



· ЦАРИЦА ЙОАННА ·  
ИСУЛ

## ПРОТОКОЛ

Днес, 28.05.2020 г. в 10:00 часа, в заседателната зала на изпълнителния директор на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ“ ЕАД с адрес: гр. София, ул. „Бяло море“ № 8, в изпълнение на Заповед № РД-02-248/28.05.2020 г. на изпълнителния директор се събра комисия за разглеждане, оценяване и класиране на получените оферти за изпълнение на обществена поръчка с предмет: „Приготвяне на храна по диети за стационарно болни по клиники и отделения, експлоатация и поддръжка на кухненски блок на територията на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ“ ЕАД“, открита с Решение № РД-03-22/21.04.2020 г. на основание чл. чл.73, ал.1 от ЗОП, в следния състав:

**Председател:** Владимир Вълков – юрисконсулт

**Членове:** 1. Румяна Доганова – началник сектор “ДДП”  
2. Веска Динева – инструктор по лечебно хранене.

Председателят на комисията обяви заповедта за назначаването ѝ, провери състава на присъстващите и след като установи, че присъстват всички членове на Комисията откри заседанието.

След запознаване с информацията от входящия регистър и протокола по чл. 48, ал. 6 ППЗОП, Комисията установи, че в срока за подаване на предложения за изпълнение на поръчката, определен от Възложителя, е подадена само една оферта от участника «Болкан Мийл» ЕООД.

Председателят и всички членове на комисията погълниха и подписаха декларации във връзка с чл. 51, ал. 8 от ППЗОП (за обстоятелствата по чл. 103, ал. 2 от ЗОП и чл. 51, ал. 13 от ППЗОП), след което комисията пристъпи към отваряне опаковката на офертата, подадена от «Болкан Мийл» ЕООД.

1. Съдържание на офертата представена от „Болкан Мийл“ ЕООД

1.1/ Документи по чл.39, ал.2 от ППЗОП, както следва:

- Опис на представените документи;
- ЕЕДОП на участника „Болкан Мийл“ ЕООД, представен на оптичен и хартиен носител;
- ЕЕДОП на „ИЛКО“ ЕООД - трето лице, чийто капацитет ще използва участника при изпълнение на поръчката;
- подписана и подпечатана декларация от „ИЛКО“ ЕООД по чл. 65, ал.3 от ЗОП;
- заверено копие на удостоверение за регистрация на обект за търговия на дребно с храни № 03403/22.11.2011 г., издадено от МЗХ-БАБХ-ОДБХ София-град, за обект кухня – майка;

- заверено копие на удостоверение за регистрация на транспортно средство № 17/26.06.2006 г. - за превоз на храни от животински произход, издадено от МЗГ-НВМС-РВМС гр. Костинброд;
- заверено копие на удостоверение за вписване в регистъра на обект с обществено предназначение № 2227013618 от 05.07.2010 г. - за 4 бр. транспортни средства със специално предназначение - превоз на храни, с посочени регистрационни табели в издаденото от СРИОКОЗ (*понастоящем СРЗИ*) удостоверение;
- заверени копия на свидетелства за регистрация на транспортни средства – 5 бр;
- заверени копия на договори за наем на 5 бр. транспортни средства;
- заверено копие от диплома на Н.Н.Д., удостоверяваща професионалната ѝ квалификация «Инструктор по хранене»;
- заверено копие от диплома на Н.Н.Д., удостоверяваща завършена специалност «Здравни грижи»;
- заверено копие от лична здравна книжка на Н.Н.Д.;
- заверено копие от сертификат EN ISO 9001:2015 издаден от SUN CERT на 10.06.2019 г., валиден до 09.06.2022 г.;
- заверено копие от сертификат EN ISO 22000:2005 издаден от SUN CERT на 10.06.2019 г., валиден до 09.06.2021 г.;
- заверено копие от сертификат EN ISO 18001:2007 издаден от SUN CERT на 10.06.2019 г., валиден до 09.06.2021 г.;
- заверено копие от сертификат EN ISO 14001:2015 издаден от SUN CERT на 10.06.2019 г., валиден до 09.06.2021 г.

1.2/ Документи по чл.39, ал.3 от ППЗОП, както следва:

- предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническата спецификация;
- декларация, че при изготвяне на офертата са спазени задълженията свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд;
- декларация от участника, че при приготвянето на храната ще се използват качествени продукти;
- декларация от участника, че всички служители притежават здравни книжки;
- декларация, че всички служители ще преминават ежемесечни вирусологични изследвания;
- списък и заверени копия на 2 бр. удостоверения за регистрация на транспортни средства;
- списък на технологичното оборудване – машини, съоръжения и инвентар – за осигуряване на болнично хранене според нормативните изисквания;
- декларация, посочваща образованието и професионалната квалификация на лицата, които ще изпълняват поръчката;

1.3/ Ценово предложение по образец, включващо:

- единична цена за храноден за възрастни пациенти без ДДС;
- единична цена за храноден за пациенти на хемодиализа без ДДС;
- единична цена за храноден за детска кухня без ДДС;
- обща средна цена на хранителни продукти, ястия, плодове и зеленчуци за сезони пролет/лято и есен/зима без ДДС
- диети за стационарно болни по клиники и отделения.

Комисията установи, че участникът е представил изискуемите документи. Съгласно изискванията на чл. 54, ал. 4 от ППЗОП, съставът на комисията положи

подписи на плика с надпис „Предлагани ценови параметри“ и техническото предложение на участника.

С извършването на описаните действия приключи публичната част от заседанието на комисията.

2. На следващо заседание, проведено на 03.06.2020 г. от 10.00 часа, комисията продължи работата си с разглеждане на наличните документи в офертата на участника за съответствие с изискванията на възложителя за подбор (*лично състояние, технически и професионални способности*), посочени в документацията за участие и в обявлението за поръчка.

С представения от участника „Болкан Мийл“ ЕООД еЕЕДОП, същият е удостоверил липсата на основанията за отстраняване по чл.54 и чл.55 от ЗОП и тези, свързани с националното законодателство. Участникът е декларирал, че са спазени критериите за подбор, посочвайки информацията изисквана от възложителя в част IV, раздели А,Б,В и Г на приложения еЕЕДОП. За удостоверяване съответствието си с критериите на възложителя по отношение на раздел А - „Годност“, участникът е отразил, че е вписан в търговския регистър на Република България, воден от Агенцията по вписванията към Министерството на правосъдието, като е посочил и интернет адреса на уебстраницата на регистъра - [bra.bg](http://bra.bg). За удостоверяване съответствието си с критериите на възложителя по отношение на раздел Б - „Икономическо и финансово състояние“, участникът е посочил реализираният общ и специфичен (*попадащ в сферата на поръчката*) оборот от дейността на дружеството, през всяка една от последните три приключили финансови години - за 2017 г. общ оборот в размер на 2 487 167.10 лв., специфичен 1 139 618.97 лв.; за 2018 г. общ оборот в размер на 2 592 644.31 лв., специфичен 1 205 741.27 лв.; за 2019 г. общ оборот в размер на 2 506 375.80 лв., специфичен 1 204 712.92 лв. За удостоверяване съответствието си с критериите на възложителя по отношение на раздел В - „Технически и професионални способности“, участникът е посочил предмета на идентичните услуги, които е изпълнил през последните три години, считано от датата на подаване на офертата, включително получателите на тези услуги. Описани са числеността и имената на персонала, който ще извършва услугата, включително издадените дипломи и свидетелства. По отношение на минималните изисквания, посочени от възложителя в т. 4.3.3. от документацията, участникът се е позовал на капацитета на трето лице - „Илко“ЕООД. На основание чл.67, ал.2 от ЗОП участникът е представил отделен еЕЕДОП на третото лице, удостоверяващ липсата на основанията за отстраняване по чл.54 и чл.55 от ЗОП. Същият съдържа и изискваната от възложителя информация в съответствие с разпоредбата на чл.67, ал.1 от ЗОП. Представеният еЕЕДОП на „Илко“ЕООД е подписан от управителя на дружеството - лице, притежаващо представителна власт съгласно чл. 16 от вписания в търговския регистър по партида на търговеца устав. В еЕЕДОП не се установи липса, непълнота или несъответствие на информацията, включително нередовност, фактическа грешка или несъответствие.

В еЕЕДОП на участника „Болкан Мийл“ ЕООД са описани видовете транспортни средства, включително номерата на регистрационните им табели, талоните, както и номерата на издадените от компетентните органи удостоверения, доказващи вписването на товарните автомобили в регистъра на обекти с обществено

предназначение за превоз на храни. Пояснено е, че сроковете на действие на договорите за наем на транспортните средства ще бъдат анексирани с допълнителни споразумения. В съответствие с изискването на чл. 65, ал.3 от ЗОП, участникът е представил подписана и подпечатана декларация от „Илко“ ЕООД, в чийто текст освен че е заявена собствеността върху транспортните средства, е декларирано и изричното съгласие за тяхното предоставяне на участника при изпълнението на поръчката. Представеният еЕЕДОП на „Болкан Мийл“ ЕООД е подписан от управителя на дружеството – лице, притежаващо представителна власт съгласно чл. 15 от вписания в търговския регистър по партида на търговеца учредителен акт. В еЕЕДОП не се установи липса, непълнота или несъответствие на информацията, включително нередовност, фактическа грешка или несъответствие.

Комисията счита, че офертата на участника „Болкан Мийл“ ЕООД съответства с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, и същият следва да бъде допуснат до разглеждане на техническото предложение.

Мотивирана от това обстоятелство, комисията единодушно РЕШИ:

Допуска участникът „Болкан Мийл“ ЕООД до разглеждане на техническото предложение за изпълнение на поръчката.

3. На последващо заседание, проведено на 09.06.2020 г. от 10.30 часа, комисията разгледа техническото предложение за изпълнение на поръчката на „Болкан Мийл“ ЕООД, с което участникът е представил цялостна концепция за реализиране на дейностите по приготвяне, пакетиране и доставка в индивидуална еднократна опаковка на храна по диети, базирана на следните четири компонента:

3.1. Начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната.

