Olsztyn, dnia 20.11.2015 r.

Zapytanie ofertowe nr: Nr O.VI.2600.300.2015

Uczestnicy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty

Nazwa oraz adres Zamawiającego:
Województwo Warmińsko - Mazurskie
ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn
REGON: 510750309, NIP: 739-29-65-551

Dotyczy zapytania ofertowego na wykonanie usługi hotelarsko-restauracyjnej podczas spotkania roboczego w sprawie omówienia zadań w obszarze rozwoju regionalnego w aspekcie przygotowania Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego do realizacji RPO WiM 2014-2020.

1. Nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert (cena -100%) i łączną punktację:

Nr oferty	**Firma (nazwa) lub nazwisko oraz adres wykonawcy**	**CENA (brutto zł)**	Liczba pkt. w kryterium **CENA**	**Łączna liczba punktów**
1	**Bliżej Natury Sp. z o.o. Hotel Marina Club ul. Spółdzielcza 1 81-545 Gdynia 11-036 Gietrzwałd Siła 100**	**15076,00**	**74,62**	**74,62**
2	**CENTRAL FUND OF IMMOVABLES Sp. z o.o. Plac Zwycięstwa 2 92-312 Łódź *adres do korespondencji* HOTEL MASURIA 14-105 Łukta Worliny 33**	**11250,00**	**100,00**	**100,00**

3	**PHU MARTOM TRAVELAND Sp.z o.o. Hotel Anders ul. Spacerowa 2 14-133 Stare Jabłonki**	**12735,00**	**88,34**	**88,34**
4	**Centrum Biznesu i Promocji Kadr Sp. z o.o. Os. Słoneczne 14 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski**	**----------**	**----------**	**----------**
5	**Całoroczny Ośrodek Wypoczynkowo-Szkoleniowy Zalesie s.c. Zalesie 12 11-010 Barczewo**	**15200,00**	**74,01**	**74,01**

2. Nazwa i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą oraz uzasadnienie wyboru:

Zamawiający wybrał jako najkorzystniejszą ofertę, ofertę nr 2 złożoną przez Wykonawcę:

CENTRAL FUND OF IMMOVABLES Sp. z o.o.
Plac Zwycięstwa 2
92-312 Łódź
adres do korespondencji
HOTEL MASURIA
14-105 Łukta
Worliny 33

Uzasadnienie wyboru:
Zamawiający wybrał ofertę, która uzyskała największą liczbę punktów spośród ofert podlegających rozpatrzeniu.

3. Oferty Wykonawców, które nie zostały rozpatrzone:

1) oferta nr 4 złożona przez Wykonawcę **Centrum Biznesu i Promocji Kadr Sp. z o.o. Os. Słoneczne 14, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski**

Oferta nie została rozpatrzona na podstawie Rozdziału VIII ust. 6 Zapytania ofertowego**,** tj. propozycja menu nie jest zgodna z treścią zapytania ofertowego.

Wykonawca jest zobowiązany wskazać w ofercie 2 propozycje zestawów menu, tj. 2 propozycje kolacji w dniu 27 listopada 2015r. (pkt A i pkt B), tj.

A. potrawy serwowane:
1) zupa: porcja = 300-310 ml/osoba,
2) danie główne:
   a) danie główne (mięso i/lub ryba na ciepło): porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcje na osobę.
   b) surówki ze świeżych warzyw i/lub gotowanych warzyw: porcja = 150-170 g/osoba, 2 porcję na osobę,
   c) dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż lub frytki - porcja = 200-220 g/osoba, 2 porcje na osobę,
   d) deser: porcja = 150 – 170 g/osoba, 2 porcje na osobę.

B. Oprócz potraw wymienionych w pkt. A Wykonawca zapewni na stołach na których

będzie serwowana kolacja (np. na półmiskach) następujące potrawy:

a) 8 rodzajów dań (na zimno i/lub na ciepło): 200-220g/osobę każdego rodzaju (np. łosoś wędzony z serem mascarpone zawinięty w omlet ziołowy, rolada drobiowa z brokułem i suszonymi pomidorami. Melon z szynką parmeńską i sosem balsamicznym, pasztet z chutney z czerwonej cebuli, pstrąg faszerowany w galarecie, półmisek pieczonych mięs, śledzie (w aromatycznych zalewach, w oleju pieprzem), tatar ze śledzia, sałatka caprese, sałatka z serem feta i sosem vinegrette, tartinki z pastami i wędlinami, koreczki (z kabanosem, z mozarellą, pomidorem i bazylią, z krewetkami, z suszoną śliwką i bekonem, z salami i oliwką, z serem żółtym i ogórkiem), gołąbki faszerowane ryżem z warzywami, półmisek wędlin (galaretki z drobiu, szynka parmeńska, polędwica, salami, kabanos), jaja faszerowane, tymbaliki dekorowane pastami smakowymi i wędlinami, dipy do warzyw, wędlin, krakersów, chipsów lub ptysiów serowych)
b) 3 rodzaje sałatek podanych na półmiskach: 1 zestaw = 1 porcja = 200-230 g/osoba,
c) Deser podany na paterach: porcja = 200 – 220 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają 2 porcje,
d) soki owocowe (dwa rodzaje) 1 l/osobę
e) woda mineralna gazowana i niegazowana – 1 l/ osobę,
f) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
g) herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,
h) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
i)mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników spotkania.

Wykonawca w propozycji menu dotyczącej kolacji serwowanej pkt A zaproponował po pierwsze kolację w formie bufetu oraz dwie zupy zamiast jednej.

4. O miejscu i terminie podpisania umowy wybrany Wykonawca zostanie poinformowany faxem lub drogą elektroniczną.