С Т О Л И Ч Н А О Б Щ И Н А - Р А Й О Н "Л Ю Л И Н "
1336 гр. София, ж.к."Люлин", бул."Захари Стоянов" №15; тел. 92 37 285; 92 37 200, факс 925 00 85,
e-mail: lyulin@sofia.bg, http://www.lyulin.bg

КРИТЕРИИ ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ПОРЪЧКАТА. МЕТОДИКА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОМПЛЕКСНАТА ОЦЕНКА.

ПРЕДМЕТ НА ПОРЪЧКАТА: „ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА ДЕТСКИТЕ ЗАВЕДЕНИЯ НА ТЕРИТОРИЯТА НА СО – РАЙОН „ЛЮЛИН"

1. Оценяването и класирането на офертите на участниците се извършва по критерия „оптимално съотношение качество/цена". Оценяването и класирането на постъпилите оферти ще се извърши в съответствие с изискванията на чл. 70, ал. 2, т. 3 от ЗОП.

Методиката за оценка цели постигане на оптимално съотношение качество/цена, което се оценява въз основа на цената и на показатели, включващи качествени аспекти, свързани с предмета на обществената поръчка.

Предвид предназначението на доставяните артикули – за осигуряване на храненето на деца и предвидените характеристики на продуктите, обект на доставка, възложителят е въвел ограничения в предлагания от участниците процент отстъпка/надценка от средните цени на съответния артикул. Така предвиденото ограничение съобразява условията на поръчката и въведените изисквания в техническите спецификации за съответните артикули.

Предназначението на артикулите, обект на доставка, обосновават и избора на показателя за оценка „мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмет на поръчката". Възложителят цели постигане на максимална сигурност, че доставените хранителни продукти ще отговарят на всички изисквания за безопасност, както и че ще съответстват на техническите спецификаци, съобразени с необходимите менюта на децата в детските заведения.

Критерий за оценка на офертите **- "оптимално съотношение качество/цена"**.

Оценяването на офертите се извършва на основата на комплексна оценка Ккомп., определена на базата на следните показатели:

- Цена / **П1** / - с коефициент на тежест – 0,50

- Мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета на поръчката / **П2**/ - с коефициент на тежест – 0,50

Крайната оценка на кандидата по двата показателя се изчислява по следната формула:

КО = П1 + П2.

Където:

КО. - броя точки за **комплексна оценка на кандидата**

П1 - оценка по показател цена;

П2 - оценка по показател „мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмета предмет на поръчката".

Максималния брой точки, които може да получи кандидатът при крайното класиране е 100 точки.

I. Формиране на оценката по показател П1 „Цена":

Преди извършване на оценката на предложената цена комисията проверява ценовите предложения, за да се установи, че са подготвени в съответствие с предварително обявените условия и изисквания на Възложителя.

Предлаганата цена следва бъде съобразена с единичните цени, обявени в бюлетина на "САПИ" ООД валидни към датата на откриване на процедурата, като участниците оферират единични цени за всеки артикул от предмета на поръчката, които са в границите от -5% до +5% от посочените в бюлетина на САПИ ООД средни единични цени,валидни за гр.София. Участник, който не е посочил цена и процент отстъпка или надценка за всички артикули от предмета на поръчката или е предложил единични цени или процент отстъпка или надценка извън посочените граници на съответния артикул, обявена в бюлетина на "САПИ" ООД към датата на откриване на процедурата се отстранява от процедурата.

Процентът отстъпка или надценка спрямо цената на САПИ ООД, обявена в бюлетина, валиден към датата на решението за откриване на обществената поръчка, се оферира от участника за всеки артикул от предмета на поръчката поотделно и служи за последваща актуализация на цените при изпълнение на договора и не се променя през срока за изпълнение на поръчката. За предлагана обща цена за изпълнение се счита аритметичният сбор от общите стойности за всички артикули с ДДС, включително и на артикулите със съответните количества, включени в опцията. Общата стойност за един артикул представлява произведение от прогнозното количество и единичната цена с ДДС, предложена от участника, за съответния артикул. Комисията ще извърши проверка на оферираните ценови параметри и в случай на несъответствие, участникът ще бъде отстранен от процедурата. Процентът отстъпка или надценка да се посочи в ценовото предложение с точност до третия знак. Предложените цени следва да се посочат с точност до втория знак, за позиция "яйца"- до третия знак след десетичната запетая.

Оценката се извършва по следната формула:

$$П1 = \frac{Цmin \times 50}{Цк}$$ **, където:**

Цmin – най-ниска предложена обща цена с включена опция;

Цк – обща цена на участника за изпълнение на поръчката с включена опция;
П1 – точки, получени от всеки участник.
Максималния брой точки, които може да получи кандидатът е 50.

II. Формиране на оценката по показател мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмет на поръчката / П2/

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. За пресните зеленчуци и плодове, участниците оферират брой протоколи за съответствие с пазарните стандарти на Европейския съюз за пресни плодове и зеленчуци съгласно чл. 12, 13 и 14 на Регламент (ЕС) № 543/2011 - приложение III на Регламент (ЕС) № 543/2011, издадени от ОДБХ, които са длъжни да предоставят през всяко тримесечие от срока на договора.

За целите на настоящата методика за оценяване показателите, които ще се обхващат от изпитванията, следва да се отнасят до сътоветствието 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.

Броят и видът на изследваните артикулите са по преценка на участника, като зададените в образеца на техническото предложение (Образец 3) продукти са примерни.

Формирането на точките на изпитванията (Тизп) се изчислява по следната формула.

Тизп = (бр. изпитвания ОРП*1) + (бр. съответствия РПС *2) + (бр. изпитвания ФХП*3) + (бр. изпитвания МБ *4)

Оценката по показател мерки за осигуряване на превантивен контрол за безопасността и съответствието на хранителни продукти при изпълнение предмет на поръчката / 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.

Точките за всяка група показатели за изпитвания се определя по следния начин

- ОРП - Органолептични показатели – 1 точка за всяко оферирано изпитване

* Всички оферирани изпитвания от тази група се сумират и се умножават по съответните точки за ОРП. За едно изпитване се зачита органолептични показатели включващи - външен вид, цвят, мирис и други без значение коя или кой органолептични характеристики са изпитани. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие. Оферираните изпитвания по показателя ОРП не трябва да се отнасят за пресни плодове и зеленчуци

Пример: оферирани изпитвания за 20 артикули по 2 изпитвания на тримесечие = 40 бр. изпитвания по ОРП - Органолептични показатели умножени по 1 точка = 40 точки получава участникът по показателя ОРП. Оферираните изпитвания по ОРП - Органолептични показатели могат да бъдат в границите от 10 до 127 бр.

- РПС –Регламент пазарни стандарти Съответсвие с Регламент (ЕС) № 543/2011 - 2 точки за всяко оферирано изпитване

* Всички сертификати за съответсвия от тази група се сумират и се умножават по точките за РПС. За едно изпитване се зачита съответствието на всеки продукт по отделно. В един сертификат за съответствие могат да бъдет включени няколко артикула плодове и зеленчуци. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие. Оферираните изпитвания по показателя РПС се отнасят само за пресни плодове и зеленчуци

Пример: оферирани изпитвания за 20 артикули /продове и зеленчуци/ по 1 изпитвания на тримесечие = 20 бр. изпитвания по РПС –Регламент пазарни стандарти Съответсвие с Регламент (ЕС) № 543/2011 умножени по 2 точка = 40 точки получава участникът по показателя - РПЗ Оферираните изпитвания РПЗ - Съответсвие с Регламент (ЕС) № 543/2011 могат да бъдат в границите от 10 до 152 бр.

- ФХП - Физико- химични показатели – 3 точки за всяко оферирано изпитване

* Всички изпитвания от тази група се сумират и се умножават по точките за ФХП. За едно изпитване се зачита всеки показател по отделно. Един артикул може да бъде изпитан по различни показатели. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие по един или няколко избрани от него Физико-химични показатели.

