

УТВЪРДИЛ

Дошка Гаджонова



*и.д. Директор на 18-то СОУ
съгласно заповед № 484/12.12.2016г.*
„Уилям Гладстон“, гр.
София

ПРОТОКОЛ

за работата на комисията, назначена със Заповед № 484/12.12.2016 г. на Директора на 18-то СОУ „Уилям Гладстон“, гр. София, за разглеждане, оценяване и класиране на участниците в обществена поръчка с предмет: „Доставка на закуски, плод и мляко за учениците от I-ви до ОV – ти клас на 18-то СУ „Уилям Гладстон“, гр. София, обявена по реда на чл. 20, ал. 3, т.1 ЗОП – събиране на оферти с обява.

I. На 12.12. 2016г. в 10: 00h. – зала „9-ти офис“, приземен етаж, в сградата на 18-то СУ „Уилям Гладстон“. Гр. София се събра назначената със Заповед № 484/12.12.2016 г. на Директора на училището, комисия за разглеждане, оценка и класиране на офертите за възлагане на обществена поръчка с предмет „Доставка на закуски, плод и мляко за учениците от I-ви до ОV – ти клас на 18-то СУ „Уилям Гладстон“, гр. София“, в следния състав:

Председател: Елисавета Владимирова – заместник-директор АСД

Членове:

1. Десислава Христова – счетоводител в 18-то СУ „Уилям Гладстон“
2. Гергана Тончева – консултант по ЗОП

II. Съгласно чл. 187, ал. 1 ЗОП, на 25.11.2016г. в профила на купувача е публикувана обява за събиране на оферти за възлагане на обществена поръчка с горепосочения предмет. На същата дата на Портала за обществени поръчки е публикувана информация с ID 9059112 за публикуване на обява за събиране на оферти в профила на купувача. Крайният срок за получаване на оферти е 17:00h. на 05.12.2016г. На основание чл. 188, ал. 2 ЗОП, със Заповед №.460/05.12.2016г. срокът е удължен до 17:00h. на 09.12.2016г..

III. В определения срок Председателят на комисията получи 3 /три/ броя оферти с приемо-предавателен проткол съгласно чл. 48, ал. 6 ППЗОП.

IV. След получаване на списъка с участниците, председателят и членовете на комисията подписаха декларации съгласно чл. 103, ал. 2 ЗОП

V. Списъкът на представените на комисията оферти по реда на тяхното постъпване, е както следва:

1. „ОЛЯ 1999“ ЕООД – ВХ.№ 221 ОТ 30.11.2016г.

2. “ЕДИРНЕЛИ” ЕООД – ВХ.№ 237 ОТ 05.12.2016г.

3.“ЗАРЯ-2000“ ЕАД- ВХ.№ 262 ОТ 09.12.2016г.

Няма оферти постъпили след крайния срок.

На заседанието не присъстваха представители на участниците.

VI. Комисията пристъпи към отваряне на офертите по реда на тяхното постъпване, а именно:

Офертата с Вх. № 221 от 30.11.2016г. на „ОЛЯ 1999“ ЕООД

Комисията установи, че офертата е подадена в съответствие с изискванията на Закона за обществени поръчки и документацията за участие – в запечатана, непрозрачна и с ненарушена цялост опаковка. При проверка на документите за административно съответствие със списъка, приложен към офертата, комисията установи, че всички документи, посочени в списъка, са налице. В съответствие с разпоредбата на чл. 97, ал. 3 ППЗОП комисията обяви ценовото предложение за изпълнение на поръчката, в лева без ДДС, в размер на: **39 620,88 лв. без ДДС.**

Предложената от участника цена не надвишава определената от възложителя прогнозна стойност на обществената поръчка.

Офертата с Вх. № 237 от 05.12.2016г. на “ ЕДИРНЕЛИ” ЕООД

Комисията установи, че офертата е подадена в съответствие с изискванията на Закона за обществени поръчки и документацията за участие – в запечатана, непрозрачна и с ненарушена цялост опаковка. При проверка на документите за административно съответствие със списъка, приложен към офертата, комисията установи, че всички документи посочени в списъка са налице. В съответствие с разпоредбата на чл. 97, ал. 3 ППЗОП комисията обяви ценовото предложение за изпълнение на поръчката, в лева без ДДС, в размер на: **43 116,84 лв. без ДДС**

Предложената от участника цена не надвишава определената прогнозна стойност от възложителя.

