

Warszawa, 05 sierpnia 2026 r.

INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

na podstawie art. 253 ust. 1 pkt. 1 oraz art. 253 ust. 2

ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.)

Znak sprawy	SP343-KG.26.01.1.2026.AB
Nazwa i adres Zamawiającego	Szkoła Podstawowa z Oddziałami Integracyjnymi nr 343 im. Matki Teresy z Kalkuty ul. Stefana Kopcińskiego 7 02-777 Warszawa
Przedmiot zamówienia	Usługa żywienia uczniów wraz z prowadzeniem stołówki w Szkole Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 343 im. Matki Teresy z Kalkuty w Warszawie
Tryb postępowania	Tryb podstawy na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.) w związku z art. 359 pkt 2 tejże ustawy

Nazwa albo imię i nazwisko oraz adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano	Flo-Pol Joanna Pasternak ul. Głębocka 109E, 03-287 Warszawa
Uzasadnienie faktyczne wyboru oferty	Oferta Wykonawcy wskazanego powyżej nie została odrzucona oraz została najwyżej oceniona, tj. otrzymała 94 punkty.
Uzasadnienie prawne wyboru oferty	Art. 239 ust. 1 ustawy Pzp zgodnie, z którym Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dokumentach zamówienia. Art. 239 ust. 2 ustawy Pzp zgodnie, z którym najkorzystniejsza oferta to oferta przedstawiająca najkorzystniejszy stosunek jakości do ceny.

Nr	Nazwa albo imię i nazwisko oraz adres Wykonawcy	Liczba punktów w kryterium cena	Liczba punktów w kryterium doświadczenie zawodowe dietetyka	Liczba punktów w kryterium doświadczenie zawodowe kucharza	Liczba punktów w kryterium jadłospis	Łączna liczba punktów
1	Flo-Pol Joanna Pasternak ul. Głębocka 109E 03-287 Warszawa	Cena oferty: 547 350,00 zł 50 pkt	Doświadczenie 10 lat 10 pkt	Doświadczenie 10 lat 10 pkt	Karta oceny jadłospisu znajduje się pod tabelą 24 pkt	94,00
2	MY SPACE CATERING Sp. z o.o. ul. Jugosłowiańska 17B lok. 109 03-984 Warszawa	Oferta odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit a ustawy Pzp				-
3	BLUEBAR-CATERING DUO KONRAD WRÓBEL ul. Międzyborska 10B lok. 102 04-041 Warszawa	Cena oferty: 598 436,00 zł 45,73 pkt	Doświadczenie 10 lat 10 pkt	Doświadczenie 10 lat 10 pkt	Karta oceny jadłospisu znajduje się pod tabelą 22 pkt	87,73
4	INVESTO KAMIL STOPIKOWSKI ul. Dolne Młyny 18B 80-414 Gdańsk	Cena oferty: 594 057,20 zł 46,07 pkt	Doświadczenie 7 lat 10 pkt	Doświadczenie 7 lat 10 pkt	Karta oceny jadłospisu znajduje się pod tabelą 27 pkt	93,07
5	KAPARA S.C. MATEUSZ ZABOROWSKI, DANIEL WŁODARSKI ul. Józefa Dwernickiego 20/3 04-391 Warszawa	Oferta odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit c ustawy Pzp				-

6	Provance Piotr Koczot Polna 5B 05-420 Józefów	Oferta odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp	-
7	FW Agencja Sp. z o.o. ul. Marywilska 34D 03-228 Warszawa	Oferta odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit c ustawy Pzp	-

Zamawiający informuje, iż umowa w sprawie zamówienia publicznego zostanie zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, z zastrzeżeniem art. 308 ust. 2 PZP.