По този компонент участникът е описал, че при изпълнение на основната си дейност се прилагат и спазват правилата на внедрената и поддържана „Интегрирана система за управление“ (ИСУ) на качеството, безопасността на произвежданите хранителни продукти, опазването на околната среда, здравето и безопасността при работа и разпоредбите на действащата нормативна уредба в страната. Посочено е, че при изпълнението на обществената поръчка участникът „Болкан Мийл“ ЕООД ще създаде следната организация на работа:

а/планиране и закупуване на хранителни продукти, необходими за приготвяне на менюто по основни и специфични диети за стационарно болни пациенти на Възложителя – извършва се обработка на получените ежедневни заявки от Възложителя /требвателен лист/. Калкулантът изготвя и предава в производствения отдел „Сведения за ястията“ по клиники и отделения на Възложителя и Исканията за изтегляне от склад до Главен готвач /ГГ/ и Началник склад /НС/. НС и/или Калкулант заявява/т необходимите продукти към утвърдените доставчици;

б/доставка, приемане и разделно съхранение на продуктите в склада на „Болкан Мийл“ ЕООД – доставката се извършва от шофьор на фирмата или от самия доставчик. Продуктите се приемат от Началник склад и Инструктор лечебно хранене, съгласно изискванията на фирмата за доставка и входящ контрол. След

спазване на регламента за входящ контрол, продуктите се разпределят в склада за съхранение, съгласно температурен режим и по групи от НС;

в/изтегляне от склада на необходимите продукти на база обработени Требвателни листове, подадени по клиники от Възложителя - извършва се от Главен готвач на смяна - за замразени продукти от предходния ден, като продуктите се насочват в хладилни камери за плюсово съхранение с цел размразяване, а за всички останали продукти в деня на обработката им и влагането им;

г/разпределяне на продуктите за предварителна обработка - конкретните операции се възлагат на готвачи и кухненски работници от ГГ на смяна, съгласно получено Сведение за ястия по клиники на Възложителя и включват - размразяване, порциониране и измиване на продукти от животински произход; измиване, обелване, нарязване на растителни продукти и др. - всички тези предварителни обработки се извършват в деня на приготвяне на храните по диети;

д/технологична обработка на храни по диети - изпълняват се от определените от ГГ на смяна готвачи, съгласно полученото Сведение за ястия по клиники на Възложителя. Технологичните режими на обработка на различните групи храни, са съгласно „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията по обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения“, издаден от МЗ през 1984 г.;

е/междинен контрол по време на кулинарна обработка и краен контрол на приготвяните храни по диети - изпълнява се от ГГ на смяна и от Инструктор лечебно хранене;

ж. порциониране в индивидуални опаковки - изпълнява се след предварително охлаждане на приготвените храни по диети от готвачите на фирмата, като готовите храни подлежат на органолептичен контрол и контрол на грамаж на порцията, който се изпълнява от Инструктор лечебно хранене;

з/издаване на храни по диети за стационарно болни по клиники и отделения на Възложителя, съгласно утвърдения часови график - изпълнява се от готвачи на „Болкан Мийл“ ЕООД, като наблюдател на процеса задължително присъства Инструктор хранене или упълномощен за целта от управителя служител на фирмата;

и/ следпродажбени услуги - замяна и уреждане на рекламации - изпълнява се от Главен готвач на смяна и Инструктор хранене.

Участникът е пояснил, че за изпълнение на настоящата поръчка, ръководството на „Болкан Мийл“ ЕООД ще ползва собствена и наетата техника, машини и съоръжения, кухненско оборудване. Освен с наличното в базата на Възложителя кухненско оборудване, за изпълнение на поръчката „Болкан Мийл“ ЕООД ще разполага и със следните машини и съоръжения, а именно: пълно кухненско оборудване, в това число: електрически печки тройки - 5 броя, конвектомати за готвене - 3 броя с по 10 тави, конвектомати за закуски - 2 броя с по 8 тави, печки комбинирани на газ (5 котлона + фурна) - 2 броя, печки (6 броя ел. котлони) - 3 броя, зеленчукорезачка комбинирана - 2 броя, зеленчукорезачка (малка) - 2 броя, миксер сладкарски комбиниран - 2 броя, тестобъркачки - 2 броя, пасатор универсален (голям) - 2 броя, машини за рязане на колбаси - 3 броя, миялна машина (за кухненска посуда и инвентар) - 1 брой, пържолници (комбинирани) - 3 броя, скари (големи и малки) - по 3 броя, фритюрници двойни - 10 л. - 3 броя, отопляеми плотове (2м./0,9 м.) - 3 броя, сушилни за кухненска посуда и инвентар - 5 броя; хладилно

оборудване: хладилни камери минусови (10 куб.) – 2 броя, хладилни камери плюсови (10 куб.) – 3 броя, фризери – ракла – 5 броя, вертикални минусови хладилници (400 л.) – 8 броя, вертикални плюсови хладилници (400 л.) – 6 броя, хладилници (тип торго) – тройни – 6 броя, везни до 100 кг – 2 броя; везни до 10 кг – 5 броя, електронни везни до 1 кг – 2 броя.

Участникът е посочил, че разполага с необходимите транспортни средства за доставка на различните групи хранителни продукти, необходими за изпълнение на поръчката. Заявено е, че автомобилите са надлежно оборудвани и съответстват на санитарно-хигиенните изисквания за превозване на хранителни продукти, и на действащото в страната законодателство. Оборудването и транспортните средства се поддържат от външни фирми, с които има сключени абонаментни договори за поддръжка (*договор за поддръжка на кухненско оборудване от електро техник, договор за поддръжка на хладилно оборудване от хладилен техник, договор за поддръжка на автомобили с лицензиран автосервиз*). Пояснено е, че “Болкан Мийл” ЕООД ежедневно ще приготвя храна в кухненския блок на Възложителя за настанените стационарно болни пациенти, след предварително съгласувано меню за седмицата с инструкторите по лечебно хранене. Инструктора по лечебно хранене е разработил две сезонни менюта (зимно – за периода 01 ноември – 30 април; и лятно – за периода 01 май – 31 октомври) по заявените от Възложителя основни и специфични диети и меню за пациенти, пожелали хранене по избор за болничното заведение въз основа на „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията по обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения”, издаден от МЗ през 1984 г., където са регламентирани вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и грамажа на порциите. Уточнено е, че приложените сезонни менюта по исканите основни и специфични диети от Възложителя са разработени по номеричната система на Певзнер, пригодени са за прилагане в български условия от Института по хранене при БАН и са утвърдени от Министерството на здравеопазването. Посочено е, че инструкторът може да изработва индивидуални диети или да променя някоя от съставките на дадена рецепта въз основа на Нормите за взаимозаменяемост на хранителните продукти, описани в рецептурника. Добавянето в рецептурника на нова рецепта или актуализиране на съществуваща, се извършва единствено и само от Инструктор по лечебно хранене на фирмата.

