

ПРОТОКОЛ № 2

от заседанието на комисията, назначена със Заповед № 15/10.01.2018 г. на Кмета на община Гурково със задача да разгледа и оцени получените оферти за участие в обществена поръчка чрез публично състезание по реда на ЗОП с предмет: **„Приготвяне, пакетиране и доставка на топъл обяд - кетъринг“ по Проект BG05FMOP001-3.002-0083-C02 ”Осигуряване на топъл обяд в община Гурково” по Оперативна програма за храни и/или основно материално подпомагане от фонда за европейско подпомагане на най – нуждаещите се лица” съгласно чл. 54, ал. 12 от ППЗОП.**

Днес, 22.01.2018 г. /понеделник/, на основание раздел VIII- Действия на комисията при разглеждане на оферти и заявления за участие, издадени на хартиен носител от ППЗОП, Комисията, назначена със Заповед № 15/10.01.2018 г. на Кмета на община Гурково, в състав:

Председател: адв. Илияна Тодорова Гочева – юрист, магистър;

Членове:

- 1) Мария Георгиева Илиева- Ръководител на проект BG05FMOP001-3.002-0083-C02 ”Осигуряване на топъл обяд в община Гурково”, магистър;
- 2) Радка Стефанова Петкова- счетоводител на проект BG05FMOP001-3.002-0083-C02 ”Осигуряване на топъл обяд в община Гурково”, бакалавър- икономист;
- 3) Доника Димчева Куртева- старши специалист „Обществени поръчки и инвестиционни дейности”, строителен техник;
- 4) Петя Илиева Чолакова- старши счетоводител, касиер, бакалавър- икономист;

Се събра след изтичане на срока по чл. 54, ал.9 от ППЗОП, извърши и протоколира следните действия:

I. ЕТАП. Разглеждане на допълнително представени документи относно съответствието на участниците с изискванията към личното състояние и критериите за подбор и допускане до разглеждане на представените технически предложения.

1. С Протокол №1/10.01.2018 г., комисията е изисквала от **Участник № 1 „Н. Лазаров” ЕООД** да представи:

1.1.Нов ЕЕДОП от „Н. Лазаров” ЕООД, в който:

✓ В част IV Критерии за подбор, буква А: Годност, в т.1 коректно попълнена информация относно изискванията за годност (правоспособност) за упражняване на професионална дейност, а именно: регистрацията по чл. 12 от Закона за храните за обекта за производство и търговия с храни.

В законовоопределения срок /чл. 54, ал.9 от ППЗОП/, участникът е представил плик с вх. № К-179/17.01.2018 г., съдържащ:

1. ЕЕДОП от „Н. Лазаров” ЕООД;

След разглеждане на допълнително представените документи, комисията установи, че Участник № 1- „Н. Лазаров” ЕООД отговаря на изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя.

Комисията единодушно взе решение и допуска участник № 1- „Н. Лазаров” ЕООД до разглеждане на представеното техническо предложение, предвид обстоятелството, че са представени всички необходими документи и участникът отговаря напълно на изискванията към лично състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя.

2. С Протокол №1/10.01.2018 г., комисията е изисквала от **Участник № 2 „Кей Енд Ви” ООД** да представи:

2.1.Нов ЕЕДОП от „Кей Енд Ви” ООД, в който:

✓ В част IV Критерии за подбор, буква А: Годност, в т.1 коректно попълнена информация относно изискванията за годност (правоспособност) за упражняване на професионална дейност, а именно: регистрацията по чл. 12 от Закона за храните за обекта за производство и търговия с храни.

✓ Част IV, Критерии за подбор, буква В: Техническа и професионални способности, т. 6, са посочени данни за дата и номер на свидетелството за придобит професионална квалификация на предложеният от участникът готвач.

В законовоопределения срок /чл. 54, ал.9 от ППЗОП/, участникът е представил плик с с вх. № К-199/19.01.2018 г., съдържащ:

1. ЕЕДОП от „Кей Енд Ви” ООД

След разглеждане на допълнително представените документи, комисията установи, че Участник № 2- „Кей Енд Ви” ООД отговаря на изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя.

