



Стаи:

Хотелът предлага климатизирани стаи. Модерните стаи имат интериор в зелено и кафяво и разполагат с кабелна телевизия, климатик и минибар. Всяка баня е оборудвана с вана или душ и снабдена със сешоар и безплатни тоалетни принадлежности. При пристигане се предлага безплатна бутилка вода.

Удобства в хотела

Europa Royale Bucharest се помещава в сграда от 19-ти век, в самия център на Букурещ. Има ресторант на място, сервиращ международни ястия. В целия хотел е осигурен безплатен Wi-Fi.

- Консьерж услуги
- Банкомат в хотела
- Помещение за съхранение на багаж
- Туристическо бюро
- Денонощна рецепция

Настояване: 14:00

Напускане: 12:00

Локация на хотела:

Еlegantният 4-звезден хотел Europa Royale Bucharest се намира в историческия център на Букурещ. **Piața Unirii е на 200 метра от хотел Europa Royale.**

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут /ок. 2 км/ спрямо сградата на Парламента (Palace of the Parliament/2-4 Izvor street, district 5 Bucharest, 050561)



Летище Henri Coandă International Airport е на разстояние от 20 км - най-икономичен вариант за придвижване от летището без прекачване е като вземете автобус 783. Това е експресна автобусна линия, управлявана от RATB (обществена услуга), която се движи между летището и центъра на Букурещ (Piața Unirii). Автобусната линия е денонощна. Пътуването обикновено отнема около 45-50 минути.

Цена за 1 нощувка в самостоятелна стая – крайната цена за 1 нощувка е в рамките на размера на квартирните пари съгласно Наредбата, като в цената се включват такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор, градска/туристическа такса и данъци/.

Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 31.01.2019 г.

.....

3. Hotel Parlament 4*/ St Izvor 106, Sector 5, 050564 Букурещ, Румъния

<http://parliament-hotel.ro/>

Рейтинг в www.booking.com 8,2 от макс 10

Рейтинг в www.tripadvisor.com 4 от макс 5



Стая:

Във всички стаи е осигурен безплатен Wi-Fi интернет. Климатизираните помещения разполагат с кабелна телевизия, минибар и кът за сядане. Повечето от тях предоставят гледка към Двореца на парламента.

Удобства в хотела:

Hotel Parlament има ресторант, сервиращ традиционна румънска и международна кухня, а на място има и бар.

- Консьерж услуги
- Помещение за съхранение на багаж
- Билетни услуги
- Експресно настаняване/напускане
- Денонощна рецепция

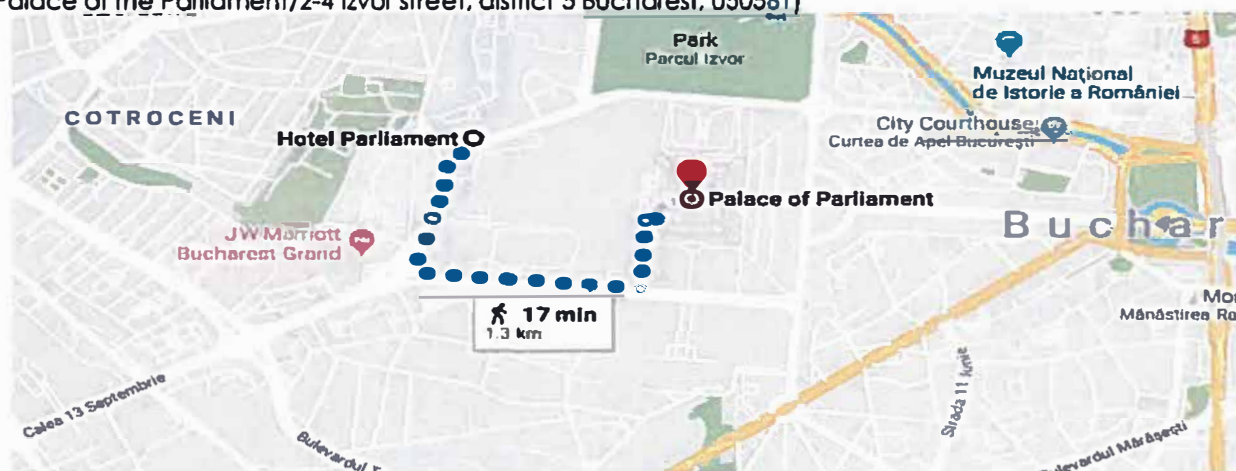
Настаняване: 14:00

Напускане: 12:00

Локация на хотела:

Parliament Hotel се намира срещу Палата на парламента в Букурещ и само на 10 минути пеша от Стария исторически център.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут /ок. 1,3 км/ спрямо сградата на Парламента (Palace of the Parliament/2-4 Izvor street, district 5 Bucharest, 050561)



Летище Henri Coandă International Airport е на разстояние от 18 км - най-икономичен вариант за придвижване от летището без прекачване е автобус 783. Това е експресна автобусна линия, управлявана от RATB (обществена услуга), която се движи между летището и центъра на Букурещ (Piața Unirii). Автобусната линия е денонощна. Пътуването обикновено отнема около 45-50 минути.

Цена за 1 нощувка в самостоятелна стая – крайната цена за 1 нощувка е в рамките на размера на квартирните пари съгласно Наредбата, като в цената се включват такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор, градска/туристическа такса и данъци/.

Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 28.02.2019 г.

След получаване на потвърждение за избран хотел от страна на Възложителя се пристъпва към издаване на ваучер за настаняване и изпращането му на посочен от Възложителя имейл в срок до 60 минути, а при извънредни обстоятелства до 30 минути след получаване на потвърждението на заявката от Възложителя.

/ВИЖ Приложение 5 – Ваучер за хотелско настаняване в чужбина/.

• Осигуряване на хотелски настанявания в София и страната на външни за администрацията на Министерския съвет лица (включително чуждестранни лица), когато разходите са за сметка на бюджета на Министерския съвет:

Заявка за резервация на хотелско настаняване на външно за администрацията на Министерския съвет лице

Име на нощуващия: Бранислав Нушич/ Branislav Nusic

Дестинация: гр. София (за участие в среща на директори в сградата на Министерски съвет)

Вид стая: единична

Дати: настаняване 03.06.2019 - напускане 04.06.2019

Специфични изисквания: осигуряване на паркомясто

Експерт продажби /хотелски настанявания/ от “Елит Травел Интернешънъл” ЕООД обработва подадената заявка, изготвя резервации и изпраща оферта/отговор с предложения за настаняване в хотели „Бест Уестърн Плюс Сити“ 4*, „Рослин Тракия Хотел“ 4*, „София Хотел Балкан“ 5* в следния примерен вид:

1. БЕСТ УЕСТЪРН ПЛЮС СИТИ ХОТЕЛ 4* /гр. София, ул. „Стара планина“ № 6

<http://www.sofiacityhotel.com/bg/>

Локация на хотела:

Хотелът се намира в центъра на София и отстои на 700 м от сградата на Министерски съвет.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут /ок. 700 м/ спрямо сградата на Министерски съвет (гр. София, бул. „Дондуков“ № 1)



Стая:

Стая тип „класик“ оборудвана със сателитна телевизионна система, директно телефонно международно избиране, индивидуално контролируем климатик, мини-бар, с безплатен Wi-Fi достъп.

Удобства в хотела:

Хотелът разполага с италиански ресторант "Ла Вита е Бела", лоби бар, денонощен транспорт от/до летище София, денонощно охраняем паркинг, професионален масаж и сауна.

- **Паркинг:** безплатен за гостите на хотела

Настаняване: 14:00

Напускане: 12:00

Оферираната цена включва: такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор/, закуска на блок маса, ползване на охраняем паркинг, безплатен Wi-Fi достъп, застраховка и туристически данък.

Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 31.05.2019 г.

2. РОСЛИН ТРАКИЯ ХОТЕЛ 4* / гр. София, ул. „Солунска“ № 30

<https://thracia.rosslyn-hotels.com/bg>

Локация на хотела:

Хотелът се намира в центъра на София на тиха улица в близост до булевард Витоша и две основни метро станции и отстои на 900 м от сградата на Министерски съвет.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут /ок. 900 м/ спрямо сградата на Министерски съвет (гр. София, бул. „Дондуков“ № 1)



Стаи:

Стая тип „стандарт“ - всички стандартни стаи са комфортно обзаведени и предлагат телевизия, мини бар (допълнително заплащане), Wi Fi интернет, сейф, кани за кафе и чай (безплатно).

Удобства в хотела:

Хотелът разполага с просторна зала Ънира, лоби бар и уютна зелена тераса.

- **Паркинг:** закрит паркинг с обслужване

Настаняване: 14:00

Напускане: 12:00

Оферираната цена включва: такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор/, закуска на блок маса, ползване на охраняем паркинг, безплатен Wi-Fi достъп, застраховка и туристически данък.

Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 31.05.2019 г.

3. СОФИЯ ХОТЕЛ БАЛКАН 5* / гр. София, площад „Света Неделя“ № 5

<http://www.sofiabalkan.net/>

Локация на хотела:

Хотелът се намира в центъра на София и отстои на 300 м от сградата на Министерски съвет. Разположен непосредствено до метростанция Сердика, в самия административен, бизнес и шопинг център, близо до катедралата Александър Невски, Операта, Националната художествена галерия и историческите забележителности.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут /ок. 300 м/ спрямо сградата на Министерски съвет (гр. София, бул. „Дондуков“ № 1)



Стаи:

Стая тип „класик“ - разполага със сателитна телевизионна система, директно телефонно международно избиране, индивидуално контролируем климатик, мини-бар, с безплатен Wi-Fi достъп.

Удобства в хотела:

Хотелът предлага разнообразни заведения за хранене, здравен клуб, 24-часов бизнес център и няколко магазина, денонощен транспорт от/до летище София, дневен и нощен бар, казино, спортен център.

- **Паркинг:** безплатен паркинг за гостите на хотела

Настаняване: 14:00

Напускане: 12:00

Оферираната цена включва: такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор/, закуска на блок маса, ползване на охраняем паркинг, безплатен Wi-Fi достъп, ползване на фитнес и сауна, застраховка и туристически данък.

Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 31.05.2019 г.



Стая:

Стая тип „стандарт“ - сателитна телевизионна система, директна телефонна връзка, персонален сейф, кафемашина, мини-бар, с безплатен Wi-Fi достъп.

Удобства в хотела:

Хотелът предлага Ресторант Канопе и Графити кафе, релакс зона и фитнес.

- Паркинг: платен паркинг

Настаняване: 14:00

Напускане: 12:00

Оферираната цена включва: такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор/, закуска на блок маса, ползване фитнес и релакс зона, охраняем паркинг, безплатен Wi-Fi достъп, ползване на фитнес и сауна, застраховка и туристически данък - в рамките на размера на квартирните пари, съгласно Наредбата за командировките в страната.

Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 16.09.2019 г.

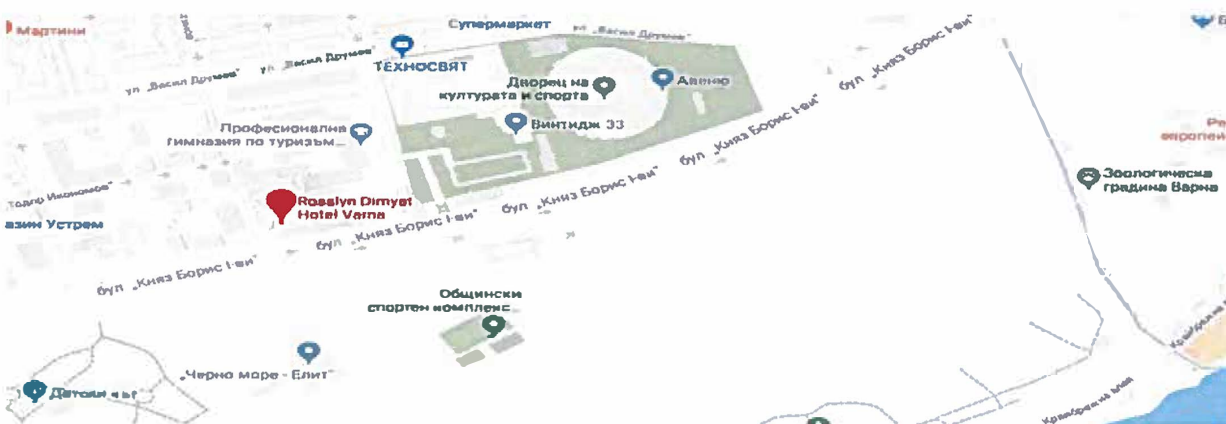
2. ХОТЕЛ „РОСЛИН ДИМЯТ 5*“ / гр. Варна, бул. Княз Борис I, 111

<https://dimyat.rosslyn-hotels.com/bg>

Локация на хотела:

Хотелът е с централна локация, срещу емблематичната Морска градина

Карта с локацията на хотела





Стаи:

Стая тип „preferred“ - оборудвана с 32" smart телевизори, климатик, мини бар и плътни завеси. Повечето стаи предлагат чудесна гледка към морето и Морската градина.

Удобства в хотела:

Хотелът разполага с ресторант „Морска градина“, лоби бар, закрит басейн, фитнес и термална зона (Сауна парк).

- **Паркинг:** безплатен за гостите на хотела

Настаняване: 14:00

Напускане: 12:00

Оферираната цена включва: такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор/, закуска бюфет в ресторант "Морска градина", електрически кани за кафе и чай, ползване на паркинг или подземен гараж, фитнес, плувен басейн и ползване на термална зона в Мая Вита център към хотела, застраховка и туристически данък - в рамките на размера на квартирните пари съгласно Наредбата за командировките в страната.
Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 16.09.2019 г.

