

BZIT-I.042.2.1.....2022

OGŁOSZENIE O ZAPYTANIU OFERTOWYM

(o wartości szacunkowej zamówienia niższej niż 130 000 zł netto)

(na podstawie art.2 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r., Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 z późn. zm.) oraz §3 Zarządzenia Nr 4/2021 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 4 stycznia 2021 r. w sprawie realizacji w Urzędzie Miasta Bydgoszczy zamówień o wartości szacunkowej niższej niż 130 000 zł

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Miasto Bydgoszcz, ul. Jezuicka 1, 85-102 Bydgoszcz

Wydział przeprowadzający postępowanie:

Biuro Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych Bydgosko-Toruńskiego Obszaru Funkcjonalnego
(Biuro ZIT BTOF)
ul. Jagiellońska 61, 85-027 Bydgoszcz

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska, gastronomiczna i cateringowa oraz wynajem sali konferencyjnej na potrzeby przeprowadzenia szkolenia dla pracowników Biura ZIT BTOF oraz koordynatorów z urzędów gmin/miast/starostw oraz partnerów z obszaru MOF Bydgoszcz i MOF Toruń na zasadach określonych w zapytaniu ofertowym oraz w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego pn. „Zestawienie i specyfikacja przedmiotu zamówienia”.

3. Tryb udzielenia zamówienia:

Zamówienie nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych w związku z dyspozycją art. 2 ust. 1 pkt 1 (Dz.U. z 2022 r., poz. 1710 z późn. zm).

4. Termin realizacji zamówienia: październik 2022r.

5. Miejsce i termin złożenia oferty:

- Ofertę należy złożyć wyłącznie przez Platformę zakupową Open Nexus;
- Ofertę należy złożyć na formularzu pn. „Formularzu ofertowy” będący załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

6. Kryteria oceny ofert : cena brutto 100% całego zamówienia:

Kryterium będzie oceniane wg następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{bad.}}} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie :

C – liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium Cena,

C min. – najniższa cena spośród ofert,

C bad. – cena oferty badanej.

Zamawiający wybierze jako najkorzystniejszą ofertę tę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

7. Warunki płatności:

- Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę na świadczenie ww. usługi,
- Wykonawca zobowiązany będzie do wystawienia faktur VAT.
- **Forma płatności:**
 - płatność przelewem, po zrealizowaniu ww. usługi, na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie do 21 dni, licząc od dnia jej otrzymania na rachunek bankowy wskazany na fakturze.
- Zamawiający nie przewiduje przedpłaty.

8. Sposób przygotowania oferty:

- Ofertę należy przygotować zgodnie z treścią formularza ofertowego stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, oraz zgodnie z załącznikiem nr 2 do zapytania ofertowego. Do oferty należy dołączyć 2 propozycje menu (załącznik nr 3).
- Ofertę powinna złożyć osoba do tego uprawniona. Na formularzu powinna znaleźć się firmowa pieczęć oraz czytelny podpis oferenta;
- Oferta złożona po terminie składania ofert nie zostanie rozpatrzona.

9. Inne istotne warunki zamówienia:

- Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę na wszystkie wyszczególnione pozycje w załączniku nr 2 (pkt. I) do niniejszego zapytania ofertowego; przy wycenie usługi gastronomicznej i cateringowej należy uwzględnić wszystkie pozycje zgodnie z załącznikiem nr 2 (pkt. IV);
- Zamawiający dopuszcza zmianę lub rezygnację z podanego terminu bez konsekwencji finansowych (informacja o ewentualnej rezygnacji z terminu zostanie podana do wiadomości Wykonawcy nie później niż na 5 dni przed terminem realizacji usługi),
- Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu co najmniej 2 rodzaje propozycji menu razem z ofertą (zał. 3),
- Wykonawca zastrzega sobie możliwość negocjacji menu.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość pomniejszenia ilości osób uczestniczących w szkoleniu jednak ostateczna liczba osób nie może być mniejsza niż 60 i większa niż 75.

