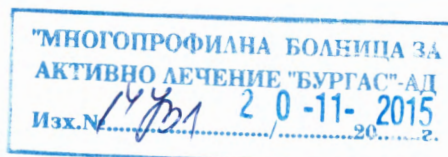




“МНОГОПРОФИЛНА БОЛНИЦА ЗА АКТИВНО ЛЕЧЕНИЕ-БУРГАС” АД
гр.Бургас, п.к. 8000, бул.“Стефан Стамболов”№73, e-mail: dirmbal@abv.bg
тел.+359(56)810 547 +359(56)810 592



Р А З Я С Н Е Н И Е



На основание чл.29, ал.1 от Закона за обществените поръчки /ЗОП/, във връзка с постъпило на 17.11.2015г. искане за предоставяне на разяснение от страна на кандидат закупил документация за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка по реда на ЗОП, с предмет: **“Приготвяне и доставка на готова храна по диети за болните и ободряващи напитки за персонала в “МБАЛ – БУРГАС” АД”,** правим следните разяснения по документацията за провеждане на процедурата :

Въпрос №1:

„По отношение на въведено изискване за представяне на:

Копие на документ, доказващ че участникът разполага със собствена или наета Кухня - майка -/ договор за наем или акт за собственост / на територията на град Бургас за срока на договора, отговаряща на обема и спецификата на поръчката, и изискванията за подготовка и приготвяне на храната, придружен от нотариално заверено копие на удостоверение за регистрация на Кухнята майка, издадено от компетентен орган по ЗХ – ОДБХ.

Най – любезно бих, искал да обърна Вашето внимание, че въведеният териториален критерий е в противоречие с изискванията на ЗОП, като въвеждането на такъв критерий за местоположението на кухнята е разглеждан многократно от КЗК.

Считаме, че това въвеждане на този критерий за подбор се явява в противоречие с императивната разпоредба на чл.25, ал.5 от ЗОП, който гласи, че :

„Възложителите нямат право да включват в решението, обявяването или документацията условия или изисквания, които дават предимство или необосновано ограничават участието на лица в обществените поръчки и които не са съобразени с предмета и количеството или обема на обществената поръчка“

В същото време, важно е да се отбележи, че това изискване е в противоречие и с чл.32, ал.1 от ЗОП, който гласи че:

„Техническите спецификации трябва да дават възможност за равен достъп на кандидатите или участниците за участие в процедурата и да не създават необосновани пречки пред конкуренцията“

Подобни казуси сме имали с други възложители, като може да се запознаете с този казус в други процедури, както следва:

http://www.aop.bg/case2.php?mode=show_doc&doc_id=691164&newver=2

http://www.aop.bg/case2.php?mode=show_doc&doc_id=691781&newver=2

В тази връзка, прави предложение за промяна на решение за откриване на обществената поръчка на основание на чл.27а, ал.1 и ал.2 от ЗОП.”

Отговор №1:

Във връзка с изискването за наличие на кухня – майка на територията на гр. Бургас, следва да бъде отбелязано, че аргумент в подкрепа на горното е обстоятелството, че предмет на поръчката е доставка на храна за пациентите на „МБАЛ – Бургас” АД, което лечебно заведение се намира на територията на гр. Бургас, както и обстоятелството, че доставките следва да се извършват в 3 пъти в рамките на съответния храноден.

Храна, доставяна от далечно ръзстояние, дори и в термоустойчиви опаковки, които запазват топлината и с часове, дори и в специализирани за целта автомобили, в значителна степен променя физичните и вкусовите си качества, което е от съществено значение за диетичния режим на пациенти със стомашно – чревни заболявания, както и малки деца.

Храните следва да се доставят в температурни граници, подходящи за консумация. Същите не следва да са престояли с цел да се предотврати възможността за развитие на патогенни микроорганизми в резултат на престояването на храната, както и загуба на хранителни качества.

