случай че Изпълнителят не уведоми Възложителя в този срок, счита се, че плащанията са надлежно извършени.

**Чл. 11. (1)** Когато за частта от Услугите, която се изпълнява от подизпълнител, изпълнението може да бъде предадено отделно от изпълнението на останалите Услуги, подизпълнителят представя на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** отчет за изпълнението на съответната част от Услугите за съответния период, заедно с искане за плащане на тази част пряко на подизпълнителя.

(2) **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да предостави на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** отчета и искането за плащане на подизпълнителя в срок до 15 (петнадесет) дни от получаването му, заедно със становище, от което да е видно дали оспорва плащанията или част от тях като недължими.

(3) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** приема изпълнението на частта от Услугите, при съответно спазване на разпоредбите на Раздел VI (Предаване и приемане на изпълнението) от Договора, и заплаща възнаграждение за тази част на подизпълнителя в срок до 30 (тридесет) дни от подписването на приемо-предавателен протокол. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да откаже да извърши плащането, когато искането за плащане е оспорено от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, до момента на отстраняване на причината за отказа.

#### IV. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

##### Гаранция за изпълнение

**Чл. 12.** При подписването на този Договор, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** представя на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** гаранция за изпълнение в размер на 2 % (две на сто) от Стойността на Договора без ДДС, а именно 1 145,60 (хиляда сто четиридесет и пет и 0,60) лева („Гаранцията за изпълнение“), която служи за обезпечаване на изпълнението на задълженията на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** по Договора.

**Чл. 13. (1)** В случай на изменение на Договора, извършено в съответствие с този Договор и приложимото право, включително когато изменението е свързано с индексирание на Цената, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да предприеме необходимите действия за привеждане на Гаранцията за изпълнение в съответствие с изменените условия на Договора, в срок до 7 (седем) дни от подписването на допълнително споразумение за изменението.

(2) Действията за привеждане на Гаранцията за изпълнение в съответствие с изменените условия на Договора могат да включват, по избор на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**:

1. внасяне на допълнителна парична сума по банковата сметка на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, при спазване на изискванията на чл. 14 от Договора; и/или;
2. предоставяне на документ за изменение на първоначалната банкова гаранция или нова банкова гаранция, при спазване на изискванията на чл. 15 от Договора; и/или
3. предоставяне на документ за изменение на първоначалната застраховка или нова застраховка, при спазване на изискванията на чл. 16 от Договора.

**Чл. 14.** Когато като Гаранция за изпълнение се представя парична сума, сумата се внася по следната банкова сметка на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**:

Банка: "УниКредит Булбанк" АД;  
BIC: UNCRBGSF;  
IBAN: BG 91 UNCR 700033 22 849153.



**Чл. 15. (1)** Когато като гаранция за изпълнение се представя банкова гаранция, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** предава на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** оригинален екземпляр на банкова гаранция, издадена в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, която трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да бъде безусловна и неотменяема банкова гаранция във форма, предварително съгласувана с **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и да съдържа задължение на банката - гарант да извърши плащане при първо писмено искане от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, деклариращ, че е налице неизпълнение на задължение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или друго основание за задържане на Гаранцията за изпълнение по този Договор;

2. да бъде със срок на валидност за целия срок на действие на Договора плюс 30 (тридесет) дни след прекратяването на Договора, като при необходимост срокът на валидност на банковата гаранция се удължава или се издава нова.

(2) Банковите разходи по откриването и поддържането на Гаранцията за изпълнение във формата на банкова гаранция, както и по усвояването на средства от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, при наличието на основание за това, са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**Чл. 16. (1)** Когато като Гаранция за изпълнение се представя застраховка, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** предава на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** оригинален екземпляр на застрахователна полица, издадена в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, която трябва да отговаря на следните изисквания:

1. да обезпечава изпълнението на този Договор чрез покритие на отговорността на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;

2. да бъде със срок на валидност за целия срок на действие на Договора плюс 30 (тридесет) дни след прекратяването на Договора.

(2) Разходите по сключването на застрахователния договор и поддържането на валидността на застраховката за изисквания срок, както и по всяко изплащане на застрахователно обезщетение в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, при наличието на основание за това, са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

**Чл. 17. (1)** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** освобождава Гаранцията за изпълнение в срок до 30 (тридесет) дни след прекратяването на Договора в пълен размер, ако липсват основания за задържането от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** на каквато и да е сума по нея.

(2) Освобождаването на Гаранцията за изпълнение се извършва, както следва:

1. когато е във формата на парична сума – чрез превеждане на сумата по банковата сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, посочена в чл. 10 от Договора;

2. когато е във формата на банкова гаранция – чрез връщане на нейния оригинал на представител на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или упълномощено от него лице;

3. когато е във формата на застраховка – чрез връщане на оригинала на застрахователната полица на представител на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или упълномощено от него лице.

(3) Гаранцията или съответната част от нея не се освобождава от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, ако в процеса на изпълнение на Договора е възникнал спор между Страните относно неизпълнение на задълженията на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и въпросът е отнесен за решаване пред съд. При решаване на спора в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** той може да пристъпи към усвояване на гаранциите.

**Чл. 18.** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи съответна част и да се удовлетвори от Гаранцията за изпълнение, когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не изпълни някое от неговите задължения по Договора, както и в случаите на лошо, частично и забавено изпълнение на което и да е задължение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, като усвои такава част от Гаранцията за изпълнение, която съответства на уговорената в Договора неустойка за съответния случай на неизпълнение.

**Чл. 19. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи Гаранцията за изпълнение в пълен размер, в следните случаи:

1. ако **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не започне работа по изпълнение на Договора в срок до 3 (три) дни от датата на влизане в сила на договора и **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** развали Договора на това основание;
2. при пълно неизпълнение, в т.ч. когато Услугите не отговарят на изискванията на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, и разваляне на Договора от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** на това основание;
3. при прекратяване на дейността на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или при обявяването му в несъстоятелност.

**Чл. 20.** Във всеки случай на задържане на Гаранцията за изпълнение, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** уведомява **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за задържането и неговото основание. Задържането на Гаранцията за изпълнение изцяло или частично не изчерпва правата на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** да търси обезщетение в по-голям размер.

**Чл. 21.** Когато **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** се е удовлетворил от Гаранцията за изпълнение и Договорът продължава да е в сила, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава в срок до 3 (три) дни да допълни Гаранцията за изпълнение, като внесе усвоената от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** сума по сметката на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** или предостави документ за изменение на първоначалната банкова гаранция или нова банкова гаранция, съответно застраховка, така че във всеки момент от действието на Договора размерът на Гаранцията за изпълнение да бъде в съответствие с чл. 12 от Договора.

#### **Общи условия относно Гаранцията за изпълнение**

**Чл. 22. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не дължи лихва за времето, през което средствата по Гаранцията за изпълнение са престояли при него законосъобразно.

#### **V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СТРАНИТЕ**

**Чл. 23.** Изброяването на конкретни права и задължения на Страните в този раздел от Договора е неизчерпателно и не засяга действието на други клаузи от Договора или от приложимото право, предвиждащи права и/или задължения на която и да е от Страните.