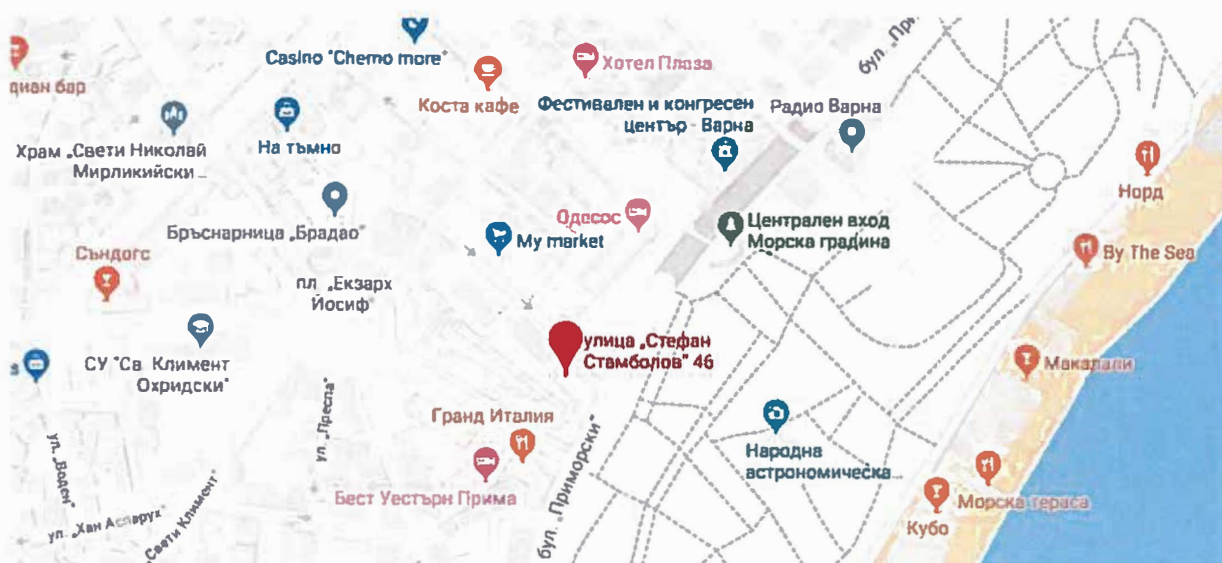
3. ХОТЕЛ „МОДУС“ 4* / гр. Варна, ул. „Стефан Стамболов“ № 46

<http://www.modushotel.com>

Локация на хотела:

Разположен е в сърцето на град Варна, в непосредствена близост до входа на Морската градина.

Карта с локацията на хотела





Стая:

Стая тип „класик“ - разполага с климатик, хотелски LED телевизор, интерактивна телевизионна система, мини бар, сейф, телефон с директна външна линия и високоскоростен безжичен и мрежови интернет.

Удобства в хотела:

Бистро, рум сервиз, конферентна зала, фитнес зала, сауна, интернет терминал, стая за инвалиди, високоскоростен безжичен и мрежови интернет, химическо чистене и пране в рамките на един ден, гладене, бизнес услуги, велосипеди за придвижване в града или за разходка в Морската градина.

- **Паркинг:** разполага с платен паркинг

Настаняване: 14:00

Напускане: 12:00

Оферираната цена включва: такса обслужване и цената на нощувката /разхода за ползване на легло, закуска, отопление, осветление, баня, телевизор/, закуска на блок-маса, паркинг, безплатно ползване на фитнес и сауна, велосипеди, сателитна телевизия, безжичен интернет, курортна такса, туристическа застраховка - в рамките на размера на квартирните пари съгласно Наредбата за командировките в страната.

Срок за потвърждение и безплатна анулация на резервацията – 16.09.2019 г.

След получаване на потвърждение за избран хотел от страна на Възложителя се пристъпва към издаване на ваучер/и за настаняване и изпращането му/им на посочен от Възложителя имейл/и в срок до 60 минути, а при извънредни обстоятелства до 30 минути след получаване на потвърждението на заявката от Възложителя.

/ВИЖ Приложение 7 – групов ваучер за хотелско настаняване с прикрепен към него списък с имената на нощуващите/

• Осигуряване на конферентни услуги в София и страната във връзка с организирането на събития от различен вид:

ПРОВЕЖДАНЕ НА ПОЛУДНЕВНА СЪБИТИЙНА ПРОЯВА **Конферентна услуга от I вид**

Оторизираното от МС лице заявява провеждане на полудневно мероприятие в гр. София с дата на провеждане 09.11.2019 г., с индикативен брой участници 40, подредба на залата – П-образно, с техническо оборудване – екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с дискуссионни микрофони, кабинна за симултанен преод, еднократно зареждане на залата с мин.вода, ауднозапис, кафе пауза и обяд на блок маса, изготвяне на конферентни материали – папки, химикалки и блокноти.

Експерт логистика от "Елит Травел Интернешънъл" ООД обработва подадената заявка, изготвя и изпраща в срок до 24 часа отговор съдържащ оферта за място за реализиране на събитийната проява, в следния примерен формат:

Оферирана цена - за един участник в събитието и материали за един участник, съобразно предложените стойности в Ценовото предложение.

I. Предложения за място на провеждане

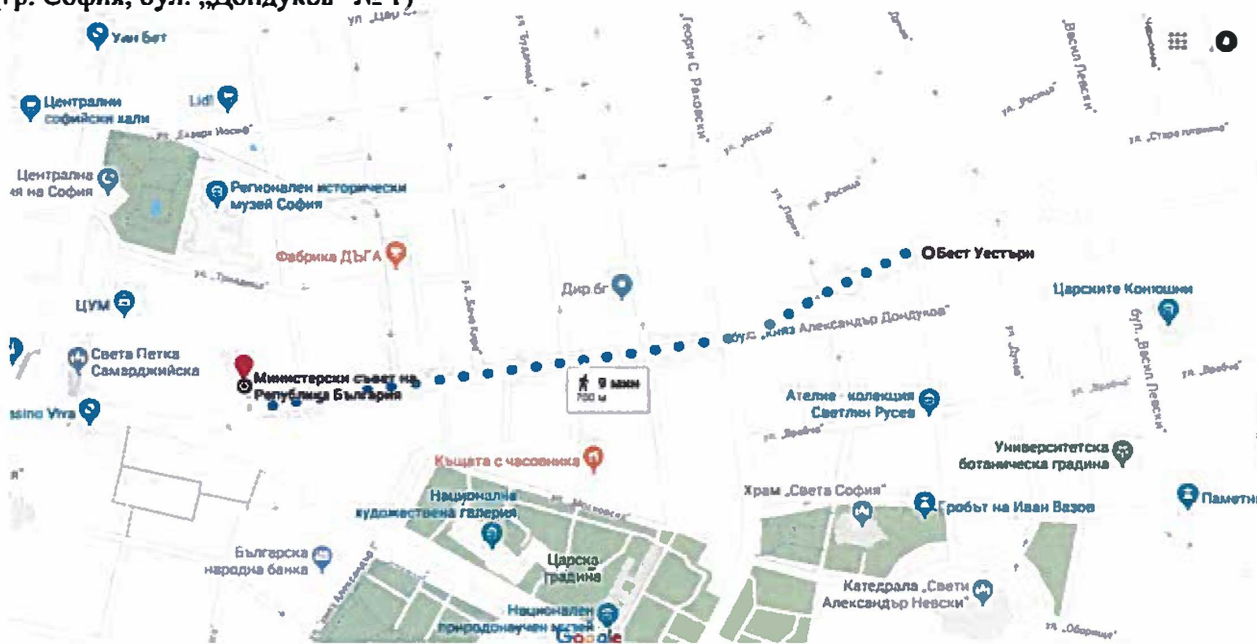
1. БЕСТ УЕСТЪРН ПЛЮС СИТИ ХОТЕЛ 4*

/ул. „Стара планина“ № 6/

<http://www.sofiacityhotel.com/bg/>

1.1 Местоположение: хотелът се намира в центъра на София и отстои на 700 м от сградата на Министерски съвет.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут спрямо сградата на Министерски съвет (гр. София, бул. „Дондуков“ № 1)



1.2 Конферентен блок: ситуиран е на приземния етаж на хотела



Зала		„София” или „Сити”	„София Сити”
Капацитет	Театър/киносалон	до 85 души	до 130 души
	П-образна подредба	до 45 души	до 45 души
	Кръгла маса или на класна стая	до 50 души	до 50 души
Оборудване с помощни технически средства - екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с дискуссионни микрофони		Да	Да
Възможност да се постави кабина/уредба с необходимите технически средства за превод /вкл. симултанен/ в или пред залите		Да	Да
Мебелировка – нова, с удобни столове и помощни маси за извършване на регистрация /приложен снимков материал/		Да	Да
Санитарно хигиенни норми – спазени		Да	Да
Самостоятелност на залите – участниците няма да бъдат безпокоени от външни посетители на хотела		Да	Да
Местоположение на залите – бърз и лесен достъп за участниците		Да	Да
Климатизирана		Да	Да
Естествена светлина		Да	Да
Шумонизация		Да	Да
Интернет		Да	Да

1.3 Подходящи места за осъществяване на регистрацията

- пред залата – изгражда се и обозначава временна регистратура – на една или няколко помощни маси /в зависимост от обема и броя конферентни/информационни материали/. Регистрацията на участниците и раздаване на предвидените за тях информационни и конферентни материали, приемници и слушалки се осъществява от екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД непосредствено преди започване на работната част в залата.

1.4 Подходящи места за монтиране на рекламна стена и банери /предоставени от МС/

- пред залата – в конферентното фоайе
- в залата – отляво или отдясно на президиума
- до рецепцията на хотела
- информация на плазмата на хотела в централното фоайе в близост до асансьорите.

1.5 Кафе пауза

- място на провеждане - в конферентното фоайе пред залата
- часови диапазон – 10.30-11.00 ч.
- асортимент: минерална вода, кафе, чай, мляко/сметана, безалкохолни напитки, дребни сладки и солени.

1.6 Обяд на блок маса ~ 800 г/човек

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 12.30-13.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
Салати	<ul style="list-style-type: none">Редена салатаСалата от фини хрупкави зеленчуци, червено цвекло, морков, краставица, ябълка и магданоз с лимон, зехтин и печен сусам	<ul style="list-style-type: none">Салата от маслини каламата, печени орехови ядки, печена червена чушка, листа от мента и босилек, сирене фета и хрупкави хлебчетаСалата Цезар с мариновано пиле, хрупкави крутони и пармиджано	<ul style="list-style-type: none">Ориенталска салата от хрупкава рукола, червено зеле, пикантни репички, чушки, листа магданоз, домати, хрупкави краставици и лимонов зехтинШопска салата
Супи	<ul style="list-style-type: none">Зеленчукова крем супа с кротониПилешка супа	<ul style="list-style-type: none">Зеленчукова супаТелешко варено	<ul style="list-style-type: none">Гъбена крем супаСупа топчета
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none">Мини пилешки бутчета с розмарин обвити в беконСвинско салтимбока със салвияПечени картофи с масло и розмаринОриз със зеленчуци	<ul style="list-style-type: none">Мариновано пилешко с крем от горгонзолаСвински билкови карета със сушени доматиГлазирани задушени зеленчуциЗадушени картофи с масло и билки	<ul style="list-style-type: none">Мини стекчета от пилешки бут с маслинено тапенаде и соев сосСвинско със сини сливи, бекон и сос демигласРизото с билки и пармиджаноМини гръцки постни сармички с млечен сос
Десерти	<ul style="list-style-type: none">Микс от профитеролиЯбълков пай	<ul style="list-style-type: none">Френска селска тортаПлодове	<ul style="list-style-type: none">Домашна биксвитена торта с маскарпонеСезонни плодове
Напитки	<ul style="list-style-type: none">Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник	<ul style="list-style-type: none">Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник	<ul style="list-style-type: none">Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

2. ГРАНД ХОТЕЛ СОФИЯ 5*

/ ул. „Гурко“ № 1 /
<http://www.grandhotelsofia.bg/>

2.1 Местоположение: хотелът се намира в центъра на София и отстои на 500-600 м от сградата на Министерски съвет. Разположен на 5 минути пеш от метростанция Сердика, с гледка към Градската градина.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут спрямо сградата на Министерски съвет (гр. София, бул. „Дондуков“ № 1)



2.2 Конферентен блок:



Зала		„София“	„Трианица“
Капацитет	Театър/киносалон	до 150 души	до 130 души
	П-образна подредба	до 60 души	до 45 души
	Кръгла маса или на класна стая	до 80 души	до 50 души
Оборудване с помощни технически средства - екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с дискуссионни микрофони		Да	Да
Възможност да се постави кабина/уредба с необходимите технически средства за превод /вкл. симултанен/ в или пред залите		Да	Да

Мебелировка – нова, с удобни столове и помощни маси за извършване на регистрация /приложен снимков материал/	Да	Да
Санитарно хигиенни норми – спазени	Да	Да
Самостоятелност на залите – участниците няма да бъдат безпокоени от външни посетители на хотела	Да	Да
Местоположение на залите – бърз и лесен достъп за участниците	Да	Да
Климатизирана	Да	Да
Естествена светлина	Да	Да
Шумоизолация	Да	Да
Интернет	Да	Да

2.3 Подходящи места за осъществяване на регистрацията

- пред залата – изгражда се и обозначава временна регистратура – на една или няколко помощни маси /в зависимост от обема и броя конферентни/информационни материали/. Регистрацията на участниците и раздаване на предвидените за тях информационни и конферентни материали, приемници и слушалки се осъществява от екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД непосредствено преди започване на работната част в залата.

2.4 Подходящи места за монтиране на рекламна стена и банери /предоставени от МС/

- пред залата – в конферентното фойе
- в залата – отляво или отдясно на президиума
- до рецепцията на хотела
- информация на плазмата на хотела в централното фойе в близост до асансьорите

2.5 Кафе пауза

- място на провеждане - в конферентното фойе пред залата
- часови диапазон – 10.30-11.00 ч.
- асортимент: минерална вода, кафе, чай, мляко/сметана, безалкохолни напитки, дребни сладки и солени.

2.6 Обяд на блок маса ~ 800 г/човек

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 12.30-13.30 ч.

