

№ 197

ДОГОВОР

Днес, 29.10. 2015 г., в гр. Бургас, на основание чл. 41, ал.1 от ЗОП, във връзка с проведена открита процедура по реда чл.14, ал.3, т.2 от ЗОП и Решение № 34 от 30.09.2015 г. на Управителя на „Комплексен онкологичен център - Бургас“ ЕООД, между:

1. „Комплексен онкологичен център - Бургас“ ЕООД, с адрес на управление и регистрация: гр. Бургас, бул. „Демокрация“ № 86, ЕИК 000053191, представлявано от д-р Христо Дечев Дечев - Управител, наричано по-долу **Възложител**

и

2. „Хляб и хлебни изделия“ ЕООД, със седалище и адрес на управление гр. Бургас, Северна промишлена зона, с ЕИК 102010485, представлявано от Димитър Георгиев Георгиев - Управител, определен за изпълнител след проведена открита процедура за възлагане на обществена поръчка № 00232-2015-0006, наричано по-долу за краткост **Изпълнител**, от друга страна,

се сключи настоящият договор, с предмет: „Доставка на готова храна за пациентите и дежурния персонал в лечебното заведение“.

Страните се споразумяха за следното:

І. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

Чл.1.(1). Възложителят възлага, а Изпълнителят приема да извърши срещу заплащане:

Ежедневна доставка по предварителна заявка на Възложителя на :

- храна на пациентите на лечебното заведение (закуска, обяд и вечеря), по видове диети, с прогнозно количество от 30000 броя;
- храна на дежурния персонал (закуска, обяд и вечеря), с прогнозно количество от 5000 броя;
- тонизиращи или ободряващи напитки, на служителите, полагащи нощни смени, съгласно чл.3 от Наредба № 11/21.12.2005 г. , с прогнозно количество от 5000 броя.

(2). Количествата заявена храна ще бъдат съобразно реалните нужди на Възложителя. Прогнозните количества не задължават Възложителя да ги изпълни.

Чл.2. Качеството на изпълнение на предмета на договора трябва да съответства на изискванията на договора, на документацията за поръчката и на предложението за изпълнението на поръчката.

II. ЦЕНА

Чл.3.(1). Възложителят се задължава да заплаща доставките, предмет на договора, по цени, както следва:

- цена на един храноден на пациент в стационар - общо 4,13 лева, в т.ч. закуска 0,90 лв., обяд 1,80 лв., вечеря 1,43 лв.;

- цена на един храноден на дежурен персонал - общо 5,81 лева, в т.ч. закуска 1,17 лв., обяд 2,20 лв., вечеря 2,44 лв.;

- цена на тонизираща напитка (Наредба №11/21.12.2005г.) - 0,99 лева.

(2). Посочените цени включват всички разходи (ДДС, труд, опаковка, транспорт и други производствени разходи), франко столовите на стационарните отделения на "КОЦ-Бургас" ЕООД, на следните адреси в гр.Бургас: бул."Стефан Стамболов" № 73, Терапевтичен корпус на МБАЛ-Бургас АД, ет.9; бул."Стефан Стамболов" № 73, Хирургичен корпус на МБАЛ-Бургас АД, ет.7; ул."Доц.д-р Константин Кънчев".

(3). Размерът на цените по ал.1. е окончателен и не подлежи на корекции за срока на договора.

(4). Прогнозната стойност на договора е в размер на 157 900,00 (сто петдесет и седем хиляди и деветстотин) лв., с ДДС, което е 131 583,33 (сто тридесет и една хиляди петстотин осемдесет и три и 0,33)лв., с ДДС.

III. НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

Чл.4.(1). Изпълнението на предмета на договора се заплаща по банков път, след издадена фактура за доставената храна през предходния месец, по посочените в настоящия договор банкови сметки на Изпълнителя.

(2)Срокът на възможното отсрочено плащане е до 60/шестдесет/ календарни дни.

Чл.5. Възложителят заплаща дължимите суми по следната банкова сметка на Изпълнителя, при банка:"Юробанк България" АД - клон Бургас
IBAN сметка: BG 40 VPBI79371046219301
BIC на банката:VPBIBGSF

IV. СРОК НА ДОГОВОРА

Чл.6. Срокът за изпълнение предмета на договора е от 01.11.2015 до 31.10.2016 г.

Чл.7.(1). В случай, че към датата на изтичане срока на договора е открита нова процедура за възлагане на обществена поръчка със същия предмет, която не е приключила с избор на изпълнител, договорът запазва действието си при същите условия до сключването на нов договор.



V. МЯСТО И СРОКОВЕ НА ДОСТАВКА

Чл.8. (1). Място за изпълнение на доставките – столовите на стационарните отделения на Възложителя, разположени на адреси в гр.Бургас:

- бул."Стефан Стамболов" № 73, Терапевтичен корпус на МБАЛ-Бургас АД, ет.9;

- бул."Стефан Стамболов" № 73, Хирургичен корпус на МБАЛ-Бургас АД, ет.7;

- ул."Доц.д-р Константин Кънчев".

(2). Доставката на храната следва да бъде извършвана три пъти дневно, в определени часове от денонощието, както следва:

- закуска : между 6,30-6,45 часа;

- обяд : между 11,15-11,30 часа;

- вечеря : между 17,30-17,45 часа;

- храна дежурен персонал, в посочените по-горе часове;

- тонизиращи напитки : между 17,30-17,45 часа.

V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

Чл.9. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава:

(1). да изпълни предмета на настоящия договор в количествата, качеството, сроковете и по начина, определени в настоящия договор;

(2). да изпълни предмета на настоящия договор с грижата на добър стопанин, при спазване на изискванията за ефикасност и със старание, в съответствие с най-добрите практики и с настоящия договор. За тази цел ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ трябва да осигури всички човешки и материални ресурси, необходими за пълното и точно изпълнение на договора;

(3). да доставя храна, която отговаря по количество, качество и калорийност на изискванията на "Сборник рецепти за диетични ястия" на МНЗ, изд. 1984 г.;

(4). да доставя заявената от Възложителя храна, предмет на настоящия договор, пряко приготвена в деня на доставката и топла; не се допуска доставка на храна, приготвена от предходния ден;

(5). да доставя храната на пациентите в Отделение по медицинска онкология 2, на адрес гр.Бургас, ул."Доц.д-р Константин Кънчев", пакетирана, в посуда за еднократна употреба, в индивидуална опаковка за всеки отделен пациент;

(6). да доставя основното ястие за пациентите от останалите отделения на Възложителя в индивидуална кутия за еднократна употреба, за всеки отделен пациент;

(7). да доставя храната на дежурния персонал пакетирана, в посуда за еднократна употреба, в индивидуална опаковка за всеки служител;

(8). да не допуска предлагането на готвени ястия и салати в тарелки и найлонови пликчета;

(9). да съставя Декларация за съответствие за всяка доставка на храна. Декларацията да съдържа данни за съответствието на храната с нормативните изисквания и данни за: конкретното отделение, за което се доставя; броя на доставените порции; дата и час на приготвяне на



храната; срока ѝ на годност и да бъде заверена с подписите на предаващ и приемащ храната.

(10). при съставяне на седмичното меню да ползва разработените варианти в Приложение № 1 от спецификацията, според изискванията за сезонност и повтаряемост;

(11). да предоставя на главната медицинска сестра на Възложителя най-малко четири дни преди изтичане на седмицата, менюто за следващите седем дни, за съгласуване или евентуални корекции;

(12). да осигури пълна техническа изправност на специализираното техническо оборудване, механизация и транспорт, използвани при изпълнение предмета на договора, в съответствие с нормативните изисквания;

(13). да спазва необходимите хигиенни изисквания за работа при приготвянето на храната, в съответствие с нормативните изисквания;

(14). в интервала от 8.00 до 17.00 часа ежедневно да приема корекции при възникнала обективна причина и изпълнява коригираната заявка за храна до три часа;

(15). в случаи на рекламации (доставяне на храна с отклонения в качество и/или количество), да подмени или допълни същата за своя сметка, в срок от един час;

(16). да представи попълнен, подписан и подпечатан Списък - описание на съдържащите се алергени във всяка една от храните от примерните менюта в Приложение № 1;

(17). да предостави гаранция за добро изпълнение на настоящия договор, в размер на 3% от прогнозната му стойност без ДДС, в една от формите, предвидени в чл.60 ал.1 от ЗОП.

Чл.10. ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ има право:

(1). Да получи възнаграждението си по реда и при изпълнение условията на договора.

(2). Да упражнява правата си в рамките на пълномощията си съгласно договора и всички действащи в Република България нормативни документи.

