



ЦАРИЦА ЙОАННА·

ИСУЛ

ПРОТОКОЛ № 2

Днес, 26.05.2017 г. в 15:00 часа, в заседателната зала на изпълнителния директор, находяща се на първи етаж от административната сграда на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ“ ЕАД с адрес: гр. София, ул. „Бяло море“ № 8, в изпълнение на Заповед № РД-02-303/22.05.2017 г. на изпълнителния директор на лечебното заведение, на второ по ред заседание се събра комисия в състав:

Председател:

Владимир Вълков – юрисконсулт

Членове:

1. Веска Динева – инструктор по лечебно хранене;
2. Мирела Миткова – счетоводител „ФСО“;
3. Катя Димова – гл. мед сестра;
4. Румяна Доганова – н-к сектор „Договори и договорни партньори“, пристъпи към разглеждане на допълнително представените документи, относно съответствието на участниците с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, съгласно указания, дадени от комисията в Протокол № 1 от 25.05.2017 г. – изпратен на същата дата до участниците в процедурата.

I. Комисията констатира, че до изтичане на предоставения срок от 5 (пет) работни дни (до 16:30 ч. на 01.06.2017 г.), с вх. № 950/26.05.2017 г., участникът „Болкан Мийл“ ЕООД е представил следните документи:

1. Подписан и подпечатан ЕЕДОП на участника „Болкан Мийл“ ЕООД;
2. Подписан и подпечатан ЕЕДОП на третото лице „ИЛКО“ ЕООД.

След разглеждане на допълнително представените документи от „Болкан Мийл“ ЕООД, комисията реши, че същите отговарят изцяло по обем и съдържание на изискванията на възложителя.

II. Въз основа на извършената проверка за съответствието на участниците с изискванията за лично състояние и критериите за подбор, комисията реши:

1. Допуска „Болкан Мийл“ ЕООД до етап разглеждане на техническото му предложение за изпълнение на обществената поръчка;
2. Допуска „ИЛКО“ ЕООД до етап разглеждане на техническото му предложение за изпълнение на обществената поръчка.

III. Комисията пристъпи към разглеждане и оценка на техническите предложения за изпълнение на поръчката, както следва:

1. Участникът „Болкан Мийл“ ЕООД е представил предложение за изпълнение на поръчката към което е приложил:

- Подписана и подпечатана декларация за съгласие с клаузите на договора;
- Подписана и подпечатана декларация за валидността на офертата;
- Подписана и подпечатана декларация, че са спазени задълженията свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд;

- Предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническата спецификация;
- Приложение № 7.1 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на салати;
- Приложение № 7.2 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на супи и ястия безмесни със заливка/застойка;
- Приложение № 7.3 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на супи и ястия месни без заливка/застойка;
- Приложение № 7.4 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на супи и ястия месни със заливка/застойка;
- Приложение № 7.5 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на супи и ястия безмесни без заливка/застойка;
- Приложение № 7.6 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на ястия с панировка /месни, безмесни/;
- Приложение № 7.7 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на ястия печени /на фурна или на скара, или пържени/;
- Приложение № 7.8 към предложението за изпълнение на поръчката – технологична схема за производство на десерти;
- Подписана и подпечатана декларация, че за приготвянето на храната ще се използват качествени продукти;
- Подписана и подпечатана декларация, че всички служители притежават валидни здравни книжки;
- Подписана и подпечатана декларация, че всички служители ще преминават ежемесечни вирусологични изследвания в независима лаборатория;
- Удостоверение за регистрация на транспортно средство, издадено от РВМС гр. Костинброд;
- Удостоверение за вписване в регистъра на обект с обществено предназначение – 4 бр. транспортни средства, издадено от СРИОКОЗ;
- Списък - декларация на технологичното оборудване - машини, съоръжения и инвентар, за осигуряване на болнично хранене според нормативните изисквания;
- Подписана и подпечатана декларация, посочваща образованието и професионалната квалификация на лицата, които ще изпълняват поръчката.

2. Разглеждане на представената от участника „Болкан Мийл“ ЕООД цялостна концепция за реализиране на дейността, базирана на следните четири показателя подлежащи на оценка:

а/описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната;

б/описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните;

в/описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна;

г/описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните.

2.1. Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната.