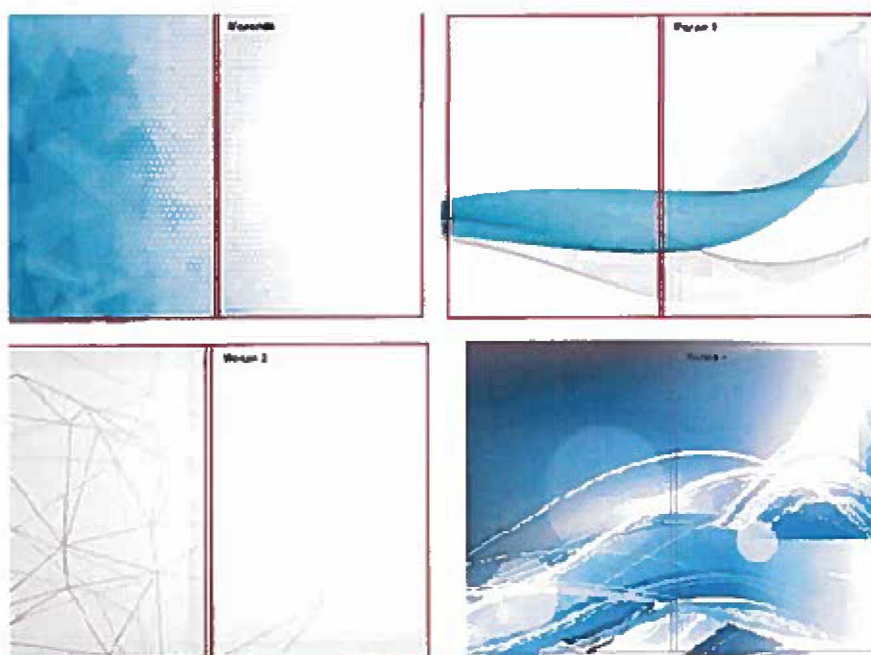
Меню	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
Салати	<ul style="list-style-type: none"> • Домати с печени чушки и маслини каламата • Салата от краставици със сирене 	<ul style="list-style-type: none"> • Зелена салата със забулени яйца и пресен лук • Салата от домати и краставици с крема сирене и орехи 	<ul style="list-style-type: none"> • Овчарска салата • Салата от ябълки и моркови
Супи	<ul style="list-style-type: none"> • Зеленчукова крем супа с манатарки • Пилешка супа 	<ul style="list-style-type: none"> • Супа топчета • Зеленчукова супа 	<ul style="list-style-type: none"> • Пилешка супа • Крем супа от картофи с домати

Основни ястия	<ul style="list-style-type: none"> Пилешко филе с картофи „Финоаз“ Свински медальони със задушени зеленчуци Тиквички по средиземноморски Ризото със зеленчуци 	<ul style="list-style-type: none"> Пилешко филе с кърисос и броколи Свинско филе със зеленчуци на грил Печени картофи във фолио Пълнени тиквички със зеленчуци, хляб и ядки 	<ul style="list-style-type: none"> Пилешки гърди с манатарки и билки Мини кюфтенца и кебапчета Картофи соте с розмарин Ризото с гъби и див лук
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Сезонни плодове Бисквитена торта 	<ul style="list-style-type: none"> Бишкотена торта Крем карамел 	<ul style="list-style-type: none"> Ябълков щрудел Мляко с ориз
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

II. Предложения за конферентни материали

- ✓ конферентните материали - папка с джоб, пласмасова химикалка и блокнот /формат А4 с 40 листа с редове/

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДИЗАЙН ПАПКИ С ДЖОБ /хартия 300 г, мат, формат А4/



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПЛАСТМАСОВИ ХИМИКАЛКИ
/цвят на мастилото син/



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА БЛОК НОТ
/блок листове с формат А4 с 40 листа с редове, слепени в горния край/

Вариант 1



Вариант 2



Вариант 3



III. Предложения за регистрационен списък за регистрация на участниците в събитието

Вариант 1



НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА
ХОТЕЛ БЕСТ УЕСТЪРН ПЛЮС СИТИ ИЛИ ГРАНД ХОТЕЛ СОФИЯ
 Зала София
 09.11.2019

№	ИМЕ NAME	ОРГАНИЗАЦИЯ COMPANY	Е-МАЙЛ PHONE	ПОДПИС SIGNATURE
1				
2				

Вариант 2



НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА
ХОТЕЛ БЕСТ УЕСТЪРН ПЛЮС СИТИ ИЛИ ГРАНД ХОТЕЛ СОФИЯ
 Зала София
 09.11.2019

№	Име, презиме, фамилия	Месторабота и длъжност	Телефон	Е- поща	Подпис
1					
2					

66

IV. Предложения за информационни табели за събитието

Вариант 1



НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА

**Зала Триадица 1+2 - ет. 1
09.11.2019**

Вариант 2



НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА

**Гранд Хотел София
Зала Триадица 1+2
09 ноември 2019 г.**

67

ПРОВЕЖДАНЕ НА ЦЕЛОДНЕВНА СЪБИТИЙНА ПРОЯВА
Конферентна услуга от II вид

Оторизираното от МС лице заявява провеждане на целодневно мероприятие в гр. София с дата на провеждане 25.09.2019 г., с индикативен брой участници 20, подредба на залата – заседателна маса/каре, с техническо оборудване – екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с дискуссионни микрофони, кабина за симултанен преод, еднократно зареждане на залата с мин.вода, аудиозапис, 2 бр. кафе пауза и обяд на блок маса, изготвяне на конферентни материали – папки, химикалки и блокноти.

Експерт логистика от “Елит Травел Интернешънъл” ООД обработва подадената заявка, изготвя и изпраща в срок до 24 часа отговор съдържащ оферта за място за реализиране на събитийната проява, в следния примерен формат:

Оферирана цена - за един участник в събитието и материали за един участник, съобразно предложените стойности в Ценовото предложение.

I. Предложения за място на провеждане

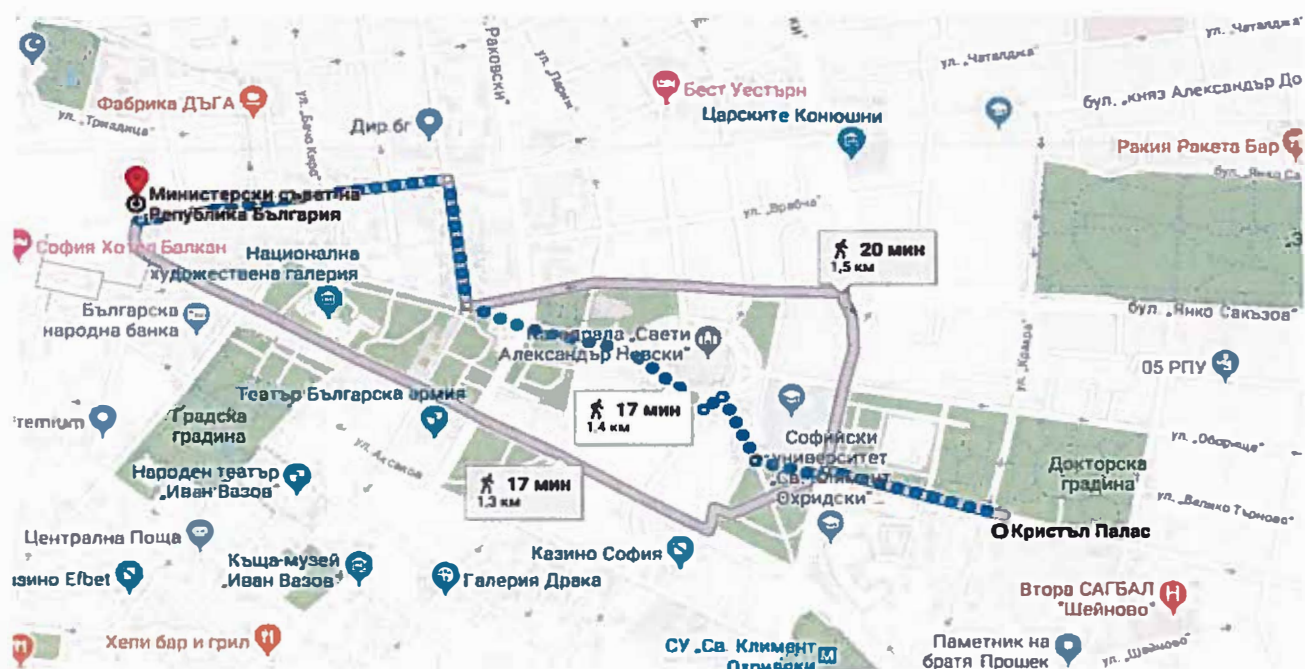
1. ХОТЕЛ „КРИСТАЛ ПАЛАС“ 4*

/улица „Шипка“ 14 /

www.crystalpalace-sofia.com

1.1 Местоположение: хотелът се намира в центъра на София и отстон на 1,4 км от сградата на Министерски съвет.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут спрямо сградата на Министерски съвет (гр. София, бул. „Дондуков“ № 1)



1.2 Конферентен блок:



Зала		„Шипка“	„Бизнес салон“
Капацитет	Театър/киносалон	до 40 души	до 60 души
	П-образна подредба	до 25 души	до 28 души
	Заседателна маса/каре	до 30 души	до 32 души
Оборудване с помощни технически средства - екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с дискуссионни микрофони		Да	Да
Възможност да се постави кабина/уредба с необходимите технически средства за превод /вкл. симултанен/ в или пред залите		Да	Да
Мебелировка – нова, с удобни столове и помощни маси за извършване на регистрация /приложен снимков материал/		Да	Да
Санитарно хигиенни норми – спазени		Да	Да
Самостоятелност на залите – участниците няма да бъдат безпокоени от външни посетители на хотела		Да	Да
Местоположение на залите – бърз и лесен достъп за участниците		Да	Да
Климатизирана		Да	Да
Естествена светлина		Да	Да
Шумоизолация		Да	Да
Интернет		Да	Да

1.3 Подходящи места за осъществяване на регистрацията

- пред залата – изгражда се и обозначава временна регистратура – на една или няколко помощни маси /в зависимост от обема и броя конферентни/информационни материали/. Регистрацията на участниците и раздаване на предвидените за тях информационни и конферентни материали, приемници и слушалки се осъществява от екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД непосредствено преди започване на работната част в залата.

1.4 Подходящи места за монтиране на рекламна стена и банери /предоставени от МС/

- пред залата – в конферентното фойе
- в залата – отляво или отдясно на президиума
- до рецепцията на хотела
- информация на плазмата на хотела в централното фойе в близост до асансьорите.

1.5 Кафе паузи – 2 бр.

- място на провеждане - в конферентното фоайе пред залата
- часови диапазон – Кафе пауза 1 - 10.30-11.00 ч., Кафе пауза 2 - 15.00-15.30 ч.
- асортимент: минерална вода, кафе, чай, мляко/сметана, безалкохолни напитки, дребни сладки и солени.

1.6 Обяд на блок маса ~ 800 г/човек

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 12.30-13.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
Салати	<ul style="list-style-type: none"> • Салата белен домати с мариновано домашно сирене • Микс от свежи листни салати със скариди и пармезан • Салата от червено цвекло с ябълка и морков 	<ul style="list-style-type: none"> • Салата домати, патладжан, печени чушки и запечено сирене • Гръцка салата с Фета сирене • Салата от броколи с пилешки филе, ябълки и майонезен сос • Миста салата с чери и пармезан • Маринована херинга върху канапе от картофена салата 	<ul style="list-style-type: none"> • Салата Капрезе • Зелена салата с хрупкави пилешки филе и млечен сос • Табуле с киноа • Къпоолу • Селюдка върху картофен тартар
Супи	<ul style="list-style-type: none"> • Зеленчукова супа • Пилешка супа 	<ul style="list-style-type: none"> • Зеленчукова крем супа с кротони • Телешко варено 	<ul style="list-style-type: none"> • Гъбена крем супа • Супа топчета
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none"> • Хрупкави пилешки филе с корнфлейкс • Панирани рибни филе от нилски костур • Коктейлни телешки кюфтенца с домати, рагу и маслини • Свински карета с рагу от диворасти гъби • Твърда паста със сос „Болонезе“ • Булгур и зеленчуци • Печени картофи с розмарин и чесън 	<ul style="list-style-type: none"> • Телешки жулиени със зеленчуци • Мини пилешки шишчета • Печен свински врат на бавен огън с гъби • Пилешко роле с бекон и кашкавал • Ризото с морски дарове • Сотирани зеленчуци с пармезан • Палачинка със спанак и моцарела 	<ul style="list-style-type: none"> • Мариновани пилешки филе увити в бекон • Пресован телешки джолан с трюфел • Мини свински шишчета със зеленчуци • Панирани скариди с фило паста и сос от манго • Печурки със синьо сирене • Жасминов ориз с шафран, стафиди и кашу • Печени зеленчуци с дресинг

70

Десерти	<ul style="list-style-type: none"> • Крем брюле • Бисквитена торта • Френска торта „Льо Гурме“ • Шоколадов мус във вафлена пуричка 	<ul style="list-style-type: none"> • Еклерава торта с горски плодове • Домашно Тирамису със сезонни плодове • Фруктиера със сезонни плодове • Торта „Прованс“ 	<ul style="list-style-type: none"> • Торта „Лувър“ • Мини еклери с шоколадова заливка • Парфе от ананас • Фруктиера със сезонни плодове
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> • Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> • Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> • Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

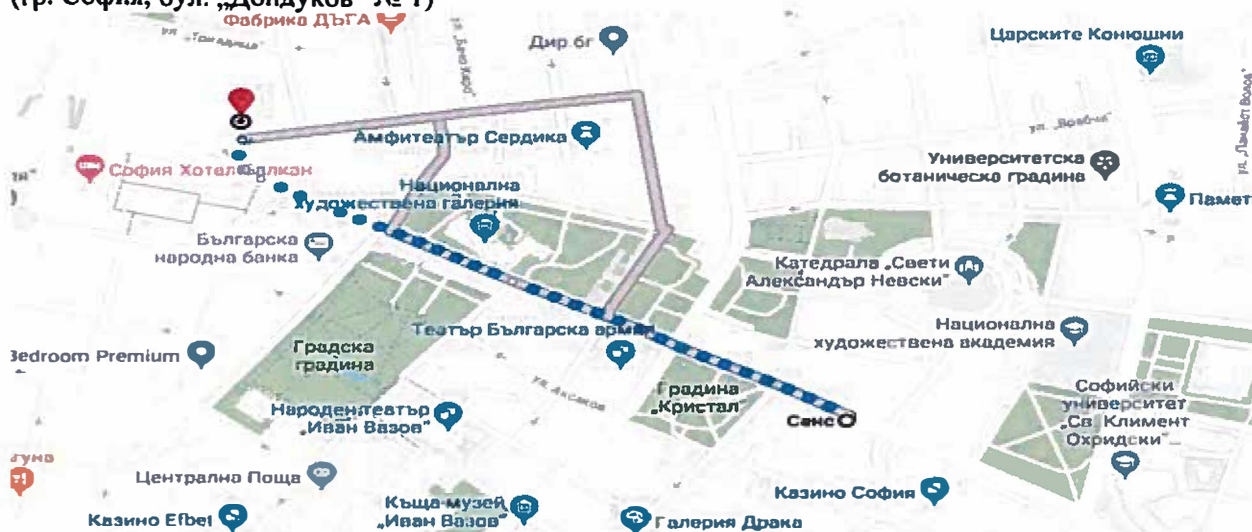
2. ХОТЕЛ „СЕНС“ 5*

/ бул. Цар Освободител 16 /

<https://www.sensehotel.com/>

2.1 Местоположение: хотелът се намира в центъра на София и отстон на 750 м от сградата на Министерски съвет.

