

УТВЪРЖДАВАМ !
ВЪЗЛОЖИТЕЛ:

ВЕЛИЧКА ВЛАДИМИРОВА ХРИСТОВА
Директор на 12-то ОУ “Елисавета Багряна”
общ. Сливен, обл. Сливен

ДОКУМЕНТАЦИЯ

УСЛОВИЯ, УКАЗАНИЯ И ДОКУМЕНТИ
ЗА УЧАСТИЕ В ПРОЦЕДУРА ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА ЧРЕЗ
ПУБЛИЧНА ПОКАНА

**„Доставка на готови закуски и поевтиняване на приготвяне и доставка и готов
топъл обяд за учениците в 12-то ОУ „Елисавета Багряна”, общ. Сливен, обл. Сливен
за учебната 2014/2015”**

финансиран по ПМС 186 от 07.09.2010 г. и ПМС № 308/2010 г.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. Предмет, обем и технически спецификации.
2. Методика за оценяване на офертите.
3. Указания за подготовка на офертата.
4. Проект на договор.
5. Приложения № № 1 до 15

I. ПРЕДМЕТ, ОБЕМ И ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

Доставка на готови закуски и готов топъл обяд за учениците от 12-то ОУ „Елисавета Багряна”, гр. Сливен, общ. Сливен, обл. Сливен по две обособени позиции, като **участниците могат да подават оферта само за една или и за двете позиции:**

Позиция № 1. Сутрешна закуска за децата за учениците от първи до четвърти клас. Прогнозен брой ученици – 355, прогнозен брой учебни дни – 160 за учебната 2014/2015 г. Прогнозна стойност на обособената позиция е 22 720.00 лева без вкл. ДДС.

За закуска се предвижда – закуска.

Доставката на закуски се осъществява всеки учебен ден до 9.00 часа след подадена заявка от предния ден.

Позиция № 2. Топъл обяд, който включва основно ястие и десерт за учениците от полуинтернатните групи на целодневното обучение. Прогнозен брой ученици – 150, прогнозен брой учебни дни – 160 за учебната 2014/2015 г. Прогнозната стойност на обособената позиция, финансирана от училището, е: 18 675,00 лева без включено ДДС. Училището финансира само поевтиняване на обяда в размер до 0.83 лева на доставен обяд без включено ДДС.

За обяд се предвижда основно ястие и десерт.

Доставката на топъл обяд се осъществява всеки учебен ден от седмицата между 11:30 ч. и 12 часа, след заявка до 8.45 часа, подадена в деня на доставката от упълномощен от директора служител.

Начин на плащане:

За доставката на готова закуска плащането се извършва от възложителя ежемесечно, в срок от 5 работни дни след представяне на фактура, по банкова сметка, посочена от изпълнителя.

За доставката на обяд ще бъдат сключени два отделни договора. Единият договор ще се сключи с 12-то ОУ „Елисавета Багряна” за поевтиняване на доставения обяд и цената по него ще се заплаща от училището в размер до 0.83 лева, без включено ДДС от единичната цена на обяда в размер до 2.08 лв. без вкл. ДДС. Вторият договор ще се сключи със Съвет на родителите на учениците от полуинтернатните групи, които се хранят и заплащат разликата от доставката на топлия обяд при 12 ОУ „Елисавета Багряна” в размер до 1.25 лева без включено ДДС.

Плащането на извършените доставки за топъл обяд се извършва от възложителя ежемесечно, в срок от 5 работни дни след представяне на фактура, по банкова сметка, посочена от изпълнителя. С оглед различните източници на финансиране и сключването на отделни договори, изпълнителят трябва да представи отделни фактури за всеки източник на финансиране.