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което обстойно е описал: създадената организация на работа, включително вътрешните и външните процеси оказващи влияние при организиране на работата; планиране и

закупуване на хранителните продукти, необходими за приготвяне на менюто по основните диети за стационарно болни пациенти на УМБАЛ „Царица Йоанна-ИСУЛ“ ЕАД; процедури по доставка, приемане и разделно съхранение на продуктите в склада на участника; процедура по изтегляне от склада на необходимите продукти на база обработени требвални листове, подадени по клиники от възложителя; процедура по разпределяне на продуктите за предварителна обработка; процедура на технологична обработка на храни по диети; междинен контрол по време на кулинарната обработка; краен контрол на приготвената храна по диети; порционирание в индивидуални опаковки; издаване на храни по диети за стационарно болни пациенти по клиники и отделения на възложителя; след продажбени услуги – замяна и уреждане на рекламации и др.; Предлагащата организация на работа с възможност за промени според нуждите на възложителя е съобразена с изискванията на обществената поръчка, позволяваща да се реагира при възникване на непредвидени ситуации; Отразено е, че при допълнително поисквана храна за новоприети пациенти, извън графика за регистрация чрез требвателен лист, участникът, под контрола на инструктора по лечебно хранене ще приготвя допълнително храна, а при невъзможност ще се подsigури суха храна, съобразена с диетите на новоприетите пациенти; Участникът е предвидил възможност при желание от страна на пациент да се приготвя индивидуална храна, съобразена с диетичното болнично хранене и предлаганите ценови параметри; Предлагащите от участника храни и техните характеристики, са съобразени с изискванията на възложителя и действащото национално и европейско законодателство, както и международните стандарти по които участникът поддържа сертифицирани системи за управление; Обърнато е внимание на технологичния процес и контрола при приготвянето на храните, във връзка с конкретния предмет на настоящата обществена поръчка; Приложените диаграми на технологичните процеси посочват всички отделни етапи от производството на отделните групи ястия – от входа на суровините до издаване на готовите ястия; извършваният контрол от екип по безопасност на храните, чийто функции участникът подробно е разписал; Технологичните процеси за производство на отделните групи ястия, както и контролът при приготвяне на храните са подробно разписани, като са приложени и диаграми на технологичните процеси от приемането на суровини и съставки до експедиция на готовата храна; Посочени са конкретни аргументи как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката; Въведени са режими на входящ и изходящ контрол на продуктите и готовите ястия; Въведен е специализиран софтуер за болнично хранене; Осигурени са дейности по здраве и безопасност на персонала; Осигурени са дейности по санитарно-хигиенни изисквания при производството на храни; Осигурени са дейности по опазване на околната среда; Посочено е, че за потвърждаване на качеството на готовите храни, участникът има сключени договори с акредитирана лаборатория за контрол на готов продукт и фирма предлагаща услуги по дезинсекция, дезинфекция и дератизация; Посочени са машините и съоръженията /пълно кухненско оборудване и транспортните средства/, с които участникът ще разполага по време на изпълнение на обществената поръчка; Описани са взаимовръзките на отделните членове на персонала по хоризонтална и вертикална йерархична структура, с отразени задължения на всеки един член от екипа в йерархична последователност: управител, калкулант, главен готвач, готвач, работник кухня, началник склад, шофьор, инструктор по лечебно хранене; Участникът е декларирал, че ще изпълнява поръчката с екип от: двама инструктори по лечебно хранене, трима гл. готвачи, седем готвачи, петима кухненски работници, четирима шофьори; Предвидено е обучение на персонала по отношение на санитарно-хигиенните изисквания за лична хигиена, провеждащо се четири пъти в годината; Конкретните санитарно-хигиенни изисквания,

заложен в длъжностните характеристики на персонала, регламентите и документацията на системата за управление на качеството и безопасността на храните; Определен е режим, чрез който персоналят ежедневно декларира, че не е в контакт със заразно болни и се задължава да спазва санитарно-хигиенните изисквания за лична хигиена и др.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната, въз основа на което по този показател от приетата методика „Болкан Мийл“ ЕООД получава 25 точки.

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

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което е обстойно е описал: мерки при съхранение на продуктите, мерки при транспортиране на продуктите, процедура по управление на потенциално опасни продукти, процедура по несъответстващи продукти; Дружеството е въвело съответния контрол на всички дейности по веригата с оглед предотвратяване на нарушението на качеството и съхранението на храните; Дружеството извършва: проверка и визуален оглед на получените продукти и суровини, които се сравняват с придружаващите ги счетоводни документи; проверка на срока на годност, целостта на опаковките, наличието на сертификати и документи за произход; проверка на хигиенното състояние на превозващите ги средства и на шофьорите, както и на температурния режим, ако хранителните продукти го изискват; Посочени са различните етапи от приемането на продуктите до издаването на готовата храна, през които е възможно да бъде установено несъответствие на качеството, като са описани и действията на отговорните лица свързани с отстраняване на нарушенията, водещи до предлагане на некачествена продукция; Посочени са конкретни изисквания и действия, свързани с етапите на обработване, складиране и съхранение на хранителните продукти; Разписани са съответни изисквания на участника по отношение на входящ и изходящ контрол на храните, включително мерки и действия за предотвратяване развалата на хранителните продукти; Посочени са конкретни санитарно-хигиенни изисквания, въведени в структурата на участника, включително и процедура по управление на отпадъците от дейността.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните, въз основа на което по този показател от приетата методика „Болкан Мийл“ ЕООД получава 25 точки

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

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което е обстойно е описал конкретни правила за приемане и предаване на хранителните продукти; Описана е процедура по задължителен входящ контрол на храните, които трябва да са придружени с необходимата документация и отразени в Дневник за входящ контрол, при спазване изискванията на Инструкцията за приемане на храни, суровини, почистващи и дезинфекционни средства; Посочено е, че в случай на констатирани опасни/некачествени продукти се предприемат незабавни мерки от сформирания кризисен екип; Описани са конкретни процедури и правила за осъществяване на мониторинг върху приемането, съхранението и доставката на продуктите; Описана е процедура за разделно съхранение и изтегляне на доставени

некачествени или опасни за здравето продукти, при спазване на програма за управление на отпадъците и страничните животински продукти; Участникът подробно е описал процедура по раздаване на готовата храна, която задължително се осъществява в присъствието на инструктор по хранене от страна на възложителя при спазване на вътрешните правила на лечебното заведение и изискванията на възложителя, посочени в конкурсната документация; Отражено е, че получаването на храната се удостоверява с подпис на представител от съответната клиника на възложителя, положен върху раздавателен лист, който се изготвя от калкулант на база получените требвални листове по клиники. Участникът е посочил конкретни мерки, посредством които се цели предотвратяване на рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела и химикали.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна, въз основа на което по този показател от приетата методика „Болкан Мийл“ ЕООД получава 25 точки.

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

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което е обстойно е описал 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; Описани са технологичните процеси при приготвянето на различните видове ястия (студени, топли, печени, на скара, задушени, десерти; Представени са технологични схеми за производство на съответните ястия; Описани са приложимите технологични, ветеринаро-санитарни и хигиенни норми и изисквания при изпълнение на конкретната поръчка; Участникът е представил система за подбор на доставчиците, гарантираща качеството на хранителните продукти; Описани са конкретни обстоятелства, влияещи на цялостния технологичен процес по приготвянето на храната; Описани са етапите на производство на храната: от приемането на продуктите, подготовката, обработката и съхранението, до доставянето на пакетираната храна, съгласно изискването на възложителя.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните, въз основа на което по този показател от приетата методика „Болкан Мийл“ ЕООД получава 25 точки.

3. Участникът „Парти Фууд“ ДЗЗД е представил предложение за изпълнение на поръчката към което е приложил:

- Подписана и подпечатана декларация за съгласие с клаузите на договора;
- Подписана и подпечатана декларация за валидността на офертата;
- Подписана и подпечатана декларация, че са спазени задълженията свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд;
- Подписана и подпечатана декларация, че за приготвянето на храната ще се използват качествени продукти;
- Подписана и подпечатана декларация, че всички служители притежават валидни здравни книжки;
- Подписана и подпечатана декларация, че всички служители ще преминават ежемесечни вирусологични изследвания в независима лаборатория;

- Удостоверение за регистрация на транспортно средства, издадено от ОДБХгр. Враца;
- Удостоверения за регистрация на транспортни средства, издадени от ОДБХгр. Пловдив – 6 бр.;
- Списък на технологичното оборудване - машини, съоръжения и инвентар, за осигуряване на болнично хранене според нормативните изисквания;
- Подписана и подпечатана декларация, посочваща образованието и професионалната квалификация на лицата, които ще изпълняват поръчката.