Карта с локацията на хотела и пешеходен маршрут спрямо сградата на Министерски съвет (гр. София, бул. „Дондуков“ № 1)



2.2 Конферентен блок:



Зала		Коферентна зала 1
Капацитет	Театър/киносалон	до 60 души
	П-образна подредба	до 36 души
	Заседателна маса/каре	до 32 души
Оборудване с помощни технически средства - екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с дискуссионни микрофони		Да
Възможност да се постави кабина/уредба с необходимите технически средства за превод /вкл. симултанен/ в или пред залите		Да
Мебелировка – нова, с удобни столове и помощни маси за извършване на регистрация /приложен снимков материал/		Да
Санитарно хигиенни норми – спазени		Да
Самостоятелност на залите – участниците няма да бъдат безпокоени от външни посетители на хотела		Да
Местоположение на залите – бърз и лесен достъп за участниците		Да
Климатизирана		Да
Естествена светлина		Да
Шумоизолация		Да
Интернет		Да

2.3 Подходящи места за осъществяване на регистрацията

- пред залата – изгражда се и обозначава временна регистратура – на една или няколко помощни маси /в зависимост от обема и броя конферентни/информационни материали/. Регистрацията на участниците и раздаване на предвидените за тях информационни и конферентни материали, приемници и слушалки се осъществява от екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД непосредствено преди започване на работната част в залата.

2.4 Подходящи места за монтиране на рекламна стена и банери /предоставени от МС/

- пред залата – в конферентното фойе
- в залата – отляво или отдясно на президиума
- до рецепцията на хотела
- информация на плазмата на хотела в централното фойе в близост до асансьорите.

2.5 Кафе паузи – 2 бр.

- място на провеждане - в конферентното фойе пред залата
- часови диапазон – Кафе пауза 1 - 10.30-11.00 ч., Кафе пауза 2 - 15.00-15.30 ч.
- асортимент: минерална вода, кафе, чай, мляко/сметана, безалкохолни напитки, дребни сладки и солени.

2.6 Обяд на блок маса ~ 800 г/човек

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 12.30-13.30 ч.

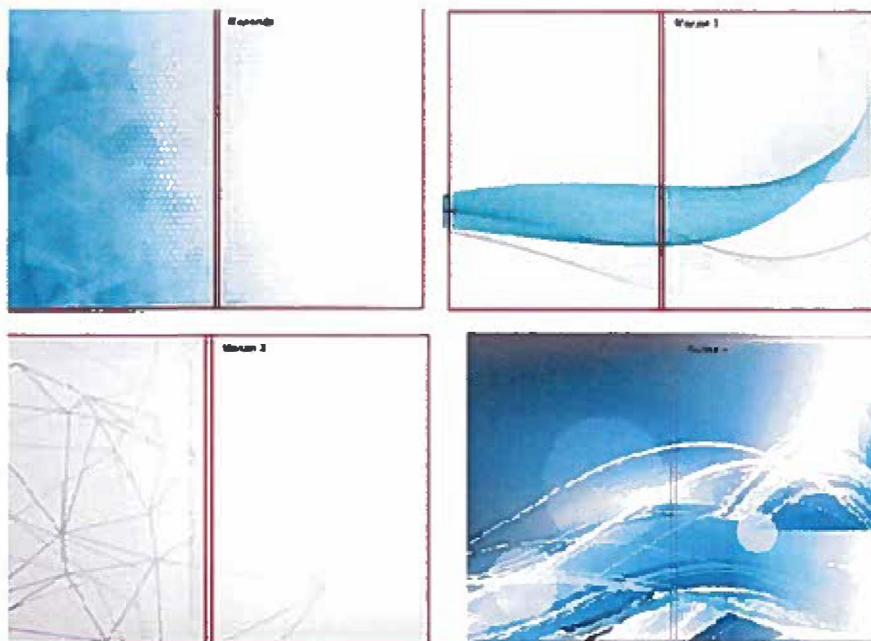
Меню	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
Салати	<ul style="list-style-type: none"> Шопска салата Микс от зелени салати с чери домати, маслини и чушки Протеинова салата с булгур 	<ul style="list-style-type: none"> Салата Цезар Салата домати с моцарела и песто Микс от зелени салата с карамелизирана круша и синьо сирене 	<ul style="list-style-type: none"> Ориенталска салата от хрупкава рукола, червено зеле, лимонов зехтин Салата Капрезе Шопска салата
Супи	<ul style="list-style-type: none"> Телешко варено Зеленчукова супа 	<ul style="list-style-type: none"> Зеленчукова крем супа с кротони Пилешка супа 	<ul style="list-style-type: none"> Гъбена крем супа Супа топчета
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none"> Пилешки флейки в корнфлекс и сос с червено вино Филе от съомга с лайм и копър Пене Наполитана със запечени зеленчуци и пармезан Ризото със зеленчуци 	<ul style="list-style-type: none"> Пиле с кърпи и ломоносов ориз Печено свинско с кафе сос и зърнена горчица Печурки със синьо сирене Тиквички рататуй със сезонни зеленчуци и картофи 	<ul style="list-style-type: none"> Свинско със сини сливи, бекон и сос демиглас Мини стекчета от пилешки бут с маслинено тапенаде и соев сос Ризото с билки и пармиджано Мини гръцки постни сармички с млечен сос
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Сезонни плодове Чийз кейк с горски плодове 	<ul style="list-style-type: none"> Балкава Ванилов чийз кейк 	<ul style="list-style-type: none"> Еклери с шоколадова заливка Домашна биксвитена торта с маскарпоне
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

II. Предложения за конферентни материали

- ✓ конферентните материали - папка с джоб, пласмасова химикалка и блокнот /формат А4 с 40 листа с редове/

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДИЗАЙН ПАПКИ С ДЖОБ

/хартия 300 г, мат, формат А4/



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПЛАСТМАСОВИ ХИМИКАЛКИ /цвет на мастилото син/



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА БЛОК НОТ /блок листове с формат А4 с 40 листа с редове, слепени в горния край/


Вариант 1

Вариант 2

Вариант 3

III. Предложения за регистрационен списък за регистрация на участниците в събитието

Вариант 1

				
<p align="center">НАИМЕНОВАНИЕ НА ЦЕЛОДНЕВНАТА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА ХОТЕЛ КРИСТАЛ ПАЛАС ИЛИ ХОТЕЛ СЕНС</p>				
<p align="center">Зала Бизнес салон/ Зала 1 25.09.2019</p>				
№	ИМЕ NAME	ОРГАНИЗАЦИЯ COMPANY	Е-МАЙЛ PHONE	ПОДПИС SIGNATURE
1				
2				

Вариант 2



НАИМЕНОВАНИЕ НА ЦЕЛОДНЕВНАТА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА
ХОТЕЛ КРИСТАЛ ПАЛАС ИЛИ ХОТЕЛ СЕНС
Зала Бизнес салон/ Зала 1
25.09.2019

№	Име, презиме, фамилия	Месторабота и длъжност	Телефон	Е- поща	Подпис
1					
2					

IV. Предложения за информационни табели за събитието

Вариант 1



НАИМЕНОВАНИЕ НА ЦЕЛОДНЕВНАТА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА

Зала Бизнес салон/ Зала 1
25.09.2019

Вариант 2



НАИМЕНОВАНИЕ НА ЦЕЛОДНЕВНАТА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА

Хотел Кристал палас/ Хотел Сенс
Зала Бизнес салон/ Зала 1
25 септември 2019 г.

СЪБИТИЙНА ПРОЯВА ИЗВЪН ГРАД СОФИЯ

Конферентна услуга от III вид

Оторизираното от МС лице заявява провеждане на мероприятие на територията на страната, извън гр. София с дата на провеждане 20-21.05.2019 г. без конкретизирана дестинация, с индикативен брой участници 60, подредба на залата – театър, с техническо оборудване – екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с 3 стационарни и един безжичен микрофона, еднократно зареждане на залата с мин.вода, 2 бр. кафе пауза, обяд на блок маса, вечеря на блок маса на територията на хотела и предложение за възможност за изнесена вечеря в близост до хотела, в който са настанени участниците, транспорт за участниците от гр. София до мястото на провеждане не събитието и обратно и трансфери на място, изготвяне на конферентни материали – папки, химикалки и блокноти.

Експерт логистика от “Елит Травел Интернешънъл” ООД обработва подадената заявка, изготвя и изпраща в срок до 24 часа отговор съдържащ оферта с 3 варианта за място на провеждане на двудневното мероприятие с една нощувка /хотели с категория най-малко 4 звезди, установени в населени места или курорти, изцяло съобразени с посочените от Възложителя изисквания за локация, капацитет и др./ и информация за подходящи места за осъществяване на изнесена вечеря, в следния примерен формат:

Оферирана цена – за един участник в събитието и материали за един участник, съобразно предложените стойности в Ценовото предложение.

1. Предложения за място на провеждане

1. ХОТЕЛ РИЛА БОРОВЕЦ 4*

/к.к. Боровец/

<http://www.rilaborovets.com/>

1.1 Описание на хотела

Местоположение: Хотел Рила се намира в сърцето на най-стария планински курорт на Балканите – Боровец, само на 70 км. от столицата София. В самото подножие на ски пистите - на 200 м. от Кабинковия лифт, на 50 м. от лифт “Мартинови бараки” и на 100 м. от лифт “Ситняково Експрес”.

Карта с локацията на хотела



Капацитет: Хотел Рила разполага със 185 стандартни двойни стаи, 2 стандартни мезонета, 180 нови супериор двойни стаи, 100 супериор семейни стаи, 23 делукс апартамента, 5 супериор мезонета, 1 Супериор апартамент и 1 супериор президентски апартамент.

! Предлагаме единично настаняване в минимум СУПЕРИОР стан




Заведения, забавления и СПА

На разположение на гостите на хотел Рила са: 3 ресторанта с общ капацитет до 820 места и 3 бара - Ресторант „SAmokovi” - най-новият гурме ресторант в Боровец; Ресторант-бюфет “Les Arcs” привлича с по-интимна атмосфера в модерен алпийски стил и основния ресторант “Seasons”, в който се сервира разнообразна българска, европейска и международна кухня; Спортен бар & дайнър където можете да гледате всички спортни срещи по големите телевизори; The Terrace Lounge е новият коктейл бар & дайнър в колекцията на Хотел Рила Боровец, разположен точно срещу пистата Мартинови бараки, предлагащ неповторими гледки по-всяко време на деня и нощта; Нощен бар After Eleven - напълно обновен, с изцяло нов модерен дизайн и визия. Рила Спа Център предлага разнообразие от масажи, разкрасяващи и релаксиращи спа терапии, модерно оборудване и опитни терапевти; закрит басейн с температура на водата в басейна: 28 - 29 градуса и 2 горещи джакузита.

1.2. Конферентен блок: Изцяло новият конферентен център на хотел Рила, предлага 9 конферентни зали, с общ капацитет до 1300 седящи места.





Конферентни зали	Обща квадратура	Театър	Класна стая	U - форма	Заседателна зала	Оборудване – интернет, екран, мултимедия, флипчарт, лойтер с презентер, озвучаване с 3 стационарни и 1 безжичен микрофона	Санитарно хигиенни норми – спазени, климатизация и аспирация	Естествена светлина
Захарий Зограф	195 m ²	196	75	46	54	Да	Да	-
Мусала + Боровец	179 m ²	170	84	54	66	Да	Да	Да
Боровец	101 m ²	120	60	33	48	Да	Да	Да
Интернационал	320 m ²	120	60	-	48	Да	Да	Да
Рила 1	320 m ²	280	120	60	66	Да	Да	Да
Рила 2	273 m ²	250	110	54	60	Да	Да	Да

1.3 Подходящи места за осъществяване на регистрацията

- **пред залата** – изгражда се и обозначава временна регистратура – на една или няколко помощни маси /в зависимост от обема и броя конферентни/информационни материали/. Регистрацията на участниците и раздаване на предвидените за тях информационни и конферентни материали, приемници и слушалки се осъществява от екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД непосредствено преди започване на работната част в залата.

1.4 Подходящи места за монтиране на рекламна стена и банери /предоставени от МС/

- **пред залата** – в конферентното фойе
- **в залата** – отляво или отдясно на президиума
- **до рецепцията** на хотела
- **информация на плазмата** на хотела в централното фойе в близост до асансьорите.

1.5 Кафе паузи – 2 бр.

- място на провеждане - пред залата
- часови диапазон – Кафе пауза 1 - 10.30-11.00 ч., Кафе пауза 2 - 15.00-15.30 ч.
- асортимент: минерална вода, кафе, чай, мляко/сметана, безалкохолни напитки, дребни сладки и солени.

1.6 Закуска на блок маса – закуската включва:

- ✓ Три вида тестени изделия измежду: сладки рула, кифли, банички, мекици, пържени филийки, кейк, кроасани, тост.
- ✓ Масло и избор на конфитюри / желе / мармалади, мед, течен шоколад.
- ✓ Няколко вида от студени колбаси, сирене, кашкавал, пушено сирене и др.
- ✓ Най-малко два вида зърнени храни, включително мляко, захар и изкуствени подсладители.
- ✓ Пресни сезонни плодове (не консервирани).
- ✓ Два вида плодов сок в достатъчно количество.
- ✓ Кафе / чай, мляко или сметана.
- ✓ Кисело и прясно мляко.
- ✓ Топли ястия, които включват най-малко един вид ястие от яйца и поне един допълнителен елемент : наденички, бекон, френски тост, палачинки и др.

1.7. Обяд на блок маса

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 12.30-13.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салати	<ul style="list-style-type: none">• Шопка салата• Салата „Shop“ със синьо сирене• Белени домати с авокадо и киноа	<ul style="list-style-type: none">• Капрезе с босилеково песто• Опушен патладжанов мус със сушени домати, печен пипер и ароматен хляб• Микс свежи салатки с маринован патладжан, прошуто и пармезан
Супи	<ul style="list-style-type: none">• Градинарска супа• Супа топчета	<ul style="list-style-type: none">• Крем супа от моркови• Пилешка супа
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none">• Царевично пилешко филе със сезонни зеленчуци и конфитирани картофи• Тилапия с Bouillabaisse зеленчуци и сос Rouille• Картофи на фурна• Ризото Примавера	<ul style="list-style-type: none">• Шпикован свински врат с гарнитура• Печено пиле• Тиквички на фурна със сирене и яйца• Спагети с доматиен сос
Десерти	<ul style="list-style-type: none">• Чийз кейк с горски плодове• Йогурт мус с мед и орехова бисквитка	<ul style="list-style-type: none">• Шоколадов мус с кардамон портокалово рагу• "Сахер" кейк с шоколадов крем
Напитки	<ul style="list-style-type: none">• Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник	<ul style="list-style-type: none">• Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

1.8 Вечеря на блок маса

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 19.30 – 22.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салати	<ul style="list-style-type: none"> Овчарска салата Салата асорти 	<ul style="list-style-type: none"> Гръцка салата Микс от свежи салатки с хрупкави зеленчуци и бейби моцарела
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none"> Свински бон филета на грил Пикантни пилешки крилца и филенца Зеленчуци на тиган Ориз със гъби Боб яхния 	<ul style="list-style-type: none"> Пилешки гърди с манатарки и билки Мини кюфтенца и кебапчета Картофи соте с розмарин Ризото с гъби и див лук Леща яхния
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Палачинки с шоколад Сладолед 	<ul style="list-style-type: none"> Крем брюле Чийзкейк с горски плодове
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

1.9 Изнесена вечеря

- място на провеждане - Ресторант „Виктория“
- часови диапазон – 19.30 – 22.30 ч.

Местоположение - перфектна локация срещу Хотел Рила.



Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салата	<ul style="list-style-type: none"> Средиземноморска салата 	<ul style="list-style-type: none"> Гръцка салата
Предястие	<ul style="list-style-type: none"> Кюфте от козе сирене 	<ul style="list-style-type: none"> Патладжан тарама
Основно ястие	<ul style="list-style-type: none"> Запечени свински медальони с чедър Ризото с крем от тиква 	<ul style="list-style-type: none"> Пиле „Милано“ Паста с манатарки
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Гофрета с диви ягоди 	<ul style="list-style-type: none"> Торта Виктория
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

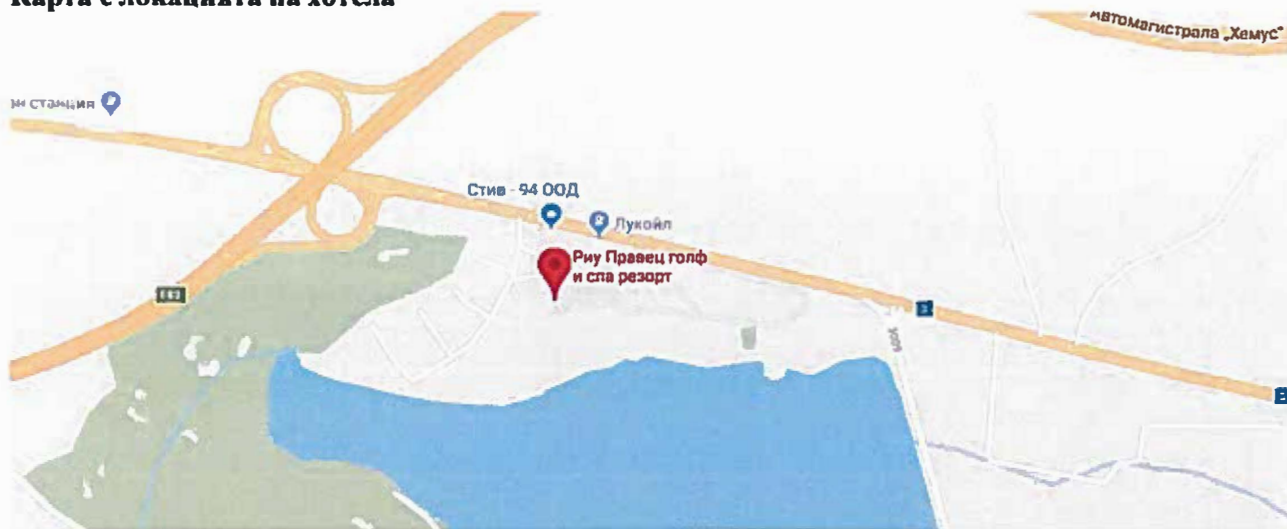
2. РИУ ПРАВЕЦ ГОЛФ И СПА 4*

/гр. Правец/
<http://riupravets.bg/>

2.1 Описание на хотела

Местоположение: Хотел РИУ Правец се намира на 50 км от София. Лесно достъпен, само на 45 минути път с кола от магистрала Хемус.

Карта с локацията на хотела



Капацитет: Луксозният комплекс разполага с общо 251 помещения – 108 двойни стаи с изглед към езерото, 104 двойни стаи с изглед към планината, 10 луксозни апартаментата с изглед към езерото, екзекютив етаж с 13 студия, 4 апартаментата с една спалня и 2 апартаментата с две спални.



Заведения, забавления и СПА: комплексът разполага с три ресторанта - Ресторант „Езерото“, Ресторант „Хънтърс“, Ресторант „Панорама“; дневен и нощен бар; СПА център; термална зона; вътрешен и външен басейн; боулинг център и фитнес.

2.2 Конферентен блок: Комплексът разполага с 9 зали с размери от 21 кв.м. до 630 кв.м с капацитет до 540 човека. Всяка от залите е технически оборудвана.






HALL	Area	Theater	Classroom	U - shape	Оборудване – интернет, екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с 3 стационарни и 1 безжичен микрофона	Санитарно хигиенни норми – спазени, климатизация и аспирация	Естествена светлина
Ball Room A+B+C+D	630 m2	540	240	N/A	Да	Да	Да
Ball Room A+B	315 m2	270	120	60	Да	Да	Да
Ball Room A+C	315 m2	270	120	60	Да	Да	Да
Ball Room C+D	315 m2	270	120	60	Да	Да	Да
Ball Room B+D	315 m2	270	120	60	Да	Да	Да
Hall A	153 m2	135	60	44	Да	Да	Да
Hall B	153 m2	135	60	44	Да	Да	Да
Hall C	153 m2	135	60	44	Да	Да	Да
Hall D	153 m2	135	60	44	Да	Да	Да

2.3 Подходящи места за осъществяване на регистрацията

- пред залата – изгражда се и обозначава временна регистратура – на една или няколко помощни маси /в зависимост от обема и броя конферентни/информационни материали/. Регистрацията на участниците и раздаване на предвидените за тях информационни и конферентни материали, приемници и слушалки се осъществява от екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД непосредствено преди започване на работната част в залата.

2.4 Подходящи места за монтиране на рекламна стена и банери /предоставени от МС/

- пред залата – в конферентното фоайе
- в залата – отляво или отдясно на президиума
- до рецепцията на хотела
- информация на плазмата на хотела в централното фоайе в близост до асансьорите.

2.5 Кафе паузи – 2 бр.

- място на провеждане - пред залата
- часови диапазон – Кафе пауза 1 - 10.30-11.00 ч., Кафе пауза 2 - 15.00-15.30 ч.
- асортимент: минерална вода, кафе, чай, мляко/сметана, безалкохолни напитки, дребни сладки и солени.

2.6 Закуска на блок маса – закуската включва:

- ✓ Три вида тестени изделия измежду: сладки рула, кифли, банички, мекици, пържени филийки, кейк, кроасани, тост.
- ✓ Масло и избор на конфитюри / желе / мармалади, мед, течен шоколад.
- ✓ Няколко вида от студени колбаси, сирене, кашкавал, пушено сирене и др.
- ✓ Най-малко два вида зърнени храни, включително мляко, захар и изкуствени подсладители.
- ✓ Пресни сезонни плодове (не консервирани).
- ✓ Два вида плодов сок в достатъчно количество.
- ✓ Кафе / чай, мляко или сметана.
- ✓ Кисело и прясно мляко.
- ✓ Топли ястия, които включват най-малко един вид ястие от яйца и поне един допълнителен елемент : наденички, бекон, френски тост, палачинки и др.

2.7 Обяд на блок маса

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 12.30-13.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салати	<ul style="list-style-type: none">• Шопска салата• Зелена салата с риба тон	<ul style="list-style-type: none">• Салата цезар с пиле• Домати със сирене и песто сос
Супи	<ul style="list-style-type: none">• Крем супа от карфиол• Пилешка супа	<ul style="list-style-type: none">• Крем супа от тиквички• Телешка супа
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none">• Печено свинско с гарнитура• Мешана пилешка скара с гарнитури (ориз, картофено пюре)• Лазаня със спанак и моцарела• Рататуй	<ul style="list-style-type: none">• Пилешка кавърма• Панирано филе от бяла риба със сос Тартар• Лимоново ризото с орехи• Огретен от червени чушки и козе сирене
Десерти	<ul style="list-style-type: none">• Крем карамел• Млечна баница	<ul style="list-style-type: none">• Крем Тирамису• Мляко с ориз и бадеми
Напитки	<ul style="list-style-type: none">• Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник	<ul style="list-style-type: none">• Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

2.8 Вечеря на блок маса

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 19.30 – 22.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салати	<ul style="list-style-type: none"> Шопска салата Салата снежанка 	<ul style="list-style-type: none"> Домати и краставици Оранжева салата с маслини
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none"> Панирани пилешки филенца със сусам Свински карета Картофи соте Вегетарианска лазаня 	<ul style="list-style-type: none"> Свински карета на грил Пилешко бутче с картофи Пене Арабята Зеленчуково ризото
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Плодови тарталети Карамелова торта 	<ul style="list-style-type: none"> Торти Асорт Плодове
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

2.9 Изнесена вечеря

- място на провеждане – ресторант "ART GARDEN"
- часови диапазон – 19.30 – 22.30 ч.

Местоположение - намира се в в комплекс Правешки ханове в гр. Правец
/организиран трансфер за участниците при изнесена вечеря до ресторанта и обратно/



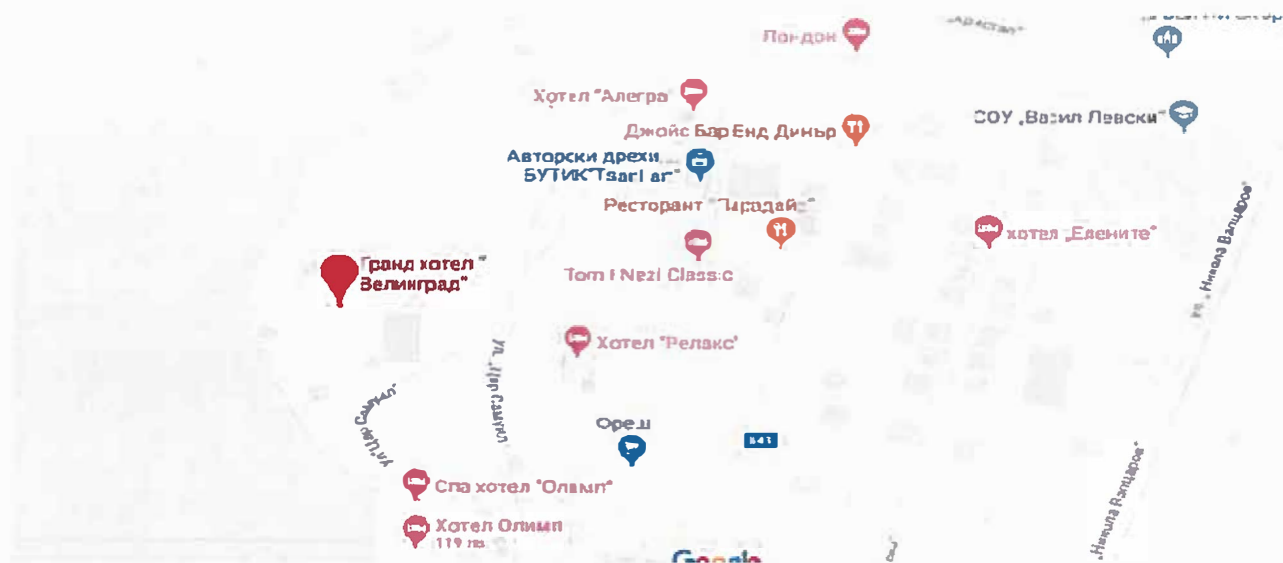
Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салата	<ul style="list-style-type: none"> Салата „Правешки ханове“ 	<ul style="list-style-type: none"> Зелена салата с авокадо
Предястие	<ul style="list-style-type: none"> Селско търкано 	<ul style="list-style-type: none"> Селска разядка
Основно ястие	<ul style="list-style-type: none"> Печено свинско с билкова коричка и гарнитура Киноа с нахут и ориз 	<ul style="list-style-type: none"> Печено пилешко филе с топено сирене Нудълс с летни зеленчуци
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Чийзкейк 	<ul style="list-style-type: none"> Цедено кисело мляко с мед, орехи или сладко от боровинки
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

3.ГРАНД ХОТЕЛ ВЕЛИНГРАД 5*
/ гр. Велинград, бул. Съединение №50 /
<https://www.grandhotelvelingrad.com>

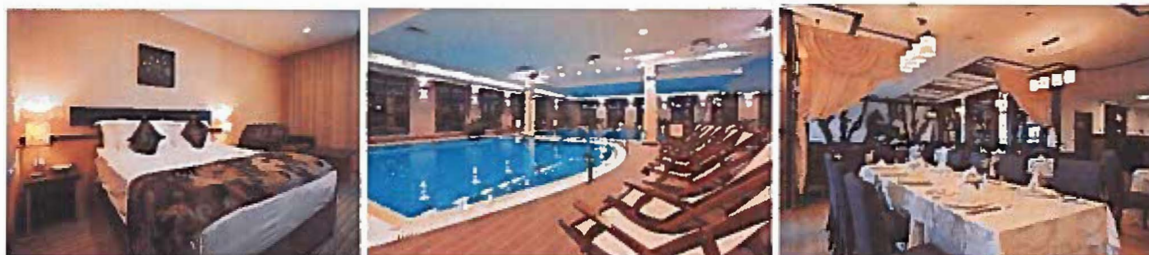
3.1. Описание на хотела

Местоположение: Разположен на живописен хълм в квартал Чепино във Велинград, този хотел предлага на своите гости внушителна гледка към града и красивата борова гора наоколо.

Карта с локацията на хотела



Капацитет: Хотелът разполага със 80 помещения, оборудвани с минибар, сателитна телевизия, радио, интернет, баня с вана и душ кабина, сешоар.



Заведения, забавления и СПА: Хотелът разполага с класически ресторант, който разполага със 150 места и механа. Лоби барът разполага с 32 места и се намира в просторното фоайе на хотела. Гранд Пиано бар Louise е нощен бар с жива музика от професионални музиканти. Боулинг залата разполага с шест писти и боулинг бар. Гранд Спа център е разделен на две зони: зона със свободен достъп за деца и възрастни и Spa & Wellness Adults only зона. В свободната СПА зона пълноценният релакс е гарантиран от: вътрешни басейни - плувен с полу-олимпийски размери (22м x 10м), детски, както и 2 мини термални басейна с водни масажни джетове; финландска сауна; билкова парна баня; парна баня; солна стая; кнайп пътека; лакониум и витаминен бар. Хотелът разполага и с 8 басейна със 100 % минерална вода: вътрешните и външни: 2 детски басейна и 2 големи (работят през летните месеци).

