

ZNAK: AA.26.2.2018

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na usługę cateringu - przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci w Placówce wsparcia dziennego dla dzieci i młodzieży przy ul. Kościuszki 15A w Dąbrowie Tarnowskiej w latach 2018-2020 w związku z realizacją:

przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej i Wsparcia Rodziny w Dąbrowie Tarnowskiej Projektu pod nazwą „Placówka Wsparcia Dziennego dla dzieci i młodzieży „Jutrzenka” w Dąbrowie Tarnowskiej” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, oś Priorytetowa 9. Region spójny społecznie, Działanie 9.2, Poddziałanie 9.2.1.

ZAMAWIAJĄCY:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
i Wsparcia Rodziny w Dąbrowie Tarnowskiej
ul. Kościuszki 15A, 33-200 Dąbrowa Tarnowska
tel. 14 657 83 83 oraz 571 336 500, 14 657 84 84 (faks)
Adres e-mail: sekretariat@mopsiwr.pl

Ogłoszenie o przetargu zamieszczone jest również w internetowym Biuletynie Informacji Publicznej Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej i Wsparcia Rodziny w Dąbrowie Tarnowskiej, dostępnego pod adresem bip.malopolska.pl/mopsiwrtd/ oraz na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Urzędu Miejskiego w Dąbrowie Tarnowskiej, adres: bip.malopolska.pl/umdadrowatarnowska.

I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie publiczne udzielane jest zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 1579 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawą PZP”, w trybie przetargu nieograniczonego.

Wartość niniejszego zamówienia przekracza 30 000 euro i jest mniejsza od kwoty, od której jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa posiłków gotowych do spożycia w formie zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, sok), porcjowanych w jednorazowych pojemnikach dla dzieci przebywających w budynku Zamawiającego, ul. Kościuszki 15A, 33-200 Dąbrowa Tarnowska wraz z transportem wliczonym w koszty zamówienia, w ilości maksymalnie 15 gorących posiłków dziennie przez pięć dni w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku w dni robocze pomiędzy godz. 15:00 a 16:30. Wykonawca uzgodni z zamawiającym

w trakcie realizacji zamówienia dokładne godziny dostaw i ilości posiłków. Kaloryczność posiłków zgodna z normami Instytutu Żywności i Żywienia.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

1. Gotowe posiłki będą dostarczane dla maksymalnie 15 dzieci w wieku od 6 do 18 roku życia. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do pomieszczenia na piętrze w budynku Zamawiającego, przy ul. Kościuszki 15A w Dąbrowie Tarnowskiej.
2. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach utrzymujących ich wysoką temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Zamawiający nie zezwala na porcjowania posiłków w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca dostarczy posiłki w naczyniach jednorazowego użytku razem ze sztućcami niezbędnymi do spożycia posiłku. Koszt naczyń i sztućców ponosi Wykonawca.
3. Nie przewiduje się więcej jak 15 posiłków dziennie, wykonawca nie może wносить jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego. Dzienna ilość posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci w Placówce dlatego Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb w zależności od frekwencji dzieci w Placówce.
4. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego na bieżąco telefonicznie lub w formie elektronicznej (e-mail).
5. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
6. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
7. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić miesięczne zestawienia dostarczanych posiłków dla każdego dnia (*Załącznik nr 1 do Umowy*) i przekładać ją do podpisu osoby upoważnionej ze strony Zamawiającego w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
8. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, w okresie trwania umowy z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych ustalonych przez Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
10. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu tygodniowy jadłospis. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku powinien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba układająca jadłospis posiada uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać tygodniowego jadłospisu w trakcie jego realizacji.
11. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie

żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

12. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
 - i. produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - ii. warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - iii. mięso, ryby, jaja i nasiona roślin,
 - iv. tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki,
 - v. sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - vi. zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
 - vii. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
 - viii. napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, herbata
 - ix. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
 - d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
13. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
- a) kostek rosółowych,
 - b) przypraw typu Vegeta,
 - c) zawierających glutaminian sodu i innych chemicznych środków smakowych,
 - d) zawierających syrop glukozowo-fruktozowy,
 - e) parówek,
 - f) konserw,
 - g) na bazie półproduktów

- h) na bazie Fast Food
 - i) na bazie mrożonych potraw,
 - j) napojów z proszku lub na bazie suszu,
 - k) produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
14. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków we własnym zakresie.
15. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
16. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
17. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
18. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:
- a) zupa – gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 150 kcal,
 - b) drugie danie – gramatura co najmniej 250g i kaloryczność nie mniej niż 400kcal,
 - c) napój – gramatura nie mniej niż 200 ml.
19. Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
20. W razie potrzeb uwzględniane będą diety tj, cukrzycowa, bezglutenowa, etc.
21. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub elektronicznie (email) lub osobiście z 5 dniowym wyprzedzeniem.
22. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy, usługi lub roboty budowlane spełniają wymagania określone przez zamawiającego (art. 30 ust. 5 ustawy PZP).

