

ZAPROSZENIE Nr 1/2020

do złożenia oferty na zamówienie o wartości poniżej 30 000 euro

Szkoła Podstawowa w Bałtowie zaprasza do złożenia oferty na:

Usługa cateringowa dożywiania dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Bałtowie.

1. Nazwa (firma) i adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa w Bałtowie

Bałtów 81, 27-423 Bałtów

Telefon: 41) 264 10 45

Adres strony internetowej: www.spbałtow.edupage.org

Adres poczty elektronicznej: sp_baltow@gminabaltow.pl

Godziny urzędowania: 7.00 - 15.00

2. Opis przedmiotu zamówienia:

2.1 Przedmiotem zamówienia jest dożywianie uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Bałtowie (Bałtów 81), polegające na przygotowaniu, dowiezieniu i wydawaniu ok. 130 gorących posiłków (jednodaniowe obiady) raz dziennie, w okresie od 15.10.2020r. do 31.12.2020r.

Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się wydanie łącznie ok. 6 500 szt. posiłków z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej liczby min. o 5%.

W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy będzie obliczane na podstawie cen jednostkowych określonych w Formularzu cenowym.

- ✓ Wszelkie zmiany dotyczące ilości posiłków będą zgłaszane Wykonawcy najpóźniej do godz. 8:30 danego dnia. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Posiłki będą wydawane pomiędzy godz. 11:30-12:00, po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem szkoły.
- ✓ Wykonawca ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres dwóch tygodni na przód.
- ✓ Przez posiłek dla dzieci w wieku szkolnym rozumie się jednodaniowy obiad, który może składać się w ciągu tygodnia z następujących minimalnych lub maksymalnych ilości:
 - Max. 1 x zupa + dodatek w formie bułki słodkiej lub 1x danie jarzkie, surówka + dodatek w formie owocu, jogurtu itp.,
 - Min. 3 x dań mięsnych + surówka,
 - Max. 1 x danie półmięsne lub ryba + surówka,oraz do każdego posiłku kompot lub sok,
- ✓ Posiłki muszą spełniać następujące wymagania:
 1. Porcja zupy – minimum 450 ml przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
 2. Danie mięsne, półmięsne oraz jarzkie spełniające następujące wymagania minimalne:
 - a. Gramatura co najmniej 400g, w tym:
 - posiłki mięsne: 100g mięso, 200g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100g surówka;
 - posiłki półmięsne typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki);
 - dania bezmięsne (maksymalnie jeden posiłek tygodniowo) typu naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.;
 - świeża ryba 100g (filet) wymaga się użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza, makaron, ryż) 200g, 100g surówka;Do każdego posiłku musi być dodawany kompot lub sok owocowy – porcja 250ml.
- ✓ Waga posiłków powinna się przedstawiać następująco: zupa 450g + 2 kromki chleba, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g, mięso lub ryba – 100g, surówka lub

- jarzyny – 100g, pierogi, naleśniki, kopytka, makaron, krokiety, placki ziemniaczane, gołąbki, pulpety z sosem – 400g.
- ✓ Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.). Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Do dań serwować się będzie ziemniaki lub zamienniki (np. kasza, ryż, makaron), mięso i surówki albo podawać się będzie potrawy jarskie (np. naleśniki, pierogi, itp.). Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. flaki itp.) Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 26.07.2016r. 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).
 - ✓ Ustala się następującą gramaturę i kaloryczność posiłków:
 - zupa – 450 g + min. 2 kromki chleba,
 - danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), ryby – min. 100 gram,
 - ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 200 gram,
 - surówka lub jarzyny gotowane – 100 gram,
 - danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 400 gram,
 - kompot lub napój – 250 ml.
- Każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.
- ✓ Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
 - ✓ Wykonawca winien zapewnić, aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc), wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
 - ✓ Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu – w poszczególnych kategoriach wiekowych.
 - ✓ Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania.
 - ✓ Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.
 - ✓ Usługa powyższa powinna być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252) i normami żywienia oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2019r. poz.59)
 - ✓ Wykonawca jest zobowiązany spełniać warunki zgodnie z instrukcją dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemem HACCP.

Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:

- ✓ Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- ✓ W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (zezwoenie/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
- ✓ Posiłki powinny być dostarczone w termosach lub innego tego typu pojemnikach, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz następnie posiłki powinny być porcjowane i wydane uczniom przez Wykonawcę w zastawie stołowej, którą posiada Zamawiający.
- ✓ Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C
- dla zup podawanych na gorąco: minimum 75°C
- dla gorących dań głównych: minimum 63°C
- ✓ Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić – na każdym jego etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie, wydawanie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.
- ✓ Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ppoż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).
- ✓ Dowóz posiłków do szkół własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzonym przez Państwową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną.
- ✓ Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Odpady zbierane będą w dniu dostawy posiłków.
- ✓ W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.
- ✓ Wykonawca w trakcie realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczania, tj.:
 - posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, termosy lub inne tego typu pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,
 - gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,
 - dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
- ✓ Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia niezbędne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.
- ✓ Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
- ✓ Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (np. uczniom, nauczycielom, pracownikom szkoły).
- ✓ Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie kupującym posiłki) w takiej cenie, jaką podał w ofercie.
- ✓ Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.
- ✓ W trakcie realizacji zamówienia, zamawiający jest uprawniony do czynności kontrolnych wobec Wykonawcy przez cały okres trwania umowy odnośnie jakości dostarczanych posiłków.

2.2 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

2.3 Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej.

2.4 Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia zamówień uzupełniających stanowiących nie więcej niż 5% wartości zamówienia podstawowego.

2.5 Informacja na temat możliwości powierzenia przez wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom - wykonawca może powierzyć wykonanie części lub całości niniejszego zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku zobowiązany jest do wykazania w formularzu ofertowym części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

2.6 Wymagania stawiane wykonawcy:

2.6.1 Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

2.6.2 Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

2.6.3 Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.

2.6.4 Określenie przez wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

2.6.5 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

2.7 Termin związania ofertą: 30 dni

3. Wymagany czas wykonania zadania:

15 październik 2020r. do 31 grudnia 2020r.

4. Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,
55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:

5.1 O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

5.1.1 Posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej.

Działalność prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych uprawnień.

5.1.2 Sytuacji ekonomicznej.

Wymagane jest wykazanie przez wykonawcę opłaconej polisy (do polisy należy dołączyć potwierdzenie opłacenia), a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej i nieszczęśliwych wypadków (w tym zatruc) w zakresie prowadzonej działalności na kwotę minimum 200 000,00 zł.

5.1.3 Zdolności technicznej lub zawodowej.

Wymagane jest złożenie przez Wykonawcę decyzji wydanej przez właściwy organ Inspekcji Sanitarnej stwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów oraz decyzji zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych.

5.2. 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.

5.3. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu podlegać będą wykluczeniu z udziału w postępowaniu.

5.4. Ofertę wykonawcy wykluczonego uważa się za odrzuconą.

5.5. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu dokonywana będzie w oparciu o dokumenty złożone przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu metodą warunku granicznego - spełnia/niespełna.

6. Zasady i formy przekazywania oświadczeń, wniosków i innych:

6.1 Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie. Pytania muszą być skierowane na adres zamawiającego podany w pkt. 1 niniejszego Zaproszenia.

6.2 Inne dopuszczalne formy porozumiewania się z wykonawcami:

a) zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się drogą elektroniczną na adres poczty elektronicznej: sp_baltow@gminabaltow.pl

Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych drogą elektroniczną.

6.3 W przypadku gdy przesłane za pomocą poczty elektronicznej oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne dokumenty w niniejszym postępowaniu będą nieczytelne zamawiający może się zwrócić o ponowne ich przesłanie za pomocą innego z wymienionych w Zaproszeniu sposobów.

6.4 Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

6.4.1 Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest:

stanowisko: Dyrektor Szkoły

imię i nazwisko: Lidia Pastuszka

tel. 41) 264 10 13

w terminach: godz. pomiędzy 7.00 – 15.00 (w dniach pracy Szkoły).

7. Opis sposobu przygotowania oferty:

7.1 Przygotowanie oferty:

7.2 Wykonawca może złożyć jedną ofertę, w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym.

7.3. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.

7.4. Oferta oraz wymagane formularze, zestawienia i wykazy składane wraz z ofertą wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa.

7.5 Oferta podpisana przez upoważnionego przedstawiciela wykonawcy wymaga załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.

7.6. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia, załączniki i inne dokumenty, o których mowa w treści niniejszego Zaproszenia.

7.7 Dokumenty winny być sporządzone zgodnie z zaleceniami oraz przedstawionymi przez zamawiającego wzorcami (załącznikami), zawierać informacje i dane określone w tych dokumentach.

7.8 Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby/osób podpisującej ofertę.

7.9 Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

8. Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):

8.1 Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

8.2 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy, a pełnomocnictwo/upoważnienie do pełnienia takiej funkcji wystawione zgodnie z wymogami ustawowymi, podpisane przez prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z wykonawców występujących wspólnie należy załączyć do oferty.

8.3 Oferta winna być podpisana przez każdego z wykonawców występujących wspólnie lub przez upoważnionego przedstawiciela.