3.2. Конферентен блок:

Зала		„България“	„Родопи“
Капацитет	Театър/киносалон	до 200 души	до 60 души
	П-образна подредба	до 60 души	до 35 души
	Класна стая	до 120 души	до 30 души
Оборудване с помощни технически средства - екран, мултимедия, флипчарт, пойнтер с презентер, озвучаване с 3 стационарни и 1 безжичен микрофона		Да	Да
Възможност да се постави кабина/уредба с необходимите технически средства за превод /вкл. снмултанен/ в или пред залите		Да	Да
Мебелировка – нова, с удобни столове и помощни маси за извършване на регистрация /приложен снимков материал/		Да	Да
Санитарно хигиенни норми – спазени		Да	Да
Самостоятелност на залите – участниците няма да бъдат безпокоени от външни посетители на хотела		Да	Да
Местоположение на залите – бърз и лесен достъп за участниците		Да	Да
Климатизирана		Да	Да
Естествена светлина		Да	Да
Шумонизация		Да	Да
Интернет		Да	Да

3.3 Подходящи места за осъществяване на регистрацията

- пред залата – изгражда се и обозначава временна регистратура – на една или няколко помощни маси /в зависимост от обема и броя конферентни/информационни материали/. Регистрацията на участниците и раздаване на предвидените за тях информационни и конферентни материали, приемници и слушалки се осъществява от екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД непосредствено преди започване на работната част в залата.

3.4 Подходящи места за монтиране на рекламна стена и банери /предоставени от МС/

- пред залата – в конферентното фоайе
- в залата – отляво или отдясно на президиума
- до рецепцията на хотела
- информация на плазмата на хотела в централното фоайе в близост до асансьорите.

3.5 Кафе паузи – 2 бр.

- място на провеждане -
- часови диапазон – Кафе пауза 1 - 10.30-11.00 ч., Кафе пауза 2 - 15.00-15.30 ч.
- асортимент: минерална вода, кафе, чай, мляко/сметана, безалкохолни напитки, дребни сладки и солени.

3.6 Закуска на блок маса – закуската включва:

- ✓ Три вида тестени изделия измежду: сладки рула, кифли, банички, мекици, пържени филийки, кейк, кроасани, тост.
- ✓ Масло и избор на конфитюри / желе / мармалади, мед, течен шоколад.
- ✓ Няколко вида от студени колбаси, сирене, кашкавал, пушено сирене и др.
- ✓ Най-малко два вида зърнени храни, включително мляко, захар и изкуствени подсладители.
- ✓ Пресни сезонни плодове (не консервирани).
- ✓ Два вида плодов сок в достатъчно количество.
- ✓ Кафе / чай, мляко или сметана.
- ✓ Кисело и прясно мляко.
- ✓ Топли ястия, които включват най-малко един вид ястие от яйца и поне един допълнителен елемент: наденички, бекон, френски тост, палачинки и др.

3.7 Обяд на блок маса

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 12.30-13.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салати	<ul style="list-style-type: none">• Зелена салата• Домати, краставици сирене, маслини	<ul style="list-style-type: none">• Зеле с моркови и целина• Домати, краставици, маслини и сирене
Супи	<ul style="list-style-type: none">• Крем супа от аспержи• Пилешка супа	<ul style="list-style-type: none">• Крем супа от картофи• Телешко варено
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none">• Пъстърва на скара• Телешко с картофи• Пиле печено• Ущипци• Задушени зеленчуци• Жасминов ориз• Пълнени гъби със синьо сирене	<ul style="list-style-type: none">• Мусака• Бяла риба върху спанак• Пилешка кавърма• Качамак с масло и сирене• Броколи със синьо сирене• Ориз пилаф
Десерти	<ul style="list-style-type: none">• Мляко с ориз• Петифури• Сезонни плодове	<ul style="list-style-type: none">• Мини еклери• Шоколадов мус• Торता рафаело
Напитки	<ul style="list-style-type: none">• Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник	<ul style="list-style-type: none">• Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

3.8 Вечеря на блок маса

- място на провеждане - в ресторанта на хотела
- часови диапазон – 19.30 – 22.30 ч.

Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салати	<ul style="list-style-type: none">• Спанак с четири вида маруля, киноа, бекон и медено горчичен дресинг• Гръцка салата• Къпоолу	<ul style="list-style-type: none">• Зелена с риба тон и сос цезар• Домати, краставици и сирене• Руска салата• Чушки печени с копър и чесън

	<ul style="list-style-type: none"> Фарфале с царевица, маслини и майонеза 	
Предястие	<ul style="list-style-type: none"> Тортила анчилотас (спанак и царевица) Селекция от сирена и сухи мезета 	<ul style="list-style-type: none"> Студен език със сос песто Лозови и зелени сърми
Основни ястия	<ul style="list-style-type: none"> Пъстърва на жар с провансалски билки Свински медальони с моцарела и орехи Телешко по китайски със свежи зеленчуци Зеленчукова паста със спанак Запечени картопки Задушени зеленчуци Ориз с гъби 	<ul style="list-style-type: none"> Пилешко руло с топено сирене Шпикован телешки шол с пепър сос Свински ребърца с bbq сос Заек по родопски Паста със зеленчуци Ароматно задушени картопки Гриловани зеленчуци Бейби моркови с ананас
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Мини еклери Чийз кейк с ягодова глазура Шоколадов мус два цвята 	<ul style="list-style-type: none"> Крем йогурт Шоколадови каноли Сезонни плодове
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

3.9 Изнесена вечеря

- място на провеждане - Ресторант „Том и Нези“
- часови диапазон – 19.30 – 22.30 ч.

Местоположение - намира се в непосредствена близост до Гранд Хотел Велинград



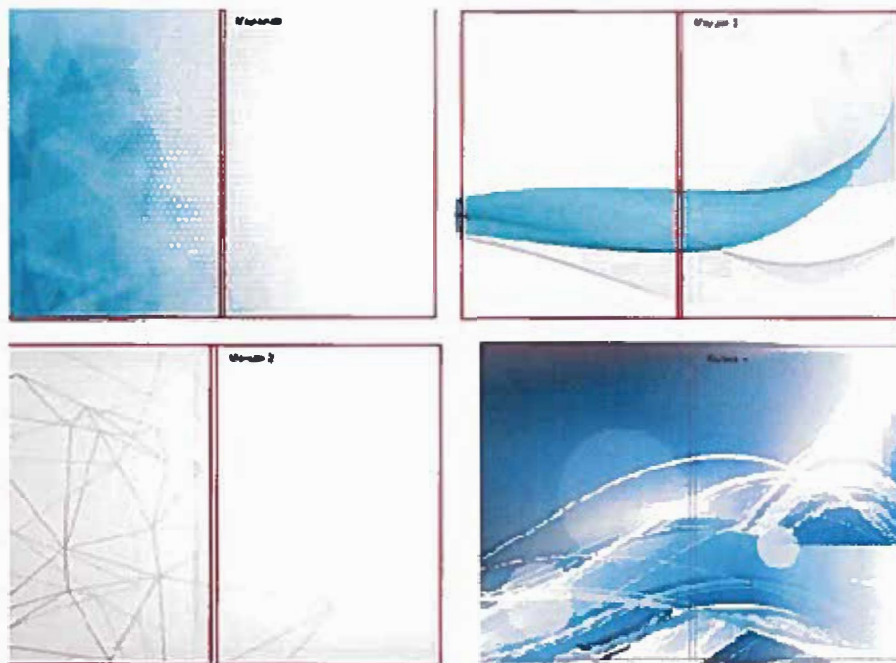
Меню	Вариант 1	Вариант 2
Салата	<ul style="list-style-type: none"> Салата розови домати със седем билки 	<ul style="list-style-type: none"> Салата шопска
Предястие	<ul style="list-style-type: none"> Пълнена тиквичка 	<ul style="list-style-type: none"> Чушка бюрек
Основно ястие	<ul style="list-style-type: none"> Пилешко филе вретено с картофено пюре Картофи соте с билки 	<ul style="list-style-type: none"> Свинско бон филе със сос братенджус и картофено пюре Ризото със зеленчуци
Десерти	<ul style="list-style-type: none"> Тирамису 	<ul style="list-style-type: none"> Торта
Напитки	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник 	<ul style="list-style-type: none"> Газирани напитки, сокове, освежаващи напитки и/или други, минерална вода за всеки участник

II. Предложения за конферентни материали

- ✓ конферентните материали - папка с джоб, пласмасова химикалка и блокнот /формат А4 с 40 листа с редове/

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДИЗАЙН ПАПКИ С ДЖОБ

/хартия 300 г, мат, формат А4/



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПЛАСТМАСОВИ ХИМИКАЛКИ

/цвет на мастилото син/



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА БЛОК НОТ
/блок листове с формат А4 с 40 листа с редове, слепени в горния край/

Вариант 1

Вариант 2

Вариант 3

III. Предложения за регистрационен списък за регистрация на участниците в събитието

Вариант 1

				
НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА Гранд Хотел Велинград Зала България 20.05-21.05.2019				
№	ИМЕ NAME	ОРГАНИЗАЦИЯ COMPANY	E-MAIL PHONE	ПОДПИС SIGNATURE
1				
2				

Вариант 2



					
НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА Гранд Хотел Велинград Зала България 20.05-21.05.2019					
№	Име, презиме, фамилия	Месторабота и длъжност	Телефон	Е- поща	Подпис
1					
2					



IV. Предложения за информационни табели за събитието

Вариант 1

	
НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА	
Зала България 20.05-21.05.2019	

Вариант 2 - две отделни табели – по един за всеки от дните на събитието

	
НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА	
Зала България 20 май 2019 г.	

	
НАИМЕНОВАНИЕ НА СЪБИТИЙНАТА ПРОЯВА	
Зала България 21 май 2019 г.	

V. Предложения за осигуряване на транспорт за участниците

Трансфер от гр. София до мястото на събитие и от мястото на събитие до гр. София

- място на тръгване – Храм-паметник „Свети Александър Невски“ и ул. „Оборище“
- час – 8.30 ч.
- място / час на връщане – според програмата на събитие.



Мерцедес Туризмо (62 места) 2015 г.

- ✓ климатична и отоплителна инсталация
- ✓ аудио система и видео система с два монитора
- ✓ безплатен достъп Wi Fi
- ✓ микрофонна уредба
- ✓ тоалетна
- ✓ колани на всички седалки
- ✓ валиден документ за преминат годишен технически преглед.

Оферирана цена за транспорт - съобразно предложените стойности в Ценовото предложение

- Осигуряване на ресторантьорски услуги в София и страната:

ОФИЦИАЛНИ ОБЕДИ И ВЕЧЕРИ НА ВИСОКО НИВО

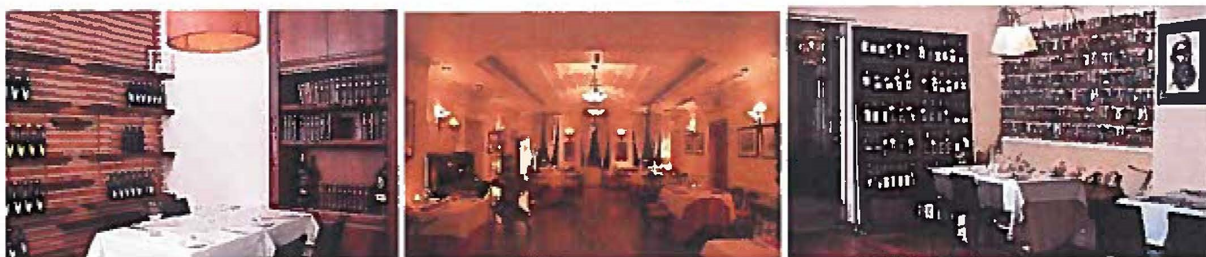
Оторизираното от МС лице предоставя заявка за ресторантьорска услуга - официален обяд/ официална вечеря на високо ниво в гр. София за 4 гости. Специални изисквания – отстояние на ресторанта от сградата на Министерски съвет – не повече от 1,5 км.

Експерт логистика от “Елит Травел Интернешънъл” ООД обработва подадената заявка, изготвя резервация и изпраща оферта/отговор, в следния примерен формат:

Оферирани цени за единичен куверт – до 150 лв.

1. РЕСТОРАНТ „КЪЩАТА С ЧАСОВНИКА“

<http://clock.bky.bg>



Местоположение: центъра на София, ул. „Московска“ № 15

Категория: **5***

Капацитет: **100 гости**

Персонал: висока степен на квалификация

Работно време: **11:00 – 23:0 ч.**

Облекло: няма задължителен дрес код

МЕНЮ ЗА ОБЯД

Салата

Бурата Капрезе

Предястие

Пролетни зеленчуци с поширано яйце

Основно ястие

Калкан котлет с пюре от картофи и целина с пресни билки

Десерт

Бадемов сладкиш с мариновани сини сливи и лек крем

Напитки

МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ

Салата

Салата с кълнове, авокадо и халуми

Предястие

Пикантни Черноморски миди

Основно ястие

Черни лингуини с морски дарове

Десерт

Торта Рафаело

Напитки

2. ПАНОРАМЕН РЕСТОРАНТ „ПРИ ОРЛИТЕ“

<http://www.priorlite.com>



Местоположение: центъра на София, ул. „Дякон Игнатий“ №11

Категория: **4***

Капацитет: **150 гости**

Персонал: висока степен на квалификация

Работно време: **12:00 – 24:00 ч.**

Облекло: няма задължителен дрес код

МЕНЮ ЗА ОБЯД

Супа

Крем супа от кестени

Предястие

Хрупкави калмарис черен ориз

Основно ястие

Агнешки френч рак с билки

Десерт

Крем брюле с ананас

Напитки

МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ

Салата

Бурата с аспержи

Предястие

Медальони от тиквички с фета

Основно ястие

Телешки стек със сос от уиски и горчица

Следястие

Авокадо и круша с дресинг от мед

Десерт

Топъл шоколадов пудинг

Напитки

3. РЕСТОРАНТ „КРИСТАЛ ПАЛАС“

<https://www.crystalpalace-sofia.com/bg/restaurants-services/restorant-i-gradina-kristal-palas-sofiya>



Местоположение: центъра на София, ул „Шипка“ № 14

Категория: 4*

Капацитет: 75 гости

Лятна градина: 40 гости

Бизнес салон: 30 места

Персонал: висока степен на квалификация

Работно време: 11:00 – 23:00 ч.

