

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 300
im. Wandy Rutkiewicz
02-956 Warszawa, ul. Gubinowska 28/30
tel. 22 8429390, 22 8429855

Warszawa, 20.05.2024 r.

.....
(Pieczęć Zamawiającego)

ZAWIADOMIENIE O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Działając na podstawie § 11 ust 5 i § 12 ust 1 Regulaminu konkursu ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkole Podstawowej nr 300 im. Wandy Rutkiewicz w Warszawie w roku szkolnym 2024/2025, 2025/2026 i 2026/2027, niniejszym w imieniu Szkoły Podstawowej nr 300 im. Wandy Rutkiewicz w Warszawie, zawiadamiam, że w dn. 17.05.2024 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 300 im. Wandy Rutkiewicz w Warszawie w roku szkolnym 2024/2025 oraz 2025/2026 i 2026/2027”.

Ilość złożonych ofert: 6.

Wszystkie oferty wpłynęły w terminie.

Ilość oferentów wykluczonych: 1

Ilość ofert odrzuconych: 1.

Wpłynęły następujące oferty:

Nr oferty	Data i godz. wpływu	Oferent
1	16.05.2024 r. godz. 14:40	M&S MACIEJ SŁAWUSZEWSKI
2	17.05.2024 r. godz. 08:05	SZWAJCARKA SP. Z O.O. MARCIN SIKORSKI
3	17.05.2024 r. godz. 10:30	HALINA SZAJKOWSKA CATERING
4	17.05.2024 r. godz. 11:35	CATERING DLA DZIECI
5	17.05.2024 r. godz. 11:40	BUSINESS EMOTIONS
6	17.05.2024 r. godz. 11:45	CATERMED SP. Z O.O.

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: 25%

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Stawka dzienna obiad oferowana minimalna brutto}}{\text{Stawka dzienna obiad oferowana brutto}} \times 25 \% \times 100 \text{ pkt}$$

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

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

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

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

6. **Atrakcyjność jadłospisu** (zróżnicowanie, wykorzystanie sezonowych warzyw i owoców, atrakcyjność dla dzieci) – waga kryterium: 30%

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: **30 % 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%

$$\text{Ilość posiłków fundowanych przez Wykonawcę badanej oferty}$$

Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 300 im. Wandy Rutkiewicz w Warszawie w roku szkolnym 2024/2025 oraz 2025/26 i 2026/2027

Ilość punktów = ----- x 5% x 100 pkt
Ilość posiłków fundowanych przez
Wykonawcę oferty z maksymalną ilością ww.
posiłków

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:

Warunki ofert:

NR OFERTY	1	2	3	4	5	6
CZYNSZ	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	8,57
ŚNIADANIE	10,00	10,00	10,00	10,00	7,50	8,43
OBIAD	23,33	21,88	25,00	25,00	21,88	20,86
PODWIECZOREK	10,00	10,00	10,00	10,00	7,50	13,89
DOŚW.	6,67	5,00	10,00	2,92	3,75	6,25
JADŁOSPIS	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	-
REFUND.	1,75	1,75	5,00	2,10	0,70	0,18
RAZEM	91,75	88,63	100,00	90,02	81,33	-

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. kozieradka, curry, bazylija, imbir, 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 pięć gatunków serwowanych ryb (sola, łosoś, dorsz, miruna, morszczuk); oraz dania z mięsa wołowego, wieprzowego, indyjskiego 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.

WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:

Za ofertę najkorzystniejszą uznano ofertę nr 3, zgodnie z przyznaną punktacją (100,00 pkt). Oferta spełniła wszystkie warunki opisane w *Regulaminie konkursu ofert* oraz w *Ogłoszeniu o konkursie* i uzyskała najwyższy bilans punktów.

Konkurs ofert na najem lokalu użytkowego – kuchni szkolnej i zaplecza kuchennego wraz z usługą organizacji żywienia uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 300 im. Wandy Rutkiewicz w Warszawie w roku szkolnym 2024/2025 oraz 2025/26 i 2026/2027

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 miejscu i czasie zawarcia umowy.

DYREKTOR


mgr Anna Jaczevska

.....
(podpis Dyrektora)