VI. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

Чл.11. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ се задължава:

(1). да заплати доставяната храна по ред и начин, посочени в настоящия договор;

(2). да върне внесената гаранция за добро изпълнение от страна на Изпълнителя, в срок от 30 дни след изтичането на срока на изпълнение на настоящия договор. За периода, през който гаранцията е била в разпореждане на Възложителя не се дължат лихви.

(3). да подава писмена заявка за необходимите количества храна до 11.00 часа ежедневно.

(4). да осигури достъп до болничните столови на представител на Изпълнителя, доставящ храната.

(5). да осигури представител от всяко едно свое отделение, който да извършва приемането на доставяната от Изпълнителя храна и да подписва Декларацията за съответствие за всяка отделна доставка.

Чл.12. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право,

(1). във всеки момент от изпълнението на настоящия договор, да извършва проверки относно качеството, количеството и сроковете за изпълнение на предмета на договора, без с това да пречи на оперативната самостоятелност на Изпълнителя.

(2). когато Изпълнителят се е отклонил от качеството на храната (констатирани недостатъци от представители на Възложителя за количество и/или качество), да откаже нейното приемане и да изиска подмяната или допълването ѝ, като срокът за реагиране от Изпълнителя в случаи на рекламации е един час.

VII. ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА И НЕУСТОЙКИ

Чл.13. Настоящият договор се прекратява при следните обстоятелства:

а) с изпълнението му;

б) по взаимно съгласие на страните;

в) при разваляне на договора от страна на Възложителя при неизпълнение на някое от задълженията на Изпълнителя.

Чл.14. (1). При неизпълнение на задължението за доставяне на храна в уговорените срокове, Изпълнителят дължи неустойка в размер на 3% /три процента/ от сумата на внесената гаранция за изпълнение, за всяко неизпълнение;

(2). При неизпълнение на задължението за доставяне на храна в изискуемото качество, количество, или опаковка, Изпълнителят дължи неустойка в размер на 3% /три процента/ от сумата на внесената гаранция за изпълнение, за всяко неизпълнение.

Чл.15. (1). При едностранно прекратяване на договора, в случаите по чл.13, б.«в», Възложителят задържа внесената гаранция за добро изпълнение.

(2). Възложителят има право да извърши по своя преценка прихващане на неустойките, дължими по настоящия договор, от дължимите към Изпълнителя суми по този договор, или от гаранцията за добро изпълнение.

VIII. ОТГОВОРНОСТ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

Чл.16. Изпълнителят ще носи пълна отговорност за изпълняваните от него дейности.

Чл.17. Изпълнителят носи отговорност за щети, причинени от него или негови служители, във връзка с изпълнение предмета на настоящия договор, които е нанесъл на Възложителя или на пациенти на Възложителя.

IX. КОМУНИКАЦИЯ МЕЖДУ СТРАНИТЕ

Чл.18. Станите се договарят за валидни адреси и начини за комуникация между тях, както следва:



- за Възложителя: гр. Бургас, бул. "Стефан Стамболов" № 73, Хирургичен корпус на МБАЛ-Бургас АД, етаж 7; тел. 056/866402, 056/866403; факс 056/859830;

- за Изпълнителя: гр. Бургас, Индустриална зона „Север“, п.к. 660; тел. 056/ 810 705; факс 056/ 810 184

Х. ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

Чл.19. Страните по договора за обществена поръчка не могат да го променят или допълват.

Чл.20. Всички спорове, които могат да възникнат във връзка с настоящия договор, по повод неговото изпълнение или тълкуване, включително споровете, породени или отнасящи се до неговата недействителност или прекратяване, страните трябва да решат чрез договаряне помежду си.

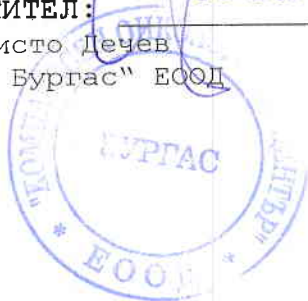
Чл.21. В случай на невъзможност за разрешаване на споровете по пътя на договарянето, те подлежат на разглеждане и решаване по съдебен ред от компетентния съд в гр. Бургас.

За всички неуредени въпроси в настоящия договор ще се прилагат разпоредбите на действащото българско законодателство.

Настоящият договор, заедно с приложенията, се съставят в два еднообразни екземпляра - по един за Възложителя и за Изпълнителя.

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

Д-р Христо Дечев
„КОЦ - Бургас“ ЕООД



ИЗПЪЛНИТЕЛ:

Димитър Георгиев
„Хляб и хлебни изделия“ ЕООД



ПРИЛОЖЕНИЕ

КЪМ ДОГОВОР № 197 ОТ 29.10 .2015 Г.

СПИСЪК – ОПИСАНИЕ

НА СЪДЪРЖАЩИТЕ СЕ АЛЕРГЕНИ ВЪВ ВСЯКО ЕДНО ОТ ЯСТИЯТА ЗА ПАЦИЕНТИ

Вид хранене	храни	алергени
закуска	Чай, кифла с мармалад	Брашно, яйца
	Чай, козунак	Брашно, сухо мляко, яйчен прах, яйца
	Чай, кифла със сирене	Брашно, краве сирене
	Чай, геврек със сусам	Брашно, сухо мляко, яйчен прах, яйца
	Макарони със сирене	ПШ грис, масло, краве сирене
	Кус-кус със сирене	ПШ грис, масло, краве сирене
	Чай, масло, маслини	масло
	Чай, масло, сирене	масло, краве сирене
	Чай, масло, конфитюр	масло
	Чай, пастет	
	Чай, масло, шпеков салам	масло
	Чай, масло, кашкавал	масло, кашкавал
	Чай, масло, сирене, конфитюр	масло, краве сирене
Чай, масло, маслини, сирене	масло, краве сирене	
обяд	Супа от пиле	Кисело мляко, ПШ грис, лук, яйца, брашно, целина
	Супа от риба и картофи	Риба скумрия, кисело мляко, лук, яйца, брашно, целина
	Супа от зеленчуци	кисело мляко, лук, яйца, брашно, целина
	Супа от червени домати	кисело мляко, ПШ грис, лук, яйца, брашно, целина
	Супа от спанак с ориз	кисело мляко, лук, яйца, брашно, целина
	Супа от картофи	кисело мляко, лук, яйца, брашно, целина
	Супа от тиквички с ориз	кисело мляко, лук, яйца, брашно, целина
	Таратор	кисело мляко
	Пиле с ориз	лук
	Пиле с картофи	лук, брашно
	Пиле с прясно зеле	
	Пиле фрикасе	Соев протеин, кисело мляко, лук, яйца, брашно, целина
	Мусака от кайма и картофи	Млечен протеин, кисело мляко, лук, яйца, брашно
	Руло Стефани	Млечен протеин, лук, яйца, брашно
	Кюфтета по чирпански	Соев протеин, лук, брашно
	Кюфтета на скара	Соев протеин, лук
	Пълнени пиперки с кайма	Млечен протеин, лук, яйца, брашно
	Яхния от зрял фасул	лук, брашно, целина
	Яхния от леща	лук, брашно, целина
	Макарони със сирене и яйца на фурна	ПШ грис, масло, краве сирене, прясно мляко, яйца
	Печена скумрия	Риба скумрия
	Варени картофи	лук
	Картофено пюре	Прясно мляко, масло
	Задушен ориз	
	Домати	
	Краставици	
Салата от бяло зеле и моркови		
Лютеница		

	Салата от мариновани краставици	
вечеря	Омлет със сирене	Яйца, краве сирене, прясно мляко
	Задушени картофи със сирене	краве сирене, масло
	Тиквички със сирене на фурна	краве сирене, прясно мляко, яйца, брашно
	Сирене	краве сирене
	Каша от гъби	Брашно
	Каша от спанак със сирене	Брашно, краве сирене
	Задушен спанак с ориз	лук
	Домати с ориз	лук
	Зелеви сарми и млечно-яйчен сос	кисело мляко, лук, яйца, брашно
	Ориз със зеленчуци на фурна	лук
	Тиквички с ориз	
	Чушки пълнени с ориз и млечно-яйчен сос	кисело мляко, лук, яйца, брашно
	Грах яхния	лук, брашно
	Яхния от картофи	лук, брашно
	Зеле на фурна	
	Зелен фасул яхния	лук, брашно
	Вегетарианска мусака	лук, брашно
	Мусака от зелен фасул	кисело мляко, лук, яйца, брашно
	Славянски гювеч - постен	Лук, целина
	Гювеч от пресни зеленчуци	Лук, целина

Изготвил: Велица Атанасова Битарева
име, фамилия, подпис:

На длъжност: Мениджър качество

При фирма: Хлеб и хлебни изделия ЕООД

ИЗПЪЛНИТЕЛ:
подпис и печат



ПРИЛОЖЕНИЕ

КЪМ ДОГОВОР № 197 ОТ 29.10.2015 Г.

