

УТВЪРЖДАВАМ: *(m) me ce ce ce*  
ДИРЕКТОР / ВЕЛИЧКА ХРИСТОВА /

## ПРОТОКОЛ № 2

Днес 16.09.2014 г. в 10.00 часа, в гр. Сливен, общ. Сливен, се проведе заседание на Комисия назначена със Заповед № РД – 06 – 426/03.09.2014 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, обл. Сливен за учебната 2014/2015” финансирана със целеви средства от ДБ по ПМС № 308/20.12.2010 г. за подпомагане храненето на децата от подготовителните 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 счетоводител 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. Стоянка Христова Йосифова – старши учител начален етап

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 – кифла с мармалад, вторник – сандвич с филе /пилешко/, сряда - млечен сандвич /кашкавал/, четвъртък – кифла с месо, петък – сандвич с филе /пуешко/;

Втора седмица: понеделник – кифла с мармалад, вторник – млечен сандвич /кашкавал/, сряда – сандвич с филе /свинско /, четвъртък – кифла с месо, петък – кифла със сирене;

Трета седмица: понеделник – сандвич с филе /пилешко/, вторник – кифла със сирене, сряда - млечен сандвич /кашкавал/, четвъртък – сандвич с филе /свинско /, петък – кифла с месо;

Четвърта седмица: понеделник – кифла с мармалад, вторник – кифла със сирене, сряда – сандвич с филе /пиле/, четвъртък – млечен сандвич / кашкавал/, петък – кифла с месо.

Предложените от участника в менютата закуски са разнообразни, добре се допълват и осигуряват в голяма степен изискванията на Възложителя за разнообразно и здравословно хранене. Предвид изложеното комисията оценява участника по този показател с оценка 1.

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 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 – печен сандвич (тост) от пълнозърнест хляб със смляно месо и кашкавал, вторник – бърза баница, сряда – кекс с орехови ядки, четвъртък – сандвич от пълнозърнест хляб с месен продукт и зеленчуков компонент, петък – пирог с ябълки;

Втора седмица – понеделник – сандвич от пълнозърнест хляб с пастет от млечни продукти и зеленчуков компонент, вторник – питка със сирене (извара, кашкавал), сряда – кифла с ябълки, четвъртък – хамбургер с печено кюфте и зеленчуков компонент, петък – щрудел с пресни плодове и орехи.

Трета седмица – понеделник – хамбургер от пълнозърнест хляб с кашкавал и зеленчуков компонент, вторник – кифла с мармалад, сряда – пирожка с извара на фурна, четвъртък – кекс със сирене, петък – сандвич от пълнозърнест хляб с пилешко месо и зеленчуков компонент;

Четвърта седмица – понеделник – печен сандвич (тост) от пълнозърнест хляб „мозайка”; вторник – козуначена кифла; сряда – баница със сирене, кисело мляко и яйце; четвъртък – пица със смляно месо; 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 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 кюфтетата, 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 0.90.

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 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 – сандвич от пълнозърнест хляб с филе и зеленчук, вторник - питка със сирене, сряда - сандвич от хляб „Добруджа” с лютеница и сирене, четвъртък – пица с филе и кашкавал, петък – домашни сладки;

Втора седмица – понеделник – сандвич родопска закуска; вторник - козуначена кифла; сряда – сандвич с млечни продукти и зеленчуци; четвъртък – сладки с извара; петък – макарони със сирене;

Трета седмица – понеделник – сандвич с печено пиле, вторник – кекс с кисело мляко; сряда – сандвич с руска салата, четвъртък – баница със сирене; петък – соленки с плънка;

Четвърта седмица – сандвич с мед; вторник – бърза баница; сряда - сандвич със сирене крема, четвъртък – кифла с мармалад от шипки, петък – пица с мляно месо.

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. От друга страна в предлаганите закуски се влага твърде много мляно месо, а и предложението за „сандвич с руска салата” се струва на комисията твърде неподходящо, тъй като руската салата в България се приготвя с майонеза, което не благоприятства здравословното хранене на учениците. Представеното меню е разнообразно и отговаря в голяма степен на изискванията на за разнообразно и здравословно хранене на ученици. Поради тази причина комисията оценява предложеното меню по показателя „предложено меню” с 0.85.