Облекло: няма задължителен дрес код

МЕНЮ ЗА ОБЯД

Салата

Микс от свежи листни салати с печена круша и запечено козе сирене

Предястие

Бартолачи с прошуто и смокиня

Основно ястие

Котлетчета от млечно теле с манатарки и пюре с пушена панчета

Десерт

Домашна френска торта с горски плодове

Напитки

МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ

Салата

Салата айсберг с карамелизирано радицио, авокадо и съомга „Ескабеш“

Предястие

Дроб от треска поднесена с билкови брускети

Основно ястие

Стек от Жълтоперест тон с пресни аспержи и сос муслин

Следястие

Лимоново сорбе с прясна мента

Десерт

Шоколадово суфле с течен център и маракуя

Напитки

РАБОТНИ ОБЕДИ И ВЕЧЕРИ В ГР. СОФИЯ

Оторизираното от МС лице предоставя заявка за ресторантърска услуга - работен обяд/работна вечеря в гр. София за 6 гости. Специални изисквания – отстояние на ресторанта от сградата на Министерски съвет – не повече от 1 км.

Експерт логистика от “Елит Травел Интернешънъл” ООД обработва подадената заявка, изготвя резервация и изпраща оферта/отговор, в следния примерен формат:

Оферирани цени за единичен куверт – до 60 лв.

1. РЕСТОРАНТ „Ларго Дн Сердика“ www.Largo-bar.bg



Местоположение: гр. София, бул. „Княгиня Мария Луиза“ №2

Категория: **2***

Капацитет: **150 гости**

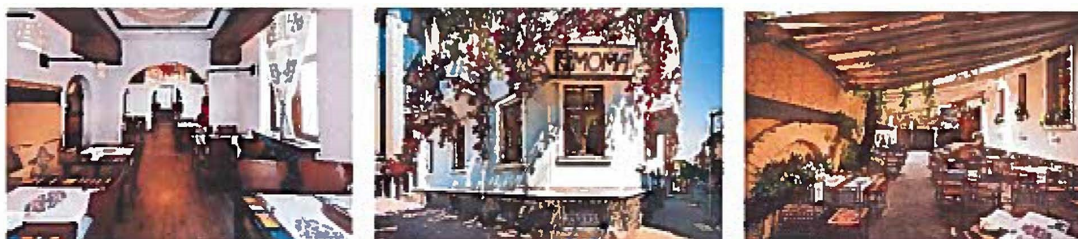
Персонал: много добра степен на квалификация

Работно време: **09:00 – 04:00 ч.**

<u>МЕНЮ ЗА ОБЯД</u>	<u>МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ</u>
Салата Средиземноморска салата Предястие Брускети с домати и прошуто Основно ястие Свински ребърца с мед Десерт Шоколадово суфле Напитки	Салата Спаначена салата с червена леща и козе сирене Предястие Брускети микс Основно ястие Пиле със спанак и камембер Десерт Чийзкейк със сладко от боровинки Напитки

2. РЕСТОРАНТ „МоМа“

<http://moma-restaurant.com/>



Местоположение: гр. София, ул. „Солунска“ № 28

Категория: 2*

Капацитет: 140 гости, лятна градина: 60 гости

Персонал: много добра степен на квалификация

Работно време: 11:00 – 23:00 ч.

<u>МЕНЮ ЗА ОБЯД</u>	<u>МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ</u>
Салата Домати, краставици, печена чушка, червен лук, махово сирене, пълнозърнест хляб, кашкавал и препържена шунка Предястие Печен боб на бавен огън Основно ястие Пълнено пилешко бутче Десерт Млечна баница Напитки	Салата Печени патладжани и чушки, гриловано зряло българско козе сирене, свежи домати и магданозено песто Предястие Домашни постни лозови сърмички Основно ястие Задушено заешко Десерт Овче мляко с мед и орехи Напитки

3. РЕСТОРАНТ „Сердика“

<https://www.restorantserdika.com/>



Местоположение: гр. София, ул. Пиротска № 7

Категория: 1*

Капацитет: 120 гости, лятна градина 80 гости

Персонал: много добра степен на квалификация

Работно време: 11:30 – 24:00 ч.

<u>МЕНЮ ЗА ОБЯД</u>	<u>МЕНЮ ЗА ВЕЧЕРЯ</u>
Супа Таратор Предястие Тиквичка бюрек Основно ястие Задушен джолан с гарнитура Десерт Селска медена торта с орехи Напитки	Салата Зелена салата с яйце Предястие Сърми лозов лист Основно ястие Пастърва на BBQ и зеленчуци на скара Десерт Домашна бисквитена торта Напитки

5. Представяме следното техническо и кадрово обезпечаване на предложените етапи при изпълнението на всички дейности, разпределението на функциите, ролите и отговорностите на членовете на екипа и на всички участници в изпълнението:

- Фирмата разполага с два централно разположени офиса на територията на гр. София. Работното време на офисите е от 8.30-18.30 ч.- съобразено с работното време на МС:
 - **ОФИС 1** - Ул. „Три уши“ № 8, ет. 3, офис 5-6, тел.02/ 9809802; 9805575; 9860947, моб. тел. 0888252745, факс 02/9809802, e-mail- pozitano1@elit-travel.eu, reservations@elit-travel.eu, garibaldi@elit-travel.eu;
 - **ОФИС 2** - ул. „Три уши“ № 8, ет. 3, офис 8-9, тел. 02/ 981 48 09; 988 28 59; 986 08 62, моб. тел. 0889917576, факс 02/9892279, e-mail -pozitano@elit-travel.eu, events@elit-travel.eu.
- Имаме необходимите ресурси - материална база, технически възможности и оборудване за качествено изпълнение на предлаганите услуги:
 - 38 бр. преносими компютри и таблети. На мобилните устройства има инсталирани 23 бр. работни станции (терминали) за резервиране и издаване на самолетни билети + възможност за отдалечен онлайн достъп на 15 потребители, три специализирани онлайн системи за хотелски резервации в страната и чужбина и система за издаване на електронни медицински застраховки.
 - 2 бр. акредитирани IATA локации/офиси: IATA № 092 01334 и IATA № 092 01463;
 - 10 бр. принтери за отпечатване на електронни самолетни билети, ваучери за хотелско настаняване, медицински застраховки, конферентни материали и други документи;
 - 2 бр. факса;
 - 9 бр. стационарни телефонни поста;
 - 28 бр. мобилни телефонни линии за резервации на самолетни билети, хотелски резервации, конферентни и ресторантьорски услуги;
 - 7 бр. e-mail адреса;
 - една интернет страница за онлайн резервации (електронна система за търсене, подбор и извършване на резервации)- www.elit-travel.eu;
 - автомобили за доставка на документи (самолетни билети, ваучери, медицински застраховки, конферентни материали и др.)- 2 бр.;
 - 5 бр. ПОС терминали.
- Агенцията е член и на Асоциация на Българските Туроператори и Туристически Агенти (АБТТА).
- "Елит Травел Интернешънъл" ООД е единствената туристическа агенция член на Конфедерация на работодателите и индустриалците в България (КРИБ).
- Във връзка с повишените изисквания и необходимост от съответствие спрямо световните и европейски стандарти „Елит Травел Интернешънъл“ ООД внедри през 2006 г. система за управление на качеството в своята дейност и се сертифицира по ISO 9001, което гарантира качеството на услугите извършвани от агенцията. Агенцията е сертифицирана и по ISO 27001:2013- Система за управление на сигурността на информацията.

- 1 m
- W / /
- Внедрената система за управление на качеството по ISO 9001:2015 гарантира професионалното и качествено обслужване на клиентите на агенцията, както и ефективния контрол на цялостната ѝ дейност.
 - Туристическа агенция „Елит Травел Интернешънъл” ООД е регистрирана в глобалните системи на „УниКредит Булбанк” и Американска консултантска компания „MCKINSEY & COMPANY”, като представител в България и Европа на отдел за пътувания отговорен за всички служебни и лични пътувания на служителите и на двете организации.
 - Агенцията има договор за работа с глобалната резервационна система „Амадеус”, която система предлага висока степен на пълна, достоверна и актуална информация за наличните цени на самолетни билети и хотелски резервации. Посредством инсталирани работни станции за резервиране и издаване на електронни самолетни билети /приложение „Amadeus Selling Platform“/ и системите за отдалечен достъп /приложение „Amadeus Selling Platform Connect“/, се осъществява директен и непрекъснат достъп до базата данни на системата. В ролята на работни станции се използват преносими персонални компютри и мобилни смарт устройства, което позволява работа със системата и извън офиса на агенцията, в извънработно време, празнични и почивни дни.
 - „Амадеус” разпространява на българския пазар широка гама продукти на компанията AMADEUS IT Group SA., която е световен лидер в предоставянето на информация и възможности за резервация на всякакви услуги, свързани с едно пътуване, а именно резервации: на самолетни билети по полети на 709 авиокомпани, за 580 000 хотела в целия свят и за множество други услуги. Общо 690 авиокомпани залагат своето разписание в системата.

/ВИЖ Приложение 3 - Удостоверение издадено от „Амадеус България” ООД - представител на резервационната система „Амадеус”/

- В допълнение към стандартните приложения „Елит Травел Интернешънъл” ООД използва и иновативните софтуерни продукти на системата, с което се гарантира високото качество на предоставяните услуги за нашите клиенти:
 - „Amadeus Master Pricer Expert“, който в реално време сортира и предлага на потребителя най-изгодните варианти с налични места за пътуване по избрани параметри;
 - „Amadeus e-Power“- он-лайн решение за направа на полетни, хотелски и рент-а-кар резервации;
 - „Amadeus Business Manager“, посредством който се издават изцяло електронни, одобрени от българския счетоводен стандарт протоколи и фактури;
 - „All Fares Plus“- динамично генерира календарна справка за тарифи, търсейки, както в база данни на системата „Амадеус“, така и в база данни на нискобюджетни авиокомпани;
 - „Amadeus Ticket Changer“, който дава възможност за автоматично преиздаване на самолетен билет при промяна на пътуване, за авиокомпаниите, които поддържат тази функция.
- Притежаваме акредитация в IATA и действаща оторизация за работа в системата на Billing and Settlement Plan (BSP) за 2019 г.

- Агенцията има оторизация в BSP от „Хан Еър“ /Hahn Air/ - компания, специализирана в продажба на електронни билети на други авиокомпани, посредством използването на универсална електронна система за продажба на билети. Посочената компания има договори за електронен интерлайн с повече от 280 авиолинии за издаване на самолетни билети на тяхна бланка (www.hahnair.com/en/agents/partner-carriers#/tab=filterByBsp). Електронните билети могат да се издават чрез всички големи глобални дистрибуторски системи (GDS), каквато е и използваната от нас „Amadeus“. Благодарение на възможностите предоставени ни от тази компания „Елит Травел Интернешънъл“ ООД може да издава самолетни билети и за множество авиокомпани, не представени в BSP България.
- Във офисите на агенцията се осъществява продажба на самолетни билети на нискотарифни /lowcost/ авиокомпани, осъществяващи полети на територията на цял свят, вкл. всички изпълняващи полети от и до България, без да е необходима кредитна карта на клиента/пътника. За целта „Елит Травел Интернешънъл“ ООД има регистрирани профили на интернет страниците на авиокомпаниите и използва фирмена кредитна карта за заплащане.
- „Елит Травел Интернешънъл“ ООД работи с 3 различни онлайн базирани резервационни системи за хотелски настанявания и др. туристически услуги – „Амадеус“ /Amadeus/, „Травел Асошиейтс“ /Travel Associates/, и „Травъл ТСХ“ /Travel TSH/, чрез които предлагаме и извършваме резервации в над 450 000 хотела и в над 246 хотелски вериги с над 85 715 хотела в България, Европа и целия свят.
- Резервационните системи поддържат повече от 450 000 хотела по света - от малки индивидуални хотели до големи хотелски вериги и световно известни луксозни курорти. Резервацията може да се осъществи само за няколко секунди. Всеки хотел има резюме-описание последвано от снимки и карта с местоположение, което помага да се избере оптималния вариант за настаняването.
- Достъпът до системите е 24 часа, благодарение на ползваната от експертите ни мобилна техника и непрекъснатата интернет връзка, което позволява да предлагаме хотелски настанявания, да модифицираме и анулираме вече издадени ваучери, ако възникне нужда, както в работно, така и в извънработно време, почивни и празнични дни.
- Притежаваме правата за агентска дейност на български и чуждестранни туроператори. Агенцията е представител в България на следните немски туроператори: Dertour, Meier's, както и на много международни хотелски вериги.
- Имаме сключени договори за преференциални условия за работа с повече от 200 хотела на територията на страната.
- Агенцията разполага с персонал от двадесет и осем служители назначени по трудов договор, разпределени в няколко основни отдела: «Самолетни билети», «Хотелски резервации, организиране на мероприятия и почивки» и «Администрация и счетоводство», които при необходимост ще бъдат заети в технологичния процес по изпълнението на поръчката.

