

Zamawiający:
Szkoła Podstawowa nr 12
80-180 Gdańsk
ul. Człuchowska 6
tel. (58) 7850100
e-mail: sp12gdansk@wp.pl

Gdańsk, dnia 31.05.2017r

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
POSTĘPOWANIE O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE NA USŁUGI SPOŁECZNE

Przedmiot zamówienia:

świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły

Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły

Zatwierdził

Dyrektor Szkoły podstawowej nr 12
Iwona Furmańczuk

Rozdział 1

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Zamawiającym jest:
Szkoła Podstawowa nr 12
80-180 Gdańsk
ul. Człuchowska 6
Tel. 58 7850100
Sekretariat czynny w dniach:
poniedziałek-piątek 09:00-15:00
czwartek-nieczynny
adres internetowy: www.sp12.gda.pl
e-mail: sp12gdansk@wp.pl
2. Zamówienie zostanie udzielone w trybie zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej „Ustawą” o wartości szacunkowej przedmiotu zamówienia, poniżej kwoty określonej w art. 138g ust. 1, tj. kwoty 750 000 euro.

Rozdział 2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków obiadowych do Szkoły Podstawowej nr 12, oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły.
2. Zamawiający planuje w terminie od 11 września 2017 r. do 21 czerwca 2018 r. dostarczenie 600 obiadów dziennie (szacunkowa ilość obiadów w roku 2017-2018 (177dni x 600 obiadów= 106200szt).
3. Dostawa obiadów od dnia 11 września 2017 r. (poniedziałek), we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem wakacji, przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz zajęć dydaktycznych.
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.
5. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9⁰⁰ danego dnia.
6. Dzienny koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu tzw. „wsad do kotła” musi wynosić 4,00 zł/osoba.
7. W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą dostarczane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z osobą odpowiedzialną za współpracę z Wykonawcą.
8. Wykonawca ma obowiązek dostarczenia jadłospisu z tygodniowym wyprzedzeniem.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z uwzględnieniem składników wagowych i wyszczególnieniem alergenów.
10. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. 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 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy - Rozporządzenie 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.

11. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
12. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal,
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal - przypadku dania mięsnego lub rybnego,
 - c) ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 160 g,
 - d) mięso lub ryba - nie mniej niż 120 g,
 - e) surówka - nie mniej niż 120g,
 - f) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g,
 - g) kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml.
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
 - a) jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie,
 - b) w tygodniu powinien być dostarczany 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (drób, mięso wieprzowe), a w pozostałe dwa dni: danie jarskie, półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu) lub rybne,
 - c) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet,
 - d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie,
 - f) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany),
 - h) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków,
 - i) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności,
 - j) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów,
 - k) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP.
16. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
18. Transport posiłków powinien odbywać się pojazdami przeznaczonymi i przystosowanymi do transportu żywności (z izotermami) przy użyciu odpowiednich termosów z tworzywa sztucznego, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Termosy stosowane do przewożenia potraw muszą posiadać dopuszczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Każde danie gorące posiłku powinno być dostarczone w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało właściwą/wysoką temperaturę, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
19. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
20. Wykonawca realizujący zamówienie musi zatrudniać minimum 3 osoby posiadające kwalifikacje gastronomiczne. Zakresem obowiązków zatrudnionych osób będzie przygotowanie posiłków w zakresie realizacji zamówienia.
21. Wykonawca realizujący zamówienie posiada polisę OC w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną 500.000,00zł.
22. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
23. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
24. Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów. Wykonawca zobowiązany jest codziennie odbierać powstałe odpady pokonsumpcyjne.
25. Kod i nazwa zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 - 1) 55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych,
 - 2) 55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

Rozdział 3

Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy zrealizować w terminie: od poniedziałku do piątku od dnia 11.09.2017 r. do 21.06.2018 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

Rozdział 4

Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy w zakresie:
 - a) Wiedzy i doświadczenia:
 - wykazą iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje należycie co najmniej jedną usługę odpowiadającą rodzajowi przedmiotowi zamówienia tj. polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków (catering) do placówek oświatowych przez okres co najmniej 6 następujących po sobie miesięcy – min. 500 obiadów dziennie- załącznik nr 2. W przypadku zamówień obecnie wykonywanych (nie zakończonych) czas trwania usługi już zrealizowanej nie może być krótszy niż 6 miesięcy, przy min. 500 obiadach dziennie.
Zamawiający dokona oceny spełniania warunku na podstawie dokumentów przedłożonych przez Wykonawcę metodą spełnia/nie spełnia.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem) należy dołączyć do oferty.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek określony w pkt 1 musi spełniać co najmniej jeden z Wykonawców samodzielnie.
4. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 1.