В подкрепа на изложеното следва да добавя, че със „Сборник диетични ястия за заведенията за обществено пхранене и лечебно – профилактичните заведения са разписани технологични изисквания в диетичното хранене, а именно:

- салатите следва да се приготвят непосредствено преди поднасянето им за консумация. Съхраняват се в кратки срокове при ниски температури;
- повторното затопяне на супите води до значителна загуба на вкусови качества и хранителни свойства;
- готовите ястия се поднасят за консумация непосредствено след приготвянето им.

За целите на недопускане на дискриминационни изисквания, Възложителят е предвидил възможността това квалификационно изискване да се изпълни от участниците посредством представяне на договор за наем на кухня – майка.

С оглед на горното следва да подчертая, че така въведеното изискване е в пълно съответствие с предмета на процедурата съгласно чл. 25, ал.5 от ЗОП, както и не ограничава кръга на участниците.

Посочените от Вас решение за промяна и решение за прекратяване на процедурата не са израз на трайната практика на КЗК, каквато в конкретния случай не е налице.

Позоваването от Ваша страна на чл.32, ал.1 от ЗОП не е относимо към случая с оглед на обстоятелството, че горната разпоредба касае техническата спецификация, а не квалификационните изисквания към участниците.

Въпрос №2:

„По отношение на въведен технически критерий за подбор за доставка в индивидуални кутии, на едно място в документацията, възложителят е изискал изпълнителят да доставя храната в „индивидуални термоустойчиви кутии“ , а на друго място в документацията се говори за „опаковки от РР за еднократна употреба“. Тъй като това са два различни начина на опаковане, моля, да уточните какво има предвид възложителят при опаковките на храната?”

Отговор №2:

Изискването на Възложителя е храната да се доставя в РР опаковки, които са от категорията на термоустойчивите.

Въпрос №3:

По отношение на въведен показател за оценка **П₅ / «Стойност на режимни разноси» с коефициент на тежест 10 т.**, моля да уточните какво има възложителят предвид стойност на режимни разходи? Доколкото става ясно от документацията, участниците следва да предложат крайни цени по предходните показатели за оценка за цена на храноден по диети, така че те ще са с режимни разходи. Кой точно са тези режимни разходи, които следва участниците да предложат?

Отговор №3:

Показателите за оценка са определени с цел избор на най – изгодно предложение, в съответствие с предмета на процедурата. В определението на „икономически най-изгодна оферта“, посочено в §1, т. 8 от Допълнителните разпоредби от ЗОП е предвидено, че показателите за оценка **следва да бъдат обвързани с обекта на обществената поръчка** по отношение на качество, цена, технически преимущества, естетически и функционални характеристики, характеристики, свързани с опазване на околната среда, оперативни разходи, гаранционно обслужване и техническа помощ, срок за изпълнение **и други**. §1, т. 8 изброява само примерно, но не и изчерпателно показателите, които следва да са съобразени с оценката на предложенията. Тяхното определяне е въпрос на конкретна преценка от страна на Възложителя, при съобразяване с предмета на процедурата, респ. неговите нужди.

По отношение на критерия „Размер на режимни разноси“, изборът на същия е от гледна точка на определяне на най – изгодната за възложителя цена. Режимните разноси са елемент от ценообразуването за храноден. Техният размер, съпоставен с крайната цена на храноден е в пряка връзка с качеството на предлаганите менюта. Например при предложена цена за храноден в размер на 4,00 лв., за възложителя е от значение размера на включените в нея режимни разноси, защото колкото по – голям е техният размер, толкова по – ниска ще е цената на вложените в съответното меню хранителни продукти, респ. ще е по – ниско качеството на предлаганата храна.

Режимните разходи имат пряко влияние върху цената на крайния продукт.

Под режимни разходи се имат предвид, но не само: разходи за транспорт, персонал, опаковки, производствени разходи, разходи за разрешителни, удостоверения и лицензи, изисквани при извършване на такъв вид дейност и всички други разходи, които участват при формирането на цената до краен потребител, наред с цената на хранителните продукти.

нп

ИЗП. ДИРЕКТОР
“МБАЛ - БУРГАС” АД:
/Д - Р Г. МАТЕВ/