Комисията единодушно взе решение и допуска участник № 2- „Кей Енд Ви” ООД до разглеждане на представеното техническо предложение, предвид обстоятелството, че са представени всички необходими документи и участникът отговаря напълно на изискванията към лично състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя.

3. С Протокол №1/10.01.2018 г., комисията е изисквала от **Участник № 3 „СИВОН” ЕООД** да представи:

3.1. Нов ЕЕДОП от „СИВОН” ЕООД, в който:

✓ В част IV Критерии за подбор, буква А: Годност, в т.1, е посочил електронен адрес, на който информацията, че участникът отговаря на заложеният критерии за подбор е публично достъпна.

В законовоопределения срок /чл. 54, ал.9 от ППЗОП/, участникът е представил плик с с вх. № К-162/15.01.2018 г., съдържащ:

1. ЕЕДОП от „СИВОН” ЕООД

След разглеждане на допълнително представените документи, комисията установи, че Участник № 3- „СИВОН” ЕООД отговаря на изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя.

Комисията единодушно взе решение и допуска участник № 3 „СИВОН” ЕООД до разглеждане на представеното техническо предложение, предвид обстоятелството, че са представени всички необходими документи и участникът отговаря напълно на изискванията към лично състояние и критериите за подбор, поставени от Възложителя.

II. ЕТАП. Преглед, проверка за съответствие на техническото предложение с предварително обявените условия на допуснатите участници и оценка на техническите предложения на участниците, допуснати до оценка.

**МЕТОДИКА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОМПЛЕКСНА ОЦЕНКА.
КРИТЕРИИ ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ПОРЪЧКАТА.**

Оценяването и класирането на офертите на участниците се извършва въз основа на „икономически най-изгодна оферта” по критерий „оптимално съотношение качество/цена”.

Комплексната оценка (КО) на офертата на участника се изчислява по формулата:

$$\underline{КО = T1 + T2 + \Phi}$$

Комплексната оценка се получава въз основа на стойностите на оценката на техническото предложение и на оценката на предложената от участника цена.

Участникът, събрал най- много точки на Комплексната оценка (КО) се класира на първо място.

№	Показател	Максимален брой точки
1.	Предлагане на десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга – T1	20
2.	Предложено разнообразно меню за потребителите на социалната услуга- T2	30
3.	Предложена цена за изпълнение – Φ	50
Общ сбор (1 + 2 + 3)		100

I. Определяне оценката на технически показатели показател:

Критерий за оценка	Максимален брой точки	Условия за получаване
T1-Предлагане на десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга <i>При реализиране на икономия участникът предлага бонус десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга</i>	20 т.	Предлагане на десерт два пъти седмично- 20 т.
		Предлагане на десерт един пъти седмично- 10 т.

Т2- Предложено разнообразно седмично меню за потребителите на социалната услуга <i>/Предлагане на разнообразно седмично меню на потребителите на социалната услуга, включващо съдържанието на месо/</i>	30 т.	При разнообразно седмично меню, включване на съдържание на месо поне три пъти или повече- 30 т.
		При разнообразно седмично меню, включване на съдържание на месо поне два пъти- 20 т.
		При разнообразно седмично меню, включване на съдържание на месо поне един път- 10 т.

II. Оценка по финансов показател- „Предложена цена за изпълнение” – Ф
Максимален брой точки 50 точки.

Определя се по следната формула:

$$\Phi = (C_{\min} / C_n) \times 50$$

Където:

C_{\min} - представлява най-ниска предложена цена на услугата от всички допуснати до оценка оферти;

C_n - цена предложена в оценявана оферта;

Ценовото предложение на участниците се проверява, за да се установи, че са подготвени и представени в съответствие с съответствие с изискванията на документацията за участие в процедурата. При различия между сумите, изразени с цифри и думи, участникът се отстранява от участие. Ако участник предложи цена за изпълнение на поръчката по-висока от посочената прогнозна стойност от Възложителя, ще бъде отстранен от участие. Участникът следва да представи единична цена на храноден, включващ, супа, основано ястие, хляб, а при направена икономия и десерт.