Офертата с Вх. № 262 от 09.12.2016Г на “ЗАРЯ-2000“ ЕАД

Комисията установи, че офертата е подадена в съответствие с изискванията на Закона за обществени поръчки и документацията за участие – в запечатана, непрозрачна и с

ненарушена цялост опаковка. При проверка на документите за административно съответствие със списъка, приложен към офертата, комисията установи, че всички документи посочени в списъка са налице. В съответствие с разпоредбата на чл. 97, ал. 3 ППЗОП комисията обяви ценовото предложение за изпълнение на поръчката, в лева без ДДС, в размер на: **40 786,20 лв. без ДДС**

Предложената от участника цена не надвишава определената прогнозна стойност от възложителя.

VII. След приключване на публичната част от заседанието комисията продължи своята работа в закрито заседание, като продължи с разглеждане и оценяване на представените оферти.

7.1. Участникът, „**ОЛЯ 1999**“ **ЕООД**, със седалище и адрес на управление: гр. София, Зона Б-5, бл. 8, вх. Б, е представил оферта с Вх№ **221** от **30.11.06.2016г.** При разглеждане на документите за лично състояние и критериите за подбор, комисията констатира, че предоставената информация и данни съответстват на изискванията, поставени от възложителя и допуска офертата на участника до оценяване.

7.2. Участникът, „**ЕДИРНЕЛИ**“ **ЕООД**, със седалище и адрес на управление: гр. Крчим, ул. „Кирил и Методий“ 46, е представил оферта с Вх№ **237** от **05.12.2016г.** При разглеждане на документите за лично състояние и критериите за подбор, комисията констатира, че предоставената информация и данни съответстват на изискванията, поставени от възложителя и допуска офертата на участника до оценяване.

7.3. Участникът, „**ЗАРЯ-2000**“ **ЕАД**, със седалище и адрес на управление: гр. Септември, бул.„България“ 202, е представил оферта с Вх№ **262** от **09.12.2016г.** При разглеждане на документите за лично състояние и критериите за подбор, комисията констатира, че предоставената информация и данни съответстват на минималните изисквания, поставени от възложителя. Офертата отговаря на изискванията на възложителя и комисията я допуска до оценяване.

Комисията пристъпи към разглеждане на техническите предложения на участниците в съответствие с предварително обявените условия и съгласно одобрената от възложителя методика за оценка на офертите чрез критерий за възлагане „икономически най-изгодна оферта“ съгласно **чл. 70, ал.2, т. 3 ЗОП - „оптимално съотношение качество/цена”**. **Оценката на техническото предложение се извършва по следните показатели:**

Показател за качество на предложението:

1.1 - предложеното от всеки участник 5-дневно меню за закуска на учениците;

1.2- представена обосновка за предложеното седмично меню за закуска

Предложеното от всеки участник меню **трябва да е придружено с обосновка относно:**

1. Ползите за учениците от предложеното седмично меню – избор на храни, честотата на включване; комбинацията между отделните групи храни; осигурено разнообразие на продукти и видове закуски; балансираност на храните/продукти/вкусове и др. под.;

2. Енергийната стойност, която ще се осигури на учениците чрез предложеното меню и делът на всяка от групите храни за нейното постигане;

3. Мерки за ограничаване консумацията на сол/захар/мазнини/ чрез предложеното от участника седмично меню.

4. Механизми за контрол върху качеството на предложеното седмично меню за закуска на учениците.

Оценяването се извършва чрез експертна оценка по **4-степенна скала за оценяване**.

Преди да пристъпи към оценяване на показателите от техническите оферти на участниците, комисията провери дали същите са подготвени и представени в съответствие с изискванията на възложителя, съгласно указанията за участие и техническата спецификация.