#### **Общи права и задължения на ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**

**Чл. 24. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** има право:

1. да получи възнаграждение в размера, сроковете и при условията по чл. 7 – 11 от договора;
2. да иска и да получава от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** необходимото съдействие за изпълнение на задълженията по този Договор, както и всички необходими документи, информация и данни, пряко свързани или необходими за изпълнение на Договора;

**Чл. 25. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава:

1. да предоставя Услугите и да изпълнява задълженията си по този Договор в уговорените срокове и качествено, в съответствие с Договора и Приложенията;
2. да информира своевременно **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за всички пречки, възникващи в хода на изпълнението на работа, да предложи начин за отстраняването им, като може да поиска от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** указания и/или съдействие за отстраняването им;
3. да изпълнява всички законосъобразни указания и изисквания на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;
4. да пази поверителна Конфиденциалната информация, в съответствие с уговореното в чл. 42 от Договора;
5. да не възлага работата или части от нея на подизпълнители, извън посочените в офертата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** освен в случаите и при условията, предвидени в ЗОП.
6. да спазва санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Р. България законодателство и/или издадени от

специализирани държавни контролни органи;

7. 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;
8. да доставя готови храни за осигуряване на закуска на гостите на хотела ежедневно до 07:15 часа;
9. да приготвя закуската в деня на доставката и със собствени хранителни продукти;
10. 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);
11. да приготвя храната по рецептурник, който е одобрен от Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ);
12. да извършва доставянето на храната в съдове, съобразени с изискванията на БАБХ;
13. 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;
14. 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;
15. да извършва пълна подмяна на храна с отклонение в качеството;
16. 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;
17. 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;
18. да съхранява и транспортира хранителните продукти в съответствие с нормативно – установените изисквания и нормите, издадени от специализираните контролни държавни органи;
19. да отделя и съхранява за своя сметка ежедневно контролна проба (48 ч.) от всяко приготвено ястие;
20. 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 предложението срок за реакция в Приложение № 2 „Техническо предложение за изпълнение на поръчката“, като разходите за не приетата доставка са за негова сметка.
21. да информира **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за възникналите пречки при или по повод изпълнението на възложената работа, както и да търси съдействието на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за тяхното отстраняване.
22. да не подменя състава на персонала, който ще отговаря за изпълнение на услугата, без предварително писмено съгласие от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.
23. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да сключи договор/договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители в срок от 3 (три) дни от сключване на настоящия Договор. В срок до 3 (три) дни от сключването на договор за подизпълнение или на допълнително споразумение за замяна на посочен в офертата подизпълнител изпълнителят изпраща копие на договора или на допълнителното споразумение на възложителя заедно с доказателства, че са изпълнени условията по чл. 66, ал. 2 и 11 ЗОП.

#### **Общи права и задължения на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**

**Чл. 26. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право:**

1. да изисква и да получава Услугите в уговорения срок, количество и качество;
2. да контролира изпълнението на поетите от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** задължения, в т.ч. да иска и да получава информация от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** през целия Срок на Договора, или да извършва проверки, при необходимост и на мястото на изпълнение на Договора, но без с това да пречи на изпълнението;
3. да изисква, при необходимост и по своя преценка, обосновка от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** на изготвените от него отчети или съответна част от тях;
4. да изисква от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** преработване или доработване на всеки от отчетите, в съответствие с уговореното в чл. 29 от Договора;
5. да не приеме някои от отчетите, в съответствие с уговореното в чл. 29 от Договора;
6. във всеки момент от изпълнението на настоящия договор да осъществява контрол върху качеството и количеството на приготвената и доставена храна.

**Чл. 27. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ се задължава:**

1. да приеме изпълнението на Услугите за всеки отделен период, когато отговаря на договореното, по реда и при условията на този Договор;
2. да заплати на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** Цената в размера, по реда и при условията, предвидени в този Договор;
3. да предостави и осигури достъп на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** до информацията, необходима за извършването на Услугите, предмет на Договора, при спазване на относимите изисквания или ограничения съгласно приложимото право;
4. да пази поверителна Конфиденциалната информация, в съответствие с уговореното в чл. 42 от Договора;
5. да оказва съдействие на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** във връзка с изпълнението на този Договор, включително и за отстраняване на възникнали пречки пред изпълнението на Договора, когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** поиска това;
6. да освободи представената от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** Гаранция за изпълнение, съгласно клаузите на чл. 17 от Договора;
7. ежедневно, до 20.00 часа, да предоставя на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** заявка за броя на закуските според броя на нощувките за деня;
8. да определи писмено лицата, които ще осъществяват контрол на извършваната услуга;
9. да оказва необходимото съдействие на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за изпълнение на услугата.

**VI. ПРЕДАВАНЕ И ПРИЕМАНЕ НА ИЗПЪЛНЕНИЕТО**

**Чл. 28.** Предаването на изпълнението на Услугите за всеки отделен период се документира с протокол за приемане и предаване, който се подписва от представители на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в два оригинални екземпляра – по един за всяка от Страните („Приемо-предавателен протокол“).

**Чл. 29. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право:**

1. да приеме изпълнението, когато отговаря на договореното;
2. когато бъдат установени несъответствия на изпълненото с уговореното или бъдат констатирани недостатъци, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да откаже приемане на изпълнението до отстраняване на недостатъците, като даде подходящ срок за отстраняването им за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;
3. да откаже да приеме изпълнението при съществени отклонения от договореното.

**(2)** Окончателното приемане на изпълнението на Услугите по този Договор се извършва с подписване на окончателен Приемо-предавателен протокол, подписан от Страните в срок до 5 (пет) дни след изтичането на срока на изпълнение по чл. 5 от Договора. В случай, че към този момент бъдат констатирани недостатъци в изпълнението, те се описват в окончателния Приемо-предавателен протокол и се



определя подходящ срок за отстраняването им или налагането на санкция, съгласно чл. 30 – 34 от Договора.

## VII. САНКЦИИ ПРИ НЕИЗПЪЛНЕНИЕ

**Чл. 30.** При просрочване изпълнението на задълженията по този Договор, неправната Страна дължи на изправната неустойка в размер на 0,5 % (нула цяло и пет на сто) от Цената за съответния период за всеки ден забава, но не повече от 10 % (десет на сто) от стойността на съответния период.

**Чл. 31.** При констатирано лошо или друго неточно или частично изпълнение на отделна дейност или при отклонение от изискванията на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, посочени в Техническата спецификация, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да поиска от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** да изпълни изцяло и качествено съответната дейност, без да дължи допълнително възнаграждение за това. В случай, че и повторното изпълнение на услугата е некачествено, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да задържи гаранцията за изпълнение и да прекрати договора.

**Чл. 32.** При разваляне на Договора поради виновно неизпълнение на някоя от Страните, виновната Страна дължи неустойка в размер на 10 % (десет на сто) от Стойността на Договора.

**Чл. 33.** **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да удържи всяка дължима по този Договор неустойка чрез задържане на сума от Гаранцията за изпълнение, като уведоми писмено **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за това.

**Чл. 34.** Плащането на неустойките, уговорени в този Договор, не ограничава правото на изправната Страна да търси реално изпълнение и/или обезщетение за понесени вреди и пропуснати ползи в по-голям размер, съгласно приложимото право.

## VIII. ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

**Чл. 35. (1)** Този Договор се прекратява:

1. с изтичане на срока по чл. 4 от Договора;
2. с изпълнението на всички задължения на Страните по него;
3. при настъпване на пълна обективна невъзможност за изпълнение, за което обстоятелство засегнатата Страна е длъжна да уведоми другата Страна в срок до 5 (пет) дни от настъпване на невъзможността и да представи доказателства;
4. при прекратяване на юридическо лице – Страна по Договора без правопримство, по смисъла на законодателството на държавата, в която съответното лице е установено;
5. при условията по чл. 5, ал. 1, т. 3 от ЗИФОДРЮПДРКТЛТДС.

**(2)** Договорът може да бъде прекратен:

1. по взаимно съгласие на Страните, изразено в писмена форма;
2. когато за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** бъде открито производство по несъстоятелност или ликвидация – по искане на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

**Чл. 36. (1)** Всяка от Страните може да развали Договора при виновно неизпълнение на съществено задължение на другата страна по Договора, при условията и с последиците съгласно чл. 87 и сл. от Закона за задълженията и договорите, чрез отправяне на писмено предупреждение от изправната Страна до неправната и определяне на подходящ срок за изпълнение. Разваляне на Договора не се допуска, когато неизпълнената част от задължението е незначителна с оглед на интереса на изправната Страна.

**(2)** За целите на този Договор, Страните ще считат за виновно неизпълнение на съществено задължение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** всеки от следните случаи:

1. когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не е започнал изпълнението на Услугите в срок до 3 (три) дни, считано от датата на влизане в сила на Договора;
2. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е прекратил изпълнението на Услугите за повече от 1 (един) ден;



**3. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е допуснал съществено отклонение от Условиата за изпълнение на поръчката.

(3) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** може да развали Договора само с писмено уведомление до **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и без да му даде допълнителен срок за изпълнение, ако поради забава на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** то е станало безполезно или ако задължението е трябвало да се изпълни непременно в уговореното време.

**Чл. 37. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** прекратява Договора в случаите по чл. 118, ал. 1 от ЗОП, без да дължи обезщетение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за претърпени от прекратяването на Договора вреди, освен ако прекратяването е на основание чл. 118, ал. 1, т. 1 от ЗОП. В последния случай, размерът на обезщетението се определя в протокол или споразумение, подписано от Страните, а при непостигане на съгласие – по реда на клаузата за разрешаване на спорове по този Договор.