СПИСЪК -- ОПИСАНИЕ

НА СЪДЪРЖАЩИТЕ СЕ АЛЕРГЕНИ
ВЪВ ВСЯКО ЕДНО ОТ ДОПЪЛНИТЕЛНИТЕ ЯСТИА ЗА ПЕРСОНАЛ

Вид хранене	храни	алергени
вечеря	Кебапчета на скара	Соев протеин, лук
	Пилешко филе с гъби	Брашно, масло
	Печена скумрия	Риба скумрия
	Паниран кашкавал	Кашкавал, брашно, яйца
	Пилешка пържола на скара	Лук
	Картофени кюфтета с	Брашно, яйца, сирене
	Болярско кюфте	Млечен протеин, кашкавал, лук
	Кюфтета на скара	Соев протеин, лук
	Пилешко филе - панирано	Брашно, масло, яйца
	Свински кебап с	Брашно, лук
	Пилешка кавърма	Брашно, лук, масло
	Панирано сирене с гарнитура	Краве сирене, брашно, яйца
	Запечени картофи с шунка и кашкавал	Млечен протеин, лактоза, кашкавал
	Пиле печено на фурна	Масло
	Сирене	Краве сирене
	Кашкавал	Кашкавал
	гарнитура варени картофи	
	гарнитура Картофено пюре	Прясно мляко, масло
	гарнитура Задушен ориз	Лук
	гарнитура Домати	
	гарнитура Краставици	
	Салата от бяло зеле и моркови	
	гарнитура Лютеница	
Салата от мариновани краставички		

Изготвил: Велина Бацгева
име, фамилия, подпис:

На длъжност: Мениджър кадетство

При фирма: Хляб и хлебни изделия ЕООД

ИЗПЪЛНИТЕЛ:
подпис и печат



**РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1169/2011 НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА
СЪВЕТА**

**от 25 октомври 2011 година, за предоставянето на информация за храните на
потребителите, за изменение на регламенти**

ПРИЛОЖЕНИЕ II

**ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНЯВАЩИ АЛЕРГИИ ИЛИ
НЕПОНОСИМОСТ**

1. Зърнени култури, съдържащи глютен – пшеничено брашно, пшеничен грис
2. Яйца и продукти от тях
3. Рибна и рибни продукти – скумрия
4. Соя и соеви продукти
5. Мляко и млечни продукти – източник на лактоза – прасно, кисело мляко, краве сирене, масло, кашкавал.
6. Целина
7. Сусамово семе
8. Серен диоксид – лук (източник на серен диоксид)

ДО
КОЦ – БУРГАС ЕООД
гр. БУРГАС

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА**ОТ: "Хляб и хлебни изделия" ЕООД**

(наименование на участника)

С настоящото, Ви представяме нашето предложение за извършване на „Доставка на готова храна за пациентите и дежурния персонал в лечебното заведение“ чрез Ежедневна доставка /три пъти дневно/ по предварителна заявка на Възложителя на:

- храна на пациентите на лечебното заведение (закуска, обяд и вечеря), по видове диети;
- храна на дежурния персонал (закуска, обяд и вечеря);
- тонизиращи или ободряващи напитки, на служителите, полагащи нощни смени, съгласно чл.3 от Наредба № 11/21.12.2005 г.

Предлаганата от нас храна ще се приготвя в обект **кухня-майка** в к-с Меден рудник гр. Бургас (регистриран по Закона за храните, който отговаря на хигиенните изисквания, определени с нормативен акт).

Дружеството притежава сертификат ISO 9001:2008 за управление на качеството, с обхват, включващ както производството, така и дистрибуцията на готови храни или еквивалентен и сертификат за съответствие със сертификат ISO 22000:2005 за управление безопасността на хранителните продукти, или сертификат за управление на критичните точки HACCP или еквивалентен.

В обекта работят лица, които притежават висше образование и лица които притежават средно специално образование в областта на хранителната промишленост или имат придобита квалификация в същата област (висше или средно специално образование в областта на хранителната промишленост и/или имат придобита квалификация в същата област по Закона за занаятите).

Доставяната от нас храна на пациентите, по всички диети, ще отговаря по количество, качество и калорийност на изискванията за рационално и диетично лечебно хранене, според изискванията залегнали в "Сборник рецепти за диетични ястия" на МНЗ изд.1984 г. Храната по диета № 15 и храната на дежурния персонал ще се предлага само от посочените варианти в Приложение № 1, според изискванията за сезонност и повторяемост на отделните видове ястия. Обядът на пациентите за всички останали диети (без смесено млечна и течно млечна) ще включва съответния месен продукт от посочените варианти в Приложение № 1 към тръжната документация.

Доставката на храната до столовите на стационарните отделения на "КОЦ-Бургас" ЕООД ще се извършва от нас в съдове предоставени от нас, отговарящи на изискванията за транспортиране.

Храната (закуска, обяд и вечеря) на пациентите в Отделение по медицинска онкология 2 при „КОЦ-Бургас“ ЕООД, на адрес гр.Бургас, ул. "Доц.д-р Константин Кънчев", ще се доставя пакетирана, в посуда за еднократна употреба, в индивидуална опаковка за всеки отделен пациент.

Основното ястие за пациентите от останалите отделения на Възложителя ще се доставя в индивидуална кутия за еднократна употреба за всеки пациент.

Храната на дежурния персонал, ще се доставя пакетирана, в посуда за еднократна употреба в индивидуална опаковка за всеки служител. Няма да използваме тарелки и найлонови пликчета за готвени ястия и салати.

Всяка доставка на храна ще бъде съпроводена с издадена от нас Декларация за съответствие, в която ще бъдат вписани данни за конкретното отделение, за което се доставя храната; броя на доставените порции; дата и час на приготвяне на храната и срока ѝ на годност. Декларацията ще бъде заверена с подписите на предаващ и приемащ храната.

Транспортирането на храната ще извършваме с транспортни средства специализирани и регистрирани в ОДБХ, отговарящи на нормативните хигиени изисквания за транспортиране на храна (които отговарят на нормативните хигиенни изисквания за транспортирането на храна).

Доставката на храната ще извършваме съобразно посочения в обявлението и проектодоговора ежедневен график.

При евентуално сключване на договор ще представим Списък – описание на съдържащите се алергени във всяко едно от ястията от спецификацията към документацията.

Предложението ни е валидно 180 календарни дни от крайния срок за подаване на офертата.

Дата: 25/08/2015

ПОДПИС : _____ ПЕЧАТ
Димитър Георгиев - Управител
(име и фамилия, длъжност)



A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a few sharp, angular strokes.

A large, complex handwritten signature in blue ink, with many overlapping loops and long vertical strokes.

ДО
„КОЦ - Бургас“ ЕООД
гр. Бургас

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ: „Хляб и хлебни изделия“ ЕООД
(наименование на участника)

Съобразно попълнените от нас Приложение № 1 и Приложение № 2 – неразделна част от настоящето ценово предложение, оферираме следните цени:

1. цена на един **храноден на пациент** в стационар – общо 4,13 лева, с ДДС, в т.ч. :

- закуска	0,90 лв.,
- обяд	1,80 лв.,
- вечеря	1,43 лв.;

2. цена на един **храноден на дежурен персонал** – общо 5,81 лева, с ДДС, в т.ч. :

- закуска	1,17 лв.,
- обяд	2,20 лв.,
- вечеря	2,44 лв.;

3. цена на тонизираща напитка (Наредба № 11/21.12.2005 г.) – 0,99 лева, с ДДС.

Към настоящето ценово предложение прилагаме:

- попълнени, подписани и подпечатани на всяка страница Приложения №1 и №2 на хартиен носител;
- Приложения №1 и №2 на магнитен носител.

