РАЙОН “НАДЕЖДА” – СТОЛИЧНА ОБЩИНА

гр.София 1220, ул. „Кирил Драгов” № 55, тел. 495-17-98, факс 02/837-64-65

www.so-nadejda.com; e-mail: info@so-nadejda.com

ДИМИТЪР АЛЕКСАНДРОВ ДИМОВ

Digitally signed by ДИМИТЪР АЛЕКСАНДРОВ ДИМОВ
Date: 2019.09.12 16:20:17 +03'00'

Утвърдил……..…

ИНЖ. ДИМИТЪР АЛЕКСАНДРОВ ДИМОВ

Кмет на Столична община -район „Надежда“

Дата на утвърждаване: 12.09.2019г

Д О К Л А Д

На основание чл. 103, ал. 3 от ЗОП

от работата на комисията, 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.

Комисията, назначена със Заповед № РНД19-РД92-17/20.08.2019г на кмета на Столична община – район „Надежда“ е 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.

и със задача да приеме, отвори, разгледа, оцени и класира постъпилите предложения за изпълнение на обществена поръчка с предмет: „Доставка на месни и млечни продукти на едро за нуждите на детските градини на територията на район "Надежда".

По време на работата промени в състава на комисията не са извършвани.

Първото публично заседание за отваряне на получените оферти в процедурата се проведе на 20.08.2019 година в 10:00 часа в заседателната зала на Столична община-район „Надежда“. На него присъстваха представители на участниците в процедурата, а именно: Любов Василкова – пълномощник на „Ийт Уел“ ЕОД.

След получаване на постъпилите оферти с протокол по реда на чл.48, ал.6 от ППЗОП, членовете на комисията се запознаха с регистъра на постъпилите оферти и подписаха декларации по чл.103, ал. 2 от ЗОП.

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“.

След като констатира, че представените оферти са редовно приети и съхранени, Комисията пристъпи към отваряне на запечатаните непрозрачни опаковки по реда на тяхното постъпване.

На основание чл. 54, ал. 3 от ППЗОП комисията отвори по реда на тяхното постъпване запечатаните непрозрачни опаковки и оповести тяхното съдържание, като 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.

I. 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 протокола и доклада 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.

II. РАЗГЛЕЖДАНЕ НА ПРЕДЛОЖЕНИЯТА ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Към настоящия момент комисията следва да разгледа дали техническите предложения, представени от участниците, отговарят 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, маслености, 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°C до 6°C. 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°C до 6°C. 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	**ДА**	**ДА**

				еквивалент. 4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса - нето 0.400 кг.		
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°C, а след отваряне при температура от 2 до 6°C 2. Прясното мляко да е над 3 % масленост; 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.	**ДА**	**ДА**
4	Масло краве 0,125 кг	**кг**	**	По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни	**ДА**	**ДА**

				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.		
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°C до 6°C	**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:	**ДА**	**ДА**

				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: 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	**ДА**	**ДА**

				дълбочина на продукта -18С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.		
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” № 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.	**ДА**	**ДА**
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	**ДА**	**ДА**

				еквивалентно. 2. Мляното месо да е замразено. 3. Да бъде в пакети с маса нето 1 кг.		
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	**ДА**	**ДА**

				замразено птиче месо, без страничен мирис. 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	**ДА**	**ДА**

				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.		
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 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.	**ДА**	**ДА**
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	**ДА**	**ДА**

				температура от 2оС до 6оС 3. Да бъде във вакуум опаковки - 0,400 до 0,600 кг. за брой.		
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.

Оценка по показател П2:

336

П2= ---------- x 50= **50 точки**

336

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.

Оценка по показател П2:

336

П2= ---------- x 50= **50.00 точки**

336

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

След извършване на горните действия, комисията взе решение, да проведе публично заседание за отваряне на ценовите оферти на 05.09.2019г. от 09:00 часа в заседателната зала на административната сграда на СО район „Надежда“.

С посочените действия, Комисията приключи работата си по разглеждане и оценка на предложенията за изпълнение на поръчката от участниците, за което беше съставен Протокол № 1.

Публичното заседание за отваряне на ценовите предложения на допуснатите оферти в процедурата се проведе на 05.09.2019г. от 09:00 часа в заседателната зала на административната сграда на СО район „Надежда“.

За отварянето и оповестяването на ценовите оферти, участниците бяха надлежно уведомени по реда на чл.57, ал.3 от ППЗОП, чрез съобщение на Профила на купувача, публикувано на 02.09.2019г.

