

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

I. DOM POMOCY SPOŁECZNEJ

ul. Sierakowskiego 65
91-324 Łódź
Tel.: (0-42) 651-44-08
Fax.: (0-42) 651-16-69
e-mail : dps.sierakowski @neostrada.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o zamówienie publiczne prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego.

Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art.10 ust.1 oraz art.39-46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku- Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 r. Nr 164 poz.1163 z późn.zmianami)

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla 49 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Łodzi z jednoczesną dzierżawą pomieszczenia kuchennego w budynku głównym DPS o łącznej powierzchni 33,62m²
Przedmiot zamówienia jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień pod pojęciem usługi przygotowania posiłków) kodem 55321000-6;
55521200-1 usługi dostarczenia posiłków
55521200-0 usługi dowożenia posiłków
2. Wymagania Zamawiającego w zakresie żywienia:
 - Średnia miesięczna ilość przygotowywanych posiłków wynosi:
5 posiłków dziennie x 30 dni x 49 osób
 - Posiłki dla mieszkańców winny być dostarczone o ściśle ustalonych porach dnia i wydane o godz.:
 - śniadanie godz. 7.35 (dla dzieci wyjeżdżających do szkoły)
 godz. 8.00 (dla pozostałych dzieci)
 - II śniadanie godz. 10.00
 - obiad godz. 13.00
 - podwieczorek godz. 15.30
 - kolacja godz. 18.00
3. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy społecznej zgodnie z zaleceniem lekarza oraz kaloryczności. Żywienie mieszkańców opiera się na n/w dietach
 - bogato-resztkowa - 4 osoby

- papkowata - 4 osoby
- papkowata bogato-resztkowa – 4 osoby
- specjalistyczna (na preparacie sojowym)- 5 osób
- lekkostrawna – 29 osób
- lekkostrawna bez produktów mlecznych – 3 osoby

Dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej ustala się dzienną normę kaloryczności 1980 kcal, z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/-) 5%

4. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia uwzględniające niezbędne składniki pokarmowe (wartości odżywcze)
5. Zamawiający będzie składał zamówienie na odpłatną dodatkową dostawę produktów, które muszą się znajdować na oddziałach.
6. Wykonawca zapewni zaopatrzenie w napoje do posiłków i między posiłkami zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
7. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych zgodnie z art. 83.ust.1
8. Zamawianie posiłków (ilość) będzie odbywało się przez pielęgniarkę dyżurującą – pracownika tutejszego Domu Pomocy Społecznej codziennie do godz.10.00 na następny dzień.
9. Wykonawca dostarczać będzie posiłki, napoje dla mieszkańców Domu bezpośrednio na oddziały mieszkańców oraz do klas szkolnych.
10. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców – po zgłoszeniu z 2 dniowym wyprzedzeniem – należy dostarczyć określoną ilość posiłków na umówioną godzinę.
11. Umożliwienie nie rzadziej niż raz w miesiącu kontroli stanu sanitarnego dzierżawionych pomieszczeń osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.

W zakresie dzierżawy

- III.12. Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia kuchenne umożliwiające wykonywanie działalności usługowej zgodnie z przedmiotem zamówienia.
- III.13. W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: rozdzielnia posiłków i zmywalnia .Łączna powierzchnia pomieszczeń wynosi 33,62m²
- III.14. Zamawiający informuje, iż minimalna stawka za dzierżawę pomieszczeń kuchennych nie może być niższa niż 6,00 zł. za m².

IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Oferta musi obejmować całość zamówienia.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku.
3. Wykonawca przedstawi kalkulację ceny 1 – osobodnia (koszty stawki żywieniowej + koszty usługi.)
4. Wykonawca będzie usuwał zgodnie z obowiązującymi przepisami pozostałości jedzenia. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt.
5. Mycie i wyparzanie naczyń , sztućców, kubków i innego sprzętu kuchennego należy do obowiązków Wykonawcy.

6. Przedstawienie do zatwierdzenia Dyrektorowi DPS z pięciodniowym wyprzedzeniem, planowanego na następną dekadę (10 dni) jadłospisu w którym zawarte będą z podziałem na diety następujące dane: nazwa posiłku, gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych.
7. Należy uwzględnić przygotowywanie posiłków w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
8. Uwzględnienie w jadłospisie potraw sezonowych (owoce, warzywa).
9. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, z uwzględnieniem:
- o termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje)
 - o termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w **różnej konfiguracji zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.**

10. Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny w zakresie:

- wyznaczenie obszaru czystego i brudnego w udostępnionych pomieszczeniach
- oznakowanie pojemników do transportu naczyń czystych i brudnych.

