

ПРОТОКОЛ № 2

На 14.10.2015 г., 10.00 ч., в гр. Русе, сградата на "МНОГОПРОФИЛНА БОЛНИЦА ЗА АКТИВНО ЛЕЧЕНИЕ-РУСЕ" АД („МБАЛ - Русе" АД) – кабинет № 5 (юрист), в изпълнение на Заповед № 701/08.09.2015 г., 08.00 часа, на Изп.директор на МБАЛ- Русе АД, комисия в състав:

Председател: Цветелина Кръстева Ангелова-Станчева – главна мед. сестра – член на комисия по болнично хранене в МБАЛ – Русе АД и

Членове:

1. д-р Галина Николова Василева – диетолог,
2. Ана Любчева Димитрова – адвокат по договор за правно обслужване,
3. Веселина Георгиева Цветанова – счетоводител отдел ФСО и
4. Теодора Владимирова Дружинина-Гайтанджиева – ст. мед. сестра III ОВБ - член на комисия по болнично хранене в МБАЛ – Русе АД

се събра във връзка с провеждане на открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Приготвяне и разливане на храна за пациенти и дежурен персонал в „МБАЛ - Русе" АД", открита с Решение № 583 от 13.07.2015 г., номер на документа в Регистъра на обществените поръчки - ID № 677975, публикувано обявление в Официалния вестник на Европейския съюз под номер 256868 в брой S 139 от 2015 г. и в Регистъра на обществените поръчки под № 677976 по партида 00298-2015-0007 и изменена с Решение № 612 от 27.07.2015 г., номер на документа в Регистъра на обществените поръчки - ID № 679274, публикувано обявление в Официалния вестник на Европейския съюз под номер 271021 в брой S 147 от 2015 г.

С писмо, изх. № 2776/11.09.2015 г., на основание чл.68, ал.8 от ЗОП, Комисията е изнискала Участник № 1 – „П. Дусман" ЕООД да представи в срок до 5 работни дни, считано от датата на получаване на протокола, следните документи за допускане до участие в процедурата:

1. Декларация по чл.4, ал.7 и чл.6, ал.2 от ЗМИП, попълнена по образеца в Приложение № 12, съдържаща информация за физическото лице - действителен собственик по смисъла на чл.6, ал.2 ЗМИП във връзка с чл.3, ал.5 ПЗЗМИП на посоченото юридическо лице.

Писмо, изх. № 2776/11.09.2015 г., е редовно връчено съобразно разпоредбата на чл. 58а, ал.2 от ЗОП по факс на 11.09.2015 г. С писмо, вх. № 5827/17.09.2015 г. на „МБАЛ-Русе" АД, Участник № 1 – „П. Дусман" ЕООД е представил: Декларация по чл.4, ал.7 и чл.6, ал.2 от ЗМИП, попълнена по образеца в Приложение № 12, съдържаща информация за физическото лице - действителен собственик по смисъла на чл.6, ал.2 ЗМИП във връзка с чл.3, ал.5 ПЗЗМИП на посоченото юридическо лице. Документите са постъпили в срок.

След преглеждане на допълнително представените документи от Участник № 1 - „П. Дусман" ЕООД, комисията установи, че участникът е изпълнил изискването, поставено от Възложителя, да представи Декларация по чл.4, ал.7 и чл.6, ал.2 от ЗМИП, попълнена по образеца в Приложение № 12, съдържаща информация за физическото лице - действителен собственик по смисъла на чл.6, ал.2 ЗМИП във връзка с чл.3, ал.5 ПЗЗМИП на посоченото юридическо лице.

В резултат от проверката по чл.68, ал.7 от ЗОП и чл.68, ал.10 от ЗОП, комисията **ОПРЕДЕЛИ:**

На изискванията отговаря и до участие в процедурата се допуска офертата на:

1. „П. Дусман" ЕООД, ЕИК 831578978.

Комисията пристъпи към разглеждане на документите в плик № 2 на допуснатия участник.

В Плик № 2 с надпис "Предложение за изпълнение на поръчката" на участник № 1 „П. Дусман" ЕООД, се установи наличие на следните документи:

1. Техническо предложение за изпълнение на поръчката.

