

# ПРОТОКОЛ

за разглеждането, оценяването и класирането на офертите, подадени от участниците в производство по възлагане на обществена поръчка чрез публична покана с предмет: „Доставка на готови закуски и приготвяне и доставка на готов топъл обяд за учениците в Основно училище „Васил Левски“, с. Рогош, община „Марица“, област Пловдив за учебната 2015/2016 г.“, открито със заповед № РД-08-729 от 11.08.2015 г. на директора на ОУ „Васил Левски“, с. Рогош

Днес, 21.08.2015 г., в 10:00 часа, в сградата на ОУ „Васил Левски“ на адрес: с. Рогош 4140, община „Марица“, област Пловдив, ул. „Стефан Стамболов“ № 2, в изпълнение на заповед № РД-08-729 от 11.08.2015 г. на директора на ОУ „Васил Левски“, с. Рогош се събра комисия в състав:

- Членове:**
1. Светла Цветанова Рогачева - специалист ФО в ОУ „Васил Левски“, с. Рогош
  2. Стоянка Иванова Костова – готвач в ЦДГ „Пролет“, с. Рогош
  3. адв. Димитър Костов – вписан в АК - Пловдив

Комисията проведе заседание по осъществяване правомощията си съгласно чл. 101г от ЗОП.

Членовете на комисията представиха декларации по чл. 101г, ал. 2 от ЗОП, които са приложени към настоящия протокол.

Комисията направи съобразно представените оферти следните

## КОНСТАТАЦИИ:

1. Регистрирани предложения – 4 бр., както следва:

№	Наименование на участника	Регистрационен номер на предложението	Дата на получаване на предложението
1.	„ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД	СБ-03-585	20.08.2015 г.
2.	„БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, с. Труд	СБ-03-590	20.08.2015 г.
3.	КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“, гр. Пловдив	СБ-03-591	20.08.2015 г.
4.	„РИТЪРН“ ЕООД, гр. Пловдив	СБ-03-592	20.08.2015 г.

2. Подадените предложения са постъпили в срока, определен в публичната покана.

3. Представените пликове са с ненарушена цялост.

4. На заседанието на комисията присъстват следните представители на участниците:

- 4.1. г-н Лазар Христосков Генчев – управител и представляващ „Ритърн“ ЕООД;  
4.2. г-н Благой Запрянов Кирков – управител и представляващ „Благой Кирков“ ООД.

След като установи редовността на постъпването на офертите, комисията пристъпи към отваряне и разглеждане на документите, съдържащи се в предложенията на участниците. Офертите се отваряха по реда на получаването им в деловодството на училището.

В изпълнение разпоредбата на чл. 101г., ал. 3 от ЗОП, след отварянето на офертите комисията обяви ценовите предложения и предложи по един представител от присъстващите участници да подпише техническите и ценовите предложения.

Наличието и редовността на представените от участниците документи, както и съответствието им с критериите за подбор и изискванията на възложителя е, както следва:

1. **„ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД, гр. Пловдив**
  - Офертата на участника съответства с изискванията за подбор на възложителя, не са налице липсващи или нередовни документи.
2. **„БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, с. Труд**
  - Офертата на участника съответства с изискванията за подбор на възложителя, не са налице липсващи или нередовни документи.
3. **КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“, гр. Пловдив**
  - Офертата на участника съответства с изискванията за подбор на възложителя, не са налице липсващи или нередовни документи.
4. **„РИТЪРН“ ЕООД, гр. Пловдив**
  - Офертата на участника съответства с изискванията за подбор на възложителя, не са налице липсващи или нередовни документи.

Въз основа на направените констатации комисията единодушно

### **РЕШИ:**

I. Допуска до разглеждане на предложението за изпълнение на поръчката участниците, които отговарят на критериите за подбор, както следва:

1. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД, гр. Пловдив – по ОП №№ 1 и 2
2. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, с. Труд – по ОП №№ 1 и 2
3. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“, гр. Пловдив – по ОП №№ 1 и 2
4. „РИТЪРН“ ЕООД, гр. Пловдив – по ОП № 1

Комисията пристъпи към разглеждане на техническите предложения на участниците за установяване на съответствието им с изискванията на възложителя. Установи се, че предложенията за изпълнение на поръчката и на четиримата участници отговарят на предварително обявените от възложителя условия.