Изпълнението на поръчката (доставянето на готовата храна за закуска и обяд) трябва да бъде в съответствие с изискванията на:

Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията;

Закона за храните;

Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;

Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата;

Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците;

Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;

Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните;

Наредба № 23 от 19.07.2005 г. за физиологичните норми за хранене на населението;

Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните;

Наредба № 11 от 18.04.2002 г. за определяне на изискванията към границите на радиоактивното замърсяване на храните при радиационна авария;

Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти;

Наредба № 21 от 15.10.2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистота на добавките, предназначени за влагане в храни;

Наредба № 31 от 29.12.2003 г. за норми за максимално допустимите количества на остатъци от пестициди в храните;

Наредба № 31 от 29.07.2004 г. за максимално допустимите количества замърсители в храните;

Наредба за изискванията към бързо замразените храни, както и с цялата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с хранителни продукти.

Участниците трябва да притежават технически възможности и персонал с необходимото образование и квалификация за изпълнение на поръчката.

Участникът в процедурата по обособена позиция 1 – предлага набор от четири седмични менюта със закуски. Участникът в процедурата по обособена позиция 2 - предлага набор от четири седмични менюта, включващи обедно меню и десерт, като десерта в три от дните от седмицата (понеделник, вторник и четвъртък) да бъде плод.

Предлаганите менюта и по двете обособени позиции да включват храни в необходимите количества, видове, съдържание, начин на приготвяне и съхранение в пълно съответствие на всички приложими нормативни актове, както и на утвърденото меню за съответната седмица. Директорът на училището (възложител), или друг служител, определен от него, има право да изиска промяна в менюто, ако то или част от него не отговаря на задължителните нормативни изисквания. В този случай изпълнителят е длъжен да направи съответните промени в менюто.

Млякото, млечните продукти и хляба да са произведени по БДС или еквивалентно.

Изпълнителят следва да доставя обяда в подходящи кетъринг опаковки за еднократно ползване, съобразени с Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните и придружена от документ за качество, включващ: етикет, дата и час на приготвяне, вид на храната и грамаж.

Приготвянето на храната да се извършва съгласно Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години и Наредба № 9/16.09.2011г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата.

Доставяните храни следва да са приготвени с качествени продукти с доказан произход, да отговарят на нормативно установените изисквания за качество и за безопасност при употреба от крайни потребители, да отговарят на санитарните, ветеринарно-санитарните, хигиенните и други норми, установени от действащото в Р

България законодателство и на приложимите нормативни актове на органите на Европейския съюз, и/или на издадени от специализирани държавни контролни органи в съответствие с нормативни изисквания.

Порциите да са съобразени с дневните норми на прием на хранене и със специфичните потребности на хранещите се деца и ученици.

Възложителят има право да иска от изпълнителя увеличаване или намаляване на количествата на доставяната храна според броя на децата и учениците, които ще се хранят, както и при необходимост да изисква доставка на обедно меню за диабетноболни деца .

Ежедневно директорът на училището (възложител), или друг служител, определен от него, контролира количеството и качеството на храната и правилното рационално хранене на децата.

При установяване на доставена храна, която не отговаря на настоящите технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове, директорът на училището (възложител), или друг служител, определен от него, има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставяне на храна, напълно отговаряща като съдържание, количество и качество, начин на доставяне на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. В този случай изпълнителят е задължен незабавно и своевременно, според предложението от него срок за реакция в техническото си предложение, да достави храна, която напълно съответства на технически спецификации и на договорните условия, включително на приложимите нормативни актове. В този случай транспортните разходи за неприетата доставка са за сметка на изпълнителя.

Участникът в обществената поръчка чрез публична покана по **обособена позиция 1** трябва да представи набор от четири седмични менюта и график с необходимото време за приготвяне/доставка на готовата закуска до мястото на изпълнение за предлаганите закуски.

Участникът в обществената поръчка чрез публична покана по **обособена позиция 2** трябва да представи набор от четири броя менюта включващи обяд: основно ястие и десерт. Основното ястие и десертът трябва да отговарят на нормите за хранене на ученици над 7 годишна възраст. За основното ястие и десерта участникът трябва да представи документация включваща рецептурник, технология за приготвяне на ястията и времето необходимо за приготвяне на менюта за хранене на учащите се, включващо и доставката на готовия за консумация обяд. Участникът трябва да представи и информация за доставчиците, от които закупува основните видове продукти, като: месо и месни продукти, мляко и млечни продукти, риба и рибни продукти, плодове и зеленчуци. Да се уточни къде и при какви условия се осъществява реализацията на готовите ястия.

