

ZADANIE NR 1									
Nr oferty		C. za 1m2 bufet		Ilość m-cy	Ilość m2	Wartość m-c	Wartość całk.		
1	Horticare	48,00	do 31.05.2016	9	80,7	3 873,60	34 862,40		
		3,00	do 31.05.2016	111	195	585,00	64 935,00		
	c. za zestaw obiadowy 15%	13,00							
	c. za zestaw obiadowy w abonamencie 15%	10,00							
	ocena koncepcji i wizualizacji 50%:	Otrzymana ilość pkt.							
	rozwiązania logistyczne - 2 pkt.	2							
	funkcjonalność - 2 pkt.	2							
	wizualizacja - 6 pkt	6							
	RAZEM	10							
2	Kulinarria	18,57		9	80,7	1 498,60	13 487,39		
		18,57		111	195	3 621,15	401 947,65		
	c. za zestaw obiadowy 15%	13,00							
	c. za zestaw obiadowy w abonamencie 15%	10,00							
	ocena koncepcji i wizualizacji 50%:	Otrzymana ilość pkt.							
	rozwiązania logistyczne - 2 pkt.	2							
	funkcjonalność - 2 pkt.	2							
	wizualizacja - 6 pkt	6							
	RAZEM	10							
ZADANIE NR 2									
L.P.		C. za 1m2 kiosk		Ilość m-cy	Ilość m2	Wartość m-c	Wartość całk.		
1.	Horticare	3,50		36	38,91	136,19	4 902,66		
2.	Kulinarria	103,50		36	38,91	4 027,19	144 978,66		

ZADANIE NR 1

nr oferty i nazwa Wykonawcy	Ocena koncepcji i wizualizacji 50%	Cena dzierżawy za 1 m2*) 20%	Cena za zestaw obiadowy 15%	Cena za zestaw obiadowy w abonamencie 15%	Ilość pkt	Lokata
01 - Hotricare	0,5	0,048	0,15	0,15	0,848	II
02 - Kulinaria	0,5	0,2	0,15	0,15	1,0	I

*) w związku z podaniem różnych stawek za m2 do wyliczenia zastosowano wartość za dzierżawę całości trwania umowy tj. 120 miesięcy

ZADANIE NR 2

nr oferty i nazwa Wykonawcy	Cena dzierżawy za 1 m2 100%	Ilość pkt	Lokata
01 - Hotricare	0,034	0,034	II
02 - Kulinaria	1,0	1,0	I