



ПРОТОКОЛ

№ VII - 19 - ...13... / 05.01.2018 г.

Изготвен в съответствие с Раздел VIII от ППЗОП за работата на комисията назначена със Заповед № VII-19-9/05.12.2017 г. на Възложителя, за провеждане на открита процедура за сключване на договор с предмет: **“Ежедневно приготвяне и доставяне на готова кухненска продукция за нуждите на болница „Лозенец“: болнична храна, храна за дежурен персонал и оперативни закуски”**, открита с Решение № VII-19-2/27.10.2017 г.

Комисията присъства в състав, както следва:

Председател: ст.мед.сестра Йоланда Дерменджиева

Членове: мед.сестра Елена Георгиева - инструктор, лечебно хранене

Даниела Пенева – специалист ЧР

Аделина Михайлова – началник на отдел „Правен“

инж.Елена Димитрова – експерт в отдел „Обществени поръчки“

Заседанието се ръководи от председателя на комисията.

I. На 03.01.2018 г. комисията в пълен състав продължи работа си на закрито заседание с разглеждането на постъпилите документи на участника **„ВНП Фасилити“ ЕООД**:

1. Комисията установи, че в указания срок са постъпили изисканите от участника участника **„ВНП Фасилити“ ЕООД** с протокол № VII-19-11/13.12.2017 г. документи.

КОМИСИЯТА пристъпи към разглеждане на постъпилите с писмо с входящ № VII-19-12/18.12.2017 г. документи и установи, че участникът **„ВНП Фасилити“ ЕООД** е представил правилно попълнен ЕЕДОП.

КОМИСИЯТА РЕШИ:

Допуска **„ВНП Фасилити“ ЕООД** за участие в открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: **“Ежедневно приготвяне и доставяне на готова кухненска продукция за нуждите на болница „Лозенец“: болнична храна, храна за дежурен персонал и оперативни закуски”**.

II. Комисията продължи своята работа и разгледа техническите предложения на допуснатите участници в реда на подаване на офертите, и като ги съпостави с изискванията на Възложителя, заложени в техническата спецификация установи, че:

1. Участникът **„Мания Елит“ ЕООД** е представил техническо предложение за предмета на обществена поръчка.

Комисията разгледа офертата на участника **„Мания Елит“ ЕООД** и провери за съответствие с предварително обявените условия:

- Участникът е декларирал, че ще изпълни обществената поръчка при следните условия:

1. при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд, когато е приложимо.

2. че е съгласен и приема всички условия за изпълнение на обществената поръчка, определени в клаузите на приложения към документацията за участие проект на договор.

3. срокът на валидност на нашата оферта да бъде 180 (сто и осемдесет) календарни дни, считано от крайния срок за подаване на офертите.

4. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва капацитета на трето лице.

5. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва подизпълнител.

6.

• ще изпълни предмета на обществената поръчка в съответствие с разпоредбите на действащите нормативни актове и изискванията на възложителя, определени в Техническата спецификация;

• техническото ни предложение включва всички номенклатурни единици от Техническата спецификация;

• ще изпълняваме задълженията си по договора с грижата на добър търговец;

• ще доставя заявената храна франко хранителния блок на Университетска болница "Лозенец", в сроковете, посочени от Възложителя в т.7 от настоящото техническо предложение;

• ще доставя заявената болнична храна в термофорни съдове GN 1/1-200 или техните подединици по гастронорм (Европейски стандарт EN 631). Размерите на съдовете GN 1/1-200 са: външни размери: 530 x 325 мм, вътрешни размери: 505 x 300 мм, дълбочина: 200 мм, обем 26,5 л;

• ще осигури съдове, които трябва да са съвместими с количка за затопляне на храна на Възложителя, с капацитет 3 бр. гастро съдове GN 1/1-200 или техните подединици, изработени от неръждаема стомана или друг материал, позволяващ затопляне на съдовете в диапазона от +30°C до +95 °C;

• ще предостави оборотни съдове на Възложителя, които ще се връщат при получаването на следваща доставка; ще транспортираме съдовете с готова храна до Възложителя в съответна транспортна количка, гарантираща поддържане на температурата на пригответената храна до мястото за приемане на Възложителя; температурата на готовите ястия при доставка, преди прехвърляне в транспортната затопляща количка на Възложителя е:

• за топли храни - не по-ниска от 65° C

• за студени храни - в диапазона от 0 ° C до + 4° C;

• оперативните закуски и храната за дежурния персонал ще бъдат подходящо опаковани и маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

• във всяка пратка ще бъде предвидена/о бройка/количество от контролни порции на пригответената храна;

• всяка пратка ще бъде придружена от Доставен лист подписан от определени от Възложителя и Изпълнителя лица, придружен с декларация, подписана и подпечатана от технолога обществено хранене и/или диетолога на Изпълнителя, че храната е пригответена съгласно изискванията на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд.1984г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./ и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.