11. Wykonawca powinien zapewnić niezbędną ilość termosów oraz zastawy

stołowej dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków na

poszczególne grupy.

12. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia:

- dobrej organizacji pracy,
- sprawnego wydawania posiłków
- wyposażenia pracowników dystrybucji w odzież ochronną zgodną z wymogami sanitarno-higienicznymi,
- utrzymać płynność wydawania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii.
- odpowiednią temperaturę i estetykę wydawanych posiłków
- zmywanie, wyparzanie brudnych naczyń

13. Wykonawca założy na własny koszt liczniki energii elektrycznej i wodomierz.

14. Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt.

15. Wykonawca zobowiązuje się wywiesić jadłospis tygodniowy na trzech oddziałach na tablicy ogłoszeń.

16. Zamawiający odda w użytkowanie dźwig towarowy do transportu posiłków na poszczególne grupy mieszkalne. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia kosztów naprawy i konserwacji dźwigu używanego do transportu posiłków.

17. Właściwa eksploatacja i konserwacja wszystkich udostępnionych pomieszczeń oraz urządzeń ,utrzymanie w porządku i czystości zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi. Sprzęt i środki do utrzymania czystości zapewnia Wykonawca.

18. Przeprowadzanie dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń według potrzeb i zgodnie z Księgą HACCP.

V. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia 01.01.2008r. do 31.12.2009r.

VI. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełnienia tych warunków.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy , którzy:

6.1 Posiadają uprawnienia do wykonania przedmiotu zamówienia,

- Wykonawca posiadać musi procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej (HACCP) i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Księgę HACCP w zakresie przedmiotu zamówienia dla naszej placówki.

6.2 Posiadające niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- w latach 2003-2007zrealizowali co najmniej trzy zamówienia o podobnym charakterze, w tym przynajmniej jedno w latach 2005-2007.

a) potencjał kadrowy

- zapewnią dostateczną ilość pracowników do terminowego wykonania przedmiotu zamówienia – *(co najmniej 2 pracowników w systemie 12 godz.)*

b) potencjał techniczny – wykonawca musi posiadać potencjał techniczny:

- urządzenia kuchenne sprawne technicznie - posiadające aktualne dopuszczenia i badania eksploatacyjne; piece, kotły oraz sprzęt do rozdrabniania, krojenia i miksowania surowców do przygotowywania posiłków
- wykaże, że dysponuje środkami transportu spełniającymi odpowiednie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

c) znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Wykonawca musi posiadać płynność finansową oraz ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

d) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

e) Termin płatności -30 dni, liczony od daty dostarczenia faktury do Zamawiającego.

Formą płatności za przedmiot zamówienia jest przelew.

VII. Prawa Zamawiającego.

7.1 Wizytacja miejsc przygotowywania posiłków przez przedstawicieli komisji przetargowej przed rozstrzygnięciem postępowania przetargowego.

7.2 Systematyczny nadzór nad jakością, ilością sporządzanych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez

wyrywkowe kontrole dostarczanych posiłków.

Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy.

7.3 Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia przez własne uprawnione osoby:

- wizytacji miejsc przygotowywania i pakowania posiłków u Wykonawcy,
- kontroli epidemiologicznej na każdym etapie realizacji usługi,
- kontroli temperatury dostarczanych posiłków,
- kontroli sposobu transportowania posiłków do DPS,
- oceny wyposażenia personelu dystrybucji w odzież ochronną,
- oceny przestrzegania przez personel dystrybucji zasad higieny wydawania posiłków.

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

8.1. W celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę warunków wymienionych w pkt. VI niniejszej specyfikacji, wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty:

1. Wypełniony szczegółowo formularz oferty – załącznik nr 1.
2. Formularz cenowy – załącznik nr 2.
3. Oświadczenie wykonawcy, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych – załączniki nr 3.
4. Oświadczenie w trybie art. 44 i art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych – załącznik nr 4.
5. Kalkulacje ceny 1 osobodnia – załącznik nr 5
6. Dane dotyczące wiarygodności prawnej, finansowej i technicznej wykonawcy:

A/ Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej potwierdzające, że profil działania wykonawcy odpowiada przedmiotowi zamówienia.