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 „Василев” ЕООД – Сливен. 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. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 1, като предлага едно примерно четириседмично меню съдържащо следните закуски:

Първа седмица – понеделник – баница със сирене, вторник – сандвич – тип „Хамбургер” с кашкавал, сряда - ябълка, четвъртък – кифла с мармалад; петък – портокал;

Втора седмица – понеделник – питка с кашкавал, вторник – сандвич – тип „Хамбургер” с шунка, сряда – банан, четвъртък – кифла със сирене – „рогче”, петък – круша;

Трета седмица – понеделник – питка със сирене, вторник – сандвич – тип „Хамбургер” с кюфте, сряда – мандарина, четвъртък – домашни сладки „курабийки”, петък – ябълка;

Четвърта седмица – понеделник – тутманик със сирене, вторник – сандвич – тип „Хамбургер” с колбас и кашкавал, сряда – портокал, четвъртък – пица с филе и кашкавал, петък – банан.

Комисията констатира, че участника предлага в два дни от седмицата като закуска да предлага плодове. Комисията счита това като израз на опита на участника да предлага повече здравословни храни, но също така счита, че това предложение не отговаря в пълна степен на изискванията на Възложителя заложи в предложената от него документация. В документацията Възложителя изрично уточнява, кога очаква от участниците да предложат под формата на закуска плод, тъй като с нейното написване, той се съобразява и с други дадености (напр. сключен договор за доставка на плодове по програма

„Училищен плод“). В случая Възложителя не е поставял изисквания за включване на плодове в закуската на учениците и комисията счита, че с една ябълка или една круша учениците няма да получат необходимите им хранителни вещества. Плодовете са подходящи за подкрепителна закуска, а в случая Възложителя е предвидил основна закуска. Предвид изложеното участника по показателя „предложено меню“ получава оценка 0.5.

Участника е представил ясна технологична схема за приготвяне на предлаганите от него закуски, както и подробна информация за влаганите от него суровини и техния произход, поради което по показателя – „Технологична схема ...“ участника 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.

Предложените в менютата закуски са разнообразни, добре се допълват и осигуряват в голяма степен изискванията на Възложителя за разнообразно и здравословно хранене, поради което по този показател участника получава оценка 0.95.

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.

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 на ЕТ „Стоян Василев Стоянов“. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 30 минути, което е минималното време за реакция определено от Възложителя. Участникът предлага да изпълни поръчката по обособена позиция 1, като предлага едно примерно четириседмично меню съдържащо следните закуски:

Първа седмица – понеделник - кифла с мармалад; вторник – сандвич с лютеница и сирене, сряда – козунак, четвъртък – сандвич с филе; петък – баница със сирене (извара);

Втора седмица – понеделник – сандвич – родопска закуска; вторник – козуначени кифли, сряда – сандвич с пастет от сирене; четвъртък – пица с филе и кашкавал; петък – сандвич с мед;

Трета седмица – понеделник – баница със спанак (коприва); вторник – пица със сирене, сряда – кифла с тиква; четвъртък – пирожки с извара, печени на фурна; петък – соленки с пълнка;

Четвърта седмица – понеделник – кифла със сирене, вторник – печен сандвич от мляно месо, яйце и кашкавал; сряда – сандвич с млечни продукти; четвъртък - питка със сирене (извара, кашкавал); петък – пица с мляно месо.

Участника не е уточнил, с какъв вид хляб ще приготвя предложените от него сандвичи. Не е уточнил какъв вид филе ще ползва. Дава подробно описание на начина на приготвяне на предлаганите закуски, като подробно е описал качествените показатели на ползваните за приготвянето им суровини. Липсва информация за доставчиците на суровини. Представеното меню е разнообразно и отговаря на изискванията на изискванията за разнообразно и здравословно хранене на ученици. 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.

Предвид получените оценки по отделните показатели, класирането на участниците по обособена позиция 1 придобива следния вид:

Участник	Оценки			
	Предложено меню	Технологична схема и график за приготвяне и доставка на закуска	Време за реакция след рекламация	Общо точки:
ЕТ „Иван Дойчев”	1*1	1*20	1*10	100
ЕТ „Братец – Динко Киров”	0.9*70	1*20	1*10	93
„Апетит 2009” ЕООД	0.85*70	1*20	1*10	89.5
„Кей Енд Ви” ООД	0.95*70	1*20	1*10	96.5
ЕТ „Стоян Василев Стоянов”	0.80*70	1*20	1*10	86
„Василев” ЕООД	0.5*70	1*20	1*10	65

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

1. ЕТ „Иван Дойчев” – с 100 т.;
2. „Кей Енд Ви” ООД със 96.5 т.;
3. ЕТ „Братец – Динко Киров” с 93 т.;
4. Апетит 2009” ЕООД с 89.5 т.;
5. ЕТ „Стоян Василев Стоянов” с 86 т.
6. „Василев” ЕООД с 65 т.

