

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за изпълнение на обществена поръчка с предмет:

„Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери и организиране на коктейли и приеми, дадени от президента на Република България”

СОП 1 „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери“

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

Поемаме ангажимент да изпълним предмета на горепосочената поръчка в съответствие с изискванията Ви, заложи в Техническата спецификация от документацията за участие, изискванията на възложителя и нормативните изисквания в тази област, при спазване на следните условия:

1. Приемаме да осигурим текущо, непрекъснато изпълнение на подавани от възложителя, според възникващите му потребности, заявки за приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери, след уточняване съвместно с възложителя на цялостната концепция за провеждане на мероприятиято.

2. Задължаваме се при получена заявка да приготвим и доставим храна, която отговаря на изискванията за най-високо качество, при спазване на съответните санитарно-хигиенни норми.

3. Приемаме срокът за изпълнение на обществената поръчка да бъде 12 (дванадесет) месеца, считано от влизане на договора в сила или до изчерпване на финансовия ресурс на договора, посочен в проекта на договор, част от документацията за участие в настоящата поръчка.

4. Задължаваме се да изпълняваме конкретните заявки на възложителя на датата, часа и мястото, посочени в тях.

5. В съответствие с техническата спецификация и изискванията за изпълнение на поръчката предлагаме



СЛЕДНИТЕ ПРИМЕРНИ МЕНЮТА:

МЕНЮ „РАБОТЕН ОБЯД“

Салата

"Овчарска салата" – домати, краставици, бяло саламурено сирене, пресни чушки, шунка, кашкавал, лук и зехтин

Менюто включва по 230гр. салата на куверт

Предястие

Руладени от тиквички с булгур, тофу и пресни подправки

Основно ястие

Балканска пълтърва със зеленчуци

Менюто включва по 300гр.основно ястие на куверт

Десерт

Медена торта.

Менюто включва по 130гр. десерт на куверт

Хляб

МЕНЮ „ОФИЦИАЛНА ВЕЧЕРЯ“

Салати

"Свежа зелена салата" - микс от свежи салати, козе сирене, ретички, маслини, краставици и малинов винегрет.

Менюто включва по 230гр. салата на куверт

Предястие

Филе от костур върху канане от аспержи със сушени домати и зелени маслини.

Основно ястие

Телешки медальони върху канане от зеленчуци със сос от горски плодове.

Менюто включва по 300гр.основно ястие на куверт

Следястие

Подбрани български сирена "Асорти"

Десерт

Печен плод с цедено кисело мляко и орехи.

Менюто включва по 130гр. десерт на куверт

КАКТО И СЛЕДНИТЕ ПРИМЕРНИ МЕРОПРИЯТИЯ:



РАБОТЕН ОБЯД

Техническият екип на фирмата ни отива в сградата на Администрацията на президента за провеждането на работния обяд минимум три часа преди началото на събитието. Това се налага, тъй като държим да издаваме храната, която трябва да отговаря на изискванията за най-високо качество при спазване на съответните санитарно-хигиенни норми. Първото нещо, което прави нашият екип е да огледа предоставеното му помещение и да го приведе, ако не е приведено в нужният вид за издаване на храна. Нашият екип разделя потоците в предоставените му помещения на чист и мръсен поток, което предотвратява неволното попадане на отсервирана храна в храната, която трябва да бъде първа издадена. След това проверяваме посудата, предоставена от Възложителя за технически дефекти, получили се вследствие на транспорт. Съответните чинии, които са предвидени за издаване на храната се проверяват една по една, след което се полират и ако се наложи се доизмиват. Екипът ни е оборудван със съответните предпазни средства, а именно -готварски шапки за готвачите и помощния персонал, които предотвратяват замърсяване на храната от външни фактори, също така са оборудвани с достатъчен брой ръкавици за еднократна употреба.

