

Znak sprawy: OPS.2511. 1. 2017

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ NIEPRZEKRACZAJĄCEJ KWOT OKREŚLONYCH W PRZEPISACH
WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 USTAWY PRAWO
ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

DOŻYWIANIE UCZNIÓW W SZKOŁACH Z TERENU GMINY BROJCE

Brojce 28 czerwiec 2017 r.

1. Zamawiający

Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach,

NIP: 857-183-24-65, REGON: 811025765

ul. Długa 48, 72 – 304 Brojce

numer telefonu: (91) 3861194 / (91) 3861444, numer faksu (91) 3861186

strona internetowa: <http://ug.brojce.ibip.pl>

2. Tryb zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego.

3. Przedmiot zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień klasyfikacja:

CPV 55523100- 3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych polegających na przygotowaniu i wydawaniu w roku szkolnym 2017/2018 posiłków dla ok. 250 uczniów Gimnazjum i Szkoły Podstawowej w Brojcach oraz Filii Szkoły Podstawowej w Dargosławiu

Wykonawca zapewni gorący posiłek dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum w przewidywanej ilości 250 posiłków dziennie z możliwością korekty.

Dożywianie będzie realizowane w dni nauki szkolnej i będzie miało następujący przebieg w każdym tygodniu dożywiania:

- dwa dni w tygodniu zupa,
- trzy dni w tygodniu drugie danie.

Przez użyte powyżej pojęcie zupa i drugie danie należy rozumieć:

- zupa: 500 ml zupy wraz z pieczywem (25g-35g)
- drugie danie: ziemniaki 200 g, mięso 100 g, surówka 150 g, kompot 200 ml.
- W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 400 g na porcję.
- Co najmniej raz w tygodniu winna być podawana porcja ryby.
- Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez wykonawcę.
- Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków

przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno –warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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:

- Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywieniowych dla populacji polskiej;
- Dania obiadowe winny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- Co najmniej raz w tygodniu winna być podawana porcja ryby.
- Każdego dnia żywienia winny być podawane:
 - a) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
 - b) warzywa lub owoce w każdym posiłku,
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
- Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.
- Porcje powinny być równe dla wszystkich.
- Wykonawca zobowiązany jest planować posiłki na okres jednego tygodnia kalendarzowego i przedstawiać jadłospis za ten okres Zamawiającemu.
- Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkół i kierownikiem OPS.

- Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług od poniedziałku do piątku/czas pobierania nauki/.
- Sala konsumpcyjna (stołówka) winna być czysto utrzymana.
- Zamawiający wskaże miejsce wydawania posiłków.
- Wykonawca powinien wydawać obiady przede wszystkim w czasie przerw międzylekcyjnych.
- Czas wydawania gorącego posiłku powinien być dostosowany do planu zajęć lekcyjnych uczniów objętych dożywianiem.
- Wydawanie posiłków musi odbywać się przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowych. Wykonawca w kalkulacji oferty zobowiązany jest ująć koszty związane z naczyniami jednorazowego użytku.
- Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, a pomieszczenia do tego wskazane wyposażać w niezbędny sprzęt i urządzenia oraz uzyskać niezbędne zgody, zezwolenia i dopuszczenia przez organy do tego uprawnione.

Pomieszczenia kuchenne wraz z urządzeniami i dostępnym sprzętem można oglądać w dniu: 10 lipca 2017 r. w godz. od 12 do 14.

- Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez wykonawcę natychmiast po spożyciu przez dzieci posiłku, wywiezione ze szkoły i zutylizowane. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania pomieszczeń oddanych mu do dyspozycji w należytym stanie sanitarnym, a w szczególności do usuwania zużytych naczyń, odpadów i ich utylizacji.
- Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 poz. 149 t.j. ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Wykonawca zapewnia obsługę do wydawania posiłków uczniom oraz zapewnienia utrzymania czystości w pomieszczeniach po wydaniu posiłków.
- Posiłki mają być wydawane w godzinach między 8:30 – 12:30 po uzgodnieniu Wykonawcy z Dyrektorami Szkół.
- Strony ustalają dokonywanie korekty ilości dostarczonych faktycznie posiłków w okresie jednego miesiąca. Zamawiający nie ponosi konsekwencji zmniejszenia ilości wydanych posiłków od ilości przewidywanej.
- Sposób przygotowania, a także transport artykułów żywnościowych, półproduktów powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 poz. 149 t.j. ze zm.) oraz w przepisach wykonawczych.
- Czynności związane z przygotowaniem i wydaniem posiłków powinny być zgodne z z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi określonymi w odrębnych przepisach co należy do zadań Wykonawcy.