Времето за приготвяне, съхранение и транспорт на обедното меню и закуската трябва да отговаря на съответните нормативни изисквания .

При сключване на договора за изпълнение на обществената поръчка, спечелилият участник предоставя гаранция за изпълнение в размер на 3 % от стойността на поръчката.

II. МЕТОДИКА ЗА ОЦЕНЯВАНЕ НА ОФЕРТИТЕ

Използваният от възложителя критерии за оценка на офертата е „Икономически най-изгодната оферта”.

Показатели и относителната им тежест:

1. „Предложено меню/закуска” – 70 точки.

По **обособена позиция 1** се оценява предложеното седмично меню за закуска, относно изискванията за разнообразно и здравословно хранене на ученици.

По **обособена позиция 2** се оценява предложените седмични менюта за хранене на учащите се, включващи доставката на готови за консумация блюда, относно изискванията за разнообразно и здравословно хранене на ученици..

Най-важни елементи в оценката са разнообразното меню, което осигурява здравословно хранене на учащите се.

Позиция № 1- Закуска;

Позиция № 2 - Топъл обяд.

ВАЖНО! Максималната допустима цена, която възложителят може да осигури за закуска за един учебен ден на един ученик е 0.40 лв., без включено ДДС, а за основно ястие от топъл обяд и десерт за един учебен ден на един ученик – 2.08 лв., без включено ДДС, като 0.83 лева, без включено ДДС заплаща 12-то ОУ „Елисавета Багряна”, гр. Сливен, а 1.25 лева, без включено ДДС се заплаща от Съвет на родителите на учениците които се хранят от I-ви до IV–ти клас. Ето защо, недопустими са ценови предложения над тези суми, т.е цена на закуска над 0.40 лв., без включено ДДС и цена на основно ястие от топъл обяд над 2.08 лв., без включено ДДС. Предложения от участници над тези цени следва да бъдат отстранявани от участие в процедурата.

2. Технологична схема и график за приготвяне и доставка на обедно меню/закуска – 20 точки.

По обособена позиция 1 се оценява времето необходимо за приготвяне/доставка на предлаганата закуска до училището.

По обособена позиция 2 се оценява времето необходимо за приготвяне на обедните менюта за хранене на учащите се, включващо и доставката на готовия за консумация обяд. Времето за приготвяне, съхранение и транспорт на обедното меню от доставчика до училището трябва да отговаря на съответните нормативни изисквания.

Позиция № 1- Закуска;

Позиция № 2 - Топъл обяд.

3. „Време за реакция след рекламация” – 10 точки.

По този показател и за двете обособени позиции се оценява бързината на доставка на готови храни, съответстващи напълно на техническите спецификации, договорните условия и нормативните изисквания, след неприемане и рекламация на доставени готови храни, които не съответстват напълно на техническите спецификации, договорните условия и нормативните изисквания.

Времето за реакция след рекламация се предлага във времеви измервател – **минути** в техническото предложение към офертата.

Важно! Задължително е предложените минути за реакция след рекламация да бъдат не по-малко от 30 (тридесет) и не повече от 45 (четиридесет и пет). Офертата на участник, който предложи минути за реакция след рекламация повече от 45 или по-малко от 30 минути, няма да съответства на изискванията на възложителя и следва да бъде отстранена от участие в процедурата.

Цената на предлаганите обедно меню с десерт и закуска ще бъде решаваща и ще се вземе под внимание единствено когато при оценката на всички останали показатели участниците получат една и съща оценка.

Методика за определяне на комплексната оценка на офертата.

