

ОДОБРЯВАМ: (и) ме се тебе  
ДИРЕКТОР / БИЛЯНА БЕЛЧЕВА /

## ПРОТОКОЛ № 2

Днес 11.09.2015 г. в 11.00 часа, в гр. Николаево, общ. Николаево, обл. Стара Загора, се проведе заседание на Комисия назначена със Заповед № 323 – 61/02.09.2015 г., на Директора на ОУ „Св. св. Кирил и Методий”, гр. Николаево, общ. Николаево, обл. Стара Загора за разглеждане на постъпилите оферти по обявена процедура по ЗОП с публична покана за поръчка с предмет „Доставка на готови закуски и приготвяне и доставка на готов топъл обяд за учениците в ОУ “Св.св. Кирил и Методий” гр. Николаево, общ. Николаево, обл. Стара Загора за учебните 2015/2016”:

Комисията бе в състав:

Председател: Даниел Петров Петров – юрист;

и

Членове: 1. Петър Георгиев Георгиев – ПДУД;  
2. Марианна Русева Баева – Проф. д-р инж. „Технология на продуктите за обществено хранене”;

След като комисията в предходно свое заседание допусна участниците до понататъшно участие в обявената процедура, тя пристъпи към разглеждане на предложените менюта и технологични схеми.

Комисията пристъпи към разглеждане на предложените менюта по обособена позиция 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 60 минути, което е минимално допустимото време, поради което по този показател участника получава оценка 1.

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

Първа седмица: понеделник – кифла със сирене; вторник - сандвич от пълнозърнест хляб с филе и зеленчук; сряда – кекс с кисело мляко; четвъртък – сандвич от хляб „Добруджа” с лютеница и сирене; петък – кифла с мармалад;

Втора седмица – понеделник – баница със сирене; вторник – печен сандвич „Мозайка” с хляб „Добруджа”; сряда – козуначена кифла; четвъртък - сандвич с млечни продукти и зеленчуци и 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 пастет 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 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 1.

Участника е предложил много подробна и ясна технологична схема за приготвяне на предлаганите от него закуски, поради което по показателя „Технологична схема и график за приготвяне и доставка на закуска“ получава оценка 1.

Комисията отвори техническото предложение по обособена позиция 1 на участника „Топлоконтант - Сливен“ ЕООД.

В техническото си предложение участника предлага да отреагира в случай на рекламация за 60 минути, което е минимално допустимото време, поради което по този показател участника получава оценка 1.

Участника е предложил четири седмични менюта за закуска, като те са следните:

Първа седмица: понеделник – сандвич с кашкавал „Витоша“ и зеленчуци; вторник – кифла с мармалад; сряда – сандвич със свинско филе и зеленчуци; четвъртък – бутерка с краве сирене; петък – пица със свинско филе и кашкавал „Витоша“;

Втора седмица: понеделник - сандвич със свинско филе; вторник - бутерка с кашкавал „Витоша“; сряда – сандвич с печено пиле; четвъртък - кекс с плод; петък – кифла с телешко месо;

Трета седмица – понеделник – сандвич със свинско филе и зеленчуци; вторник – кифла с краве сирене; сряда – бутерка с ябълки; четвъртък – кекс с кисело мляко; петък – сандвич със сирене „Крема“;

Четвърта седмица – понеделник – сандвич със свинско филе; вторник – кекс с прясно мляко; сряда – бутерка с кашкавал „Витоша“, четвъртък – кифла с телешко месо; петък – сандвич с млечни продукти (сирене, извара или кашкавал) и зеленчуци;

Предложените закуски са разнообразни, но липсва информация относно това с какъв хляб се приготвят предлаганите сандвичи. Липсва информация предвижда ли се да се ползва типов или пълнозърнест хляб и с кои сандвичи за да се определи по какъв начин се редуват те през седмицата и в каква степен се изпълняват изискванията на Възложителя за здравословно хранене на учениците. Поради горните забележки комисията оценява участника по този параметър с 0.9.

Предоставена е информация за доставчиците на суровини, ползвани за приготвяне на предлаганите закуски. В технологичната схема са посочени всички процеси и времето необходимо за приготвяне на предлаганите закуски. Посочени са и на кои БДС отговарят ползваните от участника продукти. Поради това участника по този показател получава оценка 1.

Комисията отвори техническото предложение по обособена позиция 1 на участника „Сивон“ ЕООД.

В техническото си предложение участника предлага да отреагира в случай на рекламация за 60 минути, което е минимално допустимото време, поради което по този показател участника получава оценка 1.