Przez aktualny należy rozumieć dokument wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

B/ Oświadczenie, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, składek na ubezpieczenie zdrowotne oraz społeczne na rzecz właściwego oddziału ZUS i Urzędu skarbowego – załącznik nr 6

C/ D/ Wykaz kierownictwa i pracowników firmy odpowiedzialnych za realizację zamówienia - załącznik nr 7 z udokumentowaniem ich doświadczenia zawodowego, stażu pracy i kwalifikacji.

E/ Wykaz sprzętu jakim dysponuje wykonawca przewidzianego do wykonania zamówienia - załącznik nr 8

G/ Wykaz wykonanych w okresie ostatnich 3 lat usług gastronomicznych, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadające swoim rodzajem i wartością usług gastronomicznych stanowiących przedmiot zamówienia, z podaniem ich wartości oraz daty i miejsca wykonania – załącznik nr 9

H/ Wykonawca wykaże, że posiada środek transportu do przewozu posiłków oraz przedłoży postanowienie Sanepidu, iż środki transportu spełniają wymagania higieniczno-sanitarne przy transporcie żywności.

Zamawiający oceni spełnienie warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów załączonych do oferty wg. formy „spełnia”- „nie spełnia”.

Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

Niespełnienie któregośkolwiek warunku spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania.

O wykluczeniu z postępowania zamawiający powiadomi niezwłocznie wykluczonego wykonawcę, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Od uczestników oczekuje się starannego zapoznania się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz zdobycie wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty i podpisania umowy.

8.2. Opis dokonania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu zamawiający oceni spełnienie warunków w zależności od złożonych dokumentów na zasadzie „spełnia” – „nie spełnia”.

8.3. Wzory formularzy wykazania warunków udziału w postępowaniu stanowią załączniki do niniejszej specyfikacji.

8.4. Wykonawca składa wszystkie wymagane dokumenty w formie oryginałów, przy czym kopie dokumentów powinny być poświadczone „za zgodność z oryginałem” przez wykonawcę (upoważnionego przedstawiciela wykonawcy).

IX. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie.

2. Wykonawca może zwrócić się na piśmie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji, Zamawiający udzieli odpowiedzi na powyższe, jeżeli zapytanie zostanie skierowane i doręczone Zamawiającemu nie później niż 6 dni przed terminem składania ofert.

3. Pisemna odpowiedź zostanie przesłana wszystkim wykonawcom, którym doręczono specyfikację bez wskazania źródła zapytania.

4. Do kontaktów z wykonawcami w czasie postępowania ze strony Zamawiającego upoważniona jest Pani Iwona Świdorska (0-42) 651-44-08

5. W szczególnie uzasadnionych wypadkach przed upływem terminu do składania ofert Zamawiający może zmodyfikować treść niniejszej dokumentacji, przy czym każda zmiana stanie się częścią dokumentacji i zostanie doręczona wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację.

6. W przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w punkcie poprzedzającym, Zamawiający przedłuży termin składania ofert w celu umożliwienia wykonawcom uwzględnienia w przygotowywanych ofertach otrzymanych wyjaśnień lub zmian, przy czym wszelkie prawa i zobowiązania Zamawiającego i Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi.

X. Wymagania dotyczące wadium.

1. Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy wniesienia wadium.

XI. Zamawiający nie żąda od wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XII. Termin związania ofertą.

1. Zamawiający ustalił termin związania ofertą na 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIII. Opis sposobu przygotowania oferty.

