

Warszawa, 15 czerwca 2022 r.

.....

(Pieczęć Zamawiającego)

Nr sprawy:

**ZAWIADOMIENIE
O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

Działając na podstawie § 11 ust 5 i § 12 ust 1 *Regulaminu konkursu ofert na najem lokalu użytkowego – kuchniszkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie w roku szkolnym 2019/20 i 2020/21 i 2024/2025*, niniejszym w imieniu Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie z siedzibą ul. Uprawną 9/17, 02-967 Warszawa, zawiadamiam, że w dn. 16.05.2022 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 Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie w roku szkolnym 2022/23 i 2023/24 i 2024/2025”**.

Ilość złożonych ofert: 3. Wszystkie oferty wpłynęły w terminie.

Ilość oferentów wykluczonych: 0

Ilość ofert odrzuconych: 0

Wpłynęły następujące oferty:

Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta	Szwajcarka Marcin Sikorski
Adres korespondencyjny	Ul. Felińskiego 15 01-513 Warszawa
Numer oferty	1

Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta	Działalność Gastronomiczna Elżbieta Socha
Adres korespondencyjny	Ul. Złota 61/100 00-819 Warszawa
Numer oferty	2

Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta	Business Emotion Sp. Z. o.o Best Catering
Adres korespondencyjny	Ul. Szczytnowska 35/39 04-812 Warszawa
Numer oferty	3

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

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

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

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

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

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

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

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

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Stawka dzienna podwieczorek oferowana minimalna brutto}}{\text{Stawka dzienna podwieczorek oferowana brutto}} \times 5 \% \times 100 \text{ pkt}$$

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

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Lata doświadczenia zawodowego właściciela lub kierownika stołówki}}{\text{Lata doświadczenia zawodowego właściciela lub kierownika stołówki z najdłuższym stażem}} \times 15 \% \times 100 \text{ pkt}$$

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%

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

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:
Szwajcarka Marcin Sikorski
Ul. Felińskiego 15
01-513 Warszawa

Warunki oferty:

Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta		Szwajcarka Marcin Sikorski		
Adres korespondencyjny		Ul. Felińskiego 15 01-513 Warszawa		
		Wartość	Punkty	Punkty maksymalna wart. (progi)
Oferowana stawka czynszu		800,00 zł	2	10 pkt (800,00-4001,99 zł)
Oferowana stawka za posiłek	ŚNIADANIE	3,00 zł	10	10 pkt (3,00-4,00 zł)
	PEŁNY OBIAD	12,00 zł	30	30 pkt (12,00-13,00 zł)
	PODWIECZOREK	3,00 zł	5	5 pkt (1,80-2,50 zł)
Doświadczenie Wykonawcy w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym - ilość lat		21 lata	10	15 pkt (5-32 lata)
Atrakcyjność jadłospisu (zróżnicowanie, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, atrakcyjność dla dzieci)		-----	25	25 pkt
Ilość posiłków (obiad) w miesiącu dla uczniów w trudnej sytuacji materialnej ufundowanych przez Wykonawcę		5 szt./ m-c	0	5 pkt (5-221)
SUMA PUNKTÓW			82	

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 różnorodnych przypraw, różnych rodzajów mąk, kasz. W przedstawionych do oceny jadłospisach zaproponowano do każdego obiadu owoc sezonowy, co zostało bardzo pozytywnie ocenione. Również na atrakcyjność jadłospisu wpływa zaproponowanie śniadania w formie stołu szwedzkiego.

Zaproponowano dwa gatunki serwowanych ryb (dorsz, miruna); oraz dania mięsa wieprzowego i kurczaka.

Komisja doceniła również wychodzące naprzeciw oczekiwaniom rodziców, a wyrażanym za pośrednictwem Rady Rodziców, ograniczenie słodkich dań obiadowych do niezbędnego minimum.

Wszystkie pozycje przedstawione w jadłospisie posiadają dokładne. Jadłospis jest urozmaicony pod względem wykorzystania sezonowych warzyw i owoców.