8.1 Участник „ОЛЯ 1999“ ЕООД е представил оферта, съдържаща:

8.1.1 Техническо предложение, съдържащо;

8.1.2. Предложение за изпълнение на поръчката - по Образец;

8.1.3. Декларация по чл. 66, ал. 1 ЗОП – по Образец;

8.1.4 Декларация за съгласие с клаузите на проекто-договора – по Образец;

8.1.5. Декларация за срока на валидност на офертите – по Образец;

8.1.6. Ценово предложение - по Образец

В съответствие с изискванията на възложителя, в предложението за изпълнение на поръчката, участникът е предложил следното седмично меню (за 5 учебни дни):

1. Понеделник – Мляко/млечен десерт – 150 гр.;
2. Вторник – Сандвич/пълнозърнест хляб, месен продукт, зеленчук/ 120-150 гр.;
3. Сряда – Плод – 150 гр.;
4. Четвъртък – сандвич/пълнозърнест хляб, мляен продукт – обезсолено сирене, извара и др. под., зеленчук/ - 150 гр.
5. Петък – Плод или мляко със зърнен микс – 120 гр.

Предложеното от участника седмично меню отговаря на изискванията на Наредба №37 от 21.07.2009 г., за здравословното хранене на учениците.

В обосновката на участника са разработени 4-те елемента съгласно изискванията на възложителя и методиката за оценка. По отношение на първия компонент от обосновката: „Ползи от предложеното меню“, участникът е аргументирал своя избор като се позовава на актуални теории и препоръки на експертите в областта на храненето и диететиката, като подчертава значението на закуската за цялостното развитие и здравословно състояние на децата в училищна възраст. Ползите от предложеното меню са обвързани с „балансираността“, като участникът е дефинирал значението на „балансираност“, като съчетаване на различни храни по начин, чрез който да се доставят на организма необходимите вещества. Посочени са храните, чиито всекидневен прием осигурява балансирано хранене. Видно от предложението менюто е разработено в съответствие с „пирамидата за здравословно хранене“, като са съчетани полезни и вкусни храни/продукти за закуски и използването (честотата на включване на всеки продукт) е придружена с оценка на нейните съставки и ползи за храненето на децата. За всяка предложена закуска е направен анализ на ползите от избрания вид и честотата на нейното включване – т. нап. с цел поощряване консумацията на пълнозърнест хляб, участникът предвижда 2 пъти седмично използването на този продукт за приготвяне на сандвичи. Значението на плодовете и зеленчуците е акцентирано чрез включването им 2 пъти в седмичното меню, като участникът допуска и при предлагане на млечни продукти, част от тях да бъдат със съдържание на плодови микс, т.е. налице е осигуряване на консумация на плодове над задължителната норма в рамките на деня. От групата на млякото/млечни продукти в менюто е предложено 1 път седмично мляко и 1 път седмично ползване на млечен продукт като съставка на сандвич, без съдържание на месо. Участникът защитава тезата, че месото/месните продукти/рибата са ценни източници на вещества, полезни за дейността на мозъка, поради което те са включени като съставна част (компонент) поне 1 път седмично при закуска със сандвич – комбинация на месо и зеленчук. Видно от предложението меню и представената енергийна стойност на отделните храни, включени в менюто за закуска, те напълно отговарят на необходимия минимален дневен прием на калории от децата в начална училищна възраст, спрямо дела на закуската в общия дневен прием. Третият задължителен аспект, който трябва да се разработи, а именно „мерки за намаляване приема на сол/захар/мазнини чрез предложеното меню“, прави впечатление, че са цитирани релевантни мерки и резултатите от тях, приложени в различни европейски страни, придружени с данни относно тяхното отражение върху потребителските навици. Участникът посочва, че навиците на хранене се придобиват и възпитават в семейна среда, и в този смисъл, по-скоро се касае за продължителен процес на влияние и препоръки за хранене и усвояване на навици, отколкото за еднократно въведени и действащи способности за намаляване консумацията на вредни вещества. Конкретно, в предложеното меню, е предвидено да се използват обезсолени млечни продукти, в нито един вид закуска не присъства захар, умишлено не е включена тестена закуска (кифла, с мармалад, шоколад и др. под., за да се ограничи, поне на закуска, приемът на сладки храни/продукти. Подчертано е, че „изключването на закуски“ със съдържание на

солени/сладки компоненти ще окаже косвено влияние върху уменията на децата сами да се контролират по отношение честотата на употреба на вредни храни.