---

Въз основа на подадените оферти, извършените анализи и констатации, комисията единодушно и без особено мнение на членове от състава ѝ

## **РЕШИ:**

**II.** Допуска до разглеждане на ценовото предложение участниците, както следва:

1. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД, гр. Пловдив – по ОП №№ 1 и 2
2. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, с. Труд – по ОП №№ 1 и 2
3. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“, гр. Пловдив – по ОП №№ 1 и 2
4. „РИТЪРН“ ЕООД, гр. Пловдив – по ОП № 1

Следва кратко описание на офертите на участниците:

### **1. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД – по ОП № 1**

- По показателя „Предложено меню/закуска“ участникът предлага меню асортимент от храни (без индивидуализация по дни и посочване на грамаж), включващо: 1) сандвичи с бял или пълнозърнест хляб с кашкавал, сирене и зеленчуци, шопски хайвер, яйце и сирене, кашкавал и яйце, мозайка, шунка, кайма и кашкавал, колбас и зеленчуци, колбас и кашкавал, луканка, сирене и лютеница, яйчен пастет, масло и конфитюр, масло и мед; 2) тестени закуски – баница със сирене, млечна баница, баница със спанак, геврек, закуска „Софиянка“, закуска солена кекс; 3) млека – кисело мляко, прясно мляко флуорирано, айран 330 мл, киселомлечни напитки 330 мл, млечнокисели десерти 200 гр.; 4) плодове и зеленчуци според сезона. Представени са рецептурни листове за предлаганите закуски.
- По показателя „Време за реакция след рекламация“ участникът предлага 30 минути.
- Предлагана цена за 1 бр. закуска – 0,42 лв. без ДДС.

### **2. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД – по ОП № 2**

- По показателя „Предложено меню/закуска“ участникът предлага осем броя седмични менюта, с посочен грамаж на съответното основно ястие и супа от 150 гр. Сред основните ястия се предлага грах яхния, пиле с ориз, печена риба, свинско с прясно зеле, пиле по черкезки, боб яхния, мусака, спанак с ориз, скумрия, скара, пиле по селски, огретен, пиле мозайка, винен кебап, картофи с четири вида сирена, скумрия с доматен сос, пиле по гръцки, пиперки на фурна, макаронена запеканка, спанак с яйца, руло мозайка, телешко с гъбен сос, кюфтета със сос, гъби с ориз, скара с гарнитура, пиле спанак, кюфтета по чирпански, шницел с гарнитура, пиле фрикасе, телешко с ориз, скумрия с гарнитура. В менютата няма пълнозърнест хляб, предлагат се десерти – мляко с грис, млечен крем, плод, мляко с ориз, компот, кисел, млечна баница, крем карамел, бисквитена торта. Открива се конкретно описание на продуктите групи храни, използвани за съответните ястия от менюто (по приложени рецептурни листове), но не е налице обособена кулинарна технология за тяхното приготвяне. Участникът е изложил мерки за ограничаване на консумацията на мазнини, рафинирана захар и готварска сол чрез: използване на подходящи тенджери и тигани, с които се намалява количеството мазнина, както и решетъчно дъно за приготвяне на
-

зеленчуци на пара; храната не се запържва, не се използват пушени и сушени меса и колбаси, отстраняват се мазнините от различните видове меса; рибата се пече в хартия; ползват се нискомаслени млечни продукти; солта и олиото се заменят с пресни подправки, оцет лимон, соев сос с ниско съдържание на сол; консервираните, бобовите храни и зеленчуците се измиват под течаща вода; при приготвяне на десерти количеството захар се намалява наполовина, като се овкусяват с канела, индийско орехче, ванилия или плодове.

- По показателя „*Време за реакция след рекламация*” участникът предлага 30 минути.
- Предлагана цена за 1 бр. обяд – 1,83 лв. без ДДС.

