

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

**1. C - cena oferty brutto – waga 60 %, gdzie 1 %=1 pkt**

Cena ofertowa brutto musi obejmować wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

$$\text{cena oferty brutto} = \frac{\text{najniższa oferowana cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 60 \text{ (pkt)}$$

Maksymalną liczbę punktów w tym kryterium oceny ofert – 60 pkt otrzyma Wykonawca, który zaoferuje najniższą cenę.

**2. D - Doświadczenie kucharza – waga 40%, gdzie 1%=1 pkt**

Doświadczenie w zawodzie kucharza		Ilość punktów
Od	Do	
0 miesiąca	11 miesięcy	0 pkt
12 miesięcy	24 miesięcy	10 pkt
25 miesięcy	36 miesięcy	20 pkt
37 miesięcy	48 miesięcy	30 pkt
49 miesięcy	i więcej	40 pkt

Wykonawca zobowiązany jest wskazać w ofercie doświadczenie zawodowe kucharza, który będzie realizował zadania w zakresie przygotowywania posiłków, w pełnych miesiącach.

W przypadku, gdy Wykonawca wykaże jako kucharza osobę posiadającą doświadczenie zawodowe poniżej 12 miesięcy Zamawiający nie przyzna punktów.

W przypadku gdy Wykonawca nie wskaże doświadczenia zawodowego kucharza, Zamawiający również nie przyzna punktów.

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu, nie będzie podlegał wykluczeniu, a jego oferta nie będzie podlegać odrzuceniu oraz otrzyma największą liczbę punktów zgodnie z wzorem:

**Ocena punktowa oferty OPO = C +D**

Gdzie:

C – liczba punktów w kryterium ceny oferty,

D – liczba punktów w kryterium doświadczenie kucharza

Zamawiający dokonując oceny, zastosuje zaokrąglenia liczb do dwóch miejsc po przecinku, wartość będąca wynikiem dokonanych wyliczeń będzie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadą: jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa 5 lub więcej to zaokrąglenie „w górę”, jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest mniejsza niż 5 to zaokrąglenie „w dół”.