IV. OZNACZENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ZGODNIE Z CPV:

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków, 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków, 55500000-5 - Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków. 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków, 55523000-2 - Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji,

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Zamówienie realizowane będzie w terminie: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2020 roku.

VI. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

VII. OFERTY WARIANTOWE ORAZ MINIMALNE WARUNKI JAKIM MUSZĄ ODPOWIADAĆ OFERTY WARIANTOWE

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW

1. W postępowaniu mogą wziąć udział oferenci, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
 - a) zdolności technicznej lub zawodowej,
Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum 1 usługę na podstawie umowy polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci przez okres ciągły minimum 6 miesięcy,
 - b) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zadania,
Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).
2. W przypadku polegania na zasobach innych podmiotów:
 - a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - a) nie podlegają wykluczeniu,
 - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Zamawiający nie wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia tego warunku
4. Wykonawcy nie mogą być powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na: uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej, posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika, pozostawaniu

w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, o czym Wykonawca oświadczy pisemnie.

IX. NA OFERTĘ SKŁADAJĄ SIĘ:

1. Oferent składa formularz „OFERTA”, stanowiący *załącznik nr 1 do SIWZ*. Formularz musi być podpisany przez osobę/osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w zakresie praw i obowiązków majątkowych oferenta z podaniem:
 - a) ceny brutto 1-dniowego posiłku dla jednego uczestnika projektu wraz z dostawą,
 - b) czas w godz. od zgłoszenia ilości posiłków danego dnia do dostarczenia do budynku Zamawiającego.
2. Oferent poza formularzem „Oferta” składa:
 - a) pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów,
 - b) przedsiębiorcy występujący jako spółka cywilna zamiast upoważnienia o którym mowa powyżej mogą dołączyć do oferty umowę spółki cywilnej w przypadku gdy umowa spółki jednoznacznie wskazuje na sposób reprezentowania spółki,
 - c) oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (zał. nr 2 do SIWZ)
 - d) oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (zał. nr 3 do SIWZ)
 - e) oświadczenie dot. posiadania uprawnień do wykonania usługi (zał. nr 4 do SIWZ),
 - f) wykaz realizowanych / zrealizowanych usług (zał. nr 5 do SIWZ).

X. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ, ORAZ SPOSÓB PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Oferent może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji, kierując swoje zapytania pisemnie, faksem lub e-mail.
2. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść Specyfikacji. O każdej ewentualnej zmianie zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, a także zamieści tę informację na stronie internetowej zamawiającego. Zamawiający przedłuży termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji treści Specyfikacji.
4. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami w imieniu Zamawiającego: Mateusz Ryczek – Koordynator Projektu pod nazwą „Placówka Wsparcia Dziennego dla dzieci i młodzieży „Jutrzenka” w Dąbrowie Tarnowskiej” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, oś Priorytetowa 9. Region spójny społecznie, Działanie 9.2, Poddziałanie 9.2.1.
Adres e-mail: m.ryczek@mopsiwr.pl



XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy złożyć w: siedzibie Zamawiającego.
2. Termin składania ofert upływa dnia: **31.01.2018r. do godz. 10:00**
3. Oferty złożone po terminie nie będą otwierane. Zostaną one zwrócone bez otwierania.