### **3. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД – по ОП № 1**

- По показателя „*Предложено меню/закуска*” участникът предлага четири броя седмични менюта по дни, с посочен грамаж и опаковка: понеделник – сандвич със сирене и зеленчуци, пълнозърнеста питка с извара и зеленчуци, пълнозърнеста питка сандвич с кашкавал и зеленчуци, козуначена кифла без пълнеж; вторник – кисело мляко; сряда – кифла с шоколад, кифла с мармалад, баничка с извара, рогче със сирене; четвъртък – плод (банан, круша, ябълка и портокал); петък – сандвич с колбас и зеленчуци, сандвич с шунка и зеленчуци. Всички закуски са прясно приготвени на същия ден.
- По показателя „*Време за реакция след рекламация*” участникът предлага 30 минути.
- Предлагана цена за 1 бр. закуска – 0,40 лв. без ДДС.

### **4. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД – по ОП № 2**

- По показателя „*Предложено меню/закуска*” участникът предлага пет броя седмични менюта, обособени по възрастови групи, с посочено съдържание на белтъчини, мазнини и въглехидрати, калоричност и грамаж на съответното ястие. Сред асортимента на основните ястия се предлага мусака „Витоша“, гювеч от зеленчуци с месо, риба с домати, кюфтета яхния, кюфтета печени на фурна, яхния от зрял фасул, пиле с домати, риба с картофи и бял сос, гювеч от зеленчуци с месо, омлет по градинарски, мусака от картофи, тас кебап, мусака от тиквички, риба на скара, пиле фрикасе, месо с грах, пиле с ориз, риба на фурна, яхния от фасул и др. В менютата има пълнозърнест хляб – средно 3 пъти седмично. Предвиждат се зеленчукови, пилешки и други месни супи, таратор, салати, разнообразни десерти като натурални плодове (три пъти седмично), кремове, мляко. Участникът посочва, че менютата са изготвени на база Наредба № 37/21.07.2009 г. на МЗ за здравословното хранене на учениците и Наредба № 23/2005 г. на МЗ за физиологичните норми за хранене на населението. В плик с офертата се съдържа и описание на групите храни, използвани при производството на ястия, предназначени за храна на ученици. В описанието се посочва, че ежедневно ще се използват следните хранителни групи: пълнозърнести храни, млечни продукти, месо и месни продукти, риба и рибни продукти, яйца и яйчни продукти, картофи, варива, плодове и зеленчуци. От участника са изложени технологичните кулинарни процеси, спазвани при производството на ястията. Участникът е идентифицирал и излага
-

подробни мерки за регулиране и намаляване на количествата мазнини, захар и сол в хранодена на учениците, като е изчислил енергийните стойности на хранителния прием. Консумацията на рафинирана захар ще се намали чрез ограничаване влагането на захар в чай, какао, прясно и кисело мляко (не повече от 5% добавена захар) и предлагане на сладкарски изделия със сметанов или маслен крем. Консумацията на готварска сол ще се намали чрез ограничаване влагането на сол при приготвянето на ястията, предварително изкисване във вода на солените продукти, включване на туршии само през зимния сезон и до един път седмично, изключване възможността за допълнително солене. Консумацията на мазнини ще се намали чрез ограничаване влагането на мазнини при приготвяне на ястията, предлагане на птиче месо без кожа, телешко, свинско и агнешко без видими мазнини, изключване на колбасите като основни ястия, предлагане на месни продукти и колбаси с намалено съдържание на мазнини, предлагане на сирена и други млечни продукти с по-ниско съдържание на мазнини спрямо продукти от същата категория, прилагане на кулинарни технологии (варене, задушване, печене), ограничаване вноса на мазнини и др. Посочени са изисквания към състава на млечните продукти, както и храни, които няма да се предоставят на децата. В седмичното меню се включват пълнозърнести продукти (най-малко два-три пъти седмично) и пълнозърнести макаронени изделия – макарони, юфка, спагети или закуски на зърнена основа (най-малко един път седмично). Осигуряването на плодове и зеленчуци се обезпечават чрез ежедневно включване на най-малко общо 400 г. зеленчуци и плодове при целодневно хранене, както и пресни според сезона плодове и зеленчуци. Млякото и млечни продукти присъстват ежедневно в менюто (най-малко 400 г. кисело или прясно мляко и 30 г. сирене). В менюто на учениците се включва риба най-малко един път седмично.

