

УТВЪРЖДАВАМ:  
ДИРЕКТОР / ВЕЛИЧКА ХРИСТОВА



ПРОТОКОЛ № 1

Днес 18.09.2015 г. в 14.00 часа, в гр. Сливен, общ. Сливен, се проведе заседание на Комисията назначена със Заповед № РД – 06 – 401/14.09.2015 г., на Директора на XII ОУ „Елисавета Багряна“, гр. Сливен, общ. Сливен за разглеждане на постъпилите оферти по обявена процедура по ЗОП с публична покана за поръчка с предмет: „Доставка на готови закуски и доставка на готов топъл обяд за учениците в 12-то ОУ „Елисавета Багряна“, общ. Сливен, общ. Сливен за учебната 2015/2016“ финансирана със целеви средства от ДЪ на ПМС № 308/20.12.2010 г. за подпомагане храненето на децата от подотврителните групи в детските градини и училищата и на учениците от I-ви до IV-ти клас и по ПМС №186 от 07.09.2010 г. за осигуряване на целодневна организация на учебния ден за учениците от I –ви до V-ти клас в общ. училища.

Комисията бе в състав:

Председател: Дочка Георгиева Робето – главен учител начален етап;

и

Членове: 1. Маргарита Георгиева Урумова - ПДУД

2. Даниел Петров Петров – юрист;

3. Марианна Русева Баева – проф. д-р инж. „Технология на продуктите за обществено хранене“;

4. Христина Кирова Генова – главен счетоводител;

5. Мариана Димитрова Сярова – възпитател начален етап – резервен член;

6. Камелия Божидарова Кабаджова – родител;

Комисията констатира, че са постъпили 6 бр. оферти:

1. ЕТ „Иван Дойчев“ – вх. № РД – 31 – 478/07.09.2015 г. – 13:15 часа;
2. СД „Дечо 228 Апостолови и сие“ – вх. № РД – 31 – 489/10.09.2015 г. – 14:15 часа;
3. „Апетит 2009“ ООД – Вх. № РД-31-492/14.09.2015 г. – 14:10 часа;
4. „Кей Енд Ви“ ООД - Вх. № РД – 31 – 493/15.09.2015 г. – 09:45 часа;
5. ЕТ „Братец – Динко Киров“ – вх. № РД – 31 – 496/15.09.2015 г. – 14:00 часа;
6. „Василев“ ЕООД – вх. № РД – 31 – 497/15.09.2015 г. – 14:25 часа;

На публичната част на заседанието на комисията присъстваха Здравко Стефанов Стефанов – представител на „Апетит 2009“ ООД, Иван Дойчев Дойчев – представител на ЕТ „Иван Дойчев“.

Комисията констатира, че пликите в които са поставени офертите са запечатани, и е пенарушена цялост.

На членовете на комисията бяха съобщени имената на участниците подали оферти за разглежданата обществена поръчка и членовете попълниха декларация по чл. 35 от ЗОП.

След попълване на декларациите по чл. 35, Комисията пристъпи към отваряне на постъпилите оферти по реда на тяхното постъпване.

Комисията констатира, че офертата на ЕТ „Иван Дойчев“ е поставена в залечатан непрозрачен плик, в който са поставени всички документи.

Комисията обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 0,52 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. закуска за един учебен ден. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009“ ЕООД – Петър Стефанов да подпише ценовите предложения на участника.

След това Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009“ ЕООД – Петър Стефанов да подпише техническите предложения на участника по обособена позиция № 1.

След завършване на тази процедура, комисията пристъпи към разглеждане на представените документи по допустимост. Представените от участника документи са следните:

1. Административни сведения – Приложение № 1;
2. Оферта за изпълнение на поръчката – Приложение № 2 с посочено време за реакция при рекламация 30 минути;
3. Техническо предложение – Приложение № 3;
4. Предлагана цена – Приложение № 4;
5. Декларация по чл. 47, ал. 9 от ЗОП – Приложение № 5 подписана от едноличния търговец;
6. Списък на наличните собствени или наети обекти за производство и търговия с храни – Приложение № 6;
7. Удостоверения за регистрация на търговските обекти № 592/21.06.2011 г.;
8. Удостоверения за регистрация на обект за търговия на дребно с храни/на заведение за обществено хранене № 450/08.06.2011 г.
9. Договор за партньорство, сътрудничество и съвместна дейност;
10. Списък на транспортните средства с които участникът разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 7, придружен със Свидетелства за регистрация на автомобилите и Удостоверение за регистрация на транспортно средство №№ 2027000428 от 03.10.2008 г., 2027000428 от 08.05.2009 г. и № 488/10.04.2014 г.;
11. Декларация, че кандидатът е запознат с условията на обществената поръчка – Приложение № 8;
12. Декларация за съгласие за участие като подизпълнител – Приложение № 9;
13. Декларация за ползване на подизпълнител – Приложение № 10;
14. Списък на основните договори за доставки сходни с предмета на настоящата поръчка, изпълнени през последните три години – Приложение № 11 с приложени 10 бр. договори и 10 бр. референции за добро изпълнение на договорите;
15. Списък на техническите лица за изпълнение на поръчката с приложени трудови договори на лицата участващи в поръчката и Диплом за завършено образование на технолога по храните - Приложение № 12;
16. Трудови договори и дипломи за завършено образование на лицата ангажирани с изпълнение на поръчката;
17. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 за Миглена Колева Иванова – технолог по храните;
18. Списък на техническото оборудване – Приложение № 14;
19. Декларации по чл. 70 от Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните - Приложение № 15;
20. Декларация за приемане условията на проекта на договора – Приложение № 16.
21. Договор за доставка – Приложение № 17 – 2 бр.;

22. Одитен доклад изх. № 282/27.02.2015 г.;
23. Становище относно предложение примерни менюта за хранене на деца от 3 до 7 г. на ЕТ „Иван Дойчев“;
24. Становище относно предложение примерни менюта за хранене на деца от 7 до 18 г. на ЕТ „Иван Дойчев“;
25. Техническо предложение;

Комисията констатира, че участникът е представил минимално изискваните се от него документи за допускане до участие в обществената поръчка, поради което

#### РЕШИ:

Допуска ЕТ „Иван Дойчев“, до по нататъшно участие в обявената ОП по обособена позиция 1.

Комисията констатира, че офертата на СД „Дечо 228 Апостолови и СИЕ“ е поставена в запечатан непрозрачен плик, в който са поставени всички документи.