Меню отговарящо в най-голяма степен на нормативните изисквания за здравословно хранене на участници оценено в диапазона от 0 до 1 умножено по коефициента за тежест 70, или:

Меню отговарящо в най-голяма степен на нормативните изисквания за разнообразно и здравословно хранене на участници $\times 70 =$

По показателя „Технологична схема и график за приготвяне и доставка на обедно меню/закуска” - офертата се оценява, **като по обособена позиция 1** се оценява времето необходимо за приготвяне/доставка на предлаганата закуска до училището, като оценката между 0 и 1 за двете позиции се умножава с коефициент 20 точки.

По обособена позиция 2 се разглеждат предложените седмични менюта и технологичното време за изпълнение на предложените рецепти, необходимо за приготвяне на топлия обяд, времето необходимо за индивидуално опаковане и доставка до училището, съобразно предложеното от кандидата за изпълнение оборудване и наличен персонал. Общото време трябва да отговаря на нормативните изисквания за подготовка и съхранение и транспортиране на готовата храна за хранене на ученици.

Технологичната схема и графикът за приготвяне и доставка на обедно меню/закуска, отговарящ в най-голяма степен на нормативните изисквания за време за приготвяне, съхранение, опаковка и транспортиране на обедното меню/закуска до учебното заведение. Графикът се оценява от 0 до 1 точки в зависимост от степента, в която общото време отговаря на нормативните изисквания за подготовка и съхранение и транспортиране на готовата храна за хранене на ученици.

График отговарящ в най-пълна степен на нормативните изисквания за приготвяне, съхранение и доставка на обедно меню/закуска

По показателя „Време за реакция след рекламация” офертата се оценява, като най-краткото време в минути, предложено от участник в процедурата, се дели на времето за реакция след рекламация, предложено от оценявания участник и полученото се умножава по коефициента за тежест 10, или:

Най-кратък срок за реакция
след рекламация

----- $\times 10 =$

Срок за реакция след
рекламация на участник

Крайната комплексна оценка на офертата се формира като сбор от резултатите по оценяване на офертата по двата показателя, или:

Резултат от „Меню отговарящо в най-голяма степен на нормативните изисквания за здравословно хранене” + Резултат от „Технологична схема и график за приготвяне и доставка на обедно меню/закуска” + Резултат от „Време за реакция след рекламация” = Краен резултат

Краиният резултат се измерва в точки, които са получени при сбора от точките по двата показателя.

При получен равен краен резултат в точки между двама или повече участници, на по-предно място се класира този, който е предложил по-ниска цена за обедно меню/закуска. Ако резултатите и по този показател са равни, тогава определянето на участника, който да бъде класиран на по-предно място се решава чрез теглене на жребий по следния начин:

Наименованията на участниците, посочили равни цени, се написват на отделни листчета от лице, определено измежду длъжностните лица. След това всяко листче се поставя в отделен бял плик, който е непрозрачен. Всички пликове, в които се поставят листчета са еднакви по цвят и вид. Пликовете с поставени в тях листчета се запечатват и след това се поставят в непрозрачна кутия и се разбъркват от определеното длъжностно лице. След това плика се изтегля от кутията. Пликът се отваря, изважда се листчето и се прочита на всеослушание наименованието на участника, написано на листчето. Листчето се показва на всички, за да видят написаното. Участникът, чието наименование е записано на листчето в изтегления плик се класира на по-предно място от тези участници, предложили еднаква на неговата цена. Ако повече от двама участници са предложили еднаква крайна цена, се класират последователно в съответствие с изтегления жребий.

III. УКАЗАНИЯ ЗА ПОДГОТОВКА НА ОФЕРТАТА, УСЛОВИЯ ЗА УЧАСТИЕ

От участие в процедурата се отстраняват оферти, които не отговарят на предварително определените условия в публичната покана и в настоящата **Документация**.

Ценовите предложения на отстранените участници няма да бъдат оценявани.

Участник в настоящата процедура за обществена поръчка може да бъде всяко българско и/или чуждестранно физическо или юридическо лице, както и техни обединения. Всеки от участниците в процедурата на настоящата обществена поръчка се представлява от своя представител по закон (управителя/управителите, др.) или от специално упълномощени с нотариално заверено пълномощно лица.