Цената за изпълнение на поръчката за един топъл обяд не може да надвишава прогнозната максимална стойност посочена от Възложителя без ДДС за един топъл обяд /супа, основно ястие и хляб/- 2,08 /два лева и осем стотинки/ без ДДС или 2,50 /два лева и петдесет стотинки/ с ДДС.

Крайно класиране на Участниците:

Крайното класиране на допуснатите оферти се извършва в низходящ ред, на база получена комплексна оценка за всяка оферта.

Офертата, получила най-голям брой точки, се класира на първо място.

В случай, че комплексните оценки на две или повече оферти са равни, за определяне на изпълнител между класираните на първо място оферти се прилагат разпоредбите на чл. 58, ал.2 и 3 от ППЗОП.

**ПРЕГЛЕД И ПРОВЕРКА ЗА СЪОТВЕТСВИЕТО НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЯ С ПРЕДВАРИТЕЛНО ОБЯВЕНИТЕ УСЛОВИЯ НА
ДОПУСНАТИТЕ УЧАСТНИЦИ.**

УЧАСТНИК №1 „Н. ЛАЗАРОВ” ЕООД

Участникът е представил попълнено и подписано Техническо предложение за изпълнение на поръчката, съгласно изискванията на Възложителя.

В своето техническо предложение участникът е декларирал, че при изпълнението на поръчката ще се придържа точно към указанията на Възложителя и към всички действащи нормативни актове, правила и стандарти, които се отнасят до изпълнението на поръчката, техническата спецификация и изискванията на Възложителя.

Участникът е предложил срок за подмяна на доставената храна, несъответстваща на изискванията на Възложителя относно качество, количество, опаковка, др. видими към момента на доставка несъответствия- до 1 /един/ час от уведомяването /устно или писмено/ за констатиране на отклонението.

Участникът е предложил обща концепция за приготвяне и предоставяне на топла пакетирана храна, която съдържа:

- Предложено седмично меню, от което става видно предлагане на разнообразно седмично меню на потребителите на социалната услуга, включващо ежедневно съдържание на месо.

- Предложен десерт- при реализиране на икономия участникът е предложил бонус десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга 2 /два/ пъти седмично;

- Организационни работни процеси- участникът подробно е описал организация на работата на персонала включваща:

- ✓ Организация на работата на екипа- участникът подробно е описал организация на работния процес за приготвяне на „топлия обяд”, вписани са конкретните задължения на екипа и начинът на приготвяне на храната;

- ✓ Начин за осъществяване на комуникация с Възложителя- участникът е описал начина за осъществяване на комуникация с възложителя, при съгласуване на седмичното меню, подаване и получаване на заявки, доставка на приготвената храна в определените пунктове и евентуална подмяна на доставената храна при открити несъответствия относно качество, количество и други, видими към момента на доставката.

В този случай, участникът предлага след уведомяване за несъответствия в доставената храна, служители отговорни за качеството да уведомят служители на обект в гр. Горна Оряховица, с Удостоверение за регистрация № 6627/05.11.2013 г., като шофьора на обекта, ще достави необходимите порции или продукти на деня.

- ✓ Координация и съгласуване на дейностите и други организационни аспекти, които са необходими за качественото и срочно изпълнение на възложената услуга- участникът подробно е описал дейностите при организация на работата с цел качествено и срочно изпълнение на услугата. Описано е оборудването, с което разполага.

- Механизъм за недопускане на разхищение на храна- в тази точка от техническото предложение, участникът е описал метод за недопускане на разхищение на храна, от който става видно, че при предаване и получаване на храната от лицата, ангажирани с разносянето/ доставката по места се предоставя списък за полагане на подпис ежедневни от целевата група. При установяване на отсъствие на потребител за

деня или поради други възникнали обстоятелства за деня, с цел недопускане на разхищение на храна, като възможност предлага, че ще дари храната на обслужващия персонал.

