

INFORMACJA
o wyborze najkorzystniejszej oferty i ofertach odrzuconych
Część nr 2 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 2 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:

Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin

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”	60,00 pkt
Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”	30,00 pkt
Kryterium „obsługa kelnerska”	10,00 pkt

ZESTAWIENIE ZŁOŻONYCH OFERT (PUNKTACJA):

1.	Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak	oferta uzyskała łącznie:	100,00 pkt
	Ul. Krochmalna 13C Lublin 20-401 NIP: 946100 8979		
	Kryterium „Cena”		60,00 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”		30,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”		10,00 pkt
2.	Granatoil Graniszewscy sp.j.	oferta uzyskała łącznie:	81,03 pkt

Przemysłowa 1, 07-407 Czerwin, NIP: 7581909950		
	Kryterium „Cena”	41,03 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”	30,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”	10,00 pkt
3.	La Ros Catering Łukasz Roś	oferta uzyskała łącznie: 70,53 pkt
ks. Franciszka Ścigały 8a/22 40-208 Katowice NIP: 5291635590		
	Kryterium „Cena”	30,53 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”	30,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”	10,00 pkt
4.	Bracia Pietrzak Spółka Jawna	oferta uzyskała łącznie: 70,20 pkt
Ul. Paderewskiego 17, Zielonka 05-220 NIP 125-160-65-51		
	Kryterium „Cena”	30,20 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”	30,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”	10,00 pkt
5.	Wars S.A.	oferta uzyskała łącznie: 64,50 pkt
ul. Chłopickiego 53, 04-275 Warszawa NIP: 5250000222		
	Kryterium „Cena”	24,50 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”	30,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”	10,00 pkt
6.	Business Emotion Sp. z o.o.	oferta uzyskała łącznie: Oferta odrzucona – 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”	-
7.	Twister Sp. z o.o.	oferta uzyskała łącznie: 25,42 pkt
ul. Limanowskiego 11P; Warszawa; NIP 521-32-08-514		
	Kryterium „Cena”	25,42 pkt
	Kryterium „doświadczenie szefa kuchni”	0,00 pkt
	Kryterium „obsługa kelnerska”	0,00 pkt

Mając na uwadze, iż wykonawca Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin, 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