

ПОКАЗАТЕЛИ, ОТНОСИТЕЛНАТА ИМ ТЕЖЕСТ И МЕТОДИКАТА ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОМПЛЕКСНАТА ОЦЕНКА НА ОФЕРТАТА

Критерий за възлагане: икономическа най-изгодна оферта съгласно чл. 70, ал. 2, т. 3 от ЗОП:

Показатели

Ц = цена за храноден - средно-дневна ледова равностойност на един храноден, в рамките на седмично меню, да е не по-висока от **4.50 лева с ДДС**. /Максимална средно-дневна стойност да се разбира в рамките на 7 дни уклада за един ден може да е на стойност 4,20 лв., в друг ден 4,80 лева, което средно е 4,50 лева на ден за периода.- 60 точки

В Ценова оферта – образец – Седмично меню са посочени Летен и Зимен вариант. Ако

Ц /зимен / уклад е различен от Ц/летен/ уклад, то ценовото предложение ще се оценява като: $C = (C_z + C_l) / 2$

ще бъдат оценявани по следната методология:

Ц – предложена цена – относителна тежест - 60 точки

$$C = \frac{C_{\text{мин. (най-ниска предложена цена)}}}{C_{\text{предл. (цена, предложена от участника)}}} \times 60$$

К = качество - относителна тежест – 20 точки

Всеки член от комисията попълва отделен Лист за качествена оценка на база представената от отделния участник ястие – основно, със следните характеристики и методология:

Външен вид		Качество		
		добро	мн. добро	отлично
	Зрителна оценка	0,1	0,5	1
	Форма	0,1	0,5	1
	Грамаж	0,1	0,5	1
	Цвят	0,1	0,5	1
	Мирис	0,1	0,5	1
Консистенция				
	Степен на еднородност	0,2	1	2
	Механични и физични свойства	0,2	1	2
	Сочност	0,2	1	2
Вкус				
	Вкусова чувствителност	0,2	1	2
	Качество	0,4	2	4
	Аромат	0,2	1	2
Температура на поднасяне				
	Топла, подходяща за консумация	0,1	0,5	1
Общо точки				

Получените точки за ястието на съответния участник се сумират и се делят на броя на членовете.

Участниците ще бъдат уведомени редовно за датата и часа за представяне на ястието- мостра, както и кое от „Седмично меню” - образец основно ястие да бъде то.

T = Разнообразие на седмично меню - относителна тежест - 20 точки

Участниците могат да представят Примерни менюта – с ястия различни от Седмичното меню , които да бъдат съобразени с рецептурника за диетично хранене.

Методика за оценяване:

Без Примерно меню – 1 точка

От 3 до 5 броя Примерни менюта - 10 точки

Повече от 5 броя - 20 точки

Оценяването ще се извърши съгласно чл.57 и 58 от ППЗОП.

$O = Ц + К + T$ – комплексна оценка на офертата /сбор от комплексните оценки на всеки един от критериите/

Максимален брой точки - 100 за комплексна оценка – O

Максимален брой точки - 60 за Ц – **предложена цена**

Максимален брой точки - 20 за К = качество

Максимален брой точки - 20 за T = Разнообразие на седмично меню

На база крайните оценки участниците се класират по низходящ ред, като на първо място се класира офертата с най-висока крайна оценка.