

Łódź, 11.05.2021 r.

ZSG.0012.6.2021

ZAWIADOMIENIE O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Zawiadamiam, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego w ramach zasady konkurencyjności o wartości szacunkowej poniżej 130 000 złotych, na zadanie pn.:

„*Usługi szkolenia specjalistycznego dla nauczycieli i uczniów*” w ramach projektu „*Moja pasja - Gastronomia*”

w dniu 21.04.2021 r. dokonano otwarcia ofert złożonych na w/w zadanie. W terminie na 7 części zamówienia wpłynęły niżej wymienione oferty:

CZĘŚĆ 1 – Kurs dla uczniów w zakresie obsługi zakupionego sprzętu dydaktycznego

1. **Oliwier Kowalczyk, ul. Arabska 12A, 93-481 Łódź – oferta nr 1**
cena brutto oferty: **150,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **30,00 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **55,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: 85,00 pkt
2. **„ABSYNT” Mariusz Grzesik, 36-073 Strażów 145 – oferta nr 2**
cena brutto oferty: **248,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **18,15 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **25,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: 43,15 pkt

Za najkorzystniejszą dla Części 1 uznano ofertę **Nr 1** złożoną przez:
Oliwier Kowalczyk, ul. Arabska 12A, 93-481 Łódź

Część 2: Kurs „Food finger”

1. **Oliwier Kowalczyk, ul. Arabska 12A, 93-481 Łódź – oferta nr 1**
cena brutto oferty: **150,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **30,00 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **55,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: 85,00 pkt
2. **„ABSYNT” Mariusz Grzesik, 36-073 Strażów 145 – oferta nr 2**
cena brutto oferty: **198,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **22,73 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **25,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: 47,73 pkt

Za najkorzystniejszą dla Części 2 uznano ofertę **Nr 1** złożoną przez:
Oliwier Kowalczyk, ul. Arabska 12A, 93-481 Łódź

Część 3: Kurs „Baristyka” – dla uczniów

1. **„ABSYNT” Mariusz Grzesik, 36-073 Strażów 145 – oferta nr 1**
cena brutto oferty: **138,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **30,00 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **17,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: 47,00 pkt

- 2. KAFEDEPO Michał Sobolewski, ul. Narutowicza 51/20, 90-130 Łódź – oferta nr 2**
cena brutto oferty: **150,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **27,60 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **40,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: **67,60 pkt**

Za najkorzystniejszą dla **Części 3** uznano ofertę **Nr 2** złożoną przez:
KAFEDEPO Michał Sobolewski, ul. Narutowicza 51/20, 90-130 Łódź

Część 4: „Tea time – warsztaty herbaciane” – dla uczniów

- 1. Przemysław Rokicki, Al. Piłsudskiego 138, 92-230 Łódź – oferta nr 1**
cena brutto oferty: **140,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **30,00 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **70,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: **100,00 pkt**

Za najkorzystniejszą dla **Części 4** uznano ofertę **Nr 1** złożoną przez:
Przemysław Rokicki, Al. Piłsudskiego 138, 92-230 Łódź

Część 5: „Tradycyjne menu włoskiej restauracji” – kurs dla nauczycieli

- 1. „ABSYNT” Mariusz Grzesik, 36-073 Strażów 145 – oferta nr 1**
cena brutto oferty: **4.884,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **30,00 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **25,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: **55,00 pkt**
- 2. Przemysław Rokicki, Al. Piłsudskiego 138, 92-230 Łódź – oferta nr 2**
cena brutto oferty: **9.450,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **15,51 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **63,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: **78,51 pkt**

Za najkorzystniejszą dla **Części 5** uznano ofertę **Nr 2** złożoną przez:
Przemysław Rokicki, Al. Piłsudskiego 138, 92-230 Łódź

Część 6: Kurs „Sushi dla profesjonalistów” – dla nauczycieli

- 1. „ABSYNT” Mariusz Grzesik, 36-073 Strażów 145 – oferta nr 1**
cena brutto oferty: **4.884,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **30,00 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **25,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: **55,00 pkt**
- 2. Przemysław Rokicki, Al. Piłsudskiego 138, 92-230 Łódź – oferta nr 2**
cena brutto oferty: **14.400,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **10,18 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **63,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: **73,18 pkt**

Za najkorzystniejszą dla **Części 6** uznano ofertę **Nr 2** złożoną przez:
Przemysław Rokicki, Al. Piłsudskiego 138, 92-230 Łódź

Część 7: Kurs „Carvingu 3-go stopnia z rzeźbieniem twarzy” – dla nauczycieli

- 1. CARVING – ART, Paweł Sztenderski, ul. Suwalska 8/B4, 84-230 Rumia – oferta nr 1**
cena brutto oferty: **5.750,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **13,04 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **70,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: 83,04 pkt
- 2. NEXTLINE Tomasz Szpalek, ul. Cmentarna 33 05-240 Jasionica – oferta nr 2**
cena brutto oferty: **2.500,00 PLN**
liczba punktów w kryterium cena: **30,00 pkt**
liczba uzyskanych punktów w kryterium osiągnięcia i sukcesy: **40,00 pkt**
suma uzyskanych punktów: 70,00 pkt
- 3. CARVING – GNIECH, Sylwia Kruszyńska, ul. Budowlanych 4/3, 84-200 Wejherowo – oferta nr 3 – odrzucona brak programu szkolenia**
cena brutto oferty: **2.895,00 PLN**

Za najkorzystniejszą dla **Części 7** uznano ofertę **Nr 1** złożoną przez:
CARVING – ART, Paweł Sztenderski, ul. Suwalska 8/B4, 84-230 Rumia

Wynik postępowania został zatwierdzony przez Dyrektora Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi w dniu 11.05.2021 r.

mgr Zofia Wrześniewska
Dyrektor ZSG w Łodzi

Dyrektor
Zespołu Szkół Gastronomicznych


mgr Zofia Wrześniewska