ZAKŁAD UBEZPIECZEŃ SPOŁECZNYCH
ODDZIAŁ W TORUNIU

Toruń, dnia 8 grudnia 2017 r.

ZATWIERDZAM:

Dyrektor

Bronisław Pierzynowski

Oznaczenie sprawy: 560000/271/21/2017/CZP

Do Wykonawców
którzy złożyli oferty

Nazwa zamówienia: **Wyżywienie uczestników kursów szkoleniowych realizowanych przez Centrum Szkolenia Oddziału ZUS w Gdańsku**

ZAWIADOMIENIE
o wyborze najkorzystniejszej oferty, złożonych ofertach, wykonawcach wykluczonych, odrzuconych ofertach oraz terminie zawarcia umowy

Zakład Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Toruniu (dalej *„Zamawiający"),* na podstawie pkt. 4.28 Specyfikacji Zamówienia (dalej *„Specyfikacja")* dokonał wyboru najkorzystniejszej oferty:

1. Najkorzystniejszą ofertą jest oferta złożona przez Wykonawcę:

   Przedsiębiorstwo Turystyczna
   „Dom Rybaka" Artur Rozwadowski
   ul. Świerkowa 2
   05-805 Otrębusy

2. <u>Uzasadnienie wyboru oferty:</u>

   W pkt. 4.28 Specyfikacji, Zamawiający określił, że dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w następujący sposób:

   „1) Na podstawie dostarczonych wraz z ofertą oświadczeń i dokumentów Zamawiający sprawdzi czy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w Specyfikacji.

   Jeśli Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu zostanie wykluczony z postępowania.

   2) Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w pkt. 13 Specyfikacji;

   3) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom zawartym w Specyfikacji i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru."

   Wybrany Wykonawca nie został wykluczony, wybrana oferta nie została odrzucona oraz uzyskała najwięcej punktów przydzielanych na podstawie kryteriów określonych w Specyfikacji.

W punkcie 13 Specyfikacji Zamawiający opisał kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:

„13.1. Sposób oceny ofert:

13.1.1. Łączna ilość punktów przyznanych ofertom będzie równa sumie punktów uzyskanych we wszystkich kryteriach oceny ofert;

13.1.2. Oferta z największą łączną ilością punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

13.2. Kryteriami oceny ofert są:

13.2.1. ***Cena całkowita oferty*** *(C) –* ***75 %*** *wpływ na ocenę oferty;*

Punktacja w kryterium „Cena całkowita oferty" będzie obliczona na podstawie poniższego algorytmu:

$$C = \frac{C_{min.}}{C_{of.}} \times 75$$

gdzie:

C - ilość punktów przyznana w kryterium „Cena całkowita oferty";

C min. - najniższa cena spośród cen wszystkich ocenianych ofert;

C of. - cena podana w ocenianej ofercie;

13.2.2. ***Serwowanie posiłków*** *(S) –* ***15 %*** *wpływ na ocenę oferty;*

Posiłki w czasie realizacji zamówienia mogą być serwowane na dwa sposoby (dwa warianty dotyczące wydawania obiadów, kolacji i wystroju sali). Sposoby te określone są w Opisie przedmiotu zamówienia (Załącznik P do Specyfikacji) w ust. 6 pkt 2, ust. 6 pkt 4 oraz w ust. 7 pkt 17.

Zamawiający przydzieli ofercie 15 punktów w przypadku, gdy Wykonawca zadeklaruje w ofercie, że będzie serwował obiady i poczęstunki w sposób określony w wariancie II (ust. 6 pkt 2 i 4 Opisu przedmiotu zamówienia) oraz zapewni wystrój Sali konsumpcyjnej w budynku Oddziału przy ul. Chmielnej 27/33 w Gdańsku zgodnie z wariantem II (ust. 7 pkt 17) Opisu przedmiotu zamówienia).

Punktacja w kryterium „Serwowanie posiłków" będzie obliczona zgodnie z zasadą, że w przypadku wyboru przez Wykonawcę:

a) Serwowanie posiłków - wariant I oferta ***nie otrzyma punktów;***

b) Serwowanie posiłków - wariant II oferta ***otrzyma 15 punktów;***

13.2.3. ***Doświadczenie szefa kuchni*** *(D) –* ***10 %*** *wpływ na ocenę oferty;*

Punktacja w kryterium „Doświadczenie szefa kuchni" będzie obliczona zgodnie z zasadą określoną w poniższej tabeli:

Lp.	***Doświadczenie szefa kuchni* (D)** (praktyka w zawodzie kucharza w latach)	**Ilość punktów**
I	*II*	*III*
1	5 lat	0 pkt
2	powyżej 5 do 6 włącznie	1 pkt
3	powyżej 6 do 7 włącznie	2 pkt
4	powyżej 7 do 8 włącznie	4 pkt

5	powyżej 8 do 9 włącznie	6 pkt
6	powyżej 9 do 10 włącznie	8 pkt
7	powyżej 10	10 pkt

Uwaga:
Zgodnie z warunkiem określonym w pkt ***Błąd! Nie można odnaleźć źródła odwołania.****a.I Specyfikacji, doświadczenie szefa kuchni nie może być mniejsze niż 5 lat. Jeżeli doświadczenie szefa kuchni będzie mniejsze niż 5 lat, to oferta zostanie odrzucona.*

13.2.4. Łączna ilość punktów przyznana ofertom będzie obliczana na podstawie następującego algorytmu:

$$P = C + S + D$$

gdzie:

P *- łączna ilość punktów przyznana ofercie;*

C *- ilość punktów przyznana w kryterium „Cena całkowita oferty";*

S *- ilość punktów przyznana w kryterium „Serwowanie posiłków";*

D *- ilość punktów przyznana w kryterium „Doświadczenie szefa kuchni";*

3. W postępowaniu oferty złożyli następujący Wykonawcy i uzyskali następującą ilość punktów:

Tabela 1.

Nr oferty	Nazwa i adres wykonawcy składającego ofertę	Ilość punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium **Cena**	Ilość punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium **Serwowanie posiłków**	Ilość punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium **Doświadczenie szefa kuchni**	Łączna ilość punktów uzyskana przez ofertę
1	**„Mała Gastronomia" Lewandowski** ul. Brzechwy 2a/6 85-792 Bydgoszcz	**29,47**	**15,00**	**8,00**	**52,47**
2	**Przedsiębiorstwo Turystyczne „Dom Rybaka" Artur Rozwadowski** ul. Świerkowa 2 05-805 Otrębusy	**75,00**	**15,00**	**10,00**	**100,00**

4. Zamawiający nie wykluczył z postępowania żadnego Wykonawcy.
5. Zamawiający nie odrzucił żadnej oferty w postępowaniu.
6. Zamawiający wyznacza termin zawarcia umowy na dzień **15 grudnia 2017 r.** w godzinach od 8:00 do 15:00.

   Miejsce zawarcia umowy: siedziba Zamawiającego – ul. Mickiewicza 33-39, 87-100 Toruń, pokój nr 102A.