След като сме направили тези първични действия за подготовка на помещението, нашият екип се среща с екипа на възложителя за консултация и цялостна координация на събитието-уточнява се кое ястие в колко часа ще се издава,

Също така, ако има гости на възложителя, които имат по-особени изисквания за издаване и приготвяне на храната се уточняват какви са те, за да може нашият екип да ги изпълни. Храната ни пристига в сградата на Администрацията на президента минимум час и половина преди началото на събитието с цел храната да е максимално прясна. Храната пристига под формата на заготовки, като финалното приготвяне се прави на място с цел най-високо качество на храната, в т.ч. сосове, гарнитюри и ястия, които не търпят пауза след тяхната термична обработка. Нашите двама готвачи се грижат храната, която е одобрена да се издава в посуда в нужния температурен градус, както и самите ястия да се издават в температурния им градус, определен по рецептура. Нашият екип държи непрекъсната връзка с екипа на възложителя, тъй като при възникване на забавяне или избързване на работния обяд, своевременно да можем да отреагираме с предвидената храна. Практика е в нашата фирма да имаме втори резервен екип, който да може да се включи, ако има проблем с част от първия екип или целия екип. Също така имаме резервно количество от поръчаните ястия, които могат да се използват, ако с предвиденото първоначално количество се случи нещо непредвидено.

ОФИЦИАЛНА ВЕЧЕРЯ

За нормалното протичане на официалната вечеря първото нещо, което прави нашият екип е да се срещне с екипа на възложителя, за да уточни точното място за провеждане на конкретното събитие. Правим задължителен оглед, за да оценим спецификата на даденото помещение (сграда), което е предвидено да послужи за изпълнение на даденото събитие. След направения оглед правим оценка на годността на наличните помещения за нормалното протичане на събитието със съответния капацитет.

Ако пригодно помещението за издаване на храна не отговаря на най-високите изисквания за качество на храната при спазване на съответните санитарно-хигиенни



норми, нашият екип прави нужните препоръки за отстраняването им и привеждането на помещението в най-прилежния му вид. При този тип събития екипът ни има практика да идва четири часа и половина преди началото на събитието, за да има достатъчно време за привеждане на съответното помещение в нужния вид, също така да има достатъчно технологично време да може да натовари прилежащите електроуреди в даденото помещение и ако има някакъв дефект по тях ,да бъдат своевременно заменени.

Нашият екип разделя потоците в предоставеното му помещения на чист и мръсен поток, което предотвратява неволното попадане на отсервирана храна в храната, която трябва да бъде тепърва издадена. След това нашият екип проверява посудата, предоставена от възложителя за технически дефекти, получили се в следствие на транспорт. Съответните чинии, които са предвидени за издаване на храната се проверяват една по една, след което се полират и ако се наложи се доизмиват. Екипът ни е оборудван със съответните предпазни средства ,а именно готварски шапки за готвачите и помощния персонал, които предотвратяват замърсяване на храната от външни фактори,също така са оборудвани с достатъчен брой ръкавици за еднократна употреба. След като сме направили тези първични действия за подготовка на помещението, се срещаме с екипа на възложителя за консултация и цялостна координация на събитието- уточнява се кое ястие в колко часа ще се издава,също така, ако има гости на възложителя,които имат по-особени изисквания за издаване и приготвяне на храната се уточняват какви са те ,за да може нашият екип да ги изпълни.Уточняват се задачите и приоритетите на всеки един от нашите осем високо квалифицирани сервитьори със сервитьорите на възложителя, ако има предвидени такива.

Петте ни готвача идват час и половина преди събитието с цел храната да е максимално прясна. Храната пристига под формата на заготовки, като финалното приготвяне се прави на място с цел най-високо качество на храната в т.ч. сосове, гарнитури, ястия, които не търпят пауза след тяхната термична обработка. Нашите петима готвачи се грижат храната,която е одобрена да се издава в посуда в нужния температурен градус ,както и самите ястия да се издават в температурния градус, определен по рецептура. Нашият екип държи непрекъсната връзка с екипа на възложителя, тъй като при възникване на забавяне или избързване на официалната вечеря,своевременно да можем да отреагираме с предвидената храна. Практика в нашата фирма е да имаме втори резервен екип, който да може да се включи, ако има проблем с първия екип. Също така имаме резервно количество от поръчаните ястия, които могат да се използват, ако с предвиденото първоначално количество се случи нещо непредвидено.