10. W przypadku złożenia ofert o takiej samej cenie Zamawiający wezwie tych Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych. Ceny ofert dodatkowych nie mogą być wyższe niż pierwotnie.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania lub unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego w każdym czasie bez podania przyczyn. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania w przypadku jeżeli cena oferty przekroczy kwotę jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację Zamówienia.

12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia środków w przypadku kiedy oferowana cena będzie zbyt wysoka w stosunku do posiadanych środków przewidzianych na realizację przedmiotowego zadania.

13. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom, a także nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych i wariantowych.



14. Osoba uprawniona do koordynowania zamówienia, reklamacji oraz bieżących kontaktów z Wykonawcami wyznaczona przez Zamawiającego:

Angelika Daroń - tel. 52 58 58 093, adres e-mail: angelika.daron@um.bydgoszcz.pl

15. „Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego Zamawiający informuje, że nie będą rozpatrywane oferty:

1) wykonawcy wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

2) wykonawcy, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcy, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.”

Bydgoszcz; dnia 22.09.2022 r.

DYREKTOR BIURA
Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych
Bydgosko-Toruńskiego Obszaru Funkcjonalnego
ZIIT BTGF
Izabela Szczęśliwa-Zobek
Izabela Szczęśliwa-Zobek...
(podpis dyrektora zatwierdzający treść dokumentu)

Załączniki:

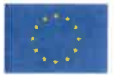
- nr 1 – Formularz ofertowy/cenowy;
- nr 2 – Zestawienie i specyfikacja przedmiotu zamówienia
- nr 3 – Propozycja menu

Projekt pn. „Wsparcie Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych w latach 2020-2022” realizowany przy współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej, w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.

PRACOWNIK REFERATU

Romana Cyranowicz
Romana Cyranowicz

22.09.22



Załącznik nr 1

.....
(pieczęć firmowa Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY- Cenowy

do zapytania ofertowego na usługę hotelarską, gastronomiczną i cateringową oraz wynajem sali konferencyjnej na potrzeby przeprowadzenia szkolenia dla pracowników Biura ZIT BTOF oraz koordynatorów z urzędów gmin/miast/starostw oraz partnerów z obszaru MOF Bydgoszcz i MOF Toruń na zasadach określonych w zapytaniu ofertowym oraz w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego pn. „Zestawienie i specyfikacja przedmiotu zamówienia”.

1. **Nazwa Firmy:**

2. **Adres:**

3. **Tel./e-mail:**

4. **Oferujemy wykonanie ww. usługi za kwotę:**

I. Koszt wynajmu sali konferencyjnej dla 75.os.:

netto, stawka Vat % , brutto(PLN)

(słownie:.....(PLN),

II. Koszt noclegu dla 1 osoby w pokoju jednoosobowym :

netto, stawka Vat % , brutto(PLN),

(słownie:.....(PLN)

Koszt razem za 15 pokoi jednoosobowych

netto, stawka Vat % , brutto(PLN),

(słownie:.....(PLN)

III. Koszt noclegu dla 1 osoby w pokoju dwuosobowym:

netto, stawka Vat % , brutto(PLN),

(słownie:.....(PLN)

Koszt razem za 30 pokoi dwuosobowych

netto, stawka Vat % , brutto(PLN),

(słownie:.....(PLN)

IV. Usługa gastronomiczna i cateringowa zgodnie z załącznikiem nr 2 dla 1 osoby za całość :

netto, stawka Vat % , brutto(PLN),

(słownie:.....(PLN)

Koszt razem za usługę gastronomiczną i cateringową dla 75.os.

netto, stawka Vat % , brutto(PLN),

(słownie:.....(PLN)

5. Razem kwota brutto za całość oferty: Cena z należnym podatkiem od towarów i usług
.....(PLN)

(słownie:.....(PLN)

na warunkach określonych w załączniku nr 2 do zapytania ofertowego.

6. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

7. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuje się podpisać umowę w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....
(Miejscowość, data)

.....
(Podpis osoby upoważnionej)

Załącznik nr 2

ZESTAWIENIE I SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia obejmuje:

- usługę hotelową dla ok. 75 osób (1 nocleg - 15 pokoi jednoosobowych i 30 pokoi dwuosobowych),
- usługę gastronomiczną (1 dzień - obiad, kolacja bankietowa wraz z oprawą muzyczną; 2 dzień- śniadanie, obiad) dla ok. 75 osób,
- wynajem sali konferencyjnej na szkolenie – 2 dni dla ok. 75 osób (sala z możliwością podziału na 2 mniejsze),
- catering podczas całego szkolenia dla ok. 75 osób,

Liczba osób – 75 (ostateczna liczba uczestników zostanie przesłana Wykonawcy na 5 dni roboczych przed datą wyjazdu, liczba uczestników wyjazdu będzie nie mniejsza niż 60 osób i nie większa niż 75 osób).

II. Kryteria dostępu dla ośrodka/hotelu:

- zlokalizowany w województwie kujawsko-pomorskim, poza obszarem ZIT BTOF oraz poza obszarem miast prezydenckich,
- standard powinien odpowiadać co najmniej 3 gwiazdkom,
- pokoje jedno lub dwuosobowe z łazienkami z pełnym węzłem sanitarnym, sala szkoleniowa powinna znajdować się w tej samej lokalizacji (ten sam adres) co miejsce zakwaterowania i wyżywienia uczestników,
- zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla kobiet, mężczyzn – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- bezpłatne miejsca parkingowe na terenie obiektu, w którym będzie odbywało się szkolenie – dla min. 50 samochodów,
- bezpłatne Wi-Fi

III. Sala szkoleniowa/konferencyjna:

- sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników,
- catering podczas szkolenia dostępny na sali dla uczestników,
- sala klimatyzowana z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- wyposażenie : mikrofon, możliwość podłączenia komputera do projektora wraz z ekranem, swobodny i bezpłatny dostęp do internetu bezprzewodowego, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali, flipchart,
- rozmieszczenie i ustawienie stołu oraz krzeseł zostanie uzgodnione z Zamawiającym,
- personel zapewniający obsługę techniczną podczas trwania szkolenia,
- sala konferencyjna, flipcharty – min. 2 , projektor.

IV. Wyżywienie:

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków w dniach szkolenia.

- śniadanie w formie bufetu szwedzkiego minimum:

- dania gorące (min. 3 rodzaje bez ograniczeń),
- półmiski z różnymi gatunkami wędlin, nabiału, świeżych owoców,
- sałatki (min. 3 rodzaje),
- świeże pieczywo,
- świeżo parzona gorąca kawa i herbata, cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń,
- soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń,
- kawa/ herbata, cukier, cytryna, mleko- bez ograniczeń

- serwis obiadowy serwowany w dwa dni szkolenia:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne ,
- deser,
- woda mineralna - bez ograniczeń,
- kawa i herbata, cukier, cytryna, mleko - bez ograniczeń,

- kolacja z oprawą muzyczną:

- zupa x 2 (co najmniej 250 ml na osobę),
- biesiada grillowa (min. 3 rodzaje mięsa - każde co najmniej po 150 g na osobę, ketchup, musztarda, sos),
- patery z różnymi gatunkami serów, wędlin regionalnych,
- smalec, ogórki kiszone i pikle,
- przekąski zimne,
- sałatki,
- świeże pieczywo białe i ciemne,
- soki owocowe, woda mineralna gazowana, niegazowana, napoje gazowane, lód – bez ograniczeń,
- kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko - bez ograniczeń,
- preferowane będą dania kuchni regionalnej,

- catering na potrzeby szkolenia:

- podany w formie bufetu szwedzkiego dostępny przez cały czas trwania szkolenia,
- ciasto domowe (m.in. 2 rodzaje),
- świeżo parzona kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń,
- woda mineralna gazowana, niegazowana – bez ograniczeń,
- świeże owoce (min. 3 rodzaje do ustalenia z Zamawiającym).



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



**MINISTERSTWO
FUNDUSZY I POLITYKI
REGIONALNEJ**



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Fundusz Spójności



**Projekt pn. „Wsparcie Zintegrowanych Inwestycji
Terytorialnych w latach 2020-2022” realizowany przy
współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej, w ramach
Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020.**