- По показателя „*Време за реакция след рекламация*” участникът предлага 30 минути.
- Предлагана цена за 1 бр. обяд – 1,66 лв. без ДДС.

##### **5. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“ – по ОП № 1**

- По показателя „*Предложено меню/закуска*” участникът предлага четири броя седмични менюта по дни, с посочен грамаж и калоричност: понеделник – козуначена кифла, пълнозърнест сандвич с пастет от сирене, баница със сирене, пълнозърнест сандвич с филе и зеленчуци; вторник – плодово мляко, плод портокал; сряда – кифла със сирене, баница със спанак, кифла с мармалад, кекс с орехови ядки; четвъртък – сандвич с млечни продукти, сандвич с лютеница и сирене, плод ябълка, пълнозърнест сандвич със сирене крема; петък – кекс с плод, баница с тиква, пълнозърнест сандвич с филе, кифла с тиква. Представени са рецептурници за съответните закуски.
  - По показателя „*Време за реакция след рекламация*” участникът предлага 30 минути.
  - Предлагана цена за 1 бр. закуска – 0,42 лв. без ДДС.
-

## 6. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“ – по ОП № 2

- По показателя „Предложено меню/закуска“ участникът предлага десет броя седмични менюта, обособени по възрастови групи, с посочено съдържание на белтъчини, мазнини и въглехидрати, калоричност и грамаж на съответното ястие. Сред основните ястия се предлага яхния от зрял фасул, пиле фрикасе, риба печена на фурна с гарнитура картофи с масло или задушен ориз и грах или пюре от зеленчуци или домати и краставици, кюфтета по чирпански, пиле с картофи, кюфтета с мариниран сос, месо с ориз, яхния от леща, славянски гювеч с пилешко, пилешки хапки със сусам с гарнитура зеле или домати, риба плакия, пълнозърнести спагети с телешко, задушена риба с доматен сос, славянски гювеч с телешко, плакия от леща, пиле с пряно зеле, кюфтета с бял сос, мусака с месо и картофи, плакия от зрял фасул, кюфтета по чирпански, плакия от тиквички, каша от пиле и сирене, тиквички с ориз, пълнозърнести макарони по сицилиански, яхния от риба, пиле фрикасе, свинско със зелен фасул, яхния от грах, пиле задушено, пилешка пържола на фурна с гарнитура зрял фасул, пълнени пиперки с месо, рагу с месо, задушена риба със зеленчуци. В менютата има пълнозърнест хляб два пъти седмично (инцидентно пълнозърнести макарони или спагети), предвиждат се млечни, зеленчукови, пилешки и други месни супи, таратор, предлагат се десерти – натурални сезонни плодове (средно два пъти седмично), кекс, ашуре, крем ванилия, крем какао, мляко с ориз, мляко с грис, кисело мляко, плодов нектар. Налично е подробно описание на продуктите групи храни, използвани за съответните ястия от менюто, както и детайлна кулинарната технология за тяхното приготвяне. Участникът е изложил мерки за ограничаване на консумацията на мазнини, рафинирана захар и готварска сол чрез: ограничаване на влагането на мазнини при приготвянето на супи, ястия, десерти; предлагане на птиче месо без кожа и телешко, свинско, агнешко месо без видими мазнини; изключване на колбасите, предлагани като основни ястия; предлагане на сирена и други млечни продукти с по-ниско съдържание на мазнини спрямо продукти от същата категория; прилагане на кулинарни технологии, ограничаващи внасянето на мазнини. За да ограничи приема на рафинирана захар, участникът ще подслажда храните с други прости захари като глюкоза/декстроза, фруктоза, фруктозно-глюкозен сироп, мед, предлагане на пресни плодове за десерт. Влагането на сол ще се ограничи чрез предварително изкисване във вода на солените продукти и избягване на туршии през зимния сезон. Изтъква се, че сборникът с рецепти за ученическо хранене на фирмата отразява всички нови изисквания за пълноценно и здравословно хранене на ученици.
- По показателя „Време за реакция след рекламация“ участникът предлага 30 минути.
- Предлагана цена за 1 бр. обяд – 1,83 лв. без ДДС.