- Предложение за празнично меню- участникът е приложил примерно празнично меню, което отговаря на общите изисквания за възложителя.

След запознаване с техническото предложение на участника и изложеното кратко описание, комисията констатира, че е налице несъответствие между представеното от участникът техническо предложение и документацията за участие в това число и техническата спецификация.

Съгласно чл. 39, ал. 3, т. 1, б. „Б” от ППЗОП техническото предложение следва да съдържа предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническата спецификация и изискванията на Възложителя.

В частта „Организационни работни процеси- комуникация с възложителя”, от своето техническо предложение участникът е предвидил при евентуална рекламация на приготвената и доставена храна, същата да бъде заменена в рамките на 1 /час/ с храна приготвена в друг обект, в който „работят със сходни организационни процеси и сходна продукция”.

Съгласно изискванията на възложителя в документацията за участие участникът следва да разполага с обект за приготвяне на храна регистриран по чл. 12 от Закона за храните.

Описанието се явява несъответствие между декларираните съответствия с критерии за подбор в представеният от участника ЕЕДОП, че приготвянето на храната предмет на настоящата обществена поръчка ще се извършва в обект в гр. Севлиево, притежаващ удостоверение за регистрация на заведение за обществено хранене № 139/28.08.2014 г., при евентуална рекламация на доставената храна, същата ще бъде заменена с храна приготвена в друг обект.

Комисията счита, че така представеното техническо предложение не съответства на изискванията на възложителя, тъй като ако възникне рекламация на приготвената и доставена храна, няма да бъде заменена с такава, която да отговаря на менюто за деня.

Съгласно гореизложеното комисията счита, че са на лице несъответствия между техническото предложение на участника и изискванията на възложителя и техническата спецификация, при което офертата му следва да бъде предложена за отстраняване.

В частта „Механизъм за недопускане на разхищение на храна” участникът е представил механизъм, който описва недопускане разхищението на приготвената храна. Описан е вариант, в който при установяване на отсъствие на потребител за деня или поради други възникнали обстоятелства готовата храна, ще бъде предоставяна на персонала.

Съгласно изискванията на техническата спецификация, задълженията на изпълнителя са да достави готовата храна „топъл обяд” до пунктовете за раздаване в гр. Гурково, с. Паничерево и с. Конаре.

Възложителя има отговорността за раздаването на топлия обяд и съответно при евентуално невявяване на потребител на социалната услуга, годната за консумация храна се предоставя на лица в резервен списък.

Съгласно гореизложеното и съблюдавайки изискванията на възложителя, комисията предлага участник „Н. Лазаров” ЕООД да бъде ОТСТРАНЕН от по-нататъшно участие в процедурата за възлагане на обществената поръчка, тъй като в представеното Техническо предложение за изпълнение на поръчката е налице обстоятелства, които го правят неотговарящо на изискванията на

Възложителя, посочени в Техническата спецификация и документацията за участие.

УЧАСТНИК № 2 „КЕЙ ЕНД ВИ” ООД

Участникът е представил попълнено и подписано Техническо предложение за изпълнение на поръчката, съгласно изискванията на Възложителя.

В своето техническо предложение участникът е декларирал, че при изпълнението на поръчката ще се придържа точно към указанията на Възложителя и към всички действащи нормативни актове, правила и стандарти, които се отнасят до изпълнението на поръчката, техническата спецификация и изискванията на Възложителя.

Участникът е предложил срок за подмяна на доставената храна, несъответстваща на изискванията на Възложителя относно качество, количество, опаковка, др. видими към момента на доставка несъответствия- до 1 /един/ час от уведомяването /устно или писмено/ за констатиране на отклонението.

Участникът е предложил обща концепция за приготвяне и предоставяне на топла пакетизирана храна, която съдържа:

- Предложено седмично меню за четири седмици включващо ежедневна консумация на месо /постна супа- месно ястие; месна супа- постно ястие/.

