

Warszawa, ¹³ czerwca 2024 r.

ZAWIADOMIENIE O WYNIKU KONKURSU

dotyczy: konkursu ofertowego na dzierżawę lokali użytkowych w celu prowadzenia bistro oraz restauracji w budynku Muzeum Historii Polski w Warszawie

Muzeum Historii Polski w Warszawie działając na podstawie § 11 ust. 6 Regulaminu Konkursu informuje, że najkorzystniejszą ofertę w przedmiotowym konkursie złożyło Konsorcjum: **SFF SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA JAWNA**, ul. Jarosława Dąbrowskiego 46 lok. 1, 02-561 Warszawa oraz **SAKANA RESTAURANT SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**, ul. Burakowska 5/7, 01 – 066 Warszawa uzyskując łącznie 114,36 punktów.

Uzasadnienie:

Oferta w najwyższym stopniu spełnia warunki uczestnictwa określone w Regulaminie Konkursu i w oparciu o kryteria wyboru ofert została najwyższej oceniona - uzyskała 114,36 pkt.

Poniżej punktacja przyznana złożonym ofertom:

- I. **Konsorcjum: SFF SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA JAWNA**, ul. Jarosława Dąbrowskiego 46 lok. 1, 02-561 Warszawa oraz **SAKANA RESTAURANT SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ**, ul. Burakowska 5/7, 01 – 066 Warszawa:

BISTRO	
KRYTERIUM	PRZYZNANA PUNKTACJA
CENA	40
JAKOŚĆ POTRAW	9,49
ATRAKCYJNOŚĆ KONCEPCJI	7,64
RAZEM	57,13

RESTAURACJA	
KRYTERIUM	PRZYZNANA PUNKTACJA
CENA	40
JAKOŚĆ POTRAW	9,39
ATRAKCYJNOŚĆ KONCEPCJI	7,84
RAZEM	57,23


ŁĄCZNIE : 114,36 pkt

II. Catering Wiśniewscy Janusz Wiśniewski i Spółka Spółka jawna, Ul. Zaborowska 4a/5, 01-462 Warszawa:

BISTRO	
KRYTERIUM	PRYZNANA PUNKTACJA
CENA	8
JAKOŚĆ POTRAW	0 – OFERENT NIE PRZYSTĄPIŁ DO ETAPU DEGUSTACJI I ROZMOWY NEGOCJACYJNEJ
ATRAKCYJNOŚĆ KONCEPCJI	
RAZEM	8

RESTAURACJA	
KRYTERIUM	PRYZNANA PUNKTACJA
CENA	8
JAKOŚĆ POTRAW	0 – OFERENT NIE PRZYSTĄPIŁ DO ETAPU DEGUSTACJI I ROZMOWY NEGOCJACYJNEJ
ATRAKCYJNOŚĆ KONCEPCJI	
RAZEM	8

ŁĄCZNIE: 16 pkt

DYREKTOR
Muzeum Historii Polski w Warszawie

Robert Kostro

Załącznik:

1. Protokół zbiorczy oceny ofert

KRYTERIA OCENY OFERT: KONCEPCJA RESTAURACJA

KRYTERIUM	SPÓSÓB PUNKTACJI	PRZYZNANE PUNKTY
<p>Jakość oferowanych potraw</p> <p>Waga 30%</p>	<p>v. Smak: 0 – 10 punktów</p> <p>vi. Prezentacja (estetyka): 0 – 10 punktów</p> <p>vii. Tekstura (konsystencja): 0 – 10 punktów</p> <p>viii. Oryginalność (kreatywność): 0 – 10 punktów</p> <p>Punkty w kryterium Jakość oferowanych potraw – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3</p>	<p>0 – OFERENT NIE PRZYSTĄPIŁ DO ETAPU DEGUSTACJI I ROZMOWY NEGOCJACYJNEJ</p>
<p>Atrakcyjność Koncepcji prowadzenia działalności</p> <p>waga 30%</p>	<p>v. Kreatywność koncepcji: 0 – 10 punktów</p> <p>vi. Menu i jakość potraw dla Bistro i Restauracji 0 – 10 punktów</p> <p>vii. Atmosfera i wystrój: 0 – 10 punktów</p> <p>viii. Plan promocji lokali gastronomicznych: 0 – 10 punktów</p> <p>Punkty w kryterium Atrakcyjność Koncepcji prowadzenia działalności – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3</p>	