**Чл. 38.** Във всички случаи на прекратяване на Договора, освен при прекратяване на юридическо лице – Страна по Договора без правоприемство:

**1. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** и **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** съставят констативен протокол за извършената към момента на прекратяване работа и размера на евентуално дължимите плащания; и

**2. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава:

а) да преустанови предоставянето на Услугите, с изключение на такива дейности, каквито може да бъдат необходими и поискани от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;

б) да предаде на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** всички отчети, изготвени от него в изпълнение на Договора до датата на прекратяването; и

в) да върне на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** всички документи и материали, които са собственост на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и са били предоставени на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** във връзка с предмета на Договора.

**Чл. 39.** При предсрочно прекратяване на Договора, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да заплати на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** реално изпълнените и приети по установения ред Услуги.

## **IX. ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ**

### Дефинирани понятия и тълкуване

**Чл. 40. (1)** Освен ако са дефинирани изрично по друг начин в този Договор, използваните в него понятия имат значението, дадено им в ЗОП, съответно в легалните дефиниции в Допълнителните разпоредби на ЗОП или, ако няма такива за някои понятия – според значението, което им се придава в основните разпоредби на ЗОП.

(2) При противоречие между различни разпоредби или условия, съдържащи се в Договора и Приложенията, се прилагат следните правила:

1. специалните разпоредби имат предимство пред общите разпоредби;

2. разпоредбите на Приложенията имат предимство пред разпоредбите на Договора.

### Спазване на приложими норми

**Чл. 41.** При изпълнението на Договора, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** [и неговите подизпълнители] е длъжен [са длъжни] да спазва[т] всички приложими нормативни актове, разпоредби, стандарти и други изисквания, свързани с предмета на Договора, и в частност, 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 ЗОП.

### Конфиденциалност

**Чл. 42. (1)** Всяка от Страните по този Договор се задължава да пази в поверителност и да не разкрива или разпространява информация за другата Страна, станала известна при или по повод изпълнението на Договора („**Конфиденциална информация**“). Конфиденциална информация включва, без да се ограничава до: всякаква финансова, търговска, техническа или друга информация, анализи, съставени материали, изследвания, документи или други материали, свързани с бизнеса, управлението или дейността на другата Страна, от каквото и да е естество или в каквото и да е форма, включително, финансови и оперативни резултати, пазари, настоящи или потенциални клиенти, собственост, методи на работа, персонал, договори, ангажименти, правни въпроси или стратегии, продукти, процеси, свързани с документация, чертежи, спецификации, диаграми, планове, уведомления, данни, образци, модели, мостри, софтуер, софтуерни приложения, компютърни устройства или други материали или записи или друга информация, независимо дали в писмен или устен вид, или съдържаща се на компютърен диск или друго устройство.

**(2)** С изключение на случаите, посочени в ал. 3 на този член, Конфиденциална информация може да бъде разкривана само след предварително писмено одобрение от другата Страна, като това съгласие не може да бъде отказано безпричинно.

**(3)** Не се счита за нарушение на задълженията за неразкриване на Конфиденциална информация, когато:

1. информацията е станала или става публично достъпна, без нарушаване на този Договор от която и да е от Страните;

2. информацията се изисква по силата на закон, приложим спрямо която и да е от Страните; или

3. предоставянето на информацията се изисква от регулаторен или друг компетентен орган и съответната Страна е длъжна да изпълни такова изискване;

В случаите по точки 2 или 3 Страната, която следва да предостави информацията, уведомява незабавно другата Страна по Договора.

**(4)** Задълженията по тази клауза се отнасят до **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, всички негови подразделения, контролирани от него фирми и организации, всички негови служители и наети от него физически или юридически лица, като **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** отговаря за изпълнението на тези задължения от страна на такива лица.

Задълженията, свързани с неразкриване на Конфиденциалната информация остават в сила и след прекратяване на Договора на каквото и да е основание.

#### Публични изявления

**Чл. 43. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** няма право да дава публични изявления и съобщения, да разкрива или разгласява каквато и да е информация, която е получил във връзка с извършване на Услугите, предмет на този Договор, независимо дали е въз основа на данни и материали на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** или на резултати от работата на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, без предварителното писмено съгласие на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, което съгласие няма да бъде безпричинно отказано или забавено.

#### Авторски права

**Чл. 44. (1)** Страните се съгласяват, на основание чл. 42, ал. 1 от Закона за авторското право и сродните му права, че авторските права върху всички документи и материали, и всякакви други елементи или компоненти, създадени в резултат на или във връзка с изпълнението на Договора, принадлежат изцяло на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** в същия обем, в който биха принадлежали на автора. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** декларира и гарантира, че трети лица не притежават права върху изготвените документи и други резултати от изпълнението на Договора, които могат да бъдат обект на авторско право.

(2) В случай че бъде установено с влязло в сила съдебно решение или в случай че **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** и/или **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** установят, че с изготвянето, въвеждането и използването на документи или други материали, съставени при изпълнението на този Договор, е нарушено авторско право на трето лице, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да направи възможно за **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** използването им:

1. чрез промяна на съответния документ или материал; или
2. чрез замяната на елемент от него със защитени авторски права с друг елемент със същата функция, който не нарушава авторските права на трети лица; или
3. като получи за своя сметка разрешение за ползване на продукта от третото лице, чиито права са нарушени.

(3) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** уведомява **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за претенциите за нарушени авторски права от страна на трети лица в срок до 5 (пет) дни от узнаването им. В случай, че трети лица предявят основателни претенции, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** носи пълната отговорност и понася всички щети, произтичащи от това. **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** привлича **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в евентуален спор за нарушено авторско право във връзка с изпълнението по Договора.

(4) **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** заплаща на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** обезщетение за претърпените вреди и пропуснатите ползи вследствие на окончателно признато нарушение на авторски права на трети лица.

#### Прехвърляне на права и задължения

**Чл. 45.** Никоя от Страните няма право да прехвърля никое от правата и задълженията, произтичащи от този Договор, без съгласието на другата Страна. Паричните вземания по Договора [и по договорите за подизпълнение] могат да бъдат прехвърляни или залагани съгласно приложимото право.

#### Изменения

**Чл. 46.** Този Договор може да бъде изменян само с допълнителни споразумения, изготвени в писмена форма и подписани от двете Страни, в съответствие с изискванията и ограниченията на ЗОП.

#### Непреодолима сила

**Чл. 47. (1)** Никоя от Страните по този Договор не отговаря за неизпълнение, причинено от непреодолима сила. За целите на този Договор, „непреодолима сила“ има значението на това понятие по смисъла на чл. 306, ал. 2 от Търговския закон.

(2) Не може да се позовава на непреодолима сила Страна, която е била в забава към момента на настъпване на обстоятелството, съставляващо непреодолима сила.

(3) Страната, която не може да изпълни задължението си поради непреодолима сила, е длъжна да предприеме всички действия с грижата на добър стопанин, за да намали до минимум понесените вреди и загуби, както и да уведоми писмено другата страна в срок до 5 (пет) дни от настъпването на непреодолимата сила, като посочи в какво се състои непреодолимата сила и възможните последици от нея за изпълнението на Договора. При неуведомяване се дължи обезщетение за настъпилите от това вреди.

(4) Докато трае непреодолимата сила, изпълнението на задълженията на свързаните с тях насрещни задължения се спира.

#### Нищожност на отделни клаузи

**Чл. 48.** В случай, че някоя от клаузите на този Договор е недействителна или неприложима, това не засяга останалите клаузи. Недействителната или неприложима клауза се замества от повелителна правна норма, ако има такава.

#### Уведомления

**Чл. 49. (1)** Всички уведомления между Страните във връзка с този Договор се извършват в писмена форма и могат да се предават лично или чрез препоръчано писмо, по куриер, по факс, електронна поща.

**(2)** За целите на този Договор данните и лицата за контакт на Страните са, както следва:

**1. За ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:**

Адрес за кореспонденция: гр. София, бул. "Цар Освободител" № 7

Тел.: 02 9221 767

Факс: 02 9810 731

e-mail: info@militaryclubs.bg

Лице за контакт: Надежда Средкова

**2. За ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:**

Адрес за кореспонденция: 1111, гр. София, район Слатина, ул. „Едисон“ № 1, вх. Б, ет. 4, ап. 8.

