



## PROTOKÓŁ Z WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY DO REALIZACJI W RAMACH PROJEKTU

1 Opis przedmiotu zamówienia:

Zakres świadczenia Wykonawcy przy realizacji przedmiotu zamówienia obejmować będzie: świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków w postaci ciepłego posiłku, owoce i soczki do wskazanej sali szkoleniowej dla uczestników projektu „Rozwój kompetencji kluczowych i społecznych drogą do sukcesu”, z czego w Szkole Podstawowej w Gackach przewiduje się maksymalnie:

- w 2016 r. 598 posiłków
- w 2017 r. 1520 posiłków
- w 2018 r. 1050 posiłków

Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w trakcie zajęć na Projekcie „Rozwój kompetencji kluczowych i społecznych drogą do sukcesu”

O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco: do godz. 9.00 danego dnia. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. Wykonawca wystawiać będzie faktury miesięczne zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków.

Wykonawca dostarczy:

**Ciepły posiłek – co Zamawiający rozumie tak zwane „drugie danie” w postaci:**

1/ wkładu mięsnego lub ryby np:

- gulaszu;
- potrawki z kurczaka;
- klopsików;
- kotletu schabowego;
- kotletu z piersi z kurczaka;
- kotletu z pieczarami;
- ryby w panierce lub bez itp.

Gramatura wkładu mięsnego lub rybnego nie może być mniejsza niż 100g.

2/ Dodatki do mięsa :

a) w postaci:

- ziemniaków;
- kaszy;
- klusek;



- makaronu;
- frytek

Gramatura nie może być mniejsza niż 180g.

b) dodatek w postaci zestawu 2-3 różnych surówek wielowarzywnych w postaci surowej lub lekko obgotowanej. Łączna gramatura zestawu surówek wynosi nie mniej niż 130 g.

#### **OWOCE LUB BATONIK, W TYM NP. :**

- jabłko
- banan
- brzoskwinia
- nektarynka
- wafel w czekoladzie
- milky way
- i.t.p

#### **NAPÓJ( Sok, woda, napój)**

- w ilości 500 ml na osobę
  -
2. Wartość zamówienia oszacowano w dniu 01.09.2016 r. na kwotę 34 848,00 zł na podstawie wniosku aplikacyjnego o sumie kontrolnej 1397-7-3-34-35-0-319-0-11-4-5
3. W dniu 06.09.2016 zwrócono się do 3 niżej wymienionych wykonawców z zapytaniem ofertowym otrzymano następujące oferty:

Lp.	Nazwa
1	MK Maciej Kucharczyk ul. Główna 28 28-313 Motkowice
2	Restauracja „Kwadrans” Wiesław Tyrała Plac Wolności 4 28400 Pińczów
3	Restauracja Hamer Lunch Ul. Kościuszki 1 28-400 Pińczów

Zapytanie skierowano osobiście.



4. Uzyskano następujące oferty na realizację zamówienia (cena oraz inne istotne elementy ofert):

Lp.	Nazwa	Proponowana cena brutto za 1 sztukę posiłku/uczni	cena	proponycja dań gorących	doświadczenia w realizacji podobnych zamówień	Razem %
1	MK Maciej Kucharczyk ul. Główna 28 28-313 Motkowice <a href="mailto:maciej.kucharczyk@o2.pl">maciej.kucharczyk@o2.pl</a>	9,90 zł	70%	10%	10%	90%
2	Restauracja „Kwadrans” Wiesław Tyrła Plac Wolności 4 28400 Pińczów <a href="mailto:piwniczka.kwadrans@op.pl">piwniczka.kwadrans@op.pl</a>	13,00 zł	60%	10%	10%	80%
3	Restauracja Hamer Lunch Ul. Kościuszki 1 28-400 Pińczów <a href="mailto:hamerlunch@gmail.com">hamerlunch@gmail.com</a>	9,70 zł	80%	10%	10%	100%

5. W wyniku analizy ofert przedmiotowe zamówienie udzielone zostanie:

Restauracja Hamer Lunch

Ul. Kościuszki 1

28-400 Pińczów

Cena za 1 szt. posiłku – 9,70 zł

6. Uzasadnienie wyboru:

Wybór najkorzystniejszej oferty został dokonany w szczególności na podstawie

- oferowanej ceny -80%
- doświadczenie- 10%
- propozycja dań gorących-10%

7. Postępowanie prowadził (-a): Barbara Bielecka

ZATWIERDZAM  
23.09.2016 Barbara Bielecka

(data i podpis koordynatora projektu)