• договорените храни ще се предават във вида, количеството и качеството, уговорени в конкретната заявка;

• при доставка на болнична разливна храна, ако количеството ѝ не достига, ще достави до 1 (един) час необходимото количество.

• оферираните храни ще отговарят на следните изисквания:

а) готовата храна ще отговаря на нормативите за определените диети, съгласно прилагането на съответната технология и „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд. 1984 г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./, изискванията на лечебното заведение и **Техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка;**

б) храната ще се доставя ежедневно в готов за консумация вид, с наш транспорт и в наши термоформни съдове, отговарящи на изискванията на Възложителя, подробно описани в Техническата спецификация, а за оперативния персонал в пакетирани вид;

в) ежедневното меню ще включва ястия на съответната диета съгласно Приложение към Техническата спецификация;

г) задължително в седмичното меню ще се предлага три пъти основно месно ястие, като в тези дни супата ще е постна. И обратно: в дни, когато ще се предлага постно основно ястие, супата ще бъде с месо. Един път седмично в дневното меню ще се включва и риба.

Конкретно:

- три пъти основно ястие с месо/постна супа
- три пъти постно основно ястие /супа с месо
- един път основно ястие с риба/постна супа

д) при приготвяне на храната ще се спазват следните правила:

- няма да се използват заместители на хранителни продукти;
- грамажът на порциите ще бъде съобразен с необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;
- технологичните изисквания при приготвянето на диетичните храни;
- ще се приготвят разнообразни ястия, съобразени с диетичното лечебно хранене и продукти според сезона;
- необходимо количество и вид хляб ще бъде предвидено към всяка диета;

е) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню по съответните диети, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

ж) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню за дежурния персонал и за оперативните закуски, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

з) доставяното кисело мляко за хранещи се болни ще бъде със съдържание на мазнини - 2%, предпазната храна - кисело мляко за персонала - 3,6%. Всяка опаковка ще е с етикет с фирмен знак на производителя, срок на годност, партида и указана температура за съхранение;

к) всеки асортимент ще отговаря на следните показатели:

- външен вид - типичен за съответното ястие със старателно и естетично оформление на основния и допълнителните продукти;
- цвят – характерен за ястието;
- мирис – ароматичен; свеж; отговарящ на вида на ястие;
- консистенция – правилно крехка, правилно сочна, правилно мека, крепка еластична, правилно суспендирана и гъста, пухкава;
- вкус – специфичен за ястието, хармонизиращ, свеж.

л) количеството на всяко ястие ще отговаря на посочения грамаж, като ще се спазва необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

м) кулинарната обработка на храните ще осигурява:

- достигане на пълна кулинарна готовност;
- максимално запазване на биологичните характеристики на вложените продукти;

- унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;
- недопускане образуване на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка.

н) готовата кулинарна продукция ще се транспортира самостоятелно с превозни средства съгласно изискванията за транспорт на хранителни продукти, позволяващи подреждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушени на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта.

- приема да уреди по уговорен ред надлежно предявените от Възложителя рекламации за количеството и качеството на доставената готова храна и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление, да замени некачествената храна с качествена.

7.15. определя за лице по т. 7.10. Нга Шон Чан, с квалификация - технолог, длъжност - технолог.

7.16. съгласен е с предвиденото условие в документацията за участие Възложителят да си запази правото в изключителни случаи да променя количеството на готовата храна, както и да изисква промени в състава, количеството и вида на храната в рамките на договорената цена за един храноден.

Срокът на всяка доставка след заявка е като следва:

- **закуска: от 07.00 часа до 07.30 часа**, включително и за междинната в 10.00 часа закуска;

- **обяд: от 11.30 часа до 12.00 часа**, включително и за междинната в 16.00 часа закуска и оперативната закуска;

- **вечеря: от 17.00 часа до 17.30 часа.**

- Прилагаме нашето Техническо предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с Техническата спецификация и изискванията на Възложителя за всички номенклатурни единици, включени в Техническата спецификация, на хартиен и електронен носител.