Комисията обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 0,50 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. закуска за един учебен ден. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009“ ЕООД – Петър Стефанов да подпише ценовите предложения на участника.

След това Комисията установи, че участника не е представил в офертата си техническо предложение, което пречатства по – нататъшното му участие в поръчката, тъй като това обстоятелство не може да бъде отстранено по реда на чл. 68 от ЗОП.

Предвид горното, Комисията няма да разглежда представените от участника документи.

Комисията констатира, че офертата на „Апетит 2009“ ЕООД е поставена в запечатан непрозрачен плик, в който са поставени четири запечатани плика с надпис: „Предлагана цена по обособена позиция 1“, „Предлагана цена по обособена позиция 2“, „Техническо предложение по обособена позиция 1“, „Техническо предложение по обособена позиция 2“, документите за подбор са поставени в синя пластмасова папка.

Комисията отвори Плик 2 „Предлагана цена по обособена позиция 1“ и обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 0,50 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. закуска за един учебен ден, след което бе отворен Плик 3 „Ценова оферта по обособена позиция 2“ и комисията обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 2.00 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. топло основно обедно ястие за един учебен ден. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника ЕТ „Иван Дойчев“ – Иван Дойчев да подпише ценовите предложения на участника.

След това Комисията пристъпи към отваряне на техническите предложения на участника поставени в пликове с надпис: „Техническо предложение по обособена позиция 1“, „Техническо предложение по обособена позиция 2“. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника ЕТ „Иван Дойчев“ – Иван Дойчев да подпише ценовите предложения на участника по обособена позиция № 1 и № 2.

След завършване на тази процедура, комисията пристъпи към разглеждане на представените документи по допустимост. Представените от участника документи са следните:

1. Списък на документите съдържащи се в офертата;
2. Административни сведения – Приложение № 1;

3. Декларация по чл. 47, ал. 9 от ЗОП – Приложение № 5 – подписано от управителя на дружеството;
4. Списък на наличните собствени или наети обекти за производство и търговия с храни – Приложение № 6;
5. Удостоверение за регистрация на обект за производство на храни № 3605 от 15.08.2014 г. с списък на групите храни;
6. НА № 122, том XIV, дело № 2672 от 05.08.2014 г. на съдия по вписванията към РС - Сливен;
7. Списък на транспортните средства с които участника разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 7;
8. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 280 от 20.07.2012 г.;
9. Копие от регистрационен талон и Договор за наем на автомобил;
10. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 472 от 17.01.2014 г.;
11. Копие от регистрационен талон;
12. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 556 от 14.05.2015 г.;
13. Копие от регистрационен талон;
14. Декларация, че кандидатът е запознат с условията на обществената поръчка – Приложение № 8;
15. Декларация за съгласие за участие като подизпълнител – Приложение № 9;
16. Декларация за ползване на подизпълнител – Приложение № 10;
17. Списък на основните договори за доставки, сходни с предмета на настоящата поръчка, изпълнени през последните три години (2012, 2013 и 2014 г.);
18. Референция за добро изпълнение – 17 бр.;
19. Списък на техническите лица за изпълнение на поръчката – Приложение № 12;
20. Трудови, граждански договори и дипломи за завършено образование на лицата по т. 19;
21. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Хасан Мехмедов Хасанов - готвач;
22. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Нели Ненова Ненова – медицински специалист;
23. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Светла Тенева Кънчева – технолог;
24. Списък на техническото оборудване с което участника разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 14;
25. Декларация по чл. 70 от Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните. – Приложение № 15;
26. Сертификат БДС ISO 22000 :2006 с обхват: „Производство и доставка на готови храни от кухня – майка и кетъринг за обществено, столово, ученическо, болнично и диетично хранене” с валидност до 20.04.2018 г.;
27. Сертификат БДС EN ISO 9001 : 2008 с обхват: „Производство и доставка на готови храни от кухня – майка и кетъринг за обществено, столово, ученическо, болнично и диетично хранене” с валидност до 20.04.2018 г.
28. Декларация за приемане условията на проекта на договора – Приложение № 16;
29. Проект на Договор за доставка – Приложение № 17 – 2 бр.;
30. Оферта за изпълнение на поръчката по обособена позиция № 1 и № 2 със срок за реакция в случай на рекламация – 30 мин.;
31. Техническо предложение по обособена позиция № 1 и № 2;
32. Технологична схема за приготвяне на закуски;
33. Технологична схема за приготвяне на обяд;
34. График за приготвяне и доставка на закуски;
35. График за приготвяне и доставка на обяд;
36. Примерни менюта за закуски и обяд с рецептурници към тях;

Комисията констатира, че участникът е представил минимално изискваните се от него документи за допускане до участие в обществената поръчка, поради което

РЕШИ:

Допуска „Апетит 2009” ЕООД, до по нататъшно участие в обявената ОП по обособени позиции 1 и 2.

Комисията констатира, че офертата на „Кей Енд Ви” ООД е поставена в запечатан непрозрачен плик, в който са поставени всички документи.

Комисията отвори представените ценови оферти и обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 0,50 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. закуска за един учебен ден, след което комисията обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 2,00 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. топло основно обедно ястие за един учебен ден. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009” ЕООД – Петър Стефанов да подпише ценовите предложения на участника.

След това Комисията пристъпи към отваряне на техническите предложения на участника. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009” ЕООД – Петър Стефанов да подпише техническите предложения на участника по обособена позиция № 1 и № 2.

След завършване на тази процедура, комисията пристъпи към разглеждане на представените документи по допустимост. Представените от участника документи са следните:

1. Списък на документите съдържащи се в офертата;
2. Административни сведения – Приложение № 1;
3. Оферта за изпълнение на поръчката – Приложение № 2 с предложен срок за реакция в случай на рекламация – 30 минути;
4. Техническо предложение – Приложение № 3;
5. Предлагана цена – Приложение № 4;
6. Декларация по чл. 47, ал. 9 от ЗОП – Приложение № 5 – подписани от управителите на дружеството;
7. Списък на наличните собствени или наети обекти за производство и търговия с храни – Приложение № 6
8. Удостоверение за регистрация на обект за производство на храни № 2190/25.04.2012 г., със списък на групите храни;
9. Договор за наем на недвижим имот от 01.03.2012 г.;
10. Списък на транспортните средства, с които участника разполага за изпълнение на поръчката Приложение № 7;
11. Удостоверение регистрация на транспортно средство № 492/27.05.2014 г., с копие от голям талон за регистрация на автомобила;
12. Удостоверение за вписване в регистъра № 2027000305/26.09.2009 г., с копие от голям талон за регистрация на автомобила;
13. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 131/25.11.2011 г., с копие от голям талон за регистрация на автомобила;
14. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 130/25.11.2011 г., с копие от голям талон за регистрация на автомобила;
15. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 10/26.05.2011 г., с копие от голям талон за регистрация на автомобила;
16. Декларация, че участника е запознат с условията на обществената поръчка – Приложение № 8;
17. Декларация за ползване на подизпълнител – Приложение № 10;