## 7. „РИТЪРН“ ЕООД – по ОП № 1

- По показателя „Предложено меню/закуска“ участникът предлага два броя седмични менюта по дни, с посочен грамаж: понеделник – кифла с шоколад или вита баница; вторник – плод според сезона; сряда –

кашкавалка или бутер шоколад; четвъртък – сандвич с кашкавал с пълнозърнест хляб или сандвич с колбас; петък – кисело мляко.

- По показателя „Време за реакция след рекламация“ участникът предлага 30 минути.
- Предлагана цена за 1 бр. закуска – 0,333 лв. без ДДС.

Комисията пристъпи към оценка на предложенията съгласно утвърдената от възложителя методика, като резултатите са закрепени таблично по-долу:

Критерий	ОП № 1		ОП № 2		ОП № 3		Максимална оценка
	ОП № 1	ОП № 2	ОП № 2	ОП № 3	ОП № 3	ОП № 1	
„Предложено меню/закуска“	30 точки	20 точки	30 точки	40 точки	30 точки	30 точки	20 точки
„Време за реакция след рекламация“	10 точки	10 точки	10 точки	10 точки	10 точки	10 точки	10 точки
„Цена за изпълнение“	39,65 точки	45,36 точки	41,63 точки	50 точки	39,65 точки	45,36 точки	50 точки
<b>Комплексна оценка:</b>	<b>79,65 точки</b>	<b>75,36 точки</b>	<b>81,63 точки</b>	<b>100 точки</b>	<b>79,65 точки</b>	<b>85,36 точки</b>	<b>80 точки</b>

### Мотиви:

По показателя „Предложено меню/закуска“:

**1. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД (ОП № 1)** е предложило „седмично меню асортимент от храни“, което включва: сандвичи (с млечен компонент, с нетлъсти меса и месни продукти, яйца, със зеленчуци - пресни, варени, печени, консервирани); тестени закуски със зеленчукова и/или млечна плънка; млека - кисело мляко, прясно мляко, айран, млечни и млечно-кисели напитки; плодове и зеленчуци според сезона. Предвиденият в менюто асортимент от храни включва всички групи по раздел III от Наредба № 37/2009 г. Комисията намира, че предложените от участника менюта са достатъчно разнообразни, тъй като включват задължителните за подрастващите основни групи храни (без сандвичи с рибен компонент), поради което се приближават в приемлива степен до нормативните изисквания за здравословно и питателно, качествено хранене. Предложеното от участника меню обаче, макар и озаглавено „седмично“, не е обособено по дни, с оглед на което не може да бъде извършена преценка кои групи храни и в каква комбинация от тях ще бъдат включени в рамките на 7-дневен период. В менюто не е посочен и грамаж на отделните сандвичи и закуски. Предвижда се бяла или пълнозърнеста питка на сандвичите, но не се посочва честотата и периодичността на използване на двата вида продукти. С оглед горното, при настоящата оферта е налице добра степен на съответствие на ангажираното техническо предложение с изискванията за адекватност, качество и приложимост (30 точки).

**2. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД (ОП № 2)** е предложил осем броя седмични менюта, с посочен грамаж на съответното основно ястие и супа. Менютата се характеризират с добро разнообразие на влаганите групи продукти и храни – в основните ястия се набляга преимуществено на пилешкото или свинското месо (но се открива и телешко, както и риба), придружени от зеленчуци и зърнени храни в преработена форма. При извършване на оценката комисията съобразява също, че предвиденото от участника в менютата разнообразие на хранителни продукти е приемливо и включва някои от групите храни при приготвяне на ястията, съгласно чл. 11 от Наредба № 37/2009 г.: хляб, хлебни изделия, ориз, жито и други зърнени храни и картофи; зеленчуци; плодове; мляко и млечни продукти; св. и телешко месо, птици, риба, яйца, бобови храни. В менютата обаче отсъстват пълнозърнести продукти -

