

**ПРОТОКОЛ**  
**№2**

на комисия, назначена със заповед № РД-00-2228/09. 06. 2020 г. на Д-р Ивета Найденова - Прокуриснт на Многопрофилна болница за активно лечение „Света Петка“ АД, гр. Видин

На 10.06.2020 година в 14:30 часа в заседателната зала на МБАЛ „Света Петка“ АД, гр. Видин, се събра комисия за провеждане на обществена поръчка чрез публично състезание с предмет **„Приготвяне и ежедневна доставка на храна за пациенти на МБАЛ „Света Петка“ АД, гр.Видин“**, назначена със Заповед РД-00-2228/09. 06. 2020 г. в състав:

Председател: К. Груев - Правоспособен юрист

Членове :

1. А. Георгиева -Гл. медицинска сестра в МБАЛ „Света Петка“ АД, гр. Видин
2. Л. Цветанов - Ръководител ФАД при МБАЛ „Света Петка“ АД, гр. Видин  
за да проведе закрити заседания на основание чл, 56, ал. 2 от ППЗОП за разглеждане на допуснатите оферти и проверка за тяхното съответствие с предварително обявените условия.

**I, Разглеждане на Техническите предложения на допуснатите участници**

Въз основа на проверката за съответствие на участника с изискванията към личното състояние и с критериите за подбор, комисията реши да разгледа техническото предложение на участника:

**1.Оферта с вх. № РД-00-2220/08.06.2020 г., подадена в 10,26 часа от „МАСТЪР - ПИК“ ЕАД.**

На основание чл. 56, ал. 2 от ППЗОП, комисията пристъпи към разглеждане на офертата и извърши проверка за съответствието ѝ с предварително обявените условия на Възложителя.

1. Участник **„МАСТЪР - ПИК“ ЕАД** е представил оферта, съдържаща техническо предложение по образец на Възложителя. Участникът е предложил да изпълни поръчката при следните условия:

I. Предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническата спецификация и изискванията на Възложителя:

1. Предлага да изпълни в пълен обем дейностите, описани в Техническата спецификация на Възложителя за срок от 12 месеца, считано от датата на подписване на договора, като прави следните предложения:

1.1. При изпълнение на поръчката ще извършва ежедневни доставки три пъти дневно по предварителни заявки по диети, вид и количество включително в почивни и празнични дни;

1.2. Притежава технически възможности и необходимата квалификация на персонала, както и опит в извършването на такива доставки;

1.3. Предлаганите ястия ще бъдат съобразени със „Сборник рецепти за диетични ястия за заведенията за обществено хранена и лечебно-профилактичните заведения от 1984 г.“; „Закона за храните“ и подзаконовите нормативни актове по прилагането му;

1.4. При приготвянето на храната ще спазва изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия съобразно нормите за болнично хранене. Храните за болните, ще приготвя при спазване грамажа на порциите, вкусовите качества и технологичните изисквания за приготвяне на диетични храни и добър външен вид. За приготвянето на ястията, ще използва висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки. Храна ще бъде топла, питателна, поставена в затворени съдове, което позволява запазване на вкусовите и хранителните ѝ качества, доставена в индивидуални термоустойчиви кутии и съдове за еднократна употреба, собственост на Изпълнителя;

1.5. Храните, които не приготвя, а са такива, които са предварително пакетирани, например милинки, кифли, банички и други, ще отговарят на ПМС № 383 от 04.12.2014 г. за приемане на

Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните;

1.6. Получаваната в лечебното заведение готова храна ще бъде придружавана с документ, който декларира съответствието на качеството на храната с изискванията, годност и безопасност за консумация от пациентите, подписан с име, фамилия и печат.;

1.7. Готовата храна по диети, ще се доставя със собствен транспорт, който следва да отговаря на хигиенните изисквания за транспорт на хранителни продукти до Приемната за приемане и разпределение на храна в МБАЛ „Света Петка“ АД, гр. Видин и се предава на дежурния персонал.