18. Списък на основните договори за доставки, сходни с предмета на настоящата поръчка, изпълнени през последните три години (2012, 2013 и 2014 г.) – Приложение № 11;
19. Референции за добро изпълнение на договори - 7 бр.;
20. Списък на техническите лица за изпълнение на поръчката – Приложение № 12;
21. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Янко Пейчев Янков – главен готвач;
22. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Надка Илиева Николова – главен готвач;
23. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Радослав Данаилов Петров – майстор производство на хлебни изделия;
24. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Стоилка Славова Колева – медицинско лице;
25. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 на Гаро Оник Тилкиян – инженер технолог по храните;
26. Трудови договори и допълнителни споразумения към тях за техническите лица, които са ангажирани за изпълнение на поръчката, придружени със свидетелства за квалификация и дипломи за завършено образование;
27. Списък на техническото оборудване с които участникът разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 14;
28. Декларация по чл. 70 от Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните – Приложение № 15;
29. Договор за доставка – Приложение № 17 – 2 бр.;
30. Декларация за приемане условията на проекта на договора – Приложение № 15;
31. Декларация за разработена HACCP система;
32. Удостоверение за EN ISO 22000:2005 с обхват: „Кетъринг услуги (производство и доставка на готови за консумация храни за обществено столово, болнично и диетично хранене)” със срок на валидност до 14.11.2015 г.;
33. Примерни менюта за доставка на закуски и обяд;
34. Технология за приготвяне на закуски и обяд;
35. Рецептурници за приготвяне на закуски и обяд;

Комисията констатира, че участникът е представил минимално изискваните се от него документи за допускане до участие в обществената поръчка, поради което

#### РЕШИ:

Допуска „Кей Енд Ви” ООД, до по нататъшно участие в обявената ОП по обособени позиции 1 и 2.

Комисията констатира, че офертата на ЕТ „Братец – Динко Киров” е поставена в запечатан непрозрачен плик, в който са поставени всички документи.

Комисията обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 0,51 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. закуска за един учебен ден, след което комисията обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 2.00 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. топло основно обедно ястие за един учебен ден. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009” ЕООД – Петър Стефанов да подпише ценовите предложения на участника.

След това Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009” ЕООД – Петър Стефанов да подпише техническите предложения на участника по обособена позиция № 1 и № 2.

След завършване на тази процедура, комисията пристъпи към разглеждане на представените документи по допустимост. Представените от участника документи са следните:

1. Списък на документите съдържащи се в офертата;
2. Административни сведения – Приложение № 1;
3. Декларация за наличие на опит;
4. Оферта за изпълнение на поръчката – Приложение № 2 с време за реакция в случай на рекламация – 30 мин.;
5. Оферта от ЕТ „Братец – Динко Киров” по обособена позиция № 1;
6. Технологични схеми за закуски;
7. Списък на доставчиците;
8. График за изпълнение на поръчката по обособена позиция № 1;
9. Оферта от ЕТ „Братец – Динко Киров” по обособена позиция № 2;
10. Технологични схеми за обяд;
11. График за изпълнение на поръчката по обособена позиция № 2;
12. Схема на технологичния процес;
13. Температурни параметри;
14. Технически параметри на уредите и съответствия;
15. Капацитетни възможности на електрически уреди за топлинна обработка на храна – кухня „Еврика”;
16. Техническо предложение – Приложение № 3;
17. Предлагана цена – Приложение № 4;
18. Декларация по чл. 47, ал. 9 от ЗОП – Приложение № 5;
19. Списък на наличните собствени или наети обекти за производство и търговия с храни – Приложение № 6;
20. Удостоверение за регистрация № 2455/09.08.2012 г., със списък на групите храни;
21. НА № 125, том IV, дело № 821 от 2002 г. на съдия по вписванията към РС – Сливен;
22. Удостоверение за въвеждане в експлоатация № 36/26.09.2003 г.;
23. Удостоверение за категоризация № 00543;
24. Списък на транспортните средства с които участникът разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 7;
25. Удостоверения за регистрация на транспортно средство № 298 от 30.08.2012 г. и свидетелство за регистрация на автомобила.
26. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 552/07.05.2015 г. и свидетелство за регистрация на автомобила;
27. Декларация, че кандидатът е запознат с условията на обществената поръчка – Приложение № 8;
28. Декларация за съгласие за участие като подизпълнител – Приложение № 9;
29. Декларация, че участника няма да ползва подизпълнители – Приложение 10;
30. Списък на основните договори за доставки сходни с предмета на настоящата поръчка, изпълнени през последните три години – Приложение № 11;
31. 9 бр. референция за добро изпълнение на договори;
32. Списък на техническите лица за изпълнение на поръчката – Приложение № 12 – придружен с Трудови и граждански договори на заетите лица, както и дипломи за завършено образование удостоверяващ професионалната квалификация на лицата.

33. Декларация за разположение на експерт – Приложение № 13 за лицата: Мария Христова Господинова – главен готвач, Пенка Иванова Динкова – медицински специалист, Стефан Петров Иванов – технолог;
34. Списък на техническото оборудване с което участника разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 14, придружен с описание на техническите характеристики на оборудването и амортизационен план.
35. Декларация по чл. 70 от Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните – Приложение № 15;
36. Декларация за приемане условията на проекта на договора – Приложение № 16;
37. Договор за доставка – Проект – 2 бр.

Комисията констатира, че участникът е представил минимално изискваните се от него документи за допускане до участие в обществената поръчка, поради което

#### РЕШИ:

Допуска ЕТ „Братец – Динко Киров“, до по нататъшно участие в обявената ОП по обособена позиция № 1 и 2.

Комисията констатира, че офертата на „Василев“ ЕООД е поставена в запечатан непрозрачен плик, в който е поставена зелена папка, в която са поставени всички документи.