пълнозърнест хляб, пълнозърнести макаронени изделия (макарони, юфка, спагети). Периодичността при осигуряване на плодове и зеленчуци е ежедневна, съобразена с изискванията на чл. 13 от Наредба № 37/2009 г. Средно два пъти седмично плодовете и зеленчуците са пресни. Периодичността при предлагането на мляко и млечни продукти е ежедневна, като компонентите, чрез които се предлагат за консумация, са разнообразни. Периодичността на предвижданата консумация на риба е веднъж седмично, а в някои от менютата изобщо не се открива. Видът и начинът на приготвянето на рибата е еднообразен – скумрия на фурна. Ограничаването на консумацията на мазнини, рафинирана захар и готварска сол участникът предвижда чрез ясни и конкретни мерки, които кореспондират с приложените менюта. Използваните при приготвяне на храната кулинарни технологии са здравословни, като при термичната обработка на храната не се предвижда пържене, което е обосновано от участника в представените от него описателни документи, с оглед предложените менюта. Ето защо, комисията намира, че предложеното от участника общо меню е задоволително, но недостатъчно разнообразно. Ястията са приготвяни по адекватни и съобразени с целевата група технологии, и се приближават в приемлива степен до нормативните изисквания за здравословно и питателно, качествено хранене, поради което е налице задоволителна степен на съответствие на ангажираното техническо предложение с изискванията за адекватност, качество и приложимост (20 точки).

**3. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД (ОП № 1)** е предложило два броя седмични менюта, които включват: сандвичи (с млечен компонент, с нетлъсти меса и месни продукти, със зеленчуци - пресни); тестени закуски със зеленчукова и/или млечна плънка; млека - кисело мляко; плодове и зеленчуци според сезона. Предвиденият в менютата асортимент от храни включва всички групи по раздел III от Наредба № 37/2009 г. Комисията намира, че предложените от участника менюта са достатъчно разнообразни, тъй като включват задължителните за подрастващите основни групи храни (без сандвичи с яйца и рибен компонент и самостоятелни млечни продукти с изключение на кисело мляко), поради което се приближават в приемлива степен до нормативните изисквания за здравословно и питателно, качествено хранене. Предвижда се само пълнозърнестата питка на сандвичите, два пъти седмично. С оглед горното, при настоящата оферта е налице добра степен на съответствие на ангажираното техническо предложение с изискванията за адекватност, качество и приложимост (30 точки).

**4. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД (ОП № 2)** е предложило пет броя седмични менюта, с посочено детайлно съдържание на белтъчини, мазнини и въглехидрати, калоричност и грамаж на съответното ястие. Менютата се характеризират със значително разнообразие на влаганите групи продукти и храни – както тестени, така и месни (включително различни видове приготвена риба), яхнии, плодове и зеленчуци в суров и преработен вид. При извършване на оценката комисията съобразява също, че предвиденото от участника в менютата разнообразие на хранителни продукти е значително и включва всички от следните групи храни при приготвяне на ястията, съгласно чл. 11 от Наредба № 37/2009 г.: хляб, хлебни и макаронени изделия, тестени изделия, ориз, жито и други зърнени храни и картофи; зеленчуци; плодове; мляко и млечни продукти; месо, птици, риба, яйца, бобови храни. Периодичността на включването на пълнозърнести продукти в менюто е средно 3 пъти седмично, което е в пълно съответствие с чл. 12 от Наредба № 37/2009 г. Периодичността и дневната норма при осигуряване на плодове и зеленчуци е ежедневно (400 гр.) и отговаря на изискванията на чл. 13 от Наредба № 37/2009 г., а поне 3 пъти седмично плодовете и зеленчуците са пресни. Периодичността и дневната норма при предлагането на мляко и млечни продукти е ежедневно (най-малко 400 г. кисело или прясно мляко и 30 г.