Oferta nr 2:

Nazwa i adres Wykonawcy:

Działalność Gastronomiczna Elżbieta Socha

Ul. Złota 61/100

00-819 Warszawa

Warunki oferty:

Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta		Działalność Gastronomiczna Elżbieta Socha		
Adres korespondencyjny		Ul. Złota 61/100 00-819 Warszawa		
		Wartość	Punkty	Punkty maksymalna wart. (progi)
Oferowana stawka czynszu		4001,99 zł	10	10 pkt (800,00-4001,99 zł)
Oferowana stawka za posiłek	ŚNIADANIE	3,00 zł	10	10 pkt (3,00-4,00 zł)
	PEŁNY OBIAD	12,00 zł	30	30 pkt (12,00-13,00 zł)
	PODWIECZOREK	3,00 zł	5	5 pkt (1,80-2,50 zł)
Doświadczenie Wykonawcy w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym - ilość lat		32 lata	15	15 pkt (5-32 lata)
Atrakcyjność jadłospisu (zróżnicowanie, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, atrakcyjność dla dzieci)		-----	25	25 pkt
Ilość posiłków (obiad) w miesiącu dla uczniów w trudnej sytuacji materialnej ufundowanych przez Wykonawcę		221 szt./ m-c	5	5 pkt (5-221)
SUMA PUNKTÓW			100	

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 z oliwek, różnorodnych przypraw (m.in. kmin, lubczyk, imbir, kurkuma, koperek itp.), 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. Również na atrakcyjność jadłospisu wpływają zaproponowane do posiłków napoje – wśród nich obok naturalnych kompotów, wody znalazły się też napoje typu smoothie, a także soki naturalne.

Zaproponowano cztery gatunki serwowanych ryb (łosoś, dorsz, miruna, mintaj); oraz dania z mięsa wołowego, wieprzowego, indyczego oraz kurczaka. W ocenianej ofercie dwa razy w miesiącu zaproponowano dzień tematyczny przedstawiającym dania określonego regionu/kraju tzw. „Kuchnie świata” (np. kuchnia meksykańska, włoska, grecka czy chińska), co zdaniem Komisji jest ciekawym sposobem otwierania dzieci i młodzieży na poznawanie nowych smaków i innych kultur.

Komisja doceniła również wychodzące naprzeciw oczekiwaniom rodziców, a wyrażanym za pośrednictwem Rady Rodziców, ograniczenie słodkich dań obiadowych do niezbędnego minimum.

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.

Oferta nr 3:

Nazwa i adres Wykonawcy:
Business Emotion Sp. Z. o.o
Best Catering
Ul. Szczytnowska 35/39
04-812 Warszawa

Warunki oferty:

Imię i nazwisko Oferenta / Nazwa lub firma Oferenta		Business Emotion Sp. Z. o.o Best Catering		
Adres korespondencyjny		Ul. Szczytnowska 35/39 04-812 Warszawa		
		Wartość	Punkty	Punkty maksymalna wart. (progi)
Oferowana stawka czynszu		2500,00 zł	6	10 pkt (800,00-4001,99 zł)
Oferowana stawka za posiłek	ŚNIADANIE	4,00 zł	8	10 pkt (3,00-4,00 zł)
	PEŁNY OBIAD	13,00 zł	28	30 pkt (12,00-13,00 zł)
	PODWIECZOREK	4,00 zł	4	5 pkt (1,80-2,50 zł)
Doświadczenie Wykonawcy w zakresie zbiorowego żywienia dzieci w wieku szkolnym - ilość lat		5 lata	2	15 pkt (5-32 lata)

Konkurs ofert na „Najem lokalu użytkowego – kuchni i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie w roku szkolnym 2022/23 oraz 2023/24 i 2024/2025

Atrakcyjność jadłospisu (zróżnicowanie, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, atrakcyjność dla dzieci)	-----	25	25 pkt
Ilość posiłków (obiad) w miesiącu dla uczniów w trudnej sytuacji materialnej ufundowanych przez Wykonawcę	100 szt./ m-c	2	5 pkt (5-221)
SUMA PUNKTÓW		75	

W punkcie „Atrakcyjność jadłospisu” Komisja konkursowa wysoko oceniła serwowanie pieczonych mięs i ciast, a także propozycję podawania warzyw jako dodatek do obiadu, wykorzystanie różnorodnych przypraw, różnych rodzajów mąk, kasz.

Zaproponowano trzy gatunki serwowanych ryb (dorsz, miruna, morszczuk); oraz dania z mięsa wieprzowego i kurczaka.

Komisja doceniła również wychodzące naprzeciw oczekiwaniom rodziców, a wyrażanym za pośrednictwem Rady Rodziców, ograniczenie słodkich dań obiadowych do niezbędnego minimum.

Wszystkie pozycje przedstawione w jadłospisie posiadają dokładne. Jadłospis jest urozmaicony pod względem wykorzystania sezonowych warzyw i owoców.

WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:

Za ofertę najkorzystniejszą uznano ofertę nr 2. Działalność Gastronomiczna Elżbieta Socha zgodnie z przyznaną punktacją (100 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.

.....

(podpis Dyrektora)