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

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 замени някои 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 – печено пиле (без кожа), микс от ориз и зеленчуци, сос, бял хляб, пресен плод; вторник – гулаш от телешко или свинско месо (без кост, от бут, плешка), пюре от картофи и моркови, хляб пълнозърнест, пресен плод; сряда – яхния от зрял фасул (леща), хляб бял, печена тиква с мед; четвъртък – риба (бяла) на скара, картофи „Соте“, броколи с масло, типов хляб, пресен плод; петък – руло от смляно месо (БДС) с омлет и зеленчуци, задушено прясно зеле, сос, пълнозърнест хляб, крем ванилия.

Втора седмица: понеделник – Свинско месо /птица/ по ловджийски, печени картофи на фурна, пълнозърнест хляб, пресен плод; вторник – кюфтета с мариниран сос, задушен ориз, пълнозърнест хляб, пресен плод; среда – огретен от зеленчуци, кисело мляко, бял хляб, ашуре; четвъртък – задушена риба (хек) с доматиен сос, карфиол с масло, бял хляб, пресен плод; петък – шпиковано телешко /шол/ с доматиен сос, пюре от картофи, пълнозърнест хляб, щрудел с ябълки и орехи;

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

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

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. Предложените менюта в пълна степен удовлетворяват изискванията на Възложителя за разнообразно и здравословно хранене на учениците, поради което комисията оценява участника по показателя „предложено меню” с оценка 1. 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 „Топлоконтат - Сливен“ ЕООД. 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 другите дни се предлага хляб по стандарт „България“. Ястията са разнообразни и се предлагат с различни гарнитурни. Теглото на една готова порция е 250 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 обядно 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“ 2012 г., като е използван II-ри вариант на рецептите. Приложени са договори с доставчиците, които доставят основните хранителни продукти необходими за приготвяне на ястията.

Предложените менюта за обядно хранене са следните:

Първа седмица: понеделник – пиле с картофи и хляб по стандарт България, круша; вторник – кебап върху ориз и пълнозърнест хляб, грозде; сряда – риба печена на фурна със салата прясно зеле и моркови, хляб по стандарт „България“, кисело мляко; четвъртък – яхния от грах с пълнозърнест хляб, ябълка; петък – месо паприкаш и хляб по стандарт „България“, кисело мляко;

Втора седмица: понеделник – пиле по градинарски с хляб по стандарт „България“, мандарина, вторник – свинско месо с ориз и пълнозърнест хляб, грозде; сряда – риба печена на скара с гарнитура сотиранни картофи и хляб по стандарт „България“, кисело мляко 2 %; четвъртък – яхния от зрял фасул и пълнозърнест хляб, банан; петък – мусака с месо и картофи и хляб по стандарт „България“, кисело мляко 2 %;

Трета седмица: понеделник – пиле с ориз, хляб по стандарт „България“, ябълка; вторник – свинско месо със зрял фасул с пълнозърнест хляб, портокал; сряда – риба печена на фурна, салата домати и краставици и хляб по стандарт „България“, кисело мляко 2 %; четвъртък – огретен от картофи с пълнозърнест хляб, круша; петък – кюфтета на скара, салата – домати и краставици и хляб по стандарт „България“, кисело мляко 2 %.

Четвърта седмица: понеделник – пиле печено на фурна с гарнитура пюре от картофи и хляб по стандарт „България“, грозде, вторник – тас кебап с пълнозърнест хляб, банан; четвъртък – риба печена на скара със салата домати и краставици, хляб по стандарт „България“, кисело мляко 2 %, четвъртък – леща яхния с пълнозърнест хляб, ябълка; петък – кюфтета на скара, салата варени картофи с лук и хляб по стандарт „България“, кисело мляко 2 %.

Предлаганите менюта са балансирани и съдържат разнообразни ястия. Предложените менюта отговарят в голяма степен на изискванията за разнообразно и здравословно хранене на ученици. В техническото предложение на участника има определени неясноти относно ползваните от него съставки за приготвяне на обядни ястия. Липсва информация за това какво е съотношението свинско/телешко месо в ползваната от участника кайма. Предлаганите десерти са доста еднообразни. Поради горното участника по показателя „предложено меню“ получава оценка 0.85. Участника е предложил подробно и пълно описание на ползваната от него технологична схема за приготвяне на обядни ястия, както и на тяхната доставка. Поради изложеното 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 „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 – кебапчета с гарнитура домати, 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, бисквитена торта;

Трета седмица: понеделник – телешко месо с грах, питка, плод; вторник – кюфтета по чирпански, пълнозърнест хляб, плод; сряда – Свинско месо със зрял фасул, питка, шрудел с ябълки; четвъртък – млечна каша със сирене, пълнозърнест хляб, плод; петък – пиле с бял ориз, питка, крем ванилия;

Четвърта седмица: понеделник – кюфтета с бял сос, питка, плод; вторник – пиле с картофи, пълнозърнест хляб, плод; сряда – свинско с домати, питка, мляко с ориз; четвъртък – задушено прясно зеле, пълнозърнест хляб, плод; петък – риба на скара, гарнитура зеле, питка, печена тиква с мед;

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. 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.