Всеки участник има право да представи само една оферта.

При подготовката на офертата всеки участник трябва да се придържа към условията, обявени от Възложителя.

Всички документите, за които не се изисква нотариална заверка, трябва да са:

Оригинали или заверени (когато са копия) с гриф „Вярно с оригинала”, подпис на лицето, представляващо участника и свеж печат.

Всички документи свързани с офертата трябва да бъдат на български език, а официални документи, издадени от орган на власт съобразно тяхната компетентност трябва да бъдат в официален превод на български език.

Ако към офертата са включени документи, референции или сертификати на чужд език, същите трябва да са придружени от **официален превод** на български език.

Офертата и документите към нея се изготвят по приложените в документацията образци.

Офертата следва да съдържа следното:

1. Административни сведения – в съответствие с образеца от настоящата документация, подписана и подпечатана от представляващия участника (**Приложение № 1**);

2. Техническо предложение за изпълнение на поръчката – Приложение № 2.

3. Списък на основните договори за доставки, сходни с предмета на настоящата поръчка, изпълнени през последните три години (2009, 2010 и 2011 г.), включително предмет, стойностите, датите и получателите – по образец Приложение № 3.

Договори за доставки, сходни с предмета на поръчката са доставки на готова храна за консумация (закуски, обеда, вечери) на възложители.

4. Препоръки за добро изпълнение за най-важните според участника договори по т. 3. *Участникът следва да е изпълнил договори, за които представя препоръки за добро изпълнение, сходни с предмета на поръчката, за предходните три години (2009, 2010 и 2011г.).*

5. Списък на техническите лица, включително на тези, които ще бъдат пряко ангажирани с изпълнението на поръчката – **Приложение № 4.**

6. Копия на трудови или граждански договори, сключени между участника и лицата по т. 5.

7. Копия на документи за образование и професионална квалификация на техническите лица, които ще бъдат пряко ангажирани с изпълнението на поръчката, посочени в списъка по т. 5.

Критерий за допустимост:

Участникът да разполага минимум с:

1 гл. готвач; /за участниците по позиция № 2/

1 медицински специалист; /за участниците по позиция № 2/

1 технолог; /за участниците по позиция № 2/

8. Списък на наличните собствени или наети обекти за производство и търговия с храни -/Приложение № 5/, придружен от заверени от участника **копия на удостоверения за регистрация** на хранителен обект, издадени от ОДБХ, съгласно чл. 12 от Закона за храните. Във връзка с § 2 от ПЗР на ЗБАБХ, се приемат и удостоверения от РИОКОЗ / РЗИ, издадени до влизането в сила на ЗБАБХ (25.01.2011 г.), за срока, за който са издадени.

9. Копие на документ за собственост, наем или ползване на обектите по т. 8.

Критерий за допустимост:

Участникът да разполага минимум с 1 бр. обекти за производство и търговия с храни, регистрирани в ОДБХ, респективно в РИОКОЗ / РЗИ, съгласно чл. 12 от Закона за храните, във връзка с § 2 от ПЗР на ЗБАБХ.

10. Декларация по чл. 70 от Наредба № 5 от 25.05.2006 г. за хигиената на храните (обн. ДВ, бр. 55 от 2006 г.) – Приложение № 6.

11. Списък на транспортните средства, с които участникът разполага за изпълнение на поръчката, които са регистрирани в ОДБХ - /Приложение № 7/.

12. Заверени от участника копия на удостоверения за регистрация на транспортните средства по т. 11. Във връзка с § 2 от ПЗР на Закона за българската агенция по безопасност на храните, се приемат и удостоверения от РИОКОЗ / РЗИ, издадени до влизането в сила на ЗБАБХ (25.01.2011 г.), за срока, за който са издадени.

13. Копия на свидетелство за регистрация на транспортните средства по т. 11 в КАТ - и договори за наем, ако тези МПС не са собствени на участника.