ПОДПИС : _____ ПЕЧАТ
Димитър Георгиев - Управител
(име и фамилия, длъжност)



ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	ВИД	МЯРКА	Цена в лв. с ДДС
1	Бамя	килограм	3.5000
2	Брашно	килограм	0.8000
3	Бяла риба филе	килограм	4.8000
4	Газирана вода	литър	0.4000
5	Галета	килограм	1.2000
6	Геврек със сусам 150 грама	брой	0.6000
7	Грах (стерилизиран)	килограм	1.7500
8	Грах, пресен	килограм	2.6000
9	Гъби пресни	килограм	3.6000
10	Гъби стерилизирани	килограм	3.4000
11	Джоджен	килограм	7.0000
12	Захар	килограм	1.7000
13	Захар, пакетче от 2 грама	2 броя	0.0200
14	Зелен фасул (стерилизиран)	килограм	2.4800
15	Зелен фасул, пресен	килограм	2.4800
16	Зрял фасул	килограм	2.8100
17	Кайма	килограм	5.5000
18	Картофи	килограм	1.1000
19	Кашкавал (без растителни мазнини)	килограм	11.0000
20	Кимион	килограм	6.8000
21	Кисело мляко 2%	килограм	1.5500
22	Кифла с мармалад 150 грама	брой	0.6000
23	Кифла със сирене 150 грама	брой	0.6000
24	Козунак	килограм	4.0000
25	Конфитюр, опаковка от 20 грама	брой	0.0920
26	Копър	килограм	7.0000
27	Краве масло	килограм	9.8000
28	Краставици, пресни	килограм	1.8000
29	Кромид лук	килограм	0.9000
30	Кус-кус	килограм	1.7500
31	Леща	килограм	2.6200
32	Лимони	килограм	3.2000
33	Лютеница	килограм	4.4000

(Handwritten signatures)



34	Магданоз	килограм	7.0000
35	Макарони	килограм	1.8200
36	Мариновани краставички	килограм	2.0600
37	Маслини	килограм	3.9000
38	Масло, пакетче 10 грама	брой	0.1200
39	Моркови	килограм	1.1000
40	Олио	литър	2.6000
41	Ориз	килограм	2.3500
42	Оцет	литър	0.8000
43	Паприкаш, консерва	килограм	1.7200
44	Пастет	килограм	6.6600
45	Пилешко долно бутче	килограм	4.8000
46	Пилешко месо	килограм	6.5000
47	Пилешко филе	килограм	9.1000
48	Пресни пиперки	килограм	2.5000
49	Прясно зеле	килограм	0.8500
50	Прясно мляко	литър	1.4000
51	Свинско месо от бут без кост	килограм	7.5000
52	Сирене	килограм	5.2000
53	Скумрия	килограм	5.4000
54	Сол	килограм	0.3100
55	Спанак, замразен	килограм	2.5600
56	Тиквички	килограм	0.9000
57	Хляб.	100 грама	0.1300
58	Целина (кервиз)	килограм	3.0000
59	Чай	пакетче	0.0400
60	Червен пипер	килограм	6.0000
61	Червени домати (консерва)	килограм	1.5600
62	Червени домати пресни	килограм	1.5000
63	Черен пипер	килограм	14.0000
64	Чеснов лук	килограм	3.2000
65	Чубрица	килограм	3.5000
66	Шпеков салам	килограм	10.0000
67	Шунка, свинска	килограм	5.9000
68	Яйце (50 г)	20 броя	4.8000

Handwritten signatures in blue ink.



ХРАНА ПЕРСОНАЛ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

ЗАКУСКА - ПЕРСОНАЛ	
Закуската на персонала е закуската, която се предлага на пациентите	
СЦЗ (поставя се получената стойност на СЦЗ от Приложение № 1 - "ЗАКУСКА")=	0.6700
Режийни =	0.5000
ЦЕНА ЗАКУСКА персонал (ЦЗп) = СЦЗ + режийни =	1.17

ОБЯД - ПЕРСОНАЛ	
Обядът на персонала включва супата и основното ястие, които се предлагат на пациентите	
СЦС (поставя се получената стойност на СЦС от Приложение № 1 - "ОБЯД")=	0.4192
СЦОЯ (поставя се получената стойност на СЦОЯ от Приложение № 1 - "ОБЯД")=	1.0837
СРЕДНА ЦЕНА НА ОБЯД персонал (СЦОп) = СЦС + СЦОЯ =	1.5029
Режийни =	0.7000
ЦЕНА ОБЯД персонал (ЦОп) = СЦОп + режийни =	2.20

ВЕЧЕРЯ - ПЕРСОНАЛ				
Вечеря	Видове ястия	брутно тегло, г/мл	цена	
1	Кебапчета на скара с гарнитура	x	x	
	кайма (готов вид - 2 бр. кебапчета x 50 г)	0.130	0.7150	
	сол	0.001	0.0003	
	черен пипер	0.001	0.0140	
	кимион	0.001	0.0068	
	олио	0.005	0.0130	
Добив с гарнитурата: 250 г	гарнитура*	0.150	0.3135	
	хляб	0.100	0.1300	
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100	
Цена вечеря (ЦВ1):	x	x	1.5027	
2	Пилешко филе с гъби	x	x	
	пилешко филе (готов вид - 170 г)	0.180	1.6380	
	брашно	0.005	0.0040	
	сол	0.001	0.0003	
	Гъби - стерилизирани	0.030	0.1020	
	черен пипер	0.001	0.0140	
	Добив: 250 г	масло	0.005	0.0490
	хляб	0.100	0.1300	
кисело мляко 2%	0.200	0.3100		
Цена вечеря (ЦВ2):	x	x	2.2473	
3	Печена скумрия с гарнитура варени картофи	x	x	
	скумрия - непочистена (готов вид - 150 г)	0.249	1.3446	
	олио	0.010	0.0260	
	сол	0.002	0.0006	
	гарнитура - варени картофи	0.150	0.3092	
	Добив: 310 г	лимон	0.010	0.0320
хляб	0.100	0.1300		
кисело мляко 2%	0.200	0.3100		



ХРАНА ПЕРСОНАЛ

Цена на основно ястие (ЦОЯЗ)	x	x	2.1525
4	Паниран кашкавал с гарнитура	x	x
	краве кашкавал	0.120	1.3200
	олио	0.025	0.0650
	яйца 1/2 бр.	0.025	0.1200
	брашно	0.015	0.0120
Добив: 150 г	газирана вода	0.020	0.0080
Добив с гарнитурата: 300 г	гарнитура*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ4):	x	x	2.2785
5	Пилешка пържола на скара с гарнитура	x	x
	пилешко филе (готов вид - 150 г)	0.160	1.4560
	олио	0.010	0.0260
	сол	0.0015	0.0005
Добив с гарнитурата: 300 г	гарнитура*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ5):	x	x	2.2360
6	Картофени кюфтета с гарнитура салата от бяло зеле с моркови	x	x
	картофи	0.140	0.1540
	краве сирене	0.030	0.1560
	олио	0.020	0.0520
	яйца 1/2 бр	0.025	0.1200
	брашно	0.005	0.0040
Добив: 2бр.кюфтета x 100 г	сол	0.002	0.0006
Добив с гарнитурата: 350 г	гарнитура* салата от бяло зеле с моркови	0.150	0.2074
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ6):	x	x	1.1340
7	Болярско кюфте	x	x
	кайма	0.130	0.7150
	лук	0.010	0.0090
	гъби, стерилизирани (нетно тегло - 25)	0.040	0.1360
	краве кашкавал	0.020	0.2200
	черен пипер	0.001	0.0140
Добив: 130 г	сол	0.001	0.0003
Добив с гарнитурата: 280 г	гарнитура*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ7):	x	x	1.8479
8	Кюфтета на скара с гарнитура	x	x
	кайма (готов вид - 2 бр. кюфтета x 50 г)	0.130	0.7150
	кромид лук	0.004	0.0036

ХРАНА ПЕРСОНАЛ

	сол	0.001	0.0003
Добив с гарнитурата: 250 г	гарнитурата*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ8):	x	x	1.4725
9	Пилешко филе - панирано	x	x
	пилешко филе	0.100	0.9100
	яйца - 1 бр.	0.050	0.2400
	черен пипер	0.001	0.0140
	масло	0.005	0.0490
	олио	0.025	0.0650
	галета	0.015	0.0180
	брашно	0.008	0.0064
Добив: 130 г	сол	0.002	0.0006
Добив с гарнитурата: 280 г	гарнитурата*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ9):	x	x	2.0566
10	Свински кебап с гарнитурата ориз	x	x
	свинско месо от бут (готов вид - 84г)	0.142	1.0650
	моркови	0.010	0.0110
	кромид лук	0.010	0.0090
	брашно	0.006	0.0048
	червени домати (стер.)	0.050	0.0780
	олио	0.015	0.0390
	сол	0.002	0.0006
Добив: 180 г	червен пипер	0.001	0.0060
Добив с гарнитурата: 280 г	гарнитурата - задушен ориз	0.100	0.1025
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ10):	x	x	1.7559
11	Пилешка кавърма	x	x
	пилешко филе (готов вид - 150 г)	0.160	1.4560
	кромид лук	0.150	0.1350
	червени домати (стер.)	0.050	0.0780
	гъби стерилизирани	0.030	0.1020
	червен пипер	0.001	0.0060
	магданоз	0.003	0.0210
	чубрица	0.002	0.0070
	черен пипер	0.001	0.0140
	масло	0.005	0.0490
	олио	0.015	0.0390
Добив: 300 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ11):	x	x	2.3476
12	Панирано сирене с гарнитурата	x	x
	сирене, краве	0.120	0.6240
	олио	0.025	0.0650

