



## ПРОТОКОЛ

№ VII - 2 - .....<sup>13</sup>.....<sup>109.05</sup>.....2019 г.

Изготвен в съответствие с Раздел VIII от ППЗОП за работата на комисията назначена със Заповед № VII-2-6/18.03.2019 г. и изменена със Заповед № VII-2-10 /18.04.2019 г. на Възложителя, за провеждане на откритата 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”**, открит с Решение № VII- 2-2/18.02.2019 г.

Комисията присъства в състав, както следва:

Председател: Снежана Ранчова – гл. мед. сестра

Членове: Йоланда Дерменджиева – старша. мед. сестра

Инж. Елена Димитрова – експерт по обществени поръчки

Григор Манчев – главен юрисконсулт

Валентина Крумова – счетоводител

Заседанието се ръководи от председателя на комисията.

I. На 18.04.2019 г. комисията в пълен състав продължи работа си на закрито заседание с разглеждането на постъпилите документи на участника **„ВНП Фасилити“ ЕООД**.

Комисията извърши проверка по предоставените документи и установи, че в указания срок са постъпили изисканите от участника **„ВНП Фасилити“ ЕООД** с протокол № VII-2-8/02.04.2019 г. документи.

Комисията пристъпи към разглеждане на постъпилите еЕЕДОП с писмо с входящ № VII-2-9/09.04.2019 г. и установи, че участникът **„ВНП Фасилити“ ЕООД** е представил нов еЕЕДОП с отстранени пропуски.

Участникът е посочил налична материалната база - обект за приготвяне на готова храна (обект тип кухня-майка, кетъринг) на територията на Област София-град, с която разполага, и е декларирал, че регистрацията на обекта за производство на храна включва регистрация по §1, т.12, буква „ф“ от Допълнителните разпоредби на Закона за храните – храни със специално предназначение, които поради специфичния си състав или начин на производство ясно се разграничават от храните за нормална консумация, в параграф **“Технически съоръжения и мерки за гарантиране на качеството“** от таблица В: **„Технически и професионални способности“**, част IV **„Критерии за подбор“** от ЕЕДОП.

- Участникът е посочил необходимата информация за екипа от експерти, които ще изпълняват поръчката, включително специалистите, отговарящи за приготвянето на храната и за контрола на качеството на храната, в параграф **“Технически лица или органи за контрол на качеството“** от таблица В: **„Технически и професионални способности“**, част IV **„Критерии за подбор“** от еЕЕДОП.

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 на закрито заседание и разгледа техническите предложения на допуснатите участници в реда на подаване на офертите, и като ги съпостави с изискванията на Възложителя, заложен в техническата спецификация установи, че:

II.1. 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 офертата е 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. Не прилага ЕЕДОП за участника, третото лице и/или подизпълнителя (*относимото се подчертава*) и документи за доказване на предприети мерки за надежност, в случаите, когато е приложимо.

7. **Декларира, че** представляваното дружество/обединение/консорциум:

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

7.2. техническото предложение включва всички номенклатурни единици от Техническата спецификация;

7.3. ще изпълнява задълженията си по договора с грижата на добър търговец;

7.4. ще доставя заявената храна франко хранителния блок на болница “Лозенец”, в сроковете, определени от Възложителя в документацията за участие;

7.5. 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;

7.6. ще осигури съдове, които да са съвместими с количката за затопяне 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 затопяне на съдовете в диапазона от +30°C до +95 °C;

7.7. 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° С
- за студени храни - в диапазона от 0 ° С до + 4° С;

7.8. кисело мляко за лежачо болни ще бъде подходящо пакетирани в опаковки от 200 гр., маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

7.9. супите за лежачо болни ще бъдат подходящо пакетирани в опаковки от 250 гр., маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

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

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

7.12. 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 № 1/22.01.2018г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ, бр.11, от 02.02.2018г.) и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.

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

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

7.15. 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 № 1 от 22.01.2018г. за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ, бр.11, от 02.02.2018г.), 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 киселото мляко и супите за лежачо болни, както и храната за оперативния персонал - в подходящо 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.

Както следва:

- 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 предлагаме примерно седмично или двуседмично меню по съответните диети, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

ж) ще предлагаме 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, крехка 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.