BISTRO: 8 + 0 = 8

RESTAURACJA: 8 + 0 = 8

RAZEM: 16 punktów

II. Catering Wiśniewscy Janusz Wiśniewski i Spółka, Spółka jawna, ul. Zaborowska 4a/5, 01-462 Warszawa

KRYTERIA OCENY OFERT: KONCEPCJA BISTRO

KRYTERIUM	SPOSÓB PUNKTACJI	PRZYZNANE PUNKTY
Oferowana stawka czynszu waga 40%	KWOTA: 12 zł stawka czynszu oferty ocenianej/najwyższa oferowana stawka czynszu x 40	8
Jakość oferowanych potraw	v. Smak: 0 – 10 punktów vi. Prezentacja (estetyka): 0 – 10 punktów vii. Tekstura (konsystencja): 0 – 10 punktów viii. Originalność (kreatywność): 0 – 10 punktów	
Waga 30%		
Atrakcyjność koncepcji prowadzenia działalności waga 30%	Punkty w kryterium Jakość oferowanych potraw – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3 v. Kreatywność koncepcji: 0 – 10 punktów, gdzie: vi. Menu i jakość potraw dla Bistro i Restauracji: 0 – 10 punktów, vii. Atmosfera i wystrój: 0 – 10 punktów, viii. Plan promocji lokali gastronomicznych: 0 – 10 punktów Punkty w kryterium Atrakcyjność koncepcji prowadzenia działalności – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3	0 – OFERENT NIE PRZYSTĄPIŁ DO ETAPU DEGUSTACJI I ROZMOWY NEGOCJACYJNEJ

KRYTERIA OCENY OFERT: KONCEPCJA RESTAURACJA

KRYTERIUM	SPÓSÓB PUNKTACJI	PRZYZNANE PUNKTY
<p>Jakość oferowanych potraw</p> <p>Waga 30%</p>	<p>i. Smak: 0 – 10 punktów</p> <p>ii. Prezentacja (estetyka): 0 – 10 punktów</p> <p>iii. Tekstura (konsystencja): 0 – 10 punktów</p> <p>iv. Oryginalność (kreatywność): 0 – 10 punktów</p> <p>Punkty w kryterium Jakość oferowanych potraw – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3</p>	<p>8+8+7+6+7+9=45/6=7,5</p> <p>9+9+8+7+8+9=50/6=8,33</p> <p>9+9+7+5+8+9=47/6=7,83</p> <p>8+7+8+5+9+9=46/6=7,66</p> <p>RAZEM:31,32</p> <p>31,32 x 0,3 = 9,39</p>
<p>Atrakcyjność Koncepcji prowadzenia działalności</p> <p>waga 30%</p>	<p>i. Kreatywność koncepcji: 0 – 10 punktów</p> <p>ii. Menu i jakość potraw dla Bistro i Restauracji 0 – 10 punktów</p> <p>iii. Atmosfera i wystrój: 0 – 10 punktów</p> <p>iv. Plan promocji lokali gastronomicznych: 0 – 10 punktów</p> <p>Punkty w kryterium Atrakcyjność Koncepcji prowadzenia działalności – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3</p>	<p>7+6+7+6+7+7=40/6=6,66</p> <p>5+7+7+6+7+7=39/6=6,5</p> <p>5+7+7+7+8+8=42/6=7</p> <p>5+5+6+6+7+7=36/6=6</p> <p>RAZEM=26,16</p> <p>26,16 x 0,3 = 7,84</p>

BISTRO: 40 + 9,49 + 7,64 = 57,13

RESTAURACJA: 40 + 9,39 + 7,84 = 57,23

RAZEM: 114,36 punktów

ZAŁĄCZNIK – PROTOKÓŁ ZBIORCZY OCENY OFERT

I. KONSORCJUM SFF SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SPÓŁKA JAWNA I SAKANA RESTAURANT SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

KRYTERIA OCENY OFERT: KONCEPCJA BISTRO

KRYTERIUM	SPOSÓB PUNKTACJI	PRZYZNANE PUNKTY
Oferowana stawka czynszu waga 40%	KWOTA: 60 zł stawka czynszu oferty ocenianej/najwyższa oferowana stawka czynszu x 40	40
Jakość oferowanych potraw Waga 30%	i. Smak: 0 – 10 punktów ii. Prezentacja (estetyka): 0 – 10 punktów iii. Tekstura (konsystencja): 0 – 10 punktów iv. Originalność (kreatywność): 0 – 10 punktów Punkty w kryterium Jakość oferowanych potraw – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3	8+7+7+6+7+9=44/6=7,33 9+9+8+7+9+9=51/6=8,5 9+9+7+5+8+9=47/6=7,83 8+8+8+6+9+9=48/6=8 RAZEM: 31,66 31,66 x 0,3 = 9,49
Atrakcyjność koncepcji prowadzenia działalności waga 30%	i. Kreatywność koncepcji: 0 – 10 punktów, gdzie: ii. Menu i jakość potraw dla Bistro i Restauracji: 0 – 10 punktów, iii. Atmosfera i wystroj: 0 – 10 punktów, iv. Plan promocji lokali gastronomicznych: 0 – 10 punktów Punkty w kryterium Atrakcyjność koncepcji prowadzenia działalności – waga 30% zostaną obliczone wg wzoru: Punkty uzyskane przez Oferenta x 0,3	7+5+7+5+8+8=40/6=6,66 5+7+7+5+8+7=39/6=6,5 5+7+7+6+8+7=40/6=6,66 5+3+6+5+8+7=34/6=5,66 RAZEM: 25,48 153 x 0,3 = 7,64