- Заплащането на доставките на готовата храна ще се извършва в срок от 60 /шестдесет/ дни от представяне на фактура.

- Техническото предложение е подписано от законният представител на участника, съгласно търговската му регистрация.

Комисията установи, че техническото предложение на участника отговаря на изискванията заложен в техническата спецификация.

Комисията РЕШИ:

Техническото предложение за изпълнение на поръчката на участника „Мания Елит“ ЕООД е изготвено в съответствие с изискванията на техническата спецификация и изискванията на възложителя.

2. Участникът „ЛФС“ ЕООД е представил техническо предложение за предмета на обществена поръчка.

Комисията разгледа офертата на участника „ЛФС“ ЕООД и провери за съответствие с предварително обявените условия:

- Участникът е декларирал, че ще изпълни обществената поръчка при следните условия:

1. при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд, когато е приложимо.

2. че е съгласен и приема всички условия за изпълнение на обществената поръчка, определени в клаузите на приложения към документацията за участие проект на договор.

3. срокът на валидност на нашата оферта да бъде 180 (сто и осемдесет) календарни дни, считано от крайния срок за подаване на офертите.
4. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва капацитета на трето лице.
5. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва подизпълнител.
6.
 - ще изпълни предмета на обществената поръчка в съответствие с разпоредбите на действащите нормативни актове и изискванията на възложителя, определени в Техническата спецификация;
 - техническото ни предложение включва всички номенклатурни единици от Техническата спецификация;
 - ще изпълняваме задълженията си по договора с грижата на добър търговец;
 - ще доставя заявената храна франко хранителния блок на Университетска болница "Лозенец", в сроковете, посочени от Възложителя в т.7 от настоящото техническо предложение;
 - ще доставя заявената болнична храна в термоформни съдове GN 1/1-200 или техните подединици по гастронорм (Европейски стандарт EN 631). Размерите на съдовете GN 1/1-200 са: външни размери: 530 x 325 мм, вътрешни размери: 505 x 300 мм, дълбочина: 200 мм, обем 26,5 л;
 - ще осигури съдове, които трябва да са съвместими с количка за затопляне на храна на Възложителя, с капацитет 3 бр. гастро съдове GN 1/1-200 или техните подединици, изработени от неръждаема стомана или друг материал, позволяващ затопляне на съдовете в диапазона от +30°C до +95 °C;
 - ще предостави оборотни съдове на Възложителя, които ще се връщат при получаването на следваща доставка; ще транспортираме съдовете с готова храна до Възложителя в съответна транспортна количка, гарантираща поддържане на температурата на приготвената храна до мястото за приемане на Възложителя; температурата на готовите ястия при доставка, преди прехвърляне в транспортната затопляща количка на Възложителя е:
 - за топли храни - не по-ниска от 65° C
 - за студени храни - в диапазона от 0 ° C до + 4° C;
 - оперативните закуски и храната за дежурния персонал ще бъдат подходящо опаковани и маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;
 - във всяка пратка ще бъде предвидена/о бройка/количество от контролни порции на приготвената храна;
 - всяка пратка ще бъде придружена от Доставен лист подписан от определени от Възложителя и Изпълнителя лица, придружен с декларация, подписана и подпечатана от технолога обществено хранене и/или диетолога на Изпълнителя, че храната е приготвена съгласно изискванията на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд.1984г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./ и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.
 - договорените храни ще се предават във вида, количеството и качеството, уговорени в конкретната заявка;
 - при доставка на болнична разливна храна, ако количеството ѝ не достига, ще достави до 1 (един) час необходимото количество.
 - офериранияте храни ще отговарят на следните изисквания:

а) готовата храна ще отговаря на нормативите за определените диети, съгласно прилагането на съответната технология и „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд. 1984 г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./, изискванията на лечебното заведение и **Техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка;**

б) храната ще се доставя ежедневно в готов за консумация вид, с наш транспорт и в наши термоформни съдове, отговарящи на изискванията на Възложителя, подробно описани в Техническата спецификация, а за оперативния персонал в пакетирани вид;

в) ежедневното меню ще включва ястия на съответната диета съгласно Приложение към Техническата спецификация;

г) задължително в седмичното меню ще се предлага три пъти основно месно ястие, като в тези дни супата ще е постна. И обратно: в дни, когато ще се предлага постно основно ястие, супата ще бъде с месо. Един път седмично в дневното меню ще се включва и риба.