Участника е предложил две седмични менюта за закуска, като те са следните:

Първа седмица – понеделник – баница с извара; вторник – кифла с мармалад; сряда – плод; четвъртък – покрит сандвич; петък – кифла с локум;

Втора седмица – понеделник – тутманик; вторник – плод; сряда – закуска с колбас; четвъртък – плод; петък – кифла с шоколад;

В техническото предложение по обособена позиция № 1, липсва рецептурник за производство на предлаганите от участника закуски. Според комисията предлаганите закуски са от „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“ издателство „Техника“, София, 2002 г., от който са приложените рецепти към техническото предложение на участника по обособена позиция № 2. Техническото предложение на участника по обособена позиция № 1 съдържа комбинация между тестени закуски и плод, като не е уточнено какъв е плода и поради каква причина участника е включил плод в основната закуска. Липсва уточнение и на грамажа на предлаганите плодове. За комисията не е ясно какво участника влага в закуската „Покрит сандвич“ и „Закуска с колбас“. Закуски с това наименование липсват в „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“ – 2012 г., в който са публикувани препоръчителни рецепти за приготвяне на закуски специално за здравословно хранене на ученици.

Предвид изложеното комисията счита, че предложените от участника менюта за закуска не отговарят на изискванията за здравословно хранене на ученици, поради което не оценява същите и ОТСТРАНЯВА участника от процедурата, тъй като предложението не отговаря на основното изискване на Възложителя да осигурява здравословно хранене на учениците.

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:
„Апетит 2009“ ЕООД	1*70	1*20	1*10	100
„Топлоkontakt – Сливен“ ЕООД	0.9*70	1*20	1*10	93

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

1. „Апетит 2009“ ЕООД с 100 т.;
2. „Топлоkontakt – Сливен“ ЕООД с 93 т.

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

Комисията отвори техническото предложение на „Апетит 2009“ ООД. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 60 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 без 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 гарнитури 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, пълнозърнест хляб; вторник – пиле с грах и типов хляб; сряда – картофи на фурна със сирене и бял хляб стандарт „България“; четвъртък – кюфтета по чирпански с пълнозърнест хляб; петък – задушено филе от мерлуза със зеленчуци с хляб „Добруджа“;

Втора седмица: понеделник – пиле с прясно зеле и типов хляб; вторник – месо по градинарски (с телешко месо), пълнозърнест хляб; сряда - пълнени пиперки с краве сирене и бял хляб стандарт „България“; четвъртък – кебап върху ориз (със свинско месо), пълнозърнест хляб; петък – филе от скумрия, печена на скара с гарнитурa прясно зеле и моркови, хляб „Добруджа“.

Трета седмица: понеделник – телешки млечен кебап, пълнозърнест хляб; вторник – сарми от зелени листа и мляно телешко и свинско месо, хляб „Добруджа“; сряда – яхния от леща, бял хляб стандарт „България“; четвъртък – пиле гювеч, пълнозърнест хляб; петък – задушено филе от мерлуза с доматиен сос, пюре от картофи и моркови, типов хляб.

Четвърта седмица: понеделник – пиле фрикасе, хляб „Добруджа“; вторник – мусака от телешко месо и картофи, пълнозърнест хляб; сряда – яхния от зрял фасул, бял хляб стандарт „България“; четвъртък – свинско месо паприкаш, типов хляб; петък – филе от скумрия, печена на фурна с гарнитурa задушен ориз с грах, пълнозърнест хляб.

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. 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. 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 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 „Топлоконтакт – Сливен“ ЕООД. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 60 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 без 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 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“ 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 обедно хранене са следните:

Първа седмица: понеделник – пиле с картофи, пълнозърнест хляб; вторник – кебап върху ориз (с телешко месо), хляб по стандарт „България“; сряда – риба (филе от мерлуза) печена на фурна със салата прясно зеле и моркови, пълнозърнест хляб; четвъртък – яхния от грах, хляб по стандарт „България“; петък – кебапчета на скара – кайма по БДС (60/40) със салата домати и краставици и пълнозърнест хляб;

Втора седмица: понеделник – пиле по градинарски, пълнозърнест хляб, вторник – свинско месо с ориз, хляб по стандарт „България“; сряда – риба (филе от скумрия) печена на скара с гарнитура сотирани картофи, пълнозърнест хляб; четвъртък – яхния от зрял фасул, хляб по стандарт „България“; петък – мусака с месо и картофи кайма по БДС (60/40), пълнозърнест хляб“;

Трета седмица: понеделник – пиле с ориз, пълнозърнест хляб; вторник – свинско месо със зрял фасул, хляб по стандарт „България“; сряда – риба (филе от сафрид) печена на фурна, салата домати и краставици, пълнозърнест хляб; четвъртък – огретен от картофи, хляб по стандарт „България“; петък – кюфтета на скара – кайма по БДС (60/40), салата – варени картофи с лук, пълнозърнест хляб“.