Приложение: Декларация за конфиденциалност съгласно чл. 33, ал. 4 от ЗОП (в случай на приложимост) **ПОДПИС и ПЕЧАТ:**

Дата 07.08.2015г.

Име и фамилия Емил Иванов

Подпис на упълномощеното лице

Длъжност Управител

Наименование на участника „ Лаура Кетъринг “ ЕООД



ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за изпълнение на обществена поръчка с предмет:

„Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуси, обеда и вечери и организиране на коктейли и приеми, дадени от президента на Република България”

СОП 1 „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери“

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

Във връзка с обявената процедура за възлагане на горепосочената поръчка, Ви представяме нашето ценово предложение, изготвено въз основа на техническата спецификация на Възложителя и нашето техническо предложение:

I. Предлагаме следните цени за изпълнение на поръчката:

1. Обща цена за примерно мероприятие „Работен обяд” – **886.20лв.**
2. Обща цена за примерно мероприятие „Официална вечеря” – **3014.00лв.**
3. Цена за осигуряване на един готвач – **60.00лв.**
4. Цена за осигуряване на един сервитьор – **60.00лв.**
5. Цена за транспорт на територията на гр. София за мероприятие с 60 гости – **60.00лв.**

Посочените общи цени за примерно мероприятие „Работен обяд“ и за примерно мероприятие „Официална вечеря“ включват и цената на допълнителни две порции от всички ястия извън посочените в техническата спецификация, предназначени за осъществяване на проверка от представител на Националната служба за охрана за спазване на санитарно-хигиенните норми и изисквания

Посочените цени са без данък върху добавената стойност и включват всички преки и непреки разходи, включително, но не само, разходите третиране на отпадъци и др., други данъци, такси и печалба.

II. Начин на плащане – съгласно проекта на договор.

III. Приемаме ангажимента, в случай, че бъдем избрани за Изпълнител на обществената поръчка, да представим парична или банкова гаранция за изпълнение на задълженията по договора в размер на 3 /три на сто/ % от максималния финансов ресурс на договора без ДДС.

ПОЛПИС и ПЕЧАТ:

Дата 07.08.2015г.

Име и фамилия Емил Иванов

Подпис на упълномощеното лице

Длъжност Управител

Наименование на участника „Лаура Кетъринг“ ЕООД



ЦЕНОВА ЛИСТА НА „ЛАУРА КЕТЪРИНГ“ ЗА 2016г.

МЕНЮ БЮФЕТ САЛАТИ /порция 230-270гр/

Комбинирана салата – снежанка, катък, къпоолу, печена чушка с копър и мариновано биволско сирене - 5.50лв.

Салата с хрупкави калмари, мариновани зеленчуци и малинов винегрет – 8.14лв

Бурата - салата от домашно мариновани чери домати, маслини, свежи салатки, кедрови ядки и сос песто – 7.81лв

Салата „Апенини“ – цикория, рукола, карамелизирана круша, сирене „Бри“ в хрупкава коричка и сладко кисел боровинков сос – 8.80лв

„Ботада“ – пилешки филенца, гриловани панчета, айсберг, чери домати, червен лук и меден дресинг – 7.81лв

Салатен микс със скариди "Фило" и тропически дресинг с лайм – 7.15лв

"Селска салата" - домати, краставици, пресни чушки, лук, маслини и мариновано сирене – 6.38лв

Азиатска салата с киноа - фино нарязани зелени салатки, гарнирани със свежи тиквички, жълти чушки, домати и киноа със сос "Мустард" – 7.15лв

„Панзанела“ – бейби спанак, айзберг, чери домати, крутони, пармезан и Средиземноморски дресинг – 6.82лв

„Лютика“ – белени домати, печени червени чушки, овче сирене, магданоз и дресинг – 6.49лв

„Витаминоза“ – червено цвекло, свежи моркови, зелена ябълка, орехи и меден дресинг – 7.15лв

„Априлска салата“ – розови домати, прясно биволско сирене, гарнирано с домашна маслинова паста – 7.26лв