Rozdział 5

Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

1. W zakresie wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w Rozdziale 4 należy przedłożyć:
 - wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 2.
2. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty zawierające błędy do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać

spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

Rozdział 6

Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Rozdział 7

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się w Wykonawcami

1. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są pisemnie lub faksem lub w zakresie wyjaśnień drogą elektroniczną.
2. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami treści niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu będzie zamieszczana na stronie internetowej Zamawiającego www.sp12.gda.pl.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu wpłynął po upływie składania wniosku, o którym mowa w ust. 4, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 4.
7. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są: w zakresie przedmiotu zamówienia: Iwona Domozych, w zakresie procedury: Karolina Chajbos - od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego.

Rozdział 8

Opis sposobu przygotowania ofert

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim i w formie pisemnej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w formie elektronicznej.
2. Do oferty należy dołączyć wymagane załączniki potwierdzające spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu. W odniesieniu do dokumentów i oświadczeń, których formularze stanowią załączniki do Ogłoszenia o zamówieniu zaleca się ich sporządzenie według tych formularzy.
3. Wszelkie zmiany naniesione przez Wykonawcę w treści oferty po jej sporządzeniu muszą być parafowane przez Wykonawcę.
4. Zaleca się aby strony oferty były ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.

5. Zaleca się aby każda strona oferty zawierająca jakąkolwiek treść była przez Wykonawcę zaparafowana.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
9. Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej zapoznanie się z jej treścią, opatrzonej nazwą Wykonawcy oraz oznaczeniem: **Oferta na: świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły**. **Nie otwierać przed dniem 09.06.2017r godz.: 9.00**
10. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o ich wprowadzeniu lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert. Powiadomienie powinno być dostarczone w zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego oraz opatrzonej pełną nazwą i adresem Wykonawcy i oznaczonej dodatkowo napisem „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**” oferty na ogłoszenie o zamówieniu Świadczenie Usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków do Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły. Do wniosku o zmianę lub wycofanie oferty Wykonawca dołączy stosowne dokumenty, potwierdzające, że wniosek o zmianę lub wycofanie został podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
11. Na ofertę składają się:
 - a) Formularz oferty (wzór załącznik nr 1),
 - b) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie 6 miesięcy przed upływem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączone dowody, potwierdzające czy te usługi zostały wykonane należycie, sporządzonego zgodnie z załącznikiem nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu, w szczególności odpowiadających wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Rozdziale IV ust. 1.
 - c) Dokumenty określające zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy (jeżeli nie wynikają one z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę do oferty), a jeżeli Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik – także pełnomocnictwo, określające zakres umocowania podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

Rozdział 9 Opis sposobu obliczania ceny
--

1. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu ofertowym, sporządzonym według wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do Ogłoszenia o zamówieniu, zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia.
2. Ceny muszą być wyrażone w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku. Zamawiający przy zaokrągleniu wyniku działania do części setnych (do dwóch miejsc po przecinku) będzie posługiwał się poniższą zasadą:
 - jeśli następna cyfra po tej którą zaokrąglamy to 0, 1, 2, 3 lub 4 to należy ją pominąć,
 - jeśli następna cyfra po tej którą zaokrąglamy to 5, 6, 7, 8 lub 9 to wynik zaokrąglamy w górę.

3. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w Ogłoszeniu o zamówieniu, powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
4. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

<p>Rozdział 10 Kryteria oceny ofert</p>

1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki Zamawiający dokona oceny ofert w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

Lp.	Kryterium oceny	Waga kryterium
1.	Cena (KC)	70%
2.	Odległość (KO)	10%
3.	Doświadczenie (KD)	20%

2. Oferty będą oceniane według powyższych kryteriów w skali od 0 do 100 pkt. (100%=100 pkt.). Zamawiający za najkorzystniejszą ofertę uzna tę ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

1) Punkty za kryterium „cena” (KC) zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Cena brutto oferty najtańszej

PKC = $\frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \times 70\% = \text{liczba punktów.}$

Cena brutto oferty badanej

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 70 pkt.