ХРАНА ПЕРСОНАЛ

	яйца 1/2 бр.		0.025	0.1200
	брашно		0.015	0.0120
Добив: 150 г	газирана вода		0.020	0.0080
Добив с гарнитурата: 300 г	гарнитурата*		0.150	0.3135
	хляб		0.100	0.1300
	кисело мляко 2%		0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ12):		x	x	1.5825
13	Запечени картофи с шунка и кашкавал		x	x
	картофи		0.250	0.2750
	шунка (свинска)		0.080	0.4720
	краве кашкавал		0.050	0.5500
	прясно мляко		0.050	0.0700
	брашно		0.005	0.0040
	краве масло		0.005	0.0490
	олио		0.015	0.0390
	яйце 1/2 бр.		0.025	0.1200
	черен пипер		0.001	0.0140
Добив с гарнитурата: 300 г	сол		0.002	0.0006
	хляб		0.100	0.1300
	кисело мляко 2%		0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ13):		x	x	2.0336
14	Пиле печено на фурна с гарнитурата		x	x
	месо пиле (готов вид - 120 г)		0.190	1.2350
	краве масло		0.010	0.0980
Добив: 120 г	сол		0.0015	0.0005
Добив с гарнитурата: 270	Гарнитурата *		0.150	0.3135
	хляб		0.100	0.1300
	кисело мляко 2%		0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ14):		x	x	2.0870
15	Сирене с гарнитурата домати		x	x
	краве сирене		0.100	0.5200
Добив с гарнитурата: 250 г	гарнитурата* - домати		0.150	0.2250
	хляб		0.100	0.1300
	кисело мляко 2%		0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ15):		x	x	1.1850
16	Кашкавал с домати		x	x
	краве кашкавал		0.100	1.1000
Добив с гарнитурата: 250 г	гарнитурата* - домати		0.150	0.2250
	хляб		0.100	0.1300
	кисело мляко 2%		0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ16):		x	x	1.7650



* Гарнитурата към ястията се предлага в зависимост от сезона и диетата. В ястията, където гарнитурата не е уточнена, се предлага СЦГ от VI група от Приложение 1 - "ОБЯД", калкулирана съобразно изисквания се грамаж (с изключение на лютеницата, която се предлага винаги 80 грама). В ястията, където гарнитурата е уточнена, се предлага цената на съответната гарнитура от същата група, също калкулирана съобразно изисквания се грамаж.

Изисквания: Ястията от позиция 1 до позиция 14 включително да се редуват, като в рамките на две седмици трябва да бъде предложено ястие от всички позиции. Изключение правят позиция 4 и позиция 12, които през летните месеци (юни, юли и август) да бъдат замествани съответно от позиции 15 и 16.

СРЕДНА ЦЕНА НА ВЕЧЕРЯ персонал (СЦВп) се изчислява по формулата:

$(\text{ЦВ1}+\text{ЦВ2}+\text{ЦВ3}+3/4\text{ЦВ4}+\text{ЦВ5}+\text{ЦВ6}++\text{ЦВ7}+\text{ЦВ8}+\text{ЦВ9}+\text{ЦВ10}+\text{ЦВ11}+3/4\text{ЦВ12}+\text{ЦВ13}+\text{ЦВ14}+1/4\text{ЦВ15}+1/4\text{ЦВ16}):14$

СЦВп =	1.8933
Режийни =	0.5500
ЦЕНА ВЕЧЕРЯ персонал(ЦВп) = СЦВп + режийни =	2.44

	Мярка	Цена в лв. с ДДС
Тонзирища газирана напитка	500 мл	0.99



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

№	Вечеря - видове ястия	брутно тегло, кг/л	цена
I група	Ястия с млечни продукти	х	х
1	Омлет със сирене	х	х
	яйца 2 бр.	0.100	0.4800
	прясно мляко	0.050	0.0700
	олио	0.010	0.0260
	краве сирене	0.025	0.1300
Добив: 130 г	магданоз	0.002	0.0140
Добив с гарнитурата: 280 г	гарнитура*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ1):	х	х	1.4735
2	Задушени картофи със сирене	х	х
	картофи	0.300	0.3300
	краве масло	0.020	0.1960
	краве сирене	0.050	0.2600
	сол	0.002	0.0005
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ2):	х	х	1.2615
3	Тиквички със сирене на фурна	х	х
	тиквички	0.360	0.3240
	краве сирене	0.041	0.2132
	яйца 1/3 бр.	0.016	0.0768
	олио	0.020	0.0520
	прясно мляко	0.050	0.0700
	брашно	0.008	0.0064
	копър	0.005	0.0350
Добив: 250 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ3):	х	х	1.2180
4	Сирене с гарнитура домати	х	х
	краве сирене	0.100	0.5200
Добив с гарнитурата: 250 г	гарнитура* - домати	0.150	0.2250
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ4):	х	х	1.1850
II група	Каши	х	х



5	Каша от гъби	x	x
	Гъби пресни	0.100	0.3600
	олио	0.020	0.0520
	брашно	0.030	0.0240
Добив: 250 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ5):	x	x	0.8766
6	Каша от спанак със сирене	x	x
	спанак, замразен	0.270	0.6912
	олио	0.020	0.0520
	брашно	0.030	0.0240
	сирене	0.030	0.1560
Добив: 250 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ6):	x	x	1.3638
III група	Ястия с ориз	x	x
7	Задушен спанак с ориз	x	x
	спанак, замразен	0.250	0.6400
	олио	0.025	0.0650
	ориз	0.035	0.0823
	домати стерил.	0.050	0.0780
Добив: 250 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ7):	x	x	1.3059
8	Домати с ориз	x	x
	домати стерил.	0.150	0.2340
	олио	0.020	0.0520
	ориз	0.050	0.1175
	сол	0.002	0.0006
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ8):	x	x	0.8791
9	Сарми със зелени листа и млечно-яйчен сос	x	x
	зелени листа (пресни)	0.140	0.1190
	ориз	0.040	0.0940
	олио	0.025	0.0650
	домати стерил.	0.050	0.0780
	кисело мляко 2%	0.051	0.0791
	яйца 1/3 бр.	0.016	0.0768
	сол	0.002	0.0006
	брашно	0.003	0.0024
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ9):	x	x	0.9899
10	Ориз със зеленчуци на фурна	x	x



	ориз	0.060	0.1410
	олио	0.020	0.0520
	домати стерил.	0.050	0.0780
	моркови	0.015	0.0165
	целина	0.015	0.0450
	картофи	0.022	0.0242
	зелен фасул	0.025	0.0620
	сол	0.002	0.0006
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ10):	x	x	0.8943
11	Тиквички с ориз	x	x
	тиквички	0.180	0.1620
	домати	0.040	0.0600
	олио	0.020	0.0520
	ориз	0.040	0.0940
	сол	0.002	0.0006
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ11):	x	x	0.8436
12	Чушки пълнени с ориз и млечно-яйчен сос	x	x
	чушки, пресни	0.150	0.3750
	домати стерил.	0.050	0.0780
	ориз	0.040	0.0940
	олио	0.020	0.0520
	кисело мляко 2%	0.051	0.0791
	яйца 1/3 бр.	0.016	0.0768
	сол	0.002	0.0006
	брашно	0.005	0.0040
Добив: 300 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ12):	x	x	1.2345
IV група	Яхнии, и други	x	x
13	Грах яхния	x	x
	Грах стерил.	0.250	0.4375
	олио	0.020	0.0520
	домати стерил.	0.050	0.0780
	кромид лук	0.010	0.0090
	брашно	0.002	0.0016
	сол	0.0015	0.0005
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ13):	x	x	1.0536
14	Яхния от картофи	x	x
	картофи	0.300	0.3300
	олио	0.025	0.0650
	кромид лук	0.020	0.0180