Комисията отвори ценовата оферта на участника и обяви предложената от участника цена за изпълнение на обществената поръчка обявена с публична покана, която е в размер на 1,80 лева с ДДС, за доставка на 1 бр. топло основно обедно ястие за един учебен ден. Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009“ ЕООД – Петър Стефанов да подпише ценовото предложение на участника.

След това Комисията на основание чл. 101г, ал. 3 от ЗОП, предложи на присъстващия на публичното заседание представител на участника „Апетит 2009“ ЕООД – Петър Стефанов да подпише техническите предложения на участника по обособена позиция № 2.

След завършване на тази процедура, комисията пристъпи към разглеждане на представените документи по допустимост. Представените от участника документи са следните:

1. Списък на приложените документи;
2. Административни сведения – Приложение № 1;
3. Списък на основните договори за доставки, сходни с предмета на настоящата поръчка, изпълнени през последните три години – Приложение № 11;
4. Договор за доставка от 13.10.2014 г.;
5. Референция за добро изпълнение от „Е. Миролио“ ЕАД;
6. Списък на техническите лица за изпълнение на поръчката – Приложение № 12;
7. Трудови договори и дипломи за завършено образование на техническите лица;
8. Списък на наличните собствени или наети обекти за производство и търговия с храни;
9. Удостоверение за регистрация на обект за производство на храни № 3633/28.08.2014 г. с групи храни;
10. Договор за наем от 30.05.2007 г.;
11. Анекс към договор за наем от 30.05.2007 г.;
12. Декларация по чл. 70 от Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните Приложение № 15;



13. Списък на транспортните средства, с които участника разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 7;
14. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 104/19.10.2011 г., копие от голям талон на КАТ;
15. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 105/19.10.2011 г., копие от голям талон на КАТ;
16. Удостоверение за регистрация на транспортно средство № 106/19.10.2011 г., копие от голям талон на КАТ;
17. Списък на техническото оборудване с което участника разполага за изпълнение на поръчката – Приложение № 14;
18. Технически характеристики на оборудването;
19. Декларация за приемане условията на проекта на договора – Приложение № 16;
20. Договор за доставка – проект – Приложение № 17 – 2 бр.;
21. Декларации за разположение на експерта – Приложение № 13 за лицата: Иванка Стоянова Йорданова – главен готвач, Георги Петров Минчев – готвач – технолог, Мария Христова Иванова готвач и д-р Здравко Вълков Златанов – медицински специалист;
22. Декларация, че кандидатът е запознат с условията на обществената поръчка – Приложение № 8;
23. Декларация за съгласие за участие като подизпълнител – Приложение № 9 – непопълнена;
24. Декларация за ползване на подизпълнител – Приложение № 10;
25. Декларация, че приготвяната и доставяна храна ще отговаря на изискванията за качество и калорийна стойност;
26. Декларация, че приготвяната и доставяна храна ще се приготвя в обекти, регистрирани по чл. 12 от Закона за храните;
27. Декларация, че всяка партида храни ще се придружава от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ за качество и безопасност;
28. Декларация, че приготвяната и доставяна храна ще отговаря на изискванията за качество и калорийна стойност.

Комисията констатира, че участникът е представил минимално изискващите се от него документи за допускане до участие в обществената поръчка, поради което

#### РЕШИ:

Допуска „Василев” ЕООД, до по нататъшно участие в обявената ОП по обособена позиция 2.

Комисията пристъпи към разглеждане на предложените от участниците менюта и технологични схеми по обособени позиции.

Комисията пристъпи към разглеждане на предложените менюта по обособена позиция 1;

Комисията разгледа техническото предложение на ЕТ „Иван Дойчев”. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 30 минути, което е минималното време за реакция определено от Възложителя. Оценката по този показател е 1. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 1, като предлага едно примерно четириседмично меню съдържащо следните закуски:

Първа седмица: понеделник – баница със сирене/извара, вторник – сандвич с филе, сряда – бърза баница, четвъртък – млечен сандвич с извара/сирене/кашкавал, петък – сандвич с филе;

Втора седмица: понеделник – кифла с мармалад, вторник – пица със сирене, сряда – козуначени кифли, четвъртък – сандвич с филе, петък – питка с извара/сирене/кашкавал;

Трета седмица: понеделник – сандвич родопска закуска, вторник – сандвич с филе, сряда – кифла със сирене/кашкавал, четвъртък – баница със спанак, петък – сандвич с филе;

Четвърта седмица: понеделник – кифла с мармалад, вторник – сандвич с филе, сряда – кифла със сирене/кашкавал, четвъртък – козуначени кифли, петък – сандвич родопска закуска.

Предложените от участника в менютата закуски са разнообразни, добре се допълват и осигуряват в голяма степен изискванията на Възложителя за разнообразно и здравословно хранене. Липсва информация относно това, кога предлаганите закуски се предлагат с пълнозърнест хляб или пълнозърнесто брашно. Също така някой от предлаганите закуски се предлагат с намален грамаж от 85 гр., а не както е съгласно рецептата 115 гр., от които 30 гр. зеленчуков компонент. Предвид изложеното комисията оценява участника по този показател с оценка 0.85.

В технологичното си предложение, участника подробно е изяснил произведените от него закуски на какви изисквания отговарят, както и че влаганите от него съставки отговарят на всички изисквания на компетентните органи в България и ЕС. Предвид горните обстоятелства участника по този показател получава оценка 1.

Комисията разгледа техническото предложение по обособена позиция 1 на участника „Апетит 2009“ ЕООД.

В техническото си предложение участника предлага да отреагира в случай на рекламация за 30 минути, което е минимално допустимото време, поради което по този показател участника получава оценка 1.

Участника е предложил две седмични меню за закуска, като предлага следните менюта:

Първа седмица: понеделник – питка със сирене; вторник – сандвич с печено пиле и зеленчуков компонент с хляб „Добруджа“; сряда – кекс с плод; четвъртък – сандвич родопска закуска със зеленчуков компонент и пълнозърнест хляб; петък – кифла с мляно месо;

Втора седмица – понеделник – баница със сирене; вторник – печен сандвич „Мозайка“ с хляб „Добруджа“; сряда – козуначена кифла; четвъртък - сандвич с млечни продукти и зеленчуци с пълнозърнест хляб, петък – питка с кашкавал.

