



## ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ

При провеждана процедура за избор на изпълнител с публична покана съгласно чл.50 – 53 от Закона за управление на средствата от Европейските структурни и инвестиционни фондове (ЗУСЕСИФ) и Постановление № 160 на Министерския съвет от 1 юли 2016 г. за определяне правилата за разглеждане и оценяване на оферти и сключването на договорите в процедурата за избор с публична покана от бенефициенти на безвъзмездна финансова помощ от Европейските структурни и инвестиционни фондове с предмет: **„Избор на изпълнител за осигуряване на логистика по Обособена позиция № 1 „Логистика за осигуряване на курсове за обучения за земеделски стопани и заетите лица в техните стопанства с продължителност от 21 дни“ и Обособена позиция № 2 „Логистика за осигуряване на курсове за обучения за земеделски стопани и заетите лица в техните стопанства с продължителност от 5 дни“**, във връзка с изпълнение на Проект **„От традициите на българското земеделие към съвременното стопанство с по-висока квалификация и конкурентоспособност“**, финансиран от Програмата за развитие на селските райони 2014-2020, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони, по Процедура чрез подбор на проектни предложения № BG 06RDNP001-1.001 по подмярка 1.1. „Професионално обучение и придобиване на умения“ от мярка 1 „Трансфер на знания и действия за осведомяване“, Административен Договор № РД 50-52 / 25.02.2021 г. за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ.

Услугата включва осигуряване на хотелско настаняване на обучаемите и лекторите в хотел с категоризация минимум 3 /три/ звезди и предоставяне на изхранване за участниците и лекторите /кафе – паузи, обяди и вечери/ за изпълнение на Обособена позиция № 1 „Логистика за осигуряване на курсове за обучения за земеделски стопани и заетите лица в техните стопанства с продължителност от 21 дни“ и Обособена позиция № 2 „Логистика за осигуряване на курсове за обучения за земеделски стопани и заетите лица в техните стопанства с продължителност от 5 дни“.

Всеки участник, при изпълнение на съответната дейност по проекта, има право да получи пълния пакет от услугата, като плащането ще се извърши на база реален брой участници възползвали се от конкретно количество нощувки, кафе – паузи, обяди и вечери.

Предвидените максимални количества нощувки, кафе – паузи, обяди и вечери, разпределени по обособени позиции са както следва:

### **I. Обособена позиция № 1 „Логистика за осигуряване на курсове за обучения за земеделски стопани и заетите лица в техните стопанства с продължителност от 21 дни“**

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----

*Проект „От традициите на българското земеделие към съвременното стопанство с по-висока квалификация и конкурентоспособност“, който се реализира с финансовата подкрепа на финансиран от Програмата за развитие на селските райони 2014-2020, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони, по Процедура чрез подбор на проектни предложения № BG 06RDNP001-1.001 по подмярка 1.1. „Професионално обучение и придобиване на умения“ от мярка 1 „Трансфер на знания и действия за осведомяване“, Административен Договор № РД 50-52 / 25.02.2021 г. за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ*



- Настаняване на участниците и лекторите в хотел минимум 3 (три) звезди, на база ВВ (нощувка и закуска);
  - настаняване до 2<sup>-ма</sup> души в стая;
  - стаите да са оборудвани минимум с: климатик и Wi-Fi, които са включени в цената за настаняване;
  - осигуряване на пракинг за обучаеми и лектори, включен в цената;
  - присъствие на медицинско лице, което е на разположение 24/7;
  - осигуряване на складово помещение, необходимо за учебния процес, с площ от минимум 30 м<sup>2</sup>;
  - осигуряване на офис за екипа по проекта, оборудван с: цветен принтер, копирна машина, компютър с интернет и необходимите консумативи;
  - изграждане на регистратура извън залата, оборудвана с маса/маси за разполагане на учебните материали и извършване на регистрацията на участниците;
- Изхранване на обучаеми и лектори:
  - ресторантът да бъде сертифициран по HACCP (ХАСЕП) система;
  - изхранването да бъде извършвано на блок маса/ порции;
  - да бъде осигурено вегетарианско и/или веганско меню;
  - постоянно зареждане на стаите и залата с минерална/трапезна вода с бутилки от по 500 мл;
  - осигуряване на сухи пакети с храна за обяд и кафе-паузи за дните на практическите обучения;
  - обяд, който да включва: супа, основно, гарнитура, хляб, десерт, плодове, минерална вода;
  - вечеря, която да включва: салата, основно, гарнитура, хляб, десерт, плодове, минерална вода;
  - кафе-пауза, която да включва минимум: кафе, чай, сметана, прясно мляко, дребни сладки и солени, минерална вода;
- Осигуряване на противоепидемиологични мерки, съгласно актуалните изисквания на РЗИ и заповеди на министъра на здравеопазването;

