СТОЛИЧНА ОБЩИНА – РАЙОН "НАДЕЖДА"
гр.София 1220, ул. „Кирил Дрангов" № 55, тел. 495-11-49, факс 02/837-64-65
www.so-nadejda.com; e-mail: info@so-nadejda.com

П Р О Т О К О Л №1
съставен на основание чл.103, ал. 3 от Закона за обществените поръчки

Съставен на основание дейността на комисия, назначена със Заповед № РНД19-РД92-17/20.08.2019г. на инж. Димитър Димов - кмет на Столична община - район „Надежда", за да разгледа, оцени и класира представените оферти за участие в открита процедура по реда на Глава девета от ЗОП, с предмет: „Доставка на месни и млечни продукти на едро за нуждите на детските градини на територията на район "Надежда", открита с Решение № РНД19-РД93-398 от 01.07.2019г. на кмета на СО - район „Надежда", уникален номер на поръчката в Регистъра на обществените поръчки на АОП 01265-2019-0005.

Днес, 20 август, 2019 година

Комисия в състав:

Председател:

1. Мая Благоева – заместник-кмет на СО-район „Надежда"

Членове:

2. Николай Ценков – ръководител-сектор „ФСО" при СО-район „Надежда";

3. Виктория Раловска – началник-отдел „ПНО" при СО-район „Надежда";

4. Михаела Ганчева – ст. експерт в отдел „ОКССДиЕПП" при СО-район „Надежда";

5. д-р Кремена Стоева – началник-отдел „Официален лабораторен контрол и мониторинг" в дирекция „Контрол на храните" при БАБХ.

се събра да разгледа, оцени и класира постъпилите оферти за участие в открита процедура по реда на Глава девета от ЗОП, с предмет: „Доставка на месни и млечни продукти на едро за нуждите на детските градини на територията на район "Надежда".

На заседанието на комисията присъстваха всички редовни членове и привличането на резервни членове не бе необходимо.

Комисията започна своята работа в 10.00 часа.

На заседанието на комисията присъстваха следните представители на участниците в процедурата:

1. Любов Василкова – пълномощник на „Ийт Уел" ЕОД.

Председателят на комисията запозна членовете на комисията и присъстващите представители на участниците в процедурата със съдържанието на Заповед № РНД19-

РД92-17/20.08.2019г. на инж. Димитър Димов - кмет на Столична община - район „Надежда"

От деловодството на СО-район „Надежда" бяха предадени на председателя на комисията 2 /два/ броя оферти за участие в процедурата. За приемането и предаването на офертата бе съставен протокол по реда на чл.48, ал. 6 от ППЗОП.

Председателят на комисията уведоми членовете й, че в обявения срок - до 17:00 часа на 19.08.2019г., са постъпили следните оферти:

1. Оферта № 1, подадена от „**Панда-И.П." ЕООД** с вх. № РНД19-ТД26-1214/19.08.2019г., в 14:55 часа по описа на СО-район „Надежда";
2. Оферта № 2, подадена от „**Ийт Уел" ЕАД** с вх. № РНД19-ТД26-1215/19.08.2019г., в 16:06 часа по описа на СО-район „Надежда".

Всеки един от членовете на Комисията подписа декларация за безпристрастност и липса на свързаност с участниците, както и липса на материален, респективно частен интерес, в съответствие с изискванията на чл. 103 от ЗОП, във връзка с чл. 51 от ППЗОП.

I. КОМИСИЯТА ПРИСТЪПИ КЪМ ОТВАРЯНЕ НА ПОДАДЕНИТЕ ОФЕРТИ ЗА УЧАСТИЕ В ПРОЦЕДУРАТА ПО РЕДА НА ТЯХНОТО ПОСТЪПВАНЕ, КАКТО СЛЕДВА:

1.Оферта № 1, подадена от „Панда-И.П." ЕООД:

Комисията установи, че офертата е подадена в съответствие с изискванията на чл. 47, ал. 1 и ал. 2 от Правилника за прилагане на закона за обществените поръчки и документацията за участие – в запечатана непрозрачна опаковка.

Комисията оповести съдържанието на офертата и извърши проверка за наличието на отделен запечатан плик с надпис "Предлагани ценови параметри".

В изпълнение на разпоредбата на чл. 54, ал.4 от ППЗОП трима членове на комисията подписаха техническото предложение и плика с надпис "Предлагани ценови параметри" на участника. Техническото предложение и плика „Предлагани ценови параметри" беше подписан и от пълномощника на „Ийт Уел" ЕАД.

1.Оферта № 1, подадена от „Ийт Уел" ЕАД:

Комисията установи, че офертата е подадена в съответствие с изискванията на чл. 47, ал. 1 и ал. 2 от Правилника за прилагане на закона за обществените поръчки и документацията за участие – в запечатана непрозрачна опаковка.

Комисията оповести съдържанието на офертата и извърши проверка за наличието на отделен запечатан плик с надпис "Предлагани ценови параметри".

В изпълнение на разпоредбата на чл. 54, ал.4 от ППЗОП трима членове на комисията

подписаха техническото предложение и плика с надпис "Предлагани ценови параметри" на участника.

След извършване на гореописаните действия, съгласно чл. 54, ал. 6 от ППЗОП, приключи публичната част от заседанието на комисията.

Комисията продължи работата си в закрито заседание.

II. РАЗГЛЕЖДАНЕ НА ДОКУМЕНТИТЕ, СЪДЪРЖАЩИ СЕ В ОФЕРТИТЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ В ПРОЦЕДУРАТА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ С ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ЛИЧНОТО СЪСТОЯНИЕ И КРИТЕРИИТЕ ЗА ПОДБОР, ПОСТАВЕНИ ОТ ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

/В настоящия протокол са отразени единствено констатираните липси на документи и/или несъответствия с критериите за подбор или с други изисквания на възложителя по аргумент на чл. 54, ал. 8 от ППЗОП/

В съответствие и в изпълнение на чл. 54, ал. 7 от ЗОП, Комисията извърши проверка за съответствието на представените документи с поставени от Възложителя условия и изисквания, респективно извърши констатации за пълнотата на представените документи, съобразно изискванията на документацията за участие в процедурата, въз основа на което установи следното:

1.Оферта № 1, подадена от **„Панда-И.П." ЕООД:**

След разглеждане на представените документи от офертата на участника, комисията констатира, че участникът е декларирал в е-ЕЕДОП всички обстоятелства и е представил всички изискуеми документи от документацията за настоящата обществена поръчка и не са констатирани липси и несъответствия.

Документите по чл.39, ал.2 от ППЗОП, съдържащи се в офертата на участника, отговарят на изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от възложителя.

2.Оферта № 2, подадена от **„Ийт Уел" ЕАД:**

След разглеждане на представените документи от офертата на участника, комисията констатира, че участникът е декларирал в е-ЕЕДОП всички обстоятелства и е представил всички изискуеми документи от документацията за настоящата обществена поръчка и не са констатирани липси и несъответствия.

Документите по чл.39, ал.2 от ППЗОП, съдържащи се в офертата на участника, отговарят на изискванията към личното състояние и критериите за подбор, поставени от възложителя.

III. РАЗГЛЕЖДАНЕ НА ПРЕДЛОЖЕНИЯТА ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА СЪДЪРЖАЩИ СЕ В ОФЕРТИТЕ ЗА УЧАСТИЕ В

ПРОЦЕДУРАТА.

Към настоящия момент комисията следва да разгледа дали техническите предложения, представени от участниците, отговаря на изискванията и предварително обявените условия на поръчката, заложени в документацията за участие.

Съгласно Методиката за оценка към документацията за обществената поръчка, участниците са длъжни да представят предложение за изпълнение на поръчката в съответствие с техническите спецификации и изискванията на възложителя.

Участниците оферират брой изследвания на артикулите обект на доставка, от предмета на поръчката, които са длъжни да предоставят за изпитване от акредитирана лаборатория през всяко тримесечие от срока на договора. Изпитванията може да са органолептични, физико-химични и микробиологични и се предоставят от изпълнителя на възложителя през всяко тримесечие от срока на договора.

За целите на възложителя показателите, които ще се обхващат от изпитванията, следва да се отнасят до съответствието на изследваните артикули с техническите спецификации и/или до безопасността им, като участникът е свободен да избира показателите и артикули, които ще бъдат изследвани във всеки конкретен случай, изхождайки от моментните рискове във връзка с доставките. Под органолептични показатели да се има предвид качествените характеристики на стоките - външен вид, цвят, мирис и други; под физико химични - влага, сухо вещество, масленост, белтък, сол, други, а под микробиологични показатели да се има предвид показатели, свързани с безопасността на продуктите- микроорганизми или техните токсини, или метаболити в количества, представляващи неприемлив риск за човешкото здраве.

