

Warszawa, 29 stycznia 2019

Protokół z posiedzenia komisji konkursu na dzierżawę lokalu przeznaczzonego na restaurację w Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN.

Komisja w składzie:

Zygmunt Stępiński – Przewodniczący

Dorota Zalewska-Keller – Członek

Marta Dudek – Członek

Katarzyna Krauze – Członek

Monika Woźnicka - Sekretarz

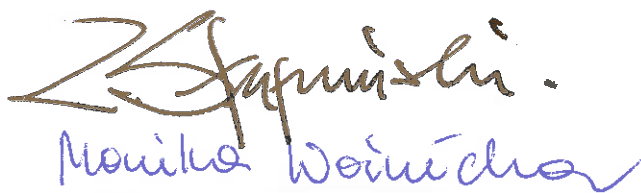
Postanawia:

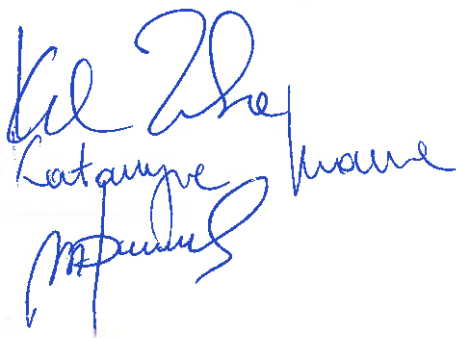
1. Przyznać punkty Oferentom na podstawie złożonych ofert oraz degustacji w formularzu ocen załączonym do protokołu, dostępnym członkom Komisji i Dyrekcji Muzeum.
2. Uznać, że najkorzystniejszą ofertę złożyła firma Catering Bracia Wiśniewscy, która uzyskała 83 punkty. Pozostali oferenci uzyskali odpowiednio: Besamim Sp. z o.o. 72 punkty oraz Santorini sp. j. Kregliccy 72 punkty.
3. Określić termin ogłoszenia wyników konkursu 29 stycznia o godzinie 14.00 na stronie www.polin.pl, na facebooku, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Muzeum.

Załączniki:

1. Formularz oceny

Podpisy Członków Komisji:


Monika Woźnicka


Katarzyna Krauze

Muzeum Historii
Żydów Polskich
POLIN

ul. Anielewicza 6 T +48 22 471 03 00
00-157 Warszawa @ polin@polin.pl

Tabela oceny ofert w konkursie na dzierżawę restauracji Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN

Punkcja	zakres punktacji	Oferent: Besamim Sp. z o.o.	Oferent: KRĘGLICCY RESTAURACJE I CATERING	Oferent: Catering Bracia Wiśniewscy
Czynsz	waga 40%	40	30	30
stawka podana przez oferenta mkw.		60	45	45
Jakość potraw - suma punktów	waga 8 %	3	7	8
a) konsystencja	0, 1 lub 2	0	1	2
b) zapach	0, 1 lub 2	1	2	2
c) walory wizualne	0, 1 lub 2	1	2	2
d) smakowe	0, 1 lub 2	1	2	2
Ocena personelu - suma punktów	waga 10%	3	7	8
a) doświadczenie zawodowe w tym szczególnie przyszłego szefa kuchni oraz kierownika restauracji	0, 1, 2 lub 3	1	3	2
b) struktura organizacyjna firmy wskazująca na szybki i efektywny przepływ informacji, elastyczność oraz decyzyjność zespołu zarządzającego	0, 1, 2 lub 3	1	1	3
c) doświadczenie w realizacji autorskich projektów gastronomicznych	0, 1 lub 2	1	2	1
d) szacowane koszty i polityka zatrudnienia	0, 1 lub 2	0	1	2
Założenia Biznes planu - suma punktów	waga 42%	26	28	37
a) przewidywania finansowe w tym szacowane nakłady, inwestycje, przychody	0,5 lub 10	5	10	10
b) standardy obsługi klienta, w tym: <input type="checkbox"/> logistyka obsługi i sposób oferowanych dań (np.: samoobsługa, samoobsługa z asystą, obsługa kelnerska, sprzedaż na wagę, zestawy, bufet, dania na wynos itd.) <input type="checkbox"/> procedura reagowania na skargi i reklamacje oraz strategia reagowania na negatywne opinie w mediach społecznościowych; <input type="checkbox"/> narzędzia wspierające sprzedaż i komunikację z klientem; <input type="checkbox"/> metody płatności; <input type="checkbox"/> znajomość języków obcych wśród personelu oraz planowane prezentowanie oferty w językach innych niż polski.	0,5 lub 10	5	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 8	4	4	8
d) aranżacja i organizacja sali konsumpcyjnej, ewentualne inwestycje w wyposażenie	0,4 lub 6	4	4	6
e) propozycja menu wraz ze strategią cenową oraz przykładowymi cenami uwzględniającymi różne grupy docelowe	0,3 lub 6	6	3	6
f) oferta dla pracowników i współpracowników Muzeum w postaci procentowych zniżek lub specjalnego menu lunchowego	0, 1 lub 2	2	2	2
Podliczenie wszystkich punktów	100	72	72	83

2014