„Салата Фачинанте“ – салатки микс, рукола, чери домати, стафиди, моцарела, пармезан и дресинг – 6.80лв

„Гръцка салата“ – домати, краставици, сирене Фета, пресни чушки, маслини Каламата, червен лук, риган и зехтин – 7.48лв

„Салата Колори“ – айзберг, рукола, сушени домати, авокадо, черен пипер, краставици и „Винегрет“ дресинг – 7.37лв

LAURA catering®

„Салата Ред Гоут“ – Маринован патладжан, салатен микс, пармезан, кедрови ядки, чипс от спек, обилно поляти с дресинг от нар – 9.79лв
Салата "Аликанте" - прошута крудо, бейби спанак, рукола, авокадо и маслиново песто – 7.81лв

Салата "Цезар" - айсберг, крутони и аншоа с "Цезар" дресинг – 6.49лв

Салата "Заз" - рукола, фризе, орехи, сирене "Рокфор", орехови ядки и парченца круши поляти с дресинг от зехтин, малинов оцет, сол и черен пипер - 7.48лв

Салата "Тропикана" - зелена салата, цикория, радичио, мандарини, грозде, и кедрови ядки с лимонов дресинг – 7.92лв

Салата "Дамасцена" - руладини от печен Маринован патладжан с фета и нар, полят с ментов дресинг – 6.93лв

"Овчарска салата" – домати, краставици, бяло саламурено сирене, пресни чушки, шунка, кашкавал, лук, и зехтин – 4.00лв

"Свежа зелена салата" - микс от свежи салати, козе сирене, репички, маслини, краставици и малинов винегрет – 5.00лв

ПРЕДЯСТИЯ /порция 120-150гр/

Поширана круша с френски сирена и шам фъстък – 7,92 лв.

Руладани от тиквички и патладжан с мус от цедено кисело мляко, фета, пресен чесън, сибирски лук и моркови -6.72лв

Гъши дроб с плодове на плоча и сос " Порто" – 16.06лв

Печени патешки гърди с емулсия от кашу, задушен див ориз, полента с фенел, цвекло, ряпа, пана от жасминов чай и цитросов сос - 10.78лв

Аспержи с бекон и ементал върху мус от пилешки гърди и ментов сос – 10.78лв

Филенца от калкан във филетиран бадем, сос „Скорделя“ с пуре от брукселко зеле, сладки картофи и босилек – 25.30лв

Гуакамоле с царевични питки и свежа мента - 7.92лв

Пълнозърнеста палачинка с тофу и маслинова паста – 5.61лв

Сарми от лапад с бобена паста – 6.05лв

*Хумус с арабски питки и пресен нар
– 7.81лв*

Баба Гануш с арабски питки и зърна нар – 6,16 лв.

Пакетчета от патладжан с моцарела домати и босилек – 5.94лв

Хрупкава кошничка с телешки мус, каперси и маслини – 8.58лв

Самбоси кълцано телешко месо – 5,94 лв.

Смокини с прошуто крудо и горгонзола – 10,56 лв.

Кошнички от прошуто с гриловани тиквички и мус от сирена - 10,34 лв.

Рататуй - Провансалско френско ястие – 4.95лв

Картофено рьоци с пилешки жулиени и винен брюж – 7,48 лв.

Пролетни рулца – 4.62лв

Пълнени тиквички със зеленчуци и кашкавал – 5.61лв

"Черните кули" - патладжан, просо, соева кайма, домати, лук и магданоз – 4.18лв

Паеля с морски дарове – 7.04лв

Тарта с козе сирене и подправки – 5.61лв

Сотирани охлюви в провансалски билки – 16.50 лв.

Кюфтенца от рикота и моркови със сос "Айоли" – 5.94лв

*Рибен шии кебап/съомга и риба тон/ със семена върху канапе от фризе, рукола и чери
домати – 15.62лв*

Руладини от студено пушена пъстърва и чеснови брускети – 10.78лв

LAURA catering®

Хрупкава кошничка със сладки картофи и балкански билки – 6.71лв

Руладини от лаврак с тиквички, сушени домати, каперси и див лук – 13.64лв

Коктейл от скариди – 8,25 лв.