Трета седмица – понеделник – питка със сирене; вторник – сандвич с печено пиле и зеленчуков компонент с хляб „Добруджа“; сряда – кекс с плод; четвъртък – сандвич родопска закуска със зеленчуков компонент и пълнозърнест хляб; петък – кифла с мляно месо;

Четвърта седмица – понеделник – кекс със сирене; вторник – печен сандвич с филе и кашкавал с хляб „Добруджа“; сряда – бърза баница; четвъртък – сандвич с настет от сирене с пълнозърнест хляб; петък – кифла с ябълка;

Участника уточнява, че предложените от него сандвичи се приготвят от пълнозърнест хляб, или хляб „Добруджа“, филето което ползва ще бъде от свинско месо, а пилешкото месо което се ползва ще е без кожа и без кости. Дава подробно описание на начина на приготвяне на предлаганите закуски, като подробно е описал качествените показатели на ползваните за приготвянето им суровини. Предоставена е подробна информация за доставчиците на суровини. Представеното меню е разнообразно и отговаря в голяма степен на изискванията на за разнообразно и здравословно хранене на ученици. През първата и третата седмица обаче менюто на участника се повтаря. Поради тази причина комисията оценява предложеното меню по показателя „предложено меню“ с 0.80.

Участника е предложил много подробна и ясна технологична схема за приготвяне на предлаганите от него закуски, поради което по този показател получава оценка 1.

Комисията разгледа техническото предложение на „Кей Енд Ви“ ООД – Сливен. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 30 минути, което е минималното време за реакция определено от Възложителя, поради което участника по този показател получава оценка 1. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 1, като предлага едно примерно четириседмично меню съдържащо следните закуски:

първа седмица – понеделник - сандвич от типов хляб с лютеница и сирене; вторник - кекс с плод; сряда - пица с мляно месо; четвъртък - сандвич с яйца; петък - бутер баничка с ябълка;

втора седмица – понеделник - сандвич от пълнозърнест хляб с кашкавал и зеленчуци; вторник - питка с кашкавал; сряда - кекс със сирене; четвъртък - печен сандвич с мляно месо и кашкавал; петък - козуначена кифла;

трета седмица – понеделник - баница със сирене; вторник - сандвич от ръжен хляб с крема сирене; сряда - кифла с мармалад; четвъртък - бутер баничка с кашкавал; петък - печен сандвич със сирене и яйце;

четвърта седмица – понеделник - сандвич от пълнозърнест хляб с печено пиле; вторник - кекс с орехови ядки; сряда - бутер баничка със сирене; четвъртък - сандвич от бял хляб с филе и зеленчуци; петък - катми с мед.

Участника е уточнил, че ползваното от него мляно месо отговаря на УС 01/2010 – 60 % свинско месо – 40 % телешко месо, кашкавалът е произведен по БДС 14/2010, сиренето по БДС 15/2010 и киселото мляко по БДС 12/2010 с 2 % масленост.

Предложените в менютата закуски са разнообразни, добре се допълват и осигуряват в голяма степен изискванията на Възложителя за разнообразно и здравословно хранене. Комисията обаче, констатира, че има известно разминаване между грамажите посочени в менюто за закуски и приложените от участника рецепти. Предвид изложеното по показателя „Предлагано меню“ участника получава оценка 0.90.

Представената технологична схема показва ясно начина по който се приготвят доставяните закуски. Времето за приготвяне и доставка до училището е 2 часа и 30 минути. Предвид горните обстоятелства участника по този показател получава оценка 1. Участника в техническото си предложение е предложил време за реакция при рекламация от 30 мин, което е минималното допустимо, поради което получава оценка 1.

Комисията разгледа техническото предложение по обособена позиция 1 на участника ЕТ „Братец“.

В техническото си предложение участника предлага да отреагира в случай на рекламация за 30 минути, което е минимално допустимото време, поради което по този показател участника получава оценка 1.

Участника е предложил две седмични меню за закуска, като предлага следните менюта:

Първа седмица: понеделник – сандвич от пълнозърнест хляб с пастет от млечни продукти и зеленчуков компонент; вторник – бърза баница; сряда – кекс с орехови ядки; четвъртък – хамбургер с кашкавал и краставица; петък – сандвич от пълнозърнест хляб с пилешко филе и зеленчуков компонент;

Втора седмица – понеделник – печен сандвич (тост) от пълнозърнест хляб със смляно месо и кашкавал; вторник – щрудел с пресни плодове и орехи; сряда – кифла с ябълки; четвъртък – сандвич с руска салата; петък – хамбургер с печено кюфте и зеленчуков компонент.

Трета седмица – понеделник – сандвич от пълнозърнест хляб с кашкавал и зеленчуков компонент; вторник – козуначена кифла; сряда – пирожка с извара на фурна; четвъртък – хамбургер с пуешко филе и зеленчуков компонент; петък – сандвич от пълнозърнест хляб с месен продукт и зеленчуков компонент;

Четвърта седмица – понеделник – печен сандвич (тост) от пълнозърнест хляб „мозайка“; вторник – пирожка с мляно месо печена на фурна; сряда – баница със сирене, кисело мляко и яйце; четвъртък – кекс с плод; петък – хамбургер с пилешко роле и зеленчуков компонент;

Участника уточнява, че предложените от него сандвичи се приготвят от пълнозърнест хляб, филето което ползва ще бъде от свинско и пуешко месо. Дава подробно описание на начина на приготвяне на предлаганите закуски, като подробно е описал качествените показатели на ползваните за приготвянето им суровини. Предоставена е подробна информация за доставчиците на суровини. Комисията счита, че предложението на участника за закуска – хамбургер с печени кюфте и зеленчуков компонент не е особено удачно, тъй като след като изстине печеното кюфте губи голяма част от своите вкусови качества. Тази закуска е подходяща за предлагане в заведение за хранене веднага след приготвяне на кюфчетата, докато са още топли. Представеното меню е разнообразно и отговаря в най- голяма степен на изискванията на за разнообразно и здравословно хранене на ученици. Поради тази причина комисията оценява предложеното меню по показателя „предложено меню” с 0.95.

Участника е предложил много подробна и ясна технологична схема за приготвяне на предлаганите от него закуски, поради което по този показател получава оценка 1.