XII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferent ponosi wszelkie koszty przygotowania i złożenia oferty.
3. Oznaczenie (adresowanie) ofert:
Ofertę należy umieścić w zamkniętej i zabezpieczonej przed przypadkowym otwarciem kopercie w sposób gwarantujący zachowanie jej poufności do terminu otwarcia ofert.
4. Kopertę należy zaadresować:
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej i Wsparcia Rodziny w Dąbrowie Tarnowskiej
ul. Kościuszki 15A, 33-200 Dąbrowa Tarnowska.
5. Koperta/opakowanie zawierające ofertę powinno być oznakowane następująco:
„Oferta na usługę cateringu - przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci w Placówce wsparcia dziennego dla dzieci i młodzieży przy ul. Kościuszki 15A w Dąbrowie Tarnowskiej w latach 2018-2020 - nie otwierać przed 31.01.2018r. do godz. 10.00”.
6. Ofertę należy sporządzić czytelnie w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Oferta powinna być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką. Zalecane jest aby wszystkie zapisane strony oferty były kolejno ponumerowane.
7. Ofertę należy złączyć w sposób (spięcie lub zszywanie) uniemożliwiający dekompletację oferty poprzez wysunięcie się którejkolwiek z kartek.
8. Dokumenty stanowiące ofertę i załączniki winny być złożone w formie oryginałów lub kopii. Dokumenty złożone w formie kopii muszą być zaopatrzone klauzulą: "za zgodność z oryginałem" i potwierdzone przez wykonawcę.
9. W przypadku gdy informacje składane w trakcie postępowania stanowią tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania, muszą być one oznaczone klauzulą:
„Nie udostępniać innym uczestnikom postępowania. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, i załączone do oferty jako odrębna część, niezłączoną z ofertą w sposób trwały”.
10. Osoba/osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy (firmy), w obrocie prawnym muszą podpisać:
 - a) druk „OFERTA”,
 - b) załączniki,
 - c) w miejscach w których wykonawca naniósł zmiany (poprawki),

XIII WADIUM

W niniejszym zamówieniu wadium nie jest wymagane.

XIV ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Nie jest wymagane.

XV TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

XVI MIEJSCE ORAZ TERMIN OTWARCIA OFERT:

1. Otwarcie ofert nastąpi dnia: 31.01.2018 r., o godz.: 12:00 w siedzibie Zamawiającego

XVII KRYTERIA OCENY OFERT

Po spełnieniu przez oferentów wszystkich wskazanych wyżej kryteriów i warunków udziału w postępowaniu (w tym braku powiązań kapitałowych i osobowych), każda ważna oferta poddana zostanie ocenie punktowej. Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierować następującymi kryteriami:

1. Kryterium 90% - cena:

Cena powinna być podana w złotych wraz ze wszystkimi należnymi podatkami i obciążeniami.

Punkty przyznawane za kryterium cena będą liczone wg następującego wzoru:

$$C = (C_{\min} / C_0) \times 90,$$

gdzie: C – liczba punktów przyznana danej ofercie,

C_{\min} – najniższa cena spośród ważnych ofert,

C_0 – cena badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium cena wynosi 90.

2. Kryterium 10% - gotowość do realizacji zamówienia:

Najwyższą liczbę punktów otrzyma oferta zawierająca najkrótszy okres (liczony w godzinach) pomiędzy zgłoszeniem ilości posiłków danego dnia do dostarczenia do budynku Zamawiającego, zgodnie ze wzorem:

$$G = (G_{\min} / G_0) \times 10,$$

gdzie:

G – liczba punktów przyznana danej ofercie,

G_{\min} – najwyższa gotowość (najmniejsza liczba dni) spośród ważnych ofert,

G_0 – gotowość (liczba dni) obliczona badanej oferty.

Maksymalna liczba punktów do uzyskania przez Wykonawcę w kryterium gotowości wynosi 10.

3. Punktacja przyznana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Punkty przyznane Wykonawcy w zakresie każdego z kryteriów zostaną zsumowane. Suma punktów uzyskanych stanowić będzie końcową ocenę danej oferty. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych (art. 91 ust. 4 ustawy PZP)
5. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.



XVIII ZMIANA OFERTY, WYCOFANIE OFERTY:

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu do składania ofert.
2. Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, która musi odpowiadać wszystkim zasadom niniejszej Specyfikacji, a koperta dodatkowo musi być oznaczona napisem ZMIANA. Podczas otwarcia ofert, koperta ta zostanie otwarta w pierwszej kolejności.
3. Wycofania dokonuje się na wniosek wykonawcy złożony zamawiającemu, podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania, co winno być udokumentowane odpisem z właściwego rejestru (ewentualnie dodatkowo pełnomocnictwem). Wykonawca ma prawo do żądania fizycznego zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.

XIX POZOSTAŁE INFORMACJE

1. Zgodnie z art. 87 ust. 1 ustawy PZP, zamawiający w toku badania i oceny ofert może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Nie złożenie w terminie określonym przez zamawiającego wyjaśnień spowoduje odrzucenie oferty.
2. Zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy PZP, zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie, omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
4. Rozliczenia między wykonawcą a zamawiającym prowadzone będą w polskich złotych (PLN).

Załączniki:

1. Formularz OFERTA
2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
3. Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia
4. Oświadczenie o posiadaniu uprawnień do wykonywania usługi
5. Wykaz - doświadczenie
6. Wzór umowy