Комисията проведе своето редовно заседание в състав от редовните си членове, без присъствието на представители на участниците.

III. ОТВАРЯНЕ НА ЦЕНОВОТО ПРЕДЛОЖЕНИЕ НА ДОПУСНАТИТЕ ОФЕРТИ, СЪДЪРЖАЩО СЕ В ПЛИКА С НАДПИС „ПРЕДЛАГАНИ ЦЕНОВИ ПАРАМЕТРИ“ И ОПОВЕСТЯВАНЕТО ИМ.

Преди да пристъпи към отваряне на пликовете „Предлагани ценови параметри“, съдържащи ценовите оферти на участниците, допуснати до този етап на процедурата, Комисията е извършила изискуемите съобразно чл. 54 от ППЗОП действия, отразени в Протокол № 1, а именно: разгледала е предложенията на участниците за установяване на

съответствието им с изискванията на Възложителя. Резултатите от действията на комисията са обективирани в Протокол № 1, подписан от всички членове на Комисията.

В изпълнение на изискването, заложено в чл. 57, ал. 2 от ППЗОП, Комисията обяви оценките на техническите предложения на участниците, отговарящи на изискванията на възложителя и допуснати до етапа за отваряне на ценови оферти и отстранените участници в процедурата:

Допуснати до отваряне и разглеждане на ценовите предложения са 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 провери целостта на пликовете с ценовите оферти и констатира, че същите са запечатани, с ненарушена цялост, подписани от трима членове на комисията, а пликът с ценовото предложение на „Панда – И.П“ ЕООД и от представител на другия участник в процедурата „Ийт Уел“ ЕАД. След описаните действия комисията пристъпи към отваряне на Плик „Предлагани ценови параметри“, съдържащ ценовите оферти на участниците, по реда на получаването на офертите. При отваряне на ценовите предложения, съдържанието на всяко от тях беше съобщено на всички присъстващи. Предложените ценови оферти бяха съобщени, както следва:

1. Оферта № 1, подадена от **„Панда – И.П“ ЕООД:**

Председателят отвори запечатания непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри“ на участника. Оповести предложението на участника, както следва:

Участникът предлага обща цена за изпълнение на поръчката в размер на: 1 568 965.40 лв. (словом: един милион петстотин шестдесет и осем хиляди деветстотин шестдесет и пет лева и четиридесет стотинки) с ДДС и 1 307 471.17 лв. (словом: един милион триста и седем хиляди четиристотин седемдесет и един лева и седемнадесет стотинки) без ДДС.

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

Председателят отвори запечатания непрозрачен плик с надпис „Предлагани ценови параметри“ на участника. Оповести предложението на участника, както следва:

Участникът предлага обща цена за изпълнение на поръчката в размер на: 1 579 807.99 лв. (словом: един милион пестотин седемдесет и девет хиляди осемстотин и седем лева и деветдесет и девет стотинки) с ДДС и 1 316 506.66 лв. (словом: един милион триста и шестнадесет хиляди петстотин и шест лева и шестдесет и шест стотинки) без ДДС.

След обявяване на резултатите публичната част от заседанието на комисията приключи и комисията реши да продължи при условията на закрито заседание.

IV. ПРОВЕРКА НА ДОКУМЕНТИТЕ, СЪДЪРЖАЩИ СЕ В ПЛИК „ПРЕДЛАГАНИ ЦЕНОВИ ПАРАМЕТРИ“ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ С ИЗИСКВАНИЯТА НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

Комисията продължи своята работа в закрито заседание. Председателят на комисията откри заседанието – налице е кворум за провеждането му, присъстват всички редовни членове на комисията.

Преди да извърши оценка на ценовите предложения, комисията провери пликовете с надпис „Предлагани ценови параметри“, относно съответствието на представените ценови предложения с изискванията на Възложителя, посочени в документацията за участие.

Беше констатирано, че ценовите предложения на участниците отговарят на всички изисквания на възложителя. Ценовите предложения са изготвени по одобрения в документацията образец, оферирана е обща стойност за изпълнение на поръчката с ДДС и без ДДС. Предложени са единични цени за всеки от артикулите, обект на доставка, обща стойност за всеки артикул, както и процент на отстъпка/надценка от посочените цени на „САПИ“ ООД. Процентът отстъпка или надценка, оферирaн от участниците за всеки от артикулите, съответства на процентното съотношение между оферираната цена и цената на „САПИ“ ООД, валидна към датата на откриване на процедурата и е оферирaн до третия знак след десетичната запетая. Оферираните единични цени за всеки артикул от предмета на поръчката са в определените от възложителя граници от -5% до +5% от посочените в бюлетина на „САПИ“ ООД средни единични цени, валидни за гр.София. Предложените единични цени са посочени с точност до втория знак, като единствено за позиция “яйца”- до третия знак след десетичната запетая.