- Rozliczenia będą dokonywane w okresach miesięcznych i obejmowały będą iloczyn ilości wydanych posiłków i ceny jednostkowej.
- Miejsce realizacji zamówienia – Szkoła Podstawowa w Brojcach, Szkoła Podstawowa w Brojcach z filią w Dargosławiu i Gimnazjum w Brojcach.
- Sposób i warunki korzystania z pomieszczeń szkoły i ich wyposażenia Wykonawca ustala z Zamawiającym i Dyrektorami Szkół.

4. Termin wykonania zamówienia

Od dnia 1 września 2017 r. do dnia 22 czerwca 2018 r.

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) Posiadają uprawnienia niezbędne do wykonania usług będących przedmiotem zamówienia.
- 2) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz wykażą, że w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonywali usługi odpowiadające swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. dożywianie, przez co najmniej jeden rok nie mniej niż 250 osób dziennie).
- 3) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.).
- 4) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 w/w ustawy.
- 5) Przedłożą ofertę sporządzoną wg wskazówek opisanych w punkcie 9 niniejszej specyfikacji.

Ocena spełniania w/w warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana wg formuły „spełnia- nie spełnia” na podstawie dostarczonych dokumentów.

Wykonawca, który nie udokumentuje spełniania wymienionych warunków zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta zostanie odrzucona.

Spełnienie przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu w zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli, Wykonawca wykaże, że wykonał co najmniej jedno zamówienie w zakresie przygotowywania posiłków dla co najmniej 250 osób dziennie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie (potwierdzone dokumentami, że usługi te zostały wykonane należycie)

oraz potwierdzone dokumentami, że realizował przedmiot zamówienia o wielkości zbliżonej do prowadzonego postępowania – oświadczenie załącznik nr 6;

Spełnienie przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu w zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami ludzkimi zdolnymi do wykonania zamówienia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli, Wykonawca wykaże, że:

- a) posiada wyposażenie do transportu artykułów żywnościowych i półproduktów i potwierdzi to wykazem wyposażenia dostępnego wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami;
- b) dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, posiadającymi doświadczenie, wykształcenie i kwalifikacje zawodowe i potwierdzi to wykazem osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia oraz oświadczeniem że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane kwalifikacje oraz dysponuje odpowiednim zasobem technicznych umożliwiającym prawidłowe wykonania usługi – oświadczenie załącznik nr 4

Jednocześnie Zamawiający podaje do wiadomości wykaz urządzeń oraz sprzętu, które są na wyposażeniu pomieszczenia w którym mają być przygotowywane posiłki:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| - basen 1 komorowy | - szafa |
| - okap przyścienny z filtrami 2 szt. | - szafa „80” 2 szt. |
| - półka | - szafa ubraniowa 2 szt. |
| - półki RTV wiszące 4 szt. | - szafa przelotowa |
| - regał malowany 3 szt. | - wentylator |
| - stół z półką 2 szt. | - zlew 2 komorowy 2 szt. |
| - stół z wyciętą półką | |

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

- c) dysponowania środkami transportu posiadającymi stosowne zezwolenia do transportu artykułów spożywczych (załącznik Nr 1d)

6. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

- 1) Oryginał lub kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem, aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 2) Oryginał lub kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem aktualnego zaświadczenia z właściwego urzędu skarbowego potwierdzającego brak zaległości w opłacaniu podatków, opłat lub zgoda na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 3) Oryginał lub kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem aktualnego zaświadczenia z właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzającego brak zaległości w opłacaniu opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub zgoda na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 4) Oświadczenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24, spełnia warunki wskazane w art. 22 ust.1 - Prawo zamówień publicznych (załącznik nr 2).
- 5) Oświadczenie, w tym listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz. U. z 2017 roku poz. 229 ze zm.) lub informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (załącznik nr 5)
- 6) Wykaz wykonanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – odpowiadających swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. dożywianie, przez co najmniej jeden rok nie mniej niż 250 osób dziennie) oraz załączenie dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że wykonał co najmniej jedną taką usługę (załącznik Nr 6)
- 7) decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającej spełnianie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności (dotyczy przedsiębiorców produkujących i/lub wprowadzających do obrotu żywność) lub oświadczenie Wykonawcy, że przedłoży taka decyzję – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1c do niniejszej specyfikacji.
- 8) zaświadczenie lub decyzję wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej dopuszczające środki transportu wskazane w wykazie pojazdów do przewozu

artykułów spożywczych, dostosowanych do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości (wykaz pojazdów – załącznik Nr 1d).

