

Rypin, dnia 15 czerwca 2022 r.

FR.272.11.19.2022

### **INFORMACJA O WYBORZE OFERTY**

Na podstawie art. 253 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 Ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U. z 2021 roku, poz. 1129 z późn. zm.) informuję, że Zamawiający dokonał wyboru najkorzystniejszej oferty w przeprowadzonym postępowaniu w trybie przetargu nieograniczonego na realizację zadania pn. Przeprowadzenie kursu zawodowego „Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia” w ramach projektu pn. „Nowe kwalifikacje i dodatkowe uprawnienia motorem rozwoju mieszkańców regionu”.

#### **Uzasadnienie faktyczne i prawne:**

W przedmiotowym postępowaniu w oznaczonym terminie wpłynęła jedna oferta, która została uznana za ważną i wybrana jako najkorzystniejsza. Ofertę złożył Wykonawca – Konsorcjum Firm: Fundacja VCC (Lider konsorcjum) mająca siedzibę w Lublinie przy ul. Matki Teresy z Kalkuty 18/16, 20-538 Lublin, Centrum Kształcenia „MENTOR” Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością (Konsorcjant 1) mająca siedzibę w Lublinie przy ul. Radziwiłłowskiej 5, 20-080 Lublin i Zespół Szkół Techniczno – Zawodowych im. Macieja Rataja w Tomaszowie Lubelskim (Konsorcjant 2) mający siedzibę w Tomaszowie Lubelskim przy ul. Hallera 5, 22-600 Tomaszów Lubelski. Wybrany Wykonawca na podstawie złożonych podmiotowych środków dowodowych potwierdził spełnienie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw do wykluczenia

Wyboru dokonano na podstawie art. 239 ust. 1 ww. Ustawy. Oferta Nr 1 otrzymała 95,00 punktów na podstawie kryteriów oceny ofert, w tym: 50,00 punktów – kryterium cena, 5,00 punktów – kryterium zdawalność i 40,00 punktów – kryterium liczba miejsc jednoczesnej realizacji kursów.