

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 – dostawa posiłków – waga 40%, gdzie 1%=1 pkt

Wykonawca zobowiązany jest wskazać w ofercie, czy oferuje wykonanie zamówienia wraz z dostawą posiłków.

Maksymalną liczbę punktów w tym kryterium oceny ofert – 40 pkt otrzyma Wykonawca, który zaoferuje usługę z dostawą posiłków.

W przypadku, gdy Wykonawca wskaże, że oferuje wykonanie zamówienia bez dostawy, Zamawiający 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 dostawa posiłków

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”.