

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

за обществена поръчка с предмет „Осигуряване на ресторантьорски услуги и кетъринг за нуждите на Национален институт на правосъдието при организиране на провежданите от него обучения, събития, конференции, семинари, информационни кампании, кръгли маси, работни срещи и/или други мероприятия, форуми и др.”

I. Описание на предмета на поръчката

Услугата представлява цялостна организация, подготовка, кулинарна технология за приготвяне и доставяне на храна, както и необходимото обслужване при организиране на провежданите от НИП обучения, събития, конференции, семинари, информационни кампании, кръгли маси, работни срещи и/или други мероприятия, форуми и др., провеждани от НИП. Предметът на поръчката включва осигуряване на изхранване, организиране на официални обеда и вечери и всякакъв вид ресторантьорски услуги. Предметът на поръчката включва и дейности по цялостно организиране и предоставяне на кетъринг услуги, включващо без да се ограничава до следните дейности:

- осигуряване на цялото необходимо оборудване за изпълнение на обществената поръчка;
- приготвяне, обработка и доставка на храна и напитки;
- транспорт, включително специализиран транспорт с хладилно оборудване за транспортиране на храна;
- сервизно обслужване –осигуряване на сервитьори, посуда, прибори, чаши, маси, бар/бюфет, столове, оборудване за обедите на блок-маса, покривки, калъфи за столове, салфетки, лед, шатри и др.

Сервизното обслужване не е изчерпателно изброено. Изпълнителят следва да осигури необходимото сервизно обслужване съобразно вида и нивото на съответното мероприятие.

II. Обект, срок и място за изпълнение

- Обект на поръчката – услуга по Приложение № 2 от ЗОП.
- Срок за изпълнение на поръчката: две години, считано от датата на сключване на договора за изпълнение или до изчерпване на предвидения финансов ресурс за изпълнение на обществената поръчка;
 - Мястото за изпълнението на поръчката е на територията на град София.
 - В административната сграда на НИП ще се осъществяват координационни срещи, доколкото са необходими за изпълнение на задачите.

III. Финансиране

1. Финансирането ще бъде осигурено от бюджета на НИП, като прогнозна стойност на поръчката възлиза на 130 000.00 (сто и тридесет хиляди) лева без ДДС.

2. Прогнозен брой участници, за които ще следва да бъде осигурена услугата в рамките на изпълнение на договора:

Прогнозният брой участници в планираните събития, за които следва да бъде осигурената услугата, възлиза на приблизително 1800 лица, които ще участват в различни по формат обучения: едnodневни, двудневни, тридневни, четиридневни и петдневни, както и различни по формат събития, организирани от НИП. Предвидените събития ще се провеждат в сградата на НИП, находяща се в гр. София, ул. Екзарх Йосиф № 14, като не се изключва възможността за предоставяне на услугата извън сградата на НИП.

3. В случай на инфлация след изтичане на една година от подписване на договора за изпълнение на обществената поръчка, изпълнителят има право да поиска от възложителя коригиране на единичните цени на съответните дейности или храни за остатъка от срока на договора. В този случай, изпълнителят следва да представи на възложителя необходимите доказателства, като официални данни от Националния статистически институт или друг държавен орган за процента на инфлация за предходната календарна година, от които данни да може да се направи безспорен извод, че е налице повишаване на цените/разходите за дейностите, които са предмет на настоящия договор. В случай, че възложителят приеме представените доказателства, единичните цени се актуализират с допълнително споразумение между страните със съответния процент на инфлацията. Промяната на единичните цени не води до промяна на договорената максимална стойност на договора.

IV. Изисквания за изпълнение на обществената поръчка:

1. Изпълнителят е длъжен за изпълнение на поръчката да има на разположение минимум един обект за ресторантьорски и кетъринг услуги, притежаващ валидно удостоверение за производство или за търговия с храни в съответствие с изискванията на чл. 12, ал. 9 от Закона за храните, издадено от съответната областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ).

2. Изпълнителят следва да разполага с персонал за изпълнение на обществената поръчка, а именно:

- Ръководител на екипа от експерти;
- Готвач (1 бр.);
- Помощник Готвач (1 бр.);
- Обслужващ персонал - сервитьор (минимум 2 бр.);

Обслужващият персонал следва да предоставя услугата със съответното работното облекло съгласно хигиенните норми.

3. Услугата ще се извършва въз основа на конкретна заявка на възложителя изпратена по електронен път.

