



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
Европейски фонд
за регионално развитие
Инвестираме във вашето бъдеще



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА
„Развитие на конкурентоспособността
на българската икономика” 2007-2013
www.opcompetitiveness.bg

МЕТОДИКА ЗА ОЦЕНКА НА ОФЕРТИТЕ

за участие в процедура за избор на изпълнител с предмет:

„Доставка и въвеждане в експлоатация на машини за обработване на хлябно тесто и оборудване за кроасани и многолистно тесто по проект: BG161PO003-2.1.13-0094-C0001“

Критерий за оценка на предложенията: *икономически най-изгодна оферта* - класирането на допуснатите до участие оферти се извършва на база получената от всяка оферта “Комплексна оценка” - (КО), като сума от индивидуалните оценки по предварително определените показатели.

В “Методиката за оценка на офертите” са определени отделните показатели и съответните им относителни тегла в комплексната оценка, както следва:

Обособена позиция 1: „Доставка и въвеждане в експлоатация на машини за обработване на хлябно тесто: Спирален миксер, Допълнителни казани, Повдигач, Делител, Окръглител, Франзел машина“.

Показател - П (наименование)	Относително тегло	Максимално възможен брой точки
1	2	3
1. Предложена цена – П 1	30% (0.3)	100
2. Технически и функционални характеристики – П 2	60% (0.6)	100
3. Гаранционни условия - П 3	10% (0.1)	100

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентоспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентоспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

Показател 1 - “Цена”, с максимален брой точки – 100 и относително тегло в комплексната оценка – 30% (0,3)

Максималният брой точки получава офертата с предложена най-ниска цена – 100 точки. Точките на останалите участници се определят в съотношение към най-ниската предложена цена по следната формула:

$$П_1 = \frac{C_{min}}{C_n} \times 100, \text{ където :}$$

“Cmin” е най-ниската предложена цена ;

“Cn ”е цената на n-я участник.

Показател 2 - “ Технически и функционални характеристики”, с максимален брой точки – 100 и относително тегло в комплексната оценка – 60% (0,6)

Точките по показател П₂: “ Технически и функционални характеристики” се формират като сума от точките по функционалности от 1 до 18:

$$П_2 = (\text{сума от 1 до 18})$$

№:	Технически и функционални характеристики	Параметри	Точки
Спирален миксер			
1.	Капацитет на замесване – “К”: (по следната формула ще се оценяват предложения от 200 кг тесто на доза и повече),където “Кn” – предложение на n-я участник. “Кmax” – максимално предложени кг.	$K = \frac{K_n}{K_{max}} \times 10$ максимум 10т.	
2.	Задвижване на казана/купата посредством зъбно колело и ремъчни предавки	Налично	5
		Не е налично	0
3.	Задвижване на инструмента/работния орган посредством система от	Налично	5

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

	ремъчни предавки без нужда от гресиране	Не е налично	0
4.	Подсилен мотор за задвижване на инструмента/работния орган: "P" (по следната формула ще се оценяват предложения от 13 kW и повече), където "Pn" – предложение на n-я участник. "Pmax" – максимално предложени kW.	$P = \frac{P_n}{P_{max}} \times 10$	максимум 10т.
5.	Запаметяване на процеса за замесване, т.е. при евентуално спиране, миксера запаметява оставащото време до края на замесването и след старт започва от мястото, където процеса е бил прекъснат.	Налично	3
		Не е налично	0
6.	Централен режещ нож от неръждавейка, за по-добро формиране на глутеновите връзки по време на замесване	Налично	3
		Не е налично	0
Допълнителни казани			
7.	Конусно дъно за избягване на „мъртвата точка“ при замесване	Налично	5
		Не е налично	0
8.	Специална система от колела за по-лесно придвижване на казана/купата	Налично	3
		Не е налично	0
Повдигач			
9.	Една мачта със сечение – „M“ (по следната формула ще се оценяват предложения със сечение от 150мм x 150мм и повече), където "Mn" – предложение на n-я участник. "Mmax" – максимално предложено сечение.	$M = \frac{M_n}{M_{max}} \times 10$	максимум 10т.
10.	Специална обезопасителна система за стопиране на казана/купата в случай скъсване на подемната верига	Налично	5
		Не е налично	0
Делител			
11.	Капацитет: бр. тестени къса на час при работа с два джоба	>2900 бр./час	10
		=2900 бр./час	1
12.	Омасляване на изходния конвейър за избягване на залепване на тестото	Налично	3
		Не е налично	0
13.	Пневматична маслена помпа	Налично	3
		Не е налично	0