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----



- Осигуряване на ежедневен трансфер до учебната база (град Банско, област Благоевград, квартал „Грамадево“, ул. „Валявица“ № 4, „Апартамент-Спа хотел Евъргрин“) и осигуряване на трансфер за 4 дни до базата за практическите занятия (гр. Кресна);
- 1. Максимално допустимият брой нощувки за обучаеми и лектори е 1 720, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на участници и лектори, включени в него /20 дни \* 86 души/;
- 2. Максимално допустимият брой Кафе-паузи за обучаеми и лектор е 1 806, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на участници и лектори, включени в него / 21 дни \* 86 души/;
- 3. Максимално допустимият брой Обяди за обучаеми и лектор е 1 806, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на участници и лектори, включени в него /21 дни \* 86 души/;
- 4. Максимално допустимият брой Вечери за обучаеми и лектор е 1 720, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на участници и лектори, включени в него /20 дни \* 86 души/.

По Обособена позиция № 1 са предвидени 3 курса, както следва:

- Първият курс на тема “Биологичното производство на зеленчуци като екологосъобразна алтернатива в прехода към устойчиво земеделие“ ще бъде организиран за 25 участника;
- Вторият курс на тема „Семепроизводство на зеленчукови култури – ефективен начин за възвръщане на традиционния трапезен вкус на българските зеленчуци“ ще бъде организиран за 30 участника;
- Третият курс на тема „Биологичното производство на зеленчуци като екологосъобразна алтернатива в прехода към устойчиво земеделие“ ще бъде организиран за 30 участника.
- Времето за провеждане на 1 курс е оптимизирано в рамките на 21 последователни календарни дни и за всеки курс е предвидено участието на 1 лектор.

## II. Обособена позиция № 2 „Логистика за осигуряване на курсове за обучения за земеделски стопани и заетите лица в техните стопанства с продължителност от 5 дни“

- Настаняване на участниците и лекторите в хотел минимум 3 (три) звезди, на база ВВ (нощувка и закуска);
  - настаняване до 2<sup>-ма</sup> души в стая;
  - стаите да са оборудвани минимум с: климатик и Wi-Fi, които са включени в цената за настаняване;
  - осигуряване на пракинг за обучаеми и лектори, включен в цената;

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----



- присъствие на медицинско лице, което е на разположение 24/7;
  - осигуряване на складово помещение, необходимо за обучителния процес, с площ от минимум 30 м<sup>2</sup>;
  - осигуряване на офис за екипа по проекта, оборудван с: цветен принтер, копирна машина, компютър с интернет и необходимите консумативи;
  - изграждане на регистратура извън залата, оборудвана с маса/маси за разполагане на обучителните материали и извършване на регистрацията на участниците;
- Изхранване на обучаеми и лектори:
- ресторантът да бъде сертифициран по HACCP (ХАСЕП) система;
  - изхранването да бъде извършвано на блок маса/ порции;
  - да бъде осигурено вегетарианско и/или веганско меню;
  - постоянно зареждане на стаите и залата с минерална/трапезна вода с бутилки от по 500 мл;
  - обяд, който да включва: супа, основно, гарнитура, хляб, десерт, плодове, минерална вода;
  - вечеря, която да включва: салата, основно, гарнитура, хляб, десерт, плодове, минерална вода;
  - кафе-пауза, която да включва минимум: кафе, чай, сметана, прясно мляко, дребни сладки и солени, минерална вода;
- Осигуряване на противоепидемиологични мерки, съгласно актуалните изисквания на РЗИ и заповеди на министъра на здравеопазването;
- Осигуряване на ежедневен трансфер до учебната база (град Банско, област Благоевград, квартал „Грамадево“, ул. „Валявица“ № 4, „Апартамент-Спа хотел Евъргрийн“);
1. Максимално допустимият брой нощувки за обучаеми и лектори е 224, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на участници и лектори, включени в него /4 дни \* 56 души/;
  2. Максимално допустимият брой Кафе-паузи за обучаеми и лектор е 280, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на участници и лектори, включени в него /5 дни \* 56 души/;
  3. Максимално допустимият брой Обяди за обучаеми и лектор е 280, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----



- участници и лектори, включени в него /5 дни \* 56 души/;
4. Максимално допустимият брой Вечери за обучаеми и лектор е 224, получени от умножението на броя дни необходими за провеждане на един курс и броя на участници и лектори, включени в него /4 дни \* 56 души/;

По Обособена позиция № 2 са предвидени 2 курса, както следва:

- Първият курс на тема “Развитие на земеделието и повишане на отговорностите за опазване на околната среда“ ще бъде организиран за 25 участника;
- Вторият курс на тема “Развитие на земеделието и повишане на отговорностите за опазване на околната среда“ ще бъде организиран за 30 участника;
- Времето за провеждане на 1 курс е оптимизирано в рамките на 5 последователни календарни дни и за всеки курс е предвидено участието на 1 лектор.