3.1. Възложителят заявява своите изисквания по електронен път минимум 3 дни преди мероприятиято (обяд или вечеря или кетъринг) на изпълнителя, в следния порядък:

- дата на мероприятиято;
- час на мероприятиято;
- място на провеждане;

- брой лица;
- изискване за сепариране на масата или отделно помещение (ако има възможност);
- вид на мероприятиято –изхранване, организиране на официални обеда и вечери, коктейли и всякакъв друг вид ресторантьорски и/или кетъринг услуги;
- асортимент;
- специфични хранителни изисквания (в т.ч. относно алергени), за които възложителя информира изпълнителя;
- необходимост от предоставяне на менюто на английски език на лицата, които ще се хранят;
- необходимото оборудване за провеждане на мероприятиято;

3.2. След получаване на заявката, изпълнителят предлага най-малко 2 варианта на меню, съобразно изискванията на възложителя и в рамките на 1 (един) ден ги предоставя по електронен път на възложителя.

3.3. Възложителят запазва правото си да не приеме предложеното от изпълнителя, в случай че не го удовлетворява и да поиска нов вариант.

3.4. Цялостната концепция за провеждане на мероприятиято се уточнява съвместно между представител/и на възложителя и изпълнителя.

4. Общи изисквания за изпълнение:

4.1. Изпълнителят и неговите служители следва да не разкриват или разпространяват информация станала им известна при или по повод изпълнението на услугата.

4.2. Приготвянето и доставката на храната следва да се извършва при спазване на изискванията на:

- Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове;
- Закона за здравето;
- Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните, издадена на основание чл. 17 ал. 2 от Закона за храните;
- Наредба № 9/21.03.2005 г. за условията и реда за създаване и поддържане на публичен регистър на обектите с обществено предназначение;
- Наредба № 16, обн. ДВ. бр.83 от 19 Октомври 1984г. за хигиенните и ветеринарно-санитарни изисквания за съхраняване на особено бързо развалящи се продукти;
- Наредба № 23/19.07.2005 г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението;
- Наредба № 16/28.05.2010 г. изм. ДВ бр. 71 от 13.09.2011 г. на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, обн. ДВ бр. 48 от 26.06.2012 г.;

- Наредба № 26 от 14.10.2010 г. за специфичните изисквания за директни доставки на малки количества суровини и храни от животински произход, както и всички други приложими нормативни изисквания, действащи в Република България.

5. Изисквания за качество:

5.1. Доставките на хранителните продукти да отговарят на изискванията на Закона за храните;

5.2. Изискванията на нормативни документи на Българската агенция по безопасност на храните;

5.3. Задължително да бъдат придружени от сертификати за произход, сертификати за качество и означен срок на годност на продуктите, които трябва да имат не по-малко от 80 % остатъчен срок на годност към момента на доставката.

5.4. Опаковката на продуктите да отговаря на изискванията на Закона за храните, Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните и да гарантира възможността им за съхранение при обичайните за вида продукт условия.

5.5. Съдовете, в които се разлива/сервира храната следва да са порцеланови и/или стъклени според вида на храната, а приборите за хранене следва да са метални и отговарящи на категорията за предоставяне на ресторантьорски услуги.

5.6. Хранителните продукти да се транспортират, съгласно изисквания за транспорт на храни, Глава IV от Регламент (ЕО) № 852/2004:

*Превозните средства и/или контейнерите, използвани за транспорт на храни трябва да се поддържат чисти и в добро техническо състояние, за да се предпазят храните от замърсяване, а също така, когато е необходимо, да са проектират и конструират така че да позволяват адекватно почистване и/или дезинфекция.

*Багажниците в моторните превозни средства и/или контейнерите да не се използват за транспорт на нищо друго освен за хранителни продукти, ако това може да причини замърсяване.

* Когато транспортните средства и/или контейнерите са били използвани за превоз на други неща, различни от храни, или за транспорт на различни видове храни, между смяната на товарите е необходимо да има ефективно почистване, за да се предотврати рискът от замърсяване.

* Храните в транспортните средства и/или контейнерите следва да бъдат така поставени и защитени, че да се намали до минимум рискът от замърсяване.

* Когато е необходимо, средствата и/или контейнерите, транспортиращи хранителни продукти следва да могат да поддържат подходящи за храните температури и да има възможност тези температури да бъдат наблюдавани.

6. Начин на извършване на доставките:

6.1. Храната следва да се доставя в термофонни съдове, собственост на Изпълнителя, с етикети с ясно обозначени на тях:

а/ името на Изпълнителя, така както е посочено в договора;

б/ датата на приготвяне на храната и трайността ѝ;

6.2. Доставянето на готовата храна следва да се извърши с транспорт, нает или собственост на изпълнителя, който отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни суровини и продукти и има издадено от съответната ОДБХ Удостоверение за транспортно средство съгласно чл. 246, ал.4 от ЗВД и чл.6 от Регламент (ЕО) № 852/2004.

6.3. Изпълнителят следва да транспортира готовите ястия в собствени съдове, които осигуряват съхранението ѝ от вредни външни въздействия, в състояние годно за консумиране и запазват температурата и хранителните ѝ качества.

6.4. Пакетираните храни трябва да са поставени в кашони (касетки) и да имат етикети, съобразно изискванията на действащата нормативна уредба.

6.5. Съдовете, в които е поставена готовата храна да са запечатани като Изпълнителят ще носи отговорност за вреди, произлезли от неправилна или недостатъчна опаковка, неправилна маркировка и лош транспорт.

6.6. Всяка доставка е съпроводена с подписването на двустранен приемо-предавателен протокол, в който са уточнени видовете и количествата на доставените храни.

6.7. Храната е необходимо да се доставя от изпълнителя за негова сметка и риск до определените от възложителя места.

6.8. Възложителят си запазва правото да поръчва различни по вид и брой артикули от посочените в Таблица № 1, както и в изключителни случаи да увеличава или намалява количеството на заявените артикули след подаване на заявката и в рамките на 12 часа преди провеждане на събитието/мероприятието.

7. Изисквания към приготвяната и доставяна храна:

7.1. Доставяната от избрания изпълнител храна следва да бъде приготвяна:

7.1.1. чрез използване на висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки;

7.1.2. с хранителни продукти, които по количество и качество отговарят на изискванията, предвидени в Закона за храните и свързаните с него подзаконовни нормативни актове;

7.1.3. в съответствие с добрата производствена и хигиенна практика, технологичните изисквания, стандартите по HACCP система, ISO 22000:2005, ISO 9001:2015 или еквивалентни;

Таблица № 1

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

	ВИД АРТИКУЛ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
	НАПИТКИ	
1.	Кафе еспресо – 30мл *Заявява се от Възложителя само в случай на официални събития.	с бяла / кафява захар / подсладител / мед / сметана/мляко
2.	Кафе капсула – 30мл *Заявява се от Възложителя само в случай на официални събития.	с бяла / кафява захар / подсладител / мед/сметана/мляко
3.	Кафе безкофеиново – 30 мл *Заявява се от Възложителя само в случай на официални събития.	с бяла / кафява захар / подсладител / мед/сметана/мляко
4.	Топъл чай – 200 мл *Заявява се от Възложителя само в случай на официални събития.	Чай различни вкусове с бяла / кафява захар / подсладител / мед
5.	Топло мляко – 200 мл *Заявява се от Възложителя само в случай на официални събития.	с бяла / кафява захар / подсладител / мед
	СТУДЕНИ НАПИТКИ	
6.	Газирана безалкохолна напитки – в стъклена бутилка – мин. 0,200л	Газирана безалкохолна напитка - със следната мин. хранителна стойност за 100 милилитра продукт: енергийна стойност 42 kcal (180 kJ) белтъчини/протеини - 0 g въглехидрати, от които захари - 10.6 g, мазнини – 0 g;
7.	Минерална вода – бутилка 0,330 л. /стъкло/ *Заявява се от Възложителя само в случай на официални събития.	Минерална вода – За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; негазирана, състав на водата – неутрален или слабо алкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДС или еквивалент.
8.	Минерална вода – бутилка 0,500 л *Заявява се от Възложителя само в случай на официални събития.	Минерална вода - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; негазирана, състав на водата - неутрален или слабо алкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l; флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДСили еквивалент.
9.	Газирана вода - бутилка 0,500 л	Минерална вода /газирана/ - За ежедневна консумация, с ниска минерализация - до 300 mg/l; газирана, състав на водата - неутрален или слабо алкален с РН над 7; микроелементи - натрий - до 80 mg/l;