2) Sposób przyznania punktów w kryterium „odległość” (KO)

Odległość dowozu posiłków od miejsca ich przygotowania do Szkoły Podstawowej nr 12, będzie liczona na podstawie trasy dojazdu po drogach publicznych na podstawie serwisu internetowego zumi.pl

Za wskazanie odległości Wykonawcy zostaną przyznane punkty w następujący sposób:

- a) do 10 km – 20 pkt.
- b) powyżej 10 km do 15 km – 10 pkt.
- c) powyżej 15 km do 20 km – 5 pkt.
- d) powyżej 20 km – 0 pkt.

$$\text{PKO} = \frac{\text{Ilość przyznanych punktów w kryterium odległość badanej oferty}}{\text{liczba pkt}} \times 100 \times 10\% = \frac{\text{Najwyższa ilość przyznanych punktów uzyskana w kryterium odległość}}{\text{liczba pkt}} \times 100 \times 10\% =$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 10 pkt.

- 3) Punkty w kryterium „doświadczenie” (KD) zostaną obliczone zgodnie z zasadami wskazanymi poniżej wg poniższego wzoru:

$$\text{PKD} = \frac{\text{Ilość przyznanych punktów w kryterium doświadczenie badanej oferty}}{\text{liczba pkt.}} \times 100 \times 20\% = \frac{\text{Najwyższa ilość przyznanych punktów uzyskana w kryterium doświadczenie}}{\text{liczba pkt.}} \times 100 \times 20\% =$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający informuje, że oceniając oferty w ramach kryterium „Doświadczenie” będzie brał pod uwagę tylko doświadczenie własne Wykonawcy.

Punkty za kryterium „Doświadczenie” dotyczyć będą wykazanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków przez okres co najmniej 6-mcy, powyżej limitu określonego w warunkach udziału wynoszącego 500 osób w placówce oświatowej na podstawie wykazu – załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu.

Wykonawca otrzyma punkty za łączną liczbę dostarczonych i przygotowanych posiłków w ramach wykonanych usług.

Każde kolejne 40 posiłków powyżej limitu określonego w warunkach udziału wynoszącego 500 osób otrzyma 2 pkt. Maksymalnie w kryterium Wykonawca może otrzymać 20 punktów.

3. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takim samym bilansie ceny i innych kryteriów oceny ofert, wówczas Zamawiający spośród złożonych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

<p>Rozdział 11 Składanie i otwarcie ofert</p>

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Szkole Podstawowej nr 12 w Gdańsku, ul. Człuchowska 6, **Sekretariat p. 102** lub przesłać pocztą na adres Zamawiającego w terminie nie później niż do dnia **09.06.2017 r. godz. 09:00** (czasu lokalnego).
2. Otwarcie ofert odbędzie się w siedzibie Zamawiającego, **pokój nr 111** w dniu **09.06.2017 r. o godz.: 09:30** (czasu lokalnego).

3. Oferty złożone po terminie składania ofert Zamawiający niezwłocznie zwraca wykonawcom.
4. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.

Rozdział 12

Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od terminu składania ofert.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Rozdział 13

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

1. Z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu.
2. W przypadku, gdy zostanie wybrana jako najkorzystniejsza oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców.

Rozdział 14

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie będzie wymagał od Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę, zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 15

Postanowienia umowy

1. Przyjęcie w ofercie wzoru umowy, stanowiącego **załącznik nr 3** do Ogłoszenia o zamówieniu stanowi jeden z istotnych warunków przyjęcia oferty przez Zamawiającego. Wykonawca akceptuje treść wzoru umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia oświadczeniem zawartym w treści formularza ofertowego.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że będą to zmiany wynikające z następujących przesłanek:
 - a) konieczność dostarczenia większej lub mniejszej ilości posiłków, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć w dniu zawarcia umowy z Wykonawcą,
 - b) wystąpią inne okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia umowy.

Załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu:

1. Formularz ofertowy.

2. Wykaz wykonanych/wykonywanych usług.
3. Wzór – Umowa w sprawie zamówienia publicznego.
4. Wykaz usług – wykonanych/wykonywanych, które będą oceniane w kryterium „Doświadczenie” .