Предложеното меню е в пълно съответствие с изискванията на Възложителя, относно грамаж и съдържание.

- Предложен десерт- при реализиране на икономия участникът е предложил бонус десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга 2 /два/ пъти седмично във вторник и четвъртък;

- Организация на работни процеси- участникът е представил на кратко организацията на работния процес в приготвянето на храна. Описани са внедрени системи за управление на качеството и безопасност на храните, технологии за приготвяне на разнообразни храни.

Организацията на производствения процес ще се осъществява от администрацията, която ще изготвя седмичните менюта, които да се представят на Възложителя за одобрение.

- Механизъм за недопускане на разхищение на храна: в тази част от представеното техническо предложение, участникът подробно е описал предлаганите от него механизми за недопускане на разхищение на храна, като същият е разделен в две посоки. На първо място участникът разглежда недопускане на разхищение на храна в процеса на приготвяне на храната, при доставката и съхранението на готовата храна, като приема приемането на продуктите за критичен етап, на който обръща особено внимание.

На второ място участникът е разгледал недопускане на разхищение на готовите храни, където е описано възможността за преразпределение на храната, която иначе би била бракувана. В своето предложение участникът е описал предаването на готовата храна на потребителите по списъци, предоставени от Община Гурково. При евентуалното невявяване на лицата, определени за потребители на услугата, годната за консумация храна се предоставя на лица в резервен списък, за да не се допуска разхищение. При евентуален остатък на храна, неполучена и от допълнителната група, същата ще бъде връщана във фирмата за предаването и на екарисаж за унищожение.

- Предложение за празнично меню- участникът е приложил примерно празнично меню, което отговаря на общите изисквания за възложителя.

След запознаване с техническото предложение на участника и изложеното кратко описание, комисията констатира, че в своето предложение в частта „механизъм за недопускане на разхищение на храна”, участникът е представил методи за недопускане на разхищение на храна в два аспекта. Описаните методи засягат и дейности, които не са вменени на изпълнителя, съгласно изискванията на възложителя. Комисията установи, че въпреки това участникът правилно е описал механизмът за недопускане разхищение на готовата храна, като стриктно се е съобразил освен с изискванията на възложителя и с изискванията на проекта, описани в „Ръководството на бенефициента за изпълнение и управление на договори по операция тип 3 „Осигуряване на топъл обяд 2016-2019”.

Предвид гореизложеното, комисията установи, че техническото предложение съответства с поставените изисквания от възложителя и допуска до по-нататъшно оценяване участника.

УЧАСТНИК № 3 „СИВОН” ЕООД

Участникът е представил попълнено и подписано Техническо предложение за изпълнение на поръчката, съгласно изискванията на Възложителя.

В своето техническо предложение участникът е декларирал, че при изпълнението на поръчката ще се придържа точно към указанията на Възложителя и към всички действащи нормативни актове, правила и стандарти, които се отнасят до изпълнението на поръчката, техническата спецификация и изискванията на Възложителя.

Участникът е предложил срок за подмяна на доставената храна, несъответстваща на изискванията на Възложителя относно качество, количество, опаковка, др. видими към момента на доставка несъответствия- до 1 /един/ час от уведомяването /устно или писмено/ за констатиране на отклонението.

Участникът е предложил обща концепция за приготвяне и предоставяне на топла пакетирана храна, съдържаща следните разработени компоненти:

- Предложено меню- участникът е предложил разнообразно седмично меню , съдържащо месо 5 /пет/ пъти седмично. В представеното примерно меню са съобразени изискванията на възложителя, относно грамаж и състав на топлия обяд.

- Предложен десерт- при реализиране на икономия участникът е предложил бонус десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга 2 /два/ пъти седмично.

- Организационни работни процеси- участникът подробно е описал предлаганият от него метод на приготвяне и доставка на храната, приложил е график с разбивка на всяка операция и технологичното време необходимо за извършване на всяка една дейност.