Участникът е декларирал, че:

- Ще приготвя и доставя на МБАЛ-Русе АД болнична храна по диети и брой хранения на ден във всяка от тях, както следва:

№	Диета	Брой хранения
0	течно-кашева, за пациенти на сонда	5
1а	остри заболявания на стомах, гастрит, язва	3
1б	при хроничен гастрит	3
4	при остри и хронични възпаления на червата	3
5	заболявания на черния дроб и жлъчните пътища	3
7	при хроничен нефрит	3
7а	при остър стадий на бъб речни заболявания	3
7б	при хемодиализио болни /пакет суха храна/	1
8	при затлъстяване	3
9/1б	при диабет и хроничен гастрит	5
9	при диабет	5
9/5	при диабет и черидробни заболявания	5
9/10	при диабет и сърдечно-съдовн заболявания, хипертония	5
10	сърдечно-съдовн заболявания, хипертония	3
11	усилваща диета, при анемия	3
15	при рационално хранене	3
15а	рационално хранене при деца	3
	пациенти от 0 месеца до 6 месечна възраст	6
	пациенти от 6 месеца до 12 месечна възраст	5
	пациенти от 1 годишна до 3 годишна възраст	5
ПХ ДЕ	обяд предпазна храна дежурни екипи	1
ПХ ДЕ	вечеря предпазна храна дежурни екипи	1
ДО	обяд дежурен персонал	1
ДВ	вечеря дежурен персонал	1
КМ	кисело мляко – 400 гр.	1

- Болничната храна ще отговаря на изискванията за количество, качество и калорийна стойност, посочени за Диети № 0, 1а, 1б, 4, 5, 7, 7а, 7б, 8, 9/1б, 9, 9/5, 9/10, 10, 11, 15, 15а в "Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранене и лечебно-профилактичните заведения", изд.1984 г. на МЗ и Наредба № 23/19.07.2005 г. на министъра на здравеопазването за физиологичните норми за хранене на населението (Обн., ДВ, бр.63 от 02.08.2005г.)

- Храната за дежурния персонал и предпазната храна ще отговаря на изискванията на Наредба № 11 от 21.12.2005 г. за определяне на условията и реда за осигуряване на безплатна храна и/или добавки към нея (Обн., ДВ, бр.1 от 03.01.2006г.)

- Ще доставя болничната храна при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества, технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид и при стриктно съблюдаване на изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и при прилагане на разнообразие на видовете ястия, съобразно нормите за болнично хранене.

- За приготвяне на храната ще се използва висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки.

- Болничната храна ще се доставя в чисти (при необходимост дезинфекцирани) плътно затварящи се съдове (коитейнери) или в опаковки за еднократна употреба до отделенията в Хирургичен блок - от обособен за целта пункт в МБАЛ-Русе АД, ул. Независимост № 2, и до отделение „Инфекциозни болести” - от определен за целта вход, ежедневно, по График за получаване на храната, в следните часови интервали:

закуска - от 06,30 до 07,25 часа;

обяд – от 11,20 до 12,35 часа;

вечера – от 17,00 до 17,50 часа.

- Графикът за получаване на храната от отделенията ще се съгласува между възложителя и изпълнителя при сключване на договора.

- Храната за пациентите ще се получава от служители на отделението, определени от възложителя, трикратно дневно (за диети с междинни хранения и в предвидения часови интервал в „График за получаване на храната“) по експедиционен лист.

- При приемане на болничната храна, служители, определени от възложителя, ще извършват контрол за съмнителни или видим признаци на развала. Храната в опаковки за еднократна употреба ще се преглежда за изтекъл срок на минимална трайност.

- Рекламации по качеството и количеството на доставената болнична храна ще се правят в момента на нейното получаване.

- Дейността по предаване и получаване на болнична храна ще се документира от служители, определени от възложителя, в „Лист за ежедневен контрол на дейностите по хранене на пациентите и дежурния персонал“.

- Ще доставя продуктите, необходими за ежедневно приготвяне на храна, с транспорт, осигурен от тях и за тяхна сметка, като превозните средства отговарят на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти.

- При приготвяне на храната, ще спазва изискванията за хигиена, съобразно действащите в страната стандарти и нормативни документи.

- Доставената храна ще включва пълно дневно меню, съобразно конкретния брой хранения на ден за всяка диета.

- При констатиране на храна, която не отговаря на изискванията, посочени в т.2, 3 и т.5, ще доставя суха храна, отговаряща по химичен състав и калоричност на готовата храна.

- Ще съхранява при хладилни условия за срок от 48 часа контролни проби от всички доставени храни. Контролните проби не се включват в обобщения отчет (брой и видове диети по дни) за приготвената и доставената храна през месеца, представян на възложителя.