Комисията извърши проверка на предложените цени на допуснатите участници в процедурата и установи, че не надвишават максимално предвидения финансов ресурс за поръчката.

V. ПРОВЕРКА ЗА НАЛИЧИЕ НА ОСНОВАНИЯТА ПО ЧЛ. 72 ОТ ЗОП ЗА ПРЕДЛОЖЕНИЯТА В ПЛИК „ЦЕНОВИ ПАРАМЕТРИ“

Комисията констатира, че в случая не са налице обстоятелствата, предвидени в чл. 72 от ЗОП

VI. ОЦЕНЯВАНЕ НА ЦЕНОВИТЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ В ОФЕРТИТЕ НА ДОПУСНАТИТЕ УЧАСТНИЦИ И КЛАСИРАНЕ НА УЧАСТНИЦИТЕ

След извършване на горните действия, Комисията пристъпи към разглеждане на допуснатите оферти и оценяване в съответствие с предварително обявените условия.

Председателят на комисията припомни на членовете утвърдения от възложителя с обявената методика начин за формиране на оценка по показател П1 „Цена” за достигналите до този етап от процедурата оферти, както следва:

Показател П1 „Цена“– с максимален брой точки 50.00 т.
Оценката на офертата на всеки участник се определя по следната формула:

П1 = <u>Umin x 50,</u> където:

Цк

Umim- най-ниска предложена обща цена
Цк - обща цена на участника за изпълнение на поръчката
П1 - точки, получени от всеки участник.

А. При спазване на утвърдените от възложителя правила и условия комисията пристъпи към определяне на оценката по показател П1 на офертите, както следва:

Най-ниската предложена цена с ДДС от участниците е: 1 568 965.40 лв (словом: един милион петстотин шестдесет и осем хиляди деветстотин шестдесет и пет лева и четиридесет стотинки).

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

П1 = (1 568 965.40/ 1 568 965.40) x 50 = 50.00 точки

21. Оферта № 2, подадена от „Ийт Уел“ ЕАД

П1 = (1 568 965.40/1 579 807.99) x 50 = 49.66 точки

Б. При спазване на утвърдените от възложителя правила и условия комисията пристъпи към определяне комплексните оценки на участниците, както следва:

<u>Комплексната оценка</u>, изразена в брой точки, се определя по следната формула:

КО = П1 + П2

където:

КО – комплексна оценка;

П1, П2– показатели за оценка

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

КО = 50.00 + 50.00 = 100.00 точки

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

КО = 50.00 + 49.66 = 99.66 точки

В. Комисията предлага следното класиране на участниците:

на първо място: **„Панда-И.П“ ЕООД** със 100.00 точки

на второ място: **„Ийт Уел“ ЕАД** с 99.66 точки

Отстранени участници:

няма

VII. ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА СКЛЮЧВАНЕ НА ДОГОВОР

Комисията счита, че офертата на участника **„Панда-И.П“ ЕООД** в най-пълна степен съответства на предварително обявените от Възложителя условия, отговаря на обявените от Възложителя изисквания за финансови и технически възможности и е икономически най-изгодна, поради което е класиран на I-во място. Предвид това предлага на Възложителя **за изпълнител на обществена поръчка** 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, **да бъде избран участникът, класиран на първо място**, а именно: **„Панда-И.П“ ЕООД.**

Във връзка с дейността си комисията изготви настоящия доклад съгласно изискванията на чл.60 ал.1-3 от ППЗОП във връзка с чл.103 ал.3 от ЗОП, като докладът, ведно с протокол №1 и Протокол №2 на комисия, назначена със Заповед № РНД19-РД92-17/20.08.2019г. на кмета на Столична община – район „Надежда“ и цялата документация по провеждане на процедурата се предават на възложителя за вземане на решение по чл. 22 ал.1 т.6 от ЗОП във връзка с чл.106, ал. 6 от ЗОП.

Настоящият доклад е изготвен на 11.09.2019г. и се подписа от всички членове на комисията без възражения и особени мнения.

Настоящият доклад е предаден за утвърждаване от възложителя на 11.09.2019г.

К О М И С И Я:

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