Участникът е описал, че спазването на рецептите и приготвянето им се отразява в болничен софтуер, специално разработен за нуждите на организацията, където в 7 групи са обхванати 160 рецепти, като за всяка е посочена групата консуматор според вида диета – салати, десерти, супи и бульони, яхнии, гарнитурни, месни ястия и риба, безмесни ястия. Посочил е пример със съдържанието на рецептата „Пюре от картофи и моркови”, обозначена с код в рецептурника 449, в софтуерната програма – с код 391, и подходяща за диети 1, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 15, като съдържа 4 продукта коректно описани на етикета и в софтуерната програма. Рецепта „Пълнени пиперки с кайма” е обозначена с код в рецептурника 408, в софтуерната програма – с код 337, и е подходяща за диети 1, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 15, като е със заливка и съдържа 9 продукта коректно описани на етикета и в софтуерната програма. Предвидено е, че преди издаване на всеки готов продукт се извършва изходящ контрол и се взема проба от него, която се етикетира и се съхранява 48 часа, а в

почивни и празнични дни до първия работен ден при хладилни условия. Готовата храната ще се доставя на Възложителя, съгласно обявеното седмично меню и дневния график, в индивидуална еднократна опаковка, отговаряща на изискванията на Наредба №2/2008 г. за материалите, предназначени за контакт с храни. Опаковките, с които работи фирмата са съобразени с грамажа на порциите, консистенцията и температурата на готовите храни при издаване.

Участникът е приел да спазва приложения график на Възложителя за получаване на готовата храна от кухненския блок от клиниките както следва: закуска – 07.30 часа до 08.00 часа; обяд – 11.30 часа до 12.30 часа; вечеря – 17.30 часа до 18.30 часа.

Участникът е представил детайлна схема (*в табличен вид*) на етапите на изпълнение /процеси/ в „Болкан Мийл“ ЕООД, ангажирани при изпълнение на поръчката: основни процеси, вътрешни процеси, управленски процеси, процеси на наблюдение и измерване, спомагателни процеси. Гарантирал, че при допълнително поискване на храна за нови болни, извън дневния график за регистрация чрез Требвателен лист, ще приготвя под контрол на Инструктора по лечебно хранене топла храна, а при невъзможност ще предложи суха храна, съобразена с диета на новоприетия пациент и съобразена с настоящето ценово предложение. Заявките за храна за почивните дни и официалните празници също се съгласува предварително с инструкторите по лечебно хранене. Посочил е, че при възникнала необходимост и/или по препоръка на лекуващ лекар, Инструкторът лечебно хранене ще разработи или промени съответната диета/диети, съгласно изискванията на Възложителя и съобразно цитираната по-горе нормативна база. Предвидил е, че при желание от страна на пациенти и/или ВИП клиенти за хранене по избор може да предложи два варианта на хранене по избор в зависимост от диетата. Отражено е, че при постъпил сигнал от клиника на Възложителя за разлята храна, фирмата е готова да я подмени, като се реагира по следния начин: стремежът е да се осугури топла храна на пациента - приготвят се аламинути на скара, съобрезани с диетата му по разпореждане и под контрол на ИХ. От склада се изтеглят необходимите хранителни продукти и под контрола на ИХ и/или ГГ на смяна, те се приготвят, опаковат и предават на представителя на съответната клиника, подала искането.

Участникът е изброил основната гама хранителни продукти (*описвайки всеки един от тях с индивидуалните му качества съгласно технологичната документация на производителя в рамките на 12 стр.*), които ще влага в готовите диетични ястия за болнично хранене, като е уточнил, че те отговарят на изискванията на националното и европейско законодателство и международните стандарти, по които поддържа сертифицирани Системи за управление. Посочил е в детайли технологичния процес и контрола при приготвянето на храните при изпълнението на обществената поръчка. Гарантирал е, че доставяните хранителни продукти не съдържат генно модифицирани организми.

Участникът е разписал задълженията на всеки един член от екипа, в йерархична последователност: управител, калкулант, гл. готвач, готвач, работник кухня, началник склад, шофьор и инструктор по хранене.

Участникът е посочил, че персоналът подлежи на ежегодно обучение, съгласно годишния план на фирмата за спазване на изискванията за лична хигиена, здраве и

поведение по време на работа, като е пояснил, че обучението се провежда четири пъти годишно за целия персонал и индивидуално за всеки новопостъпил служител.

С оглед представеното техническо предложение на участника в частта на компонент № 1 - „Начин на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната“, комисията, съобразно предвидената в документацията методика, по показател Т1 от същата, присъжда на „Болкан Мийл“ ЕООД максимален брой точки – 25 т.

3.2. Описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните.

