



# УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА“ ЕАД

1431 София, България, бул. Пенчо Славейков" № 52А



Certificated QM-System

ISO 9001:2008

Прием пациенти: (00359 2) 9159 413

9159 419, 9159 587, 9159 590

9159 584, 9159 585, 9159 565

За цялата страна: 0700 12131

Факс: (00359 2) 9159 445

Изпълнителен директор:  
Проф. г-р Генчо Начев, г.м.н.  
Телефон: (00359 2) 9159 404  
факс: (00359 2) 9549057

Изх. № .....

София, ..... 20..... г.

Утвърдил:

За Възложител .....  
.....

Проф. г-р Генчо Начев

Изпълнителен директор

УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА“ ЕАД

..... 2020 г.

## ДОКЛАД

на

Комисията за провеждане на открита процедура за възлагане на обществена поръчка по реда на ЗОП с предмет:

**„ ПРИГОТВЯНЕ И ЕЖЕДНЕВНА ДОСТАВКА НА ХРАНА ПО ДИЕТИ ЗА ПАЦИЕНТИТЕ НА УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА“ ЕАД “,**

**№ в РОП на АОП 00010-2020-0012**

**На основание чл. 60** от ЗОП Комисията изготвя доклад за резултатите от работата си, който съдържа:

1. състав на комисията, включително промените, настъпили в хода на работа на комисията;
2. номер и дата на заповедта за назначаване на комисията, както и заповедите, с които се изменят сроковете, задачите и съставът ѝ;
3. кратко описание на работния процес;
4. кандидатите и участниците в процедурата;
5. действията, свързани с отваряне, разглеждане и оценяване на всяка от офертите, заявленията за участие и проведените преговори, когато е приложимо;
6. класиране на участниците, когато е приложимо;
7. предложение за отстраняване на кандидати или участници, когато е приложимо;
8. мотивите за допускане или отстраняване на всеки кандидат или участник;

9. предложение за сключване на договор с класирания на първо място участник или за прекратяване на процедурата със съответното правно основание, когато е приложимо;

10. описание на представените мостри и/или снимки, когато е приложимо.

Към доклада се прилагат всички документи, изготвени в хода на работа на комисията, като протоколи, оценителни таблици, мотивите за особените мнения и др.

Докладът на комисията се подписва от всички членове и се предава на възложителя заедно с цялата документация, включително представените мостри и/или снимки.

На **30.06.2020** г. в **14:00** ч. в зала 1, партерен етаж на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД - гр. София, бул. „Пенчо Славейков“ № 52 А, Комисията по чл.54, ал.1 ППЗОП, във връзка с чл. 103, ал. 1 от ЗОП, назначена със Заповед № РД – 25 - 12 от **30.06.2020** г. на Изпълнителния директор на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД:  
Комисия в състав:

**Председател:**

Ирен Димитрова – главна сестра

**Членове:**

Галина Ганчева – юрист, началник отдел „ППД“  
Красимира Крумова – счетоводител, отдел „ФС“

проведе публично заседание на основание чл. **54, ал. 1** от ППЗОП за отваряне а получените оферти в процедурата.

Председателят на комисията получи регистъра с подадените оферти за участие съгласно протокола по чл. 48, ал. 6 от ППЗОП и откри заседанието в **14:00** ч., изчитайки Заповед № РД – 25 - 12 от **30.06.2020** г. на Изпълнителния директор на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД.

Председателят и членовете на комисията подписаха декларации за отсъствие на обстоятелства по чл. 103 ал. 2 от ЗОП, съгласно изискването на чл. 51, ал. 8 от ППЗОП.

Подадените оферти от участниците са следните:

Номер	Дата	Участник
ОП – 15 – 2	26.06.2020 г.	ВНП Фасилити ЕООД
ОП – 15 – 3	29.06.2020 г.	ПАРТИ ФУУД ДЗЗД

На заседанието на комисията присъства упълномощен представител на участниците **ВНП Фасилити ЕООД** и **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**, както следва:

- **Володя Златев Златев - ПАРТИ ФУУД ДЗЗД с нотариално заверено пълномощно**
- **Александър Иванов Тодоров - ВНП Фасилити ЕООД с нотариално заверено пълномощно.**

След като от членовете на комисията не постъпиха възражения относно целостта на пликите съдържащи се в офертите, комисията пристъпи към отварянето им.

## **I. Отваряне на офертите**

На основание чл. 103, ал. 1 от ЗОП комисията пристъпи към проверка на офертите за спазване изискванията на чл. 54 и **сл.** от ЗОП .

### **I. 1. Председателят на комисията отвори офертата на ВВП Фасилити ЕООД.**

Участникът е представил **оферта с вх. № ОП – 15 – 2/26.06.2020 г.** в запечатана непрозрачна опаковка, съдържаща документите по чл. 39, ал. 2 и ал. 3, т. 1 от ППЗОП, опис на представените документи, както и отделен запечатан непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри“.

Трима членове на комисията подписаха Плик „Предлагани ценови параметри” от офертата на **ВВП Фасилити ЕООД.**

Пликът „Предлагани ценови параметри” бе подписан и от представителя на **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД.**

Председателят на комисията предостави „Предложение за изпълнение на поръчката” на участника, чието съдържание беше подписано от тримата членове на комисията и от представителя на **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД.**

Комисията оповести на присъстващите на заседанието документите, съдържащи се в техническото предложение, освен това беше проверено съответствието им със списъка по чл. 47, ал. 4 от ЗОП.

### **I. 2. Председателят на комисията отвори офертата на ПАРТИ ФУУД ДЗЗД.**

Участникът е представил **оферта с вх. № ОП – 15 – 3/30.06.2020 г.** в запечатана непрозрачна опаковка, съдържаща документите по чл. 39, ал. 2 и ал. 3, т. 1 от ППЗОП, опис на представените документи, както и отделен запечатан непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри“.

Трима членове на комисията подписаха Плик „Предлагани ценови параметри” от офертата на **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД.**

Пликът „Предлагани ценови параметри” бе подписан и от представителя на **ВВП Фасилити ЕООД.**

Председателят на комисията предостави „Предложение за изпълнение на поръчката” на участника, чието съдържание беше подписано от тримата членове на комисията и от представителя на **ВВП Фасилити ЕООД.**

Комисията оповести на присъстващите на заседанието документите, съдържащи се в техническото предложение, освен това беше проверено съответствието им със списъка по чл. 47, ал. 4 от ЗОП.

С тези си действия, комисията, назначена с Заповед № РД – 25 - 12 от **30.06.2020 г.** на Изпълнителния директор на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД, приключи публичната част от заседанието.