Z poważaniem,

Dyrektor

Szkoły Podstawowej z Oddziałami Integracyjnymi nr 343
im. Matki Teresy z Kalkuty w Warszawie

Jolanta Kubalska

Oznaczenie
postępowania:
SP343-
KG.26.01.1.2026.AB

Karta oceny

Wykonawca: FLO-POL JOANNA PASTERNAK

24

Czy jadłospis był badany:

Tak

Lp.	Oceniwane wymogi	Liczba punktów do przyznania	Czy spełniono wymóg?	Powód niespełnienia wymogu [jeżeli dotyczy]	Liczba przyznanych punktów
1	Maksymalnie dwie potrawy smażone.	1	Tak		1
2	Maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie danie z ziemniaków.	2	Tak		2
3	Co najmniej dwa dni w tygodniu jako dodatek do drugiego dania produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarnista kasza, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej.	2	Tak		2
4	Co najmniej jeden raz w tygodniu drugie danie z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie.	2	Tak		2
5	Co najmniej jeden raz w tygodniu danie z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu.	2	Tak		2
6	Co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne.	2	Tak		2

7	Maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym raz w tygodniu danie z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowiną lub wołowiną).	2	Tak	2
8	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - nie mniej niż jedna surówka uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	Nie	Bar sałatkowy: poniedziałek - brak owocu, wtorek: brak owocu, środa - brak owocu, czwartek - brak owocu. 0
9	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub - batoników z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub - kulek energetycznych tzw. "kulek mocy", lub - babeczek pełnoziarnistej z warzywami lub owocami, lub - gofra z owocami lub powidłami, lub - innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczów (np. orzechów, awokado), warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).	1	Tak	1

10	Wyłącznie zupy z dodatkiem warzyw sezonowych zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	Tak	2
11	Wyłącznie zupy przygotowane na właściwym wywarze, tj. wywarze warzywnym, rybnym, rybno-warzywnym lub warzywno-mięsnym zgodnie z rozdziałem II ust. 15 pkt 4-8 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	Tak	2
12	Wyłącznie zupy o pojemności 290 ml (+/- 20 ml).	1	Tak	1
13	Wyłącznie drugie dania o wadze 400 g (+/- 25 g).	1	Tak	1
14	Wszystkie wymagane informacje o posiłku, tj: - gramatura każdego dania, - wykaz składników każdego dania, - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu kulinarnym), - wartość odżywcza (zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów) każdego obiadu, - wartość energetyczna każdego obiadu.	3	Nie	Brak oznaczenia alergenu w każdym daniu: zupa, drugie danie, deser. Ogólna informacja jakie alergeny są obecne w całym posiłku bez oznaczenia alergenu w każdym daniu. 0
15	Wyłącznie obiady o wartościach odżywczych i energetycznych zgodnych z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	Tak	3
16	Brak powtórzenia dań	1	Tak	1

Oznaczenie
postępowania:
SP343-
KG.26.01.1.2026.AB

Karta oceny

Wykonawca: MY SPACE CATERING SP. Z O.O.

0

Czy jadłospis był badany:

Nie

Dlaczego jadłospis nie był badany:

Odrzucenie oferty z
art. 226 ust. 1 pkt 2
lit. a PZP

Lp.	Oceniane wymogi	Liczba punktów do przyznania	Czy spełniono wymóg?	Powód niespełnienia wymogu [jeżeli dotyczy]	Liczba przyznanych punktów
1	Maksymalnie dwie potrawy smażone.	1			
2	Maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie danie z ziemniaków.	2			0
3	Co najmniej dwa dni w tygodniu jako dodatek do drugiego dania produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarnista kasza, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej.	2			0
4	Co najmniej jeden raz w tygodniu drugie danie z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie.	2			0
5	Co najmniej jeden raz w tygodniu danie z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu.	2			0
6	Co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne.	2			0

7	Maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym raz w tygodniu danie z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowiną lub wołowiną).	2	0
8	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - nie mniej niż jedna surówka uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
9	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub - batoników z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub - kulek energetycznych tzw. "kulek mocy", lub - babeczki pełnoziarnistej z warzywami lub owocami, lub - gofra z owocami lub powidłami, lub - innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczów (np. orzechów, awokado), warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).	1	0

10	Wyłącznie zupy z dodatkiem warzyw sezonowych zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0
11	Wyłącznie zupy przygotowane na właściwym wywarze, tj. wywarze warzywnym, rybnym, rybno-warzywnym lub warzywno-mięsnym zgodnie z rozdziałem II ust. 15 pkt 4-8 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0
12	Wyłącznie zupy o pojemności 290 ml (+/- 20 ml).	1	0
13	Wyłącznie drugie dania o wadze 400 g (+/- 25 g).	1	0
14	Wszystkie wymagane informacje o posiłku, tj: - gramatura każdego dania, - wykaz składników każdego dania, - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu kulinarnym), - wartość odżywcza (zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów) każdego obiadu, - wartość energetyczna każdego obiadu.	3	0
15	Wyłącznie obiady o wartościach odżywczych i energetycznych zgodnych z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
16	Brak powtórzenia dań	1	0

