

DZP.260.62.2024.MN

Platforma zakupowa

Warszawa, 2024-10-09

INFORMACJA

o wyborze najkorzystniejszej oferty

Działając w imieniu i na rzecz 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 przez Centrum Nauki Kopernik w ramach inicjatywy SOWA**, na podstawie art. 253 ust. 1 pkt 1 ustawy *Prawo zamówień publicznych* (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320) informuję że Zamawiający dokonał wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawcę:

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

Cena brutto – **51 799,50 PLN**

Doświadczenie szefa kuchni- **12 lat i więcej**

Obsługa kelnerska – **1 kelner na maksymalnie 20 uczestników wydarzenia**

Uzasadnienie prawne: art. 239 ust.1 ustawy *Prawo zamówień publicznych* (tj. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320)

Uzasadnienie faktyczne: W przedmiotowym postępowaniu oferta złożona przez Wykonawcę – Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin uzyskała najwyższą ilość punktów, zgodnie z kryteriami określonymi w SWZ. W Rozdziale XIII Specyfikacji warunków zamówienia, przy dokonywaniu oceny złożonych ofert, Zamawiający wskazał następujące kryteria:

- 1) cena: 60 pkt
- 2) doświadczenie szefa kuchni: 10 pkt
- 3) obsługa kelnerska: 10 pkt
- 4) propozycja menu : 20 pkt

Oferta złożona przez Wykonawcę Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin, **uzyskała 98,67 pkt**, w tym:

Kryterium cena brutto – **51 799,50 PLN** → 60,00 pkt

Doświadczenie szefa kuchni – 12 lat i więcej → 10 pkt

Obsługa kelnerska – 1 kelner na maksymalnie 20 uczestników wydarzenia → 10 pkt

Proponowane menu → 18,67 pkt

Wykonawca- Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin, spełnił określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu, złożył ofertę zgodną z przepisami ustawy *Prawo zamówień publicznych* oraz z treścią *Specyfikacji warunków zamówienia* i uzyskał najwyższą ilość punktów, zgodnie z kryteriami określonymi w SWZ .

Mając na uwadze powyższe, Zamawiający dokonał wyboru niniejszej oferty jako najkorzystniejszej.

Oferty w przedmiotowym postępowaniu złożyli poniżej wskazani Wykonawcy, którzy otrzymali następującą ilość punktów przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktacją:

L.p	Nazwa Wykonawcy	Cena brutto	Punkty	Doświadczenie szefa kuchni	Punkty	Obsługa kelnerska	Punkty	Proponowane menu	Suma pkt.
1.	Lawendowy Dworek Mirosław Augustyniak ul. Krochmalna 13C 20-401 Lublin NIP: 9461008978	51 799,50 zł	60	12 lat i więcej	10	1 kelner na max. 20 uczestników wydarzenia	10	18,67	98,67
2.	Bracia Pietrzak sp.j ul. Paderewskiego 17 05-220 Zielonka NIP: 1251606551	103 117,50 zł	30,14	12 lat i więcej	10	1 kelner na max. 20 uczestników wydarzenia	10	17,00	67,14
3.	MULTI Paweł Kaczmarzyk ul. Os. Ogrody 28 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski NIP: 6572514683	167 787,90 zł	18,52	12 lat i więcej	10	1 kelner na max. 25 uczestników wydarzenia	5	14,67	48,19

Z poważaniem

Joanna Kalinowska
Dyrektor Rozwoju
Centrum Nauki Kopernik
2024-10-09