Предвид горното, комисията извърши анализ на съдържанието на представените за всеки продукт Таблици за съответствие по Образец № 2.1 и Протоколи за изпитване от акредитирана лаборатория или други доказателства за съответствие за продуктите от предмета на поръчката, за които е въведено такова изискване в РАЗДЕЛ ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ, колона № 5 „Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП" (артикули маркирани със знак **). Изводите на комисията са систематизирани в таблицата по-долу, като при пълно съответствие се поставя „да" срещу съответния продукт, а при установени пропуски и несъответствия се прави описание на конкретната констатация.

№	Хранителни продукти	Мярка	Прилагане на доказателства по чл. 52, ал. 1 ЗОП	Технически спецификации на артикулите	„Ийт уел" ЕАД	„Панда-И.П." ЕООД
1	Кисело мляко 3,6% БДС	бр	**	Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°С до 6°С. 2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 3.6% масленост. 3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент. 4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса - нето 0.400 кг.	**ДА**	**ДА**
2	Кисело мляко 2% БДС	бр	**	Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°С до 6°С. 2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 2% масленост. 3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент. 4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса - нето 0.400 кг.	**ДА**	**ДА**
3	Прясно мляко кутия над 3%	л	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 до 25°С, а след отваряне при температура от 2 до 6°С 2. Прясното мляко да е над 3 % масленост;	**ДА**	**ДА**

				3. Да отговаря на следните изисквания: краве мляко, за цвят - бял с кремав отенък, консистенция - еднородна течност, вкус и мирис - приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 4. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър.		
4	Масло краве 0,125 кг	**кг**	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10-12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по- малко от 80. 2. Разфасофка пакетче от 0,125 кг.	**ДА**	**ДА**
5	Кашкавал БДС	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010 или еквивалент. 2. Разфасовка - пити по 1 кг. 3. Да се съхранява при температура от 2°С до 6°С	**ДА**	**ДА**
6	Сирене краве	кг	**	Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Сиренето да се съхранява при температура от 2оС до 6оС. 2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент. 3. Разфасовка: кофа с маса нето от 8 кг.	**ДА**	**ДА**
7	Сирене краве	кг	**	Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Сиренето да се съхранява при температура от 2оС до 6оС.	**ДА**	**ДА**

				2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент. 3. Разфасовка: вакуум опаковка с маса нето от 1 кг.		
8	Извара пакет по 1 кг	кг	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Водно съдържание не повече от 78 % , киселинност градус Т, не повече от 250. Еднородна зърнеста маса. Вкус и аромат - чист, млечнокисел. 2. Изварата да бъде опакована в пакети по 1 кг.	**ДА**	**ДА**
9	Свински бут без кост	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Свинското месо да е от бут, без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен , свойствен за свинско месо, без отклонения. 2. Свинското месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.	**ДА**	**ДА**
10	Телешки шол	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта 2. Да е без видими тлъстини и сухожилия, разфасован.	**ДА**	**ДА**
11	Кайма "Стара планина"	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Каймата да бъде смес и да е произведена по утвърден стандарт „Стара планина"	**ДА**	**ДА**

				№ 01/2010 или еквивалентно. 2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта-18°С. 3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.		
12	Мляно месо	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Мляното месо да бъде смес от 60% телешко и 40% свинско и да е произведено по утвърден стандарт „Стара планина" № 10/2018 или еквивалентно. 2. Мляното месо да е замразено. 3. Да бъде в пакети с маса нето 1 кг.	**ДА**	**ДА**
13	Пилета замрезени	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Птиците са бройлери, клас „А", замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по - висока от минус 18 градуса С. Птичите трупове трябва да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис. При прясното месо от домашни птици не може да има следи от предишно замразяване. 2. Птиците да са с тегло над 1кг и до 1.700 кг. 3.Да са опаковани в подходящи за транспортиране опаковки.	**ДА**	**ДА**
14	Пилешко филе	кг	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пилешкото филе да е клас „А", цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис.	**ДА**	**ДА**

				2. Замразено с температура минус 18 градуса С. 3. Да бъде в пакети по 2 кг.		
15	Пилешки бутчета	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Клас " А ", без несвойствени петна . Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис. Салмонела - да не се установява. 2. Замразени с температура минус 18 градуса С. 3. Да бъдат в опаковки в пликове по 5 кг.	**ДА**	**ДА**
16	Филе Бяла Риба	кг		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе от бяла риба замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2. Филето да е замразено с температура минус 18 градуса С. 3. Да е в опаковки до 5 кг.	**ДА**	**ДА**
17	Риба замразена-скумрия филе	кг	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе от скумрия, замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда	**ДА**	**ДА**

				преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2. Филето да е замразено с температура минус 18 градуса С. Да е в опаковки до 5 кг.		
18	Варена шунка от месо от свински бут без кост	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Шунката е свинска, произведена по Утвърден стандарт „ Стара планина" № 11/2018 или еквивалентно. 2. Да се съхранява при температура от 2оС до 6оС 3. Да бъде във вакуум опаковки - 0,400 до 0,600 кг. за брой.	**ДА**	**ДА**
19	Траен варено-пушен салам „Стара планина"	кг	**	Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Колбасът да е произведен по Утвърден стандарт „ Стара планина" № 05/2010 или еквивалентно. 2. Да се съхранява при температура от 2оС до 6оС 3. Да бъде във вакуум опаковки с маса от 0,250-0,300 кг за бр.	**ДА**	**ДА**
20	Яйца кокоши L	бр		По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер L. 2. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°С до +18 °С. 3. Яйцата да са опаковани в кутии по 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация. Салмонела да не се установява.	**ДА**	**ДА**

Във връзка с направените констатации, описани в таблицата по-горе, комисията допуска до оценяване на офертите по показател П2 „Мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета на поръчката" участниците „Панда И. П." ЕООД и Ийт Уел ЕАД.

Комисията пристъпи към оценка на техническите предложения на участниците по показател П2 „Мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета на поръчката". Формирането на точките на изпитванията (Тизп) се изчислява по следната формула.

Тизп = (бр. изпитвания ОРП*1) + (бр. съответствия МБ *3) + (бр. изпитвания ФХП*4)

Оценката по показател П2 се формира на база получен брой точки от оферираните от участниците изследвания на артикулите обект на доставка по следния начин:

Получен брой точки (Тизп) , които ще се представят за изпитвания,

от съответния участник,

П2 = ---------- x 50

най- голям брой точки (Тизп)

Максималния брой точки, които може да получи кандидатът е 50.

1. Оферта № 1, подадена от „Панда-И.П" ООД

Участникът е оферирал:

Изпитвания по органолептични показатели – 42 бр.

Изпитвания по микробиологични показатели - 42 бр.

Изпитвания по физикохимични показатели – 42 бр.

Тизп = 42.1 + 42.3 + 42.4= 336 т.

<u>Оценка по показател П2:</u>

$$П2= \frac{336}{336} \times 50= \mathbf{50\ точки}$$

Оценка на участника „Панда-И.П" ЕООД по показател П2: 50.00 точки

2. Оферта № 2, подадена от „Ийт Уел" ЕАД

Участникът е оферирал:

Изпитвания по органолептични показатели – 42 бр.

Изпитвания по микробиологични показатели - 42 бр.

Изпитвания по физико-химични показатели – 42 бр.

Тизп = 42.1 + 42.3 + 42.4= 336 т.

<u>Оценка по показател П2:</u>

$$П2= \frac{336}{336} \times 50= \mathbf{50.00\ точки}$$

Изпитвания по физикохимични показатели – 42 бр.

Оценка на участника „Ийт Уел" ЕАД по показател П2: 50.00 точки

С това разглеждането на техническите предложения приключи.

До следващия етап от провеждане на процедурата – отваряне и оповестяване на ценовите предложенията Комисията допуска следните участници:

1.Оферта № 1, подадена от **„Панда – И.П" ЕООД, получила 50.00 точки**

2.Оферта № 2, подадена от **„Ийт Уел" ЕАД, получила 50.00 точки**

Отстранени участници: няма

Комисията насрочва следващия етап от провеждане на процедурата – отваряне и оповестяване на ценовите оферти за 05.09.2019г. (четвъртък) в 09:00ч. в заседателната зала на административната сграда на Столична община - район „Надежда".

Комисията възложи на председателя на комисията в съответствие с разпоредбата на чл. 57, ал. 3 от ППЗОП да публикува в Профила на купувача в интернет страницата на СО-район „Надежда" информация за датата, часа и мястото на отваряне на ценовите предложения на участниците, достигнали до този етап от процедурата за избор на изпълнител.

На основание чл. 103, ал. 3 от ЗОП, във връзка с чл. 53 и сл. от ППЗОП, комисията състави настоящия протокол.

Комисията приключи работа по настощия протокол на 02.09.2019г.

Настоящият протокол е съставен и е подписан в един екземпляр.

Протоколът се подписа от председателя на комисията и от нейните членове на дата 02.09.2019г., както следва:

Комисия:

1 ……(П)……
2……(П)……
3. ……(П)……
4. ……(П)……
5. ……(П)……