Oznaczenie
postępowania:
SP343-
KG.26.01.1.2026.AB

Karta oceny

Wykonawca: BLUEBAR-CATERING DUO KONRAD WRÓBEL

22

Czy jadłospis był badany:

Tak

Lp.	Oceniane wymogi	Liczba punktów do przyznania	Czy spełniono wymóg?	Powód niespełnienia wymogu [jeżeli dotyczy]	Liczba przyznanych punktów
1	Maksymalnie dwie potrawy smażone.	1	Tak		1
2	Maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie danie z ziemniaków.	2	Tak		2
3	Co najmniej dwa dni w tygodniu jako dodatek do drugiego dania produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarnista kasza, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej.	2	Tak		2
4	Co najmniej jeden raz w tygodniu drugie danie z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie.	2	Tak		2
5	Co najmniej jeden raz w tygodniu danie z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu.	2	Tak		2

6	Co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne.	2	Tak		2
7	Maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym raz w tygodniu danie z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowiną lub wołowiną).	2	Tak		2
8	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - nie mniej niż jedna surówka uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	Nie	Brak warzyw i owoców sezonowych w bufecie warzywno-owocowym - dzień środa.	0
9	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub - batoników z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub - kulek energetycznych tzw. "kulek mocy", lub - babeczki pełnoziarnistej z warzywami lub owocami, lub - gofra z owocami lub powidłami, lub - innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczów (np. orzechów, awokado), warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).	1	Tak		1

10	Wyłącznie zupy z dodatkiem warzyw sezonowych zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	Tak	2	
11	Wyłącznie zupy przygotowane na właściwym wywarze, tj. wywarze warzywnym, rybnym, rybno-warzywnym lub warzywno-mięsnym zgodnie z rozdziałem II ust. 15 pkt 4-8 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	Tak	2	
12	Wyłącznie zupy o pojemności 290 ml (+/- 20 ml).	1	Nie	Gramatura zup w jadłospisie badanym: poniedziałek: 269 g, środa 250 g, piątek 269 g, nie mieści się w progach równoważności.	0
13	Wyłącznie drugie dania o wadze 400 g (+/- 25 g).	1	Nie	Gramatura drugiego dania: poniedziałek wynosi 321 g, worek: 329 g, środa: 320 g, czwartek: 329 g, piątek: 320 g	0
14	Wszystkie wymagane informacje o posiłku, tj: - gramatura każdego dania, - wykaz składników każdego dania, - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu kulinarnym), - wartość odżywcza (zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów) każdego obiadu, - wartość energetyczna każdego obiadu.	3	Tak		3

15	Wyłącznie obiady o wartościach odżywczych i energetycznych zgodnych z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	Nie	Wartości energetyczne obiadów oraz wartość odżywcza węglowodanów w każdym dniu tygodnia badanego jadłospisu jest niezgodna z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ	0
16	Brak powtórzenia dań	1	Tak		1

Karta oceny

Wykonawca: INWESTO KAMIL STOPIKOWSKI

27

Czy jadłospis był badany:

Tak

Lp.	Oceniane wymogi	Liczba punktów do przyznania	Czy spełniono wymóg?	Powód niespełnienia wymogu [jeżeli dotyczy]	Liczba przyznanych punktów
1	Maksymalnie dwie potrawy smażone.	1	Tak		1
2	Maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie danie z ziemniaków.	2	Tak		2
3	Co najmniej dwa dni w tygodniu jako dodatek do drugiego dania produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarnista kasza, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej.	2	Tak		2
4	Co najmniej jeden raz w tygodniu drugie danie z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie.	2	Tak		2
5	Co najmniej jeden raz w tygodniu danie z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu.	2	Tak		2
6	Co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne.	2	Tak		2
7	Maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym raz w tygodniu danie z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowiną lub wołowiną).	2	Tak		2

