

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY / OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Sukcesywne świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie

Miejsce świadczenia usług – w granicach administracyjnych miasta Olsztyna lub w odległości do 15 km od siedziby UWM w Olsztynie.

Usługa	J.m.	Cena jednostkowa brutto w PLN
Noclegi		
Nocleg (ze śniadaniem w formie bufetu szwedzkiego)	Pokój 1-osobowy	
	Pokój 2-osobowy	
Wyżywienie		
Obiad : zupa, danie główne	1/os	
Obiad uroczysty / kolacja uroczysta : przekąska, zupa, danie główne, deser	1/os	
Obiad bufet szwedzki/ Kolacja bufet szwedzki: Dwie zupy w tym 1 zupa vege; 1 danie główne mię-so, 1 danie główne ryba; 2 rodzaje dodatków do dań, świeże warzywa; 1 danie główne Vege	1/os	
Obiadokolacja dla gościa hotelowego przyjeżdżającego w późnych godzinach : 1 danie główne , zimne przeką- ski, pieczywo.	1/os	
Kolacja uroczysta: przekąska, zupa, danie główne, deser		
Kolacja uroczysta przedłużona /bankiet : zupa, danie główne serwowane. Bufet: 1 danie gorące, bufet zimnych przekąsek: min.3 rodzaje przekąsek mięsnych, 2 bez mięsnych, 2 rodzaje sałat, 2 rodzaje sałatek, bufet deserowy.	1 /os	
Obiad w plenerze / Kolacja w plenerze: bufet dań gorących: zupa, 2 rodzaje dań: mięso, ryba, 2 rodza-je dodatków do dań; 1 danie Vege , bufet zimnych przeką- sek min.3 rodzaje przekąsek mięsnych, 2 bez-mięsnych,2 rodzaje sałat, 2 rodzaje sałatek, bufet deserowy.	1 /os	

Napoje		
napoje gorące kawa /herbata (400 ml/os.),	1 osoba	
napoje gorące kawa/herbata (800 ml/os.)		
Napoje zimne sok (300 ml/os.), woda (300 ml/os.),	1 osoba	
napoje zimne sok (1000 ml/os.) woda (1000 ml/os.),		
Serwis kawowy		
Serwis kawowy jednorazowy: kawa/herbata (400ml/os) woda niegazowana (500ml/os) kruche ciasteczka min. 30gr/osoba; ciasto/ bułeczki drożdżowe 70gram/osoba	1 /os	
Serwis kawowy ciągły kawa/herbata (1000ml/os) woda niegazowana (1000ml/os) kruche ciasteczka min. 90gr/osoba; ciasto/ bułeczki drożdżowe 210gram/osoba	1/os	
Usługi dodatkowe		
Wynajem Sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem	1 godz.	
Łączna wartość brutto:		

UWAGA: Należy wycenić każdą pozycję formularza wartością w zł wyższą od „0”.

Zamawiający wymaga wyceny jednostkowej za wykonywanie usług hotelarskich i restauracyjnych w celu porównania ofert złożonych w niniejszym postępowaniu. Łączna wartość brutto Formularza cenowego, która jest sumą cen jednostkowych za świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych stanowi cenę oferty służącą Zamawiającemu do porównania ofert złożonych w niniejszym postępowaniu. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia, Zamawiający nie jest w stanie oszacować ilości usług w trakcie trwania umowy o zamówienie publiczne. Cena oferty służy porównaniu ofert Wykonawców biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyborze najkorzystniejszej oferty. Po zawarciu umowy strony będą rozliczały się według stawek jednostkowych zaoferowanych przez Wykonawcę, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia usługa hotelarska:

1. Usługa hotelowa obejmuje zapewnienie bazy noclegowej wraz z możliwością wyżywienia zgodnie z wybraną przez Zamawiającego opcją.