	червени домати (стер.)	0.050	0.0780
	брашно	0.005	0.0040
	сол	0.002	0.0006
Добив: 300 г	магданоз	0.002	0.0140
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ14):	x	x	0.9496
15	Зеле на фурна	x	x
	зеле, прясно	0.360	0.3060
	олио	0.020	0.0520
	червени домати(консерва)	0.050	0.0780
	червен пипер	0.001	0.0060
	сол	0.002	0.0006
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ15):	x	x	0.9176
16	Зелен фасул яхния	x	x
	зелен фасул стерил.	0.292	0.7242
	олио	0.020	0.0520
	домати стерил.	0.050	0.0780
	кромид лук	0.010	0.0090
	брашно	0.003	0.0024
	сол	0.0015	0.0005
Добив: 250 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ16):	x	x	1.3410
V група	Мусаки	x	x
17	Вегетарианска мусака	x	x
	картофи	0.150	0.1650
	зелен фасул	0.030	0.0744
	моркови	0.020	0.0220
	целина	0.020	0.0600
	домати стерил.	0.050	0.0780
	ориз	0.005	0.0118
	олио	0.015	0.0390
	брашно	0.005	0.0040
	прясно мляко	0.040	0.0560
	яйца 1/4 брой	0.012	0.0576
	сол	0.002	0.0006
Добив: 280 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ17):	x	x	1.0434
18	Мусака от зелен фасул	x	x
	зелен фасул стерил. (нетно тегло-186г)	0.310	0.7688
	домати стерил.	0.080	0.1248
	ориз	0.020	0.0470
	олио	0.020	0.0520
	яйца 1/4 брой	0.012	0.0576
	брашно	0.005	0.0040



	прясно мляко	0.040	0.0560
	сол	0.002	0.0006
Добив: 280 г	магданоз	0.005	0.0350
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ18):	x	x	1.5858
VI група	Гювечи	x	x
19	Славянски гювеч - постен	x	x
	домати стерил.	0.100	0.1560
	паприкаш - консерва	0.145	0.2494
	моркови	0.025	0.0275
	целина	0.033	0.0990
	ориз	0.035	0.0823
	олио	0.020	0.0520
	магданоз	0.005	0.0350
Добив: 300 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ19):	x	x	1.1418
20	Гювеч от пресни зеленчуци	x	x
	картофи	0.120	0.1320
	моркови	0.025	0.0275
	целина	0.025	0.0750
	зелен фасул, пресен	0.025	0.0620
	грах пресен	0.070	0.1820
	бамя	0.025	0.0875
	пиперки	0.040	0.1000
	червени домати пресни	0.060	0.0900
	тиквички	0.040	0.0360
	олио	0.020	0.0520
	магданоз	0.005	0.0350
Добив: 300 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
	кисело мляко 2%	0.200	0.3100
Цена вечеря (ЦВ20):	x	x	1.3196

* Гарнитурата към ястията се предлага в зависимост от сезона и диетата. В основните ястия, където гарнитурата не е уточнена, се предлага СЦГ от VI група от Приложение 1 - "ОБЯД", калкулирана съобразно изисквания се грамаж (с изключение на лютеницата, която се предлага винаги 80 грама). В ястията, където гарнитурата е уточнена, се предлага цената на съответната гарнитура от същата група, също калкулирана съобразно изисквания се грамаж.

Изисквания: Ястията от I група да се дават един път седмично, като се редуват позиция 1с позиция 2. Позиция 3 и позиция 4 да се дават през летния сезон (три месеца), като позиция 3 да се дава вместо позиция 2, позиция 4 - вместо позиция 1.

Ястия от II група да се предлагат един път на две седмици, като се редуват, т.е. в рамките на четири седмици всяко ястие от групата да бъде предложено един път.



Ястия от III група да се предлагат два пъти седмично, като се редуват: позиция 7 с позиция 8, позиция 9 с позиция 10. През летния сезон (юли, август, септември) позиции 11 и 12 да се предлагат вместо позиция 8 и 9. Да се редуват всяка седмица.

Ястия от IV група да се предлагат два пъти седмично, като се редуват всяка седмица позиция 13 с позиция 14; позиция 15 - с позиция 16.

Ястия от V група да се предлагат един път на две седмици, като се редуват, т.е. в рамките на четири седмици всяко ястие от групата да бъде предложено един път.

Ястия от VI група, позиция 19 да се предлага един път, всяка седмица, като през летните месеци (юли, август, септември) да се замества с позиция 20.

	Формули за изчисляване на средната цена	Средна цена
I група - Ястия с млечни продукти	$(3/4ЦВ1+3/4ЦВ2+1/4ЦВ3+1/4ЦВ4):2$	1.3260
II и V група - Каши и мусаки	$(1/2ЦВ5+1/2ЦВ6+1/2ЦВ17+1/2ЦВ18):2$	1.2174
III група - Ястия с ориз	$(ЦВ7+3/4ЦВ8+3/4ЦВ9+ЦВ10+1/4ЦВ11+1/4ЦВ12):4$	1.0304
IV група - Яхнии и др.	$(ЦВ13+ЦВ14+ЦВ15+ЦВ16):4$	1.0655
VI група - Гювечи	$3/4ЦВ19+1/4ЦВ20$	1.1862

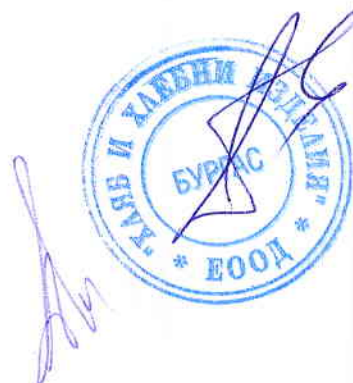
СРЕДНА ЦЕНА НА ВЕЧЕРЯ (СЦВ) се изчислява по формулата:

$\{(3/4ЦВ1+3/4ЦВ2+1/4ЦВ3+1/4ЦВ4):2+(1/2ЦВ5+1/2ЦВ6+1/2ЦВ17+1/2ЦВ18):2+(ЦВ7+3/4ЦВ8+3/4ЦВ9+ЦВ10+1/4ЦВ11+1/4ЦВ12):2+(ЦВ13+ЦВ14+ЦВ15+ЦВ16):2+(3/4ЦВ19+1/4ЦВ20)\} :7$

СЦВ = 1.1316

Режийни = 0.3

ЦЕНА ВЕЧЕРЯ (ЦВ) = СЦВ + режийни = 1.43



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

№	ВИДОВЕ СУПИ	брутно тегло, кг/ л	цена
I група	Супи с месо	х	х
1	Супа от пиле	х	х
	пилешко филе (готов вид - 32 г)	0.049	0.4459
	моркови	0.015	0.0165
	кромид лук	0.008	0.0072
	ориз	0.007	0.0165
	брашно	0.003	0.0024
	краве масло	0.003	0.0294
	кисело мляко	0.025	0.0388
	яйца - 1/8 бр.	0.006	0.0288
	магданоз	0.002	0.0140
	лимон	0.010	0.0320
Добив: 250 г	сол	0.001	0.0003
Цена на супа (ЦС 1)	х	х	0.6317
2	Супа от риба и картофи	х	х
	бяла риба филе (готов вид - 38 г)	0.055	0.2640
	кромид лук	0.005	0.0045
	картофи	0.030	0.0330
	червени домати (консерва)	0.015	0.0234
	краве масло	0.006	0.0588
	магданоз	0.002	0.0140
	лимон	0.020	0.0640
Добив: 250 г	сол	0.001	0.0003
Цена на супа (ЦС 2)	х	х	0.4620
II група	Постни супи	х	х
3	Супа от зеленчуци	х	х
	картофи	0.050	0.0550
	моркови	0.010	0.0110
	кромид лук	0.005	0.0045
	червени домати (консерва)	0.020	0.0312
	зелен фасул (стерил.)	0.015	0.0372
	брашно	0.002	0.0016
	кисело мляко	0.025	0.0388
	яйца 1/8 бр.	0.006	0.0288
	олио	0.006	0.0156
	магданоз	0.002	0.0140
Добив: 250 г	сол	0.001	0.0003
Цена на супа (ЦС 3)	х	х	0.2380
4	Супа от червени домати	х	х
	червени домати (консерва)	0.050	0.0780
	моркови	0.008	0.0088
	кромид лук	0.010	0.0090
	ориз	0.007	0.0165
	брашно	0.003	0.0024
	краве масло	0.006	0.0588



