

Protokół z posiedzenia komisji konkursowej z dnia 23.04.2024 r.

Dotyczy: przeprowadzenia konkursu ofert na dzierżawę restauracji w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN w Warszawie

1. Skład Komisji Konkursowej w w/w postępowaniu:

- 1) Przewodnicząca Komisji: Małgorzata Berger-Jankowska
- 2) Członkini Komisji: Łucja Koch
- 3) Członkini Komisji: Monika Woźnicka
- 4) Członkini Komisji: Magdalena Maślak
- 5) Członkini Komisji: Edyta Halicka
- 6) Członkini Komisji: Zuzanna Rozen-Szpindler

2. Ustalenia:

Komisja zebrała się w celu analizy ofert konkursowych.

Komisja postanawia:

- 1) przyznać punkty oferentom na podstawie złożonych ofert oraz degustacji w formularzu ocen załączonych do protokołu
- 2) uznać, że najkorzystniejszą ofertę złożyła firma „Catering Wiśniewscy” Janusz Wiśniewski i Spółka, Spółka Jawna, która uzyskała 78 punktów. Firma Zjednoczone Przedsiębiorstwa Rozrywkowe S.A. otrzymała 75 punktów.
- 3) Określić termin ogłoszenia wyników konkursu na 26 kwietnia 2024 r. na stronie www.polin.pl . Oferenci zostaną zawiadomieni o wynikach Konkursu pocztą elektroniczną niezwłocznie po zakończeniu Konkursu.

Załącznik:

- 1 . Formularz oceny ofert

Załącznik 1: Formularz oceny ofert

Formularz oceny ofert w konkursie na dzierżawę restauracji Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN			
Punktacja	Zakres punktacji	Oferent: CATERING WIŚNIEWSCY	Oferent: ZJEDNOCZONE PRZEDSIĘBIORSTWA ROZRYWKOWE
Czynsz - suma punktów	waga 32%	24	32
stawka podana przez oferenta za mkw.		50	67,88
Jakość potraw - suma punktów	waga 8 %	7	6
a) nawiązanie do kulinarnej tradycji kuchni żydowskiej	0, 1, 2, 3 lub 4	3	3
b) walory wizualne	0, 1 lub 2	2	2
c) walory smakowe	0, 1 lub 2	2	1
Ocena personelu - suma punktów	waga 10%	9	7
a) doświadczenie zawodowe w tym szczególnie przyszłego szefa kuchni oraz kierownika restauracji	0, 1, 2 lub 3	3	3
b) struktura organizacyjna firmy wskazująca na szybki i efektywny przepływ informacji, elastyczność oraz decyzyjność zespołu zarządzającego	0, 1, 2 lub 3	3	1
c) doświadczenie w realizacji autorskich projektów gastronomicznych	0, 1 lub 2	1	2
d) szacowane koszty i polityka zatrudnienia	0, 1 lub 2	2	1

Założenia Biznes planu - suma punktów	waga 50%	38	30
a) przewidywania finansowe w tym szacowane nakłady, inwestycje, przychody	0,5 lub 10	5	10
b) standardy obsługi klienta, w tym: <ul style="list-style-type: none"> • logistyka obsługi i sposób oferowanych dań (dopuszczalne: samoobsługa, samoobsługa z asystą, obsługa kelnerska, zestawy, bufet, dania na wynos) • procedura reagowania na skargi i reklamacje oraz strategia reagowania na negatywne opinie w mediach społecznościowych; • narzędzia wspierające sprzedaż i komunikację z klientem; • metody płatności; • znajomość języków obcych wśród personelu oraz planowane prezentowanie oferty w językach innych niż polski. 	0,5 lub 10	5	5

c) plan promocji - maksymalną liczbę punktów otrzyma Oferent, który przedstawi plan najbardziej przemyślany, spójny, uwzględniający charakter muzeum, otoczenie biznesowe i konkurencję, opis klientów (grup docelowych), 2 propozycje nazw restauracji, możliwe do poniesienia nakłady na promocję oraz harmonogram	0, 4 lub 10	10	4
d) aranżacja i organizacja sali konsumpcyjnej oraz przeszklonej werandy, ewentualne inwestycje w wyposażenie	0, 5 lub 8	8	5
e) propozycja menu wraz propozycją min. 2 dań wprowadzanych okolicznościowo z okazji min. 2 świąt żydowskich wraz ze strategią cenową oraz przykładowymi cenami uwzględniającymi różne grupy docelowe	0,3 lub 6	6	3
f) oferta dla pracowników i współpracowników Muzeum w postaci procentowych zniżek lub specjalnego menu lunchowego	0, 1 lub 2	1	2
g) propozycja ekologicznych rozwiązań	0,1,2,3 lub 4	3	1
Podliczenie wszystkich punktów	100	78	75

Podpisy członków Komisji Konkursowej:

1. Małgorzata Berger-Jankowska
2. Łucja Koch
3. Monika Woźnicka
4. Magdalena Maślak
5. Edyta Halicka
6. Zuzanna Rozen-Szpindler