Конкретно:

- три пъти основно ястие с месо/постна супа

- три пъти постно основно ястие /супа с месо

- един път основно ястие с риба/постна супа

д) при приготвяне на храната ще се спазват следните правила:

- няма да се използват заместители на хранителни продукти;

- грамажът на порциите ще бъде съобразен с необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

- технологичните изисквания при приготвянето на диетичните храни;

- ще се приготвят разнообразни ястия, съобразени с диетичното лечебно хранене и продукти според сезона;

- необходимо количество и вид хляб ще бъде предвидено към всяка диета;

е) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню по съответните диети, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

ж) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню за дежурния персонал и за оперативните закуски, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

з) доставяното кисело мляко за хранещи се болни ще бъде със съдържание на мазнини - 2%, предпазната храна - кисело мляко за персонала - 3,6%. Всяка опаковка ще е с етикет с фирмен знак на производителя, срок на годност, партида и указана температура за съхранение;

к) всеки асортимент ще отговаря на следните показатели:

• външен вид - типичен за съответното ястие със старателно и естетично оформление на основния и допълнителните продукти;

• цвят – характерен за ястието;

• мирис – ароматичен; свеж; отговарящ на вида на ястие;

• консистенция – правилно крехка, правилно сочна, правилно мека, крепка еластична, правилно суспендирана и гъста, пухкава;

• вкус – специфичен за ястието, хармонизиращ, свеж.

л) количеството на всяко ястие ще отговаря на посочения грамаж, като ще се спазва необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

м) кулинарната обработка на храните ще осигурява:

• достигане на пълна кулинарна готовност;

• максимално запазване на биологичните характеристики на вложените продукти;

• унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;

• недопускане образуване на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка.

н) готовата кулинарна продукция ще се транспортира самостоятелно с превозни средства съгласно изискванията за транспорт на хранителни продукти, позволяващи поддръждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта.

- приема да уреди по уговорен ред надлежно предявените от Възложителя рекламации за количеството и качеството на доставената готова храна и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление, да замени некачествената храна с качествена.

7.15. определя за лице по т. 7.10. Тони Данчев Стойнев, с квалификация – инженер технолог по храните, длъжност - технолог.

7.16. съгласен е с предвиденото условие в документацията за участие Възложителят да си запази правото в изключителни случаи да променя количеството на готовата храна, както и да изисква промени в състава, количеството и вида на храната в рамките на договорената цена за един храноден.

Срокът на всяка доставка след заявка е като следва:

- **закуска: от 07.00 часа до 07.30 часа**, включително и за междинната в **10.00** часа закуска;

- **обяд: от 11.30 часа до 12.00 часа**, включително и за междинната в **16.00** часа закуска и оперативната закуска;

- **вечеря: от 17.00 часа до 17.30 часа.**

• Прилагаме нашето Техническо предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с Техническата спецификация и изискванията на Възложителя за всички номенклатурни единици, включени в Техническата спецификация, на хартиен и електронен носител.

• Заплащането на доставките на готовата храна ще се извършва в срок от 60 /шестдесет/ дни от представяне на фактура.

• на основание чл. 102 от ЗОП информацията, съдържаща се в примерни седмични менюта от Техническото ни предложение, да се счита за конфиденциална, тъй като представлява търговска тайна и не подлежи на оценяване съгласно Методиката за оценка на офертите. Не бихме желали тази информация да бъде разкривана от възложителя, освен в предвидените от закона случаи.

• Техническото предложение е подписано от законният представител на участника, съгласно търговската му регистрация.

