

**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 79**

im. Stanisława Kostki Potockiego  
02-952 Warszawa, ul. Wiertnicza 26.....  
tel. (22) 277 15 00 fax: (22) 277 15 01  
REGON: 017187378, NIP: 951-18-82-796  
(Pieczęć Zamawiającego)

Warszawa, dnia 26 kwietnia 2019 r.

**ZAWIADOMIENIE  
O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Działając na podstawie art. 11 ust 4. Regulaminu konkursu ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 79 Im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie w roku szkolnym 2019/2020 i 2020/2021, niniejszym Zespół Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie z siedzibą ul. Wiertnicza 26 02-952 Warszawa, zawiadamia, że w dn. 25.04.2019 r. Komisja Konkursowa dokonała oceny oraz wyboru najkorzystniejszej oferty w postępowaniu w trybie konkursu ofert na: „**Najem lokalu użytkowego – kuchni i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Zespołu Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki-Potockiego w Warszawie w roku szkolnym 2019/2020 i 2020/2021**”.

Ilość złożonych ofert: 1. Wszystkie oferty wpłynęły w terminie.

Ilość oferentów wykluczonych: 0

Ilość ofert odrzuconych: 0

Wpłynęły następujące oferty:

<b>Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta</b>	DZIAŁALNOŚĆ GASTRONOMICZNA ELŻBIETA SOCHA
<b>Adres korespondencyjny</b>	UL. ŻŁOTA 61/100; 00-819 WARSZAWA
<b>Numer oferty</b>	1

Zamawiający dokonał oceny złożonych ofert zgodnie z kryteriami przyjętymi w Regulaminie konkursu ofert i Ogłoszeniu o konkursie.

1. Oferowany **czynsz miesięczny** – waga kryterium: 10%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena brutto badanej oferty za czynsz}}{\text{Cena brutto oferowana maksymalna za czynsz}} \times 100 \text{ pkt} \quad \times 10$$

2. **Stawka dzienna żywienia za śniadanie** – waga kryterium: 10%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Stawka dzienna śniadanie oferowana minimalna brutto}}{\text{Stawka dzienna śniadanie oferowana brutto}} \times 100 \text{ pkt} \quad \times 10$$

3. **Stawka dzienna żywienia za obiad** – waga kryterium: 30%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Stawka dzienna obiad oferowana minimalna brutto}}{\text{Stawka dzienna obiad oferowana brutto}} \times 100 \text{ pkt} \quad \times 30$$

4. **Stawka dzienna żywienia za podwieczorek** – waga kryterium: 10%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Stawka dzienna podwieczorek oferowana minimalna brutto}}{\text{Stawka dzienna podwieczorek oferowana brutto}} \times 100 \text{ pkt} \quad \times 10$$

5. **Doświadczenie** w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym właściciela lub kierownika stołówki (ilość lat) – waga kryterium: 10%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Lata doświadczenia zawodowego właściciela lub kierownika stołówki}}{\text{Lata doświadczenia zawodowego właściciela lub kierownika stołówki z najdłuższym stażem}} \times 10 \text{ \%} \times 100 \text{ pkt}$$

6. **Atrakcyjność jadłospisu** (zróżnicowanie, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, atrakcyjność dla dzieci) – waga kryterium: 25%

Ocena przez Komisję konkursową dostarczonych przez Wykonawcę 2 przykładowych 20-dniowych jadłospisów (po jednym na okres wiosenny i zimowy) wraz z podaniem składników i ich gramatury.

Komisja konkursowa w szczególności będzie zwracała uwagę na zróżnicowanie posiłków, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, wykorzystanie świeżych produktów w tym warzyw, owoców i ryb, atrakcyjność posiłków dla dzieci, gramaturę dań.

