

ТЕХНИЧЕСКО 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 2 „Организиране на коктейли и приеми“

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 организиране на коктейли и приеми, 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

СЛЕДНОТО ПРИМЕРНО МЕНЮ:

МЕНЮ „КОКТЕЙЛ”

Коктейлни хапки



Кошнички с тофу, маслинова паста и чушки
Солени орехови палачинки с кълнове
Коктейлни домати с пастет от синьо сирене
Профитероли с рокфор, орехи и магданоз
Брускети с телешки език и заквасена сметана
Профитероли с пастет от пилешки дробчета и подправки
Шункови рулади със сирене крема, хрян и кисели краставички
Петифури с пушено пуешко филе и мус куркума
Палачинкови пълченца с тиле и домати с салца
Тарталетки с риба тон, майонеза, копър, лимон, лук, кис.крас., подправки

Десертни хапки

Петифури с шоколадов и английски крем
“Шу ала крем” със сметанов крем и пудра захар
Мини лайм парфе
Мини виенски щрудел със зелени ябълки и карамелизирани орехи
Орехови петифури

КАКТО И СЛЕДНОТО ПРИМЕРНО МЕРОПРИЯТИЕ

ПРИЕМ

За нормалното протичане на приема (коктейла) 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. Уточняваме основните изисквания на възложителя, а именно- продължителност на събитието, продължителност на речите на официалните лица, присъстващи на събитието, дали ще се издават храна и напитки преди речите на официалните лица или след съответните такива.

Екипът ни отива минимум 6 часа преди съответното събитие, за да има нужното технологично време за изграждане на съответните бюфети за храна и напитки, облечени и декорирани в цвят или нюанс, определени при първичния оглед с възложителя. Цялата необходима посуда за издаване на напитки и храна според менюто бива прегледана, полирана и подредена на съответните за това места. Високо квалифицираният ни екип от бармани и сервитьори се запознава с напитките, предоставени от възложителя и спецификата им, а именно нужния температурен градус и съпътстващите аксесоари за издаването им. В повечето пъти практика на нашата фирма е, ако не е изрично посочено от възложителя друго, комбинираният тип на обслужване -напитките да се издават от стационарните барове и от сервитьори с комбинирани табли, които вървят между гостите. Това се отнася и за храната, която също се разнася между гостите.



Гостите могат да изберат, дали да вземат храната от сервитьорите или от стационарните блок маси, осигурени за храната. За такива мащабни събития, ако позволява сградата в която се провеждат, се организират минимум две помощни помещения, които на свой ред са разделени на две – за чист поток и мръсен. Чистият поток се използва от нашите високо квалифицирани сервитьори за извеждане на храната, за дозареждане на блок масите или разнасяне между гостите. Мръсният поток се използва за отсервиране на вече мръсната посуда. Храната се докарва минимум един час преди събитието в двузонов хладилен камион с плюсова и минусова камера, според изискванията за съответните ястия. След това една част от храната се зарежда по блок масите, а другата се прехвърля в специализирани съоръжения, наречени термобоксове, които поддържат оптимална температура за предвидените ястия. Тези термобоксове биват поставени в помощните помещения в зоната за чист поток. Всяко едно от платата оформени за съответният прием (коктейл) е фолирано индивидуално с индивидуален етикет с име на храната. Това се прави с цел постигане най-високи стандарти за качеството на храната.

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, обеди и вечери и организиране на коктейли и приеми, давани от президента на Република България”

СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“

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 „Прием” – **16150.00лв.**
2. Цена за осигуряване на един сервитьор – **60.00лв.**
3. Цена за транспорт на територията на гр. София за мероприятие с 1000 гости – **250.00лв.**

Посочената обща цена за примерно мероприятие „Прием“ включва и цената на допълнителни две порции от всички видове коктейлни хапки 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.