Комисията извърши проверка по предоставените документи и установи, че:

- в част от примерното меню „Течно-кашева диета – сонда“ са оферирани ингредиенти, а не готовият продукт, отговарящ на изисквания за течно-кашева диета - сонда;

- в примерните менюта за „Дежурен персонал“ и „Оперативни закуски“ част от оферираните готови храни са без посочен грамаж. Съгласно точка **1.4.1., буква в)** от документацията за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет **“Ежедневно приготвяне и доставяне на готова кухненска продукция за нуждите на болница „Лозенец“: болнична храна, храна за дежурен персонал и оперативни закуски”**, офертата на участника трябва да съдържа: **примерно седмично меню по всички диети, посочени в Техническата спецификация с посочен грамаж на готовите ястия.**

Участникът „ЛФС“ ЕООД е представил техническо предложение, което не отговаря на предварително обявените в техническата спецификация условия на поръчката.

Комисията РЕШИ:

Предвид посочените констатации, Комисията предлага на Възложителя на основание чл. 107, т. 2 буква „а“ от ЗОП, да отстрани участника „ЛФС“ ЕООД от открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: **“Ежедневно приготвяне и доставяне на готова кухненска продукция за нуждите на болница „Лозенец“: болнична храна, храна за дежурен персонал и оперативни закуски”**.

3. Участникът „Мастер - Пик“ ЕАД е представил техническо предложение за предмета на обществена поръчка.

Комисията разгледа офертата на участника „Мастер - Пик“ ЕАД и провери за съответствие с предварително обявените условия:

• Участникът е декларирал, че ще изпълни обществената поръчка при следните условия:

1. при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд, когато е приложимо.

2. че е съгласен и приема всички условия за изпълнение на обществената поръчка, определени в клаузите на приложения към документацията за участие проект на договор.

3. срокът на валидност на нашата оферта да бъде 180 (сто и осемдесет) календарни дни, считано от крайния срок за подаване на офертите.

4. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва капацитета на трето лице.

5. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва подизпълнител.

6.

• ще изпълни предмета на обществената поръчка в съответствие с разпоредбите на действащите нормативни актове и изискванията на възложителя, определени в Техническата спецификация;

• техническото ни предложение включва всички номенклатурни единици от Техническата спецификация;

• ще изпълняваме задълженията си по договора с грижата на добър търговец;

• ще доставя заявената храна франко хранителния блок на Университетска болница „Лозенец“, в сроковете, посочени от Възложителя в т.7 от настоящото техническо предложение;

• ще доставя заявената болнична храна в термофорни съдове GN 1/1-200 или техните подединици по гастронорм (Европейски стандарт EN 631). Размерите на съдовете GN 1/1-200 са: външни размери: 530 x 325 мм, вътрешни размери: 505 x 300 мм, дълбочина: 200 мм, обем 26,5 л;

• ще осигури съдове, които трябва да са съвместими с количка за затопляне на храна на Възложителя, с капацитет 3 бр. гастро съдове GN 1/1-200 или техните подединици, изработени от неръждаема стомана или друг материал, позволяващ затопляне на съдовете в диапазона от +30°C до +95 °C;

• ще предостави оборотни съдове на Възложителя, които ще се връщат при получаването на следваща доставка; ще транспортираме съдовете с готова храна до Възложителя в съответна транспортна количка, гарантираща поддържане на температурата на приготвената храна до мястото за приемане на Възложителя; температурата на готовите ястия при доставка, преди прехвърляне в транспортната затопляща количка на Възложителя е:

• за топли храни - не по-ниска от 65° C

• за студени храни - в диапазона от 0 ° C до + 4° C;

• оперативните закуски и храната за дежурния персонал ще бъдат подходящо опаковани и маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

- във всяка пратка ще бъде предвидена/о бройка/количество от контролни порции на приготвената храна;

- всяка пратка ще бъде придружена от Доставен лист подписан от определени от Възложителя и Изпълнителя лица, придружен с декларация, подписана и подпечатана от технолога обществено хранене и/или диетолога на Изпълнителя, че храната е приготвена съгласно изискванията на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд.1984г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./ и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.

- договорените храни ще се предават във вида, количеството и качеството, уговорени в конкретната заявка;

- при доставка на болнична разливна храна, ако количеството ѝ не достига, ще достави до 1 (един) час необходимото количество.

- оферираниите храни ще отговарят на следните изисквания:

- а) готовата храна ще отговаря на нормативите за определените диети, съгласно прилагането на съответната технология и „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд. 1984 г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./, изискванията на лечебното заведение и **Техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка;**

- б) храната ще се доставя ежедневно в готов за консумация вид, с наш транспорт и в наши термоформни съдове, отговарящи на изискванията на Възложителя, подробно описани в Техническата спецификация, а за оперативния персонал в пакетирани вид;

- в) ежедневното меню ще включва ястия на съответната диета съгласно Приложение към Техническата спецификация;

- г) задължително в седмичното меню ще се предлага три пъти основно месно ястие, като в тези дни супата ще е постна. И обратно: в дни, когато ще се предлага постно основно ястие, супата ще бъде с месо. Един път седмично в дневното меню ще се включва и риба.