- За изпълнението на дейностите от предмета на поръчката, "Елит Травел Интернешънъл" ООД ще подsigури следния експертен екип от служители с нужните образование, професионална компетентност, опит, чуждоезикови познания, компютърна грамотност и умения за работа с наличното в офиса на агенцията техническо оборудване:

Позиция в екипа	Функции, роля и отговорности
Управител	<p>Осъществява мониторинг и контрол на целия работен процес от приемане и изпълнение на заявката до издаване на финансовите документи и доставката, на цялостното изпълнение и отчетността на обществената поръчка.</p> <p>Провежда регулярни оперативни събрания на екипа.</p> <p>Осъществява връзка с Възложителя и провежда срещи на управленско ниво.</p>
Експерт продажби самолетни билети 2бр.	<p>Осъществява контакт с определения/ите от Възложителя представител/и от страна на МС.</p> <p>Осъществява всички етапи и дейности по осигуряване на самолетни билети – обработка на заявката, резервиране, офертиране, съгласуване и издаване. Проследява резервацията от нейното създаване, издаването на електронен самолетен билет до завръщането на пътника.</p> <p>Отбелязва в резервацията всички специални изисквания, като предпочитано място, меню, помощ за пътник в неравностойно положение и др. и комуникира с авиокомпаниите относно тяхното потвърждаване.</p> <p>Оказва съдействие при загубен багаж и други рекламации.</p> <p>Предприема необходимите действия за преодоляване на възникнала рискова/извънредна ситуация.</p> <p>Осъществява контакт с авиокомпаниите при необходимост.</p> <p>Взаимодейства с <i>Експерт продажби хотелски настанявания</i>, относно избор на най-подходящи варианти за пътуването, чрез обмяна на информация за часове на полетите, отстояние на летището до мястото на събитието/хотела и др. подобни.</p> <p>Извършва предварителна онлайн регистрация /чекин/ на пътници и изпраща на определения от Възложителя представител/пътуващия бордините карти по имейл или мобилни на посочен мобилен телефон.</p> <p>Отговаря за качествено изпълнение на услугата.</p>
Експерт продажби хотелски настанявания 1бр.	<p>Осъществява контакт с определения/ите от Възложителя представител/и от страна на МС.</p> <p>Осъществява всички етапи и дейности по осигуряване на всички видове хотелски настанявания /хотелски настанявания в чужбина, хотелски настанявания в София и страната на външни за администрацията на Министерския съвет лица (включително чуждестранни лица), хотелски настанявания в страната за групови мероприятия (10 и над 10 души)/ - обработка на заявката, резервиране, офертиране, съгласуване и издаване. Проследява резервацията от нейното създаване, издаването на електронен ваучер до завръщането на пътника.</p> <p>Осъществява контакт с местата за настаняване при необходимост.</p> <p>Предприема необходимите действия за преодоляване на възникнала рискова/извънредна ситуация.</p> <p>Взаимодейства с <i>Експерт продажби самолетни билети</i>, относно избор на</p>

	<p>най-подходящи варианти за пътуването, чрез обмяна на информация за часове на полетите, отстояние на летището до мястото на събитието/хотела и др. подобни.</p> <p>Отговаря за качествено изпълнение на услугата.</p>
<p>Експерт логистика 2бр.</p>	<p>Осъществява контакт с определения/ите от Възложителя представител/и от страна на МС.</p> <p>Осъществява всички дейности /наем на зали и оборудване, осигуряване на кетъринг, материали и транспорт, резервация на ношувки и др./ и логистиката по организиране на различните видове събитийни прояви.</p> <p>Осъществява подготвителните дейности, протичащи преди провеждането на самото събитие - финализиране на визията в процеса на комуникация с Възложителя и осигуряване на конферентни и информационни материали и атрибути, разпечатването и окомплектоването в папки на текстовите материали /ако се налага/, изготвяне на списъци – присъствени, за хотелско настаняване, за транспортна услуга, табели с имената на участниците в залата.</p> <p>Присъства през цялото време на провеждане на всяка конферентна услуга с цел гладкото ѝ и безпроблемно протичане, включващо изпълнението на съответните дейности:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ конферентни дейности - изграждане на регистратура, подредба на залата, проверка на наличността на заявената от Възложителя техника и обслужващото я техническо лице, осъществяване на регистрацията, раздаване на конферентни и информационни материали, раздаване на приемници и слушалки, раздаване и събиране на анкетни карти и фотодокументиране, осъществява оценката на степента на удовлетвореност посредством анализ на попълнените от всеки участник в събитието анкетни карти за обратна връзка; ✓ кетъринг услуги - зареждане с минерална вода на залата, осигуряване на кафе пауза, обяд, вечеря. <p>Осигурява ресторантьорски услуги – резервиране на местата за провеждането им /ресторанти/, координация и съдействие през цялото времетраене, присъствие на място (в случай, че ресторантьорската услуга се провежда в гр. София), включващо посрещане, настаняване и изпращане на гостите, раздаване на протоколни подаръци, наемане на такси и др.</p> <p>Предприема необходимите действия за преодоляване на възникнала рискова/извънредна ситуация.</p> <p>Съставя констативни протоколи за предоставените услуги.</p> <p>Отговаря за качествено изпълнение на услугите.</p>
<p>Експерт счетоводство и отчетност 1 бр.</p>	<p>Изготвя финансови документи изцяло съобразени с изискванията на българското законодателство, съдържащи всички параметри, необходими за счетоводно отчитане.</p> <p>Взаимодейства с останалите експерти, относно необходимата информация за изготвяне на финансовите документи.</p> <p>Отговаря за доставката на отчетните документи до Възложителя.</p> <p>Съставя необходимите месечни отчети.</p>

Подробна информация относно функциите и отговорностите на членовете на екипа се съдържа и в предложението в т. 3 от настоящото предложение за изпълнение на поръчата етапи при изпълнението на всички дейности, включени в предмета на обществената поръчка.

- Всеки член на екипа на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД е мобилно оборудван, т.е. разполага със смарт телефон/таблет с мобилен интернет плус преносим компютър с безжична интернет връзка с цел осъществяване на незабавен, директен и непрекъснат достъп до фирмения имейл, инсталираните резервационни/работни станции за резервиране и издаване на самолетни билети чрез „Амадеус“ (електронна система за самолетни билети в страната и чужбина) и различните онлайн системи за хотелски резервации, наземен транспорт и медицински застраховки, което позволява да се работи и извън офиса на агенцията, благодарение на което е в състояние да реагира адекватно на всички възникнали въпроси/потребности от страна на Възложителя денонощно, 7 дни в седмицата.
- Експертите от екипа на агенцията са взаимозаменяеми, което позволява заявките на Възложителя да бъдат обработвани и изпълнявани в кратки срокове. Когато е необходимо ще осигурим заместващи лица на посочените с нужните квалификации, умения и професионален опит.
- Агенцията създава условия и инвестира за непрекъснато повишаване квалификацията на служителите си.
- При поискване от страна на МС, „Елит Травел Интернешънъл“ ООД ще осигурява друго лице от персонала на агенцията за обслужване и изпълнение на заявките на Възложителя с подходяща квалификация, умения и професионален опит.

6. Предлагаме следните дейности, които ще предприемем при всяка една от следните рискови ситуации – отмяна на полети, промяна на полетното разписание, при неблагоприятни метеорологични условия, при форсмажорни обстоятелства, при технически проблем:

- Благодарение на техническите възможности на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД и на използваните резервационни системи */Виж приложено Удостоверение от „Амадеус България“/, осигуреното 24-часово обслужване, опита и квалификацията на експертния екип на агенцията, декларираме възможност и готовност за незабавна реакция при възникване на рискови и/или извънредни ситуации* включително, но не само: отмяна на полети, промяна на полетното разписание, при неблагоприятни метеорологични условия, при форсмажорни обстоятелства, при технически проблем.
- При изпълнението на поръчката непрекъснато ще се осъществява анализ и преценка за възможните рискове от страна на Експертния екип на „Елит Травел Интернешънъл“ ООД и съдействие за предотвратяването им преди или по време на пътуването.
- Ще осигурим приоритетно обслужване на Възложителя.
- Предоставяне на директни, мобилни, телефонни линии за връзка на денонощно разположение на Възложителя.
- Осигуряване на персонален имейл адрес за заявки и контакт при рискови/извънредни ситуации.
- Изпращане на SMS за промени в условията на полета.

➤ Инфобюлетин с всички новости от авиокомпаниите - по този начин до Възложителя своевременно ще достига полезна информация с оглед предприемане на спешни мерки, свързани с предстоящи стачки, затворени летища и др.

➤ В случай на рискови и/или извънредни ситуации (отмяна на полети, промяна на полетно разписание, неблагоприятни метеорологични условия, форсмажорни обстоятелства, технически проблем, стачки и др. възможни), възникнали преди или след закупуването на самолетен билет, непозволяващи осъществяването на съответния полет:

1. ще уведомим незабавно Възложителя по телефон и по имейл в момента на научаването от наша страна за възникването на съответната непредвидена ситуация (една от техническите функции на резервационната система „Амадеус“ се състои в непрекъснато наблюдение на направените резервации и издадените самолетни билети, като при настъпили промени преди или по време на пътуването, своевременно се получава известие в системата и на фирмения имейл, които се следят денонощно от служители на агенцията);

2. в срок до 15 /петнадесет/ минути от момента на уведомяването ще предложим възможните варианти за преодоляване на ситуацията /по телефон и/или на имейл/, като:

- ✓ промяна на резервацията за други часове/дати, за полети на друга авиокомпания, в зависимост от спецификата на възникналата ситуация (когато самолетния билет все още не е издаден);
- ✓ презаверяване на билета за първия възможен полет по същия маршрут;
- ✓ безплатно премаршрутиране на пътниците чрез съгласуване с авиокомпанията, чийто полет няма да бъде осъществен;
- ✓ издаване на нов билет със същата или с друга авиокомпания;
- ✓ съдействие за възстановяването на стойността на билета;
- ✓ алтернативен вариант за придвижване с влак, автобус, ферибот и/или друг подходящ транспорт и др.,

в зависимост от спецификата на възникналата ситуация и съгласно правилата за регулиране на международен транспорт, установени от IATA, международните конвенции и конкретните авиокомпания-превозвачи, като изцяло ще се съобразим с нуждите и желанията на Възложителя;

3. в срок до 30 /тридесет/ минути от получаване на потвърждение от възложителя за избрания от него вариант, ще предприемем необходимите действия по промяната и ще изпратим на имейл и/или телефон информация с новите детайли/документи на пътуването.

➤ В случай на рискови и/или извънредни ситуации (отмяна на полети, промяна на полетно разписание, неблагоприятни метеорологични условия, форсмажорни обстоятелства, технически проблем, стачки и др. възможни, които биха се отразили на хотелското настаняване) или случай на логистичен проблем, свързан с настаняване и престой, възникнали преди или след закупуването на ваучер за хотелско настаняване, ще предприемем следните действия, в зависимост от спецификата на възникналата ситуация и желанията на Възложителя:

1. в момента на научаването от наша страна за възникването на съответната ситуация ще уведомим незабавно Възложителя по имейл и телефон (една от техническите функции на резервационните системи се състои в непрекъснато наблюдение на направените резервации и издадените ваучери, като при настъпили промени преди или по време на престоя, своевременно се получава известие в системата и на фирмения имейл, които се следят денонощно от служители на агенцията);
 2. в срок до 15 /петнадесет/ минути от момента на уведомяването ще предложим възможните варианти за преодоляване на ситуацията (на имейл и/или по телефон), като:
 - ✓ хотелска резервация/настаняване в друг равностоеен хотел;
 - ✓ съдействие за възстановяването на стойността на настаняването;
 - ✓ съдействие за безплатна промяна на датите на хотелската резервация при идентични условия;съгласно правилата, установени от доставчиците на хотелски настанявания и конкретните хотели, като изцяло ще се съобразим с нуждите и желанията на пътника и/или Възложителя;
 3. при получаване на потвърждение от възложителя за избрания от него вариант, ще предприемем необходимите действия по промяната и ще изпратим на имейл и/или телефон (на отговорното лице и/или пътника) информация с новите детайли/документи на настаняването/престоя в срок до 30 /тридесет/ минути от потвърждението.
- При промяна в датите на пътуване по искане на Възложителя - незабавно установяваме контакт с хотела с цел получаването на информация възможна ли е промяната на резервацията за датите, посочени в исканата от Възложителя промяна, при същата цена и вид на резервирано помещение. При потвърждение от страна на хотела на исканата промяна при същите условия - актуализираме параметрите съгласно новите дати и преиздаваме ваучера. В случай, че хотела не може да потвърди промяна на периода при същите условия /вид помещение и цена/, предлагаме на база зададените критерии/изисквания нови предложения за настаняване в друг хотел в близост, като информираме Възложителя за условията на анулиране на издадената и потвърдена от него вече резервация и условията, по които може да се потвърди новата резервация, съгласно посочените от Възложителя параметри на промяна в датите на пътуване.
- С цел да избегнем риска за отклонение от страна на хотела от хотелското настаняване, посочено в издадения ваучер, в ущърб на пътниците на Възложителя, всички потвърдени резервации с издадени ваучери и параметрите на конкретната резервация се препотвърждават от страна на "Елит Травел Интернешънъл" ООД непосредствено преди деня на настаняване. В случай, че получим сигнал за отклонение към момента на настаняване незабавно се свързваме с хотела и изискваме да предостави заявените и договорени вече услуги или осигуряваме хотелско настаняване в друг равностоеен хотел в близост от същата или по-висока категория като компенсация за неудобството, при предоставяне на същите условия, при които е била договорена направената конкретна резервация. В случай, че получим сигнал за отклонение, след като е изтекъл престоя на командированото лице, незабавно се свързваме с хотела с цел изискването на компенсация за създаденото неудобство.

- 1dd /
- 111
- При възникване на технически проблем/неизправност с конферентното оборудване по време на провеждане на събитийни прояви от трите типа, ще предприемем следните действия:
1. с цел минимизирането на подобен тип риск, екипът на “Елит Травел Интернешънъл” ООД задължително проверява изправността на всяко от заявените от Възложителя технически средства преди стартирането на конкретното мероприятие и осигурява лице за техническа поддръжка през цялото времетраене събитийната проява, което при възникване на технически проблем реагира незабавно;
 2. анализ от присъстващото лице за техническа поддръжка на причината за проблема и своевременно отстраняване чрез техническа намеса /рестартиране на техническото средство, преинсталиране на софтуер и др. подобни, в зависимост от естеството на неизправността/;
 3. в случай, че анализът е показал неизправност, която не може да се отстрани с техническа намеса на място, техническото средство ще бъде своевременно заменено с работещо такова.
- Във връзка с риска от възникване на непредвидени обстоятелства “Елит Травел Интернешънъл” ООД предлага сключване на Застраховка „Отмяна на пътуване” при всяка Ваша резервация.

Заявяваме, че ще изпълним качествено и в срок поръчката, в пълно съответствие с гореописаното предложение и с Техническата спецификация на възложителя.

Приложения:

1. IATA Сертификати – 2 бр. копия;
2. Разпечатка от BSP линк – 2 бр.;
3. Удостоверение от „Амадеус България“ /Приложение 3/ – 1 бр. копие;
4. Разпечатка на примерен електронен самолетен билет /Приложение 4/ – 1 бр.;
5. Разпечатка на примерен ваучер за хотелско настаняване в чужбина /Приложение 5/ – 1 бр.;
6. Разпечатка на примерен ваучер за хотелско настаняване в гр. София /Приложение 6/ – 1 бр.;
7. Разпечатка на примерен групов ваучер за хотелско настаняване с прикрепен към него списък с имената на нощуващите /Приложение 7/ – 1 бр.

(Задължително се прилагат документите, удостоверяващи заявените обстоятелства по т. 2.1.-2.3. По преценка участникът може да прилага и други документи. Всички приложени документи се описват тук поотделно).

Име и фамилия: Анелия Бачийска

Длъжност: Управител

Подпис и печат: _____

106