сирене), като компонентите, чрез които се предлагат за консумация са разнообразни - включени в ястия, десерти, пюрета, супи. Периодичността на предвижданата консумация на риба във всички менюта е поне веднъж седмично, като начинът на приготвянето ѝ е сравнително разнообразен. Ограничаването на консумацията на мазнини, рафинирана захар и готварска сол участникът предвижда чрез ясни и конкретни мерки, които намират опора в приложените менюта. Използваните при приготвяне на храната кулинарни технологии са здравословни, като при термичната обработка на храната не се предвижда пържене, което е обосновано от участника в изготвения от него описателен документ, с оглед предложеното меню. Ето защо, комисията намира, че предложените от участника менюта са разнообразни, включват задължителните за подрастващите основни групи храни, приготвяни по адекватни и съобразени с целевата група технологии, и се приближават в най-голяма степен до нормативните изисквания за здравословно и питателно, качествено хранене, поради което е налице отлична степен на съответствие на ангажираното техническо предложение с изискванията за адекватност, качество и приложимост (40 точки).

**5. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“ ДЗЗД (ОП № 1)** е предложил четири броя седмични менюта, които съвкупно включват: сандвичи (с млечен компонент, с нетлъсти меса и месни продукти, със зеленчуци - пресни, варени, печени, консервирани); тестени закуски със зеленчукова и/или млечна плънка; млека – „плодово мляко“; плодове и зеленчуци според сезона. Предвиденият в менютата асортимент от храни включва всички групи по раздел III от Наредба № 37/2009 г., но не във всички ангажирани менюта присъства пресен плод според сезона. Комисията намира, че предложените от участника менюта в тяхната цялост са достатъчно разнообразни, тъй като включват задължителните за подрастващите основни групи храни (без сандвичи с яйца и рибен компонент, както и самостоятелни млечни продукти с изключение на плодовото мляко, което не става ясно дали е кисело или прясно), поради което се приближават в приемлива степен до нормативните изисквания за здравословно и питателно, качествено хранене. Предвижда се само пълнозърнеста питка на сандвичите, два пъти седмично. С оглед горното, при настоящата оферта е налице добра степен на съответствие на ангажираното техническо предложение с изискванията за адекватност, качество и приложимост (30 точки).

**6. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“ ДЗЗД (ОП № 2)** десет броя седмични менюта, обособени по възрастови групи, с посочено съдържание на белтъчини, мазнини и въглехидрати, калоричност и грамаж на съответното ястие. Менютата се характеризират с добро разнообразие на влаганите групи продукти и храни – в основните ястия се набляга преимуществено на пилешкото или свинското месо (но присъства и телешко, както и риба), придружени от зеленчуци и зърнени храни в преработена форма. При извършване на оценката комисията съобразява също, че предвиденото от участника в менютата разнообразие на хранителни продукти е приемливо и включва някои от групите храни при приготвяне на ястията, съгласно чл. 11 от Наредба № 37/2009 г.: хляб, хлебни изделия, ориз, жито и други зърнени храни и картофи; зеленчуци; плодове; мляко и млечни продукти; св. и телешко месо, птици, риба, яйца, бобови храни. Периодичността на включването на пълнозърнести продукти в менютата - пълнозърнест хляб, пълнозърнести макаронени изделия (макарони, юфка, спагети) е добра: средно два пъти седмично, като в две от менютата са застъпени пълнозърнести макарони и спагети. Периодичността при осигуряване на плодове и зеленчуци е ежедневна, съобразена с изискванията на чл. 13 от Наредба № 37/2009 г. Средно два пъти седмично плодовете и зеленчуците са пресни. Периодичността при предлагането на мляко и млечни продукти е ежедневна, като компонентите, чрез които се предлагат за консумация, са разнообразни. Периодичността на предвижданата

---

консумация на риба е веднъж седмично. Видът и начинът на приготвянето на рибата е сравнително разнообразен. Ограничаването на консумацията на мазнини, рафинирана захар и готварска сол участникът предвижда чрез ясни и конкретни мерки, които кореспондират с приложените менюта. Използваните при приготвяне на храната кулинарни технологии са здравословни, като при термичната обработка на храната не се предвижда пържене, което е обосновано от участника в представените от него описателни документи, с оглед предложените менюта. Ето защо, комисията намира, че предложеното от участника общо меню е добро и достатъчно разнообразно. Ястията са приготвяни по адекватни и съобразени с целевата група технологии, и се приближават в приемлива степен до нормативните изисквания за здравословно и питателно, качествено хранене, поради което е налице добра степен на съответствие на ангажираното техническо предложение с изискванията за адекватност, качество и приложимост (30 точки).