- 9) Kopię polisy ubezpieczeniowej Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności będącej przedmiotem niniejszego postępowania na sumę nie niższą w zakresie OC niż 100 000 oraz oświadczenie o zobowiązaniu się do przedłużenia ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności na okres realizacji zamówienia i okazywania polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu ubezpieczenia na każde żądanie Zamawiającego oraz na co najmniej tydzień przed wygaśnięciem ubezpieczenia - wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1a do niniejszej specyfikacji.
- 10) Oświadczenie Wykonawcy o zobowiązaniu się do przedłużenia decyzji wydanej przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną w zakresie dopuszczenia środków transportu do przewozu artykułów spożywczych na okres trwania umowy, na co najmniej jeden tydzień przed wygaśnięciem terminu ważności decyzji (załącznik nr 1b)

7. Tryb porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

- 1) Każdy dostawca ma prawo zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia w terminie nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 2) Zamawiający prześle treść wyjaśnienia jednocześnie wszystkim dostawcom, którym doręczono specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawnienia źródeł zapytania oraz zamieści ją na stronie internetowej <http://ug.brojce.ibip.pl>.
- 3) Pytania dostawców muszą być sformułowane na piśmie i przesłane pocztą, faksem lub emailem.
- 4) Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem lub emailem, zobowiązana jest – bez wezwania strony przekazującej dokument lub informację – do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania:
 - a) w przypadku faksu – faks zwrotny pierwszej strony dokumentu z adnotacją w formie: „Otrzymałem, data....., pieczęć....., podpis”;
 - b) w przypadku emaila – email zwrotny z tytułem i datą otrzymania emaila.
- 5) Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania dostawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 6) Osobami upoważnionymi ze strony zamawiającego do kontaktowania się z podmiotami są:

Edyta Jankowska

telefon: (91) 3861194; email: e.jankowska@brojce.net.pl

Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach ul. Długa 48; 72-304 Brojce, pokój nr 5a;
Godziny, w których udziela się informacji dotyczących przetargu: 9:00 – 14:00.

8. Termin związania ofertą.

Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni liczonych od daty otwarcia ofert.

9. Opis sposobu przygotowania oferty.

- 1) Oferta powinna zawierać następujące dokumenty, informacje i materiały:
 - a) wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1);
 - b) dokumenty wymienione w pkt. 6 niniejszej SIWZ;
 - c) zaakceptowany (parafowany) przez Wykonawcę wzór umowy (załącznik nr 3);
- 2) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 3) Sposób przygotowania oferty:
 - a) oferta powinna być napisana czytelnie w języku polskim;
 - b) wszystkie strony oferty wraz z załącznikami powinny być podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy;
 - c) wszystkie strony oferty wraz z załącznikami powinny być spięte w sposób zapobiegający jej rozkompletowaniu;
 - d) wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę lub przez osobę upoważnioną.
- 4) Opakowanie i oznakowanie ofert:
 - a) Ofertę należy złożyć w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu.
 - b) Opakowanie zawierające ofertę powinno być zaadresowane do zamawiającego na adres siedziby zamawiającego oraz oznakowane następująco:

„OFERTA PRZETARGOWA NA DOŻYWIANIE UCZNIÓW

Nie otwierać przed 14 lipca 2017 r. godz. 13:15 ”

a także opatrzone nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy.

10. Termin i miejsce składania ofert.

Oferty należy składać do dnia 14 lipca 2017 r. do godz. 13:00 w siedzibie zamawiającego:

Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach

ul. Długa 48

72-304 Brojce

Oferty złożone po terminie będą zwrócone Wykonawcom bez otwierania po upływie terminu do wniesienia odwołania .

11. Otwarcie ofert.

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 14 lipca 2017 r. o godz. 13:15 w siedzibie zamawiającego pokój nr 4. Otwarcie ofert jest jawne.

12. Kryteria i zasady oceny ofert. Opis sposobu obliczania ceny oferty.

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany na podstawie następującego kryterium:

Lp.	Nazwa kryterium	WAGA (pkt)
1	Cena ogólna oferty (brutto)	98 pkt
2	Termin płatności	2 pkt

Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie następującego kryterium i sposobu obliczania wartości punktowej:

a) Przez cenę ogólną oferty (brutto) należy rozumieć wartość ogólną oferty **C**.