ПОДПИС 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 КОКТЕЙЛ СТУДЕНИ ХАПКИ

Спаначен киш със зелен чай	1,32 лв.
Кошнички с тофу ,маслинова паста и чушки	0,90 лв.
Солени орехови палачинки с кълнове	0,90 лв.
Коктейлни домати с пастет от синьо сирене	0,90 лв.
Пълнозърнести мини резини с пастет от нахут и мента	1,21 лв.
Коктейлни домати с мус от авокадо	1,21 лв.
Руладини от тиквички с моцарела	1,21 лв.
Мини Уелски тартини с жълто сирене и маслини	1,10 лв.
„Портобелло“ – вариация на оризови топчета в бутер тесто гарнирани с жълти сирена и гъби	1,10 лв.
Мини лодка от краставица с червен хумус	1,10 лв.
Мини хрупкава мамалига	0,99 лв.
Пълнени моркови	1,21 лв.
Бонобони от точени кори с пармезан	1,43 лв.
Коктейлни домати с “Крема”	1,10 лв.
Млечни топчета с крем Филадельфия ,семена и ароматни билки	1,21 лв.
Мини сармички с лапад и боб	1,10 лв.
Пъф чийз	1,32 лв.
Пъф с маслини	1,10 лв.
Изкусителни спирали от сирене Гауда с лек млечно-плодов пълнеж	1,21 лв.
Френски сирена със сушени плодове и крекърси	1,32 лв.

Профитероли с Рокфор, орехи и магданоз	лв. 0,90
Воловани с пастет от овче сирене, чушки и билки	лв. 1,21
Пате от боб и балкански подправки	лв. 0,99
Мини терин от тиквички с филаделфия и ароматни треви	лв. 1,21
Тарталети с козе сирене и чери домати	лв. 1,21
Тарталети с козе сирене и грозде	лв. 1,10
Тарталети с авокадо и домати конкасе	лв. 1,10
Тарталети със синьо сирене и "Уолдорф"	лв. 1,21
Тарталети с козе сирене и аспержи	лв. 1,21
Воловани с карамелезирано цвекло и козе сирене	лв. 1,10
Воловани със сирене Паладин и чери домати	лв. 1,10
Ризото със зеленчуци в хрупкава кошничка	лв. 0,99
Синьо сирене в сушени сини сливи	лв. 1,21
Чери домати с бейби моцарела и босилково песто	лв. 0,99
Домашни брускети	
Брускети със сицилианска салца	лв. 0,99
Брускети с дип от червено цвекло	лв. 0,88
Брускети с печено сирене и мед	лв. 1,10
Брускети с рикота, чушки и артишок	лв. 0,90
Брускети с телешки език и заквасена сметана	лв. 0,99
Брускети с аншуа и доматино песто	лв. 1,10
Брускети с печено сирене и сушени домати	лв.

LAURA catering®

Брускети с пастет от авокадо, червени чушки и сирене	0,99 лв.
Коктейлни хапки с месо	1,76 лв.
Тортила питка с авокадо, телешко накълцано и бобена паста	1,76 лв.
Телешко с круши и "Бри"	1,32 лв.
Мус от гъши дроб с ябълков чипс	1,21 лв.
Емпанадас с чоризо	1,21 лв.
Бонбони от точени кори с пушени гърди	1,10 лв.
Мини спаначени бисквити с пушен бекон	1,10 лв.
Мини мамалика с бекон	1,10 лв.
Деликатесни хапки с колбаси Асорт - пилешко роле, луканка, шунка и други, комбинирани с пастет Капри, орех, маслини, кис краставички, крема сирене, кашкавал, кетчуп, майонеза, горчица, пресни подправки и лимон	1,21 лв.
Мини гирос с "Баба Гануш" и говежда пастърма	1,32 лв.
Коктейлни спирали с прошуто, чушки и крема	1,10 лв.
Воловани с авокадо и пиле къри	1,21 лв.
Воловани с чоризо и гриловани тиквички	0,90 лв.
Профитероли с пастет от пилешки дробчета и подправки	1,10 лв.
Мини-палачинки с пражска шунка, желе "Касис" и крем "Холандезе"	0,90 лв.
Шункови рулади със сирене крема, хрян и кисели краставички	1,21 лв.
Кростини с червено цвекло и телешко	1,00 лв.
Петифури с пушено пуешко филе и мус куркума	1,10 лв.
Палачинкови рулца с пикантен пълнеж от месо и подправки	1,32 лв.
Френски сирена в плодов аспик и орехови ядки	1,10 лв.
Мини тарт "Лорейн" (синьо сирене, бекон и сметана)	лв.