В последния аспект на предложението, свързан с „механизми за контрол на качеството на предложеното седмично меню“, са засегнати всички взаимосвързани етапи, функции на регулаторните органи, действащите нормативни изисквания и стандарти – както в производствения процес, така и при търговия. Съхранение и транспортиране на хранителни продукти. Посочен е обхватът на контрол, който включва: използване на пресни продукти; преглед на качеството на продуктите; технологичен процес; контрол върху хигиенните условия; реакция при установено лошо/компроментирано качество. Прави впечатление, че за разлика от другите обосновки на предложено седмично меню, участникът е воден от грижа за децата, познаване на техните вкусове и очаквани реакции, като заявява, че извън задължителните контролни способности, най-добрата проверка за качество ще бъде степента на удовлетвореност на децата от предложените закуски. Комисията единодушно счита, че представената обосновка съответства на предмета и обхвата на поръчката, разработена е съгласно изискванията на възложителя, разгледани са и са аргументирани всички аспекти, посочени от възложителя съобразно предложеното меню, поради което може да се заключи, че предложеното седмично меню, отговаря на действащите нормативни изисквания, и би осигурило постигане на планирания от възложителя резултат с необходимото качество, и би допринесло за повишаване на здравословните навици на хранене сред децата в начална училищна възраст. Съгласно степените и скалата за оценка на техническото предложение, комисията присъжда на участника „ОЛЯ 1999“ ЕООД 50 т. Съгласно формулата за прилагане на тежест на показателя „предложено меню и представена обосновка“, резултатът на участника по този показател е $TO=50*60\%=30$ т.

9.1. Участник “ЕДИРНЕЛИ” ЕООД, представил оферта, съдържаща:

9.1.1 Техническо предложение, съдържащо;

9.1.2. Предложение за изпълнение на поръчката - по Образец;

9.1.3. Декларация по чл. 66, ал. 1 ЗОП – по Образец;

9.1.4 Декларация за съгласие с клаузите на проекто-договора – по Образец;

9.1.5. Декларация за срока на валидност на офертите – по Образец;

9.1.6. Ценово предложение - по Образец

В съответствие с изискванията на възложителя, в предложението за изпълнение на поръчката участникът е предложил следното седмично меню (за 5 учебни дни):

1. Понеделник – Пълнозърнест сандвич с филе и зеленчуци - 150 гр.;
2. Вторник – Ябълка – 1 бр.;

3. Сряда – Козуначена кифла – 180 гр. ;
4. Четвъртък – Прясно мляко , 1,5 – 2 % - 200 мл;
5. Петък – Портокал – 1 бр.

Предложеното от участника седмично меню отговря на изискванията на Наредба №37 от 21.07.2009 г., за здравословното хранене на учениците .

В обосновката на участника са разработени и 4-те елемента съгласно изискванията на възложителя. По отношение на първия компонент от обосновката: „Ползи от предложеното меню“, участникът е обосновал ясно и изчерпателно качествата, харнителните предимства и стойности на храните и продуктите, включени в предложеното от него седмично меню. В аргументираното изложение са подчертани и мерките за намаляване на консумацията на захар/сол/мазнини, като е заявено, че ще се използва обезсолено филе като компонент на сандвича. Подчертано е, че предложената комбинация от солена и сладка закуска осигурява балансираност между предложените храни, с което се постига наличие както на необходимите калории и вещества, така и се дорпинася за удовлетворяване на вкусовите предпочитания на децата. Участникът е направил експертна обосновка, подкрепена с факти и данни, във връзка с всеки един от продуктите и вида на храните, които той предлага да се включат в седмичното меню. Посочена е енергийната стойност на всеки от предложените продукти, като самостоятелно и в комбинация, е посочено, че те осигуряват необходимия прием от калории (спрямо дела на закуската), за деца в начална училищна възраст. Механизмите за контрол върху качеството на предложената закуска, част от задължителните аспекти на обосновка, са внедрени, както при изграждане на обекта, който според участника е проектиран и изграден в съответствие с нормативните изисквания, така и с технологичната последователност; осигурено достатъчно работно място, наличие на повърхности за работа, които са лесни за дезинфекция и почистване; необходими температурни условия; складова база, условия за поддържане на лична хигиена; защита срещу достъп на вредители и замърсители на околната среда. Технологичното оборудване, суровините, които ще се влагат в продуктите, за които участникът твърди, че ще бъдат с високо качество, периодично закупувани, така че да се осигурява прясна закуска за децата, също са разпоанти като механизми за осигуряване и поддържане качеството на предлаганите закуски. Подчертано е от управителя на участника, в лично качество, че той е преминал професионално обучение за производство на хляб и хлебни и сладкарски изделия, поради което същият счита, че е гарант за качеството на предлаганото меню.

