

B&D HOTELS SA

Ul. Grzymaliów 17, 03-141 Warszawa

NIP: 522-00-01-116, REGON: 012505788

## 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
<b>Noclegi</b>		
Nocleg (ze śniadaniem w formie bufetu szwedzkiego)	Pokój 1-osobowy	<b>300,00</b>
	Pokój 2-osobowy	<b>300,00</b>
<b>Wyżywienie</b>		
Obiad : zupa, danie główne	1/os	<b>62,00</b>
Obiad uroczysty / kolacja uroczysta : przekąska, zupa, danie główne, deser	1/os	<b>100,00</b>
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	<b>100,00</b>
Obiadokolacja dla gościa hotelowego przyjeżdżającego w późnych godzinach : 1 danie główne , zimne przeką- ski, pieczywo.	1/os	<b>50,00</b>
<b>Kolacja uroczysta: przekąska, zupa, danie główne, deser</b>		
<b>Kolacja uroczysta przedłużona /bankiet</b> : 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	<b>199,00</b>
<b>Obiad w plenerze / Kolacja w plenerze:</b> 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	<b>150,00</b>

<b>Napoje</b>		
napoje gorące kawa /herbata (400 ml/os.),	1 osoba	<b>15,00</b>
napoje gorące kawa/herbata (800 ml/os.)		<b>35,00</b>
Napoje zimne sok (300 ml/os.), woda (300 ml/os.),	1 osoba	<b>9,00</b>
napoje zimne sok (1000 ml/os.) woda (1000 ml/os.),		<b>20,00</b>
<b>Serwis kawowy</b>		
<b>Serwis kawowy jednorazowy:</b> kawa/herbata (400ml/os) woda niegazowana (500ml/os) kruche ciasteczka min. 30gr/osoba; ciasto/ bułeczki drożdżowe 70gram/osoba	1 /os	<b>24,00</b>
<b>Serwis kawowy ciągły</b> kawa/herbata (1000ml/os) woda niegazowana (1000ml/os) kruche ciasteczka min. 90gr/osoba; ciasto/ bułeczki drożdżowe 210gram/osoba	1/os	<b>55,00</b>
<b>Usługi dodatkowe</b>		
<b>Wynajem Sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem</b>	1 godz.	<b>1,23</b>
<b>Łączna wartość brutto:</b>		<b>1420,23</b>

**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 nie-zwłocznego zapewnienia przez Wykonawcę noclegów w maksymalnie jednym hotelu, o standardzie nie gorszym niż oferowany w ofercie, SPEŁNIAJĄCYM WY-MAGANIA 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, my-dło, 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:

<b>Ilość osób przewidzianych do obsługi w usłudze gastronomicznej</b>	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**

## FORMULARZ OFERTOWY

### Dane Wykonawcy:

Nazwa: B&D HOTELS SA  
Adres: 03-141 Warszawa ul. Grzymaliów 17  
Województwo: mazowieckie  
Numer telefonu: 89 524 06 04  
Adres e-mail: hpolsztyn@hotelepark.pl  
NIP: 5220001116, REGON: 012505788  
KRS nr 0000089784

### reprezentowany przez:

imię i nazwisko: Ireneusz Kazimierz Borkowski  
stanowisko: Prezes Zarządu

imię i nazwisko: Cezary Jan Droszcz  
stanowisko: Wiceprezes Zarządu

My niżej podpisani, działając w imieniu i na rzecz B&D HOTELS SA w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu publicznym realizowanym w trybie podstawowym na usługi społeczne polegające na **sukcesywnym świadczeniu usług hotelarskich i restauracyjnych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie**, oświadczamy, że oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymaganiami zawartymi w SWZ za cenę:

**Cena brutto: 1420,23 PLN**, (zgodnie z załączonym do oferty formularzem cenowym)

Ponadto oświadczamy, że:

1. powierzone nam zamówienie stanowiące przedmiot zamówienia wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego w SWZ;
2. oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
3. Oferowane miejsce świadczenia usług (należy podać nazwę hotelu/ośrodka oraz adres): Hotel HP Park 10-701 Olsztyn al. Warszawska 119
4. Oferujemy miejsce świadczenia usług hotelarsko-restauracyjnych o standardzie 3 (gwiazdek).
5. przedmiot zamówienia zrealizujemy siłami własnymi\* /z pomocą podwykonawców\*, którym powierzymy do wykonania:  
a/ .....  
b/ .....

(Zakres oraz nazwa i adres podwykonawcy)

6. jesteśmy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
7. zapoznaliśmy się z projektowanymi postanowieniami umowy i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na zawartych tam warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
8. do kontaktów z Zamawiającym i do realizacji umowy wyznaczamy Sylwię Smulską tel. 515116296, e-mail: marketing.olsztyn@hotelepark.pl
9. zgodnie z art. 225 ustawy Pzp wybór naszej oferty, będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego TAK\*/NIE \*

**Wykonawca wypełnia poniższą część zgodnie z art. 225 ustawy pzp:**

- a) Nazwa (rodzaj) dostawy /usługi, która będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego ..... (jeśli dotyczy)
- b) Kwota netto dostawy/usługi, która będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego ..... (jeśli dotyczy)

Uwaga! Ceny należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wykonawca zobowiązany jest podać podstawę prawną zastosowania stawki podatku od towarów i usług (VAT) innej niż stawka podstawowa lub zwolnienia z ww. podatku.

**Dotyczy wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczania przez zamawiającego przy porównaniu ofert podatku VAT.**

10. oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
11. w rozumieniu przepisów art. 104 – 106 Ustawy z dnia 02.07.2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 584 z późn. zm.) jestem:
  - a) mikro przedsiębiorcą\*
  - b) małym przedsiębiorcą\*
  - c) średnim przedsiębiorcą\*
  - d) jednoosobowa działalność gospodarcza\*
  - e) osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej\*
  - f) inny rodzaj\* .....

Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

1. Załącznik nr 1 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia
2. Załącznik nr 2 do SWZ – Formularz oferty
3. Załącznik nr 3 do SWZ – Oświadczenie dotyczące podstaw wykluczenia

Ofertę niniejszą wraz z załącznikami i dokumentami składamy na 9 kolejno ponumerowanych stronach.

**Podpis Wykonawcy zgodnie z zapisami SWZ**

\*) *Podkreślić właściwe*

**Wykonawca:**

B&D HOTELS SA

03-141 Warszawa ul. Grzymaliów 17

NIP: 5220001116

REGON: 012505788

KRS nr 0000089784

reprezentowany przez:

Ireneusz Kazimierz Borkowski – Prezes Zarządu

Cezary Jan Droszcz – Wiceprezes Zarządu

**Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania składane na podstawie art. 125 ust. 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym na usługi społeczne polegające na **sukcesywnym świadczeniu usług hotelarskich i restauracyjnych dla jednostek organizacyjnych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie**, prowadzonego przez Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, oświadczam co następuje:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 Ustawy Pzp. oraz art. 109 ust. 1 pkt 5-10 Ustawy Pzp.

---

~~Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... Ustawy pzp (podać mająca zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 Ustawy Pzp. oraz art. 109 ust. 1 pkt 5-10 Ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:\*)~~

.....  
.....  
.....  
.....

---

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji.



## **BEZPŁATNE I OGÓLNODOSTĘPNE BAZY DANYCH:**

Na podstawie § 13 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415) wskazuję dane bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, umożliwiające dostęp do odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru: 0000089784.

**Podpis Wykonawcy zgodnie z zapisami SWZ**

\*jeżeli dotyczy