

# ПРОТОКОЛ

## № 2

Днес, 27.10.2015 год. в 09.00 часа, в гр. София, бул. “Никола Петков” № 56 в сградата на СБАЛО “Проф. Бойчо Бойчев” ЕАД, библиотека се проведе заседание на комисия по открита процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Ежедневни доставки на готова болнична храна по диети и готова храна за дежурен персонал на СБАЛО Проф. Бойчо Бойчев ЕАД”, назначена със Заповед № 223/15.10.2015 год., в състав:

- Председател: Даниела Николова Некова – гл. Мед. Сестра;
1. Мария Павлова Тенева – Медникаров – ст. Мед. Сестра;
  2. Милка Николаева Младенова – счетоводител;
  3. Иван Йорданов Иванов – външен експерт № 2111 с квалификация “Специалист по хранене”;
  4. Иванка Андреева Андреева - квалификация „Юрист”

Комисията пристъпи към оценка на офертата по предварително зададени от Възложителя критерий. На външния експерт към комисията бе дадена възможност подробно да се запознае с приложените от фирмата документи и да даде своята независима оценка и обосновка със съответни изводи.

Съгласно методиката за оценка на участващите оферти, предварително обявена от възложителя, показателят „Техническо изпълнение“ е разделен на два основни подпоказателя, в рамките на които се определя степента на съответствие с конкретно заложените критерии :

**А. КОНЦЕПЦИЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЯ НА ДОСТАВКИТЕ** – офертата се оценява по тристепенна скала съответно с точки **70, 20 и 1**;

**Б. УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА** – офертата се оценява съответно с **30, 10 и 1** точки;

### I. Подпоказател А. КОНЦЕПЦИЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЯ НА ДОСТАВКИТЕ

Фирма „П.Дусман” е представила конкретно разработен за случая подробен концепционен план за цялостната организация на производството и ежедневната доставка на готова болнична храна по вид и диети, видно от приложените документи - собствена производствена база „кухня-майка” със съответно материално –технологично обзавеждане и професионално добре квалифициран и специализиран персонал.

Разработена е стройна организационна структура в работата на персонала, осигуряваща качествен предварителен, текущ и последващ контрол върху получаването и съхраняването на хранителни стоки и продукти , произвеждането на кухненската продукция и транспортирането ѝ , съгласно изискванията на системата НАССР.

Ясна и точна органиграма показва приемането и съхранението на хранителните продукти в кухнята-майка при стриктно спазване на температурните и хигиенни изисквания.

В табличен вид участникът подробно е описал движението на стоките и контрола върху тях – за поддържане на качеството и при строг хигиенен режим от тяхното получаване до употреба.

Представена е също органиграма на подготовката и извозването на готовата храна с определени температура на затваряне и температура на доставка. По този начин е акцентирано отново вниманието върху всички необходими процеси по извозването на готовата храна и върху факта, че доставената храна ще бъде със съответното качество и без риск за живота и здравето на пациентите и персонала на лечебното заведение. Така разработеният начин на работа сигурно предотвратяване на рисковете от замърсяване с болестотворни микроорганизми, чужди тела или химикали.

Подробно са разписани правилата за приемане и предаване на храните със съответните задължения на изпълнителя – състоянието на храната в термоконтейнерите, темперирането на топлите и студените храни в отделните етапи, попълването на Чек листи за измерване на температурата след транспортиране и т.н..

Детайлно е разработен цялостният технологичен процес на приготвянето на храната - отделно за топла, за студена и за млечна кухня; от заявяването на конкретни заявки до изпълнението; видовете вложени съставки и инвентарът, който е необходим за работа; съхранението на продукцията при различни температурни режими; водата в продуктите и подправките, идентифицирани са възможно възникналите опасности, в различните фази и различните групи храни, както и отговорностите на конкретни работници на участника (разписани са много подробни и логически точни правила).

В предложената за оценка оферта са посочени не само технологичният процес при подготовката на всички видове ястия, а и начините за спазването на технологични, ветеринарно-санитарни и хигиенни норми и изисквания при изпълнение на всяка отделна конкретна поръчка.

Участникът е извършил пълно описание на технологичния процес при приготвянето на ястията и предвид спазените критерии на системата НАССР, комисията приема, че са максимално предвидени всички необходими начини за спазването на технологичните, ветеринарно-санитарните и хигиенни норми и изисквания при изпълнение на конкретната поръчка.

*След проведено обсъждане комисията взе единодушно решение:*

***Оценка по подпоказател А. „Концепция за организация на доставките” е 70 точки, тъй като максимално отговаря на посочените от възложителя изисквания.***

## **II. Подпоказател Б. УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА**

Участникът П.Дусман ЕООД е представил една прецизирана и добре обоснована разработка за „Управление на риска”. Предвидени са максимално възможни варианти на инциденти при производството и доставката на готовата храна, както и съответните адекватни реакции от компетентни квалифицирани служители на фирмата за бързо отстраняване на проблемите.

Представен е един правилно теоретично и практически работещ механизъм за бърза и незабавна реакция, както в рамките на кухнята- майка, така и на място при издаване на храната – приготвената храна се заменя с друга в рамките на 30 минути.

Малко формално и недостатъчно конкретно е представен механизмът за реакция в почивни и празнични дни, когато основните контролни фигури отсъстват . ***Възникналите проблеми също се отстраняват, но не така категорично и конкретно. Не е достатъчно ясно разработено ефективното преодоляване и предотвратяване на възникналия проблем.***

Всички останали елементи и етапи от разработката „Управление на риска” са максимално изчерпателни и в пълно съответствие с изискванията на системата НАССР за производство, предлагане и консумация на безопасна и качествена храна.

Комисията след проведено обсъждане единодушно реши, че  
**Оценката за подпоказател Б. „Управление на риска” 10 точки**  
Комплексна оценка А + Б = 80 точки.

Комисията след обсъждане определи датата, часа и мястото на отваряне на ценовата оферта – 03.11.2015 год. от 09.00 часа в сградата на болницата, гр. София, бул. Никола Петков № 56, партер, библиотека. На заседанието по отваряне на ценовата оферта могат да присъстват представители на участника. Изготвено е съобщение за отваряне на ценовата оферта, което следва да се качи от Възложителя на интернет страницата на болницата в „Профила на купувача».

Комисията поради изчерпване на работата си закри заседанието в 10.30 часа на 27.10.2015 год.

Председател:  
/Даниела Некова/

Членове:  
1.  
/Мария Танева – Медникарова/  
2.  
/Милка Младенова/  
3.  
/Иван Иванов – външен експерт/  
4.  
/Иванка Андреева/