



Szczecin, dnia ^{ca tego} stycznia.2014 r.

Znak sprawy: WOIRZL-II.272.76.2013.KW

UCZESTNICY POSTĘPOWANIA według rozdzielnika

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 200.000 euro na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014”.

ZAWIADOMIENIE O WYNIKACH POSTĘPOWANIA

Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego na mocy Uchwały Nr 2144/14 z dnia 19 grudnia 2013 r. zaakceptował rozpoczęcie procedury postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 200.000 euro na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014”.

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu do dnia 13.01.2014 r. do godz. 12.00 złożono 4 oferty.

Poniżej podano dane wykonawców, którzy złożyli oferty wraz z przyznaną punktacją:

Numer oferty	Wykonawca	Cena brutto	Pkt w kryterium cena – waga 70 %	Doświadczenie Wykonawcy (waga 15 %)	Kultura i estetyka podawania potraw (waga 15 %)	SUMA PKT
1	Sens s.j. Dariusz Kuczyński Jarosław Salatyński Jerzy Salatyński ul. Lubieszyn 11a 72-002 Doluje	2307,5	Oferta Wykonawca odrzucona z postępowania (przedstawione portfolio jest niezgodne z SIWZ)			
2	J & B II Elita s.c. Catering i Gastronomia Szczecin, ul. Jagiellońska 71 70-365 Szczecin	895	70	3,57	12,85	86,42
3	u.studio Paulina Miziewicz ul. Ks. Bogusława X 44/6 70-440 Szczecin	1078	58,12	8,57	13,86	80,55
4	RISTO Izabela Reszczyńska, ul. Klemensa Janickiego 33 71-270 Szczecin	972	64,45	15	14,43	93,88

Za najkorzystniejszą ofertę uznaje się **ofertę nr 4** złożoną przez:

RISTO Izabela Reszczyńska
ul. Klemensa Janickiego 33
71-270 Szczecin

Uzasadnienie wyboru:

Wybór oferty najkorzystniejszej został dokonany na podstawie następujących kryteriów:

- 1) Ceny (waga 70 %)
- 2) Doświadczenie Wykonawcy (waga 15 %)
- 3) Kultura i estetyka podawania potraw (waga 15 %)

Wykonawca w ramach powyższych kryteriów oceny ofert uzyskał najwyższą liczbę 93,88 pkt.

OFERTY ODRZUCONE:

Oferta nr 1

Sens s.j. Dariusz Kuczyński Jarosław Salatyński Jerzy Salatyński
ul. Lubieszyn 11a
72-002 Dołuje

Uzasadnienie faktyczne i prawne:

W ramach kryterium oceny ofert – Kultura i estetyka podawania potraw (waga 15 %) podstawą oceny dokonywanej indywidualnie przez wszystkich członków komisji przetargowej, miało być dokumentacja fotograficzna stanowiąca załącznik do oferty.

Zamawiający wymagał złożenia portfolio (wydruck lub wersje elektroniczna) zawierające kolorowe zdjęcia poglądowe o formacie, co najmniej 10 x 13 (w przypadku wydruku) w rozdzielczości, co najmniej 1000 x 1500 w poszczególnych kategoriach:

- 1) min. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Lunch I dla dowolnej ilości osób;
- 2) min. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Bankiet dla dowolnej ilości osób;
- 3) min. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy I dla dowolnej ilości osób.

Wykonawca dołączył do oferty wydruki zdjęć na papierze biurowym o formacie A4. Ocena dołączonych wydruków nie pozwala na potwierdzenie przygotowania portfolio zgodnie z wymaganiami SIWZ, gdyż w wydrukach brakuje aranżacji przedstawiających Lunch I dla dowolnej ilości osób.

Zgodnie z załącznikiem nr 7 do SIWZ (Opis przedmiotu zamówienia) na **Lunch I** składać się będzie z:

- 1) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 2) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 3) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.

do wyboru:

danie główne – co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron) (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g); danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj);

albo

zupa II – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę);

- do lunchu podawany będzie koszyk pieczywa mieszanego (serwowane bez ograniczeń);
- sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
- sól, pieprz, przyprawy;
- bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100 g na osobę), ciastka kruche (co najmniej 40 g na osobę).

Zamawiający ustalając w postępowaniu kryterium jakościowe pn. Kultura i estetyka podawania potraw kierował się specyfiką przedmiotu zamówienia. Uznał jednocześnie, iż jedyną metodą

właściwej oceny ofert w tym zakresie będzie dokumentacja fotograficzna. W SIWZ opisano szczegółowo jakie rodzaje posiłków mają przedstawiać załączone do oferty zdjęcia. Opis przedmiotu zamówienia wskazuje natomiast z jakich elementów posiłki te mają się składać. Przeprowadzona przez komisję przetargową ocena oferty wykonawcy Sens s.j. wykazała, iż żadna z dołączonych fotografii nie odzwierciedla wszystkich istotnych elementów składających się na Lunch I. Tym samym członkowie komisji nie byli w stanie ocenić oferty we wszystkich jej aspektach.

W związku z powyższym Zamawiający jest zobligowany do odrzucenia oferty Wykonawcy na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP, jako że jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Jednocześnie oferta nr 1 zawiera szereg innych nieprawidłowości w tym m.in.:

- 1) Błędnie wypełniono formularz ofertowy. Wykonawca nie wpisał w pkt 6 kolumnie 6 ceny za wypożyczenie 1 stołu bankietowego. Kwota w wysokości 115 zł brutto została dopisana do każdej kolumny z wyceną poszczególnych posiłków niezgodnie z wymaganiem Zamawiającego.
- 2) Przedłożony dowód w postaci faktury VAT nie świadczy o należyтым wykonaniu zamówienia. Zgodnie z utrwalonym orzecznictwem przedkładane dowody muszą niezbicie wskazywać na należyte wykonanie usług wynikających z wykazu a sam fakt wystawienia przez podmiot prowadzący działalność gospodarczą faktury nie świadczy o należyтым wykonaniu zamówienia.
- 3) W załączniku nr 6 a do SIWZ wykazano usługi wykonane w terminie niezgodnym z wymaganiami Zamawiającego. Zgodnie z treścią SIWZ powinny być to usługi zrealizowane okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert.
- 4) Na potwierdzenie spełniania warunku określonego w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 1 SIWZ należało przedstawić aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.). Wykonawca nie przedłożył wymaganego dokumentu.
- 5) Kserokopie dokumentów przedłożonych wraz z ofertą nie zostały poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, tj. przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy w obrocie gospodarczym.

Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana w terminie dogodnym dla obu stron, jednakże nie wcześniej niż w terminie 5 dni od dnia przesłania niniejszego zawiadomienia.

z up. MARSZAŁKA WOJEWÓDZTW,

Wojciech Drodz

Kierownik Zamawiającego

Otrzymują:

1. Sens s.j. Dariusz Kuczyński Jarosław Salatyński Jerzy Salatyńskiul. Lubieszyn 11a. 72-002 Dołuje;
2. J & B II Elita S.c. Catering i Gastronomia Szczecin, ul. Jagiellońska 71 70-365 Szczecin;
3. u.studio Paulina Miziewicz ul. Ks. Bogusława X 44/6 70-440 Szczecin;
4. RISTO Izabela Reszczyńska, ul. Klemensa Janickiego 33, 71-270 Szczecin.

Proszę o zwrotne potwierdzenie otrzymania niniejszego pisma na nr faksu: 91 44 67 185

Potwierdzam otrzymanie stron pisma w dniu 2014 r. o godz.

.....

podpis osoby przyjmującej korespondencję oraz nazwa firmy