Тел: 0878 37 07 24, 0888 37 07 24

Факс: .....

e-mail: joe\_catering@abv.bg

Лице за контакт: Йорданка Георгиева

**(3)** За дата на уведомлението се счита:

1. датата на предаването – при лично предаване на уведомлението;
2. датата на пощенското клеймо на обратната разписка – при изпращане по пощата;
3. датата на доставка, отбелязана върху куриерската разписка – при изпращане по куриер;
4. датата на приемането – при изпращане по факс;
5. датата на получаване – при изпращане по електронна поща.

**(4)** Всяка кореспонденция между Страните ще се счита за валидна, ако е изпратена на посочените по-горе адреси (в т.ч. електронни), чрез посочените по-горе средства за комуникация и на посочените лица за контакт. При промяна на посочените адреси, телефони и други данни за контакт, съответната Страна е длъжна да уведоми другата в писмен вид в срок до 5 (пет) дни от настъпване на промяната. При неизпълнение на това задължение всяко уведомление ще се счита за валидно връчено, ако е изпратено на посочените по-горе адреси, чрез описаните средства за комуникация и на посочените лица за контакт.

**(5)** При преобразуване без прекратяване, промяна на наименованието, правноорганизационната форма, седалището, адреса на управление, предмета на дейност, срока на съществуване, органите на управление и представителство на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, същият се задължава да уведоми **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за промяната в срок до 5 (пет) дни от вписването в съответния регистър.

#### Език

**Чл. 50. (1)** Този Договор се сключва на български език, [когато изпълнителят е чуждестранно лице и на английски език]. В случай на несъответствия, водещ е българският език.

(2) Приложимият език е задължителен за използване при съставяне на всякакви документи, свързани с изпълнението на Договора, в т.ч. уведомления, протоколи, отчети и др., както и при провеждането на работни срещи. Всички разходи за превод, ако бъдат необходими за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или негови представители или служители, са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

#### Приложимо право

**Чл. 51.** Този Договор, в т.ч. Приложенията към него, както и всички произтичащи или свързани с него споразумения, и всички свързани с тях права и задължения, ще бъдат подчинени на и ще се тълкуват съгласно българското право.

#### Разрешаване на спорове

**Чл. 52.** Всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, включително споровете, породени или отнасящи се до неговото тълкуване, недействителност, изпълнение или прекратяване, както и споровете за попълване на празноти в Договора или приспособяването му към нововъзникнали обстоятелства, ще се уреждат между Страните чрез преговори, а при непостигане на съгласие – спорът ще се отнася за решаване от компетентния български съд.

#### Екземпляри

**Чл. 53.** Този Договор се състои от 13 (тринадесет) страници и е изготвен и подписан в 2 (два) еднообразни екземпляра – по един за всяка от Страните.

#### Приложения:

**Чл. 54.** Към този Договор се прилагат и са неразделна част от него следните приложения:

Приложение № 1 – Техническа спецификация;

Приложение № 2 – Техническо предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;

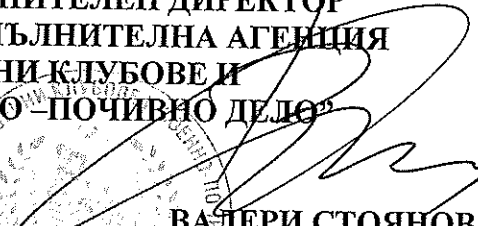
Приложение № 3 – Ценово предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;

Приложение № 4 – Списък на персонала, който ще изпълнява поръчката;

Приложение № 5 – Гаранция за изпълнение.

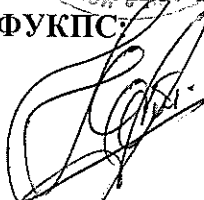
**ВЪЗЛОЖИТЕЛ:**

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



**ВАЛЕРИ СТОЯНОВ**

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



**НЕВЕНА АТАНАСОВА**

**ИЗПЪЛНИТЕЛ:**

**ПРЕДСТАВЛЯВАЩ  
„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ ЕООД**



**ЙОРДАНКА ГЕОРГИЕВА**

## Техническа спецификация

### 1. Изисквания към приготвянето на храната:

1.1. 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.

1.2. Предлагащата храна да се приготвя в деня на доставката ѝ. 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.

1.3. 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.

1.4. 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;

1.5. Задължително в менюто да се включва плод или сок.

1.6. Да не се предлагат храни, съдържащи съставени или произведени от генетично модифицирани организми (ГМО).

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

### 2. Условия и технически изисквания за изпълнение:

Изпълнението на поръчката „Ежедневно приготвяне и доставка на готова храна за осигуряване на закуска за гостите на хотел “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 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 05.02.2016 г.).

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

- 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.

- 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) 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 следва да притежава регистрация, издадена от специализирани контролни органи, да отговаря на ветеринарно-санитарни норми, хигиенни и други изисквания, според действащото законодателство в Република България.

Изпълнителят следва:

- Да приготвя храната по рецептурник, който е одобрен от Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ).

- Да доставя храната в съдове, съобразени с изискванията на БАБХ;

- Да предоставя 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;

- Да разполага с минимум 1 (един) 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.).

- Да съхранява и транспортира 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 (48 ч.) от всяко приготвено ястие.

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.

Изпълнителят следва да извършва пълна подмяна на готовата храна с отклонение в качеството.

### **3. Примерни менюта:**

#### ***I Вариант***

*Закуска „Компле” с колбаси*

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

#### ***II Вариант***

Чай	150 мл.
Кафе	80 мл.



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

### **III Вариант**

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

### **IV Вариант**

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

### **V Вариант**

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

Кашкавал/сирене	100 гр.
Плодове	200 гр.

#### **VI Вариант**

*Закуска „Компле” с колбаси*

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

#### **4. Време на изпълнение на услугата:**

Доставките да 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 да 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.

#### **5. Транспорт:**

Доставките да се извършват с транспорт и съдове на Изпълнителя, отговарящи на изискванията за транспорт на храни.

Приложение № 2  
към Договор № 07-99/2017,  
ДО 05.11.  
ИЗПЪЛНИТЕЛНИЯ ДИРЕКТОР  
НА ИА "ВОЕННИ КЛУБОВЕ  
И ВОЕННО-ПОЧИВНО ДЕЛО"  
ГР. СОФИЯ,  
БУЛ. "ЦАР ОСВОБОДИТЕЛ" № 7

## ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Наименование „Ежедневно приготвяне и доставка на готова храна за осигуряване на поръчката: на закуска за гостите на хотел „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 подписван двустранен 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 всяка 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 гарантираме, 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 05.02.2016 г.).

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

- 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.

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.

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. Хранителните продукти ще се съхраняват и транспортират в съответствие с нормативно установените изисквания и нормите, издадени от специализираните контролни държавни органи. Ще бъде предоставяна 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. 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 технолог, 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. Технологът 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 етикетиранието 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.

Заявки ще се приемат по телефон до 20:00 часа на текущия ден и ще бъдат потвърждавани до 06:00 часа в деня на предоставяне. Заявката включва информация за броя на закуските за следващ ден.

*(Попълва се от участниците - текст свободен формат, съдържащ предложението им за изпълнение на поръчката, включително с поясняващи технически и организационни решения, които показват подхода на участника към изпълнението на поръчката и гарантират, че всички дейности ще бъдат изпълнени, качествено, точно и законосъобразно в рамките на времето за изпълнение на поръчката)*

**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” № 34А, хотел „Шипка”, ресторант „Шипка”, намиращ се на I-ви етаж на хотела (в малката зала на ресторанта).

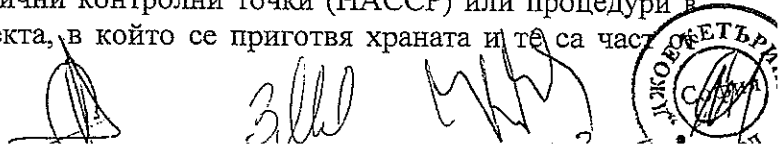
**Срок за изпълнение на поръчката:** 12 (дванадесет) месеца или до изчерпване на финансовите средства.