Участник	Оценки			
	Предложено меню	Технологична схема и график за приготвяне и доставка на закуска	Време за реакция след рекламация	Общо точки:
ЕТ „Иван Дойчев”	0.85*1	1*20	1*10	89.5
ЕТ „Братец – Динко Киров”	0.95*70	1*20	1*10	96.5
„Апетит 2009” ЕООД	0.80*70	1*20	1*10	86
„Кей Енд Ви” ООД	0.90*70	1*20	1*10	93

По обособена позиция 1, комисията класира участниците в следния ред:

1. ЕТ „Братец – Динко Киров” с 96.5 т.;
2. „Кей Енд Ви” ООД със 93 т.;
3. ЕТ „Иван Дойчев” – с 89.5 т.;
4. Апетит 2009” ЕООД с 86 т.;

След това комисията пристъпи към разглеждане на постъпилите оферти по обособена позиция 2.

Комисията пристъпи към разглеждане на техническото предложение на „Апетит 2009” ООД. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 30 минути, което е минималното време за реакция определен от Възложителя. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 2, като предлага примерно меню съдържащо 4 седмични менюта.

Предложените менюта са с десерт. Обособени са ден с постна храна, ден с рибно ястие. В два от дните от седмицата се предлага хлябът за обяда да бъде пълнозърнест, а в други два дни „Добруджа” по стандарт. Ястията са разнообразни и се предлагат с гарнитурни от зеленчуци. Теглото на една готова порция е 250 гр., а грамажът на хляба 100 гр. Храната ще се пакетира в съдове за еднократна употреба. Приложена е технологична схема на приготвяне, транспортиране и доставка на основни ястия. Приложен е график за приготвяне и доставка на обедно меню. Приложени са рецептите,

които ще се ползват при приготвяне на отделните ястия. Рецептите са от „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети” – издателство „Техника” ООД 2012 г., като е използван II-ри вариант на рецептите. Приложена е информация за доставчиците, които доставят основните хранителни продукти необходими за приготвяне на ястията.

Предложените менюта за обедно хранене са следните:

Първа седмица: понеделник – славянски гювеч с телешко месо, пълнозърнест хляб, ябълка; вторник – пиле с грах, типов хляб, праскова; сряда – картофи на фурна със сирене, бял хляб стандарт „България”, мляко с ориз; четвъртък – кюфтета по чирпански, пълнозърнест хляб, банан; петък – задушено филе от мерлуза със зеленчуци, хляб „Добруджа”, шарлота с бисквити и плодове;

Втора седмица: понеделник – пиле с прясно зеле, типов хляб, круша; вторник – месо по градинарски (с телешко месо), пълнозърнест хляб, сини сливи; сряда – пълнени пиперки с краве сирене, бял хляб стандарт „България”, крем пита с ванилов крем; четвъртък – кебап върху ориз (със свинско месо), пълнозърнест хляб, банан; петък – филе от скумрия, печена на скара с гарнитура прясно зеле и моркови, хляб „Добруджа”, руло от бисквити.

Трета седмица: понеделник – телешки млечен кебап, пълнозърнест хляб, портокал; вторник – сарми от зелени листа и мляно телешко и свинско месо, хляб „Добруджа”, ябълка; сряда – яхния от леща, бял хляб стандарт „България”, щрудел с ябълки и орехи; четвъртък – пиле гювеч, пълнозърнест хляб, грозде; петък – задушено филе от мерлуза с доматен сос, пюре от картофи и моркови, типов хляб, крем какао.

Четвърта седмица: понеделник – пиле фрикасе, хляб „Добруджа”, банан; вторник – мусака от телешко месо и картофи, пълнозърнест хляб, мандарина; сряда – яхния от зрял фасул, бял хляб стандарт „България”, плодова пита кексово тесто; четвъртък – свинско месо паприкаш, типов хляб, ябълка; петък – филе от скумрия, печена на фурна с гарнитура – задушен ориз с грах, пълнозърнест хляб, ашуре.

След запознаване с предложените менюта, комисията установи, че те отговарят в пълна степен на изискванията за разнообразно и здравословно хранене. Предложени са ястия, които покриват всички групи храни. Ясно и точно е посочено какви съставки използва участника за приготвяне на ястията. В подробности са посочени както калорийността, така и съдържанието на мазнини, белтъчини и въглехидрати в тях. Посочен е съставът на ползваната от участника кайма, като тя е със съотношение 60 % телешко месо и 40 % свинско месо. Това благоприятства ограничаването на ползваните мазнини в ястията. Свинско месо се ползва за приготвяне на ястия веднъж седмично, което също благоприятства намаляването на ползваните мазнини. Предлаганите с ястията десерти са твърде еднообразни. Предложените менюта в голяма степен удовлетворяват изискванията на Възложителя за разнообразно и здравословно хранене на учениците, но същите са дебалансиранни по отношение на доставяната на учениците калорийност през различните дни от седмицата. Така например в петъчните дни на втора и четвърта седмица, калорийността на ястията е изключително висока, като в първата от тях е 1143 ккал, а във втората 1007 ккал, което показва, че участника не е комбинирал по правилен начин предлаганите ястия и десерти по отношение на калорийност. Предвид изложеното комисията оценява участника по показателя „предложено меню” с оценка 0.80. По показателя „технологична схема и график за приготвяне и доставка на обяд” получава оценка 1, тъй като възможно най-пълно и подробно е описал технологията на приготвяните от него ястия, както и начина на тяхната доставка в топло състояние до мястото на доставка. По показателя „време за реакция след рекламация” участника

получава оценка 1, тъй като е предложил време за реакция равно на минимално допустимото такова.

Комисията разгледа техническото предложение на „Кей Енд Ви“ ООД гр. Сливен. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 30 минути, което е минималното време за реакция определен от Възложителя. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 2, като предлага примерно меню съдържащо 4 седмични менюта.

Предложените менюта са с десерт. Обособени са ден с постна храна, ден с рибно ястие. В три от дните от седмицата се предлага хлябът за обяда да бъде пълнозърнест, пшеничен, типов или ръжен. Ястията са разнообразни, като се предлагат с различни гарнитурни. Теглото на една готова порция е 250 гр., а хлябът е 60 гр. Храната ще се пакетира в съдове за еднократна употреба. Приложена е примерна технологична схема за приготвяне на ястията, като е посочено и времето необходимо за приготвянето им. Приложен е рецептурник на предлаганите ястия. Приложен е списък на доставчиците на основните хранителни продукти, както и график за приготвяне и доставка на обедно меню.