Oferta powinna być przygotowana z uwzględnieniem poniższych zasad:

1. Ofertę sporządza się na piśmie pod rygorem nieważności. Nie dopuszcza się składania ofert w formie elektronicznej. Forma oferty powinna zapewniać pełną czytelność jej treści. Sposób przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień, informacji oraz innych dokumentów w toku postępowania ustala się na piśmie (pomocniczo faxem).
2. Korespondencję uważa się za złożoną w terminie, jeżeli jej treść dotarła do Zamawiającego przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona na piśmie.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
4. Oferta a także wszystkie załączniki do oferty winny być podpisane przez osobę (osoby) upoważnione do reprezentowania wykonawcy.
5. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, określające jego zakres. W przypadku nie przedstawienia wyżej wymienionego pełnomocnictwa oferta zostanie odrzucona z przyczyn formalnych.
6. Wszystkie karty składające się na ofertę powinny być spięte w jedną całość.
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
8. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane dokumenty, przy czym kopie dokumentów powinny być poświadczone „za zgodność z oryginałem” przez wykonawcę (upoważnionego przedstawiciela wykonawcy).
9. Ofertę należy złożyć w jednym egzemplarzu.
10. Upoważnienie do podpisywania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę.

11. Wszystkie poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz parafowane przez wykonawcę (upoważnionego przedstawiciela wykonawcy).

12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający w żadnym wypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.

13. Informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania muszą być oznaczone klauzulą:

NIE UDOSTĘPNIAC INNYM UCZESTNIKOM POSTĘPOWANIA. INFORMACJE STANOWIĄ TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA

W ROZUMIENIU art. 11 ust. 4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (Dz. U. z 1993r., nr 47, poz. 211 z późn. zm.).

14. Wykonawca powinien zamieścić ofertę w dwóch zamkniętych kopertach: wewnętrznej i zewnętrznej, które będą zaadresowane na Zamawiającego, na adres podany na wstępie.

Koperta zewnętrzna powinna posiadać oznaczenie oferta na „Świadczenie usług gastronomicznych dla DPS w Łodzi”, znak postępowania : ZP/U/2/2007

Koperta wewnętrzna powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy.

XIV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę przetargową należy złożyć w sekretariacie Domu Pomocy Społecznej w Łodzi , ul. Sierakowskiego 65.

2. Termin Składania ofert upływa dnia 19.12.2007r. do godz. 10,00

3. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania .

4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Oferty zostaną otwarte w dniu 19.12.2007r. o godzinie 10,15 w Domu Pomocy Społecznej w Łodzi. Otwarcie ofert jest jawne. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy firm oraz adresy wykonawców, których oferty zostaną otwarte jak również ceny ofert.

6. Informacje ogłoszone w trakcie otwarcia ofert zostaną doręczone Wykonawcom nieobecnym wyłącznie na ich pisemny wniosek.

7. Komisja przetargowa Zamawiającego dokona oceny w części niejawnej przetargu.

8. W toku dokonywania badań i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Zamawiający dokona sprawdzenia ważności złożonych ofert.

9. Następnie Zamawiający dokona badania ofert pod kątem spełnienia zasad ustawy Prawo zamówień publicznych oraz warunków określonych w specyfikacji.

10. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczaniu ceny zgodnie z art. 88 ustawy Prawo zamówień publicznych, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.

11. Oferty Wykonawców wykluczonych z postępowania nie będą rozpatrywane, uznaje się je za odrzucone.

12. Pozostałe oferty ważne zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryteriami oceny ofert określonym w niniejszej dokumentacji.

13. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta będzie najkorzystniejsza z punktu widzenia kryterium oceny oferty, tj. ceny.

XV. Ważność i odrzucenie oferty.

1. O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy złożą oferty ważne i odpowiednie (nie odrzucone). Oferty nieważne ani odrzucone nie będą poddane ocenie.

2. Zamawiający dokona wyboru spośród ofert ważnych i nie odrzuconych.

3. Aby oferta została uznana za ważną musi spełniać następujące warunki: - oferta powinna być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej.

- oferta powinna być złożona w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

- oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

4. Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę jeżeli zajdą przesłanki określone w art. 89 ust.1 oraz art. 90 ust.3 ustawy Prawo zamówień publicznych.

5. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego unieważnia się jeżeli zachodzą przesłanki określone w art. 93 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych. O unieważnieniu postępowania Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

6. Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją w całości warunków zawartych w niniejszej specyfikacji jako wyłącznej podstawy przetargu.

XVI. Opis sposobu obliczania ceny.

Wykonawca powinien podać cenę ofertową, uwzględniając warunki wynikające z treści specyfikacji, wszystkie elementy rozpoznane we własnym zakresie oraz wynikające z charakteru usługi.

Na cenę oferty składać się będą wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę związane z realizacją zamówienia, łącznie z podatkiem od towarów i usług – VAT.

