

INFORMACJA

dla Wykonawców nr 1

Dotyczy postępowania pn.

Usługa przygotowania i organizacji cateringu w ramach posiedzeń panelu ekspertów

Zamawiający modyfikuje treść zapytania ofertowego z dnia 01.08.2016r.

1. Modyfikuje się pkt. 5 zapytania, który po modyfikacji otrzymuje brzmienie:

5. Kryteria oceny oferty:

5.1 Wybór oferty dokonany zostanie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

Nr kryt.	Opis kryteriów oceny	Znaczenie
1.	Cena brutto	90 %
2.	Dodatkowe usługa w postaci deseru: lody z minimum dwóch gałek owoców sezonowych i bitej śmietany oraz naprzemiennie deser Pana Cotta 200 ml z konfiturą	10 %

5.2. Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tych kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt.

5.3. Punkty przyznawane za kryteria będą liczone wg następujących wzorów:

Nr kryt.	Wzór
1.	<p>Cena brutto</p> <p>Liczba punktów = $Cn/Cb \times 90$</p> <p>gdzie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cn – najniższa cena spośród wszystkich ofert nie odrzuconych - Cb – cena oferty badanej - 90 –wskaźnik stały
2.	<p>Dodatkowe usługa w postaci deseru: lody i/lub deser Pana Cotta – 10 pkt.</p>



PLATFORMY STARTOWE

TechnoparkBiznesHub

5.4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

2. Modyfikuje się § 4 pkt. 1 załącznika nr 1 do zapytania ofertowego – wzór umowy, który po modyfikacji otrzymuje brzmienie:

1. W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę Zamawiający może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
 - 1) za niedostarczenie posiłków – **500,00 zł** za każdy dzień braku posiłków,
 - 2) za każdy przypadek dostarczenia posiłków, deserów w sposób niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia np.; niezgodność gramatury , powtórzenie się tych samych potraw w odstępach niezgodnych z wymaganiami - **250,00 zł** za każdy stwierdzony przypadek
 - 3) za dostarczenie posiłków o nieodpowiedniej jakości – **250,00 zł** za każdy przypadek.

3. Modyfikuje się pkt. 5.2 załącznika nr 1 do wzoru umowy – opis przedmiotu zamówienia, który po modyfikacji otrzymuje brzmienie:

5.2 Przerwa obiadowa: godz. 13:00

- **Zupa:** krem pomidorowy, żurek, krem z zielonych warzyw, rosół lub inna zaproponowana przez Wykonawcę, po uprzedniej akceptacji Zamawiającego; (ta sama zupa może być powtórzona w odstępach co najmniej czterech dni - wyjątek będzie zaakceptowanie jej przez zamawiającego na prośbę beneficjentów)
- **Danie Główne:** Sztuka mięsa gramatura po przygotowaniu ważona w całości minimum 150 gram (drób, wieprzowina, wołowina lub ryba), dodatki (ziemniaki w różnej formie, ryż) zestaw sezonowych surówek; ; (ten sama rodzaj mięsa może być powtarzany w odstępach co najmniej czterech dni - zmiana wymaga zgody zaakceptowanie jej przez zamawiającego na prośbę beneficjentów)
Uwaga nie dopuszcza się potraw z mięsa rozdrobnionego lub w postaci gulaszu.
- **Kompot.**

ZASTĘPCA DYREKTORA

Justyna Lichosik
Justyna Lichosik

Kielecki Park Technologiczny
ul. Olszewskiego 6, 25-663 Kielce
tel.: 41 278 72 00
www.technopark.kielce.pl



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego