

**PROTOKÓŁ KOMISJI KONKURSOWEJ Z DNIA 08-12-2017 R.**

**NA WYNAJEM POMIESZCZEŃ I PROWADZENIE STOŁÓWKI SZKOLNEJ  
W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 157 IM. ADAMA MICKIEWICZA W WARSZAWIE  
PRZY UL. TYNIECKIEJ 25, OD 02-01-2017 R.**

1. Skład Komisji Konkursowej:

- 1) Przewodniczący - Pani Barbara Dąbrowska, wicedyrektor
- 2) Członek - Pani Zofia Podgórska-Stańczak, kierownik gospodarczy
- 3) Członek - Pani Edyta Smalska, starszy specjalista
- 4) Członek - Pani Beata Kulawiec, przewodnicząca Rady Rodziców

2. Liczba ofert zgłoszonych do Konkursu 5.

3. **Decyzja Komisji Konkursowej:**

Komisja na posiedzeniu zamkniętym, w dniu 08-12-2017 r., dokonała oceny ofert.

**Za najkorzystniejszą uznała ofertę Nr 1 - „NA WIDELCU” NATALIA MICHALSKA**

Wybrana oferta spełnia wszystkie kryteria, tj.:

- doświadczenie zawodowe do prowadzenia stołówki szkolnej i zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do prowadzenia działalności gastronomicznej,
- jakość wydawanych posiłków (jadłospisy urozmaicone, podana kaloryczność i gramatura),
- cena wydawanych posiłków,
- wykorzystanie bazy stołówki (przygotowywanie posiłków na miejscu tylko dla uczniów).

4. Komisja Konkursowa składa wnioszek o zawarcie umowy dzierżawy pomieszczeń kuchennych i prowadzenie stołówki szkolnej od dnia 02-01-2017 r. z w/wym. Agentem.

Załącznik 1 - kryteria oceny ofert

Podpisy członków komisji konkursowej:

1.  .....

2.  .....

3.  .....

4.  .....

**DYREKTOR**  
  
**mgr Bożena Maciejewska**

akceptuję/nie akceptuję

**SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 157**  
**im. Adama Mickiewicza**  
**02-589 Warszawa, ul. Kazimierzowska 16**  
**tel. 0-22 844 67 36, tel./fax 0-22 844 16 08**  
**Reg. 000802053, NIP 521-15-53-023**

**Załącznik nr 1 do Protokołu Komisji Konkursowej z dnia 08-12-2017 r.**

**KRYTERIA OCENY OFERT:**

1. Podczas analizy ofert Komisja Konkursowa wzięta pod uwagę **następujące kryteria wg skali %**:
  - doświadczenie zawodowe do prowadzenia stołówki szkolnej – 20% i zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do prowadzenia działalności gastronomicznej – 20%,
  - jakość wydawanych posiłków (jadłospisy urozmaicone, podana kaloryczność i gramatura) – 20%,
  - cena wydawanych posiłków – 20%,
  - wykorzystanie bazy stołówki (przygotowywanie posiłków na miejscu tylko dla uczniów ) - 20%.
2. Komisja stwierdziła, że w terminie składania ofert, tj. do dnia 06-12-2017 r. do godz. 15.00 wpłynęło 5 ofert. Komisja stwierdziła nienaruszalność kopert.
3. Ofertę złożyli następujący Wykonawcy:

Nr oferty	OFERENT	DOŚWIADCZENIE	ZASWIADCZENIE LEKARSKIE	JAKOŚĆ	CENA	WYKORZYSTANIE BAZY	OCENA OFERENTA
1	„NA WIDELCU” Natalia Michalska	20%	20%	20%	15% - 10,00	20% -tylko dla uczniów	95%
2	Działalność gastronomiczna Ełżbieta Socha	20%	0% - brak	16%	16% - 9,50	0% - brak informacji, komercja	52%
3	SZWAJCARKA Marcin Sikorski	20%	0% - brak	16%	20% - 8,00	0% - brak informacji, komercja	56%
4	BOB CATERING SERVICE Robert Pawełski	20%	0% - brak	0% - brak gramatury	15% - 10,00	20% -tylko dla uczniów	55%
5	AFS Karol Orzechowski	20%	20%	12%	18% - 8,80	0% - brak informacji, komercja	70%

**DYREKTOR**  
*Bożena Maciejewska*  
**mgr Bożena Maciejewska**