Wykonawca poda wartość netto i brutto w złotych polskich.

Cenę ofert należy obliczyć w następujący sposób:

1. od ceny netto zamówienia należy obliczyć wartość podatku VAT wg stawki obowiązującej na dzień złożenia ofert, a następnie podać wartość brutto przez zsumowanie wartości ceny netto i wartości podatku VAT.
2. wartość należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

Oferowana cena , która będzie brana pod uwagę przy ocenie ofert to cena brutto, traktowana jako ostateczna do zapłaty przez Zamawiającego.

Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki rachunkowe w obliczaniu ceny zgodnie z art. 88 ustawy Prawo zamówień publicznych, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty. Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego, w terminie 7 dni od dnia otrzymania zawiadomienia, o którym mowa w poprzednim zdaniu, o zgodzie bądź odmowie zgody na dokonanie przez Zamawiającego poprawienia omyłki rachunkowej w obliczaniu ceny.

Jeżeli wybór oferty najkorzystniejszej będzie niemożliwy ze względu na to, że zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie 7 dni ofert dodatkowych.

XVII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów , sposób obliczenia ceny oraz oceny ofert

Kryteria

Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej zamawiający stosować będzie wyłącznie zasady i kryteria określone w SIWZ.

Zamawiający będzie oceniał, każdą z ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Cena 1 osobodnia - 80%
2. Proponowana kwota za dzierżawę 1m² pomieszczeń kuchennych - 20 %

Opis sposobu obliczenia ceny

1. W zakresie żywienia: 35.819 (szacunkowa ilość racji x całodzienne wyżywienie dla 49 mieszkańców w okresie 24 miesięcy) x wartość ceny 1-osobodnia
2. W zakresie dzierżawy: 33,62 m² x cena za 1 m².
3. W czynsz dzierżawy nie wlicza się kosztów związanych z mediami (energia elektryczna, gaz, woda)
4. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w PLN.

Ocena ofert

Przy ocenie wysokości proponowanej ceny najwyżej punktowana będzie oferta proponująca najniższą cenę wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie żywienia oraz najwyższą stawkę za dzierżawę 1 m².

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium ceny brutto – **kryterium ceny brutto – wskaźnik C**

Liczba punktów zostanie określona wg. wzoru:

$$Ok = \frac{C \text{ najniż.}}{C_B \text{ oferty}} \times 80$$

Gdzie:

Ok– wartość punktowa oferty

C najniż – najniższa cena ofertowa (brutto)

C oferty - cena badanej oferty (brutto)

Dzierżawa pomieszczeń kuchennych – CD

$$CD = \frac{\text{Cena brutto badanej oferty za } 1\text{m}^2}{\text{Cena brutto najwyższej oferowanej oferty za } 1\text{m}^2 \text{ spośród zakwalifikowanych ofert}} \times 20$$

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta uzyska największą wartość punktową.

XVIII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zawiadamia

wykonawców, którzy złożyli oferty:

- o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano i uzasadnienie jej wyboru,
 - wykonawców, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - wykonawców, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieszcza informacje, stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie (tablica ogłoszeń- wejście główne, parter).
 3. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 7 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, ale przed terminem związania ofertą. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, odrębnym pismem zostanie powiadomiony o miejscu i terminie podpisania umowy.
 4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
 5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą z pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

XIX. Warunki umowy.

Załącznikiem do niniejszej specyfikacji jest projekt umowy, która zostanie podpisana z wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę.

Zamawiający nie będzie wymagał wniesienia należytego wykonania umowy.

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

1. Wykonawcom przysługują środki odwoławcze przewidziane w Dziale VI Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

XXI. Dodatkowe postanowienia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówienia uzupełniającego
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenie niniejszego postępowania w formie aukcji elektronicznej.

XXII. Wykaz załączników do niniejszej specyfikacji.

1. Formularz ofertowy – zał.1
2. Formularz cenowy - zał. 2
3. Oświadczenie - zał. 3
4. Oświadczenie – zał. 4
5. Kalkulacja ceny 1 osobodnia – zał. 5
6. Oświadczenie – zał. 6
7. Wykaz Kadry - zał. 7
8. Wykaz sprzętu – zał. 8
9. Wykaz wykonanych usług – zał.9
10. Umowa- projekt. – zał. 10