

Warszawa, dnia 9.02.2019 r.

## Informacja o wyniku postępowania nr 10/NE/2019

### I. Zamawiający

Centralny Instytut Ochrony Pracy - Państwowy Instytut Badawczy  
ul. Czerniakowska 16, 00-701 Warszawa

### II. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa obejmująca przygotowanie i dostawę posiłków w formie stołu szwedzkiego, w tym obiady i przerwy kawowe, wraz z obsługą i pełnym wyposażeniem, niezbędnym do konsumpcji (talerze, sztućce, serwetki, itp.) dla 94 osób łącznie uczestniczących w 3 dwudniowych warsztatach organizowanych w ramach projektu nr POWR.02.06.00-00-0054/17-00 pn. „Wypracowanie i upowszechnianie, we współpracy z partnerami społecznymi, modelu wsparcia osób niepełnosprawnych w środowisku pracy”, zgodnie z następującym harmonogramem:

Lp.	Nazwa	Termin realizacji	Liczba uczestników warsztatów	Liczba przerw kawowych w danym dniu	Liczb obiadów w danym dniu
1.	Warsztaty dla ekspertów BHP	12.02.2019	32	2	1
		13.02.2019	32	1	1
2.	Warsztaty dla pracowników oddziałów PFRON	14.02.2019	32	2	1
		15.02.2019	32	1	1
3.	Warsztaty dla pracodawców	19.02.2019	30	2	1
		20.02.2019	30	1	1

### III. Sposób upublicznienia zapytania ofertowego oraz termin i sposób składania ofert

Zapytanie ofertowe zostało umieszczone na stronie internetowej Instytutu oraz w Bazie Konkurencyjności. Ocenie podlegały oferty złożone do dnia 8 lutego 2019 roku. Dopuszczono osobiste składanie ofert lub pocztą na adres: Centralny Instytut Ochrony Pracy - Państwowy Instytut Badawczy, ul. Czerniakowska 16, 00-701 Warszawa lub elektronicznie w formie skanu podpisanej oferty i podpisanych załączników na adres: [ewkuz@ciop.pl](mailto:ewkuz@ciop.pl) oraz [jozab@ciop.pl](mailto:jozab@ciop.pl).

### IV. Warunek udziału w postępowaniu

Do udziału w postępowaniu dopuszczeni zostali Oferenci spełniający następujące warunki:

1. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:  
Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że prowadzi działalność gospodarczą w zakresie usług przygotowania i dostarczania posiłków określonych w przedmiocie Zapytania ofertowego biorąc pod uwagę wykazany kod CPV.  
Ocena spełniania tego warunku będzie dokonywana w oparciu o załączony do oferty skan/wydruk dokumentu rejestrowego (CEIDG/ KRS, itp.).
2. Wiedza i doświadczenie:  
Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, realizował co najmniej 3 usługi cateringowe polegające na dostarczaniu posiłków na potrzeby szkoleń, konferencji, seminariów lub podobnych spotkań dla minimum 15 osób.  
Ocena spełniania tego warunku będzie dokonywana na podstawie informacji podanych przez Wykonawcę w punkcie B. *Doświadczenie* formularza oferty.  
Do wykazu można dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały wykonane należycie (np. referencje wystawione przez zleceniodawcę).

**V. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty**

- a) Najkorzystniejszą ofertę wybrano na podstawie następujących kryteriów (zgodnie z pkt. VIII Zapytania ofertowego):
  - cena za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę
  - aspekt społeczny tj. zatrudnianie osób niepełnosprawnych
- b) Informacja o wagach punktowych poszczególnych kryteriów:

Lp.	Kryterium oceny	waga
1.	Cena – ocenie podlega cena brutto w PLN za wykonanie przedmiotu zamówienia. Cena musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia	90%
2.	Wykonawca zatrudnia osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych	10%

Ad 1. Kryterium „cena”

$$\frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 90 = \text{liczba punktów oferty badanej}$$

Maksymalna liczba punktów do uzyskania za kryterium „cena” – 90 pkt.