Комсията единодушно счита, че представената обосновка съответства на предмета и обхвата на поръчката, разработена е съгласно изискванията на възложителя, разгледани са и са аргументирани всички аспекти, посочени от възложителя съобразно предложеното меню, поради което може да се заключи, че предложеното седмично меню, отговаря на действащите нормативни изисквания, би осигурило постигане на планирания от възложителя резултат с необходимото качество, и би допринесло за създаване на здравословни навици на хранене сред децата в начална училищна възраст.

Съгласно степените и скалата за оценка на техническото предложение, комисията присъжда на участника **“ЕДИРНЕЛИ” ЕООД**, 40 т. Съгласно формулата за прилагане на тежест на показателя „предложено меню и представена обосновка“, резултатът на участника по този показател е $TO=40*60\%=24$ т.

10.1 Участник “ЗАРЯ-2000“ ЕАД е представил оферта, съдържаща:

10.1.1 Техническо предложение, съдържащо;

10.1.2. Предложение за изпълнение на поръчката - по Образец;

10.1.3. Декларация по чл. 66, ал. 1 ЗОП – по Образец;

10.1.4 Декларацион за съгласие с клаузите на проекто-договора – по Образец;

10.1.5. Декларация за срока на валидност на офертите – по Образец;

10.1.6. Ценово предложение - по Образец

В съответствие с изискванията на възложителя, в предложението за изпълнение на поръчката участникът е предложил следното седмично меню (за 5 учебни дни):

1. Понеделник – Пълнозърнеста кифла с мармалад – 100 гр. ;
2. Вторник – Портокали (сезонно) – 200 гр.;
3. Сряда – Прясно мляко - 200 гр. ;
4. Четвъртък – Сандвич с млечен пастет - 100 гр.;
5. Петък – Мандарини (сезонно) – 200 гр.

Предложеното от участника седмично меню отговаря на изискванията на Наредба №37 от 21.07.2009 г., за здравословното хранене на учениците.

В обосновката на участника са разработени и 4-те елемента съгласно изискванията на възложителя. По отношение на първия елемент, подлежащ на оценка, “Ползи за учениците от предложеното меню“, участникът обосновава включването на пълнозърнести и тестени закуски и сандвичи с благоприятното въздействие върху организма и подпомагане перисталтиката на децата. В менюто на участника не се предвижда включване на месо и месни заготовки, което е аргументирано в контекста на ползите от предложеното безмесно меню - без да е пояснено как и/или по какъв начин, предложените други видове закуски компенсират безмесна закуска, така че да се осигури пълноценно и балансирано хранене на децата. Участникът твърди, че комбинацията от продукти балансира вкуса, без да е пояснено дали се осигурява балансираност по отношение дела на отделните храни (продукти) в рамките на седмичното меню. Посочена е енергийната стойност на всяка от групите храни, който е вторият задължителен елемент на обосновката, като е подчертано, че закуската представлява 20% от дневния прием на калории, които за децата от 1 до 10 години,

според предложението на участника са 1890- kcal/ден. Сред „мерките за ограничаване консумацията на сол/захар/мазнини“, акцентът е поставен върху спазване на минималните нормативно определени стойности на влаганите мазнини, сол, захар, като са посочени съдържание на сол в млечните продукти – сирене – 2,5 % и кашкавал – 1,7 %. Твърди се, че използваните млечни продукти ще бъдат с ниско съдържание на мазнини 1,5 %. По отношение на последния компонент на обосновката „механизми“ за контрол върху качеството на предложеното меню“, участникът е посочил упражняване на контрол върху производствения процес, преглед на серификатите, придружаващи храните, като систематично е описан контролът върху технологичния процес – включително извършване на лабораторни тестове, контрол върху транспортните средства, строго съблюдаване и прилагане на нормативните изисквания към персонала, нает и анагжиран с приготвянето на закуските. Посочено е, че фирмата разполага с ресурс за индивидуален контрол, без да са пояснени и/или посояени способите/начина за неговото осъществяване.