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 притежаваме разработена система с инструкции, основани на принципите на добрите хигиенни практики за производство и търговия с храни, имаме система за анализ на опасностите и критични контролни точки (НАССР) или процедури в съответствие с нейните принципи за обекта, в който се приготвя храната и те са част



пакета хигиенни мерки, които трябва да осигурят безопасността на храните, имаме разработена технологична документация за групите храни, които ще се произвеждат в обекта.

*(Забележка: Заверено копие на системата с инструкции се прилага към техническото предложение за изпълнение на поръчката).*

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

Декларираме, че срокът на валидност на нашата оферта е 4 (четири) 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

Заплащането на извършваните от нас услуги по договора, ще се осъществява по банков път на следната наша банкова сметка:

**Банка: Уникредит Булбанк**

**IBAN: BG 89 UNCR 7000 1520 6642 67**

**BIC: UNCRBGSF**

**Техническото ни предложение, съдържа:**

*а) документ за упълномощаване, (само в случай, че лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника);*

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

*в) друга информация и/или документи, изискани от възложителя - посочват се конкретните други документи и информация които се прилагат, при положение, че има такива.*

**Правно обвързващ подпис:**

Дата

12/09/2017 г.

Име и фамилия

Йорданка Георгиева

Подпис на упълномощеното лице

Длъжност

управител

Наименование на участника

„Джое кетъринг“ ЕООД



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*



<b>“ДЖОЕ КЕТЪРИНГ”ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 01</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	<i>Лист №</i> 1/6
	<i>Наименование на програмата</i>		<b>№1 СГРАДИ , ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ</b>



Разработил:..... <i>/Ръководител НАССР екип/</i>	Утвърдил:..... <i>/Утвърдител/</i>
---	---------------------------------------

## 1. Цел:

Въвеждането и спазването на тази програма има за цел да се предпазят суровините, допълнителните материали, готовите за консумация хранителни продукти от вторично замърсяване по време на тяхното приемане, съхранение, кулинарна обработка и реализация и по този начин да се предотврати възможността от риск за здравето на хората.

## 2. Критерии:

- 2.1. Сградата и инсталацията са изградени при спазване изискванията, определени в Закона за устройство на територията.
- 2.2. Сградата и техническите съоръжения са със стабилна и здрава конструкция и осигуряват правилна организация на технологичния процес от приемането на суровината до готовия продукт.
- 2.3. Работните помещения са с достатъчни размери за осъществяване на производствената дейност при подходящи хигиенни условия.
- 2.4. Работните помещения, в които се приема и преработва суровината и протичат производствените процеси трябва да разполагат със:
  - Подови настилки - изградени са от водоустойчиви, неадсорбиращи, нетоксични и непозволяващи подхлъзване материали, които лесно се почистват и дезинфекцират, имат подходящ наклон към канализационните шахти или подови сифони, който позволява ефективно оттичане на отпадните води, където е приложимо;
  - Канализационна система за отпадъчни води - каналите имат достатъчен капацитет, те са с капаци, със сифони за утайки и отвори за оттичане на водата;
  - Стени - повърхностите на стените от непромокаеми, неадсорбиращи материали. Материалите са химически резистентни и отговарят на изискванията за хранителни цели. Стените да са гладки и свързани с подовете без цепнатини и фуги, със заобляне на ъглите между пода и стените, лесни за почистване, дезинфекция и обработка с миелци и дезинфекционни препарати. Те са светли на цвят, така, че замърсяванията по тях са лесно забележими;
  - Тавани – таваните са конструирани и изпълнени така, че да не позволяват натрупването на замърсявания, кондензация на пари, поява на нежелани плесени или падане на частици;

3/10

1/10



<b>“ДЖОЕ КЕТЪРИНГ”ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 01</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	<i>Лист №2/6</i>
	<i>Наименование на програмата</i>		<b>№1 СГРАДИ , ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ</b>

- Врати – вратите са от некорозиращ материал с гладка, неадсорбираща повърхност, позволяваща влажно почистване и дезинфекция;
- Добра вентилация за отстраняване на неприятни миризми, топлина и влага;
- Достатъчно естествено и изкуствено осветление, за да се наблюдава чистотата в обекта. Външните части на електрическата инсталация (ключове, лампи, кабели) са обезопасени и изолирани;
- Съоръжения за почистване на инсталациите.

2.5. Технологичното оборудване трябва да отговаря на следните изисквания:

- Да е произведено от материали, които не взаимодействат месото и месните продукти, не променят физико-химичния им състав, не отделят токсични вещества и мирис, не предават допълнителен привкус, устойчиви са на корозионно действие, издържат на постоянно почистване и дезинфекция;
- Почистването и дезинфекцията се извършват с периодичност, която не допуска риск от замърсяване на храните;
- Всички части на оборудването, които влизат в контакт с храната, трябва да са с конструкция, която позволява санитарна обработка и трябва да се поддържат в добро състояние, което минимизира всякакъв риск от замърсяване;
- Оборудването трябва да бъде инсталирано по такъв начин, който позволява подходящо почистване на пространствата около и под него.

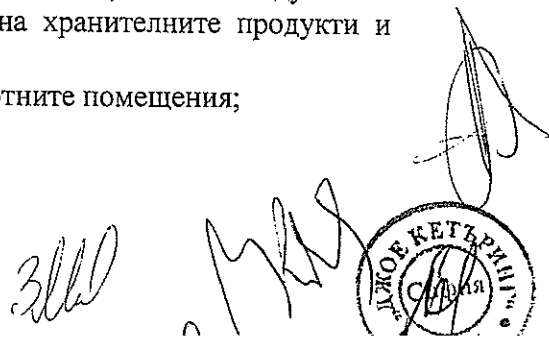
### 3. Мониторинг:

Всички тези изисквания и протичането на отделните етапи се наблюдават визуално.

3.1. Наблюдението е непрекъснато и се извършва ежедневно от отговорника за ДПП;

3.2. Следи се за цялостната и правилна организация на работа, изразяваща се в:

- адекватното разделяне на различните групи хранителни продукти;
- чистотата на работните помещения и на технологичното оборудване за съхранение и реализация на безвреден продукт;
- личната хигиена и чистотата на работното облекло на персонала;
- опитът и поведението на работниците при приемането на храните, съхранението, подготовката, кулинарната им обработка и реализацията им;
- подходяща вентилация и климатизация на помещения , така че въздушният поток да е противоположен на поточността на хранителните продукти и храните ;
- подходящ таван и безопасно осветление на работните помещения;





<b>“ДЖОЕ КЕТЪРИНГ”ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 01</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	Лист №3/6
	<i>Наименование на програмата</i>		<b>№1 СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ</b>

- плътно затварящи се врати с добро уплътнение;
- подходящ наклон на подовата настилка, обезопасена с подходяща канализационна система;
- подходящо работно облекло за персонала със семпла кройка и възможно най-малък брой зони за задържане на микрочастици (липса на гънки по плата, отсъствие на копчета, джобове и др.)
- наличие на специално работно облекло (престилки, шапки, обувки);
- правилно съхранение на допълнителните материали и амбалажа;
- правилно отстраняване на отпадъците;

#### 4. КОРЕКТИВНИ ДЕЙСТВИЯ

4.1. Спиране на производствената дейност, докато повторно се почистят и дезинфекцират всички работни места, технологично оборудване и работни помещения.

4.2. Създаване на нови условия в организацията на работата и коригиране на неправилно проведени операции или ново пренареждане на технологичното оборудване в съответствие с технологичния процеси.

4.3. При замърсени продукти, партидите хранителните продукти и храните се задържат, вземат се проби за изследване и съобразно получените резултати се предприемат адекватни действия.

4.4. Незабавно отстраняване на повредите в съоръженията и машините, които създават опасност от химично, физично или микробиологично замърсяване.

#### 4. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Обектът има разработена и заверена схема с цветово разграничаване движението на потоците както следва:

- движение на суровини – получаване , съхранение, обработка и реализация;
- движение на обработени храни;
- движение на спомагателни материали;
- движение на персонала;
- движение на отпадъците;

Попълват се ежедневно чек-листове за хигиенното състояние на работното място, работното помещение, технологично и санитарно оборудване, чек-листове за хигиена на персонала .