		флуор - до 1,5 mg/l; отсъствие на микробиологични показатели при анализ на методите съгласно съответния БДСили еквивалент.
10.	Натурален сок – мин. 0,200 мл	Натурален сок различни вкусове - Концентриран, пастъоризиран сок, без добавена захар, без консерванти, с концентрация 80% -100 %.
11.	Бяло вино – мин. 0, 150 мл;	
12.	Вино Розе – мин. 0, 150 мл;	
13.	Червено вино – мин 0, 250 мл;	
	ПЛАТА КОКТЕЙЛНИ ХАПКИ	
14.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с френски сирена
15.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с български сирена
16.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с пушена риба
17.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с прошуто и моцарела
18.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с шунка и маслинова паста
19.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с луканка, шунка и сирене „Ементал”
20.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с пушено пуешко филе, пушен кашкавал
21.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с пушено филе и мус от сирена
22.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки с пушена съомга, каперси и лимон
23.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки със сушен домати, мус от сирена и песто
24.	Плато хапки – 30 бр.	Рулца от тиквичка със сирене и риба тон
25.	Плато хапки – 30 бр.	Рулца от тиквичка със сушен домати и козе сирене
26.	Плато хапки – 30 бр.	Палачинкови рулца с рукола, сирена и червена чушка
27.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки от панирани топени сирена, с боровинково сладко
28.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки от паниран кашкавал, с боровинково сладко
29.	Плато хапки – 30 бр.	Мини картофени кюфтета, с млечен сос
30.	Плато хапки – 30 бр.	Мини спаначени кюфтета, с млечен сос
31.	Плато хапки – 30 бр.	Брускети с домати и кашкавал
32.	Плато хапки – 30 бр.	Брускети с маслинова паста и краставица
33.	Плато хапки – 30 бр.	Брускети с манатарки и моцарела
34.	Плато хапки – 30 бр.	Мини пица различни видове (с домати и моцарела; със сирена; с шунка и кашкавал)
35.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки от панирани пилешки филенца, с млечен сос
36.	Плато хапки – 30 бр.	Хапки от панирани пилешки рулца с топено сирене
37.	Плато – 400 гр	Месно плато – луканка, пастърма, филе „Елена”
38.	Плато – 400 гр	Месно плато с италиански колбаси – прошуто, мортадела, чоризо
39.	Плато – 400 гр	Плато сирена и плодове – синьо сирене,

		сирене Бри, ементал, чедър
	ПЛАТА ДЕСЕРТИ	
40.	Плато хапки – 30 бр.	Ябълкова тарталета
41.	Плато хапки – 30 бр.	Еклери с пълнеж от шоколад или ванилов крем
42.	Плато хапки – 30 бр.	Малинови тарталети
43.	Плато хапки – 30 бр.	Кокосови трюфели
44.	Плато хапки – 30 бр.	Мини баклавички
45.	Плато хапки – 30 бр.	Мини толумбички
46.	Плато хапки – 30 бр.	Петифури
47.	Плато хапки – 30 бр.	Шоколадови петифури
48.	Плато хапки – 30 бр.	Петифури тирамису
49.	Плато хапки – 30 бр.	Кошнички с мус от праскови
50.	Плато – 400 гр.	Флодово плато с банани, ябълки, грозде, малини, ягоди, портокали /според сезона/
	ОБСЛУЖВАНЕ, ОБОРУДВАНЕ, ТРАНСПОРТ	
51.	Обслужващ екип за събитие до 50 души/мин. брой	
52.	Обслужващ екип за събитие до 100 души/мин. брой	
53.	Обслужващ екип за събитие над 100 души/мин.брой	
54.	Инвентар /на куверт/, необходим за нормалното протичане на събитието	Участникът предлага основния инвентар на куверт, необходим за нормалното протичане на събитието
55.	Шатри без подова настилка /нерекламни/ – 1 брой	
56.	Градински чадъри /нерекламни/, размери 4/4 или 3/3.	

- По отношение на предложението за обслужващ екип за събитие до 50, 100 и над 100 души, участникът следва да предложи минималния брой обслужващ персонал за обезпечаване на нормалното протичане на събитието. В зависимост от събитието, Възложителят си запазва правото да изиска от Изпълнителя осигуряване на допълнителен персонал, заплащането, за който ще се изчислява пропорционално на предложената от участника обща цена за обслужващ екип на всяко едно от събитията.

В случай, че в техническата спецификация и в документацията за участие се посочва или насочва към конкретен модел, марка, тип, стандарт, то участниците следва да имат предвид, че възложителят ще приеме и еквивалент/и.

Възложителят не се задължава да заявява всички посочени в Таблица № 1 артикули, както и си запазва възможността да заявява артикули извън посочените в Таблица № 1.

Цената на заявените артикули не попадащи в Таблица № 1 се сформира на база предложения от Изпълнителя % отстъпка от посочената в официалния му каталог цена към датата на заявката на Възложителя.