Четвърта седмица: понеделник – пиле печено на фурна с гарнитура пюре от картофи, пълнозърнест хляб, вторник – тас кебап (с телешко месо), хляб по стандарт „България“; четвъртък – риба (филе от скумрия) печена на скара със салата домати и краставици, пълнозърнест хляб, четвъртък – яхния от леща, хляб по стандарт „България“; петък – кюфтета по чирпански – кайма по БДС (60/40), пълнозърнест хляб.

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 в предложените от него обедни ястия и тяхната енергийна стойност. Приложената информация съдържа само енергийната стойност на ястието, но не и на предлагания хляб, който според комисията е в много голям грамаж от препоръчителния за здравословно хранене на ученици, а липсва обосновка от страна на оферента, каква е причината за това. Поради горното участника по показателя „предложено меню“ получава оценка 0.9. Участника е предложил подробно и пълно описание на ползваната от него технологична схема за приготвяне на обедни 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 разгледа техническото предложение на „Сивон” ЕООД. В него участникът предлага да отреагира в случай на направена рекламация за 60 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.

Първа седмица – понеделник – пиле с ориз, малеби, хляб „Добруджа”; вторник – фасул яхния, компот, пълнозърнест хляб; сряда – риба задушена със зеленчуци, плод, хляб „Добруджа”; четвъртък – свинско месо с прясно зеле, мляко с грис, пълнозърнест хляб; петък – кюфтета яхния, крем кисело мляко, хляб „Добруджа”;

Втора седмица – понеделник – леща яхния, кисел, пълнозърнест хляб; вторник – пиле яхния, мляко с грис, хляб „Добруджа”; сряда – риба на фурна, компот, пълнозърнест хляб; четвъртък – мусака от месо с картофи, кисело мляко, хляб „Добруджа”, петък – свинско месо с ориз, плод, пълнозърнест хляб;

Трета седмица – понеделник – кюфтета по чирпански, крем какао, хляб „Добруджа”; вторник – домати с ориз, кисело мляко, пълнозърнест хляб; сряда – плакия от риба, плод, хляб „Добруджа”; четвъртък – свинско месо с грах, малеби, пълнозърнест хляб; петък – пиле с прясно зеле, компот, хляб „Добруджа”;

Четвърта седмица – понеделник – Свинско месо с картофи, реване, пълнозърнест хляб; вторник – мусака с месо и ориз, кисело мляко, хляб „Добруджа”; сряда – задушена риба с доматиен сос, компот, пълнозърнест хляб; четвъртък – пиле фрикасе, плод, хляб „Добруджа”; петък – огретен от картофи, кисел, пълнозърнест хляб;

Рецептите за приготвяне на обедни ястия са от „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети” издателство „Техника”, София, 2002 г. Тези рецепти не са съобразени напълно с изискванията за здравословно и разнообразно хранене на учениците, тъй като към този момент не са били приети съответните нормативни документи, които въвеждат изисквания за това. Има разминаване между грамажа описан в обедното меню и този по приложените рецепти. Ястието „кюфрета яхния” според рецептата трябва да бъде 180 гр., а участника го предлага 150 гр., въпреки това е запазена енергийната стойност дадена по рецептата, което при променен грамаж не би могло да се получи. По същия начин е постъпено и с ястието „кюфтета по чирпански”. Накрая в предложението на участника за обедно меню липсва обособен ден с постни ястия. През различните седмици участника предлага постни ястия в различни дни от седмицата. Поради горните причини, Комисията счита, че предложените обедни менюта не отговарят на изискванията на Възложителя за здравословно хранене на ученици. Същите ще се приготвят по рецептурник, който е съставен за рационално, а не за здравословно хранене. Предвид на това Комисията отстранява участника от по – нататъшно участие в процедурата и няма да оцени обедните менюта на участника.

Класирането на участниците по обособена позиция 2 придобива следния вид:

Участник	Оценки			
	Предложено меню	Технологична схема и график за приготвяне и доставка на обяд	Време за реакция след рекламация	Общо точки:
„Апетит 2009” ООД	0.1*70	1*20	1*10	100
„Топлоконтат – Сливен” ЕООД	0.9*70	1*20	1*10	93

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

1. „Апетит 2009” ЕООД със 100 т.;
2. „Топлоконтат – Сливен” ЕООД с 93 т.;

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

По обособена позиция 1  
„Апетит - 2009” ЕООД предлага да изпълни поръчката при цена от 50 ст. с вкл.  
ДДС.

По обособена позиция 2  
„Апетит - 2009” ЕООД предлага да изпълни поръчката при цена от 1.50 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  
„Апетит 2009” ЕООД.

Обособена позиция 2  
„Апетит - 2009” ЕООД

С това комисията завърши своята работа и предаде протокола на Възложителя за утвърждаване.

КОМИСИЯ:

Председател: (и) не се знае

Членове: 1. (и) не се знае

2. (и) не се знае