Залил

Handwritten signature

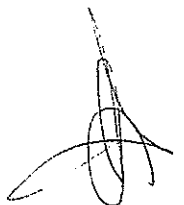
Handwritten signature

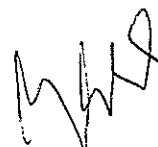
Stamp: ДЖОЕ КЕТЪРИНГ ЕООД София

<b>“ДЖОЕ КЕТЪРИНГ” ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 01</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики  <b>№1 СГРАДИ , ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ</b>	<i>Лист №</i> 4/6
	<i>Наименование на програмата</i>		<b>Версия 01</b>  <i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.2014г.

## 5. ВЕРИФИКАЦИЯ

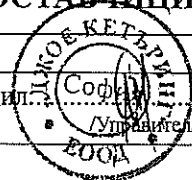
- 5.1. Верификацията се осъществява от екипа по безопасност на храните периодично на база утвърден годишен план за верификация.
- 5.2. Израз на верификацията се явява и периодичният контрол осъществяващ се от съответните контролни органи.






<b>“ДЖОЕ КЕТЪ-РИНГ” ЕООД</b> 23 СОУ  “Фредерик Жолио Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 02</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики  <b>№2 СПЕЦИФИКАЦИЯ И КОНТРОЛ НА ДОСТАВЧИЦИТЕ</b>	<i>Лист №1/2</i> <b>Версия 01</b>
	<i>Наименование на програмата</i>		<i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.014г.

Разработил:..... /Ръководител НАССР екип/ Утвърдил:.....



### 1. Цел:

С разработването и прилагането на програмата се цели във фирмата да постъпват качествени и безопасни за здравето на консуматора: основни суровини, допълнителни и спомагателни материали, миещи и дезинфекциращи вещества.

### 2. Критерии:

- 2.1. В столът се работи със суровини, спомагателни и помощни материали, само ако са съпроводени с документ, че отговарят на изискванията на нормативните документи и технологичната документация, когато са от местно производство, или на санитарно заключение за реализация на продукти от внос, издадено по наредба за внос на стоки, имащи значение за здравето на населението.
- 2.2. Постъпващите суровини, спомагателни и помощни материали трябва да са без признаци на развала и без отклонения в качеството и в срока на реализацията им. Входящия контрол се извършва съгласно процедурата за входящ контрол.
- 2.3. Всички суровини и материали постъпват в предприятието само с документите обозначаващи вида (качеството) на приетите суровини и материали. Придружаващите документи могат да бъдат следните видове:
  - Приемателно-предавателен протокол;
  - Санитарно разрешително;
  - Удостоверение или сертификат за качество;
  - Декларация за съответствие по качествени показатели;
  - Санитарно заключение за реализация на продуктите от внос;
  - Доставчикът на основни суровини и материали дава гаранции за безопасност на доставката чрез съпътстваща документация, удостоверяваща разработени и прилагани системи по ДПП и НАССР в своето предприятие.
- 2.4. Постъпващите допълнителни суровини и материали трябва да са:
  - В срока на реализацията им;
  - Със запазена цялост на етикети и опаковки;
  - Окомплектовани със съответните придружителни документи и указания за употреба;
  - Без признаци на развала и без отклонение в качеството;
  - Да не съдържат паразити и /или вредители.
- 2.5. В предприятие се осъществява редовно проверка на доставките за тяхната годност и безопасност.
- 2.5. При приемането на суровините се следи за:
  - Съответствие на заявката със спецификацията;
  - Хигиенното състояние на превозната средство, с което са транспортирани суровините и/или материалите;
  - Състоянието на постъпващите суровини и материали – външен вид, цялост на опаковките, подредба, разделно съхранение.

Прави се избор и оценка на доставчиците. Избора и оценката на доставчиците е една

3000  
 [Handwritten signatures and stamps]

<b>“ДЖОЕ КЕТЪ-РИНГ” ЕООД</b> 23 СОУ “фредерик Жолио Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 02</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики  <b>№2 СПЕЦИФИКАЦИЯ И КОНТРОЛ НА ДОСТАВЧИЦИТЕ</b>	<i>Лист №2/2</i> <b>Версия 01</b>
	<i>Наименование на програмата</i>		<i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.014г.

важните мерки, които се вземат на входа на предприятието с цел предпазване от опасностите, внасяни в предприятието със закупуваните материали и суровини.

## 2. Мониторинг:

Наблюдават се резултатите от:

- 3.1. Суровините се проверяват за съответствие със спецификата, съгласно плана за контрол, основан на анализа на риска. Планът за контрол описва честотата на осъществявания избор и анализ, който трябва да бъде изпълнен. Аналитичните резултати се регистрират и архивират.
- 3.2. Основните суровини и материали се влагат в производство само след проведен входящ контрол.
- 3.3. Наблюдават се данните на допълнителните суровини и материали, записани в входящия дневник на фирмата.
- 3.4. Наблюдението се извършва чрез проверка на документите, идващи от доставчика и сравняване на данните с изискванията на съответния стандартизационен документ;
- 3.5. Всяка доставка или партида се проверява по документация.

## 4. Корективни действия:

- 4.1. При отклонение в показателите на основните суровини и материали от допустимите стандартни норми се предприемат съответните адекватни корективни действия:
  - Пренасочване на суровината;
  - Връщане на суровината на доставчика;
  - При системно нарушаване на изискванията към основните и допълнителни суровини и материали, доставчика може да бъде сменен.

## 5. Документация:

- 5.1. Процедура ОП 02.01 Входящ контрол, съхранение на суровините;
- 5.2. Списък на утвърдените доставчици;
- 5.3. Дневник за входящ контрол;


## 6. Верификация

- 6.1. Верификацията се осъществява от екипа по безопасност на храните периодично на база утвърден годишен план за верификация.
- 6.2. Израз на верификацията се явява и периодичният контрол осъществяващ се от съответните контролни органи.

**КРАЙ**

3000

WWE



<b>“ДЖОЕ КЕТЪ-РИНГ” ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри”	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 03</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	<i>Лист №1/3</i>
	<i>Наименование на програмата</i>	<b>№3 КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕ</b>	<i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.2014г.

Разработил:.....  
 /Ръководител НАССР екип/

Утвърдил:.....  
 /Управител/



### 1. Цел:

Целта на настоящата мониторингова програма е да се опишат изискванията към вида на кулинарната обработка на суровините и допълнителните материали, така че да се гарантират качеството и безопасността на храните. Кулинарната обработка на храните трябва да се извършва по начин, който осигурява запазването на хранителната и биологичната им стойност както и да не се допуска контаминирането им с различни замърсители или да се създадат условия за поява на нежелани органолептични, физикохимични, биохимични или микрибиологични изменения в тях.

### 2. Критерии:

Изискванията на програмата са задължителни за всички лица, които извършват дейности, свързани с технологичната обработка на храните. Основните кулинарни операции, застъпени в настоящата програма са:

2.1. Механични операции (измиване, нарязване, дозиране и други), които спомагат за подготовката на суровините преди осъществяване на термичната обработка или преди предлагането им. При извършване на тези операции се следи за вторично замърсяване на суровините, критерии за което са:

- хигиена и дезинфекция на оборудването;
- хигиена и дезинфекция на помещенията;
- здраве и хигиена на персонала;
- обучение на персонала;

#### 2.2. Дефростация на замразени суровини

Най-подходящия метод за дефростиране е то да се извършва при хладилни условия. Размразяването не трябва да става на стайна температура, тъй като тя е в температурен диапазон, благоприятен за развитието на патогенни микроорганизми. Допуска се размразяване в помещенията, когато температурата на околната среда не надвишава 10 С. Допускат и се бързи методи за дефростация – в микровълнова печка или поставяне под студена течаща вода на продукти опковани във водонепропускливи опаковки. Специално обучено лице (готвач) извършва мониторинг и документира:

- времето за дефростация;
- начина на дефростиране;

При дефростиране в микровълнова печка не се изисква описване на параметрите за дефростация в чек лист. Не се допуска повторно замразяване на дефростирани суровини.

#### 2.3. Термична обработка (варене, задушаване, печене, претопляне)

При термична обработка се цели достигане до определена температура, за да се гарантира, че наличните в храната микроорганизми са намалени до нива безопасни за консуматорите.

3110

MAJ



<b>“ДЖОЕ КЕТЪ-РИНГ”ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри”	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 03</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	<i>Лист №2/3</i>
	<i>Наименование на програмата</i>	<b>№3 КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА          НА ХРАНИТЕ</b>	<b>Версия 01</b>  <i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.2014г.