По този компонент от техническото предложение за изпълнение на поръчката, участникът е описал, че в случай на установено несъответствие в процеса на закупуване и входящия контрол на закупените суровини и продукти, несъответствието се установява от НС и ИХ, които получават стоката. Тези лица правят проверка и визуален оглед на получените продукти и суровини, като ги сравняват с придружаващите счетоводни документи, правят проверка на срока на годност, целостта на опаковките, наличието на сертификати и документи за произход. Посочено е също, че се извършва проверка на хигиенното състояние на превозното средство и на шофьорите, както и температурния режим, ако хранителния продукт го изисква. При установено несъответствие НС попълва „Лист за несъответствие и уведомява доставчика за установяваните несъответствия. Когато е възможно, несъответствието се отстранява незабавно (*напр. чрез замяна на продукта или съответната партида*). Ако това е невъзможно, НС уведомява управителя и предприема коригиращи действия съгласно регламентираните правила в ИСУ. В зависимост от вида на несъответствието, по преценка на управителя, може да се предяви рекламация към доставчиците. Участникът е конкретизирал, че несъответствие може да бъде установено по време на съхранение на продуктите в: складовите помещения за сухи продукти, консерви, амбалаж; хладилното помещение; фризера; кухненския блок. Описано е, че несъответствията могат да бъдат: храни с изтекъл срок, нарушена опаковка, неправилно подреждане на продуктите, което води до тяхната неправилна употреба, наличието на вредители, лоша хигиена на помещението, неподходяща температура на съхранение в сухите помещения, хладилника и фризера, неправилно подреждане на храните, непокрити храни и др.

Участникът е посочил първата група несъответствия, които могат да бъдат установени по време на: първичната обработка – неправилно измиване, размразяване, лоша хигиена на инструментите; термичната обработка – несъблюдаване на изисквана температура за обработка; охлаждане – неспазване на необходимото време и температура, неподходящи съдове, лоша хигиена на съдовете, използване на неподходящи методи за охлаждане, оставяне на храната непокрита и др.; претопляне – неподходяща температура; поддържане на храната топла – използване на неподходящи съдове, неправилно настройване на системата за поддържане; при изпълнение на рецептите и диетите и др. Разяснено е, че установените несъответствия се отстраняват незабавно и се предприемат коригиращи действия, съгласно Регламентите на ИСУ, а ако отстраняването на несъответствието е



невъзможно, по преценка на ГГ или ИХ храната се бракува. Участникът е предвидил, че при установено несъответствие по време на проверка на техническите средства и оборудването, служителят, упълномощен от управителя да извърши проверката попълва „Лист за несъответствие“ и го предава на управителя, който взема решение относно отстраняване на несъответствието, като при невъзможност това да стане със собствени средства, се предприемат действия за наемане на външен изпълнител. Посочено е, че при зачестяване на повредите неправилното функциониране на оборудването и техническите средства се предприемат коригиращи действия, съгл. ИСУ.

Втората предвидена от участника група несъответствия е възможно да се появят по време на транспортиране на суровини от доставчик до складовата база на кухненския блок, и могат да възникнат от: нечисто превозно средство; неспазен температурен режим по време на транспорт; неспазване на принципа за разделно съхранение по време на транспорт; некомпетентност на служителя по транспортирането, относно възприетите правила за транспортиране и др. Участникът е посочил, че тази група несъответствия могат да се установят от ИХ, ГГ, или по сигнал на клиента до Калкулант или друг служител. Предвидено е, че служителят установил несъответствието или получил сигнал за такова, попълва „Лист за несъответствие“ и го предава на управителя. Управителят предприема действия за незабавното отстраняване на несъответствието, а при необходимост предприема коригиращи действия съгл. „Лист за несъответствие“ и ИСУ.

Участникът е разписал рекламационен режим, при изпълнението на който всички рекламации от клиенти се регистрират в „Дневник за рекламации“ от Калкулант, който уведомява управителя за постъпилите рекламации. Управителят от своя страна взема решение относно начина на отстраняване на несъответствието или предприемането на коригиращи действия вследствие от рекламацията.

На следващо място участникът е представил мерки, свързани с управлението на потенциално опасни продукти в случай на нарушаване на критичните граници /КГ/, установени за дадена Контролна критична точка /КТК/. Посочил е, че крайните продукти се идентифицират, маркират, изолират и оценяват от Екипа по БХП, за да се определи тяхното подходящо излозване, като се осъществява последващ преглед на извършените корекции. Корекциите за всички КТК са посочени в Плана за НАССР. Отражено е, че продуктите, произведени при условия, когато КГ са били нарушени, са потенциално опасни продукти и се управляват съгласно Инструкцията за управление на потенциално опасни продукти. За тези продукти е предвидено Екипът по БХП да съставя протокол за оценка по отношение на причините за несъответствието и по отношение на последиците от гледна точка на БХП. В протокола се записва одобрената от съответното отговорно лице корекция, информацията относно характера на несъответствието, неговата причина и последициите от него, както и номерата на несъответстващите партиди и/или друга информация, необходима за целите на проследимостта. Участникът е посочил, че действията за предотвратяване на постъпването на несъответстващ продукт в хранителната верига се предприемат във всички случаи, освен ако е възможно да се гарантира, че: въпросната опасност/и е била намалена до определени нива; въпросната опасност/и ще бъде намалена до определени приемливи нива, преди да