Cenę ogólną oferty (**C**) należy obliczyć wg następującego wzoru

$$C = Z \times 20196 + D \times 30294$$

gdzie:

Z – oznacza cenę ryczałtową (bez podatku VAT) 1 porcji zupy;

D – oznacza cenę ryczałtową (bez podatku VAT) 1 porcji drugiego dania;

x – oznacza znak mnożenia (iloczyn);

liczby, przez które należy pomnożyć poszczególne składniki wzoru oznaczają:

20196 – maksymalna liczba porcji zup do wydania uczniom w okresie trwania umowy;

30294 – maksymalna liczba porcji drugiego dania do wydania uczniom w okresie trwania umowy;

$$C_p = [C_{\min} / C_{ob.}] \times 98 \text{ pkt}$$

C_p – liczba punktów uzyskanych za cenę ofertową

C_{min} – najniższa cena ogólna spośród zakwalifikowanych ofert

C_{ob} – cena ogólna oferowana w badanej ofercie

Maksymalnie Wykonawca może uzyskać 98 pkt

b) przez termin płatności należy rozumieć termin płatności wskazany na właściwym dokumencie księgowym, gdzie maksymalny termin płatności wynosi 30 dni.

$$T_p = [T_{ob} / T_{\max}] \times 2 \text{ pkt}$$

T_p – termin płatności

T_{max} – maksymalny termin płatności

T_{ob} – termin płatności w badanej ofercie

Maksymalnie Wykonawca może uzyskać 2 pkt

Ocena ofert zostanie dokonana wg poniższego wzoru:

$$P = C_p + T_p$$

gdzie:

P – łączna liczba punktów przyznanych badanej ofercie

C_p – liczba punktów za cenę ofertową

T_p – liczba punktów za termin płatności

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów.

13. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.

Zamawiający podpisze umowę z wybranym Wykonawcą po upływie terminu do wniesienia odwołania na warunkach określonych w:

- 1) Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- 2) Złożonej ofercie.
- 3) Wzorze umowy załączonej do niniejszej specyfikacji.

14. Istotne dla stron postanowienia.

Liczba dożywianych uczniów – a w związku z tym wielkość zamówienia – może ulec zmianie w zależności od kryteriów kwalifikacji uczniów objętych dożywianiem i wielkości środków finansowych przeznaczonych na ten cel. Z tego samego powodu Zamawiający zastrzega sobie możliwość okresowej zmiany składu posiłku. Zamawiający nie dopuszcza możliwość zmiany stawek cen ryczałtowych zupy i drugiego dania.

15. Zmiana lub wycofanie oferty.

- 1) Żadna z ofert nie może być zmieniona po terminie składania ofert.
- 2) Zmiana lub wycofanie oferty, może nastąpić wyłącznie przed terminem składania ofert, w zaklejonej kopercie, oznaczonej zgodnie z punktem 9 z dopiskiem "ZMIANA" lub "WYCOFANIE".

16. Informacje dodatkowe zgodnie z art. 36 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający:

- 1) nie dopuszcza składnia ofert częściowych;
- 2) nie przewiduje umowy ramowej;

- 3) przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających do 10 % łącznej wartości oferowanej przez Wykonawcę ceny posiłków, na zasadach o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 5 - 7 ustawy PZP, jeżeli po stronie Zamawiającego wystąpi konieczność zwiększenia zakresu usług żywieniowych;
- 4) nie dopuszcza składnia ofert wariantowych;
- 5) przedstawia adres poczty elektronicznej do kontaktów w sprawie zamówienia: e.jankowska@brojce.net.pl;
- 6) nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych;
- 7) nie przewiduje aukcji elektronicznej;
- 8) nie przewiduje się zwrotu kosztów udziału w postępowaniu;
- 9) nie stosuje wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 4 PZP;
- 10) udostępnia SIWZ i ewentualne zmiany na stronie internetowej <http://ug.brojce.ibip.pl>

18. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w trakcie postępowania w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004r.- Prawo zamówień Publicznych, przysługują środki zaskarżenia zgodnie z Działem VI ustawy.

19. Postanowienia końcowe.

W sprawach nieregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy z ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

ZAŁĄCZNIKI:

1. Formularz ofertowy (zał. Nr 1)
2. Oświadczenie Wykonawcy (zał. Nr 1a, Nr 1b, Nr 1c, Nr 1d, Nr 2, Nr 4, Nr 5, Nr 6)
3. Wzór umowy (zał. Nr 3)