Пример: оферирани изпитвания за 10 артикули ,като всеки ще бъде изпитван по 2 различни показатетеля = 20 бр. изпитвания по ФХП - Физико- химични показатели умножени по 3 точка = 60 точки получава участникът по показателя - ФХП Оферираните изпитвания по ФХП - Физико- химични показатели могат да бъдат в границите от 10 до 127 бр.

- МБ - Микробиологични показатели – 4 точки за всяко оферирано изпитване

* Всички изпитвания от тази група се сумират и се умножават по точките за МБ. За едно изпитване се зачита всеки показател по отделно. Един артикул може да бъде изпитан по различни показатели. Участникът може да оферира да изпита даден артикул един или няколко пъти на тримесечие по един или няколко избрани от него Микробиологични показатели. Пример: оферирани изпитвания за 20 артикули ,като всеки ще бъде изпитван по 2 различни показатетеля , = 40 бр. изпитвания по МБ - Микробиологични показатели умножени по 4 точка = 160 точки получава участникът по показателя – МБ. Оферираните изпитвания по МБ - Микробиологични показатели могат да бъдат в границите от 10 до 127 бр.

* *Забележка* : В случай, че за някое от тримесечията от срока на договора Изпълнителят не предостави на Възложителя в срок до 10-то число на месеца, следващ всяко изминало тримесечие, протоколи за изпитване и/или сертификати за съответствие за пресни плодове и зеленчуци за посочения в Техническото предложение брой артикули от предмета на договора, издадени през съответното изминало тримесечие на името на изпълнителя или предостави протоколи или сертификати за по-малък брой артикули или за по-малък брой или други по вид показатели, Възложителят има право едностранно да развали договора, както и на неустойка равна на 10 % от стойността на доставките през съответното изминало тримесечие. При разваляне на договора на горното основание Възложителят има право да получи и неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора.

Характерът на предмета и обема на доставката (хранителни продукти за нуждите на детски заведения), пряко относими към човешкото здраве, обосновава правото на възложителя да поиска от участниците да докажат своята компетентност и опит при определянето на броя органолептични показатели, микробиологични и физико-химични показатели на продуктите и сертификати за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, обект на поръчката, от съществено значение за здравето и безопасността на потребителите. Възложителят е определил минимален изискуем брой изпитвания по различните показатели, като ги е съобразил с потенциалните рискове за живота и здравето на хората и честотата на тяхното възникване, породени от естеството на всеки продукт като: състав, включително наличие на среда, подходяща за развитие на микроорганизми над допустими стойности; срок на годност; съответствие със стандарти; начини на съхранение и транспорт и др.

Възложителят изисква от участника, след като покрие минималните изисквания за брой изпитвания да предложи изпитвания, с които да надгради системата си за контрол на съответствие чрез увеличаване на оферираните от него брой изпитвания при честота, съобразена с различните видове продукти и потенциалните им рискове за развала и опасност за човешкото здраве.

Този подход е гаранция за възложителя, че конкретният потенциален изпълнител разбира и управлява адекватно качествените показатели на доставяните хранителни продукти по време на изпълнение на договор.

Участник, в чието техническо предложение не са оферирани минимум 30 изпитвания съответно по органолептични, физико- химични показатели и микробиологични показатели (за всеки тип показател по десет изпитвания) за артикули, обект на поръчката с изключение на пресни плодове и зеленчуци и минимум 10 броя сертификати за съответствие с пазарните стандарти на Европейския съюз за пресни плодове и зеленчуци съгласно чл. 12, 13 и 14 на Регламент (ЕС) № 543/2011 - приложение III на Регламент (ЕС) № 543/2011 **за 10 бр. различни артикули** се отстранява от процедурата.

Настоящата методика се прилага при оценяване на всеки един от участниците.

Оценките по отделните показатели се представят в числово изражение с точност до **втория знак** след десетичната запетая. Максималната комплексна оценка, която може да получи една оферта е 100 (сто) точки.