7.16. надлежно предявените от Възложителя рекламации относно количеството и качеството на доставената готова храна ще бъдат уредени своевременно съгласно договорените условия и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление ще заменим некачествената храна с качествена.

7.17. определя за лице по т. 7.12. Валентина Димова Арабаджиева, технолог обществено хранене, ръководител обект.

7.18. съгласен 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.

8. 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.**

Прилага Техническото предложение за изпълнение на поръчката на хартиен и електронен носител.

9. Заплащането на доставките на готовата храна ще се извършва в срок от 60 /шестдесет/ дни от представяне на фактура и на приемателно-предавателен протокол, подписан от упълномощени представители на двете страни.

Участникът е приложил към Техническото си предложение Приложение №1 – Примерни седмични менюта по диети.

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

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.

**П.2.** Участникът „Парти ФУУД“ ДЗЗД е представил техническо предложение за предмета на обществена поръчка.

Комисията разгледа офертата на участника „Парти ФУУД“ ДЗЗД 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 офертата е 180 (сто и осемдесет) календарни дни, считано от крайния срок за подаване на офертите.

4. при изпълнението на обществената поръчка ще ползва капацитета на трето лице Парти Фууд АД: регистрирани транспортни средства за превоз на храни.

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

8. прилага ЕЕДОП за участника, третото лице и документи за доказване на предприети мерки за надежност, в случаите, когато е приложимо.

9. **Декларира, че** представляваното дружество/обединение/кооперация:

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

9.1. техническото предложение включва всички номенклатурни единици от Техническата спецификация;

9.2. ще изпълнява задълженията си по договора с грижата на добър търговец;

9.3. ще доставя заявената храна франко хранителния блок на болница “Лозенец”, в сроковете, определени от Възложителя в документацията за участие;

9.4. 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;

9.5. ще осигури съдове, които да са съвместими с количката 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;

9.6. 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° С
- за студени храни - в диапазона от 0 ° С до + 4° С;

9.7. кисело мляко за лежачо болни ще бъде подходящо пакетирано в опаковки от 200 гр., маркирано и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

9.8. супите за лежачо болни ще бъдат подходящо пакетирани в опаковки от 250 гр., маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

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

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

9.11. 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 № 1/22.01.2018г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ, бр.11, от 02.02.2018г.) и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.

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

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

9.14. 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 № 1 от 22.01.2018г. за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ, бр.11, от 02.02.2018г.), 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 киселото мляко и супите за лежачо болни, както и храната за оперативния персонал - в подходящо пакетиран 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.

Както следва:

- 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 предлагаме примерно седмично или двуседмично меню по съответните диети, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

ж) ще предлагаме 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.

7.16. надлежно предявените от Възложителя рекламации относно количеството и качеството на доставената готова храна ще бъдат уредени своевременно съгласно договорените условия и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление ще заменим некачествената храна с качествена.

7.17. определя за лице по т. 7.12. Виолета Иванова Кънева-Димитрова, хигиена на храненето, диетолог.

7.18. съгласен 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.

8. 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.

Прилага Техническо предложение за изпълнение на поръчката на хартиен и електронен носител.

9. Заплащането на доставките на готовата храна ще се извършва в срок от 60 /шестдесет/ дни от представяне на фактура и на приемателно-предавателен протокол, подписан от упълномощени представители на двете страни.

Участникът е приложил към Техническото си предложение Приложение №1 – Примерни седмични менюта по диети.

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

Комисията РЕШИ:

Техническото предложение за изпълнение на поръчката на участника „Парти ФУУД“ ДЗЗД е изготвено в съответствие с изискванията на техническата спецификация и изискванията на възложителя.

ИЗ. 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 офертата е 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.

10. прилага ЕЕДОП за участника, третото лице и документи за доказване на предприети мерки за надежност, в случаите, когато е приложимо.