- Ще осигури възможност на възложителя да осъществява текущ контрол за начина на изпълнение на поръчката по отношение на количествени и качествени показатели на приготвяната храна, текущи финансови документи за установяване стойността на вложените продукти.

- В срок до 5 (пет) дни от изтичането на съответния месец, ще изготвя обобщен отчет (брой и видове диети по дни) за приготвената и доставената храна през месеца и ще го представя на възложителя.

- Ще уведомява незабавно възложителя за възникването на технологични проблеми, които биха довели до промяна на уговореното меню.

- По реда на Закона за храните ще регистрира обекта за производство на храни, собственост на възложителя, находяща се в гр. Русе, ул. „Независимост“ № 2, и ще представи на възложителя удостоверение за регистрация на този обект за кухнята, в срок до 2 (два) месеца от сключването на договора за възлагане на поръчката. Ще запази предназначението на обекта - за производство на храна, като за използването му ще сключи договор за наем с възложителя.

- До получаване на удостоверение за регистрация на обекта по т.20, ще приготвя болничната храна в регистриран на името на дружеството обект за производство на храни по реда на Закона за храните, намиращ се на адрес: Русе, ул. Независимост № 2, която ще бъде доставяна с транспортни средства, които са регистрирани по реда на Закона за храните.

- След регистриране на обекта за производство на храни по реда на Закона за храните на свое име, ще приготвя болничната храна единствено в този обект.

- При приготвянето на болничната храна в обектите по т.20 и по т.21 ще спазва изискванията на Закона за храните и подзаконовите актове по прилагането му.

- При приготвянето на болничната храна в обекта по т.20, ще спазва изискванията на Наредба № 81213-647 от 1 октомври 2014 г. за правилата и нормите за пожарна безопасност при експлоатация на обектите, и на НАРЕДБА за устройството, безопасната експлоатация и техническия надзор на газовите съоръжения и инсталации за втечнени въглеводородни газове.

- Ще изпълнява поръчката за срок от 24 (двадесет и четири) месеца, считано от деня, следващ датата на подписването на договора.

2. Концепция за реализиране на дейностите, включени в предмета на поръчката:

Участникът е описал подробно:

- начин на организация на изпълнението на обществената поръчка и на персонала, който ще приготвя и доставя храната;
- мерки, които участникът ще предприеме в случаи на установено нарушено качество и съхранение на храните;
- начин на доставката и съхранение на хранителните продукти;
- технологичен процес при подготовката и съхранението на храните.

Комисията установи, че участник № 1 предлага да изпълни поръчката по начин, който напълно съответства на изискванията на възложителя.

Комисията реши да премине към оценяване на офертата на допуснатия участник при спазване на предварително утвърдените и обявени критерии, а именно икономически най-изгодна оферта.

Комисията оцени офертата по всички други показатели, различни от цената, съобразно утвърдената от възложителя Методика за оценка на офертите в процедурата, по следния начин:

„Техническа оценка“ (ТО) - Оценката по този показател се извършва по формулата:

$$TO = \frac{T1 + T2 + T3 + T4}{4} \times 30 \%, \text{ където:}$$

T1 – Оценка по подпоказател „Начин на организация на изпълнението на обществената поръчка и на персонала, който ще приготвя и доставя храната” – максимален брой точки 25.

По този подпоказател Комисията оценява Участник № 1 - „П. Дусман” ЕООД с 25 точки, мотивирана от следното: В своята Концепция за реализиране на дейностите, включени в предмета на поръчката, участникът е описал организацията на работа по ясен и структуриран начин, описал е всички вътрешни и външни процеси, обектите и материалната база. Предложена е организация на работа, с възможност за промени, според нуждите на възложителя, съобразена с изискванията на обществената поръчка и която позволява да се реагира при възникване на непредвидени ситуации. Детайлно са описани предлаганите от участника храни и техните характеристики, технологичния процес и контрола при приготвянето на храните. Представени са конкретни и изчерпателни аргументи как предложените мерки и организация на работа гарантират качествено и в срок изпълнение на поръчката. Участникът е представил точно и ясно описание на персонала, на структурата, в която е обособен, както и на задълженията на всеки служител; описани са ясно и точно взаимовръзките на отделните членове на персонала по хоризонтална и вертикална йерархическа структура; дейностите, които извършват отделните му членове, както и всички мерки, които се предприемат за спазване на санитарните изисквания от страна на персонала.

