

**Kryteria oceny ofert na świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego
wyżywienia osób zatrzymanych i funkcjonariuszy :**

1. C - cena oferty brutto – waga 60 %

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%

Doświadczenie w zawodzie kucharza		Ilość punktów
Powyżej	Do	
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 doświadczenie zawodowe kucharza w pełnych miesiącach. W przypadku, gdy Wykonawca wykaże jako kucharza osobę posiadającą doświadczenie zawodowe poniżej 12 miesięcy Zamawiający nie przyzna punktów Wykonawcy.

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu, nie podlega 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 oceny 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”.

Imiona i nazwiska osób opisujących kryteria oceny ofert: Małgorzata Pimpicka