	1,32
Воловани с пресни зеленчуци, меки сирена и селектирани колбаси	лв. 1,10
Палачинкови пълнети с пиле, рукола и Филадельфия крем	лв. 1,00
Палачинкови пълнети с пиле и домати на салца	лв. 1,76
Сушени смокини с прошуто	лв. 1,76
Печено свинско бон филе върху канапе от черен хляб с мус от морков и манго	лв. 1,10
Ханки с мус от пилешки дроб, коняк, мащерка и карамбол	лв.
Ханки с рибни деликатеси	1,43
Калмари в кашкавалена коричка	лв. 1,76
Фунийки от пушена съомга, пълнени със сирене "Крема"	лв. 1,65
Маринована съомга в хрупкав пармезан	лв. 1,10
Солени пастички с пушена пълтърва, майонеза, пресен лук и копър	лв. 0,90
Тарталетки с риба тон, майонеза, копър, лимон, лук, кис. краст., подправки	лв. 1,21
Чери домати с пушена пълтърва и пикантен пастет от зелени маслини	лв. 1,76
Руладини пушена съомга с мус от морски дарове	лв. 1,76
Мини блини с пушена съомга и бит каймак	лв. 1,10
Коктейлни скариди върху пикантни брускети и заквасена сметана	лв. 1,10
Мини блини с мус от авокадо и риба тон	лв. 1,10
Фритата с мус от авокадо и съомгов хайвер	лв. 1,32
Профитероли с пушена съомга, копър, крема сирене и лайм	лв. 1,10
Кростини с риба тон и салца верде	лв. 1,54
Мини крек по провансалски със заквасена сметана и червен хайвер	лв. 1,32
Ханки с пушена съомга, зелена салата, копър и лимон	лв.

Деликатесни хапки от черен хайвер, зелена салата, лимон и копър	1,21 лв.
Деликатесни хапки от червен хайвер, зелена салата, лимон и копър	1,21 лв.
Полента с авокадо и червен хайвер	1,21 лв.
Хапки с дроб от риба "Треска", зелена салата, чили сос и копър	1,21 лв.
Хапки с пушена пъстърва и пастет от маслини	1,32 лв.
Крустадини от хрупкаво тесто	
Крустадини от хрупкаво тесто с гъби, моркови, спанак, кашкавал, сос	0,94 лв.
Бешамел и подправки, запечени на фурна	1,10 лв.
Крустадини от хрупкаво тесто с пиле, гъби, бекон, кашкавал и сос Бешамел, запечени на фурна	1,10 лв.
Крустадини от хрупкаво тесто с пармска шунка, чушка и сирене Чедър, запечени на фурна	1,10 лв.
ТОПЛИ ХАПКИ	
Вегетариански хапки	
Картофени крокети с бадемови ядки	0,88 лв.
Магданозени кюфтенца	0,99 лв.
Мини кюфтенца от леща	0,99 лв.
Аранчини/оризови кюфтенца/ с босилек и риган	0,88 лв.
Сърмички с лозов лист, булгур, стафиди и арабски подправки	0,99 лв.
Сармички с лозов лист, ориз и зеленчуков пълнеж	0,88 лв.
Паниран карфиол с филетирани бадеми	0,88 лв.
Картофени крокети с бадемови ядки	0,99 лв.
Поширани тиквички с пълнеж от сирена и пресни подправки	0,99 лв.
Зеленчукови кюфтенца с ароматни треви	1,21 лв.
Чери домати с пармезан	0,99 лв.
Мини кюфтенца от кус кус с доматиена салца	0,99 лв.