11. Декларира, че представляваното дружество/обединение/консорциум:

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

11.1. техническото предложение включва всички номенклатурни единици от Техническата спецификация;

11.2. ще изпълнява задълженията си по договора с грижата на добър търговец;

11.3. ще доставя заявената храна франко хранителния блок на болница “Лозенец”, в сроковете, определени от Възложителя в документацията за участие;

11.4. ще доставя заявената болнична храна в термоформни съдове GN 1/1-200 или техните подединици по гастропорм (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;

11.5. ще осигури съдове, които да са съвместими с количката 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;



11.6. 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° С
- за студени храни - в диапазона от 0 ° С до + 4° С;

11.7. кисело мляко за лежачо болни ще бъде подходящо пакетирано в опаковки от 200 гр., маркирано и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

11.8. супите за лежачо болни ще бъдат подходящо пакетирани в опаковки от 250 гр., маркирани и в съответствие с изискванията за хигиена, транспорт и съхранение;

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

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

11.11. 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 № 1/22.01.2018г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ, бр.11, от 02.02.2018г.) и сертификати за произхода и качеството на вложените продукти.

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

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

11.14. 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 № 1 от 22.01.2018г. за физиологичните норми за хранене на населението (обн. ДВ, бр.11, от 02.02.2018г.), 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 киселото мляко и супите за лежачо болни, както и храната за оперативния персонал - в подходящо пакетиран 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.

Както следва:

- 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 предлагаме примерно седмично или двуседмично меню по съответните диети, посочени в Приложение към Техническата спецификация;

ж) ще предлагаме 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.

7.16. надлежно предявените от Възложителя рекламации относно количеството и качеството на доставената готова храна ще бъдат уредени своевременно съгласно договорените условия и в срок до 1 (един) работен час след надлежно уведомление ще заменим некачествената храна с качествена.

7.17. определя за лице по т. 7.12. Елисавета Иванова Белева, инструктор по хранене, диетолог.

7.18. съгласен 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.

8. 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.

Прилага Техническо предложение за изпълнение на поръчката на хартиен и електронен носител.

9. Заплащането на доставките на готовата храна ще се извършва в срок от 60 /шестдесет/ дни от представяне на фактура и на приемателно-предавателен протокол, подписан от упълномощени представители на двете страни.

Участникът е приложил към Техническото си предложение Приложение №1 – Примерни седмични менюта по диети.

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

Комисията РЕШИ:

Техническото предложение за изпълнение на поръчката на участника „ЛФС“ 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 23.04.2019 г. в 10.00 ч. в административната сграда на Университетска болница „Лозенец“. Обявление за отварянето на ценовите предложения бе публикувано на 18.04.2019 г. в „Профила на купувача“ и „Новини“ в сайта на Университетска болница „Лозенец“.

IV. На 23.04.2019 г. в 10.00 часа, комисията в пълен състав продължи работата си с публично заседание. Заседанието се ръководи от председателя на комисията.

На заседанието на Комисията присъстваха представители на участниците, както следва:

- Васил Нейчев Попов – управител на „ВНИ Фасилити“ ЕООД;
- Албена Петрова Димитрова – упълномощен представител на „Парти ФУУД“ ДЗЗД, с пълномощно;
- Радослав Веселинов Златев – упълномощен представител на „ЛФС“ ЕООД, с пълномощно.

Комисията отвори пликите с предлагани ценови параметри на допуснатите участници по реда на подаване на офертите. При отваряне на ценовите оферти Председателят на Комисията оповести предлаганите цени.

V. Комисията, в пълния си състав, продължи работата си в закрито заседание и разгледа ценовите предложения на участниците.

Комисията установи, че ценовите предложения на допуснати участници не надхвърлят прогнозната стойност, която е максимално допустима.

Комисията разгледа ценовите предложения на допуснатите участници и на основание чл. 72, ал. 1 от ЗОП, извърши проверка за наличие на предложение с повече от 20 на сто по-благоприятно от средната стойност на предложенията на останалите участници по показателя за оценка – „Предложена цена“.

Комисията установи, че са налични обстоятелствата по чл. 72, ал. 1 от ЗОП, а именно: - ценовото предложение на участника „ЛФС“ ЕООД е по-благоприятно с повече от 20 на сто от средната стойност на предложенията на останалите участници.

Комисията с писмо изиска от участника „ЛФС“ ЕООД да представи в 5-дневен срок от получаване на искането подробна писмена обосновка за начина на образуването на ценовото си предложение.

VI. Комисията, в пълния си състав, продължи работата си в закрито заседание на .....2019 г. и разгледа получената в срок писмена обосновка по чл. 72, ал. 1 от ЗОП от участника „ЛФС“ ЕООД.