Предложените менюта за обедно хранене са следните:

Първа седмица: понеделник – пиле с грах и бял хляб, плодова пита; вторник – риба на фурна (филе) със салата краставици, пълнозърнест хляб, потокал; сряда – леца яхния, ръжено – пшеничен хляб, крем ванилия; четвъртък – кюфтета по чирпански и бял хляб, грозде; петък – сирене по шопски и пълнозърнест хляб, еклер с крем;

Втора седмица: понеделник – пиле по градинарски и бял хляб, щрудел с ябълка; вторник – риба на скара (филе) с гарнитура моркови и бял хляб, круша; сряда – огретен картофи и типов хляб, мляко с грис; четвъртък – кюфтета яхния и пълнозърнест хляб, мандарина; петък – млечен кебап (телешко месо) и ръжен хляб, кекс със стафиди;

Трета седмица: понеделник – пиле с ориз и пълнозърнест хляб, палачинка с конфитюр; вторник – задушена риба със зеленчуци и бял хляб, ябълка; сряда – картофена яхния и типов хляб, кисело мляко със сушени плодове; четвъртък – печено пиле с гарнитура мешана салата и ръжен хляб, банан; петък – мусака с гарнитура кисело мляко и пълнозърнест хляб, русло с бисквити;

Четвърта седмица: понеделник – пиле със зеле и бял хляб, млечна баница; вторник – риба с домати сос (филе) с типов хляб, пъпеш; сряда - яхния от зрял фасул и бял хляб, крем какао; четвъртък – гулаш (телешко месо) и ръжен хляб, печена тиква с мед; петък – пълнени пиперки със сирене и пълнозърнест хляб, кекс с плод;

Предлаганите менюта са балансирани и съдържат разнообразни ястия. Ястията поне веднъж от седмицата се приготвят от кайма с изключение на последната седмица. Предложените менюта отговарят в пълна степен на изискванията за разнообразно и здравословно хранене на ученици. Менютата са балансирани по отношение на доставяната на учениците калорийност. Предвид изложеното по показателя „предложено меню“ участника получава оценка 0.95. Участника е предложил подробно и пълно описание на ползваната от него технологична схема за приготвяне на обедни ястия, както и на тяхната доставка, поради което участника по показателя „технологична схема и график за приготвяне и доставка на обяд“ получава оценка 1. По показателя „време за реакция след рекламация“ участника получава оценка 1, тъй като е предложил време за реакция равно на минимално допустимото такова.

Комисията отвори техническото предложение на ЕТ „Братец – Динко Киров“ гр. Сливен. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за

30 минути, което е минимално допустимия период за реакция определен от Възложителя. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 2, като предлага примерно меню съдържащо 4 седмични менюта, придружена с Асортиментна листа с други обедни ястия, които участникът може да приготви за храна на учениците в случай на желание от страна на Възложителя да бъдат заменени някой от предлаганите ястия в предложените примерни менюта. Приложил е списък на основните доставчици на суровини.

Предложените менюта са с десерт. Обособени са ден с постна храна, ден с рибно ястие. В два от дните от седмицата се предлага хлябът за обяда да бъде пълнозърнест, а в един от дните се предлага типов хляб. Ястията са разнообразни, като се предлагат с различни гарнитурни - микс от ориз и зеленчуци, картофено пюре, броколи и др. Теглото на една готова порция е 250 или 300 гр. в зависимост от ястието, като храната ще се пакетира в индивидуални PVC опаковки, и се транспортира в PVC контейнери с капак. Приложена е примерна технологична схема за приготвяне на предложените от участника ястия. Приложен е рецептурник на предлаганите ястия. Приложен е списък на доставчиците на основните хранителни продукти, както и график за приготвяне и доставка на обедно меню.

Предложените примерни менюта са следните:

Първа седмица – понеделник – мусака от месо и картофи, кисело мляко, бял хляб (БДС), пресен плод; вторник – пиле (филе) фрикасе, типов хляб (БДС), пресен плод; сряда – леща яхния, бял хляб (БДС), крем пита с ванилов крем; четвъртък – риба (пангасиус) печена на фурна, картофи с масло, пресни домати, пълнозърнест хляб (БДС), пресен плод; петък - кюфтета по чирпански, микс от ориз и зеленчуци, типов хляб (БДС), мляко с ориз

Втора седмица: понеделник – задушено месо /птица/, печени картофи на фурна, пълнозърнест хляб (БДС), пресен плод; вторник – кюфтета с мариниран сос, задушен ориз, бял хляб (БДС), пресен плод; среда – огретен от зеленчуци, кисело мляко, типов хляб (БДС), плодова пита; четвъртък – задушена риба (хек) с доматиен сос, карфиол с масло, бял хляб (БДС), пресен плод; петък – свинско месо със зрял фасул, пълнозърнест хляб, крем какао;

Трета седмица: понеделник – печено пиле (без кожа), микс от ориз и зеленчуци, сос, бял хляб (БДС), пресен плод; вторник – гулаш от телешко или свинско месо (без кост, от бут, плешка), пюре от картофи и моркови, хляб пълнозърнест (БДС), пресен плод; сряда – яхния от зрял фасул (леща), хляб бял (БДС), макарони на фурна; четвъртък – риба (херинга) на скара, картофи „Соте“, броколи с масло, типов хляб (БДС), пресен плод; петък – кюфтета с бял сос, пълнозърнест хляб (БДС), шрудел с ябълки и орехи;

Четвърта седмица: понеделник – кюфтета на скара, картофи с лук, печена пиперка, букет от пресни зеленчуци, бял хляб (БДС), пресен плод; вторник – пиле (филе) с грах; пълнозърнест хляб (БДС), пресен плод; сряда – мусака „Витоша“, кисело мляко, типов хляб (БДС), руло с бисквити; четвъртък - плакия от риба (бяла), задушен ориз, бял хляб (БДС), пресен плод; петък – рагу с телешко месо (шол), пюре от картофи, пълнозърнест хляб (БДС), плодов крем със сметана;

След запознаване с предложените менюта, комисията установи, че те отговарят в най-пълна степен на изискванията за разнообразно и здравословно хранене. Предложени са ястия, които покриват всички групи храни. Ясно и точно е посочено какви съставки използва участника за приготвяне на ястията. В подробности са посочени както калорийността, така и съдържанието на мазнини, белтъчини и въглехидрати в тях. Свинско месо се ползва за приготвяне на ястия най – много веднъж седмично, което

благоприятства намаляването на ползваните мазнини. В предложенията на участника обаче се съдържат ястия, които са извън препоръчителните рецепти за здравословно хранене на ученици публикувани в „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети” – 2012 г. Предлаганите рецепти отговарят на изискванията за рационално хранене, но към тях липсва обосновка, дали отговарят в пълна степен на изискванията за здравословно хранене. Предложените менюта в голяма степен удовлетворяват изискванията на Възложителя за разнообразно и здравословно хранене на учениците, поради което комисията оценява участника по показателя „предложено меню” с оценка 0.85. По показателя „технологична схема и график за приготвяне и доставка на обяд” получава оценка 1, тъй като възможно най-пълно и подробно е описал технологията на приготвяните от него ястия, както и начина на тяхната доставка в топло състояние до мястото на доставка. По показателя „време за реакция след рекламация” участника получава оценка 1, тъй като е предложил време за реакция равно на минимално допустимото такова.

