

*załącznik do regulaminu konkursu na wybór
najemcy lokalu w dawnym hotelu Cracovia*

Wybór najemcy cukierni w d. Hotelu Cracovia Muzeum NARODOWEGO w Krakowie

Instrukcja oceny ofert na podstawie koncepcji prowadzenia działalności oraz negocjacji

Maksymalna ilość punktów jako suma wszystkich kryteriów wynosi 100

nazwa kryterium	kryterium I	kryterium II	kryterium III
	cena	doświadczenie i kwalifikacje	wysokość zniżki dla pracowników
opis kryterium	cena za najem jako miesięczna stawka najmu. Celem kryterium jest uzyskanie jak najkorzystniejszej ceny	doświadczenie w prowadzeniu cukierni, tytuł mistrza cukierniczego,	Najemca proponuje wysokość zniżki dla pracowników MNK na oferowane w Przedmiocie najmu do sprzedaży produkty
liczba przyznanych punktów	0-60 pkt	0-30 pkt	0-10 pkt
sposób oceny	za najlepszą ofertę uznaje się najwyższą zaproponowaną stawkę czynszu	za najlepszą ofertę uznaje się ofertę , w której wyroby wykonywane są przez mistrza cukiernictwa z największym doświadczeniem	za najlepszą ofertę uznaje się najwyższą zaproponowaną zniżkę dla pracowników
	czynsz badanego zgłoszenia konkursowego * 60 pkt/ czynsz najwyższy	każdy z członków komisji przyznaje określoną (mieszczącą się w powyższym przedziale) ilość punktów analizując złożoną ofertę	zaproponowana przez oferenta zniżka * 10 pkt/ najwyższa zaproponowana zniżka

jako najkorzystniejsza zostanie uznana oferta z największą ilością punktów