4. Разглеждане на представената от участника „Парти Фууд“ ДЗЗД цялостна концепция за реализиране на дейността, базирана на следните четири показателя подлежащи на оценка:

- а/описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната;
- б/описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните;
- в/описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна;
- г/описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните.

4.1. Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната.

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което обстойно е описал създадената организация на работа, включително вътрешните и външните процеси оказващи влияние при организиране на работата; мерки, методи и механизми, които ще доведат до постигане на оптимално качество на предлаганата услуга, основаващи се на следните принципи: непрекъснато подобряване на ефективността на системата за управление на качеството и безопасност на храните; следване на най-новите световни тенденции в областта на болничното хранене; опазване на околната среда и осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд; персонал; отчетност и контрол; партньорство; Предлаганите от участника храни и техните характеристики, съобразени с изискванията на Възложителя; Обърнато е внимание на технологичния процес и контрола при приготвянето на храните, във връзка с конкретния предмет на настоящата обществена поръчка; Участникът е предвидил пакет от мерки, свързани с осигуряване на необходимите материални, нематериални, човешки и организационни ресурси за изпълнение на поръчката; предложена е организация на работа с възможност за промени според нуждите на възложителя, съобразена с изискванията на обществената поръчка, позволяваща да се реагира при възникване на непредвидени ситуации; Посочено е, че участникът има готовност да предложи мюсюлманско меню, ВИП меню, здравословно меню от биопродукти - при поискване от възложителя; Предлаганите от участника храни и техните характеристики, са съобразени с изискванията на Възложителя и действащото национално и европейско законодателство, както и международните стандарти по които участникът поддържа сертифицирани системи за управление; Обърнато е внимание на технологичния процес и контрола при приготвянето на храните, във връзка с конкретния предмет на настоящата обществена поръчка; технологичните процеси за производство на отделните групи ястия, както и контрола при приготвяне на храните; Участникът е посочил конкретни аргументи как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката;

Участникът е представил своя персонал по хоризонтална и вертикална йерархична структура, с отразени задължения на всеки един член от екипа: управител, калкулант, главен готвач, готвач, работник кухня, началник склад, шофьор, инструктор по лечебно хранене; Представени са длъжностни характеристики на: главен готвач, инструктор по диетично хранене; диетолог; калкулант; транжор; готвач; работник кухня; хигиенист; началник склад; снабдител-доставчик; представено е описание на взаимовръзките на отделните членове на персонала; Участникът е описал процедура по спазване на санитарно-хигиенните изисквания за лична хигиена, здраве и поведение по време на работа на персонала; Отражено е, че за изпълнението на обществената поръчка, персоналят му е обучен, съгласно техническите изисквания на възложителя, изискванията на действащата нормативна уредба в страната, както и всички вътрешнофирмени процедури, свързани с внедрените система за управление на качеството; Участникът е декларирал, че за изпълнение на поръчката е ангажирал и има на разположение следния екип: управител, инструктор по хранене, специалист – диетолог, двама гл. готвачи, шестима готвачи, трима кухненски работници, двама шофьори - снабдители.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на начина на организация на работа, като цялостен процес, включително и описание на персонала /отговарящ на минималните изисквания на възложителя/, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната.

Въз основа на изложеното по показател Т1 от приетата методика - „Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната“, имайки предвид, че участникът „Парти Фууд“ ДЗЗД е представил своята структура на персонала дотолкова, доколкото да отговори на минималните изисквания на възложителя, същият получава 10 точки.

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

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което е обстойно е описал входящият контрол организиран от фирмата при получаване на различните видове продукти; мерки при съхранение на продуктите, мерки при транспортиране на продуктите; процедура за контрол на водата; процедура по управление на потенциално опасни продукти; процедура по отстраняване на СЖП; процедура за управление на несъответстващ продукт и др.; Участникът е описал препаратите за почистване, които ще бъдат използвани в обекта – представени са подробни характеристики на описаните препарати; Дружеството е въвело съответния контрол на всички дейности по веригата с оглед предотвратяване нарушението на качеството и съхранението на храните; Участникът е посочил отговорните лица и конкретните им задължения за предотвратяване на случаи на нарушено качество; входящият контрол на продуктите, включващ, но не само: проверка и визуален оглед на получените продукти и суровини, които се сравняват с придружаващите ги счетоводни документи; проверка на срока на годност, целостта на опаковките, наличието на сертификати и документи за произход; проверка на хигиенното състояние на превозващите ги средства, както и на температурния режим. Участникът е описал съответните изисквания, касаещи обработването, складирането и съхранението на хранителните продукти от момента на получаване им от доставчиците, до издаването на готовата храна; Посочени са критерии за входящ и изходящ контрол на храните и хранителните продукти; Посочени са неблагоприятните последици от развалата на храните, както и мерките които се предприемат за предотвратяване на развалата; Участникът е посочил санитарно-