Подробно е описан целият процес на приготвяне на храната, както и стандартите,

- Механизъм за недопускане на разхищение на храни- участникът е описал подробно механизъм за недопускане на разхищение на храни по цялата верига на снабдяване с храни, от етапа на селскостопанското производство до етапите на съхранение, преработка и доставката до пунктовете за доставка определени от възложителя.

- Предложение за празнично меню- участникът е приложил примерно празнично меню, което отговаря на общите изисквания за възложителя.

След преглед на техническото предложение, Комисията установи съответствие с поставените изисквания от възложителя и допуска до понататъшно оценяване участникът.

ОЦЕНКА НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА УЧАСТНИЦИТЕ, ДОПУСНАТИ ДО ОЦЕНЯВАНЕ

УЧАСТНИК „КЕЙ ЕНД ВИ” ООД

1. Предлагане на десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга – **T1**.

Съгласно представеното Техническо предложение при реализиране на икономия участникът е предложил бонус десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга 2 пъти седмично.

Съгласно Методика за оценка по показател **T1- Предлагане на десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга**, участникът получава **20 точки**.

2. Предложено разнообразно меню за потребителите на социалната услуга- **T2**.

Съгласно представеното Техническо предложение участникът предлага разнообразно седмично меню на потребителите на социалната услуга, включващо съдържанието на месо 5 пъти седмично.

Съгласно Методика за оценка по показател **T2- Предложено разнообразно седмично меню за потребителите на социалната услуга**, участникът получава **30 точки**.

Обща оценка по технически показатели- T1+T2= 20+30= 50 точки.

УЧАСТНИК „СИВОН” ЕООД

1. Предлагане на десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга – **T1**.

Съгласно представеното Техническо предложение при реализиране на икономия участникът е предложил бонус десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга 2 пъти седмично.

Съгласно Методика за оценка по показател **T1- Предлагане на десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга**, участникът получава **20 точки**.

2. Предложено разнообразно меню за потребителите на социалната услуга- **T2**.

Съгласно представеното Техническо предложение участникът предлага разнообразно седмично меню на потребителите на социалната услуга, включващо съдържанието на месо 5 пъти седмично.

Съгласно Методика за оценка по показател **T2- Предложено разнообразно седмично меню за потребителите на социалната услуга**, участникът получава **30 точки**.

Обща оценка по технически показатели- T1+T2= 20+30= 50 точки.

След оценяване на техническите предложение на участниците допуснати до оценка на техническото предложение, резултатите са както следва:

№	Участник	Оценка по показател Т1- Предлагане на десерт в седмичното меню на потребителите на социалната услуга	Оценка по показател Т2- Предложено разнообразно седмично меню за потребителите на социалната услуга	Обща оценка на техническото предложение
1.	„Н. Лазаров” ЕООД	Предложен за отстраняване		
2.	„Кей Енд Ви” ООД	20	30	50
3	„Сивон” ЕООД	20	30	50

С това комисията приключи своята работа на 22.01.2018 г.

Следващото заседание, на което ще бъдат отворени и оповестени ценовите предложения на участниците ще се състои на 25.01.2018 г. от 14:00 часа в сградата на Община Гурково, с адрес: гр. Гурково, бул. „Княз Александър Батенберг” № 3, сградата на Общинска администрация- Гурково, етаж 2, стая 6, за което на профила на купувача на 22.01.2018 г., ще бъде публикувано съобщение.

КОМИСИЯ:

Председател:

адв. Илияна Тодорова Гочева- (П) заличена информация на осн. чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД.

Членове:

1. Мария Георгиева Илиев-(П) заличена информация на осн. чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД.
2. Радка Стефанова Петкова-(П) заличена информация на осн. чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД.
3. Доника Димчева Куртева-(П) заличена информация на осн. чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД.
4. Петя Илиева Чолакова-(П) заличена информация на осн. чл.2, ал.2, т.5 от ЗЗЛД.