Maksymalna ilość punktów: **25 % x 100 pkt**

7. Gwarantowana przez Wykonawcę **ilość posiłków (obiad pełny) fundowanych** przez niego dla dzieci w trudnej sytuacji materialnej lub w nagłych sytuacjach losowych w szkole – waga kryterium: 5%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Ilość posiłków fundowanych przez Wykonawcę badanej oferty}}{\text{Ilość posiłków fundowanych przez Wykonawcę oferty z maksymalną ilością ww. posiłków}} \times 5\% \times 100$$

Maksymalnie, łącznie (pkt 1-7) można uzyskać **100 pkt**. Uzyskana liczba punktów zaokrąglana będzie -do drugiego miejsca po przecinku.

**WYKAZ I OCENA OFERT ZŁOŻONYCH W POSTĘPOWANIU:**

**Oferta nr 1:**

Nazwa i adres Wykonawcy:

ELŻBIETA SOCHA; UL. ŻŁOTA 61/100; 00-819 WARSZAWA

Warunki oferty:

<b>Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta</b>		DZIAŁALNOŚĆ GASTRONOMICZNA ELŻBIETA SOCHA	
<b>Adres korespondencyjny</b>		UL. ŻŁOTA 61/100; 00-819 WARSZAWA	
		wartość	punkty
<b>Oferowana stawka czynszu</b>		2 500,00 zł	10,00
<b>Oferowana stawka za posiłek</b>	<b>ŚNIADANIE</b>	1,80 zł	10,00
	<b>PEŁNY OBIAD</b>	8,20 zł	30,00
	<b>PODWIECZOREK</b>	1,80 zł	10,00
<b>Doświadczenie Wykonawcy w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym - ilość lat</b>		29	10,00
<b>Atrakcyjność jadłospisu (zróżnicowanie, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, atrakcyjność dla dzieci)</b>		-----	23,00
<b>Ilość posiłków (obiad) w miesiącu dla uczniów w trudnej sytuacji materialnej ufundowanych przez Wykonawcę</b>		401	5,00
<b>SUMA PUNKTÓW</b>			<b>98,00</b>



W punkcie „Atrakcyjność jadłospisu” Komisja konkursowa wysoko oceniła serwowanie pieczonych mięs i ciast, a także propozycję podawania warzyw na parze jako dodatek do obiadu, wykorzystanie oliwy, różnych rodzajów mąk, kasz. W przedstawionych do oceny jadłospisach zaproponowano do każdego obiadu owoc sezonowy, a także ogólnodostępny barek ze świeżymi warzywami, co zostało bardzo pozytywnie ocenione.

Zaproponowano cztery gatunki serwowanych ryb; oraz dania z mięsa wołowego, wieprzowego, indyczego oraz kurczaka. W każdym tygodniu jeden dzień jest dniem tematycznym przedstawiającym dania określonego regionu/kraju tzw. „Kuchnie świata”, co zdaniem Komisji jest ciekawym sposobem otwierania dzieci i młodzieży na poznawanie nowych smaków i przy okazji kultur.

Wszystkie pozycje przedstawione w jadłospisie posiadają dokładne gramatury (łącznie z gramaturą poszczególnych składników proponowanych potraw). Jadłospis jest urozmaicony pod względem wykorzystania sezonowych warzyw i owoców.

#### **WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:**

Za ofertę najkorzystniejszą uznano ofertę nr 1 . ELŻBIETA SOCHA; UL. ŻŁOTA 61/100; 00-819 WARSZAWA, zgodnie z przyznaną punktacją (98,00 pkt). Oferta spełniła wszystkie warunki opisane w Regulaminie konkursu ofert oraz w Ogłoszeniu o konkursie i uzyskała najwyższy bilans punktów.

W terminie 3 dni roboczych od dnia zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty uczestnik konkursu może wnieść do Dyrektora placówki oświatowej skargę na czynności związane z przeprowadzeniem konkursu. Po upływie powyższego terminu Oferent, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą zostanie poinformowany na piśmie po upływie powyższego terminu o miejscu i czasie zawarcia umowy.

**DYREKTOR**  
*mgr Ewelina Jankowska*  
(podpis Dyrektora)