1.8. **Приема срока на доставка да е: - закуска: от 07:15 часа до 07:30 часа; обяд - от 11:15 часа до 11:30 часа; вечеря - от 17:15 часа до 17:30 часа;**

1.9. Приема количествата и видовете храна за всяко хранене да се определят в писмена заявка, подадена от Възложителя:

- Ежедневно до 12:30 часа за следващия ден на провеждащите в момента лечение пациенти;

- В петък до 12:30 часа за предстоящите почивни дни/събота и неделя/ и понеделник;

- До 10:30 часа на текущия ден се прави допълнителна заявка за постъпилите спешно болни, за които обяд и вечеря на текущия ден трябва да се осигури храна;

- При новопостъпили болни след 12:00 часа да се подаде заявка до 15:00 часа, за да получат болните вечеря;

- Ежедневно до 13.00 часа представител на Възложителя предоставя информация на Изпълнителя за броя на ястията по видове и диети, които следва да се приготвят за следващия ден.

1.10. Приема представител на Възложителят в понеделник да изготвя седмично меню по диети за следващата седмица, което се предава на тях за съгласуване. Изготвеното седмично меню ще осигурява разнообразие на предлаганата храна и възможност за използване целогодишно на повече варианти в предложените дневни менюта, без повтаряне на дневно меню в продължение на две седмици за всички диети.

1.11. Ще предоставя ежедневно 48 часови контролни проби от доставената храна, в опаковки и обем по усмотрение на Изпълнителя от пълния набор храни за деня, за сметка на Изпълнителя, при условия за тяхното съхранение и запазване на идентичност одобрени от Изпълнителя и Възложителя;

1.12. Предлага време за реакция за замяна на доставена храна при рекламация **3 (словом: три) минути** / максимално предложено време в минути - не повече от 45 минути/.

II. Декларира, че при изготвяне на офертата са спазили задълженията, свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд.3

III. Участникът не е посочил информация, която счита за конфиденциална.

## II. Оценка на Техническите предложения на допуснатите участници

Комисията пристъпи към оценяване на техническото предложение на участника;

1. Участник „МАСТЪР - ПИК“ ЕАД:

Показател 2- „Време за реакция за замяна” - максималният брой точки по този показател е 100, а относителната тежест в комплексната оценка - 40% (0,40).

Точки по показателя (Твр) ще се присъждат по следната формула: най-малко време за реакция ( $V_{min}$ ) разделено на времето предложено от конкретния участник ( $V_i$ ), умножено по максималните точки по този показател - 100 точки,

$V_{min}$

$Tвр = V_i \times 100$

Крайната оценка по П2 ще се формира като получените от всеки участник точки се умножат по относителната тежест за съответния съответния показател (0,40), на база следната формула;

$ГО = Tвр \times 0,40$ , където 0,40 е относителната тежест на показателя.

Комисията пристъпи, към заместване на формулата с конкретни стойности,

съдържащи се в офертата на участника, в резултат на което:

1. Участник „МАСТЪР - ПИК“ ЕАД получава следните точки:

$$Tвр = (Vmin/Vi) \times 100 = (3/3) \times 100 = 100 \text{ т.}$$

$$ГО = Tвр \times 0,40 = 100 \times 0,40 = 40 \text{ т.}$$

Във връзка с описаните констатации, комисията единодушно

### РЕШИ:

1. Допуска до отваряне на ценовите предложения следните участници:  
- „МАСТЪР - ПИК“ ЕАД
2. Комисията ще се събере на следващо открито заседание на 16.06.2020г. от 14:00 ч, когато ще бъдат отворени ценовите предложения на допуснатите участници.
3. В Профила на купувача да бъде публикувано съобщение относно деня, часа и мястото на отваряне на ценовите предложения, в което да се посочи, че при отваряне на ценовите предложения имат право да присъстват участниците в процедурата или техни упълномощени представители, както и представители на средствата за масово осведомяване.

С това комисията приключи своята работа на **10.06.2020 г.**

Настоящият протокол се състави в един екземпляр и бе подписан от всички членове на комисията.

Комисия:

Чл. 2 от  
ЗЗЛД

Председател: .

Чл. 2 от  
ЗЗЛД

Членове: 1. .

2. ....