При неспазване на температурните режими при подлагане на термична обработка е възможно преживяване на патогенни микроорганизми или техни спори в храната, което в следствие я прави опасна за консумация. По време на термичната обработка се наблюдава, контролира и документира температурата в средата на продукта, която трябва да е по-висока от 72 С.

Съхраняваната в студено състояние храна, предназначена да се предлага в топло състояние следва да се претопли внимателно в целия си обем. Следи се температурата в средата на продукта да не по-ниска от 75 С.

#### 2.4. Охлаждане

При провеждане на охлаждане на термично преработени храни се цели намаляване на температурата им за възможно най-кратък период. При неправилно провеждане на охлаждането е възможно развитие на нежелана микрофлора, поради дълъг престой на храната в оптимален температурен режим, благоприятстващ нейното развитие. При този технологичен етап се контролира температурата и времето за достигането и, за да се гарантира безопасността на хранителните продукти. Времето, за което се провежда охлаждането е не повече от 3 часа в рамките, на които температурата трябва от 65 С да спадне до 10 С.

### 3. **Мониторинг:**

Всички тези изисквания и протичането на отделните етапи се наблюдават визуално.

3.1. Наблюдението е непрекъснато и се извършва ежедневно от отговорника за ДПП;

3.2. Следи се за цялостната и правилна организация на работа, изразяваща се в:

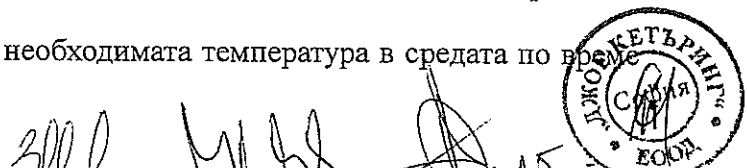
- адекватното разделяне на различните групи хранителни продукти;
- чистотата на работните помещения и на технологичното оборудване за кулинарна обработка и реализация на безвреден продукт;
- личната хигиена и чистотата на работното облекло на персонала;
- температурата и времето за дефростация;
- температурата по време на термична обработка;
- температурата и времето за провеждане на охлаждане;

### 4. **Корективни действия**

4.1. Спиране на производствената дейност, докато повторно се почистят и дезинфекцират всички работни места, технологично оборудване и работни помещения.

4.2. Създаване на нови условия в организацията на работата и коригиране на неправилно проведени кулинарни операции.

4.3. При продукти, които не са достигнали необходимата температура в средата по време



<b>“ДЖОЕ КЕТЪ-РИНГ”ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри”	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 03</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	<i>Лист №3/3</i>
	<i>Наименование на програмата</i>	<b>№3 КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕ</b>	<b>Версия 01</b>  <i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.2014г.

на термичната преработка се подлагат на по-продължителна температурна обработка.

4.4. При неправилно проведена дефростация се изпращат проби от суровината в акредитирана лаборатория за анализ и в зависимост от резултата се предприемат адекватни мерки дали суровината може да се вложи в термично преработен продукт или да се окачестви като СЖП-кат.3 /негодно за човешка консумация/;

4.4. При неправилно проведено охлаждане готовият продукт се бракува.

### 5. Документация:

Ежедневно се попълват чек листове за:

- хигиенно-санитарното състояние на помещенията;
- хигиенно-санитарното състояние на оборудването;
- здравен статус на персонала;
- температура при термична обработка;
- температура и време за охлаждане;
- температура при дефростация на суровините;

### 6. Верификация:

6.1. Верификацията се осъществява от екипа по безопасност на храните периодично на база утвърден годишен план за верификация.

6.2. Израз на верификацията се явява и периодичният контрол осъществяващ се от съответните контролни органи.

**КРАЙ**

2/1/11  
 5/1/11  


<b>“ДЖОЕ КЕТЪРИНГ” ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 04</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	Лист №1/4
	<i>Наименование на програмата</i>	<b>№4 ПОДДЪРЖАНЕ НА ХИГИЕННОТО СЪСТОЯНИЕ НА ОБЕКТА</b>	Версия 01  Дата на утвърждаване 16.09.2014г.

Разработил:..... /Ръководител НАССР екип/	Утвърдил:..... /Управител/
--	-------------------------------

### 1.Цел:

Целта на тази програма е отстраняването на хранителните остатъци и други отпадъци, предотвратяване на рисковете от развитие на микроорганизми и недопускане на замърсяване на суровината и готовия продукт чрез помещенията, технологичното оборудване, работно място и работни повърхности. Ефективното почистване и дезинфекция на съоръженията и помещенията в хранителната промишленост е един от основните фактори, които определят качеството, трайността, безвредността и добрите органолептични показатели на произвежданите хранителни продукти.

### 2. Критерии:

- 2.1. Разработените инструкции за миене и дезинфекция на работните помещения и технологичното оборудване се спазват задължително и се поставят на места с лесен достъп за персонала.
- 2.2. Спомагателните конструкции като стълби, платформи и др. са направени така, че да могат да се обработват санитарно.
- 2.3. За почистване се предпочитат вещества с добра разтворителна способност, които разтварят масните остатъци или ги превръщат в суспензия. Детергентите трябва да притежават:
  - Добри миещи свойства;
  - Добра разтворимост във вода;
  - Активност при концентрациите и температурите, прилагани за дадения тип замърсяване;
  - Съвместимост с подходящите за използване дезинфектанти;
  - Да не абсорбират от работните повърхности и технологичното обзавеждане.
- 2.4. Детергентите, дезинфекционните средства, инвентара и пособията, използвани за миене и дезинфекция се съхраняват отделно от производствените помещения, готовата продукция и амбалажа в специално предназначени за тези цел помещения.
- 2.5. Задължително се спазват подготвените инструкции за миене и дезинфекция на помещението за обезкостяване, машинна зала, помещението за пакетаж и експедиция, хладилните камери, санитарно-битовия възел и технологичното оборудване.
- 2.6. Месото и месните продукти в процеса на технологичната преработка образуват по повърхността на съоръженията различни по химичен състав и структура замърсявания, които се явяват източници на бактериално обсеменяване. По химичен състав и структура, както и по способността им да



Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



<b>“ДЖОЕ КЕТЪРИНГ”ЕООД</b> 23 СОУ “Фредерик ж.Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 04</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики	Лист №2/4
	<i>Наименование на програмата</i>	<b>№4 ПОДДЪРЖАНЕ НА ХИГИЕННОТО СЪСТОЯНИЕ НА ОБЕКТА</b>	<b>Версия 01</b>  <i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.2014г.

се отмиват от различни почистващи разтвори, замърсяването на технологичното оборудване са:

- Замърсявания получени при съприкосновение на месните мазинични с повърхността на технологичното оборудване;
- Замърсяване от микробиологичен тип, остатъци от микрофлора, чиито състав е разнообразен.

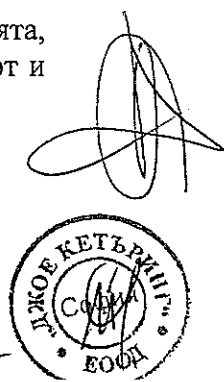
- 2.7. Отстраняването на тези замърсявания се осъществява с ръчен режим за миене и дезинфекция на технологичното оборудване. Той се извършва ръчно, следвайки операциите:
- Накисване с вода при температура 60°C. Отстраняват се всички мастни и други остатъци;
  - Механично отстраняване на пълнежна маса; месни суровини и др.
- 2.8. Разглобяване на съоразенията за почистване на отделните части с препарат - измиване с препарат, според инструкцията и изплакване обилно с вода с температура 30-40°C).
- 2.9. Отпадъците се отстраняват възможно най-бързо от помещенията, за да се избегне тяхното натрупване и възможността за замърсяване. Отпадъците трябва да се пренасят, съхраняват и изхвърлят, за да не се допуска появата на миризми и сведе до минимум вероятността за превръщането им в среда за развитие на микроорганизми и убежище за вредители. Отпадъците се съхраняват в контейнери (съдове).
- 2.10. Контейнерите (съдовете) за отпадъци трябва ясно да се отличават, да са от непромокаеми материали, да не пропускат и да са поставени на осветени места. Контейнерите се поддържат в добро състояние и са изработени от материали и с конструкция, които позволяват лесно и ефикасно почистване, при необходимост и дезинфекция.
- 2.11. Отпадъци се отстраняват съгласно изискванията на Закона за управление на отпадъците по начин, който:
- Не замърсява околната среда;
  - Не представлява източник на зараза или замърсяване.
- 2.12. Създаването на необходимите условия в обекта и редовното изпълнение на тази програма гарантира, че предлаганите продукти не представляват здравен риск за консуматора.