2. Wykonawca zapewni nocleg w hotelu o standardzie minimum trzygwiazdkowym (***) (kategoryzacja obiektów hotelarskich uzyskana zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 z późn. zm.) określonymi w Załączniku nr 1 do rozporządzenia.
3. Wykonawca musi zapewnić śniadanie w formie bufetu samoobsługowego wliczone w cenę noclegu serwowane w tym samym hotelu, w którym będą świadczone usługi noclegowe dla wszystkich gości Zamawiającego korzystających z noclegu.
4. W hotelu, w którym będą świadczone usługi musi znajdować się restauracja.
5. W hotelu, w którym będą świadczone usługi musi panować cisza i spokój.
6. Wykonawca musi mieć możliwość realizacji przedmiotu zamówienia w jednym budynku tj (nocleg, wyżywienie oraz udostępnienie sali konferencyjnej).
7. Doba hotelowa musi rozpoczynać się nie później niż o godz. 14:00 i kończyć się nie wcześniej niż w dniu wyjazdu gości o godz. 12:00. Dopuszcza się możliwość zmian godzin doby hotelowej, po wcześniejszym uzgodnieniu z przedstawicielem Wykonawcy.
8. W przypadku, gdy z uzasadnionych względów Wykonawca nie będzie mógł zapewnić rezerwacji miejsc noclegowych gościom w swoim hotelu, Zamawiający wymaga niezwłocznego zapewnienia przez Wykonawcę noclegów w maksymalnie jednym hotelu, o standardzie nie gorszym niż oferowany w ofercie, SPEŁNIAJĄCYM WYMAGANIA OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA i w cenie nie przekraczającej ceny noclegu określonej w umowie. O powyższej zmianie Wykonawca musi poinformować Zamawiającego najpóźniej na 2 dni robocze przed rozpoczęciem doby hotelowej, której zmiana będzie dotyczyła;
9. Obiekt musi posiadać miejsca noclegowe w pokojach 1, 2 osobowych, salę restauracyjną oraz co najmniej 1 salę konferencyjną mogącą pomieścić około 90 osób.
10. Zamawiający wymaga, aby sala konferencyjna znajdowała się w budynku hotelowym, aby była salą wielofunkcyjną z możliwością podziału na mniejsze i na min. 90 osób.
11. Zamawiający wymaga, aby sala konferencyjna była wyposażona w sprzęt multimedialny, posiadała nagłośnienie, klimatyzację, dostęp do światła dziennego z możliwością pełnego zaciemnienia. Wykonawca zapewni asystę techniczną do obsługi sali.
12. W bezpośrednim sąsiedztwie Sali konferencyjnej Zamawiający wymaga lobby w którym jest możliwość serwowania lunchu, serwisu kawowego dla min. 90 osób.
13. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił możliwość bezpłatnego korzystania z parkingu dla gości Zamawiającego przy obiekcie, w którym będą świadczone usługi.
14. Zamawiający wymaga, aby hotel, w którym będą świadczone usługi zapewnił w jednej dobie hotelowej co najmniej 90 miejsc noclegowych w pokojach jednoosobowych lub łącznie jednoosobowych i dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania.
15. Wszystkie pokoje muszą posiadać łazienki z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: ręczniki, mydło, żel pod prysznic,
16. Pokoje muszą być wyposażone w czajnik elektryczny/dostęp do gorących napoi, TV oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu,
17. Pokoje powinny być przystosowane do pracy biznesowej, wyposażone w biurko lub stół do pracy, odpowiednie oświetlenie miejsca pracy, możliwość podłączenia komputera osobistego bezpośrednio w pokoju,

18. Usługi o których mowa w pkt. 1 będą świadczone w okresie 12 miesięcy od podpisania umowy lub do wyczerpania środków, jakie Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez Zamawiającego drogą elektroniczną (e-mail) w formie zlecenia, które będzie zawierało informacje na temat terminu i liczby rezerwacji miejsc noclegowych oraz zakresu zamawianych usług.
19. Rozliczenie płatności za usługi nastąpi na podstawie faktury wystawionej po zrealizowaniu zamówienia. Zamawiający zostanie obciążony na podstawie faktycznie zrealizowanych usług zgodnie wyszczególnionych na protokole załączonym do faktury podpisanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do rezerwacji miejsc noclegowych, zgodnie ze składanymi zleceniami przesyłanymi drogą elektroniczną (e-mail). Zlecenia będą przesyłane zgodnie z zasadą opisaną w tabeli poniżej.