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

"Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора"

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия“

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика“ 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

Окръглител			
14	Силиконово уплътнение между пистите и конуса за избягване откъсване на тесто от окръглящата се топка	Налично	5
		Не е налично	0
15	Многослойно тефлоново покритие на пистите	Налично	5
		Не е налично	0
16	Дължина на закръгляване – в мм	≥ 4260 мм	5
		>3470мм до 4259 мм	2
		3470мм	1
Франзел машина			
17	Динамична мрежа за навиване на разточения към тесто	Налично	5
		Не е налично	0
18	Система за регулиране на дебелината на разточвания към тесто	Налично	5
		Не е налично	0
Максимално възможни точки по показател Технически и функционални характеристики			100

Показател 3: „Гаранционни условия“ – с максимален брой точки 100 и относително тегло в комплексната оценка 10% (0.1).

Точките по показател 3 се формират като сума от точките по показател „Гаранционни условия“ (сума от точки (от 1 до 3) и както следва:

$$P_3 = (\text{сума от 1 до 3})$$

№	Гаранционни условия	Параметър	Точки
1.	След гаранционно обслужване (в години), след изтичане на гаранционния срок	над 5 години	40 точки
		над 2 до 5 години включително	15 точки
		2 години включително	1 точка

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

„Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

2.	Поддръжка на резервни части на склад за мин. 2 години	над 2 до 3 години и повече	10 точки
		2 години включително	1 точка
3.	Време за отстраняване на повредата (в часове след подаване на сигнал).	До 24 часа включително	50 точки
		Над 24 часа до 48 часа включително	40 точки
		Над 48 часа до 72 часа включително	30 точки
		Над 72 часа до 96 часа включително	20 точки
		Над 96 часа, но по малко от 120 часа	10 точки
		120 часа	1 точка
Максимално възможни точки по показател Гаранционни условия			100 точки

Комплексната оценка /КО/ на всеки участник се получава като средна претеглена от оценките на офертата по съответните показатели:

$$КО = П_1 * 0.3 + П_2 * 0.6 + П_3 * 0.1$$

Офертата,получила най-висока комплексна оценка, се класира на първо място.

Обособена позиция 2: „Доставка и въвеждане в експлоатация на оборудване за кроасани и многолистно тесто включващ: Формовъчна машина за тесто, Конвейър за подготовка и рязане, Вал за режещ валяк, Машина за производство на кроасани, Машина за сгъване“

Показател - П (наименование)	Относително тегло	Максимално възможен брой точки
1	2	3
1. Предложена цена – П 1	30% (0.3)	100
2.Технически и функционални характеристики – П 2	60% (0.6)	100
3. Гаранционни условия - П 3	10%(0.1)	100

Показател 1 - “Цена”, с максимален брой точки – 100 и относително тегло в комплексната оценка – 30% (0,3)

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

Максималният брой точки получава офертата с предложена най-ниска цена – 100 точки. Точките на останалите участници се определят в съотношение към най-ниската предложена цена по следната формула:

$$П_1 = \frac{C_{min}}{C_n} \times 100, \text{ където :}$$

“Сmin” е най-ниската предложена цена ;

“Сn ”е цената на n-я участник.

Показател 2 - “ Технически и функционални характеристики”, с максимален брой точки – 100 и относително тегло в комплексната оценка – 60% (0,6)

Точките по показател П₂: “ Технически и функционални характеристики” се формират като сума от точките по функционалности от 1 до 20:

$$П_2 = (\text{сума от 1 до 20})$$

№:	Технически и функционални характеристики	Параметри	Точки
Формовъчна машина за тесто			
1.	Контрол на скоростта на ламиниране	Налично	5
		Не е налично	0
2.	Наличие на система от сензори измерващи актуалните размери на блока тесто, процеса на разточване спира автоматично при достигане на желаната широчина на блока/листа тесто	Налично	5
		Не е налично	0
3.	Еднакви по широчина ивици тесто независимо от различните тегла и размери на блоковете които се обработват	Налично	5
		Не е налично	0
4.	Минимален страничен скрап	Налично	2