Комисията отвори 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 гарнитурите от зеленчуци. Теглото на една готова порция е 250 гр., а грамажът на хляба не е уточнен, но е уточнено, че е две филии. 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, хляб „Добруджа”, плод; вторник – пиле с грах и пълнозърнест хляб, плод; сряда – картофи на фурна със сирене и бял хляб, крем какао; четвъртък – задушено филе от мерлуза със зеленчуци с хляб „Добруджа”, плод; петък – кюфтета по чирпански с пълнозърнест хляб, кисело мляко;

Втора седмица: понеделник – свинско месо с прясно зеле и пълнозърнест хляб, плод; вторник – пиле по градинарски с хляб „Добруджа”, плод; сряда – пълнени пиперки с краве сирене и бял хляб, мляко с ориз; четвъртък – филе от скумрия, печена на скара с гарнитура печени картофи на фурна с хляб „Добруджа”, плод; петък – сарми от зелена листа и мляно телешко и свинско месо с пълнозърнест хляб, кисело мляко;

Трета седмица: понеделник – телешки млечен кебап с хляб „Добруджа”, плод; вторник – свинско месо с ориз с пълнозърнест хляб, плод; сряда – яхния от леща с бял хляб, малеби; четвъртък – задушено филе от мерлуза с доматиен сос и хляб „Добруджа”, плод; петък – пиле гювеч с пълнозърнест хляб, кисело мляко.

Четвърта седмица: понеделник – пиле фрикасе с пълнозърнест хляб, плод; вторник – мусака от телешко месо и картофи с хляб „Добруджа”, плод; сряда – яхния от зрял фасул с бял хляб, мляко с грис, четвъртък – филе от скумрия, печена на фурна с гарнитура – пюре от картофи на фурна и хляб „Добруджа”, плод; петък – свинско месо паприкаш с пълнозърнест хляб, кисело мляко.

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, поради което комисията оценява участника по показателя „предложено меню” с оценка 0.90. 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, банан; вторник – риба на фурна (филе) със салата краставици, пълнозърнест хляб, потокал; сряда – леща 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, ябълка; вторник – риба на скара (филе) с гарнитура моркови и бял хляб, круша; сряда – огретен картофи и типов хляб, мляко с грис; четвъртък – печени кюфтета с гарнитура домати и краставица и пълнозърнест хляб, мандарина; петък – млечен кебап (телешко месо) и ръжен хляб, кекс със стафиди;

Трета седмица: понеделник – пиле с ориз и пълнозърнест хляб, портокал; 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, грозде; вторник – риба с доматиен 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, поради което 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.

Участник	Оценки			
	Предложено меню	Технологична схема и график за приготвяне и доставка на обяд	Време за реакция след рекламация	Общо точки:
ЕТ „Братец – Динко Киров”	1*70	1*20	1*10	100
„Василев” ЕООД	0.5*70	1*20	1*10	65
„Кей Енд Ви” ООД	0.95*70	1*20	1*10	96,5
„Апетит 2009” ООД	0.90*70	1*20	1*10	93
„Топлоконтакт – Сливен” ЕООД	0.85*70	1*20	1*10	89.5

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

1. ЕТ „Братец – Динко Киров” със 100 т.;
2. „Кей Енд Ви” ООД с 96.5 т.;
3. „Апетит 2009” ЕООД със 93 т.;
4. „Топлоконтакт – Сливен” ЕООД с 89.5 т.;
5. „Василев” ЕООД – 65 т.

При така направеното класиране комисията пристъпи към отваряне на ценовите предложения на класираните на първо място участници:

По обособена позиция 1

ЕТ „Иван Дойчев” предлага да изпълни поръчката при цена от 48 ст. с вкл. ДДС.

По обособена позиция 2 – ЕТ „Братец - Динко Киров” предлага да изпълни поръчката при цена от 2.45 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 „Иван Дойчев”.

Обособена позиция 2

ЕТ „Братец – Динко Киров”

С това комисията завърши своята работа.

КОМИСИЯ:

Председател: (и) *не се vede*

Членове: 1. (и) *не се vede*

2. (и) *не се vede*

3. (и) *не се vede*

4. (и) *не се vede*