Руладини от тиквички с булгур, тофу, и пресни подправки – 4.60лв

Филе от костур върху канане от аспержи със сушени домати и зелени маслини – 10.00лв

ОСНОВНИ ЯСТИЯ /порция 280-310гр/

Патешко магре върху канане от тиква с винен сос, гарнирано с див ориз с киноа – 20,79лв.

Телешко филе от "Блек Ангъс" със задушен зеленчуци, пюре от кестени, огретен от лилав картоф и сос "Росини" – 50.06лв

Агнеешко филе с артишок, патладжан, лешниково пюре и сос от мащерка – 45.10лв

Глазирана соьмга с аспержи, бадемово гаспачо, лилав морков, мус от домашно опушен картоф с трюфел, ароматни трохи от карфиол и пяна от мащерка – 30.80лв

Пилешко филе с манго и Рокфорд в билкова коричка върху канане от див ориз, зелени маслини и сос „Кашу” - 16.06лв

Телешко филе миньон върху пълнчета от печени зеленчуци, доматено чътни и карамелизиран лук – 30.80лв

Зеленчуков терин – 8.36лв

Задушено заешко бутче върху канане от пшалаф – 15.84лв

Заешко роле със спанак и див лук – 14.74лв

Задушено агнеешко печено с коричка от горски билки – 17.05лв

Агнеешки котлети с конфитюр от дюли и полента със синьо сирене – 22.11лв

Телешко вретено с пюре от леща – 13.31лв

Телешко филе миньон със сос Жу с рорца от прошуто, зелен фасул и моркови – 24.20лв

Телешки руладини със сушени плодове и бри гарнирани с пюре от червена леща – 24.20лв

Свински котлети с пилешки мус и хрупкави зеленчуци – 16.38лв

Свински руладини с карамелизиран лук и манатарки – 15.29лв

Скалопини от свинско бон филе с мацарела и сушени домати 14.51лв

Свински медальони със сини сливи и моцарела – 8,80лв.

Задушен телешки джолан върху картофено канане, гарнирано със зеленчуци – 16.39лв

Филе от пастърва на плоча със зеленчуци и картофи "Дафиноаз" – 16.39лв

Руладини от пастърва с див лук, песто и зелени маслини – 15.84лв

Пиле „ Териаки” с гриловани зеленчуци и риган – 9.79лв

Пълнени пилешки филета със сирена и сицилиански подправки 8.69лв

"Шамбала" - Пилешки руладини с локум и индонезийски подправки – 8,14лв.

Златни пармезанани пилешки филета – 8,69лв.

Тарта с ориз , син домати и гъби – 8,58лв.

Кюфтенца от тиквички с чили паста – 7,48лв.

Балканска пастърва със сладки картофи и зеленчуци – 14.00лв

Телешки медальони върху канане от зеленчуци със сос от горски плодове – 14.00лв

ДЕСЕРТИ /порция 140-160гр/

Тарт – с нежен ванилов крем и сезонни плодове – 4.29лв

Печена тиква с канела мед и орехи – 4.29лв

"Бабина торта" - орехови блатове, крем от цедено кисело мляко и захаросани плодове
– 4.29лв

Круша във вино и карамелен сос – 5.28лв

Лимонов чийзкейк – 4.29лв

Млечен ябълков сладкиш – 4.29лв

Милфой със смокини и рикота- 5.39лв

LAURA catering®

Касис терин – 4.73лв

Карамелизиран ябълков сладкиш – 5.51лв

Шоколадова торта с мус , бадеми и френско грозде – 4,29 лв.

Кестенов сладкиш с натурален шоколад и лешници – 4,29лв

Медена торта – 3.00лв

Печен плод с цедено кисело мляко и орехи – 5.00лв

ХЛЯБ

Спелта – 11.44лв/кг

Лимец – 11.44лв/кг

Три сорта семена – 11.44лв/кг

Питка бяла или пълнозърнеста – 0.60лв/бр

Розички масло 3 вида – 0.66лв/бр