Комсията единодушно счита, че представената обосновка съответства на предмета и обхвата на поръчката, разработена е съгласно изискванията на възложителя, с наличие на пропуски и/или непълноти, които не се отразяват върху качеството на предложеното седмично меню, което отговаря на действащите нормативни изисквания и би осигурило постигане на планирания от възложителя резултат. Съгласно степените и скалата за оценка на техническото предложение, комисията присъжда на участника “ 20 т. Съгласно формулата за прилагане на тежест на показателя за оценка „предложено меню и представена обосновка“, резултатът на участника по този показател е $TO=20*60\%=12$ т.

IX. След присъждане на точките на техническите предложения на участниците, комисията пристъпи към оценяване на ценовите предложения на участниците съгласно следната формула:

$C = (C_{min} / C_i) \times 40\% = \dots\dots\dots$ (брой точки), където

Където C_i е предложената цена съгласно Ценовото предложение на съответния участник.

Където C_{min} е минималната предложена цена, без включени непредвидени разходи за СМР, в лева без ДДС съгласно Ценовите предложения на всички участници.

9.1. „ОЛЯ 1999“ ЕООД – предложена цена 39 620,88 лв. без ДДС.

$(39\ 620,88 / 39\ 620,88) \times 40\% = 40$ т.

9.2. “ЕРДИНЕЛИ ЕООД“ “СТРЕЗА“ ЕООД - предложена цена 43 116,84 лв. без ДДС;

$(39\ 620,88 / 43\ 116,84) \times 40\% = 36,8$ т.

9.3 “ЗАРЯ - 2000“ ЕАД - предложена цена 40 786,20 лв. без ДДС

$(39\ 620,88 / 40\ 786,20) \times 40\% = 38,9$ т.

Въз основа на извършената оценка на ценовите оферти на участниците за изпълнение на дейностите от обхвата обществена поръчка с предмет: „Доставка на закуски, плод и мляко за учениците от I-ви до OV – ти клас на 18-то СУ „Уилям Гладстон”, гр. София, комисията пристъпи към крайно класиране на участниците.

Крайното класиране на участниците се извършва след получаване на общата оценка (КО) за всяко направено предложение, съгласно следната формула:

$$КО = П1 + П2$$

Класирането на офертите се извършва по комплексна оценка, изчислена на база техническата и финансова оценка на офертите. Класирането на офертите се извършва по низходящ ред на получената комплексна оценка, като на първо място се класира офертата с най-висока оценка.

На първо място се класира участникът с най-висока оценка.

Участниците получават комплексна оценка, както следва:

1. „ОЛЯ 1999“ ЕООД получава:

$$КО = 30 + 40 = 70 \text{ т.}$$

2 „ЕРДИНЕЛИ ЕООД“ получава:

$$КО = 24 + 36,8 = 60,8 \text{ т.}$$

3. „ЗАРЯ -2000“ ЕАД

$$КО = 12 + 38,9 = 50,9 \text{ т.}$$

Комисията приключи с работата си по изчисляване на комплексните оценки на допуснатите оферти, в резултат на което взе следните


РЕШЕНИЯ:

I. Класира участниците, както следва:

1. На първо място: „ОЛЯ 1999“ ЕООД с най-голям брой точки от комплексната оценка – 70 т.
2. На второ място: „ЕРДИНЕЛИ“ ЕООД – 60,8 т.
3. На трето място: ЗАРЯ-2000“ ЕАД – 50,9 т.

II. Предлага на Директора на 18-то СУ „Уилям Гладстон“, гр. София да определи за изпълнител на обществена поръчка с предмет: „Доставка на закуски, плод и мляко за учениците от I-ви до OV – ти клас на 18-то СУ „Уилям Гладстон”, гр. София, участникът „ОЛЯ 1999“ ЕООД, чиято оферта е класирана на първо място с най-голям брой точки от комплексната оценка – **70 точки.**

КОМИСИЯ:

Председател:.....
Елисавета Владимирова

и членове:

1. Десислава Христова – счетоводител в 18-то СУ „Уилям Гладстон“

.....

2. Гергана Тончева – консултант ЗОП

.....

13.12.2016г.

гр. София