Ad 2. Kryterium „zatrudnienie osób niepełnosprawnych”



W ramach niniejszego kryterium Wykonawca mógł otrzymać 10 punktów, jeżeli składając stosowne oświadczenie, zawarte w punkcie C. *Oświadczenia* formularza oferty wykazał, że zatrudnia osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych.

c) Warunki odrzucenia ofert

Zamawiający może odrzucić ofertę Oferenta, jeżeli:

1. Oferta nie została złożona na wymaganym formularzu stanowiącym załącznik do Zapytania ofertowego.
2. Oferta nie obejmuje całości przedmiotu zamówienia.
3. Treść oferty nie odpowiada treści Zapytania ofertowego.
4. Oferent nie spełnia warunków udziału w postępowaniu wskazanych w pkt VI Zapytania ofertowego.
5. Oferent jest powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym (pkt XI zapytania ofertowego).
6. Złożenie oferty stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
7. Oferta wpłynęła po terminie składania ofert.
8. Oferta jest niekompletna i nie zawiera wszystkich wymaganych załączników.
9. Oferent nie złożył wyjaśnień w stosunku do złożonej oferty oraz nie przedstawił dodatkowych dokumentów.
10. Cena jednostkowa przerwy kawowej przekracza 15 zł brutto, cena jednostkowa obiadu przekracza 35 zł brutto.

**VI. Złożone oferty**

Do dnia 8 lutego 2019 roku wpłynęły następujące oferty:

Lp.	Nazwa i adres Oferenta	Data wpływu oferty	Spełnienie warunków udziału w postępowaniu	Liczba punktów uzyskanych w postępowaniu
1.	Alles Michał Urbanowicz, 66-110 Babimost, Zdzisław 8	5.02.2019	Nie	0,00
2.	Andrzej Mendra A.M. Gastro, 00-834 Warszawa, ul Pańska 75	5.02.2019	Tak	100,00
3.	Bracia Pietrzak Spółka Jawna, 05-220 Zielonka ul. Paderewskiego 17	5.02.2019	Tak	73,09





4.	GranatOil Graniszewscy Sp. J. 07-409 Czerwin ul. Przemysłowa 1, oddział Zagórze 3, 05-079 Okuniew	7.02.2019	Tak	64,12
5.	BOCIAN CATERING Sebastian Brociek, 04-478 Warszawa, ul. E. Bocheńskiego "Dubańca" 3	8.02.2019	Nie	0,00
6.	"Adam's Adam Komar 03-510 Warszawa, ul. Prałatowska 4 m 104	8.02.2019	Tak	76,22
7.	Gastro Team Tomasz Kuranowski, 02-445 Warszawa, ul. Parowcowa 18/22a	8.02.2019	Nie	0,00
8.	Sunflower Catering Tomasz Brodowski, 00-454 Warszawa, ul. Mikkego 4	8.02.2019	Nie	0,00
9.	Słodycz Wiesław Człowiński, 02-934 Warszawa ul. Spalska 5	8.02.2019	Tak	72,45
10.	Gastro-Crew S.C. K. Smoliński P. Korociński 01-755 Warszawa ul. Krasieńskiego 56	8.02.2019	Tak	63,03

## VII. Wybór najkorzystniejszej oferty

Po zapoznaniu się ze złożonymi ofertami stwierdzono, że 6 ofert jest kompletnych i spełnia wymagania zawarte w Zapytaniu ofertowym, natomiast 4 oferty zostały odrzucone:

- Alles Michał Urbanowicz, 66-110 Babimost, Zdzisław 8 - *cena przerwy kawowej przekracza cenę maksymalną tj. 15 zł*
- BOCIAN CATERING Sebastian Brociek, 04-478 Warszawa, ul. E. Bocheńskiego "Dubańca" 3 - *cena obiadu przekracza cenę maksymalną tj. 35 zł*
- Gastro Team Tomasz Kuranowski, 02-445 Warszawa, ul. Parowcowa 18/22a - *cena obiadu przekracza cenę maksymalną tj. 35 zł*
- Sunflower Catering Tomasz Brodowski, 00-454 Warszawa, ul. Mikkego 4 - *brak dokumentu rejestrowego. Błędnie wyliczona łączna cena brutto oferty.*

*R*



W wyniku postępowania wybrano ofertę: Andrzej Mendra A.M. Gastro, 00-834 Warszawa, ul Pańska 75.

ZASTĘPCA DYREKTORA  
ds. Ekonomiczno-Administracyjnych

  
mgr *Mirosław Flejmer*

Podpis