



ПРОТОКОЛ № 3 по чл. 103, ал. 3 от ЗОП

На 16.01.2020г. в 10:00 часа, продължи своята работа комисията от служители на лечебното заведение, назначена със Заповед № Р-785/ 27.12.2019г. на Директор "Административно-стопански блок" на УМБАЛ „Света Марина“ ЕАД, се събра в Отдел „Обществени поръчки и договори“ на втория етаж на високото тяло на УМБАЛ „Света Марина“ ЕАД, кабинет 245, за да разгледа и оцени офертите по процедура за възлагане на обществена поръчка чрез открита процедура с предмет: „Приготвяне и ежедневна доставка на храна по диети за пациентите на УМБАЛ „Света Марина“ ЕАД - гр. Варна, за период от три години“, открита с Решение № Р-688 от 18.11.2019 г. на Директор „Административно-стопански блок“ на УМБАЛ „Света Марина“ ЕАД, упълномощено лице по чл. 7, ал. 1 от ЗОП, в следния състав:

ПРЕДСЕДАТЕЛ: Деница Ненова - Юрисконсулт;

ЧЛЕНОВЕ: 1. Д-р Лили Трифонова, д.м. – лекар „Хранене и диететика“;

2. м.с. Грета Демерджиева – Главна медицинска сестра;

I. Комисията в закрито заседание извърши оценка на Техническото предложение на допуснатия участник „ЗАЛИВА 47- СП“ АД.

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

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

Участникът в Предложение за изпълнение на поръчката е предложил време за реакция при несъответствие 10 (десет) минути.

Оценката се извърши по формулата:

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

а именно:

$$R = 100 \times \frac{10}{10} = 100 \text{ точки}$$

Таблица 1

№	Участник	Показател R	
		„Време за реакция при несъответствие“ с относително тегло 5%	
		Резултат точки	Точки по относително тегло
1.	„ЗАЛИВА 47- СП“ АД	100	5

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: $T = T1 + T2 + T3 + T4$

В техническото си предложение за изпълнение на поръчката, участникът е представил цялостна концепция за реализиране на дейността, базирана на четирите компонента (показателя), които Възложителя счита за особено важни при изпълнението на обществената поръчка. Всеки един от четирите показателя се оценява самостоятелно, както следва:

2.1. Оценка по показател 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**;

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.

Описани са обектите, материалната база и техническите средства на участника, при съответствие с изискванията на възложителя.

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.

Описани са всички мерки, които се предприемат за спазване на санитарните изисквания от страна на персонала.

Поради изложените по-горе мотиви, оценката на комисията за участника по този показател от обявената методика за оценка е **25 точки**.

2.2. Оценка по показател Т2 – описание на мерките, които ще се предприемат в случай на установено нарушено качество и съхранение на храните. Максимално възможни - 25 точки;

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 последици от развалата на храните и са предложени начини за предотвратяване ѝ.

Детайлно са описани всички санитарно-хигиенни изисквания, които участника ще спазва при изпълнението на предмета на обществената поръчка.

Поради изложените по-горе мотиви, оценката на комисията за участника по този показател от обявената методика за оценка е **25 точки**.

2.3. Оценка по показател Т3 – описание на начина на доставка и съхранение на хранителните продукти, както и описание на организацията по доставката на готовата храна. Максимално възможни - 25 точки;

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.

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.

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.

Подробно са описани начините и способите за съхранение на храните, съгласно изискванията на възложителя.

Обърнато е особено внимание на пакетирането и опаковането на храните и приборите.

Поради изложените по-горе мотиви, оценката на комисията за участника по този показател от обявената методика за оценка е **25 точки**.

2.4. Оценка по показател Т4 – описание на технологичния процес при подготовката, опаковането и съхранението на храните. Максимално възможни - 25 точки;

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).

Поради изложените по-горе мотиви, оценката на комисията за участника по този показател от обявената методика за оценка е **25 точки**.

Таблица 2

№	Участник	Показател Т „Техническо изпълнение“ с относително тегло 35 %					
		T1	T2	T3	T4	Резултат точки	Точки по относително тегло
1.	„ЗАЛИВА 47- СП“ АД	25	25	25	25	100	35

II. На 20.01.2020г. от 9:00ч. в каб. 245 Отдел „Обществени поръчки и договори“, находящ са на втория етаж на високото тяло на УМБАЛ „Света Марина“ ЕАД Комисията проведе публично заседание за отваряне на ценовите предложения на допуснатите участници. На заседанието не присъстват участници, техни упълномощени представители или представители на средствата за масово осведомяване.

До отваряне на ценови предложения е допуснат участника „ЗАЛИВА 47- СП“ АД. Председателят на комисията отвори запечатания плик с надпис „Предлагани ценови параметри“ и обяви предлаганите от участника цени. Ценовото предложение се подписа от комисията.

Предлаганата от участника „ЗАЛИВА 47- СП“ АД обща цена за изпълнение на обществената поръчка, формирана на база прогнозен брой хранодни, заложи от Възложителя по единичните цени по диети е: **1 760 425,60 лв (един милион седемстотни и шестдесет хиляди четиристотин двадесет и пет лева шестдесет стотници)** без ДДС, съответно **2 112 510,72 лв (два милиона сто и дванадесет хиляди петстотин и десет лева седемдесет и две стотници)** с включен ДДС.

Комисията извърши оценка по финансов показател „Предлагана цена“ – Р при максимално възможен брой точки – **100 точки** и относително тегло в комплексната оценка **60 %**.

Оценката се извърши по формулата:

$$P = 100 \times \frac{\text{Най-ниска предложена цена}}{\text{Предложена цена от участник}}$$

а именно:

$$P = 100 \times \frac{2\,112\,510,72}{2\,112\,510,72} = 100 \text{ точки}$$

Таблица 3

№	Участник	Показател Р „Предлагана цена“ с относително тегло 60 %	
		Резултат точки	Точки по относително тегло
1.	„ЗАЛИВА 47- СП“ АД	100	60

III. Комисията извърши комплексна оценка (КО) на допуснатия участник „ЗАЛИВА 47- СП“ АД по формулата:

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

а именно:

$$KO = (60\% \times 100) + (35\% \times 100) + (5\% \times 100) = 60 + 35 + 5 = 100$$

IV. Комисията извърши класиране на икономически най-изгодната оферта, определена съгласно критерия „Оптимално съотношение качество/цена“, както следва:

Таблица 4

МЯСТО	УЧАСТНИК	ТОЧКИ
Първо	„ЗАЛИВА 47- СП“ АД	100
Второ	Няма класиран участник	-----

Комисията приключи работата си на 27.01.2020г.

Комисия:

Председател юрк. Деница Ненова:

Членове:

Д-р Лили Трифонова, д.м.:

м.с. Грета Демерджиева:

Информацията в този документ е заличена на основание чл. 36а, ал. 3 от ЗОП.