Критерий за допустимост:

Участникът да разполага минимум с 1 бр. МПС за изпълнение на поръчката, което да е регистрирано в ОДБХ, респективно в РИОКОЗ/РЗИ, във връзка с § 2 от ПЗР на ЗБАБХ.

14. Списък със собствено или наето оборудване, с което участникът ще изпълнява обществената поръчка. (Приложение № 8)

Критерий за допустимост:

Участникът да разполага минимум с:

1 бр. фурна за печене (конвектомат или друг вид фурна), 1 бр. печка с котлони с размер 35x35 мм, 2 бр. хладилници за разделно съхранение на продукти - само за обособена позиция 2

15. Декларация за приемане на условията в проекта на договор (Приложение № 9).

16. „Предлагана цена” (ценовата оферта) се подготвя по образец (Приложение № 10).

17. Пълномощно на лицето, подписващо офертата (когато не е подписана от представляващия участника по закон).

18. Декларация по чл. 47, ал. 1, т. 1 и ал. 2, т. 2 и т. 4 от ЗОП (Приложение № 12);

19. Декларация по чл. 47, ал. 1, т. 1, ал. 2, т. 2а и ал. 5, т. 1 от ЗОП (Приложение № 13);

20. Декларация по чл. 47, ал. 1, т. 2 и 3 и ал.5, т.2 от ЗОП (Приложение № 14);

21. Декларация за съгласие за участие като подизпълнител – (Приложение № 15);

22. Декларация за ползване на подизпълнител – (Приложение № 16);

23. Декларация за разположение на техническо лице – (Приложение № 17), подписана от лицата по критерия за допустимост по т. 7;

ПОДАВАНЕ НА ОФЕРТАТА

Участниците подават офертите си на адрес: 12-то ОУ „Елисавета Багряна” общ. Сливен, обл. Сливен, кв. ”Сини камъни” в деловодството на 12-то ОУ „Елисавета Багряна” в запечатан непрозрачен плик с надпис:

Оферта за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет: „Доставка на готови закуски и доставка на готов топъл обяд за учениците в 12-то ОУ „Елисавета Багряна”, общ. Сливен, обл. Сливен за учебната 2014/2015” финансирана със целеви средства от ДБ по ПМС № 308/20.12.2010 г. за подпомагане храненето на децата от подготвителните групи в детските градини и училищата и на учениците от I–ви до IV-ти клас и по ПМС №186 от 07.09.2010 г. за осигуряване на целодневна организация на учебния ден за учениците от I –ви до V-ти клас в общ. училища и следната информация: име/наименование на участника, адрес за кореспонденция, телефон, (по възможност) факс и електронен адрес в срок до 16.00 часа на 05.09.2014 г.

При приемане на офертата върху плика се отбелязват поредният номер, датата и часа на получаването и посочените данни се записват във входящ регистър, за което на приносителя се издава документ.

Възложителят не приема за участие в процедурата и връща незабавно на участниците оферти, които са представени след изтичане на крайния срок или в незапечатан, или скъсан плик. Тези обстоятелства се отбелязват във входящия регистър на Възложителя.

Ако участникът изпрати офертата чрез препоръчана поща или куриерска служба, разходите за тях са за сметка на участника. В този случай задължително офертата трябва да постъпи при възложителя преди изтичането на крайния срок за получаване на оферти. Рискът от забава или загубване на офертата са за сметка на участника.

До изтичане на срока за подаване на офертите всеки участник в процедурата може да промени, допълни или да оттегли офертата си.

РАЗГЛЕЖДАНЕ, ОЦЕНКА И КЛАСИРАНЕ

Разглеждането и оценяването на постъпилите оферти се извършва от длъжностни лица, определени от Възложителя. Оценяването на офертите ще се извърши съгласно методиката за оценяване и класиране, посочена в настоящата документация.

В случай, че участникът не отговаря на условията на Възложителя, посочени в публичната покана и документацията, неговата оферта не може да участва в оценяването.