### 3. Мониторинг:

- 3.1. Контролът по спазване на режима за почистване, измиване и дезинфекция се провежда от определеното за целта лице.
- 3.2. Разработват се инструкции за миене и дезинфекция на помещенията, работните места и технологичното оборудване. Почистването, измиване от и дезинфекцията се прилагат последователно.

3/10

17



<b>“ДЖОЕ КЕТЪРИНГ”ЕООД</b> 23 СОУ “фредерик Жолио Кюри” гр. София,	<i>Означение на документа</i> <b>ДПП 06</b>	<b>ПРОГРАМА</b> от Добри Производствени Практики  <b>№6 ПОДДРЪЖКА НА СЪОРЪЖЕНИЯТА ЗА ЛИЧНА ХИГИЕНА И САНИТАРНО- БИТОВИ ВЪЗЛИ</b>	<i>Лист №3/3</i>
	<i>Наименование на програмата</i>		<b>Версия 01</b>  <i>Дата на утвърждаване</i> 16.09.2014г.

- Да се поставят кърпи за ръце;
- Да се осигури миешо средство при изчерпването му.

### 5. Документация:

5.1. ОД 05.1 – Инструкция за почистване на умивалниците и тоалетните.

### 6. Верификация:

- 6.1. Верификацията се осъществява от екипа по безопасност на храните периодично на база утвърден годишен план за верификация.
- 6.2. Израз на верификацията се явява и периодичният контрол осъществяващ се от съответните контролни органи.

КРАЙ

Зла

Handwritten signature

Handwritten signature



Приложение № 3 от 11  
към Договора № 01-99/2017

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

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ  
ОТ  
„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ ЕООД

Наименование на поръчката: „Ежедневно приготвяне и доставка на готова храна за осигуряване на закуска за гостите на хотел “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 – 3.58 (три лева и петдесет и осем стотинки) лв. без ДДС, съответно 4.30 (четири и тридесет) лв. с ДДС.

Стойността на предложението е формирано в лева и включва всички разходи и дейности по изпълнение на поръчката.



Правно обвързващ подпис:

Дата

.....  
12/09/2017 г.

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”.

Приложение № 4 към  
Договор № 011-99/2017.

## СПИСКЪК

НА ПЕРСОНАЛА, ПРЯКО АНГАЖИРАН С ПРИГОТВЯНЕ И ДОСТАВКА НА  
ЗАКУСКА ЗА Хотел „Шипка“

Служител	Професионална квалификация
Стефан Николаев Петров	Сервитьорство
Бойка Георгиева Венева	Търговия
Детелин Валериев Кузманов	Ресторантьорство - Кетъринг
Цветанка Станкова Чучуганова	Готвач
Камелия Димитрова Николчова	Готвач
Красимир Ангелов Дилов	Барман
Ангел Валентинов Бранков	Шофьор

Управител:



## ПРЕВОДНО НАРЕЖДАНЕ (ПЛАЩАНЕ ОТ/КЪМ БЮДЖЕТА)

Платете на - име на получателя / Beneficiary Name И А В К В П Д		КЪМ ЖИВОБОР № 007-99/09.11.2017	
IBAN на получателя / Beneficiary IBAN B G 9 1 U N C R 7 0 0 0 3 3 2 2 8 4 9 1 5 3		BIC на банката на получателя / Beneficiary Bank BIC U N C R B G S F	
При банка - име на банката на получателя / Bank Name УНИКРЕДИТ ЦЕНТРАЛИЗИРАНА С - МА			Вид плащане*** / Payment Type
ПРЕВОДНО НАРЕЖДАНЕ / ВНОСНА БЕЛЕЖКА за плащане от/към бюджета		Валута / Currency B G N	Сума / Amount 1 3 7 4 . 7 2
PAYMENT ORDER for Budget Payment			
Основание за плащане / Details of Payment гаранция за изпълнение на договор			
Още пояснения / Additional Details			
Вид док.* / Type 9	Номер на документа, по който се плаща / Number of Document		Дата на документа / Date
Период, за който се плаща / Period of Payment От дата / From Date	До дата / To Date		
Задължено лице - наименование на юридическото лице или трите имена на физическото лице / Obligated Person - Legal Entity or Individual ДЖОЕ КЕТЪРИНГ ЕООД			
БУЛСТАТ на задълженото лице / BULSTAT 2 0 1 8 4 3 8 4 9	ЕГН на задълженото лице / Personal Number	ЛНЧ на задълженото лице / Personal ID	
Наредител - наименование на юридическото лице или трите имена на физическото лице / Customer ДЖОЕ КЕТЪРИНГ ЕООД			
IBAN на наредителя / Ordering Customer IBAN B G 8 9 U N C R 7 0 0 0 1 5 2 0 6 6 4 2 6 7		BIC на банката на наредителя / Customer Bank BIC U N C R B G S F	
Платежна система / Payment System Б И С Е Р А	Такси** / Taxes 2	Вид плащане*** / Payment Type	
*Вид документ: 1 - декларация 2 - ревизионен акт 3 - наказ. постановление 4 - авансова вноска		**Такси: 1 - за сметка на наредителя 2 - споделени (стандарт за местни преводи) 3 - за получателя	
5 - парт. номер на имот 6 - постановление за принудително събиране 9 - други		***Вид плащане - ползва се за сметки на администратори на приходи и на Централния бюджет	

Създател Йорданка Минкова Георгиева

Дата на създаване 31.10.2017

Дата на изпълнение 31.10.2017

Валидно преди 07.11.2017

## Декларация по чл.4, ал.7 и чл.6, ал.5 т.3 от ЗМИП

Долуподписаният/долуподписаните Йорданка Минкова Георгиева/6703073579 декларирам/декларираме, че паричните средства (ценности) – предмет на настоящата операция (сделка) имат следния произход: .

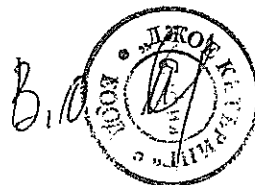
Известна ми е /ни е наказателната отговорност по чл.313 от Наказателния кодекс за деклариране на неверни обстоятелства.

## Подписи:

Дата на подписване  
31.10.2017 07:55:43

Име на потребител  
Йорданка Минкова Георгиева

Изпратен: 31.10.2017 07:55:44



ДО

ИА „ВОЕННИ КЛУБОВЕ И ВОЕННО-ПОЧИВНО ДЕЛО“

ГР. СОФИЯ, БУЛ. „ЦАР ОСВОБОДИТЕЛ“ № 7

**Относно:** Представяне на документи за сключване на договор по обществена поръчка “Ежедневно приготвяне и доставка на готова храна за осигуряване на закуска за гостите на х-л „Шипка”, гр. София”

**УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР,**

Моля, приложено да приемете представените допълнителни документи за сключване на договор за изпълнение с „Джое Кетъринг“ ЕООД. Представяме документи както следва:

1. Оригинал на свидетелство за съдимост на представляващия Йорданка Георгиева.
2. ГФО за последните три приключили финансови години – 2014 г., 2015 г. и 2016 г.
3. Списък на персонала, който ще изпълнява дейностите, предмет на обществената поръчка;
4. Списък - декларация за наличното оборудване, което ще бъде използвано при изпълнение на обществената поръчка.
5. Списък на услугите, сходни с предмета на поръчката и деклариран в ЕЕДОП.
6. По отношение на представената гаранция за изпълнение желаем да уточним, че поради грешка сме внесли гаранцията с включен ДДС. Считаме, че няма проблем да гарантираме по-голяма сума от изисканото и сме съгласни сумата на гаранцията да е съобразно стойността в представеното платежно нареждане. Все пак оставяме по преценка на Възложителя да реши дали иска да представим нова гаранция за изпълнение с точния размер.

Приложение: Съгласно текста.

С уважение:

Йорданка Георгиева

Управител на „Джое Кетъринг“ ЕООД