постъпи в хранителната верига; продуктът все още отговаря на определеното приемливо ниво за въпросната опасност въпреки несъответствието. Предвидено е, че докато не се оценят всички партии от продукти, които са могли да бъдат засегнати от несъответствието, те не се пускат на пазара, а се намират под контрола на организацията. Ако се установи впоследствие, че продукти, които вече са доставени на клиентите са опасни и са останали извън контролана организацията, фирмата уведомява съответните заинтересовани страни и започва изтеглянето на продуктите. Със заповед на управителя на фирмата се упълномощават лица, отговорни за работа с потенциално опасни продукти, като извършените действия и контролът се документират, съгласно Инструкцията за управление на потенциално опасни продукти. Участникът е разяснил, че всяка засегната от несъответствието партида продукти се освобождава като безопасна, само ако е изпълнено някое от следните условия: доказателство, различно от показанията на системата за систематично наблюдение, показва, че мерките за контрол са били ефикасни; доказателство, показва, че съвместният резултат от мерките за контрол за този конкретен продукт съответства на предвиденото изпълнение /идентифицирани са приемливи нива в съответствие с предварително определените идентифицирани нива на опасностите/; резултатите от взетите проби, анализа и/или други дейности за верификация, доказват че засегнатата партида от продукти съответства на идентифицираните приемливи нива за въпросната опасност. Посочено е, че след извършване на оценяването, ако партидата продукти не е допусната за освобождаване, тя се подлага на една от следните дейности: преработка или допълнителна обработка във или извън организацията, за да се гарантира, че опасността е отстранена или е намалена до приемливи нива; унищожаване и/или изхвърляне като отпадък. Предвидено е, че управителят определя със заповед отговорно лице, което има пълномощия да започне изтегляне, и служители, отговорни за изпълнение на изтеглянето, с цел да се гарантира своевременно и пълно изтегляне на партии от опасни продукти. Изтеглените продукти се изолират в съответните зони /за брак или съхранение на несъответстващи продукти/, наблюдават се до тяхното унищожаване или използване за цели, различни от първоначално предвидените, или до оценяването им за безопасно предвидено използване, или до преработката им по начин, който гарантира, че стават безопасни.

Участникът е разписал мерки при управление на несъответстващ продукт. Посочил е, че управлението на несъответствието включва незабавни действия за отстраняване на откритото несъответствие под ръководството на ИХ или ГГ в зависимост от вида на несъответствието:

- ако несъответствието не може да бъде отстранено или може да се отстрани частично и пускането му в действие не противоречи на законовите изисквания, Възложителят се уведомява за настъпилите промени в първоначалните изисквания. Ако Възложителят даде съгласие, че може да приеме продукта с отклоненията, управителят се разпорежда за неговата доставка. Ако Възложителят откаже да приеме продукта с отклоненията, се предприемат действия за повторно изпълнение на поръчката, като негодният продукт се бракува;

- при постъпили рекламации от клиенти, те се завеждат от Калкулант, който попълва всички документи и формуляри, които се изискват от Закона за защита на

потребителите и уведомява Управителя. Управителят анализира проблема, заедно с ПР, ИХ и ГГ, след което ПР уведомява писмено клиента за взетото становище; Оплакванията и рекламациите от клиенти се анализират периодично от ПР, като резултатите от анализите са входни данни за Прегледа от Ръководството;

- след отстраняване на откритите несъответствия, прекият ръководител, респ. ИХ прави проверка за това дали продуктът съответства на първоначалните изисквания на Възложителят. Прави се повторна оценка на пригодността му да удовлетворява изискванията. Продуктът се предоставя на клиента, само ако отговаря на първоначалните изисквания, или с отклоненията, приети изрично от Възложителят;

- ако регистрираните несъответствия се нуждаят от допълнителен анализ и установяване на причините за тяхното възникване, Прекият ръководител/ ИХ, правят проучвания и уведомяват управителя.

Участникът е предвидил периодични проверки (*всеки месец*) на използваните за конкретната дейност помещения, извършвани от Екип по безопасност на храните, който документира резултатите в Протоколи от заседания на екипа. По този начин, ръководството на дружеството периодично е информирано за възникнали проблеми по отношение на сграден фонд и оборудване и може своевременно да организира отстраняването им, без да застраши съхраняваните хранителните продукти и кулинарната им обработка. Посочено е, че констатация на нарушена работа на оборудването за обработка на храните и невъзможност за поддържане на изискуемите от програмата параметри, същото не се използва до отстраняване на повредата. Когато при използването на определен инвентар за съхранение се установи невъзможност за спазване на технологичните параметри, той се ремонтира или се заменя с нов. При установяване на неспазване на определените технологични параметри за обработка и съхранение на храните, кухненския персонал извършва оценка на състоянието, годността на храната и възможността за допълнителна обработка, преработка или бракуване. Спазва се Процедура за извършване на коригиращи действия при приготвяне на храната. При отклонения в микробиологичните показатели на взетите смивове и отривки от работните повърхности и технологичното оборудване се спазва Процедурата за действие при отклонения в микробиологичните резултати от взети смивове и проби храни и се попълва Протокол за предприети корективни действия. Осигурено е прилагането на програма за изтегляне на опасни храни в случай на установяване на потенциална опасност при предлагането или след консумацията им. Целта е да се реагира по най-бързия и адекватен начин при евентуално създадена се кризисна ситуация. Управителят на фирмата организира и координира действията, които се предприемат в случаите на кризисни ситуации. Също така той отговаря за комуникацията с контролните органи в случай на регистрирани опасни храни. участникът е предвидил отговорно лице от фирмата, което следи за спазване на изискванията за съхранението на храните и материалите по отношение на: правилното съхранение на храните и суровините от получаването им в обекта до реализацията им; спазването на условията и времето за съхранение на готовите храни; съхранението на етикетите и придружаващата документация; правилната ротация на храните, спазване на принципа "Fi - Fo" /първо прието -първо излязло/;

хигиенното състояние на хладилните съоръжения и камерите; своевременното прибиране на приетата стока в хладилните съоръжения; ежедневното отчитане на стойностите на температурата в хладилните съоръжения два пъти дневно и записването на отчетените стойности в чек листа за отчитане на температурата; правилното и разделно подреждане на продуктите и материалите в складовите помещения и хладилните съоръжения; спазването на Инструкцията за съхранение на храни, суровини, консумативи, почистващи и дезинфекционни средства.

