

ПРОТОКОЛ № 3

от заседание 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“.**

Днес 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:

Наименование на показател	Кратко обозначение на показателя	Относително тегло в комплексната оценка (КО)	Максимално възможен брой точки
1. Оценка по финансов показател „Предлагана цена“	Р		точки
2. Оценка по показател „Време за реакция при несъответствие“	Р		точки
3. Оценка по показател „Техническо изпълнение“	Т		100 точки

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

$КО = (60\% \times Р) + (35\% \times Т) + (R \times 5\%)$. 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“ – 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”, формирани 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:

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

C

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

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:

Най кратко време за реакция при несъответствие

X -----

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:

$T = T1 + T2 + T3 + T4$, 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
Т1.1	<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>	
Т1.2	<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</p>	

	<p>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>	
T1.3	<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 съвпада 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 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 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	Участникът е описал детайлно всички мерки, които следва да се предприемат в случай на установено нарушено качество. Точно и	

	<p>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 последици 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>	
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 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>	
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 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, 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
Т3.1	<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>	
Т3.2	<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> <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</p>	

	<p>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>	
T3.3	<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 пакетирание и опаковане на храните и приборите.</p>	

Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и максимален брой точки – 25 точки

№	Описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните	Максимален брой точки
T4.1	<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>	

Т4.2	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.	
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.	

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
- описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и
- описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението

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 **ВНП 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

– описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и

– описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението

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:

Най кратко време за реакция при несъответствие

x -----

Предложено от участник време за реакция при несъответствие

ВНП Фасилити ЕООД

20 мин. / 20 мин. = $1 \times 100 = 100 \times 5\% = 5$ 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” – Т. 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>
ВНП Фасилити ЕООД	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	<u>25</u>

	<p>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>	
--	---	--

„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>
<p>ВНП</p> <p>Фасилити</p> <p>ЕООД</p>	<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 санитарно-хигиенни изисквания, които участника ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка</p>	<p>25</p>

„Описание на създадената система за контрол и помощ на охранителите, описание на видовете рискове при изпълнение на услугата и начините на предотвратяване или преодоляването им. Описание на начина на взаимодействие с Възложителя.“ – 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>
ВНП Фасилити ЕООД	<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

„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>
ВНП Фасилити ЕООД	<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.</p> <p>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

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” – **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:

Участник	Мотиви	Точки
ПАРТИ ФУУД ДЗЗД	Участникът е описал организацията на работа в своя екип, но не е дефинирал по ясен и точен начин отговорностите и взаимовръзките между тях, с които 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 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. Описани са мерки, които се предприемат за спазване за санитарните изисквания от страна на персонала, но те не са изчерпателни.	15

„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:

Участник	Мотиви	Точки
ПАРТИ ФУУД ДЗЗД	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	15

	<p>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. Описани са санитарно- хигиенни изисквания които участника ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка.</p>	
--	--	--

„Описание на създадената система за контрол и помощ на охранителите, описание на видовете рискове при изпълнение на услугата и начините на предотвратяване или преодоляването им. Описание на начина на взаимодействие с Възложителя.” – 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>
<p>ПАРТИ ФУУД ДЗЗД</p>	<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 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>	<p>15</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:

<u>Участник</u>	<u>Мотиви</u>	<u>Точки</u>
ПАРТИ ФУУД ДЗЗД	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.	15

Окончателна оценка на техническото предложение:

Участник	ВНП ЕООД	Фасилити	ПАРТИ ФУУД ДЗЗД
1	2		3
Показател Т1	25		15
Показател Т2	25		15
Показател Т3	25		15
Показател Т4	25		15
Т1+Т2+Т3+ Т4	100		60
	100 x 35 % = 35 т.		60 x 35%=21т.
	5 т.		3.33 т.
Окончателна оценка	40 т.		21 т.

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.

Настоящият протокол е изготвен на 12.08.2020 г. 16.30 часа. За верността на гореизложеното комисията се подписва и представя както следва:

Председател: 1.

/ Ирен Димитър

Членове:

2.

/ Галина Ган

3.

/ Красимирова /