Комисията отвори техническото предложение на „Василев” ЕООД. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 30 минути, което е минимално допустимия период за реакция определен от Възложителя. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 2, като предлага примерно меню съдържащо 4 седмични менюта. Приложил е списък на основните доставчици на суровини.

Предложените менюта са с десерт. Обособени е ден с постна храна, но липсва обособен ден с рибно ястие. Всъщност участника предлага в своите менюта рибни ястия във всяка четна седмица, но не и в един и същ ден от седмицата, което комисията счита за огромен пропуск, тъй като в седмичното меню на учениците липсва една от основните храни в здравословното хранене на учениците. В два от дните от седмицата се предлага хлябът за обяда да бъде пълнозърнест, а в един от дните се предлага питки. Ястията в некомендираната до тук част са разнообразни. Теглото на една готова порция е 200, като храната ще се пакетира в индивидуални PVC опаковки, като липсва информация как ще се транспортират. Приложена е примерна технологична схема за приготвяне на предложените от участника ястия. Приложен е рецептурник на предлаганите ястия. Приложен е списък на доставчиците на основните хранителни продукти, както и график за приготвяне и доставка на обедно меню. Приложена е поточна диаграма на процесите.

Предложените примерни менюта са следните:

Първа седмица – понеделник – печено пилешко бутче с гарнитура задушен грах, питка, плод; вторник – мусака с месо и картофи, хляб пълнозърнест, плод; сряда – свинско по ловджийски, питка, крем какао; четвъртък – яхния от зрял фасул, пълнозърнест хляб, плод; петък – риба на скара, гарнитура домати (сезонна гарнитура), питка, макарони на фурна.

Втора седмица: понеделник – свинско по градинарски, питка, плод; вторник – руло „Стефани” с гарнитура - зеле, пълнозърнест хляб, плод; среда – риба на фурна с гарнитура зрял фасул, питка, печени ябълки; четвъртък – леща яхния, пълнозърнест хляб, плод; петък – пиле гювеч, питка, мляко с ориз;

Трета седмица: понеделник – телешко месо с грах, питка, плод; вторник – кюфтета по чирпански, пълнозърнест хляб, плод; сряда – пиле с бял ориз, питка, крем ванилия; четвъртък – млечна каша със сирене, пълнозърнест хляб, плод; петък – риба на скара с гарнитура зеле (сезонна), питка, щрудел с ябълки;

Четвърта седмица: понеделник – кюфтета с бял сос, питка, плод; вторник – пиле с картофи, пълнозърнест хляб, плод; сряда – риба на фурна с гарнитура варени картофи,



питка, печена тиква с мед и орехи; четвъртък – задушено прясно зеле, пълнозърнест хляб, плод; петък – свинско с домати, питка, крем пита с ванилов крем;

След запознаване с предложените менюта, комисията установи, че те не отговарят в пълна степен на изискванията за разнообразно и здравословно хранене. Предложени са ястия не покриват всички групи храни. Освен това грамажът на предлаганите ястия не отговаря на препоръчителните грамажи за ястия за хранене на ученици, които в I-ви вариант са 150 гр., а във II-ри вариант са 250 гр. Въпреки, че се декларира, че всички ястия са от „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети” 2012 г., голяма част от тях всъщност са от стария сборник рецепти от 2002 г. Ясно и точно е посочено какви съставки използва участника за приготвяне на ястията. В подробности е посочена калорийността която осигурява всяко едно от тях. Предвид изложени по-горе аргументи, комисията оценява участника по показателя „предложено меню” с оценка 0.5. По показателя „технологична схема и график за приготвяне и доставка на обяд” получава оценка 1, тъй като възможно най-пълно и подробно е описал технологията на приготвяните от него ястия, както и начина на тяхната доставка в топло състояние до мястото на доставка. По показателя „време за реакция след рекламация” участника получава оценка 1, тъй като е предложил време за реакция равно на минимално допустимото такова.

Участник	Оценки			
	Предложено меню	Технологична схема и график за приготвяне и доставка на обяд	Време за реакция след рекламация	Общо точки:
„Апетит 2009” ООД	0.80*70	1*20	1*10	93
„Кей Енд Ви” ООД	0.95*70	1*20	1*10	96,5
ЕТ „Братец – Динко Киров”	0.85*70	1*20	1*10	89.5
„Василев” ЕООД	0.5*70	1*20	1*10	65

По обособена позиция 2, Комисията класира участниците в следния ред:

1. „Кей Енд Ви” ООД с 96.5 т.;
2. „Апетит 2009” ЕООД със 93 т.;
3. ЕТ „Братец – Динко Киров” със 89.5 т.;
4. „Василев” ЕООД – 65 т.

При така направеното класиране комисията разгледа предложените от класираните на първо място участници ценови предложения:

По обособена позиция 1

ЕТ „Братец – Динко Киров” предлага да изпълни поръчката при цена от 51 ст. с вкл. ДДС.

По обособена позиция 2 – „Кей Енд Ви” ООД предлага да изпълни поръчката при цена от 2.00 лева с вкл. ДДС.

Въз основа на проведените класирания по обособени позиции, комисията предлага на Възложителя да сключи договора за доставка по обособени позиции със следните участници:

Обособена позиция 1  
ЕТ „Братен – Динко Киров“

Обособена позиция 2  
“Кей Енд Ви” ООД

С това комисията завърши своята работа.

#### КОМИСИЯ:

Председател: (И) ДИ ДИ КЕДЖЕ

Членове: 1. (И) ДИ ДИ КЕДЖЕ

2. (И) ДИ ДИ КЕДЖЕ

3. (И) ДИ ДИ КЕДЖЕ

4. (И) ДИ ДИ КЕДЖЕ

5. (И) ДИ ДИ КЕДЖЕ

6. (И) ДИ ДИ КЕДЖЕ