

Projekt HYPFLO „Opracowanie metody wytwarzania produktów piekarniczych o właściwościach hipoałergicznym dla osób z nietolerancją białek pszenicy” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój. Projekt realizowany w ramach konkursu Narodowego Centrum Badań i Rozwoju: 1/4.1.4/2018_Projekty aplikacyjne.
Umowa nr: POIR.04.01.04-00-0051/18-00
Okres realizacji: 01.04.2019 r. – 31.03.2022 r.



ZAWIADOMIENIE O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY w Zadaniach częściowych nr 1 i 9

Numer referencyjny postępowania: DZP-291-1086/2021-II

L. dz. DZP-291-1086-612/2021-II

Kraków, 08.09.2021 r.

Zawiadomienie

Zamawiający – Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z siedzibą pod adresem: 31-120 Kraków, al. Mickiewicza 21, na podstawie art. 253 ust. 1 pkt 1) w zw. z art. 253 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, **zawiadamia o wyborze najkorzystniejszej oferty w Zadaniach częściowych nr 1 i 9** w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr DZP-291-1086/2021-II pn. „**Świadczenie usług cateringowych dla potrzeb jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie**”.

Uzasadnienie

Zadanie częściowe nr 1:

W niniejszym zadaniu częściowym złożono trzy oferty, z czego dwie z nich podlegały ocenie. W toku czynności badania i oceny, **Oferta nr 1** złożona przez **Pana Jerzego Sztukę, prowadzącego działalność gospodarczą pn. Firma Gastronomiczno-Handlowa „JES” Jerzy Sztuka z siedzibą pod adresem: 31-120 Kraków, al. Mickiewicza 21**, została uznana za najkorzystniejszą w ocenie kryteriów i otrzymała łącznie **100,00 pkt** (cena - 60,00 pkt / odległość od Kuchni centralnej do miejsca wydania posiłku – 15,00 pkt / termin złożenia zamówienia przez Zamawiającego – 25,00 pkt). Wykonawca wywiązał się z obowiązku złożenia w wyznaczonym terminie podmiotowych środków dowodowych. Oferta złożona przez Pana Jerzego Sztukę nie podlega odrzuceniu, spełnia wymagania określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz dokumentach zamówienia, jest zgodna z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, a także spełnia oczekiwania Zamawiającego.

Ponadto oferty niepodlegające odrzuceniu, a podlegające punktacji złożyli:

- 1) „**SCC – Service Congress Center**” Sp. z o.o. Sp. k., 30-048 Kraków, ul. Juliusza Lea 110/1
- ilość punktów: **95,19 pkt**
(cena - 60,00 pkt / odległość od Kuchni centralnej do miejsca wydania posiłku – 15,00 pkt / termin złożenia zamówienia przez Zamawiającego – 25,00 pkt).

Zadanie częściowe nr 9:

W niniejszym zadaniu częściowym złożono dwie oferty, z czego jedna z nich podlegała ocenie. W toku czynności badania i oceny, **Oferta nr 1** złożona przez **Pana Jerzego Sztukę, prowadzącego działalność gospodarczą pn. Firma Gastronomiczno-Handlowa „JES” Jerzy Sztuka z siedzibą pod adresem: 31-120 Kraków, al. Mickiewicza 21**, została uznana za najkorzystniejszą w ocenie kryteriów i otrzymała łącznie **100,00 pkt** (cena - 60,00 pkt / odległość od Kuchni centralnej do miejsca wydania posiłku – 15,00 pkt / termin złożenia zamówienia przez Zamawiającego – 25,00 pkt). Wykonawca wywiązał się z obowiązku złożenia w wyznaczonym terminie podmiotowych środków dowodowych. Oferta złożona przez Pana Jerzego Sztukę nie podlega odrzuceniu, spełnia wymagania określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz dokumentach zamówienia, jest zgodna z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych, a także spełnia oczekiwania Zamawiającego.

KANCLERZ
/-/ **mgr Tomasz Szanser**

.....
(podpis)