	кисело мляко	0.015	0.0233
	магданоз	0.002	0.0140
	сол	0.001	0.0003
Добив: 250 г	яйца - 1/8 бр.	0.006	0.0288
Цена на супа (ЦС 4)	x	x	0.2398
5	Супа от спанак с ориз	x	x
	спанак, замразен	0.070	0.1792
	моркови	0.010	0.0110
	кромид лук	0.010	0.0090
	ориз	0.007	0.0165
	брашно	0.003	0.0024
	краве масло	0.006	0.0588
	кисело мляко	0.025	0.0388
	яйца - 1/8 бр.	0.006	0.0288
	магданоз	0.001	0.0070
	джоджен	0.002	0.0140
	червени домати(консерва)	0.020	0.0312
Добив: 250 г	сол	0.001	0.0003
Цена на супа (ЦС 5)	x	x	0.3969
6	Супа от картофи	x	x
	картофи	0.100	0.1100
	моркови	0.010	0.0110
	кромид лук	0.005	0.0045
	червени домати (консерва)	0.025	0.0390
	кисело мляко	0.025	0.0388
	брашно	0.002	0.0016
	яйца - 1/8 бр.	0.006	0.0288
	краве масло	0.006	0.0588
	магданоз	0.002	0.0140
Добив: 250 г	сол	0.001	0.0003
Цена на супа (ЦС 6)	x	x	0.3068
7	Супа от тиквички с ориз	x	x
	тиквички	0.100	0.0900
	моркови	0.010	0.0110
	кромид лук	0.005	0.0045
	ориз	0.007	0.0165
	брашно	0.003	0.0024
	кисело мляко	0.025	0.0388
	яйца - 1/8 бр.	0.006	0.0288
	краве масло	0.006	0.0588
	магданоз	0.002	0.0140
Добив: 250 г	сол	0.001	0.0003
Цена на супа (ЦС 7)	x	x	0.2650
8	Таратор	x	x
	кисело мляко	0.135	0.2093
	краставици	0.080	0.1440
	олио	0.004	0.0104
	чеснов лук	0.002	0.0064
	копър	0.003	0.0210
Добив: 250 г	сол	0.001	0.0003
Цена на супа (ЦС 8)	x	x	0.3914



Изисквания: Два пъти седмично да се предлага пилешка супа (позиция 1), един път седмично - супа от риба (позиция 2) - с основно ястие от риба.

Четири пъти седмично да се предлага постна супа (позиция 3, 4, 5 или 6) като през летния сезон (1/4 от годината) позиция 7 замества позиция 6, а позиция 8 замества позиция 4.

Пилешкото месо в супата да е от филе.

Средна цена на порция супа (СЦС)

= $[2.ЦС1+ЦС2+ЦС3+3/4ЦС4+ЦС5+3/4ЦС6+1/4ЦС7+1/4ЦС8]:7$

0.4192

№	ВИДОВЕ ОСНОВНИ ЯСТИА	брутно тегло, кг, л	цена
I група	Ястия с пиле	х	х
1	Пиле с ориз	х	х
	пилешко долно бутче (готов вид - 82 г)	0.130	0.6240
	ориз	0.060	0.1410
	олио	0.015	0.0390
	магданоз	0.005	0.0350
Добив: 250 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ1)	х	х	0.9696
2	Пиле с картофи	х	х
	пилешко долно бутче (готов вид - 82 г)	0.130	0.6240
	картофи	0.220	0.2420
	червени домати (стер.)	0.050	0.0780
	олио	0.015	0.0390
	кромид лук	0.010	0.0090
	магданоз	0.005	0.0350
Добив: 300 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ2)	х	х	1.1576
3	Пиле с прясно зеле	х	х
	пилешко долно бутче (готов вид - 82 г)	0.130	0.6240
	прясно зеле	0.320	0.2720
	червени домати (стер.)	0.066	0.1030
	олио	0.020	0.0520
	магданоз	0.005	0.0350
	сол	0.002	0.0006
Добив: 300 г	червен пипер	0.001	0.0060
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ3)	х	х	1.2226
4	Пиле фрикасе	х	х
	пилешко долно бутче (готов вид - 82 г)	0.130	0.6240
	моркови	0.010	0.0110
	кромид лук	0.010	0.0090



	краве масло	0.015	0.1470
	брашно	0.025	0.0200
	яйце (жълтък) 1/4	0.012	0.0576
	кисело мляко	0.050	0.0775
	лимон	0.010	0.0320
Добив: 250 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ4)	x	x	1.1087
II група	Ястия с кайма	x	x
5	Мусака от кайма и картофи	x	x
	кайма	0.130	0.7150
	картофи	0.200	0.2200
	червени домати (стер.)	0.050	0.0780
	кисело мляко	0.030	0.0465
	яйце 1/5 бр.	0.010	0.0480
	брашно	0.005	0.0040
	олио	0.015	0.0390
	магданоз	0.005	0.0350
Добив: 300 г	сол	0.0015	0.0005
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ5)	x	x	1.3160
6	Руло Стефани	x	x
	кайма	0.130	0.7150
	бял хляб	0.020	0.0260
	яйце 1/4 бр.	0.012	0.0576
	моркови	0.020	0.0220
	целина (кервиз)	0.015	0.0450
	олио	0.010	0.0260
	магданоз	0.005	0.0350
Добив: 120 г	сол	0.001	0.0003
Добив с гарнитурата: 270 г	гарнитура*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ6)	x	x	1.3705
7	Кюфтета по чирпански	x	x
	кайма	0.080	0.4400
	хляб	0.016	0.0208
	кромид лук	0.030	0.0270
	магданоз	0.005	0.0350
	яйце 1/10	0.005	0.0240
	брашно	0.015	0.0120
	олио	0.015	0.0390
	моркови	0.020	0.0220
	целина (кервиз)	0.002	0.0060
	червени домати(стерил.)	0.060	0.0936
	картофи	0.050	0.0550
	грах (стерил.)	0.030	0.0525
	червен пипер	0.001	0.0060
Добив: 300 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ7)	x	x	0.9635



8	Кюфтета на скара	x	x
	кайма (готов вид - 2 бр. кюфтета x 50 г)	0.130	0.7150
	кромид лук	0.004	0.0036
	сол	0.001	0.0003
Добив: 250	гарнитура*	0.150	0.3135
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ8)	x	x	1.1625
9	Пълнени пиперки с кайма	x	x
	кайма	0.130	0.7150
	пресни пиперки	0.150	0.3750
	ориз	0.015	0.0353
	червени домати (стер.)	0.050	0.0780
	брашно	0.007	0.0056
	олио	0.015	0.0390
	яйце 1/5 бр.	0.010	0.0480
	кисело мляко	0.040	0.0620
	магданоз	0.005	0.0350
Добив: 300 г	сол	0.0015	0.0005
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ9)	x	x	1.5233
III група	Варива	x	x
10	Яхния от зрял фасул	x	x
	зрял фасул	0.075	0.2108
	моркови	0.010	0.0110
	червени домати (стер.)	0.030	0.0468
	кромид лук	0.020	0.0180
	олио	0.020	0.0520
	червен пипер	0.001	0.0060
	джоджен	0.005	0.0350
Добив: 300 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ10)	x	x	0.5102
11	Яхния от леща	x	x
	леща	0.070	0.1834
	чесън	0.005	0.0160
	червени домати (стер.)	0.030	0.0468
	кромид лук	0.020	0.0180
	олио	0.020	0.0520
	моркови	0.010	0.0110
	червен пипер	0.001	0.0060
	джоджен	0.005	0.0350
Добив: 280 г	сол	0.002	0.0006
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ11)	x	x	0.4988
IV група	Ястия с млечни продукти	x	x
12	Макарони със сирене и яйца на фурна	x	x
	макарони	0.050	0.0910
	краве масло	0.015	0.1470
	яйца	0.025	0.1200
	прясно мляко	0.050	0.0700
	краве сирене	0.025	0.1300
Добив: 250 г	сол	0.0015	0.0005



Цена на основно ястие (ЦОЯ12)	x	x	0.5585
V група	Ястия с риба	x	x
13	Печена скумрия с гарнитура варени картофи	x	x
	скумрия -непочистена (готов вид - 150 г)	0.249	1.3446
	олио	0.010	0.0260
	сол	0.002	0.0006
	гарнитура - варени картофи	0.150	0.3092
Добив: 310 г	лимон	0.010	0.0320
	хляб	0.100	0.1300
Цена на основно ястие (ЦОЯ13)	x	x	1.8425

* Гарнитурата към ястията се предлага в зависимост от сезона и диетата. В основните ястия, където гарнитурата не е уточнена, се предлага СЦГ от VI група от Приложение 1 - "ОБЯД", калкулирана съобразно изисквания се грамаж (с изключение на лютеницата, която се предлага винаги 80 грама). В ястията, където гарнитурата е уточнена, се предлага цената на съответната гарнитура от същата група, също калкулирана съобразно изисквания се грамаж.