Ilość rezerwacji miejsc noclegowych	Termin składania zlecenia
do 20 osób	Minimum na 14 dni przed terminem świadczenia usługi
od 21 do 60 osób	Minimum na 25 dni przed terminem świadczenia usługi
od 61 do 120 osób	Minimum na 60 dni przed terminem świadczenia usługi
od 121 osób	Minimum na 90 dni przed terminem świadczenia usługi

21. W każdym zleceniu Zamawiający określi termin rezerwacji miejsc noclegowych oraz wstępną liczbę rezerwacji miejsc noclegowych w danej dobie;
22. Zamawiający każdorazowo, najpóźniej na 5 dni roboczych przed nadejściem terminu rezerwacji wskazanego w zleceniu, o którym mowa w pkt 17 przekaze Wykonawcy drogą elektroniczną (e-mail), ostateczną liczbę rezerwacji miejsc noclegowych w danej dobie wraz z imienną listą rezerwacji miejsc noclegowych w poszczególnych dniach;

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia usług gastronomicznych:

1. **Zamawiający zastrzega, że przedstawione przez Wykonawcę w Załączniku nr 1 wyceny posiłków: obiad, obiadokolacja, uroczysta kolacja oraz usług dodatkowych: serwis kawowy, napoje do obiadu/obiadokolacji/kolacji, napoje do uroczystej kolacji - są wartościami orientacyjnymi przyjętymi na potrzebę porównania złożonych ofert.**
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił Zamawiającemu możliwość organizacji dowolnej uroczystości połączonej z konsumpcją w obiekcie hotelowym Wykonawcy w miejscu do tego przeznaczonym (sala restauracyjna, sala bankietowa)
3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania każdorazowo propozycji menu zgodnego z charakterem imprezy w trzech wersjach i przesłania go do Zamawiającego w celu ostatecznego zatwierdzenia.
4. Propozycje menu powinny w zależności od zamawianego rodzaju usługi obejmować swoim zakresem posiłki wskazane w ofercie Wykonawcy.
5. Zamawiający poinformuje o zamiarze zorganizowania uroczystości połączonej z konsumpcją Wykonawcę w terminie zgodnym z poniższą zasadą:

Ilość osób przewidzianych do obsługi w usłudze gastronomicznej	Termin składania zlecenia
do 20 osób	Minimum do 14 dni przed terminem świadczenia usługi
od 21 do 60 osób	Minimum do 25 dni przed terminem świadczenia usługi
od 61 do 120 osób	Minimum do 60 dni przed terminem świadczenia usługi
od 121 osób	Minimum do 90 dni przed terminem świadczenia usługi

6. W jednostkowym zleceniu Zamawiający określi termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi restauracyjnej.
7. Wykonawca zobowiązany będzie przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.).
8. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów ustawy z dnia 24 listopada 2017 r. o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (Dz. U. z 2020 r., poz. 2139 t.j.) oraz rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. z późn. zm.), jak również, że przy przetwarzaniu danych osobowych otrzymanych w związku z realizacją umowy nie naruszy przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz. U. 2019, poz. 1781 z późn. zm.);

Usługi dodatkowe

1. W ramach usługi dodatkowej Wykonawca udostępni Zamawiającemu możliwość skorzystania z Sali konferencyjnej wraz z jej wyposażeniem (rzutnik, flipchart, ekran, nagłośnienie) w cenie zgodnej z ofertą Wykonawcy.

Dotyczy zatrudnienia na umowę o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę

Zamawiający określa wymagania, o których mowa w art. 95 ust. 1 ustawy pzp związane z realizacją zamówienia, dotyczące zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę.

Podpis Wykonawcy zgodnie z zapisami SWZ