### III. Допълнителни изисквания:

#### 1. Изисквания към Кафе-паузите

Кафе-паузите са по един път на ден, в часове, съгласувани с Възложителя, съгласно изготвена програма за всеки курс.

Кафе-паузите се организират на подходящи места, в близост до учебната база на Бенефициента/ Възложител, в град Банско, област Благоевград, квартал "Грамадево", ул. "Валявица" № 4"Апартамент-Спа хотел Евъргрийн".

Всяка кафе-пауза включва:

№	Артикул	Количество за 1 човек
1.	Кафе	50 мл.
2.	Чай	250 мл.
3.	Сметана	1 бр.
4.	Прясно мляко	50 мл.
5.	Дребни сладки	50 гр.
6.	Соленки	50 гр.
7.	Минерална вода	500 мл.

#### 2. Изисквания към Обядите

Обядите са по един път на ден, в часове, съгласувани с Възложителя, съгласно изготвена програма за всеки курс.

Ресторантът, в който се извършва изхранването да бъде сертифициран по НАССР (ХАСЕП) система и при необходимост да бъде осигурено вегетарианско и/или веганско меню.

Организиране логистиката на участниците за обяд на блок-маса/порции.

Всеки обяд включва:

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----

*Проект „От традициите на българското земеделие към съвременното стопанство с по-висока квалификация и конкурентоспособност“, който се реализира с финансовата подкрепа на финансиран от Програмата за развитие на селските райони 2014-2020, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони, по Процедура чрез подбор на проектни предложения № BG 06RDNP001-1.001 по подмярка 1.1. „Професионално обучение и придобиване на умения“ от мярка 1 „Трансфер на знания и действия за осведомяване“, Административен Договор № РД 50-52 / 25.02.2021 г. за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ*



№	Артикул	Количество за 1 човек
1.	Супа	200 гр.
2.	Основно месно ястие	200 гр.
3.	Основно безмесно ястие	200 гр.
4.	Гарнитура	150 гр.
5.	Хляб	100 гр.
6.	Десерт	150 гр.
7.	Плодове	100 гр.
8.	Минерална вода	500 мл.

### 3. Изисквания към Вечерите

Вечерите са по един път на ден, в часове, съгласувани с Възложителя, съгласно изготвена програма за всеки курс.

Ресторантът, в който се извършва изхранването да бъде сертифициран по HACCP (ХАСЕП) система и при необходимост да бъде осигурено вегетарианско и/или веганско меню.

Вечерите се организират в заведение за хранене, в мястото за настаняване на участниците или в непосредствена близост до него, в град Банско, област Благоевград.

Всяка вечеря включва:

№	Артикул	Количество за 1 човек
1.	Салата	200 гр.
2.	Предястие - топло	150 гр.
3.	Основно месно ястие	200 гр.
4.	Основно безмесно ястие	200 гр.
5.	Гарнитура	150 гр.
6.	Хляб	100 гр.
7.	Десерт	150 гр.
8.	Плодове	100 гр.
9.	Минерална вода	500 мл.

### 4. Изисквания към Нощувките

Нощувките се извършват на територията на град Банско, област Благоевград, в едно място за настаняване на всички участници в даден курс/семинар (до 31 човека). Участниците се настаняват в стаи с по две легла, максимум до двама човека.

Стаите да са оборудвани минимум с: климатик и Wi-Fi, да има осигурен пракинг за обучаеми и лектори, присъствие на медицинско лице, което е на разположение 24/7.

[www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg)



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ  
ЕВРОПЕЙСКИ СТРУКТУРНИ И  
ИНВЕСТИЦИОННИ ФОНДОВЕ



Да се осигури складово помещение, необходимо за обучителния процес, с площ от минимум 30 м<sup>2</sup>, както и офис за екипа по проекта, оборудван с: цветен принтер, копирна машина, компютър с интернет и необходимите консумативи.

Да се изгради регистратура извън залата, оборудвана с маса/маси за разполагане на обучителните материали и извършване на регистрацията на участниците.

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----

*Проект „От традициите на българското земеделие към съвременното стопанство с по-висока квалификация и конкурентоспособност“; който се реализира с финансовата подкрепа на финансиран от Програмата за развитие на селските райони 2014-2020, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони, по Процедура чрез подбор на проектни предложения № BG 06RDNP001-1.001 по подмярка 1.1. „Професионално обучение и придобиване на умения“ от мярка 1 „Трансфер на знания и действия за осведомяване“, Административен Договор № РД 50-52 / 25.02.2021 г. за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ*