



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ НА ПРЕЗИДЕНТА

ЗАПОВЕД
№ ЛС-11-55
02.11.2015 г.

На основание Указ № 104 от 30.05.2013 г. на президента на Република България, чл. 73, ал. 1 от Закона за обществените поръчки и протоколите от работата на комисията, назначена със Заповед № ЛС-11-40/ 11.08.2015 г., изм. със Заповед № ЛС-11-49/ 15.10.2015 г. за разглеждане, оценка и класиране на подадените оферти в откритата процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери и организиране на коктейли и приеми, дадени от президента на Република България”, съгласно Решение № ЛС-11-36/ 13.07.2015 г., и Обявление изх. № 02-03-85/ 13.07.2015 г., вписано в Регистъра на обществените поръчки, установих, че процедурата за възлагане на обществената поръчка е проведена при спазване на целите, реда и условията, регламентирани в Закона за обществените поръчки.

След като се запознах с представените от комисията протоколи за разглеждане, оценка и класиране на подадените оферти, установих, че комисията е работила в съответствие с изискванията на закона, при спазване принципите на публичност и прозрачност и е осигурила равнопоставеност, недопускане на дискриминация, свободна и лоялна конкуренция на всички участници. Комисията е разгледала офертите на участниците, като е проверила съответствието им с предварително обявените в обявлението и документацията за участие условия и ги е оценила съгласно посочения в обявлението критерий „икономически най-изгодна оферта“ по определените в документацията показатели, в съответствие с тяхната относителна тежест и методиката за определяне оценката по всеки показател. Комисията е класирала участниците в процедурата по степента на съответствие на офертите им с предварително обявените от възложителя условия.

Като взех предвид резултатите от разглеждането и оценяването на подадените оферти в откритата процедура и класирането на участниците, извършено от комисията,

Р Е Ш И Х:

1. Обявявам класирането на участниците, както следва:

1.1 По СОП 1 „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери“:

1-во място -	"Лаура Кетъринг" ЕООД	- 87,24 т.
2-ро място -	"ЛФС" ЕООД	- 75,50 т.

1.2 По СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“:

1-во място -	"Лаура Кетъринг" ЕООД	- 99,00 т.
--------------	------------------------------	------------

2. Определям за изпълнител на обществената поръчка участника, класиран на първо място:

2.1 По СОП 1 „Приготвяне и доставяне на храна за официални и работни закуски, обеда и вечери“:

"Лаура Кетъринг" ЕООД, ЕИК 131364145

2.2 По СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“:

"Лаура Кетъринг" ЕООД, ЕИК 131364145

3. Отстранени участници и оферти:

"ЛФС" ЕООД, ЕИК 130015233 – по СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“

ОСНОВАНИЕ: чл. 69, ал. 1, т. 3 от ЗОП

МОТИВИ:

В съответствие с условията за възлагане на поръчката, комисията е извършила оценяване на офертите по показателите за оценка на техническото предложение след дегустация на представените от участниците примерни менюта съгласно техническите им предложения. Въз основа на извършения визуален и органолептичен анализ, експертното становище на комисията за представените от участника „ЛФС“ ЕООД ястия от примерното меню по СОП 2 е следното:

МЕНЮ „КОКТЕЙЛ“

Кулинарна продукция:

Сьомга с аспик и кълнове (сьомга, кълнове, желатин)

Кралска скарида в гаспачо (скарриди, домати, краставици, чушки, кълнове, сол и чили)

Вегетариански деликатес (чери домати, моцарела, яйце, рукола и зехтин)

Салата Цезар (айсберг, фризе, пилешко филе, аншоа, чесън, майонеза и крутони)

Салата Капрезе с песто и кедрови ядки (домати, сирене моцарела, песто и кедрови ядки)

Комбинация от пилешки галантин (пилешко филе, желатин, шунка, чушка, сметана, коняк, магданоз, крема сирене, див лук)

Мус от пушена сьомга и бял крем (пушена сьомга, сметана, крем „Филадельфия“, копър, чери домати, краставици)

Волован с Фоа-гра (волован, пастет от гъши дроб, гъши дроб, чушка)

Бон филе, зелена аспержа и чери домат (резина, телешко бон филе, масло, горчица, зехтин, сол, черен пипер, лорчестър, аспержи и чери домати)

Домашно маринована сьомга (сьомга, зехтин, морска сол, копър, фризе, крема сирене, лимони и маслини)

Кулинарната продукция е представена от три вида класически хапки (Воловани с Фоа-гра, Бон филе, зелена аспержа и чери домат и Домашно маринована сьомга) в подходящ обем, а останалите ястия са поднесени като фингър фууд в обем, който не позволява консумирането им чрез еднократно поднасяне към устата и предполага продължително ангажиране на двете ръце на госта. Особено внимание се изисква при консумацията на течните Кралска скарида в гаспачо и Сьомга с аспик и кълнове. Съставките като цяло са с характерен цвят, с балансирано цветово съчетание както в отделното ястие, така и в цялата композиция. Поднасянето на ястията – фингър фууд в триъгълни чинийки и купички в бяло и черно, както и в прозрачни коктейлни чашки, аранжирани върху елегантни черни поставки, позволява открояването на ярките цветове на храната. Ястията са украсени фино и деликатно. Храната е с характерна структура и консистенция, с изключение на майонезата в Салата Цезар, която е с изсушен горен пласт (коричка) в резултат на продължителен контакт с въздуха. Вложени са свежи и разнообразни продукти с добър баланс на четири вида ястия на месна, четири вида на рибна (морски дарове) и два вида на зеленчукова основа. Използвани са нехарактерни за българската кухня продукти (аспержи, резине, аншоа и др.) и ястия (Кралска скарида в гаспачо).