На 14.07.2020 г. в 09.00 ч. в зала 1, партерен етаж на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД - гр. София, бул. „Пенчо Славейков” № 52 А, Комисията по чл. 54, ал. 1 ППЗОП, във връзка с чл. 103, ал. 1 от ЗОП, назначена със Заповед № РД – 25 - 12 от **30.06.2020 г.** на Изпълнителния директор на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД:



## **Комисия в състав:**

### **Председател:**

Ирен Димитрова – главна сестра

### **Членове:**

Галина Ганчева – юрист, началник отдел „ППД“

Красимира Крумова – счетоводител, отдел „ФС“

Продължи да разглежда в закрито заседание документите на основание чл. 39, ал. 2 от ППЗОП и извърши проверка за съответствие с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя в настоящата процедура.

## **I. Резултати от разглеждането на документите по чл. 39, ал. 2 от ППЗОП от офертите на участниците:**

### **I. 1. Участник ВВП Фасилити ЕООД.**

Участникът е представил **оферта с вх. № ОП – 15 – 2/26.06.2020 г.**, в запечатана непрозрачна опаковка, съдържаща документите по чл. 39, ал. 2 и ал. 3, т. 1 от ППЗОП, опис на представените документи, както и отделен запечатан непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри“.

В хода на работата си по разглеждане на представените документи от предложението на участника Комисията установи, че се съдържат документи, подробно описани в заверен от участника опис. Представени са всички изискуеми от Възложителя документи, същите съответстват на изискванията за форма и съдържание и показват съответствието на предложението на участника с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя в документацията за участие.

Същият е представил изискуемите от Възложителя документи за подбор.

### **I. 2. Участник ПАРТИ ФУУД ДЗЗД.**

Участникът е представил **оферта с вх. № ОП – 15 – 3/29.06.2020 г.**, в запечатана непрозрачна опаковка, съдържаща документите по чл. 39, ал. 2 и ал. 3, т. 1 от ППЗОП, опис на представените документи, както и отделен запечатан непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри“.

В хода на работата си по разглеждане на представените документи от предложението на участника Комисията установи, че се съдържат документи, подробно описани в заверен от участника опис. Представени са всички изискуеми от Възложителя документи, същите съответстват на изискванията за форма и съдържание и показват съответствието на предложението на участника с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя в документацията за участие.

Същият е представил изискуемите от Възложителя документи за подбор.

На основание чл. 103, ал. 3 и чл. 104, ал. 4 от ЗОП във връзка с чл. 54, ал. 7 и ал. 9 от ППЗОП, в срок до 5 работни дни от получаването на настоящият протокол, кандидатите и участниците, по отношение на които е констатирано несъответствие или липса на информация, могат да представят на комисията нов ЕЕДОП и/или други документи, които съдържат променена и/или допълнена информация. Допълнително предоставената информация може да обхваща и факти и обстоятелства, които са настъпили след крайния срок за получаване на оферти или заявления за участие.

В случай, че са налице несъответствия, Участниците представят допълнителните документи и информация съгласно настоящия протокол по реда на приемане на офертите в деловодството на УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА” ЕАД, гр. София, бул. „Пенчо Славейков” № 52 А, всеки работен ден в работното време от 07:30 до 17:30 часа. Информацията се представя в запечатан, непрозрачен плик. Върху същият се изписват "Допълнителни документи и информация към оферта за участие в открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „ПРИГОТВЯНЕ И ЕЖЕДНЕВНА ДОСТАВКА НА ХРАНА ПО ДИЕТИ ЗА ПАЦИЕНТИТЕ НА УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА” ЕАД“.

наименованието на Участника, адрес за кореспонденция на Участника, телефон и по възможност факс и електронен адрес.

Документи и информация, постъпили в деловодството на УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА” ЕАД след изтичане на определения срок, няма да се разглеждат от комисията. При изпращане по пощата с препоръчано писмо или по куриер, Участникът следва да се съобрази с последната дата за постъпване на допълнителните документи и информация. Когато последният ден от срока е неприсъствен, срокът свършва в следващият присъствен ден.

**Тъй като офертата на участника отговаря на изискванията на Възложителя, Комисията реши да пристъпи към следващия етап от провеждане на процедурата, а именно – оценка на техническите предложения.**

На 03.08.2020 г. в 11.00 ч. в зала 1, партерен етаж на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД - гр. София, бул. „Пенчо Славейков” № 52 А, Комисията по чл.54, ал.1 ППЗОП, във връзка с чл. 103, ал. 1 от ЗОП, назначена със Заповед № РД – 25 - 12 от 30.06.2020 г. на Изпълнителния директор на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД:

**Комисия в състав:**

**Председател:**

Ирен Димитрова – главна сестра

**Членове:**

Галина Ганчева – юрист, началник отдел „ППД“

Красимира Крумова – счетоводител, отдел „ФС“

Продължи да разглежда в закрито заседание подадените оферти за изпълнение на поръчката.

На основание чл. 54, ал. 7 от ППЗОП, след като Комисията е разгледала документите по чл. 39, ал. 2 от ППЗОП за съответствието на участниците с изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от възложителя, и е констатирала съответствието им с критериите за подбор, комисията пристъпи към оценка на техническите предложения съгласно методиката, неразделна част от обществената поръчка.

## **КРИТЕРИЙ ЗА ВЪЗЛАГАНЕ**

## **„ИКОНОМИЧЕСКИ НАЙ-ИЗГОДНА ОФЕРТА“, ВЪЗ ОСНОВА НА КРИТЕРИЙ „ОПТИМАЛНО СЪОТНОШЕНИЕ КАЧЕСТВО / ЦЕНА”**

Изпълнението на поръчката ще се възложи въз основа на икономически най-изгодната оферта, определена съгласно критерия „Оптимално съотношение качество/цена“. Начинът на определяне на оценката по всеки показател е посочен в методиката за комплексна оценка по-долу.

Настоящата методика представлява съвкупност от правила, които имат за цел да се определи начинът, по който ще се извърши класиране на офертите и ще се определи изпълнител на поръчката. Класирането на офертите се извършва по комплексна оценка, изчислена на база посочените по-долу показатели за оценка.

Класирането на офертите се извършва по низходящ ред на получената комплексна оценка, като на първо място се класира офертата с най-висока оценка. След като извърши предварителната проверка за комплектоваността на подадените оферти комисията пристъпва към подробно оценяване на офертите по степента на съответствие с предварително обявените от възложителя условия като разглежда критерия, показателите и методиката за оценка.

До оценка и класиране се допускат единствено предложения, които отговарят на минималните изисквания на Възложителя към съдържанието на отделните части на офертата, на техническата спецификация, на действащото законодателство и са съобразени с предмета на настоящата поръчка.

