



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
SANATORIUM UZDROWISKOWE „BRISTOL”
MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI
W KUDOWIE-ZDROJU**

ul. Okrzei 1 57-350 Kudowa-Zdrój NIP: 883-14-22-340

Telefon: +48 74 8661-201 (repcja) e-mail: repcja@sankud.pl
+48 74 8661-202 (sekretariat) e-mail: info@sankud.pl
Fax: +48 74 8661-203 Internet: www.sankud.pl

Kudowa-Zdrój, dnia 04.12.2018 r.

Nr sprawy ZP/2375/08/DŻ/2018

**ZAWIADOMIENIE
O WYBORZE OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ**

Nazwa zamówienia:

„Sukcesywna dostawa mięsa, wędlin, wyrobów wędliniarskich oraz drobiu do SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego „Bristol” MSWiA w Kudowie-Zdroju”

- 1) *Część nr 1 – Sukcesywna dostawa mięsa, wędlin i wyrobów wędliniarskich;*
- 2) *Część nr 2 - Sukcesywna dostawa drobiu.*

Zamawiający, SP ZOZ Sanatorium Uzdrowiskowego „Bristol” MSWiA w Kudowie-Zdroju działając na mocy art. 92 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej ustawą Pzp, zawiadamia, że w zamówieniu na:

- 1) **Część nr 1 najkorzystniejsza wybrana została oferta nr 4 złożona przez ZAKŁADY MIĘSNE Niebieszczańscy Sp. J., Proszówka 36, 59-620 Gryfów Śląski:**

- cena: 146.621,51 PLN brutto
- termin płatności 30 dni.

Uzasadnienie wyboru:

Oferta najkorzystniejsza (oferta nr 4) wybrana została zgodnie z art. 91 ust. 1 ustawy Pzp na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ), którymi były: cena: 60,00 pkt, termin płatności: 40,00 pkt. Oferta otrzymała najwyższą liczbę punktów, tj. 100,00 pkt., obliczoną zgodnie ze wzorem określonym w Rozdziale XIV ust. 3 siwz.

Ponadto Zamawiający przedstawia nazwy (firmy), siedziby i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację:

Nr oferty	Nazwa (firma) i adres wykonawcy	Liczba punktów w kryterium „cena”	Liczba punktów w kryterium „termin płatności”	Łączna liczba punktów
1	Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe Stanisław Wysocki Ul. Niepodległości 42 58-303 Wałbrzych	58,96	40,00	98,96



**Zarządzanie jakością. Jesteśmy certyfikowani wg ISO 9001
Bezpieczeństwo żywności. Świadectwo zgodności w zakresie HACCP**

2	PPHU „JOHN”, Paweł John Grotniki Ul. Źródłana 5 64-140 Włoszakowice	57,22	40,00	97,22
4	ZAKŁADY MIĘSNE Niebieszczańscy Sp. J. Proszówka 36 59-620 Gryfów Śląski	60,00	40,00	100,00

Informacja o wykonawcach którzy zostali wykluczeni:

Zamawiający zawiadamia, że w postępowaniu nie wykluczono żadnego wykonawcy.

Informacja o wykonawcach których oferty zostały odrzucone:

Zamawiający zawiadamia, że w postępowaniu nie odrzucono żadnej oferty.

2) Część nr 2 najkorzystniejsza wybrana została oferta nr 4 złożona przez ZAKŁADY MIĘSNE Niebieszczańscy Sp. J., Proszówka 36, 59-620 Gryfów Śląski:

– cena: 46.829,79 PLN brutto

- termin płatności 30 dni.

Uzasadnienie wyboru:

Oferta najkorzystniejsza (oferta nr 4) wybrana została zgodnie z art. 91 ust. 1 ustawy Pzp na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ), którymi były: cena: 60,00 pkt, termin płatności: 40,00 pkt. Oferta otrzymała najwyższą liczbę punktów, tj. 100,00 pkt., obliczoną zgodnie ze wzorem określonym w Rozdziale XIV ust. 3 siwz.

Nr oferty	Nazwa (firma) i adres wykonawcy	Kryterium m cena (pkt)	Kryterium termin płatności (pkt)	Razem (pkt)
1	Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe Stanisław Wysocki Ul. Niepodległości 42 58-303 Wałbrzych	57,91	40,00	97,91
3	PPHU „LACTIS” Andreasik; Lis; Zieliński S.J. Ul. Wypiańskiego 40 57-300 Kłodzko	57,12	40,00	97,12
4	ZAKŁADY MIĘSNE Niebieszczańscy Sp. J. Proszówka 36 59-620 Gryfów Śląski	60,00	40,00	100,00

Informacja o wykonawcach którzy zostali wykluczeni:

Zamawiający zawiadamia, że w postępowaniu nie wykluczono żadnego wykonawcy.

Informacja o wykonawcach których oferty zostały odrzucone:

Zamawiający zawiadamia, że w postępowaniu nie odrzucono żadnej oferty.

DYREKTOR
SP ZOZ Sanatorium Uzdrawiskowego
„BRISTOL” MSWiA w Kudowie-Zdroju

.....
(podpis kierownika Zamawiającego)

Oprac.
D. Sady



Zarządzanie jakością. Jesteśmy certyfikowani wg ISO 9001
Bezpieczeństwo żywności. Świadczenie zgodności w zakresie HACCP