Конкретно:

- три пъти основно ястие с месо/постна супа

- три пъти постно основно ястие /супа с месо

- един път основно ястие с риба/постна супа

- д) при приготвяне на храната ще се спазват следните правила:

- няма да се използват заместители на хранителни продукти;

- грамажът на порциите ще бъде съобразен с необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

- технологичните изисквания при приготвянето на диетичните храни;

- ще се приготвят разнообразни ястия, съобразени с диетичното лечебно хранене и продукти според сезона;

- необходимо количество и вид хляб ще бъде предвидено към всяка диета;

- е) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню по съответните диети, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

- ж) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню за дежурния персонал и за оперативните закуски, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

- з) доставяното кисело мляко за хранещи се болни ще бъде със съдържание на мазнини - 2%, предпазната храна - кисело мляко за персонала - 3,6%. Всяка опаковка ще е с етикет с фирмен знак на производителя, срок на годност, партида и указана температура за съхранение;

к) всеки асортимент ще отговаря на следните показатели:

- външен вид - типичен за съответното ястие със старателно и естетично оформление на основния и допълнителните продукти;
- цвят – характерен за ястието;
- мирис – ароматичен; свеж; отговарящ на вида на ястие;
- консистенция – правилно крехка, правилно сочна, правилно мека, крепка еластична, правилно суспендирана и гъста, пухкава;
- вкус – специфичен за ястието, хармонизиращ, свеж.

л) количеството на всяко ястие ще отговаря на посочения грамаж, като ще се спазва необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

м) кулинарната обработка на храните ще осигурява:

- достигане на пълна кулинарна готовност;
- максимално запазване на биологичните характеристики на вложените продукти;
- унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;
- недопускане образуване на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка.

н) готовата кулинарна продукция ще се транспортира самостоятелно с превозни средства съгласно изискванията за транспорт на хранителни продукти, позволяващи подреждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта.

- приема да уреди по уговорен ред надлежно предявените от Възложителя рекламации за количеството и качеството на доставената готова храна и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление, да замени некачествената храна с качествена.

7.15. определя за лице по т. 7.10. Кристина Дачева Маринкова, с квалификация – магистър по икономика, счетоводство и контрол, длъжност – ръководител база.

7.16. съгласен е с предвиденото условие в документацията за участие Възложителят да си запази правото в изключителни случаи да променя количеството на готовата храна, както и да изисква промени в състава, количеството и вида на храната в рамките на договорената цена за един храноден.

Срокът на всяка доставка след заявка е като следва:

- **закуска: от 07.00 часа до 07.30 часа**, включително и за междинната в **10.00** часа закуска;

- **обяд: от 11.30 часа до 12.00 часа**, включително и за междинната в **16.00** часа закуска и оперативната закуска;

- **вечеря: от 17.00 часа до 17.30 часа.**

- Прилагаме нашето Техническо предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с Техническата спецификация и изискванията на Възложителя за всички номенклатурни единици, включени в Техническата спецификация, на хартиен и електронен носител.

- Заплащането на доставките на готовата храна ще се извършва в срок от 60 /шестдесет/ дни от представяне на фактура.

- на основание чл. 102 от ЗОП информацията, съдържаща се в примерни седмични менюта съгласно техническата спецификация – от стр.28 до стр.47 от Техническото ни предложение, да се счита за конфиденциална, тъй като представлява търговска тайна и не подлежи на оценяване съгласно Методиката за оценка на офертите. Не бихме желали тази информация да бъде разкривана от възложителя, освен в предвидените от закона случаи.

- Техническото предложение е подписано от законният представител на участника, съгласно търговската му регистрация.

Комисията установи, че техническото предложение на участника отговаря на изискванията заложи в техническата спецификация.

Комисията РЕШИ:

Техническото предложение за изпълнение на поръчката на участника „Мастер - Пик“ ЕАД е изготвено в съответствие с изискванията на техническата спецификация и изискванията на възложителя.