Участникът детайлно е посочил още редица мерки, които следва да се предприемат в случай на установено нарушено качество. Описал е изискванията за обработване, съхранение, складиране на продуктите от момента на получаването им до доставката на готовата за консумация храна.

**С оглед представеното техническо предложение на участника в частта на компонент № 2 - „Описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните“, комисията, съобразно предвидената в документацията методика, по показател T2 от същата, присъжда на „Болкан Мийл“ ЕООД максимален брой точки – 25 т.**

3.3. Описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна.

Участникът е посочил, че планирането на хранителните продукти, суровини, материали и технически средства се осъществява от Калкуланта, съвместно с Началник склад, който е отговорен за поддържането на минимални складови наличности. Отбелязал е, че след ежедневна обработка чрез софтуерната програма на получените заявки от Възложители за хранене на болни по диети за следващия ден и постъпили нови болни се получава информация за необходимите за влагане в производството на храни хранителни продукти и опаковъчни материали. Пояснил е, че Калкулантът, като прави записи в „Заявка за доставка“, уведомява по телефона доставчиците на хляб и тестени закуски ежедневно за необходимите количества, които се доставят от доставчиците директно до Възложителите, а за останалите хранителни продукти и опаковъчни материали – другите утвърдени доставчици, от които се закупуват суровини и материали три пъти седмично, а при необходимост – и по-често. Посочил е, че при намаляване на складовата наличност под определения минимум, или при сключване на нов договор и когато е установено, че складовата наличност не е достатъчна, за да изпълнява договорите, Калкулантът, съвместно с Началник склад, изготвя „Заявки за доставка“ и уведомява доставчиците.

Участникът е представил мерки, свързани с контрола на доставяните продукти, като е посочил и отговорните за това длъжностни лица. Пояснил е, че контролът се провежда в момента на закупуването или доставката и преди приемането по местата за съхранение на продуктите, и обхваща: вида, хигиенното състоянието и температурния режим поддържан в транспортното средство извършващо доставката; документацията на доставяните продукти с цел осъществяване на проследяемост на храните; външен оглед на получаваните суровини и материали, на температурните параметри, когато са изискуеми за получаваните храни; проверка за наличието на пълна етикетировка и маркировка съгласно Наредбата за изискванията за етикетироването и представянето на храните, приета с Постановление № 383 на Министерския съвет от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г., Обн. ДВ. бр.102 от 12

Декември 2014 г. и Регламент (ЕО) 1169/2011 на ЕП и Съвета от 25.10.2011г. за предоставянето на информация за храните на протребителите, особено в частта за наличието на алергени, което е от съществено значение за болничното хранене; проверка на сроковете на годност на храните и суровините, както и на използваните материали и предмети предназначени за контакт с храни, и др.

Участникът е посочил, че данните от извършения входящ контрол на храните, суровините и предметите за контакт с храни се описват в Дневник за входящ контрол в електронен вариант и на хартиен носител. Във входящия дневник се записват следните данни: дата на приемане; име на производител /доставчик; вид на продукта; прието количество; партиден номер /срок на годност; начин на съхранение; вид на използвания транспорт; съпроводителен търговски документ, като по този начин може да се осъществява постоянна проследяемост на получените, вложените и реализираните храни при приготвянето на различните менюта в болничното хранене.

По отношение на готовата диетична храна, участникът е описал, че същата се раздава съгласно предварително утвърден график с Възложителя, като се спазват следните изисквания: работник-кухня извършва предварителна санитарна обработка на помещението за раздаване на храна, тридесет минути преди утвърдения час; на входа на помещението проверява и при необходимост поставя предпазни средства за болничния персонал, определен за получаване на храната; храната се раздава по ред на пристигане на представителите на клиници и отделения на Възложителя, като с предимство са тези структури, в които се лекуват пациенти под 18 години; получаването на храна се удостоверява с подпис на представителя на съответната клиника/отделение на Възложителя в Раздавателен лист, който се изготвя от калкулант на база получените требвателни листове по клиници. Участникът е пояснил, че храната се раздава в присъствие на представители на „Болкан Мийл“ ЕООД и Възложителя.

**С оглед представеното техническо предложение на участника в частта на компонент № 3 - „Описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна”, комисията, съобразно предвидената в документацията методика, по показател Т3 от същата, присъжда на „Болкан Мийл” ЕООД максимален брой точки - 25 т.**

4. Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните.