Обосновката на участника „ЛФС“ ЕООД е получена в срок, с писмо VII-2-12/25.04.2019 г. Получената обосновка се отнася до обстоятелства по чл. 72, ал. 2, т. 2 от ЗОП, а именно:

- участникът „ЛФС“ ЕООД е българска компания, тясно специализирана в областта на приготвяне и доставка на храна за болници, социални заведения, училища, детски градини, заводи и др., с над двадесетгодишна проследима история. Компанията произвежда храна за повече от 15 000 човека дневно. Ценовите оферти са съобразени с възможностите и капацитета на производствената база. Калкулирането на цената е съгласно всички условия на Възложителя в обявлението и документацията за участие в обществената поръчка;

- високи обороти на фирмата, позволяващи ползването на значителни парични потоци за постигане на ниска себестойност на продукцията и услугите. Политика на дружеството е голям пазар с нисък марж на печалбата;

- преминали специални обучения служители на фирмата –мениджъри, работници и служители на средно и ниско ниво. Значителен опит на кадрите придобит и след спечелен и реализиран европейски проект за повишаване на конкурентноспособността в областта на кетъринга;

- оптимизиране на преките разходи, относими към конкретен обект-/централизиран ТРЗ и Счетоводство, единна система за заявки и др./;

- наличието на модерно технологично оборудване /модерни конвектомати, приготвящи храна по зададена програма; обръщателни тигани, приготвящи храната четири пъти по-бързо от обикновените; парни казани, работещи под налягане; лента за пакетиране на готови храни в еднократни опаковки; опаковките и приборите, произвеждани специално за нуждите на участника; порционираща автоматична машина, уреди на природен газ/, водещо до икономия на производствени разходи, разходи за ел. енергия и персонала;

- наличие на голям брой транспортни средства, значително намаляващи транспортни разходи на участника;

- познаване на конкретните изисквания на Болница „Лозенец“, позволяващо максимално оптимизиране на разходи за конкретен клиент.

Комисията оцени получената обосновка по отношение на нейната пълнота и обективност, относно обстоятелствата по чл. 72, ал. 2, т. 2 от ЗОП, на които се позовава участникът. Комисията реши, че представените доказателства са достатъчни, за да обосноват предложената цена и прие обосновката на участника „ЛФС“ ЕООД.

Комисията извърши оценка на допуснатите ценови предложения по обявената от Възложителя методика въз основа на критерия за възлагане „най-ниска цена“ .

Комисията нанесе резултатите от оценяването в таблици Приложение № 1, неразделна част от настоящия протокол.

VII. Комисията извърши класиране, както следва:

на първо място се класира участникът „ЛФС“ ЕООД със 100,00 точки;  
на второ място се класира участникът „ВНН Фасилити“ ЕООД с 54,104 точки  
на трето място се класира участникът „Нартн ФУУД“ ДЗД с 52,226 точки.

**VIII.** Комисията предлага на Възложителя да сключи договор с класираният на първо място участник - „ЛФС“ ЕООД.

С това Комисията приключи своята работа в законовия срок, изготви доклад за работата си и предаде Доклада, заедно с протоколите и документите на Възложителя за произнасяне с Решение по реда на чл. 108, ал. 1 от ЗОП.

Решенията на комисията бяха взети с мнозинство, нямаме изразени особени мнения от член на комисията.

Г	Тежана Ранцова
Членове	Герменджиева
	на Димитрова
	Лавчев
	иана Крумова

ЗАЛИЧЕНО ОБСТОЯТЕЛСТВО НА ОСНОВАНИЕ ЧЛ.2 ОТ ЗЗЛД

Приложение 1

Участник	Предложена цена в лв. без ДДС	Точки
„ВНП Фаселити“ ЕООД	433 275,00	54,10381397
„Парти ФУУД“ ДЗЗД	448 853,25	52,22604493
„ДФС“ ЕООД	234 418,30	100

минимална предложена цена: 234 418,30

ЗАЛИЧЕНО ОБСТОЯТЕЛСТВО НА ОСНОВАНИЕ ЧЛ.2 ОТ ЗЗЛД

..... Стежана Ранцова  
 Йоланда Дерменджиева  
 ..... Елена Димитрова  
 ..... Григор Манчев  
 ..... Валентина Крумова