Пилешки хапки

	1,21
Пилешки шишчета Тандури с лук, чушка и индийски подправки	лв. 1,15
Панирани пилешки месеца с филирани бадемови ядки	лв. 1,38
Пилешки шишчета с ананас "Хавая"	лв. 1,32
Индонезийски шишчета в специална марината	лв. 1,21
Японски пръстчета от пилешки гърди в специална марината с бял сусам	лв. 1,32
Пилешки ноазети с пълнеж Изненада	лв. 1,26
Крепки мариновани пилешки бонфиленца с хрупкав бекон	лв. 1,21
Пилешки крокети със счукаан хляб, пресни подправки и кашкавал	лв. 1,32
Пилешки бухтички със синьо сирене, сметана, семена и ядки	лв.
Месни хапки	1,32

Шишчета от телешко задушено с манатарки и винен сос "Жонак"	лв. 1,32
Мини свински рулади с червено песто, рукола и бяло сирене	лв. 0,99
Цариградски кюфтенца с кашкавал и свежи подправки	лв. 0,99
Гръцки кюфтенца с бадеми, картофи, стафиди, месо и ароматни треви	лв. 1,21
Ориенталски кюфтенца на клечка/ шиш кебап/	лв. 1,32
Английски гъби пълнени с Рокфор и бекон	лв. 1,32
Свински бонфиленца с руска водка, бял пипер и естрагон	лв. 1,21
Шишчета от гъби, фаршировани със сирене Гауда и завити в бекон	лв. 1,21
Руладини от свинско филе с бекон и лют пипер	лв. 1,32
Свински филенца с пармезан	лв. 1,43
Фурми с козе сирене и бекон	лв.

LAURA catering®

<i>Мини банички от бутер тесто</i>	0,99
<i>Хрупкави банички със спанак и сирене</i>	лв. 0,99
<i>Банички с праз и ориз</i>	лв. 1,10
<i>Банички с тиква и орехи</i>	лв. 0,88
<i>Хрупкави банички със сирене</i>	лв. 0,99
<i>Хрупкави банички с месо, домати, лук и ким</i>	лв. 0,99
<i>Хрупкави банички с филе, кашкавал, кис. краставички, чубрица и сусам</i>	лв.
ДЕСЕРТНИ ХАПКИ	0,99
<i>Хрупкави шоколадови сърца</i>	лв. 1,54
<i>Цветна панакота в чаша</i>	лв. 1,98
<i>Шоколадови петифури с тияни вишни</i>	лв. 0,90
<i>Петифури с шоколадов и английски крем</i>	лв. 1,10
<i>Бучелато – традиционен апенински десерт</i>	лв. 1,10
<i>Мини фъч с кокосови стърготини</i>	лв. 1,21
<i>Шоколадови профитероли</i>	лв. 1,21
<i>Плодови кошнички с винен крем</i>	лв. 1,43
<i>Смокинови бонбони</i>	лв. 1,21
<i>Мабати с крем от манго и маракуйя</i>	лв. 1,32
<i>Бисквитени шотове</i>	лв. 1,10
<i>Плодови шишчета - киви, манго, грозде, пъпеш</i>	лв. 1,10
<i>Тарталети с плодове и кокос</i>	лв. 0,90
<i>“Шу ала крем” със сметанов крем и пудра захар</i>	лв. 1,32
<i>Шоколадови петифури Гараш с бадемово пралине</i>	лв.

LAURA catering®

	1,10
<i>Мини плодов пай</i>	лв. 1,21
<i>Мини тарт с карамелизирани ябълки и бит каймак</i>	лв. 1,00
<i>Мини лайм парфе</i>	лв. 1,00
<i>Мини виенски щрудел със зелени ябълки и карамелизирани орехи</i>	лв. 1,00
<i>Орехови петифури</i>	лв. 1,10
<i>Мини брауни</i>	лв. 1,10
<i>Мини чийзкейк с пресни ягоди</i>	лв. 1,10
<i>Сушени сини сливи обвити в млечен шоколад</i>	лв. 1,10
<i>Сушени кайсии поляти с черен шоколад</i>	лв. 1,10
<i>Шоколадови кошнички с мус и крокан</i>	лв. 1,32
<i>Тарталети с мед и ядки</i>	лв.