

DZP.260.5.2025.JG

Platforma zakupowa

INFORMACJA
o wyborze najkorzystniejszej oferty i ofertach odrzuconych
Część nr 1 zamówienia

Działając w imieniu Centrum Nauki Kopernik w związku z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez możliwości negocjacji na **świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach spotkania organizowanego w roku 2024 i 2025, część nr 1 zamówienia**, na podstawie art. 253 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy *Prawo zamówień publicznych*, informuję, że po przeprowadzeniu weryfikacji oraz oceny złożonych w postępowaniu ofert, zamawiający jako najkorzystniejszą spośród ofert niepodlegających odrzuceniu złożoną w przedmiotowym postępowaniu wybrał ofertę złożoną przez wykonawcę:

Wars S.A.
ul. Chłopickiego 53, 04-275 Warszawa

Uzasadnienie:

Zamawiający zgodnie z art. 276 ust. 1 ustawy *Prawo zamówień publicznych* w dniu 8 lutego 2024 roku opublikował w Biuletynie Zamówień Publicznych Ogłoszenie o zamówieniu, tj. wszczął postępowanie o udzielenie zamówienia w trybie podstawowym bez możliwości negocjacji.

W wyznaczonym przez Zamawiającego terminie składania ofert, tj. do dnia 16 lutego 2024 roku do godziny 11³⁰, ofertę złożyło siedmiu wykonawców.

Zgodnie z Rozdziałem XVIII *Specyfikacji warunków zamówienia*, przy dokonywaniu oceny złożonej oferty, Zamawiający zastosował następujące kryteria:

Kryterium „cena”	40,00 pkt
Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”	10,00 pkt
Kryterium „obsługa kelnerska”	10,00 pkt
Jakość i estetyka	40,00 pkt

ZESTAWIENIE ZŁOŻONYCH OFERT (PUNKTACJA):

1. Wars S.A.	oferta uzyskała łącznie:	96,60 pkt
ul. Chłopickiego 53, 04-275 Warszawa NIP: 5250000222		
Kryterium „Cena”		40,00 pkt
Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”		10,00 pkt
Kryterium „obsługa kelnerska”		10,00 pkt
Jakość i estetyka		36,60 pkt

2.	Granatoil Graniszewscy sp.j.	oferta uzyskała łącznie:	81,81 pkt
	Przemysłowa 1, 07-407 Czerwin, NIP: 7581909950		
	Kryterium „Cena”		35,48 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”		10,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”		10,00 pkt
	Jakość i estetyka		26,33 pkt
3.	Bracia Pietrzak Spółka Jawna	oferta uzyskała łącznie:	80,22 pkt
	Ul. Paderewskiego 17, Zielonka 05-220 NIP 125-160-65-51		
	Kryterium „Cena”		28,89 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”		10,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”		10,00 pkt
	Jakość i estetyka		31,33 pkt
4.	La Ros Catering Łukasz Roś	oferta uzyskała łącznie:	77,88 pkt
	ks. Franciszka Ścigały 8a/22 40-208 Katowice NIP: 5291635590		
	Kryterium „Cena”		31,55 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”		10,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”		10,00 pkt
	Jakość i estetyka		26,33 pkt
5.	Restauracja Amfitrion Sp. z o.o.	oferta uzyskała łącznie:	odrzućcie art.226 ust. 1 pkt 2 lit. c
	ul. Smoleńska 75/8, 03-528 Warszawa NIP: 5242877198		
	Kryterium „Cena”		
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”		
	Kryterium „obsługa kelnerska”		
	Jakość i estetyka		

Mając na uwadze, iż wykonawca Wars S.A. ul. Chłopickiego 53, 04-275 Warszawa, spełnił określone przez zamawiającego warunki udziału w postępowaniu, a złożona przez Niego oferta, była zgodna z przepisami ustawy *Prawo zamówień publicznych* oraz treścią *Specyfikacji warunków zamówienia*, zgodnie z art. 239 ust. 1 i 2 ustawy *Prawo zamówień publicznych* należało wybrać złożoną przez wyżej wymienionego wykonawcę ofertę jako najkorzystniejszą.

Joanna Kalinowska
Dyrektor Rozwoju
Centrum Nauki Kopernik