8.4 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

8.5 Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy zamawiający zażąda w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich wykonawców, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.

9. Sposób zaadresowania oferty:

9.1 Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie/opakowaniu w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

9.2 Koperta/opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie 1 niniejszego Zaproszenia i opatrzone nazwą, dokładnym adresem

wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:

Usługa cateringowa dożywiania dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Bałtowie, nie otwierać przed 08.10.2020r., godz. 15.00”

9.3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

10. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert:

10.1. Oferty należy składać do dnia: 08.10.2020r. do godz. 15.00 w Urzędzie Gminy w Bałtowie, Bałtów 32, 27-423 Bałtów w pokoju nr 14.

10.2. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana, jak i wycofanie oferty, wymagają zachowania formy pisemnej.

10.3. Oferty zostaną otwarte dnia: 09.10.2020r. o godz. 9.00 w Urzędzie Gminy w Bałtowie, Bałtów 32, 27-423 Bałtów, - pokój nr 14.

11. Opis sposobu obliczenia ceny:

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.

Cena oferty zostanie wyliczona przez wykonawcę w oparciu o własną kalkulację z uwzględnieniem zawodowego charakteru swej działalności.

Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez zamawiającego.

Ceny jednostkowe określone przez wykonawcę w ofercie nie będą podlegać zmianie w toku realizacji przedmiotu zamówienia.

Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy wyliczyć w „Formularzu cenowym” stanowiącym **Załącznik Nr 2 do Zaproszenia**, a następnie tak obliczoną cenę przenieść do „Formularza ofertowego” stanowiącego **Załącznik Nr 1 do Zaproszenia**.

12. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

12.1 Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:

12.2 Oferta, spełnia wymagania określone niniejszym zaproszeniem.

12.3 Oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie.

12.4 Wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.

12.5 Kryteria oceny ofert - stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie **kryterium cena oraz kryterium termin płatności**.

12.6 Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie **kryterium cena** oraz **kryterium termin płatności** i ustaloną punktacją: punktacja 0-100 (100%=100pkt).

Nazwa kryterium	Waga
Cena	97 %
Termin płatności	3 %

12.7 Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w kryterium cena oraz termin płatności otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym wykonawcom, wypełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.

12.8 Zamawiający dla potrzeb oceny oferty, której wybór prowadziłyby do powstania obowiązku podatkowego dla zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, doliczy do przedstawionej w niej ceny należny podatek od towarów i usług zgodnie z obowiązującymi w przedmiocie zamówienia przepisami prawa.

12.9 Sposób obliczania punktów

a) dla kryterium ceny [C]

-według następującego wzoru:

$C = W \text{ min.} / W \text{ bad.} \times 100 \times 97\%$, gdzie
W min - cena brutto najniższej wśród ofert nie odrzuconych,
W bad - cena brutto danej oferty nie odrzuconej
Maksymalna liczba punktów do otrzymania to 97

b) dla kryterium termin płatności [T]

Poszczególnym ofertom zostaną przyznane punkty za określony w formularzu ofertowym termin płatności.

Punkty będą przyznawane na zasadzie:

- termin płatności 30 dni od daty dostarczenia poprawnej faktury zamawiającemu - 3pkt.
- termin płatności 21 dni od daty dostarczenia poprawnej faktury zamawiającemu - 2pkt.
- termin płatności 14 dni od daty dostarczenia poprawnej faktury zamawiającemu:- 1pkt.

Maksymalna ilość punktów, jakie można uzyskać dana oferta za kryterium termin płatności to 3 pkt.

Ostateczna ilość punktów dla każdej z ofert zostanie obliczona wg następującego wzoru:

$$P = C + T$$

Maksymalnie oferta może otrzymać 100 punktów.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełnia wszystkie wymagania niniejszego Zaprośzenia oraz uzyska najwyższą liczbę punktów.

12.10 Obliczenia dokonywane będą do dwóch miejsc po przecinku.

12.11 Wynik - oferta, która otrzyma maksymalną liczbę przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

13. Załączniki

Załączniki składające się na integralną część oferty:

1. Formularz ofertowy wykonawcy – stanowiący **Załącznik nr 1 do Zaprośzenia**
2. Formularz cenowy – stanowiący **Załącznik nr 2 do Zaprośzenia**

Dane w/s zamówienia oraz załączniki do niniejszego zaproszenia dostępne są na stronie internetowej: www.spbaltow.edupage.org oraz www.gminabaltow.pl (zakładka: zamówienia publiczne).

Bałtów, dnia 01.10.2020r.

Kierownik Zamawiającego:

DYREKTOR
Lidia Pastuszka
mgr Lidia Pastuszka