

W dniu 16 kwietnia 2018r. o godz. 14:00 nastąpiło otwarcie ofert na zakwaterowanie i wyżywienie litewskiej grupy 10 uczniów i 1 nauczyciela podczas wydarzenia w Giżycku organizowanego w dniach 7-18 maja 2018 roku.

Nr postępowania :4/LT-PL-2S-150 "Neighbourly exchanges of experiences and professional skills/ZSEil", które wpłynęły w ustalonym terminie do ZSEil.

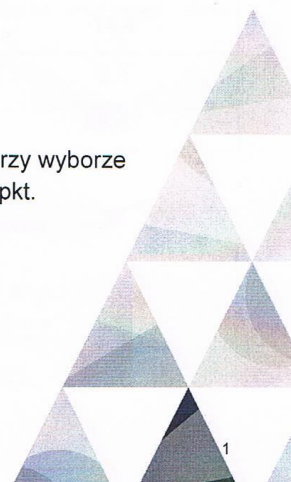
Ofertę złożyły następujące firmy:

1. Przedsiębiorstwo Turystyczne
„Centrum Mazur” S.A.
Hotel Wodnik
ul. 3Maja 2 , 11-500 Giżycko
Oferta cenowa 1.9140,00 zł.
2. „Notówka” Sp. z o. o.
ul. Chałubińskiego 40 , 34-500 Zakopane
Hotel „Masovia” ul. Dąbrowskiego 2 11-500 Giżycko)
Oferta cenowa – 2.0812,00 zł.
3. UpHOTEL
ul. Solna 4
58-500 Jelenia Góra
11-500 Giżycko
Oferta cenowa – 2.770,00zł.

Zgodnie z wytycznymi wzięto pod uwagę następujące kryteria oceny:

- 1) KRYTERIA OCENY:
 - a. Cena usługi–70pkt,
 - b. Jakość menu –20 pkt,
 - c. Jakość zakwaterowania 10 pkt,
- 2) SPOSÓB OBLICZENIA OFERTY
Przesłane przez Państwa informacje będą brane pod uwagę przy wyborze najkorzystniejszej oferty wg. kryterium punktowego: max. 100 pkt.
 - a) Zasady oceny kryterium „Cena” – 70pkt

$$X_c = \frac{C_{\min}}{C_o} * 70 \text{ pkt}$$



C min - najniższa cena spośród wszystkich ważnych nieodrzuconych ofert
C o - cena badanej oferty

1. Zasada oceny kryterium -jakość menu. Oceny dokonuje Zespół Realizacyjny projektu (5 osób) biorąc pod uwagę możliwość serwowanych wyborów dań, rodzaj dań, jakość i wielkość porcji na podstawie przedstawionego opisu. Każda z osób Zespołu Realizacyjnego dokonuje oceny indywidualnej, która podlega uśrednieniu.
2. Zasada oceny kryterium – jakość świadczenia usługi. Oceny dokonuje Zespół Realizacyjny projektu (5 osób) biorąc pod uwagę: dostępność toalet, estetykę budynku, estetykę miejsca podawania posiłku, sposób przygotowania stołu, sposób podania posiłków, szybkość podania posiłków na podstawie przedstawionego przez oferenta opisu. Każda z osób Zespołu Realizacyjnego projektu dokonuje oceny indywidualnej, która podlega uśrednieniu.

$$X = X_c + X_m + X_u$$

Gdzie X_m – średnia ocena jakości menu (0 -20 pkt), X_u średnia ocena jakości świadczonej usługi (0-10pkt).

Liczba przyznanych punktów wg kryteriów :

	Przedsiębiorstwo Turystyczne „Centrum Mazur” S.A. Hotel Wodnik	„Notówka” Sp. z o.o. (Hotel „Masovia”)	UpHOTEL ul. Solna 4 58-500 Jelenia Góra
Cena	70	64,37	65,87
Jakość menu	20	0,8	14,4
Jakość zakwaterowania	9,4	10	8,6
Razem	99,4	75,17	88,87

Po uwzględnieniu punktacji wybrano ofertę **Przedsiębiorstwo Turystyczne „Centrum Mazur” S.A. Hotel Wodnik**



DYREKTOR
Zespołu Szkół
Elektronicznych i Informatycznych
Im. Komisji Edukacji Narodowej
mgr Henryk Kondratowicz