T2 - Оценка по подпоказател: „Описание на мерките, които ще се предприемат в случаи на установено нарушено качество и съхранение на храните” - максимален брой точки 25.

По този подпоказател Комисията оценява Участник № 1 - „П. Дусман” ЕООД с 25 точки, мотивирана от следното: В своята Концепция за реализиране на дейностите, включени в предмета на поръчката, участникът е описал детайлно всички мерки, които следва да се предприемат в случаи на установено нарушено качество и съхранение на храните и е определил съответните отговорни лица и конкретните им задължения за предотвратяване на случаи на нарушено качество и съхранение на храните. Участникът е посочил съответните изисквания за обработването (манипулирането), складирането и съхраняването на храните - от момента на получаване на продуктите от доставчика, до доставката на храната и критериите за входящ и изходящ контрол на храните и хранителните продукти. Описани са всички неблагоприятни последици от развалата на храните и са предложени начини за предотвратяване на развалата; детайлно са описани всички санитарно-хигиенни изисквания, които участникът ще спазва при изпълнението на обществената поръчка.

T3 - Оценка по подпоказател: „Начин на доставката и съхранение на хранителните продукти” - максимален брой точки 25.

По този подпоказател Комисията оценява Участник № 1 - „П. Дусман” ЕООД с 25 точки, мотивирана от следното: В своята Концепция за реализиране на дейностите, включени в предмета на поръчката, участникът е представил описание на всички специфични особености при доставката и съхранението на хранителните продукти, съобразени с предмета на

обществената поръчка, както и описание на начина на доставка и съхранението на хранителните продукти, което е детайлно и е съобразено със съответната времева продължителност, време на доставка, дестинации, повтаряемост и периодичност, и със специфичните нужди на възложителя, имайки предвид статута му на лечебно заведение. Подробно и конкретно са описани правилата за приемане и предаване на храните със съответните задължения на изпълнителя, както и конкретна организация за предотвратяване на рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали. Подробно са описани начините и способите за съхранение на храните, с цел запазване на съответната температура, органолептични и микробиологични качества, съгласно изискванията на възложителя

T4 - Оценка по подпоказател: „Технологичен процес при подготовката и съхранението на храните” - максимален брой точки 25.

По този подпоказател Комисията оценява Участник № 1 - „П. Дусман” ЕООД с 25 точки, мотивирана от следното: В своята Концепция за реализиране на дейностите, включени в предмета на поръчката, участникът е представил конкретно описание на целия технологичен процес при приготвянето на всички видове ястия (студени, топли, печени, на скара, задушени, десерти и т.н.) и тяхното съхранение; описани са подробно начините за спазването на всички технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания при изпълнение на конкретната поръчка. Участникът е посочил конкретна система за подбор на доставчиците, която гарантира качеството на хранителните продукти. Описани са всички обстоятелства, които влияят на технологичния процес (спазване на температура, разделяне на продуктите, обработка, съхранение); детайлно е описана последователността на технологичния процес (приемане, подготовка, кулинарна обработка, съхранение).

Техническата оценка на Участник № 1 - „П. Дусман” ЕООД е 30 точки, изчислени по формулата: $TO = (T1 + T2 + T3 + T4) \times 30 \% = (25 + 25 + 25 + 25) \times 30 \% = 100 \times 30 \% = 30$ точки.

Отварянето на ценовите оферти се извършва публично при условията на чл.68, ал.3 от ЗОП.

Комисията реши заседанието, на което ще се отвори плик № 3 на допуснатия участник да се проведе на **20.10.2015 г. (вторник), в 11 часа**, в град Русе, в сградата на МБАЛ-Русе АД - кабинет № 5 (юрисст). Комисията реши да обяви датата, часа и мястото на отварянето на ценовите оферти чрез съобщение в профила на купувача, което да бъде публикувано не по-късно от два работни дни преди датата на отваряне на ценовите оферти.

С посоченото, Комисията закри второто си заседание, за което на 14.10.2015 г. се изготви настоящият протокол. Протоколът се подписа от всички членове на Комисията, както следва:

Председател: Цветелина Кръстева Ангелова-Станчева — Чл. 2 от ЗЗЛД

Членове:

1. д-р Галина Николова Василева — Чл. 2 от ЗЗЛД

2. Ана Любчева Димитрова — Чл. 2 от ЗЗЛД

3. Веселина Георгиева Цветанова — Чл. 2 от ЗЗЛД

4. Теодора Владимирова Дружинина-Гайтанджиева — Чл. 2 от ЗЗЛД