	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu,				
8	- nie mniej niż jedna surówka uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	Tak		3
9	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub - batoników z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub - kulek energetycznych tzw. "kulek mocy", lub - babeczki pełnoziarnistej z warzywami lub owocami, lub - gofra z owocami lub powidłami, lub - innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczów (np. orzechów, awokado), warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).	1	Tak		1
10	Wyłącznie zupy z dodatkiem warzyw sezonowych zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	Tak		2

11	Wyłącznie zupy przygotowane na właściwym wywarze, tj. wywarze warzywnym, rybnym, rybno-warzywnym lub warzywno-mięsnym zgodnie z rozdziałem II ust. 15 pkt 4-8 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	Tak	2	
12	Wyłącznie zupy o pojemności 290 ml (+/- 20 ml).	1	Tak	1	
13	Wyłącznie drugie dania o wadze 400 g (+/- 25 g).	1	Tak	1	
14	Wszystkie wymagane informacje o posiłku, tj: - gramatura każdego dania, - wykaz składników każdego dania, - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu kulinarnym), - wartość odżywcza (zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów) każdego obiadu, - wartość energetyczna każdego obiadu.	3	Tak	3	
15	Wyłącznie obiady o wartościach odżywczych i energetycznych zgodnych z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	Nie	Zgodnie z tabelą nr 1 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia wartości węglowodanów należy podawać w %. Ponadto przeliczając gramy na procenty zgodnie z Tabelą nr 1, wartości procentowe węglowodanów wynoszą w każdym obiedzie około 33% i są za niskie względem wymaganej.	0
16	Brak powtórzenia dań	1	Tak	1	

Karta oceny

Wykonawca: KAPARA S.C. MATEUSZ ZABOROWSKI, DANIEL WŁODARSKI

Czy jadłospis był badany:

Nie

Dlaczego jadłospis nie był badany:

Odrzucenie oferty z art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c PZP

Lp.	Oceniane wymogi	Liczba punktów do przyznania	Czy spełniono wymóg?	Powód niespełnienia wymogu [jeżeli dotyczy]	Liczba przyznanych punktów
1	Maksymalnie dwie potrawy smażone.	1			
2	Maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie danie z ziemniaków.	2			0
3	Co najmniej dwa dni w tygodniu jako dodatek do drugiego dania produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarnista kasza, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej.	2			0
4	Co najmniej jeden raz w tygodniu drugie danie z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie.	2			0
5	Co najmniej jeden raz w tygodniu danie z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu.	2			0
6	Co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne.	2			0
7	Maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym raz w tygodniu danie z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowinę lub wołowinę).	2			0

	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu,		
8	- nie mniej niż jedna surówka uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
9	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub - batoników z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub - kulek energetycznych tzw. "kulek mocy", lub - babeczki pełnoziarnistej z warzywami lub owocami, lub - gofra z owocami lub powidłami, lub - innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczów (np. orzechów, awokado), warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).	1	0
10	Wyłącznie zupy z dodatkiem warzyw sezonowych zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0

11	Wyłącznie zupy przygotowane na właściwym wywarze, tj. wywarze warzywnym, rybnym, rybno-warzywnym lub warzywno-mięsnym zgodnie z rozdziałem II ust. 15 pkt 4-8 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0
12	Wyłącznie zupy o pojemności 290 ml (+/- 20 ml).	1	0
13	Wyłącznie drugie dania o wadze 400 g (+/- 25 g).	1	0
14	Wszystkie wymagane informacje o posiłku, tj: - gramatura każdego dania, - wykaz składników każdego dania, - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu kulinarnym), - wartość odżywcza (zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów) każdego obiadu, - wartość energetyczna każdego obiadu.	3	0
15	Wyłącznie obiady o wartościach odżywczych i energetycznych zgodnych z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
16	Brak powtórzenia dań	1	0

Karta oceny

Wykonawca: PROVANCE PIOTR KOCZOT

Czy jadłospis był badany:

Nie

Dlaczego jadłospis nie był badany:

Odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 3 Pzp

Lp.	Oceniane wymogi	Liczba punktów do przyznania	Czy spełniono wymóg?	Powód niespełnienia wymogu [jeżeli dotyczy]	Liczba przyznanych punktów
1	Maksymalnie dwie potrawy smażone.	1			
2	Maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie danie z ziemniaków.	2			0
3	Co najmniej dwa dni w tygodniu jako dodatek do drugiego dania produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarnista kasza, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej.	2			0
4	Co najmniej jeden raz w tygodniu drugie danie z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie.	2			0
5	Co najmniej jeden raz w tygodniu danie z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu.	2			0
6	Co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne.	2			0
7	Maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym raz w tygodniu danie z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowinę lub wołowinę).	2			0

	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu,		
8	- nie mniej niż jedna surówka uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
9	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub - batoników z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub - kulek energetycznych tzw. "kulek mocy", lub - babeczki pełnoziarnistej z warzywami lub owocami, lub - gofra z owocami lub powidłami, lub - innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczów (np. orzechów, awokado), warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).	1	0
10	Wyłącznie zupy z dodatkiem warzyw sezonowych zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0

11	Wyłącznie zupy przygotowane na właściwym wywarze, tj. wywarze warzywnym, rybnym, rybno-warzywnym lub warzywno-mięsnym zgodnie z rozdziałem II ust. 15 pkt 4-8 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0
12	Wyłącznie zupy o pojemności 290 ml (+/- 20 ml).	1	0
13	Wyłącznie drugie dania o wadze 400 g (+/- 25 g).	1	0
14	Wszystkie wymagane informacje o posiłku, tj: - gramatura każdego dania, - wykaz składników każdego dania, - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu kulinarnym), - wartość odżywcza (zawartość białka, tłuszczy i węglowodanów) każdego obiadu, - wartość energetyczna każdego obiadu.	3	0
15	Wyłącznie obiady o wartościach odżywczych i energetycznych zgodnych z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
16	Brak powtórzenia dań	1	0

Karta oceny

Wykonawca: FW AGENCJA SP. z o.o.

Czy jadłospis był badany:

Nie

Dlaczego jadłospis nie był badany:

Odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 2 lit. c Pzp

Lp.	Oceniane wymogi	Liczba punktów do przyznania	Czy spełniono wymóg?	Powód niespełnienia wymogu [jeżeli dotyczy]	Liczba przyznanych punktów
1	Maksymalnie dwie potrawy smażone.	1			
2	Maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie danie z ziemniaków.	2			0
3	Co najmniej dwa dni w tygodniu jako dodatek do drugiego dania produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarnista kasza, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej.	2			0
4	Co najmniej jeden raz w tygodniu drugie danie z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie.	2			0
5	Co najmniej jeden raz w tygodniu danie z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu.	2			0
6	Co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne.	2			0
7	Maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym raz w tygodniu danie z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowiną lub wołowiną).	2			0

	Każdego dnia w ramach bufetu warzywno-owocowego: - minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców nieuwzględniany przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu,		
8	- nie mniej niż jedna surówka uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu, - co najmniej jedno warzywo lub owoc będzie produktem sezonowym zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
9	Wyłącznie desery składające się z: - ciasta drożdżowego, lub - świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub - sałatki warzywno-owocowej, lub - budyniu, lub - kisielu z owocami, lub - shake'a owocowego z mleka i owoców, lub - smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub - mini tortilli z warzywami i serem, lub	1	0
10	Wyłącznie zupy z dodatkiem warzyw sezonowych zgodnie z Tabelą nr 3 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0

11	Wyłącznie zupy przygotowane na właściwym wywarze, tj. wywarze warzywnym, rybnym, rybno-warzywnym lub warzywno-mięsnym zgodnie z rozdziałem II ust. 15 pkt 4-8 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	2	0
12	Wyłącznie zupy o pojemności 290 ml (+/- 20 ml).	1	0
13	Wyłącznie drugie dania o wadze 400 g (+/- 25 g).	1	0
14	Wszystkie wymagane informacje o posiłku, tj: - gramatura każdego dania, - wykaz składników każdego dania, - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu kulinarnym), - wartość odżywcza (zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów) każdego obiadu, - wartość energetyczna każdego obiadu.	3	0
15	Wyłącznie obiady o wartościach odżywczych i energetycznych zgodnych z Tabelą nr 1 w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi Załącznika nr 1 do SWZ.	3	0
16	Brak powtórzenia dań	1	0