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

		Не е налично	0
5.	Пълно използване на широчината на лентата на ламинатора	Налично	2
		Не е налично	0
6.	Без нужда от измерване на широчината на листа тесто на ръка	Налично	10
		Не е налично	0
7.	Програмируема система за порьска с брашно постигаща: а) минимално потребление на брашно по време на работния цикъл б) контрол на ширината на порьската с брашно в) минимално разпръскване по време на работа	Налично	5
		Не е налично	0
8.	Скоростта на автоматичното навиване на точилката на тестото може да се нагласи индивидуално в зависимост от различните теста, контрол на скоростта на навиване	Налично	10
		Не е налично	0
9.	Запаметяване на програми на USB памет	Налично	5
		Не е налично	0
10.	Визуализация на стъпките в процеса: а) автоматично навиване на точилката, загъване на блоковете тесто, трансфер, и др.: б) Визуализация на всички основни параметри и настройки свързани с ламинирането и отделните рецепти	Налично	2
		Не е налично	0
11.	Скорост на разточване на тестото: cm/секунда	96 cm/сек	5
		по-малко от 96 cm/сек	1
12.	Автоматично почистване на фотоклетките/сензорите	Налично	5
		Не е налично	0
13.	Просвет между разточващите ролки: от 0.2 - 45мм	в диапазона от 0.2 - 45мм	2
		в диапазона от 0.5 - 35мм	1
Конвейър за подготовка и рязане			

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

14	Размери на работната маса: Височина в mm	915 mm	5
		по-малко от 915 mm	1
		повече от 915 mm	1
15	Подвижна механична гилотина - възможно да бъде поставяна на различни места върху работната маса или изцяло премахната за да се подsigури по-голяма работна дължина върху масата	Налично	12
		Не е налично	0
16	Без нужда от връзка за сгъстен въздух за работната маса, респ. гилотината	Налично	2
		Не е налично	0
17	Шум на гилотината: според стандарт DIN 45635 - dBA	Не повече от 70dBA	2
		Повече от 70 dBA	1
18	Удари на гилотината: бр/минута	до 70 включително бр/минута	2
		над 70 бр/минута	1
19	Скорост на конвейра на работната маса: m/min	в диапазона на 0,8-7,0 m/min	5
		в диапазона на 1m – 6 m/min	1
		в диапазона на 2-5 m/min	1
Машина за производство на кроасани			
20	Контрол на интензитета на навиване - по-стегната или по-отпусната форма на кроасана	Налично	9
		Не е налично	0
Максимално възможни точки по показател Технически и функционални характеристики			100

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.

Показател 3: „Гаранционни условия“ – с максимален брой точки 100 и относително тегло в комплексната оценка 10% (0.1).

Точките по показател 3 се формират като сума от точките по показател „Гаранционни условия“ (сума от точки (от 1 до 3) и както следва:

П₃ = (сума от 1 до 3)

№	Гаранционни условия	Параметър	Точки
1.	След гаранционно обслужване (в години), след изтичане на гаранционния срок	над 5 години	40 точки
		над 2 до 5 години включително	15 точки
		2 години включително	1 точка
2.	Поддръжка на резервни части на склад за мин. 2 години	над 2 до 3 години и повече	10 точки
		2 години включително	1 точка
3.	Време за отстраняване на повредата (в часове след подаване на сигнал).	До 24 часа включително	50 точки
		Над 24 часа до 48 часа включително	40 точки
		Над 48 часа до 72 часа включително	30 точки
		Над 72 часа до 96 часа включително	20 точки
		Над 96 часа, но по малко от 120 часа	10 точки
	120 часа	1 точка	
Максимално възможни точки по показател Гаранционни условия			100 точки

ПОДПИС И ПЕЧАТ: _____

(име и фамилия)

Проект BG161PO003-2.1.13-0094-C0001

“Повишаване на конкурентноспособността и качеството на продукцията на "РУМДО - 73" ООД, гр. Стара Загора”

Бенефициент: "РУМДО - 73" ООД

Процедура: BG161PO003-2.1.13 „Технологична модернизация в малки и средни предприятия”

Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Оперативна програма „Развитие на конкурентноспособността на българската икономика” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от: "РУМДО - 73" ООД и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на Европейския съюз и Договарящия орган.орган.