

Warszawa, dnia 05.02.2020 r.

Wykonawcy
w postępowaniu ZPS 1/2020

Nasz znak: TDT/PZ/381/ZP 1/2020

dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na: **Świadczenie usług cateringowych ZPS 1/2020**

ZAWIADOMIENIE O WYNIKU POSTĘPOWANIA

Transportowy Dozór Techniczny, jako Zamawiający działając na podstawie Rozdziału XIV ust. 1 Ogłoszenia o zamówieniu z dn. 23.01.2020 r., zwanej dalej „Ogłoszeniem” informuje wszystkich Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty.

Komisja proponuje wybór najkorzystniejszej oferty złożonej przez:

Belvedere – Cafe Łazienki Królewskie sp. z o. o., Ul. Agrykoli 1, 00-460 Warszawa

Uzasadnienie wyboru oferty:

Oferta najkorzystniejsza, z uwagi na fakt, iż otrzymała największą liczbę punktów oraz spełnia wymagania Zamawiającego zawarte w Ogłoszeniu i nie podlega odrzuceniu. Wybór oferty został dokonany zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w Ogłoszeniu tj.: cena oferty (C) – waga 44%, sposób przygotowania potraw, ich podania oraz jakości (J) – waga 51%, przygotowanie serwisu kawowego z wykorzystaniem kawy pochodzącej z produkcji spełniającej standardy społeczne Sprawiedliwego Handlu (K) – waga 5%:

Numer oferty	Nazwa i adres Wykonawcy	Kryterium C	Kryterium K	Kryterium J			Suma punktów (S) w kryteriach C + K + J
				Suma Kryterium J	Podkryterium pomysłowość i estetyka przygotowania posiłku	Podkryterium smak, aromaty	
1	Food Design sp. z o. o. Janinówka 17 03-562 Warszawa	34,29	5	39,00	18,2	20,8	78,29
2	Belvedere – Cafe Łazienki Królewskie sp. z o. o. Ul. Agrykoli 1 00-460 Warszawa	29,45	5	50,60	21	29,6	85,05
3	Twister sp. z o. o. Ul. Limanowskiego 11P 02-943 Warszawa	44	5	14	7,6	6,4	63,00

Ponadto Zamawiający informuje, że wykonawcy w ramach kryterium nr 3 złożyli następujące próbki:

W związku z wejściem w życie zmian wynikających z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (tzw. RODO) chcielibyśmy poinformować o zasadach przetwarzania Pana/Pani danych osobowych oraz przysługujących Panu/Pani prawach z tym związanych. Powyższe informacje dostępne są na stronie internetowej TDT: <http://www.tdt.pl/kontakt/rodo-informacja.html>

Nazwa i adres Wykonawcy	Próbki złożone w ramach Kryterium nr 3	Zdjęcie
<p>Food Design sp. z o. o. Janinówka 17 03-562 Warszawa</p>	<p>Przystawka wegetariańska – Kompozycja blanszowanych warzyw z ziołami serwowane na aksamitnym musie z truflowych ziemniaków, wegańskim serem feta i pieczonym burakiem z winno-miodową galaretką.</p> <p>Danie główne – Halibut konfitowany w maśle serwowany na cytrusowym musie z dyni, puree z białych warzyw, concasse z awokado, duszonymi mulami i ziemniakiem confit.</p> <p>Deser – Mus z czarnego bzu z mleczną czekoladą, konfiturą pomarańczową, biszkoptem sferycznym z malinowym coulis z dodatkiem pomarańczowego kawioru.</p>	
<p>Belvedere – Cafe Łazienki Królewskie sp. z o. o. Ul. Agrykoli 1 00-460 Warszawa</p>	<p>Przystawka wegetariańska – Płatki żółtego i czerwonego buraka z ravioli z kalarepy, Grillowany bakłażan z pastą z orzechów włoskich i kolendrą, Cannelloni z kalarepy z pieczoną cukinią i kawiolem truflowym.</p> <p>Danie Główne – Rolada z troci z rakami i pieczonym selerem, Halibut z czarnym ryżem i sosem winegret.</p> <p>Deser – Pieczony sernik z rokitnikiem, Czekoladowe brownie, Ciastko z markują.</p>	
<p>Twister sp. z o. o. Ul. Limanowskiego 11P 02-943 Warszawa</p>	<p>Przystawka wegetariańska – Kotlecik z zielonego groszku z dodatkiem szpinaku, pestek słonecznika podany z serem kozim na marynowanych w musztardzie francuskiej i syropie z agawy warzywach.</p> <p>Danie główne – Filet z sandacza marynowany w białym winie, z dodatkiem pieprzu cytrynowego, rozmarynu i czosnku podany na ragout z borowików, cebuli cukrowej i świeżych ogórków.</p> <p>Deser – Panna cotta malinowa ułożona na musie marchwiowo-waniliowym</p>	

Wykonawca Belvedere – Cafe Łazienki Królewskie sp. z o. o. w ramach próbek załączył 3 rodzaje przystawek wegetariańskich, 2 rodzaje dania głównego oraz 3 rodzaje deserów. Przed przystąpieniem do badania próbek Komisja zweryfikowała zapisy Ogłoszenia:

Zamawiający wymagał, aby w ramach kryterium **Sposób przygotowania potraw, ich podania oraz jakość (J)** każdy z wykonawców złożył próbki składającej się z:

1. **przystawki wegetariańskiej** - 3 szt.,
2. **dania głównego** - porcja ok. 150 g.,
3. **deseru** – 3 szt.

Fakt złożenia większej ilości próbek, niż to było wymagane nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty. Wobec powyższego mając na uwadze zasadę równego traktowania wykonawców, Komisja uznała za zasadne w przypadku przedmiotowej oferty dokonanie oceny jednej wybranej w drodze losowania próbki. Komisja wylosowała następujące potrawy:

- Przystawka wegetariańska – Cannelloni z kalarepy z pieczoną cukinią i kawiolem truflowym,
- Danie Główne – Halibut z czarnym ryżem i sosem winegret,
- Deser – Czekoladowe brownie.

Oferty odrzucone: żadna oferta nie została odrzucona.

Wykonawcy wykluczeni: żaden Wykonawca nie został wykluczony z postępowania.

Termin, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta: Zamawiający może zawrzeć umowę po upływie 5 dni od dnia przestania Wykonawcom zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.