VI група	Гарнитурни	брутно тегло, кг, л	цена
1	Варени картофи	x	x
	картофи	0.1300	0.1430
	краве масло	0.0050	0.0490
	магданоз	0.0020	0.0140
Добив: 100 г	сол	0.0005	0.0002
Цена на гарнитура (ЦГ1)	x	x	0.2062
2	Картофено пюре	x	x
	картофи	0.1100	0.1210
	краве масло	0.0050	0.0490
	прясно мляко	0.0200	0.0280
Добив: 100 г	сол	0.0005	0.0002
Цена на гарнитура (ЦГ2)	x	x	0.1982
3	Задушен ориз	x	x
	ориз	0.0380	0.0893
	олио	0.0050	0.0130
Добив: 100 г	сол	0.0005	0.0002
Цена на гарнитура (ЦГ3)	x	x	0.1025
4	Домати	x	x
	червени домати, пресни	0.100	0.1500
Цена на гарнитура (ЦГ4)	x	x	0.1500
5	Краставици	x	x
	краставици, пресни	0.100	0.1800
Цена на гарнитура (ЦГ5)	x	x	0.1800
6	Салата от бяло зеле и моркови	x	x
	бяло зеле, прясно	0.0900	0.0765
	моркови	0.0300	0.0330
	олио	0.0050	0.0130
	оцет	0.0020	0.0016
	магданоз	0.0020	0.0140



Добив: 100 г	сол	0.0005	0.0002
Цена на гарнитура (ЦГ6)	x	x	0.1383
7	Лютеница	x	x
	Лютеница	0.080	0.3520
Цена на гарнитура (ЦГ7)	x	x	0.3520
8	Салата от мариновани краставички	x	x
	Мариновани краставички (нетно тегло-94 г)	0.160	0.3296
Добив: 100 г	олио	0.006	0.0156
Цена на гарнитура (ЦГ8)	x	x	0.3452

Средна цена на гарнитура (СЦГ) = (ЦГ1+ЦГ2+ЦГ3+ЦГ4+ЦГ5+ЦГ6+ЦГ7+ЦГ8) : 8	0.2090
--	--------

Изисквания: Основни ястия от I група (пилешко месо) да се предлагат два пъти седмично, от II група - 2 пъти седмично, да не се дублират през седмицата и да се редуват през различните седмици (напр. в рамките на 2 седмици трябва да бъдат предложени ястия от всички позиции от гр. I и II). През месеците август, септември, октомври, позиция 9 да се предлага вместо позиция 8.

Основни ястия от III група да се предлагат един път седмично - в делничните дни, като се редуват всяка седмица.

Основно ястие с млечни продукти (IV група) да се предлага един път седмично.

Основно ястие с риба (V група) да се предлага един път седмично - в делничните дни.

Каймата да е в съотношение телешко:свинско - 60:40.

	Формули за изчисляване на средната цена	Средна цена
Ястия с пилешко месо	(ЦОЯ1+ЦОЯ2+ЦОЯ3+ЦОЯ4):4	1.1146
Ястия с кайма	(ЦОЯ5+ЦОЯ6+ЦОЯ7+3/4ЦОЯ8+1/4ЦОЯ9):4	1.2257
Варива	(ЦОЯ10+ЦОЯ11)/2	0.5045
Ястия млечни продукти	ЦОЯ12	0.5585
Ястия с риба	ЦОЯ13	1.8425

Средна цена на основно ястие (СЦОЯ) = [2.(ЦОЯ1+ЦОЯ2+ЦОЯ3+ЦОЯ4):4 + 2(ЦОЯ5+ЦОЯ6+ЦОЯ7+3/4ЦОЯ8+1/4ЦОЯ9):4+(ЦОЯ10+ЦОЯ11):2+ЦОЯ12+ЦОЯ13]:7	1.0837
---	--------

СРЕДНА ЦЕНА НА ОБЯД (СЦО) = СЦС + СЦОЯ = 1.5029

Режийни = 0.3

ЦЕНА ОБЯД (ЦО) = СЦО + режийни = 1.80



ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

№	ВИДОВЕ ЗАКУСКИ	брутно тегло, кг/л	цена
I група	Тестяни закуски		x
1	Чай, кифла с мармалад		x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	кифла с мармалад	0.15	0.6000
Цена на закуска (Ц31)	x	x	0.6600
2	Чай, козунак		x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	козунак	0.2	0.8000
Цена на закуска (Ц32)	x	x	0.8600
3	Чай, кифла със сирене		x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	кифла със сирене	0.15	0.6000
Цена на закуска (Ц33)	x	x	0.6600
4	Чай, геврек със сусам		x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	геврек със сусам	0.15	0.6000
Цена на закуска (Ц34)	x	x	0.6600
II група	Макаронени закуски	x	x
5	Макарони със сирене	x	x
	макарони	0.08	0.1456
	олио	0.005	0.0130
	масло	0.015	0.1470
Добив: 280	сирене	0.05	0.2600
Цена на закуска (Ц35)	x	x	0.5656
6	Кус-кус със сирене	x	x
	кус-кус	0.08	0.1400
	олио	0.005	0.0130
	масло	0.015	0.1470
Добив: 280	сирене	0.05	0.2600
Цена на закуска (Ц36)	x	x	0.5600
III група	Комбинирани закуски	x	x
7	Чай, масло, маслини	x	x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	масло - индивидуално пакетче, 1 бр.	0.01	0.1200
	маслини	0.08	0.3120
	хляб	0.1	0.1300



№	ВИДОВЕ ЗАКУСКИ	брутно тегло,	цена
Цена на закуска (Ц37)	x	x	0.6220
8	Чай, масло, сирене	x	x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	масло - индивидуално пакетче, 1 бр.	0.01	0.1200
	сирене	0.05	0.2600
	хляб	0.1	0.1300
Цена на закуска (Ц38)	x	x	0.5700
9	Чай, масло, конфитюр	x	x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	масло - индивидуално пакетче, 1 бр.	0.01	0.1200
	конфитюр - индивид. опаковка, 1бр.	0.02	0.0920
	хляб	0.1	0.1300
Цена на закуска (Ц39)	x	x	0.4020
10	Чай, пастет	x	x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	пастет	0.08	0.5328
	хляб	0.1	0.1300
Цена на закуска (Ц310)	x	x	0.7228
11	Чай, масло, шпеков салам	x	x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	масло - индивидуално пакетче, 1 бр.	0.01	0.1200
	шпеков салам	0.05	0.5000
	хляб	0.1	0.1300
Цена на закуска (Ц311)	x	x	0.8100
12	Чай, масло, кашкавал	x	x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	масло - индивидуално пакетче, 1 бр.	0.01	0.1200
	кашкавал	0.05	0.5500
	хляб	0.1	0.1300
Цена на закуска (Ц312)	x	x	0.8600
13	Чай, масло, сирене, конфитюр	x	x
	чай - пакетче, бр.	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	масло - индивидуално пакетче, 1 бр.	0.01	0.1200
	сирене	0.05	0.2600
	конфитюр - индивидуална опаковка	0.02	0.0920
	хляб	0.1	0.1300



№	ВИДОВЕ ЗАКУСКИ	брутно тегло, кг/м	цена
Цена на закуска (Ц313)	x	x	0.6620
14	Чай, масло, маслини, сирене	x	x
	чай - пакетче	0.001	0.0400
	захар - пакетче, 2 бр.	0.004	0.0200
	масло - индивидуално пакетче, 1 бр.	0.01	0.1200
	маслини	0.05	0.1950
	сирене	0.05	0.2600
	хляб	0.1	0.1300
Цена на закуска (Ц314)	x	x	0.7650

Изисквания: Тестяна закуска (позиция 1, 2, 3 и 4) да се предлага два пъти седмично, макаронена (позиция 5 или 6) - един път, през останалите дни - закуска от позиция 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 и 14.

Да се предлагат закуски само от посочените позиции, като в рамките на две седмици да бъде предложена закуска от всички позиции.

Маслото в комбинираните закуски да бъде в индивидуална опаковка по минимум 10 грама, конфитюрът - в индивидуална опаковка по 20 грама.

	Формули за изчисляване на средната цена	Средна цена
Тестяна закуска	$(\text{Ц}31+\text{Ц}32+\text{Ц}33+\text{Ц}34):4$	0.7100
Макаронена закуска	$(\text{Ц}35+\text{Ц}36):2$	0.5628
Комбинирана закуска	$(\text{Ц}37+\text{Ц}38+\text{Ц}39+\text{Ц}310+\text{Ц}311+\text{Ц}312+\text{Ц}313+\text{Ц}314):8$	0.6767

СРЕДНА ЦЕНА НА ЗАКУСКА (СЦЗ) се изчислява по формулата:

$[(\text{Ц}31+\text{Ц}32+\text{Ц}33+\text{Ц}34):2+(\text{Ц}35+\text{Ц}36):2+(\text{Ц}37+\text{Ц}38+\text{Ц}39+\text{Ц}310+\text{Ц}311+\text{Ц}312+\text{Ц}313+\text{Ц}314):2]:7$

СЦЗ = 0.6700

Режийни = 0.23

ЦЕНА ЗАКУСКА (ЦЗ) = СЦЗ + режийни = 0.90