4. Участникът „ВНП Фасилити“ ЕООД е представил техническо предложение за предмета на обществена поръчка.

Комисията разгледа офертата на участника „ВНП Фасилити“ ЕООД и провери за съответствие с предварително обявените условия:

• Участникът е декларирал, че ще изпълни обществената поръчка при следните условия:

1. при изготвяне на офертата са спазени задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд, когато е приложимо.

2. че е съгласен и приема всички условия за изпълнение на обществената поръчка, определени в клаузите на приложения към документацията за участие проект на договор.

3. срокът на валидност на нашата оферта да бъде 180 (сто и осемдесет) календарни дни, считано от крайния срок за подаване на офертите.

4. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва капацитета на трето лице.

5. при изпълнението на обществената поръчка няма да ползва подизпълнител.

6.

• ще изпълни предмета на обществената поръчка в съответствие с разпоредбите на действащите нормативни актове и изискванията на възложителя, определени в Техническата спецификация;

• техническото ни предложение включва всички номенклатурни единици от Техническата спецификация;

• ще изпълняваме задълженията си по договора с грижата на добър търговец;

• ще доставя заявената храна франко хранителния блок на Университетска болница „Лозенец“, в сроковете, посочени от Възложителя в т.7 от настоящото техническо предложение;

• ще доставя заявената болнична храна в термоформни съдове GN 1/1-200 или техните подединици по гастронорм (Европейски стандарт EN 631). Размерите на съдовете GN 1/1-200 са: външни размери: 530 x 325 мм, вътрешни размери: 505 x 300 мм, дълбочина: 200 мм, обем 26,5 л;

• ще осигури съдове, които трябва да са съвместими с количка за затопляне на храна на Възложителя, с капацитет 3 бр. гастро съдове GN 1/1-200 или техните подединици, изработени от неръждаема стомана или друг материал, позволяващ затопляне на съдовете в диапазона от +30°C до +95 °C;

• ще предостави оборотни съдове на Възложителя, които ще се връщат при получаването на следваща доставка; ще транспортираме съдовете с готова храна до Възложителя в съответна транспортна количка, гарантираща поддържане на температурата на пригответената храна до мястото за приемане на Възложителя; температурата на готовите ястия при доставка, преди прехвърляне в транспортната затопляща количка на Възложителя е:

- за топли храни - не по-ниска от 65° С
- за студени храни - в диапазона от 0 ° С до + 4° С;
- оперативните закуски и храната за дежурния персонал ще бъдат подходящо опаковани и маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;
- във всяка пратка ще бъде предвидена/о бройка/количество от контролни порции на приготвената храна;

• всяка пратка ще бъде придружена от Доставен лист подписан от определени от Възложителя и Изпълнителя лица, придружен с декларация, подписана и подпечатана от технолога обществено хранене и/или диетолога на Изпълнителя, че храната е приготвена съгласно изискванията на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд.1984г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./ и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.

• договорените храни ще се предават във вида, количеството и качеството, уговорени в конкретната заявка;

• при доставка на болнична разливна храна, ако количеството ѝ не достига, ще достави до 1 (един) час необходимото количество.

• офериранияте храни ще отговарят на следните изисквания:

а) готовата храна ще отговаря на нормативите за определените диети, съгласно прилагането на съответната технология и „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, изд. 1984 г. на МЗ, Наредба № 23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението /обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005 г./, изискванията на лечебното заведение и **Техническата спецификация за изпълнение на обществената поръчка;**

б) храната ще се доставя ежедневно в готов за консумация вид, с наш транспорт и в наши термоформни съдове, отговарящи на изискванията на Възложителя, подробно описани в Техническата спецификация, а за оперативния персонал в пакетирания вид;

в) ежедневното меню ще включва ястия на съответната диета съгласно Приложение към Техническата спецификация;

г) задължително в седмичното меню ще се предлага три пъти основно месно ястие, като в тези дни супата ще е постна. И обратно: в дни, когато ще се предлага постно основно ястие, супата ще бъде с месо. Един път седмично в дневното меню ще се включва и риба.