Ястията са с общ характерен ненатрапчив аромат. Ястията като цяло са с добра вкусова комбинация на вложените продукти, но почти не се усещат подправки и общият вкус остава неутрален, с изключение на Салата Цезар, която е с миризма и вкус на чесън. Текстурата на сьомгата в две от ястията (Домашно маринована сьомга и Сьомга с аспик и кълнове) остава относително твърда при сдъвкване.

Сладкарска продукция:

Трио мус от белгийски шоколад (сметана, бял шоколад, кафяв шоколад, черен шоколад)

Ягодов мус (сметана, ягодов мус, ягода)

Шоколадови трюфели с кокос (шоколад, сметана, коняк, кокос)

Плодова тарталетка (тарталетка, жълт крем, сметана и плодове)

Тирамису (кафе, бадемов ликьор, яйце, брашно, захар, маскрапоне и какао)

Сладкарската продукция е представена от един вид класически хапки (Плодова тарталетка) в подходящ обем, а останалите ястия са поднесени като фингър фууд в обем, който не позволява консумирането им чрез еднократно поднасяне към устата и предполага продължително ангажиране на двете ръце на госта. Съставките са с характерен цвят, с балансирано цветово съчетание както в отделното ястие, така и в цялата композиция. Поднасянето на ястията – фингър фууд в триъгълни чинийки в бяло, както и в прозрачни коктейлни чашки, аранжирани върху елегантни черни поставки, позволява открояването на ярките цветове на храната. Ястията са с типична украса, без особени детайли и акценти. Храната е с характерна структура и консистенция, кремове са хомогенни и изразено плътни. Вложени са свежи продукти, като три от ястията са кремообразни, за които е използвана сметана с по-ниско качество, вложена и в едното от другите две ястия, което оставя впечатление за недостатъчна изисканост и разнообразие.

Ястията са с общ характерен аромат. Вкусът е лек до умерено сладък, характерен за комбинацията от вложени продукти в съответното ястие. Кремове се топят в устата, но оставят усещане за липса на вкусово разнообразие.

Цялото меню „КОКТЕЙЛ“

Като цяло, повечето ястия от менюто са големи по обем, поднесени като фингър фууд по начин, който не е съобразен с характера на събитието. При сладкарската продукция са използвани продукти с по-ниско качество, представени са еднородни по вид и вкус ястия, което създава впечатление за недостатъчна изисканост и разнообразие на този компонент от менюто.

В кулинарната продукция са използвани продукти, които не представят спецификата на българската национална кухня, дори едно от ястията изобщо не е характерно за нея. Храната като цяло е със задоволителни вкусови качества, в общи линии са отчетени културните различия на гостите, но не е съобразена степента на официалност на мероприятиято.

Въз основа на извършеното оценяване и след изчисляване на крайната оценка по съответните формули, предвидени в Раздел VII „Критерий за оценка на офертите“ на документацията за участие в

процедурата, комисията е определила крайните оценки по показателите за оценка на техническото предложение на участника „ЛФС“ ЕООД по СОП 2, както следва:

№	Показател	„ЛФС“ ЕООД
1.	Асортимент, аранжиране и декорация на храната (А), в т.ч. за	6,00
1.1	асортимент, аранжиране и декорация на храната от меню „Коктейл“ (А1)	30 т.
2.	Вкусови качества на храната (В), в т.ч.	13,00
2.1	вкусови качества на храната от меню „Коктейл“ (В1)	65 т.
	Общ резултат по показателите за оценка на техническото предложение (А+В)	19,00

С оглед крайния резултат от оценяването по показателите за оценка на техническото предложение, комисията е установила, че офертата на „ЛФС“ ЕООД по СОП 2 получава общо по-малко от 20 т. по показателите за оценка на техническото предложение. Във връзка с това и съгласно изричното условие по абзац последен на т. I от Раздел VII „Критерий за оценка на офертите“, подраздел 2 „СОП 2 „Организиране на коктейли и приеми“ от документацията за участие в процедурата за възлагане на поръчката, техническото предложение на този участник по тази позиция се счита за неотговарящо на изискванията на възложителя, поради което и на основание чл. 69, ал. 1, т. 3 от ЗОП участникът е предложен за отстраняване от процедурата по тази позиция.

Настоящата заповед може да се обжалва пред Комисията за защита на конкуренцията в 10-дневен срок от получаването ѝ.

/П/

Росен Кожухаров
ГЛАВЕН СЕКРЕТАР НА ПРЕЗИДЕНТА
НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