При описването на този компонент, участникът е определил основните технологични и хигиенни изисквания, които трябва да се спазват при приготвянето и съхранението на храните, с цел да се сведе до минимум риска от замърсяването им и да се осигури тяхната трайност и безвредност. Участникът е посочил, че от една страна правилното съхранение на хранителните продукти е важно условие за защитата им от замърсяване с агенти от физично, химично и микробиологично естество, а от друга, се гарантира недопускането на размножаване на жизнеспособни микроорганизми и натрупване на продукти от тяхната дейност. Посочен е редът за съхранение след приемане и подреждане по определените места на храни и материали, както и начините на манипулация по време на работа с тях. Участникът е акцентирал върху осигуряване на принципа „пръв влязъл - пръв излязъл”, като се

отчита и срокът на годност на храните. Отражено е, че различните групи храни в зависимост от степента на обработка се съхраняват в номерирани хладилни съоръжения и камери, описани в списък на хладилните съоръжения. Всички храни и суровини се съхраняват в зависимост от температурните параметри, посочени върху етикета от производителя. Проследяват се сроковете на трайност на храните и суровините. Участникът е посочил, че осигурява постоянно поддържане на хладилната верига, като веднага след приемането храните се разпределят по хладилните съоръжения и се осъществява постоянен мониторинг върху температурния режим на хладилните съоръжения от персонала. Описани са действията, които се предприемат при констатиране на несъответствие по отношение на температурата в хладилните съоръжения. Участникът е посочил, че предлагането на готовите храни трябва да се извършва по начин, ограничаващ възможността за замърсяване и развитие на остатъчната микрофлора над допустимите нива. Пояснено е, че храните се пренасят подходящо опаковани – откритите съдове се покриват със стреч фолио и се укрепват по начин, непозволяващ разместването им. Посочено е, че сервирането на храните трябва да се извършва по начин, който следва да предотврати опасностите от патогени, химични вещества и твърди чужди тела, или други проблеми като изгаряне или наличие на алергени, които могат да предизвикат реакции в чувствителни потребители. Участникът е представил разписани процедури за контрол при подготовка на суровините и контрол при съхранение на хранителни продукти след термична и механична обработка.

**С оглед представеното техническо предложение на участника в частта на компонент № 4 - „Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните“, комисията, съобразно предвидената в документацията методика, по показател Т4 от същата, присъжда на „Болкан Мийл“ ЕООД максимален брой точки – 25 т.**

**Общ брой точки по показател „Техническо изпълнение“ – 55 точки.**

*Общият брой точки по показател „Техническо изпълнение“ е определен по следната формула –  $PT = (T1 - 25 т. + T2 - 25 т. + T3 - 25 т. + T4 - 25 т.) \times 55\%$  (коэффициент за тежест)*

4. На 12.06.20 г. в 10.00 часа, се проведе заседание на комисията, на което се отвори и разгледа ценовото предложение на участника „Болкан Мийл“ ЕООД. Участникът бе уведомен за датата и часа на заседанието с писмо изх. № 561 от 09.06.2020 г. Представител на участника не присъства на заседанието.

Председателят на комисията отвори пликът с предлаганите ценови параметри и подписа съдържащите се в него документи по чл. 39, ал.3, т.2 от ЗОП – ценово предложение по образец на Възложителя ведно с приложена таблица, отразяваща общата средна цена на хранителни продукти, ястия, плодове и зеленчуци за сезони пролет - лято и есен - зима. Документите бяха разписани и от членовете на комисията.

Ценовото предложение на участника за изпълнение на поръчката е както следва:

- стойност за храноден за възрастни пациенти – 4,20 лв. без ДДС;
- стойност за храноден за пациенти на хемодиализа – 1,40 лв. без ДДС;
- стойност за храноден за детска кухня /пациенти на КДХОЗ/ – 5,20 лв. без ДДС;

- обща средна цена на хранителни продукти, ястия, плодове и зеленчуци за сезони пролет-лято и есен-зима - 0,72 лв. без ДДС.

С оглед разгледаното ценово предложение на участника за изпълнение на поръчката", комисията, съобразно предвидената в документацията методика, присъжда на „Болкан Мийл“ ЕООД следните точки:

- по подпоказател Ц1 - стойност за храноден за възрастни пациенти - 15 точки;
- по подпоказател Ц2 - стойност за храноден за пациенти на хемодиализа - 5 точки;
- по подпоказател Ц3 - стойност за храноден за детска кухня /пациенти на КДХОЗ/ - 5 точки;
- по подпоказател Ц4 - обща средна цена на хранителни продукти, ястия, плодове и зеленчуци за сезони пролет-лято и есен-зима - 20 точки.

**Общ брой точки по показател „Цена“ - 45 т.**

Общ брой точки по показател „Цена“ е определен по следната формула -  $RЦ = (Ц1 - 15 т. + Ц2 - 5 т. + Ц3 - 5 т. + Ц4 - 20 т.)$

5. Класиране.

Съгласно раздел V от документацията - „Критерий за възлагане. Методика за оценка на офертите“, комисията извърши класирането на участника съобразно избрания критерий за възлагане «оптимално съотношение качество/цена» по формулата:  $K(компл) = Rц + Pт$ , където:  $RЦ = (Ц1 - 15 т. + Ц2 - 5 т. + Ц3 - 5 т. + Ц4 - 20 т.)$ , а  $Pт = (T1 - 25 т. + T2 - 25 т. + T3 - 25 т. + T4 - 25 т.) \times 55\%$  (коэффициент за тежест).

Съобразно горепосочената формула, комплексната оценка на участника „Болкан Мийл“ ЕООД е 100 точки.

Комисията предлага на Възложителя да бъде сключен договор за изпълнение на поръчката с класирания на първо място участнк - „Болкан Мийл“ ЕООД.

Настоящият протокол се изготви и подписа от всички членове на комисията на 15.06.2020 г.

**Комисия в състав:**

Председател:

Владимир Вълков /

Членове:

Румяна Доганова /

Веска Динева /

Заличена информация