Комплексната оценка се формира на база следните показатели:

<b>Наименование на показател</b>	<b>Кратко обозначени е на показателя</b>	<b>Относително тегло в комплексната оценка (КО)</b>	<b>Максимално възможен брой точки</b>
1. Оценка по финансов показател „Предлагана цена“	<b>P</b>	<b>60%</b>	<b>100</b> точки
2. Оценка по показател „Време за реакция при несъответствие“	<b>R</b>	<b>5%</b>	<b>100</b> точки
3. Оценка по показател „Техническо изпълнение“	<b>T</b>	<b>35%</b>	<b>100</b> точки

Комплексната оценка (**КО**) на всеки участник се получава като сума от оценките на офертата по показатели, изчислени по формулата:

$КО = (60\% \times P) + (35\% \times T) + (R \times 5\%)$ . Максималният брой точки, които Участникът може да получи е 100 точки.

Участникът, чиято оферта е получила най-висока комплексна оценка, се класира на първо място, а на второ място се класира участникът със следваща по големина комплексна оценка.

В случай, че определените по тази методика комплексни оценки на две или повече оферти са равни, за икономически най-изгодна се приема офертата, в която се предлага най-ниска цена по финансов показател „Предлагана цена“. При условие, че и цените по финансов показател „Предлагана цена“ са еднакви, се прилага реда по чл. 58, ал. 2 и ал. 3 от ППЗОП.

**1.1. Оценка по финансов показател „Предлагана цена“ – P. Максимално възможен**



брой точки – **100 точки** и относително тегло в комплексната оценка **60 %**.

Участникът, предложил най-ниската цена получава 100 точки за показател Р, а оценките на останалите участници се определят по формулата:

Членовете на комисията оценяват представените в ценовото предложение от участниците, както следва:

- стойност за един храноден при доставяне в термоустойчиви кутии „А”
- стойност за един храноден при доставяне в еднократни кутии „Б”, формиращи от следните елементи:

Обща стойност „А”= цена за един храноден при доставка на болнична храна в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове, собственост на Изпълнителя

Обща стойност „Б”= цена за един храноден при доставка на болнична храна в индивидуални опаковки за еднократна употреба, предназначени за хранителни цели

Отделните цени са с тежест както следва:

ЕЛЕМЕНТ	точки
Обща стойност „А”	60
Обща стойност „Б”	40

Максимален брой точки – 100 т.

Оценката по всеки от компонентите А и Б се изчислява по следния начин:

$$C_nA = \frac{(C_{min} \times X_i)}{C}$$

$$C_nB = \frac{(C_{min} \times X_i)}{C}$$

Където:  $C_{min}$  – най-ниска предложена стойност

$C$  – предложена стойност от съответния участник

$C_n$  – оценка за всеки от компонентите А и Б

$X_i$  – максималния брой точки за всеки от компонентите А и Б

Общата оценка по този критерий е равна на сбора от оценките по компонентите А и Б, умножен, както следва:

- 60 т. - компонент А
- 40 т. - компонент Б

### **Обща оценка – $O_n$ – максимален брой – 100 точки**

Общата оценка е сбор на стойностите на техническата оценка и финансовата оценка:

$$O_n = C_nA + C_nB, \text{ където}$$

$O_n$  – общата оценка на n-тата оферта,

$C_nA$  – оценка на офертата по компонент А,

$C_nB$  – оценка на офертата по компонент Б

Комисията по оценката на офертите, на основание получените оценки за всеки участник, попълва таблица за оценка.

**1.2. Оценка по показател „Време за реакция при несъответствие“ – R.**

Максимално възможен брой точки – **100 точки** и относително тегло в комплексната оценка **5 %**.

Участникът, предложил най-малко време за реакция при несъответствие получава 100 точки за показател **R**, а оценките на останалите участници се определят по формулата:

$$R = 100 \times \frac{\text{Най кратко време за реакция при несъответствие}}{\text{Предложено от участник време за реакция при несъответствие}}$$

**1.3. Оценка по показател „Техническо изпълнение” – T.** Максимално възможен брой точки – **100 точки** и относително тегло в комплексната оценка **35 %**.

Оценява се по следната формула:

$$T = T1 + T2 + T3 + T4, \text{ където:}$$

**T1** – описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната. Максимално възможни - **25 точки**;

**T2** – описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните. Максимално възможни - **25 точки**;

**T3** – описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна. Максимално възможни - **25 точки**;

**T4** – описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните. Максимално възможни - **25 точки**;

В Техническото предложение за изпълнение на поръчката, участниците трябва да представят цялостна концепция за реализиране на дейността, базирана на четири компонента (показателя), които Възложителя счита за особено важни при изпълнението на обществената поръчка. Всеки един от четирите показателя се оценява самостоятелно, по съответните критерии и стъпки описани по-долу.

Оценителната комисия извършва сравнителен анализ за степента на съответствие на представеното в офертите на участниците описание на всеки един от следните компоненти:

**Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната (T1) – Максимален брой точки – 25 точки**

№	Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната	Максимален брой точки
T1.1	Участникът детайлно е описал организацията на работата в своя екип, задълженията и отговорностите на членовете му. Посочените са взаимовръзките на отделните членове на персонала, както и между организацията и възложителя. Предложена е организация на работа с	25



	<p>възможност за промени според нуждите на възложителя, съобразена с изискванията на обществената поръчка, която позволява да се реагира при възникване на непредвидени ситуации. Участникът е показал, че е запознат с изискванията на възложителя за професионална компетентност на персонала ангажиран с изпълнение на предмета на обществената поръчка.</p> <p>Описани са обектите, материалната база и техническите средства на участника, при съответствие с изискванията на възложителя.</p> <p>Детайлно са описани предлаганите от участника храни и техните характеристики, съобразени с изискванията на възложителя за диетично хранене. Описан е технологичния процес и контрола при приготвянето им. Детайлно са описани всички процеси по изпълнение на предмета на поръчката, като снабдяване, съхранение, приготвяне на различните видове храни, съхранение и доставката до възложителя. Представени са конкретни и изчерпателни аргументи как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката.</p> <p>Описани са всички мерки, които се предприемат за спазване на санитарните изисквания от страна на персонала.</p>	
<p><b>T1.2</b></p>	<p>Участникът е описал организацията на работа в своя екип, но не е дефинирал по ясен и точен начин отговорностите и взаимовръзките между тях, с който да покаже, че е напълно запознат с изискванията на възложителя.. Предложената организация на работа, е съобразена с изискванията на обществената поръчка но не позволява да се реагира при възникване на всяка непредвидена ситуация.</p> <p>Описани са обектите, материалната база и техническите средства, но те не съвпадат в пълна степен с изискванията на възложителя.</p> <p>Описани са предлаганите от участника храни и техните характеристики, но те не са съобразени в пълна степен с изискванията на възложителя за диетично хранене. Описани са процесите като снабдяване, съхранение, приготвяне на различните видове храни, съхранение и доставката но те не съобразени с конкретния предмет на настоящата обществена поръчка. Представени са аргументи как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката, но те не са конкретни и изчерпателни.</p> <p>Описани са мерки, които се предприемат за спазване за санитарните изисквания от страна на персонала, но те не са изчерпателни.</p>	<p>15</p>
<p><b>T1.3</b></p>	<p>Участникът е описал организация на работа, която не личи, че напълно разбира предмета на обществената поръчка. Не е предложена организация на работата за реакция при различни ситуации и нужди на Възложителя</p> <p>Направеното описание на обектите, материалната база и техническите средства, не съпада напълно с изискванията на възложителя, съгласно документацията.</p> <p>Предлаганите от участника храни и техните характеристики са описани по начин, който не е съобразен с изискванията на възложителя за диетично</p>	<p>5</p>

	<p>хранене.</p> <p>Не е обърнато внимание на технологичния процес и контрола при приготвянето на храните. Липсват аргументи, как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката.</p> <p>Описани са мерки, които се предприемат за спазване на санитарните изисквания от страна на персонала, но те се базират само на задължително установените норми.</p>	
--	---	--

**Описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните (Т2) - максимален брой точки – 25 точки**

№	Описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните	Максимален брой точки
T2.1	<p>Участникът е описал детайлно всички мерки, които следва да се предприемат в случай на установено нарушено качество. Точно и коректно са описани всички отговорни лица, както и конкретните им задължения в констатирани случаи на нарушено качество. Описани са изискванията свързани с обработването, складирането и съхраняването от момента на получаване на продуктите от доставчика, до крайната доставката на храната. Описани са критериите за входящ и изходящ контрол на храните и хранителните продукти. Детайлно са описани предприетите мерки за предодвратяване на неблагоприятни последствия от развалата на храните и са предложени начини за предотвратяване ѝ.</p> <p>Детайлно са описани всички санитарно-хигиенни изисквания, които участника ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка</p>	25
T2.2	<p>Участникът е описал на някои мерки, които следва да се предприемат в случаи на установено нарушено качество, но те не са пълни. Определени са съответните отговорни лица и са описани техните задължения за предотвратяване на случаи на нарушено качество, но липсва необходимата конкретика според спецификата на поръчката. Описаните изисквания за обработването, складирането и съхранението от момента на получаване на продуктите от доставчика, до крайната доставката на храната, но не са съобразени с конкретната поръчка. Съществуват правила за входящ и изходящ контрол на храните и хранителните продукти, но те не отчитат конкретните нужди на възложителя. Отчетени са група от неблагоприятни последствия от развалата на храните, но предложените начини на предотвратяването им не включват всички необходими дейности за предотвратяване на развалата.</p> <p>Описани са санитарно- хигиенни изисквания които участника ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка.</p>	15
T2.3	<p>Участникът е описал мерки, които следва да се предприемат в случаи на установено нарушено качество, но те са общи и неясни и не са свързани с конкретния предмет на поръчката. Не са описани ясно определените лица и техните задължения за предотвратяване на случаи на нарушено</p>	5

	<p>качество. Липсват описани конкретни изисквания за обработката, складирането и съхраняването от момента на получаване на продуктите от доставчика, до крайната доставката на храната. Липсват правила за входящ и изходящ контрол на храните и хранителните продукти. Не са отчетени неблагоприятните последици от развалата на храните и не са включени необходимите дейности за предотвратяването ѝ.</p> <p>Описаните санитарно-хигиенни изисквания, които участникът ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка са съгласно минималните законови изисквания</p>	
--	--	--

**Описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна - (ТЗ) - максимален брой точки – 25 точки**

№	Описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна	Максимален брой точки
ТЗ.1	<p>Участникът е описал подробно всички специфични особености при доставката и съхранението на хранителните продукти, съобразени с предмета на обществената поръчка. Детайлно е описан начина на доставките, съобразен с: време на доставка, дестинации, повтаряемост и периодичност. Съобразени са специфичните нужди на възложителя, имайки предвид статута му на лечебно заведение.</p> <p>Разписани са правила за приемане и предаване на храните със съответните задължения на изпълнителя. Описана е конкретна организация за предотвратяване на рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела и химикали.</p> <p>Участникът е описал всички необходими процеси по приготвяне и доставка на готовата храна, с което гарантира, че доставената храна ще бъде със съответното качество и без риск за живота и здравето на пациентите.</p> <p>Подробно са описани начините и способите за съхранение на храните, съгласно изискванията на възложителя.</p> <p>Обърнато е особено внимание на пакетирането и опаковането на храните и приборите.</p>	25
ТЗ.2	<p>Участникът е описал определени особености при доставката и съхранението на хранителните продукти, без те да са напълно съобразени с предмета на обществената поръчка.</p> <p>Описан е начина на доставките, съобразен с: време на доставка, дестинации, повтаряемост и периодичност не отговаря на спецификата на обществената поръчка. Не са съобразени всички специфични нужди на възложителя, имайки предвид статута му на лечебно заведение.</p> <p>Описани са правила за приемане и предаване на храните, но съответните задължения на изпълнителя не са напълно съобразени с предмета на обществената поръчка. Съществува организация за предотвратяване на рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали, но тя е обща и не е съобразена с предмета на обществената поръчка.</p>	15



	<p>Участникът е описал процесите по приготвянето и доставката на готовата храна, но изложението му е непълно и не гарантира, че доставената храна ще бъде със съответното качество и без риск за живота и здравето на пациентите.</p> <p>Описаните начини и способности за съхранение на храните, но те не са съобразени с конкретната специфика на обществената поръчка.</p> <p>Отразени са начините на пакетирането и опаковането на храните и приборите, но без да е отразена спецификата на обществената поръчка.</p>	
<b>Т3.3</b>	<p>Участникът не е отчел особеностите при доставката и съхранението на хранителните продукти, съобразени с предмета на обществената поръчка. Описаният начин на доставките не е съобразен с: време на доставка, дестинации, повтаряемост и периодичност в съответствие със спецификата на поръчката. Правилата за приемане и предаване на храните са неясни и не гарантират качествено изпълнение на поръчката. Организацията за предотвратяване на рисковете от замърсяване на болестотворни микроорганизми, чужди тела и химикали е в рамките на минимално изискуемите от законодателя. Участникът е описал процесите по приготвянето и доставката на готовата храна, дотолкова, че само да отговаря на заложената законодателна рамка. Не са описани начините и способите за съхранение на храните.</p> <p>Липсват описани начините на пакетиране и опаковане на храните и приборите.</p>	5

**Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните - (Т4) - максимален брой точки – 25 точки**

<b>№</b>	<b>Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните</b>	<b>Максимален брой точки</b>
<b>Т4.1</b>	<p>Участникът е описал в детайли технологичния процес при приготвянето на всички видове ястия. Описани са начините за спазването на всички технологични, санитарни и хигиенни норми и изисквания при изпълнение на конкретната поръчка. Представена е система за подбор на доставчиците, която гарантира качеството на хранителните продукти. Описани са всички обстоятелства, които влияят на технологичния процес (спазване на температурата, разпределяне на продуктите, обработка, съхранение). Детайлно е описана последователността на технологичния процес (приемане, подготовка, кулинарна обработка, съхранение).</p>	25
<b>Т4.2</b>	<p>Участникът е описал на технологичния процес при приготвянето на повечето видове ястия, изискуеми от възложителя. Описани са общо начините за спазването на технологичните, санитарните и хигиенните норми и изисквания. Представената система за подбор на доставчиците не гарантира на възложителя качеството на хранителните продукти. Описани са някои обстоятелства, които влияят на технологичния процес, без да са изложени всички възможни. Описана е последователността на технологичния процес, но без да са отразени всички етапи в него.</p>	15

Т4.3	Участникът е описал технологичния процес при приготвянето на ястията, но той не е съобразен с предмета на обществената поръчка. Липсват описани конкретни методи за спазване на технологичните, санитарните и хигиенни норми. Не е представена система за подбор на доставчиците. Обстоятелствата, които влияят на технологичния процес са изложени без да са конкретизирани със спецификата на обществената поръчка. Не е описана ясна последователност на технологичния процес.	5
------	---	---

**Комисията пристъпи към разглеждане и проверка на съдържанието на техническите предложения на участниците – за съответствието им с предварително обявените условия.**

Бяха направени следните констатации:

**I. 1. Участник ВВП Фасилити ЕООД - оферта с вх. № ОП – 15 – 2/26.06.2020 г.,**

Участникът е представил предложение за изпълнение на поръчката - по образец, съгласно документацията на обществената поръчка и изискванията на възложителя.

Участникът предлага „Време за реакция при несъответствие“ до 20 /двадесет/ минути.

Участникът представя Предложение за изпълнение на обществената поръчка, съобразено с изискванията на документацията.

Участникът предлага на вниманието на Възложителя Техническо предложение, което съдържа:

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

В Техническото предложение за изпълнение на поръчката, участникът е представил цялостна концепция за реализиране на дейността, базирана на тези четири компонента, които са показатели за оценка съгласно методиката.

Предвид гореизложеното, Комисията единодушно реши:

Допуска до оценка на техническо предложение Участника **ВВП Фасилити ЕООД.**

**I. 2. Участник ПАРТИ ФУУД ДЗЗД - оферта с вх. № ОП – 15 – 3/29.06.2020 г.,**

Участникът е представил предложение за изпълнение на поръчката - по образец, съгласно документацията на обществената поръчка и изискванията на възложителя.

Участникът предлага „Време за реакция при несъответствие“ до 30 /тридесет/ минути.

Участникът представя Предложение за изпълнение на обществената поръчка, съобразено с изискванията на документацията.

Участникът предлага на вниманието на Възложителя Техническо предложение, което съдържа:

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

В Техническото предложение за изпълнение на поръчката, участникът е представил цялостна концепция за реализиране на дейността, базирана на тези четири компонента, които са показатели за оценка съгласно методиката.

Предвид гореизложеното, Комисията единодушно реши:

Допуска до оценка на техническо предложение Участника **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**.

Комисията премина към оценка на техническите предложения на допуснатите участници в съответствие с предварително обявените изисквания на възложителя и одобрената от него методика за оценка.

1. Оценка по показател „**Време за реакция при несъответствие**“ – **R**.

Максимално възможен брой точки – **100 точки** и относително тегло в комплексната оценка **5 %**.

Участникът, предложил най-малко време за реакция при несъответствие получава 100 точки за показател **R**, а оценките на останалите участници се определят по формулата:

$$R = 100 \times \frac{\text{Най кратко време за реакция при несъответствие}}{\text{Предложено от участник време за реакция при несъответствие}}$$

#### **ВНП Фасилити ЕООД**

20 мин. / 20 мин. = 1 x 100 = 100 x 5% = **5 т.**

#### **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**

20 ин. / 30 мин. = 0.6666 x 100 = 66.66 x 5% = **3.33 т.**

2. Оценка по показател „**Техническо изпълнение**“ – **T**. Максимално възможен брой точки – **100 точки** и относително тегло в комплексната оценка **35 %**.

Оценява се по следната формула:

$T = T1 + T2 + T3 + T4$ , където:

**T1** – описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната. Максимално възможни - **25 точки**;

**T2** – описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните. Максимално възможни - **25 точки**;

**T3** – описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна. Максимално възможни - **25 точки**;

**T4** – описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните. Максимално възможни - **25 точки**;



В Техническото предложение за изпълнение на поръчката, участниците трябва да представят цялостна концепция за реализиране на дейността, базирана на четири компонента (показателя), които Възложителя счита за особено важни при изпълнението на обществената поръчка.

2.1 Оценка на Техническото предложение на **ВНП Фасилити ЕООД**

Предложението на участника беше подробно разгледано и анализирано от всеки един член на комисията. След внимателно и детайлно обсъждане и след прилагане на одобрената от възложителя методика, комисията единодушно определи следните оценки на офертите на участниците, по отделните показатели:

„Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната” – **T1 с максимален брой 25 т.**

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
<b>ВНП Фасилити ЕООД</b>	<p>Участникът детайлно е описал организацията на работата в своя екип, задълженията и отговорностите на членовете му. Посочените са взаимовръзките на отделните членове на персонала, както и между организацията и възложителя. Предложена е организация на работа с възможност за промени според нуждите на възложителя, съобразена с изискванията на обществената поръчка, която позволява да се реагира при възникване на непредвидени ситуации. Участникът е показал, че е запознат с изискванията на възложителя за професионална компетентност на персонала ангажиран с изпълнение на предмета на обществената поръчка.</p> <p>Описани са обектите, материалната база и техническите средства на участника, при съответствие с изискванията на възложителя.</p> <p>Детайлно са описани предлаганите от участника храни и техните характеристики, съобразени с изискванията на възложителя за диетично хранене. Описан е технологичния процес и контрола при приготвянето им. Детайлно са описани всички процеси по изпълнение на предмета на поръчката, като снабдяване, съхранение, приготвяне на различните видове храни, съхранение и доставката до възложителя. Представени са конкретни и изчерпателни аргументи как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката.</p> <p>Описани са всички мерки, които се предприемат за спазване на санитарните изисквания от страна на персонала.</p>	<b><u>25</u></b>

„Описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните“ – **T2. Максимално възможни - 25 точки;**

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
<b>ВНП</b> <b>Фасилити</b> <b>ЕООД</b>	<p>Участникът е описал детайлно всички мерки, които следва да се предприемат в случай на установено нарушено качество. Точно и коректно са описани всички отговорни лица, както и конкретните им задължения в констатирани случаи на нарушено качество. Описани са изискванията свързани с обработването, складирането и съхраняването от момента на получаване на продуктите от доставчика, до крайната доставката на храната. Описани са критериите за входящ и изходящ контрол на храните и хранителните продукти. Детайлно са описани предприетите мерки за предотвратяване на неблагоприятни последствия от развалата на храните и са предложени начини за предотвратяване ѝ.</p> <p>- Детайлно са описани всички санитаро-хигиенни изисквания, които участника ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка</p>	<u>25</u>

„Описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна” – ТЗ с максимален брой 25 т.

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
<b>ВНП</b> <b>Фасилити</b> <b>ЕООД</b>	<p>Участникът е описал подробно всички специфични особености при доставката и съхранението на хранителните продукти, съобразени с предмета на обществената поръчка. Детайлно е описан начина на доставките, съобразен с: време на доставка, дестинации, повтаряемост и периодичност. Съобразени са специфичните нужди на възложителя, имайки предвид статута му на лечебно заведение.</p> <p>Разписани са правила за приемане и предаване на храните със съответните задължения на изпълнителя. Описана е конкретна организация за предотвратяване на рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела и химикали.</p> <p>Участникът е описал всички необходими процеси по приготвяне и доставка на готовата храна, с което гарантира, че доставената храна ще бъде със съответното качество и без риск за живота и здравето на пациентите.</p> <p>Подробно са описани начините и способите за съхранение на храните, съгласно изискванията на възложителя.</p> <p>Обърнато е особено внимание на пакетирането и опаковането на храните и приборите.</p>	<u>25</u>



„Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните” – Т4 с максимален брой 25 т.

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
<b>ВНП Фасилити ЕООД</b>	Участникът е описал в детайли технологичния процес при приготвянето на всички видове ястия. Описани са начините за спазването на всички технологични, санитарни и хигиенни норми и изисквания при изпълнение на конкретната поръчка. Представена е система за подбор на доставчиците, която гарантира качеството на хранителните продукти. Описани са всички обстоятелства, които влияят на технологичния процес (спазване на температурата, разпределяне на продуктите, обработка, съхранение). Детайлно е описана последователността на технологичния процес (приемане, подготовка, кулинарна обработка, съхранение).	<b>25</b>

## 2.2 Оценка на Техническото предложение на **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**

Предложението на участника беше подробно разгледано и анализирано от всеки един член на комисията. След внимателно и детайлно обсъждане и след прилагане на одобрената от възложителя методика, комисията единодушно определи следните оценки на офертите на участниците, по отделните показатели:

„Описание на начина на организация на работа, като цялостен процес и описание на персонала, който ще бъде зает при приготвянето и доставката на храната” – Т1 с максимален брой 25 т.

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
<b>ПАРТИ ФУУД ДЗЗД</b>	Участникът е описал организацията на работа в своя екип, но не е дефинирал по ясен и точен начин отговорностите и взаимовръзките между тях, с който да покаже, че е напълно запознат с изискванията на възложителя. Предложената организация на работа, е съобразена с изискванията на обществената поръчка но не позволява да се реагира при възникване на всяка непредвидена ситуация. Описани са обектите, материалната база и техническите средства, но те не съвпадат в пълна степен с изискванията на възложителя. Описани са предлаганите от участника храни и техните характеристики, но те не са съобразени в пълна степен с изискванията на възложителя за диетично хранене. Описани са процесите като снабдяване, съхранение, приготвяне на различните видове храни, съхранение и доставката но те не	<b>15</b>



	<p>съобразени с конкретния предмет на настоящата обществена поръчка. Представени са аргументи как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката, но те не са конкретни и изчерпателни.</p> <p>Описани са мерки, които се предприемат за спазване за санитарните изисквания от страна на персонала, но те не са изчерпателни.</p>	
--	--	--

„Описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните“ – Т2. Максимално възможни - **25 точки**;

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
<b>ПАРТИ ФУУД ДЗЗД</b>	<p>Участникът е описал на някои мерки, които следва да се предприемат в случаи на установено нарушено качество, но те не са пълни. Определени са съответните отговорни лица и са описани техните задължения за предотвратяване на случаи на нарушено качество, но липсва необходимата конкретика според спецификата на поръчката. Описаните изисквания за обработването, складирането и съхранението от момента на получаване на продуктите от доставчика, до крайната доставката на храната, но не са съобразени с конкретната поръчка. Съществуват правила за входящ и изходящ контрол на храните и хранителните продукти, но те не отчитат конкретните нужди на възложителя. Отчетени са група от неблагоприятни последици от развалата на храните, но предложените начини на предотвратяването им не включват всички необходими дейности за предотвратяване на развалата.</p> <p>Описани са санитарно- хигиенни изисквания които участника ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка.</p>	<b>15</b>

„ Описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна” – Т3 с максимален брой **25 т.**

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
<b>ПАРТИ ФУУД ДЗЗД</b>	<p>Участникът е описал определени особености при доставката и съхранението на хранителните продукти, без те да са напълно съобразени с предмета на обществената поръчка.</p> <p>Описал е начина на доставките, съобразен с: време на доставка, дестинации, повтаряемост и периодичност не</p>	<b>15</b>

	<p>отговаря на спецификата на обществената поръчка. Не са съобразени всички специфични нужди на възложителя, имайки предвид статута му на лечебно заведение.</p> <p>Описани са правила за приемане и предаване на храните, но съответните задължения на изпълнителя не са напълно съобразени с предмета на обществената поръчка. Съществува организация за предотвратяване на рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали, но тя е обща и не е съобразена с предмета на обществената поръчка.</p> <p>Участникът е описал процесите по приготвянето и доставката на готовата храна, но изложението му е непълно и не гарантира, че доставената храна ще бъде със съответното качество и без риск за живота и здравето на пациентите.</p> <p>Описаните начини и способности за съхранение на храните, но те не са съобразени с конкретната специфика на обществената поръчка.</p> <p>Отразени са начините на пакетирането и опаковането на храните и приборите, но без да е отразена спецификата на обществената поръчка.</p>	
--	--	--

**„Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните” – Т4 с максимален брой 25 т.**

Съобразно разписаната по-горе методика и въз основа на направените констатации, комисията определи следните оценки със следните мотиви за всеки от участниците:

<b>Участник</b>	<b>Мотиви</b>	<b>Точки</b>
<b>ПАРТИ ФУУД ДЗЗД</b>	Участникът е описал на технологичния процес при приготвянето на повечето видове ястия, изискуеми от възложителя. Описани са общо начините за спазването на технологичните, санитарните и хигиенните норми и изисквания. Представената система за подбор на доставчиците не гарантира на възложителя качеството на хранителните продукти. Описани са някои обстоятелства, които влияят на технологичния процес, без да са изложени всички възможни. Описана е последователността на технологичния процес, но без да са отразени всички етапи в него.	<b>15</b>

Окончателна оценка на техническото предложение:

Участник	<b>ВНП ЕООД</b>	<b>Фасилити</b>	<b>ПАРТИ ФУУД ДЗЗД</b>
1		2	3
Показател Т1	<b>25</b>		<b>15</b>
Показател Т2	<b>25</b>		<b>15</b>
Показател Т3	<b>25</b>		<b>15</b>
Показател Т4	<b>25</b>		<b>15</b>

T1+T2+T3+ T4	<b>100</b>	<b>60</b>
	<b>100 x 35 % = 35 т.</b>	<b>60 x 35%=21т.</b>
Показател R	<b>5 т.</b>	<b>3.33 т.</b>
<b>Окончателна оценка</b>	<b>40 т.</b>	<b>21 т.</b>

Комисията състави настоящият протокол на основание чл. 103 ал. 3 вр. чл. 104, ал. 4 от ЗОП.