Конкретно:

- три пъти основно ястие с месо/постна супа

- три пъти постно основно ястие /супа с месо

- един път основно ястие с риба/постна супа

д) при приготвяне на храната ще се спазват следните правила:

- няма да се използват заместители на хранителни продукти;

- грамажът на порциите ще бъде съобразен с необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

- технологичните изисквания при приготвянето на диетичните храни;

- ще се приготвят разнообразни ястия, съобразени с диетичното лечебно хранене и продукти според сезона;

- необходимо количество и вид хляб ще бъде предвидено към всяка диета;

е) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню по съответните диети, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

ж) ще предлага примерно седмично или двуседмично меню за дежурния персонал и за оперативните закуски, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

з) доставяното кисело мляко за хранещи се болни ще бъде със съдържание на мазнини - 2%, предпазната храна - кисело мляко за персонала - 3,6%. Всяка опаковка ще е с етикет с фирмен знак на производителя, срок на годност, партида и указана температура за съхранение;

к) всеки асортимент ще отговаря на следните показатели:

• външен вид - типичен за съответното ястие със старателно и естетично оформление на основния и допълнителните продукти;

• цвят – характерен за ястието;

• мирис – ароматичен; свеж; отговарящ на вида на ястие;

• консистенция – правилно крехка, правилно сочна, правилно мека, крепка еластична, правилно суспендирана и гъста, пухкава;

• вкус – специфичен за ястието, хармонизиращ, свеж.

л) количеството на всяко ястие ще отговаря на посочения грамаж, като ще се спазва необходимото съотношение между основния продукт и гарнитурите;

м) кулинарната обработка на храните ще осигурява:

• достигане на пълна кулинарна готовност;

• максимално запазване на биологичните характеристики на вложените продукти;

• унищожаване на патогенни и други нежелани микроорганизми;

• недопускане образуване на вредни вещества и продукти в резултат на топлинната обработка.

н) готовата кулинарна продукция ще се транспортира самостоятелно с превозни средства съгласно изискванията за транспорт на хранителни продукти, позволяващи подреждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата кулинарна продукция по време на транспорта.

- приема да уреди по уговорен ред надлежно предявените от Възложителя рекламации за количеството и качеството на доставената готова храна и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление, да замени некачествената храна с качествена.

7.15. определя за лице по т. 7.10. Иван Димитров Машалов, с квалификация – технолог, длъжност – Ръководител обект.

7.16. съгласен е с предвиденото условие в документацията за участие Възложителят да си запази правото в изключителни случаи да променя количеството на готовата храна, както и да изисква промени в състава, количеството и вида на храната в рамките на договорената цена за един храноден.

Срокът на всяка доставка след заявка е като следва:

- **закуска:** от **07.00 часа до 07.30 часа**, включително и за междинната в **10.00 часа** закуска;

- **обяд:** от **11.30 часа до 12.00 часа**, включително и за междинната в **16.00 часа** закуска и оперативната закуска;

- **вечеря:** от **17.00 часа до 17.30 часа**.

• Прилагаме нашето Техническо предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с Техническата спецификация и изискванията на Възложителя за всички номенклатурни единици, включени в Техническата спецификация, на хартиен и електронен носител.

• Заплащането на доставките на готовата храна ще се извършва в срок от 60 /шестдесет/ дни от представяне на фактура.

• Техническото предложение е подписано от законният представител на участника, съгласно търговската му регистрация.

Комисията установи, че техническото предложение на участника отговаря на изискванията заложи в техническата спецификация.

Комисията РЕШИ:

Техническото предложение за изпълнение на поръчката на участника „ВНП Фасилити“ ЕООД е изготвено в съответствие с изискванията на техническата спецификация и изискванията на възложителя.

III. Комисията реши отварянето на ценовите предложения на допуснатите участници да се извърши на 10.01.2018 г. в 14.00 ч. в административната сграда на Университетска болница „Лозенец“. Обявление за отварянето на ценовите предложения бе публикувано на 05.01.2018 г. в „Профила на купувача“ и „Новини“ в сайта на Университетска болница „Лозенец“.

Решенията на комисията бяха взети с мнозинство, нямаше изразени особени мнения от член ~~и~~ комисията.

Председател:

Членове:

ст.мед.сестра Йоланда Дерменджиева

мед.сестра Елена Георгиева

.. Даниела Пенева

.. Аделина Михайлова

..... инж. Елена Димитрова

Заличено обстоятелство на основание чл. 2 от ЗЗЛД

Заличено обстоятелство на основание чл. 2 от ЗЗЛД