7. „РИТЪРН“ ЕООД (ОП № 1) е предложило два броя седмични менюта, които съвкупно включват: сандвичи (с млечен компонент, с меса и месни продукти); тестени закуски с млечна плънка; млека – кисело мляко; плодове според сезона. Предвиденият в менютата асортимент от храни включва всички групи по раздел III от Наредба № 37/2009 г. Комисията намира обаче, че предложените от участника менюта в тяхната цялост не са достатъчно разнообразни, тъй като не включват всички задължителни за подрастващите основни групи храни (липсват сандвичи с яйца, зеленчуци във всякакъв вид, рибен компонент, както и самостоятелни млечни продукти с изключение на киселото мляко, тестени закуски със зеленчукова плънка), поради което се приближават в недостатъчна степен до нормативните изисквания за здравословно и питателно, качествено хранене. Предвиденият в сандвичите колбас не е конкретизиран, с оглед на което не може да се извърши преценка доколко месният продукт е нетлъст. Предлага се пълнозърнеста питка на сандвичите, но само в едно от двете менюта. С оглед горното, при настоящата оферта е налице задоволителна степен на съответствие на ангажираното техническо предложение с изискванията за адекватност, качество и приложимост (20 точки).

По показателя „Време за реакция след рекламация“ и четиримата участници получават по 10 точки за предложенията им от по 30 минути време за реакция.

Въз основа на подадените оферти, извършените анализи, изчисления и констатации, комисията единодушно и без особено мнение на членове от нейния състав

## **РЕШИ:**

**III.** Класира участниците в производство по възлагане на обществена поръчка чрез публична покана с предмет: „Доставка на готови закуски и приготвяне и доставка на готов топъл обяд за учениците в Основно училище „Васил Левски“, с. Рогош, община „Марица“, област Пловдив за учебната 2015/2016 г.“, по обособени позиции, както следва:

### **По обособена позиция № 1:**

1. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, с. Труд – 81,63 точки
  2. „РИТЪРН“ ЕООД, гр. Пловдив – 80 точки
  3. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“, гр. Пловдив – 79,65 точки
  4. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД, гр. Пловдив – 79,65 точки
-

**По обособена позиция № 2:**

1. „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, с. Труд – 100 точки
2. КОНСОРЦИУМ „КОРЕКТ КЕТЪРИНГ“, гр. Пловдив – 85,36 точки
3. „ЕС ЕНД ДИ КОРПОРЕЙШЪН“ ЕООД, гр. Пловдив – 75,36 точки

IV. Предлага на възложителя да определи за изпълнител на обществена поръчка с предмет: „Доставка на готови закуски и приготвяне и доставка на готов топъл обяд за учениците в Основно училище „Васил Левски“, с. Рогощ, община „Марица“, област Пловдив за учебната 2015/2016 г.“, класираните на първо място участници по обособени позиции, както следва:

**По обособена позиция № 1:**

- „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, получил комплексна оценка от 81,63 точки.

**По обособена позиция № 2:**

- „БЛАГОЙ КИРКОВ“ ООД, получил комплексна оценка от 100 точки.

Настоящият протокол е технически съставен на 09.09.2015 г., на която дата комисията приключи своята дейност, като предаде на възложителя протоколите от работата си, ведно с офертите на участниците.

**Членове:**

1. ....

/Светла Рогачева/

2. ....

/Стоянка Костова/

3. ....

/адв. Д. Костов/

**УТВЪРДИЛ на 09.09.2015 г.:**

.....  
**ВИОЛЕТА ХРИСТОДУЛОВА**

Директор