Комисията приключи своята работа на 11.08.2020 г. 14.30 часа и взе следните решения:

- цените да бъдат отворени на 18.08.2020 г. в 10:00 часа в заседателната зала в сградата на Община Перник на адрес: гр. Перник, пл. "Св.Иван Рилски" № 1
- председателят на комисията да обяви в профила на купувача часът и датата на отваряне на ценовите предложения.

На 18.08.2020 г. в 10.00 ч. в зала 1, партерен етаж на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД - гр. София, бул. „Пенчо Славейков" № 52 А, Комисията по чл.54, ал.1 ППЗОП, във връзка с чл. 103, ал. 1 от ЗОП, назначена със Заповед № РД – 25 - 12 от 30.06.2020г. на Изпълнителния директор на УМБАЛ „Св. Екатерина“ ЕАД:

#### **Комисия в състав:**

##### **Председател:**

Ирен Димитрова – главна сестра

##### **Членове:**

Галина Ганчева – юрист, началник отдел „ППД“  
Красимира Крумова – счетоводител, отдел „ФС“

продължи разглеждането на офертите, постъпили във връзка с участие в обществена поръчка, чрез провеждане на открита процедура с предмет: **„ПРИГОТВЯНЕ И ЕЖЕДНЕВНА ДОСТАВКА НА ХРАНА ПО ДИЕТИ ЗА ПАЦИЕНТИТЕ НА УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА“ ЕАД“**,

с уникален номер **00010-2020-0012** в регистъра на АОП и публикувано обявление за възлагане на Социални и други специфични услуги № 978728 от дата 22.05.2020 г., публикувано на 26.05.2020 г.

С протокол № 3 от 03.08.2020 г. и съгласно публикувано съобщение на Профила на купувача на УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА“ ЕАД, помощният орган по обявената обществена поръчка с предмет: **„ПРИГОТВЯНЕ И ЕЖЕДНЕВНА ДОСТАВКА НА ХРАНА ПО ДИЕТИ ЗА ПАЦИЕНТИТЕ НА УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА“ ЕАД“** е взел Решение:

**ДА СЕ ОТВОРЯТ ЦЕНОВИТЕ ОФЕРТИ НА ДОПУСНАТИТЕ УЧАСТНИЦИ ДО ТОЗИ ЕТАП.**



До оценяване по финансов показател бяха допуснати участниците, както следва:

1. **оферта с вх. № ОП – 15 – 2/26.06.2020 г., на ВВП Фасилити ЕООД**
2. **оферта с вх. № ОП – 15 – 3/29.06.2020 г., на ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**

На отварянето на предлаганите ценови параметри присъстваха упълномощени представители на участниците.

Председателят на комисията пристъпи към отварянето на ценовите предложения.

**1. оферта с вх. № ОП – 15 – 2/26.06.2020 г., на ВВП Фасилити ЕООД**

Участникът е представил ценово предложение съгласно изискванията на документацията. **Председателят на комисията обяви предлаганите ценови параметри.**

Ценовото предложение е изготвено съобразно одобрената от Възложителя документация, надлежно подписано и подпечатано.

Председателят на Комисията обяви предлаганите ценови параметри от **ВВП Фасилити ЕООД**.

Участникът предлага следната цена за изпълнение на поръчката:

	Описание	Количество /бр. порции/	Единична цена на порция в лв. без ДДС/до втория знак след десетичната запетая/	
			В индивидуални термоустойчиви кутии и съдове	в индивидуални опаковки за еднократна употреба, предназначени за хранителни цели
	2	3	4.1	4.2
1.	Закуска	1	1.18	1.13
2.	Обяд	1	2.95	2.83
3.	Вечеря	1	1.77	1.70
Цена за 1 храноден /закуска, обяд и вечеря/ в лева без ДДС/до втория знак след десетичната запетая/			5.90	5.66

**2. оферта с вх. № ОП – 15 – 3/30.06.2020 г., на ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**

Ценовото предложение е изготвено съобразно образеца за ценово предложение, част от одобрената от Възложителя документация, надлежно подписано и подпечатано.

Председателят на Комисията обяви предлаганите ценови параметри от **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**.

Участникът предлага следната цена за изпълнение на поръчката:

	Описание	Количество /бр. порции/	Единична цена на порция в лв. без ДДС/до втория знак след десетичната запетая/	
			В индивидуални термоустойчиви кутии и съдове	в индивидуални опаковки за еднократна употреба, предназначени за хранителни цели
	2	3	4.1	4.2
1.	Закуска	1		1.19
2.	Обяд	1		2.82
3.	Вечеря	1		1.72
Цена за 1 храноден /закуска, обяд и вечеря/ в лева без ДДС/до втория знак след десетичната запетая/				5.73

С тези действия комисията приключи публичната част от заседанието и се оттегли, за да продължи работата си по разглеждане и оценка на финансовото предложение на участника.

На закрито заседание комисията продължи своята работа.

Комисията провери ценовите предложения на участниците и установи следното:

- от **ВНП Фасилити ЕООД** ценовото предложение е подготвено и представено в съответствие с изискванията на Възложителя, с оглед на което Комисията допуска участника до етап оценка на ценово предложение
- видно от ценовото предложение **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД**, участникът не е оферирал „Единична цена на порция в лв. без ДДС/до втория знак след десетичната запетая/ в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове“.

Фактът, че участникът **ПАРТИ ФУУД ДЗЗД** не е оферирал цена за порция, която ще се доставя в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове води до невъзможност на помощния орган – Комисията, да приложи Методиката за оценка на офертите в частта за оценка на ценовото предложение.

Също така, липсата на ценово предложение за порция, която ще се доставя в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове, е неизпълнение на изискванията на документацията в частта ѝ за попълване на ценовото предложение.

Неоферирането на цена за порция, която ще се доставя в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове, е оферта, които не отговаря на условията за представяне, включително за форма, начин, срок и валидност /чл. 107, т. 5 от ЗОП/. В случая офертата не отговаря на условията за форма и начин на представяне.

Предвид изложеното, Комисията единодушно

**Реша:**

**Предлага на Възложителя да отстрани офертата на ПАРТИ ФУУД ДЗЗД от по-нататъшно участие в процедурата.**

Помощният орган на Възложителя взе решение да пристъпи към по-нататъшната оценка на ценовото предложение съобразно методиката за определяне на комплексната оценка от документацията за възлагане на поръчката на допуснатия Участник.

**Членовете на комисията пристъпиха към оценка на ценовото предложение съгласно утвърдената от Възложителя методика за оценка на офертните предложения – неразделна част от Документацията за участие в откритата процедура.**

**Показател за оценка –**

**1.4.** Оценка по финансов показател „Предлагана цена“ – Р. Максимално възможен брой точки – **100 точки** и относително тегло в комплексната оценка **60 %**.

Участникът, предложил най-ниската цена получава 100 точки за показател Р, а оценките на останалите участници се определят по формулата:

Членовете на комисията оценяват представените в ценовото предложение от участниците, както следва:

- стойност за един храноден при доставяне в термоустойчиви кутии „А”
- стойност за един храноден при доставяне в еднократни кутии „Б”, формиращи от следните елементи:

Обща стойност „А”= цена за един храноден при доставка на болнична храна в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове, собственост на Изпълнителя

Обща стойност „Б”= цена за един храноден при доставка на болнична храна в индивидуални опаковки за еднократна употреба, предназначени за хранителни цели

Отделните цени са с тежест както следва:

ЕЛЕМЕНТ	точки
Обща стойност „А”	60
Обща стойност „Б”	40

Максимален брой точки – 100 т.

Оценката по всеки от компонентите А и Б се изчислява по следния начин:

$$C_{nA} = \frac{(C_{\min} \times X_i)}{C}$$



$$C_{nB} = \frac{(C_{\min} \times X_i)}{C}$$

Където:  $C_{\min}$  – най-ниска предложена стойност  
 $C$  – предложена стойност от съответния участник  
 $C_n$  – оценка за всеки от компонентите А и Б  
 $X_i$  – максималния брой точки за всеки от компонентите А и Б

Общата оценка по този критерий е равна на сбора от оценките по компонентите А и Б, умножен, както следва:

- 60 т. - компонент А
- 40 т. - компонент Б

### **Обща оценка – $O_n$ – максимален брой – 100 точки**

Общата оценка е сбор на стойностите на техническата оценка и финансовата оценка:

$$O_n = C_{nA} + C_{nB}, \text{ където}$$

- $O_n$  – общата оценка на n-тата оферта,
- $C_{nA}$  – оценка на офертата по компонент А,
- $C_{nB}$  – оценка на офертата по компонент Б

Комисията по оценката на офертите, на основание получените оценки за всеки участник, попълва таблица за оценка.

Членовете на комисията пристъпиха към проверка на ценовото предложение на допуснатия участник, за проверка дали същото е изготвено в съответствие с изискванията на възложителя и проверка за наличие на обстоятелствата по чл. 72 ал. 1 от ЗОП, а именно когато предложение в офертата на участник, свързано с цена или разходи, което подлежи на оценяване, е с повече от 20 на сто по-благоприятно от средната стойност на предложенията на останалите участници по същия показател за оценка, се представя подробна писмена обосновка.

Комисията констатира, че не са налице предпоставките за прилагане на чл. 72 ал. 1 от ЗОП, тъй като е налице само една оферта, допусната до оценка.

Комисията пристъпи към оценка на допуснатите ценови предложения

### **ОЦЕНКА НА ЦЕНОВИТЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ОТ ОФЕРТИТЕ**

1. оферта с вх. № ОП – 15 – 2/26.06.2020 г., на ВВП Фасилити ЕООД:

$$5.90/5.90 = 1 \times 60 = 60 \text{ т.}$$

$$5.66/5.66 = 1 \times 40 = 40 \text{ т.}$$

$$60 + 40 \text{ т.} = 100 \text{ т.} \times 60 \% = 60 \text{ т.}$$

Комисията пристъпи към окончателна оценка на офертата на участника – техническо предложение и ценово предложение.

Комплексната оценка на всяка оферта ще се определя съгласно следната формула:

Комплексната оценка (КО) на всеки участник се получава като сума от оценките на офертата по показатели, изчислени по формулата:

$$КО = (60\% \times P) + (35\% \times T) + (R \times 5\%)$$

$$КО = 60 + 35 + 5 = 100 \text{ т.}$$

**Комисията реши да предложи окончателно класиране на участниците по съгласно документацията по поръчката.**

След като офертата беше разгледана и оценена, на основание чл. 103 от ЗОП и чл. 55 и сл. от ППЗОП, с оглед на получения резултат по всеки един от показателите, на участника, членовете на комисията направиха следното класиране:

**ВНП Фасилити ЕООД на първо и единствено място – с комплексна оценка – 100 точки**

Комисията предлага на Възложителя за изпълнител на обществената поръчка с предмет: **„ПРИГОТВЯНЕ И ЕЖЕДНЕВНА ДОСТАВКА НА ХРАНА ПО ДИЕТИ ЗА ПАЦИЕНТИТЕ НА УМБАЛ „СВЕТА ЕКАТЕРИНА” ЕАД“** с уникален номер **00010-2020-0012** в регистъра на АОП и публикувано обявление за възлагане на Социални и други специфични услуги № 978728 от дата 22.05.2020 г., публикувано на 26.05.2020 г., да бъде определен участника, класиран на първо място, а именно:

**ВНП Фасилити ЕООД на първо място – с комплексна оценка – 100 точки**

Комисията състави настоящият протокол на основание чл. 103 ал. 3 вр. чл. 104 ал. 4 от ЗОП.

Комисията приключи своята работа на 28.08.2020 г. 14.30 часа.

Последният протокол е приключен на 08.09.2020 г. в 16:00 часа.

Настоящият Д... изготвен и приключен на 15.09.2020 г. в 16:00 часа. За верността на гореиз... комисията се подписва в състав както следва:

Председател

1. ....  
/ Ирен ...ова /

Член

2. ....  
/ Г...

3. ....  
/ Красимира Кру...

Настоящия Доклад, изготвениите 4 бр. протоколи от Комисията ведно с цялата документация бяха предадени на Възложителя на поръчката – ИЗПЪЛНИТЕЛНИЯ ДИРЕКТОР на УМБАЛ „СВ.ЕКАТЕРИНА“ ЕАД, вземане на Решение по чл. 22 от ЗОП.

Приел документацията по поръчката:

**Проф. д-р ГЕНЧО НАЧЕВ**, д-р  
ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР  
УМБАЛ „СВ.ЕКАТЕРИНА“ ЕАД  
...16.10.2020