хигиенни изисквания, които ще бъдат спазвани при изпълнението на обществената поръчка, както и процедура по управление на отпадъците от дейността.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните, въз основа на което по този показател от приетата методика „Парти Фууд“ ДЗЗД получава 25 точки.

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

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което е обстойно е описал специфичните особености при доставката и съхранението на хранителните продукти, съобразени с предмета на обществената поръчка; Като специфика на поръчката е отбелязано многообразието на диети и часовите графици за доставка по клиники и отделения, както и спазването на рецептурника за диетично хранене. Участникът е представил таблици за входящ и изходящ контрол на продуктите; Участникът е създал организация, целяща защита от рискове от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали; Създадена е организация за събиране и изнасяне на твърди отпадъци; Участникът е описал процедура за приемане на суровини, храни и материали; Уточнено е, че всички храни се съхраняват по начин, който не допуска кръстосано замърсяване; Участникът е описал необходимите процеси по приготвяне и доставка на готовата храна, които дават увереност на възложителя, че доставената храна ще бъде със съответното качество и без риск за живота и здравето на пациентите.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна, въз основа на което по този показател от приетата методика „Парти Фууд“ ДЗЗД получава 25 точки.

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

Участникът е разработил пълно, ясно и конкретно своето предложение, в което е обстойно е описал технологичните процеси при приготвянето на различните видове ястия: студени предястия и салати, супи, варени и задушени ястия, печени и пържени ястия, ястия на скара, кухненски десерти; Участникът е представил диаграми на поточността при производството на съответните ястия; Участникът е описал приложимите технологични, ветеринаро-санитарни и хигиенни норми и изисквания при изпълнение на конкретната поръчка; Участникът е представил система за подбор на доставчиците, гарантираща качеството на хранителните продукти; Описани са конкретни обстоятелства, влияещи на цялостния технологичен процес по приготвянето на храната; Описани са етапите на производство на храната: от приемането на продуктите, подготовката, обработката и съхранението, до доставянето на пакетирания храна, съгласно изискването на възложителя.

Комисията счита, че участникът е представил подробно описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните, въз основа на което по този показател от приетата методика „Парти Фууд“ ДЗЗД получава 25 точки.

IV. На 01.06.2017 г., от 10.00 часа, комисията продължи своята работа с отваряне на ценовите предложения на допуснатите участници.

На заседанието присъстваха г-н Илиян Младенов – управител на „Болкан Мийл“ ЕООД и г-н Володя Златев – упълномощен представител на „Парти Фууд“ ДЗЗД.

1. Ценовото предложение на участника „Болкан Мийл“ ЕООД 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 0.76 лв. без ДДС.

2. Ценовото предложение на участника „Парти Фууд“ ДЗЗД 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 0.81 лв. без ДДС.

V. Класиране на участниците въз основа на избрания критерий за възлагане «оптимално съотношение качество/цена».

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
№	Участник	T1	T2	T3	T4	PT	Цхр.в.п.	Цхр.п.хд.	Цхр.д.к.	Осц Σ	Ц1	Ц2	Ц3	Ц4	Рц	К(компл)
1	"Болкан Мийл"ЕООД	25	25	25	25	55,00	4,20	1,40	5,20	0,76	15,00	5,00	5,00	20,00	45,00	100,00
2	ДЗЗД "Парти Фууд"	10	25	25	25	46,8	4,20	1,40	5,20	0,81	15,00	5,00	5,00	18,77	43,77	90,52

Настоящият протокол отразява работата на комисията по разглеждане и оценка на подадените оферти в процедура за възлагане на обществена поръчка, открита с решение на изпълнителния директор № РД – 03 – 19/03.04.2017 г. по реда на чл.18, ал.1, т.1 от ЗОП 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 и е подписан на 09.06.2017 г.

КОМИСИЯ:

Председател:

Владимир Вълков

Членове:

1. Веска Динева

2. Мирела Миткова

3. Катя Димова

4. Румяна Доганова

Заличена информация