

**Ogłoszenie o zamówieniu
Dostawy**

„Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób w związku z realizacją programów przez Gminę Świątki we wrześniu 2021”

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Rola zamawiającego

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: GMINA ŚWIĄTKI

1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 510743203

1.5) Adres zamawiającego

1.5.1.) Ulica: 87

1.5.2.) Miejscowość: Świątki

1.5.3.) Kod pocztowy: 11-008

1.5.4.) Województwo: warmińsko-mazurskie

1.5.5.) Kraj: Polska

1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL622 - Olsztyński

1.5.9.) Adres poczty elektronicznej: przetargi@swiatki.pl

1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.swiatki.pl

1.6.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego: Ogólne usługi publiczne

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Ogłoszenie dotyczy:

Zamówienia publicznego

2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie

2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

„Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób w związku z realizacją programów przez Gminę Świątki we wrześniu 2021”

2.4.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-b0ca3a6a-fbf3-11eb-b885-f28f91688073

2.5.) Numer ogłoszenia: 2021/BZP 00147993/01

2.6.) Wersja ogłoszenia: 01

2.7.) Data ogłoszenia: 2021-08-13 09:11

2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań: Nie

2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie

2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie

2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 2 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania

<http://bip.swiatki.pl/?c=179>

3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie

3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak

3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: 1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, który dostępny jest pod adresem:

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu, dostępnego pod adresem: <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej: przetargi@swiatki.pl

2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”. <https://miniportal.uzp.gov.pl/>

3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:

Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.

5. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.

6. Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania jako załącznik do niniejszej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście.

3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie

3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy

3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:

polski

3.15.) RODO (obowiązek informacyjny): Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119

z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Świątki – Sławomir Kowalczyk;
inspektorem ochrony danych osobowych w Gminie Świątki jest Pan Marek Hodowski
e - mail: marek.hodowski@swiatki.pl.

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na „Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób w związku z realizacją programów przez Gminę Świątki we wrześniu 2021”, znak postępowania: ROS.271.8.2021, prowadzonym w trybie podstawowym.

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 Pzp.

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.

Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.

posiada Pani/Pan:

na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;

na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;

prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

Nie przysługuje Pani/Panu:

w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania

o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania,

w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

3.16.) RODO (ograniczenia stosowania): brak

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie

4.1.2.) Numer referencyjny: ROS.271.8.2021

4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Dostawy

4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie

4.1.5.) Wartość zamówienia: 33564,03 PLN

4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie

4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:

4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

) Obiad musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.

2) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:

a) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

b) Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

3) W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:

a) Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU 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.

b) Wymagana gramatura: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.

c) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;

d) Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

e) w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;

f) w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;

g) posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

h) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- i) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- j) napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
- k) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
- l) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
- m) posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
- n) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
- o) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- p) podstawę mięsnej i półmiesnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kiełbasa, parówka, itp.);
- q) nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 4) Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym.
- 5) Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 6) Wykonawca dostarczy posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i dostarczenia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 7) Wydawanie posiłków leży po stronie zamawiającego.
- 8) Czas wydawania posiłków z wyłączną rezerwacją dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu :
 - a) Przedszkole i Żłobek
 - (a) śniad. 8:10
 - (b) II śniad. 9:45
 - (d) ob. 11:30
 - (e) podw. 13:45
 - b) Szkoła
 - (a) 9:40 - 12:35.
- 9) Ilość posiłków przygotowywanych dziennie dla dzieci Zamawiającego w Przedszkolu i Żłobku Publicznym :
 - Wrzesień 2021 rok - 21 dni
 - Śniadanie - 116
 - II śniadanie - 16
 - Obiad/posiłek szkolny - 197
 - podwieczorek - 70
- 10) W oparciu o tą wartość Wykonawca kalkuluje swoją cenę ofertową. Zamawiający na etapie realizacji przedmiotu zamówienia dopuszcza możliwość zmiany wskazanej wartości zarówno w górę jak i w dół o 10%. Wskazana ilość nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanego przedmiotu zamówienia lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane obiady.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarnoepidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 12) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku.
- 13) W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
- 2. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Przedszkole oraz Żłobek w Świątkach 11-008 Świątki 105 Do obowiązków Wykonawcy należy po każdorazowym zatwierdzeniu dekadowego

jadłospisu przez Zamawiającego, jego wywieszenie do wiadomości rodziców w sposób zwyczajowo przyjęty w Przedszkolu.

3.A także Posiłki Szkolne z dowozem zorganizowanym w Państwa zakresie do Szkoły Podstawowej w Świątkach,

Dożywianie dzieci w Przedszkolu i Żłobku odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie od 01 sierpnia 2021 r. do 31 sierpnia 2021 r. z uwzględnieniem przerw w działalności (np. dni świątecznych).

4. Posiłki jednodaniowe do Szkoły Podstawowej obejmują:

1) dwa razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, trzy razy drugie danie + surówka + sok owocowy lub kompot (z małą zawartością cukru).

2) Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektora szkoły z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorem Szkoły.

3) W jadłospisie musi znajdować się informacja o występujących w potrawach alergenach: musi być sporządzona legenda co oznaczają symbole liczbowe, które muszą być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności.

4) Alergeny powinny być podane osobno dla każdej potrawy (dla zupy, dla napoju, dla surówki itp.).

5) Dzieci powinny otrzymywać trzy razy w tygodniu sok lub kompot z niską zawartością cukru, nieprzekraczającą dopuszczalnej normy oraz trzy razy w tygodniu surówkę.

6) W każdym dniu powinna być co najmniej jedna porcja z grupy mięs, jaja, orzechów, nasion strączkowych oraz warzyw i owoców (zupy muszą być wzbogacone wkładką mięsną).

7) Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja rybna.

8) Temperatura posiłków powinna mieć odpowiednią temperaturę- zupa 75oC, drugie danie 63oC, w związku z tym posiłki powinny być dostarczone do szkoły w odpowiednich godzinach ustalonych z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Świątkach.

9) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

10) Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego nie później niż 12 godzin przed spożyciem. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

11) Dowożone posiłki winny być dostarczone w termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożywaniu. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

4.2.6.) Główny kod CPV: 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie

4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej: od 2021-09-01 do 2021-09-30

4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie

4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Kryteria oceny ofert

4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo

4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

Kryterium 1

4.3.5.) Nazwa kryterium: Cena

4.3.6.) Waga: 60

Kryterium 2

4.3.4.) Rodzaj kryterium:
inne.

4.3.5.) Nazwa kryterium: Termin płatności

4.3.6.) Waga: 40

4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert: Nie

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Nie

5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Nie

5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA

6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie

6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie

6.4.) Zamawiający wymaga wadium: Nie

6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Nie

6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie

7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak

7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:

1. Strony określają następujące warunki, w jakich przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy:

1) zmiana regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy (m.in. zmian stawki VAT), przy czym wartość brutto umowy pozostaje bez zmian,

2) termin realizacji zamówienia - jeżeli zmiana terminu realizacji zamówienia będzie korzystna dla Zamawiającego lub konieczność zmiany terminu wynika ze zdarzeń niezależnych od stron umowy, których nie dało się przewidzieć przy zawieraniu umowy, na przykład stan epidemii i zamknięcie szkoły, przedszkola i żłobka.

3) zmiany zaistniałe z przyczyn organizacyjnych np.: zmiana danych teleadresowych, zmiana nr konta i innych danych podmiotowych

4) zmiany liczby dzieci lub młodzieży, dla których świadczona jest usługa żywieniowa, w przypadkach:

- a) wystąpienia warunków atmosferycznych uniemożliwiających realizację przedmiotu zamówienia np. (zawieszenie zajęć z powodu warunków atmosferycznych bądź innych czynników, których Zamawiający nie mógł przewidzieć),
- b) działania siły wyższej,
- c) stan epidemii i zamknięcie szkoły, przedszkola i żłobka.
- d) przyjęcia nowych uczniów,
- e) skreślenia dziecka z listy uczniów,
- f) zmiany w szkolnym planie nauczania

2. Warunkiem zmiany postanowień umowy jest zgoda obu stron wyrażona na piśmie pod warunkiem nieważności w formie aneksu do umowy.

3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający odstąpi od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W tym przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Nie

SEKCJA VIII – PROCEDURA

8.1.) Termin składania ofert: 2021-08-20 08:00

8.2.) Miejsce składania ofert: mini portal identyfikator f789e4dd-ca9a-4676-a192-773ce011747a

8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-08-20 08:00

8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-09-18

8.5.) Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością negocjacji: Tak

8.7) Kryteria oceny ofert, które zamawiający zamierza stosować w celu ograniczenia liczby wykonawców:

Zamawiający będzie ocenił każdą z ofert na podstawie następujących kryteriów:

Lp. Nazwa kryterium Znaczenie kryterium (w %)

1. Cena (C) 60

2. Termin Płatności 40

2. Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.

3. Punkty za kryterium „Cena (C)” (waga 60%) zostaną obliczone według wzoru:

gdzie,

C – ilość punktów za kryterium cena,

C_n – najniższa cena ofertowa spośród ofert nieodrzuconych,

C_b – cena oferty badanej.

W kryterium „Cena”, oferta z najniższą ceną otrzyma 60 punktów a pozostałe oferty po matematycznym przeliczeniu w odniesieniu do najniższej ceny odpowiednio mniej. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

4. Punkty za kryterium „Termin płatności (T)” zostaną przyznane w skali:

Termin płatności

Liczba punktów

7 dni - 0 pkt

14 dni - 20 pkt

30 dni - 40 pkt

5. Ilość punktów przyznanych ofercie, zostanie obliczona na podstawie wzoru:

Przyznana ilość punktów = C + T

6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, o których mowa w ust. 1.

SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE

brak