

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

W niniejszym postępowaniu nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2022, poz. 1710 ze zm.).

Szacowana wartość zamówienia nie przekracza kwoty 130 000 zł.

**Instytut Nafty i Gazu - Państwowy Instytut Badawczy w Krakowie, przy ul. Lubicz 25 A,
zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do złożenia oferty**

**na usługę restauracyjną dla uczestników spotkania barbórkowego
organizowanego w Krakowie
przez Instytut Nafty i Gazu - Państwowy Instytut Badawczy
w dniu 15 grudnia 2023 r.**

1. Opis przedmiotu zamówienia – warunki i wymagania

Przedmiotem zamówienia jest:

a. Usługa restauracyjna polegająca na udostępnieniu lokalu oraz zapewnieniu poczęstunku dla uczestników spotkania barbórkowego organizowanego przez Instytut Nafty i Gazu - Państwowy Instytut Badawczy w Krakowie w dniu **15 grudnia 2023 r.** dla ok. **200 – 220 osób – początek spotkania ok. godz. 19.00.**

Spotkanie rozpocznie się **kolacją** - na gorąco, zasiadaną - po zakończeniu części oficjalnej.

Kolacja musi się składać z: przystawki, zupy, dania głównego podawanego na gorąco i deseru, serwowana przez kelnerów do stolików.

Wykonawca zobligowany jest do przedstawienia w ofercie **trzech propozycji** zestawów menu na kolację - do wyboru dla Zamawiającego.

Zamawiający zgłosi Wykonawcy ilość uczestników i rodzaj wybranego menu do dnia 12 grudnia 2023 r.

Po kolacji, do dyspozycji uczestników bankietu - **szwedzki stół**, uzupełniany na bieżąco do godz. 24.00, zawierający co najmniej:

- bufet zimny (mięsa, wędliny, sery, sałatki, pieczywo),
- bufet ciepły (1 ciepłe danie serwowane w bemarze),
- wiejski stół (wędliny i kiełbasy wiejskie, ogórki kiszzone, smalec),
- bufet deserowy (ciasta, owoce)

oraz

- golonka w kapuście – 100 sztuk - serwowana w bemarze (należy uwzględnić w każdej z 3 propozycji menu).

Wykonawca zobligowany jest do przedstawienia w ofercie **trzech propozycji** zestawów menu w formie szwedzkiego stołu - do wyboru dla Zamawiającego.

Zamawiający wymaga, aby od początku trwania bankietu serwowane były **napoje** - bez ograniczeń: zimne (soki, woda mineralna, soft drinki) i gorące (kawa, herbata).

Zamawiający wymaga także zapewnienia dla uczestników bankietu – napoi alkoholowych: piwo, wino białe i czerwone, wódka.

Wykonawca winien podać w ofercie cenę zapewnienia napoi alkoholowych w wariantach:

- open bar (piwo, wino białe i czerwone, wódka) – bez ograniczeń, dla wszystkich uczestników bankietu od momentu rozpoczęcia kolacji (ok. godziny 20.00) do godziny 02.00.

W ofercie należy podać koszt przedłużenia usługi open bar / godzinę.

Wykonawca zobligowany jest podać rodzaj (markę) oferowanych napoi alkoholowych.

Wykonawca może rozszerzyć proponowane menu o dodatkową propozycję w ramach oferowanej ceny lub zaproponować inną opcję zorganizowania poczęstunku dla uczestników spotkania.

Wymagany jest kompleksowy serwis gastronomiczny: niezbędna obsługa kelnerska i barmańska, dekoracja stołów; nakrycie stołów; zastawa – nie dopuszcza się naczyń jednorazowego użytku.

Czas trwania bankietu: od godz. 19:00 do godz. 02:00 kolejnego dnia, z możliwością przedłużenia.

W ofercie należy podać ewentualne koszty przedłużenia bankietu.

Czas trwania imprezy głównej: od 19:00 do 24:00. Po godzinie 24:00 dla gości bankietu winny być dostępne:

- sala,

- szwedzki stół (szwedzki stół po godz. 24.00 nie musi już być uzupełniany),

- napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki, soft drinki)

oraz

- napoje alkoholowe: open bar do godz. 2.00, a później - rozliczane wg "spożycia" lub ceny ryczałtowej zaproponowanej w ofercie przedłużenia usługi "open bar" – w zależności od ustaleń.

Wykonawca zobligowany jest do przedstawienia w ofercie trzech propozycji menu do wyboru dla Zamawiającego. Propozycje winny uwzględniać kolację, szwedzki stół i napoje.

Dokładny czas podawania posiłków i inne ustalenia - do uzgodnienia z Zamawiającym po zawarciu umowy. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji założeń w wyniku prowadzonych uzgodnień.

b. Wynajem sali restauracyjnej na wyłączność w godz. 18:30 w dniu 15-12-2023 r. Obiekt ma być ogrzewany i klimatyzowany. Sala musi pomieścić 200 – 220 osób siedzących przy stołach. Nie dopuszcza się umieszczenia stolików w korytarzach, tarasach, pomieszczeniach przylegających i innych. Wykonawca musi zapewnić wydzielone miejsce do tańca oraz wydzielone miejsce dla zespołu muzycznego/DJ – z możliwością podłączenia urządzeń elektrycznych do prądu i z wydzielonym, niewielkim pomieszczeniem, stanowiącym zaplecze dla zespołu muzycznego (zespół zapewnia Zamawiający we własnym zakresie).

Obiekt musi posiadać niezależne w pełni dostępne toalety oraz szatnię z obsługą (preferowane numerki dla każdego z uczestników).

Zamawiający przed dokonaniem wyboru przeprowadzi wizję w zaproponowanym miejscu (lokalu).

Zakładany maksymalny, koszt za całość zrealizowanej usługi na jedną osobę – 360 zł netto.

Zamawiający wymaga, aby koszt wynajęcia sali wliczony był w cenę usługi restauracyjnej.

c. Zapewnienie noclegu dla min. 30 osób.

Wykonawca będzie zobligowany do podania ceny noclegu w pokoju jednoosobowym (wraz ze śniadaniem i bez śniadania).

Zamawiający przewiduje, że konieczne będzie zapewnienie noclegu dla min. 30 osób. Nocleg opłacany będzie bezpośrednio przez gości (nie przez Zamawiającego), zgodnie z ceną wskazaną w ofercie.

Zamawiający dopuszcza wypłatę zaliczki przed realizacją zamówienia w wysokości maksymalnie do 50% wartości umowy – wyliczonej w następujący sposób:

cena podana w ofercie w punkcie: "*Cena usługi zgodnie z pkt 1 a, b Zaproszenia za 1 osobę*" x 200 osób.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji złożonych ofert.

2. Warunki wymagane od Wykonawców

- Ofertę należy sporządzić na piśmie, w języku polskim, w formie zapewniającej pełną czytelność jej treści. Oferta ma być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania firmy na zewnątrz.
- Jako opis obiektu lokalu/sali uznane będą prospekty, katalogi i inne materiały Wykonawcy, jeżeli zostaną złożone wraz z ofertą.
- Treść oferty musi odpowiadać treści i zaproszenia do złożenia oferty.
- **Do oferty należy załączyć proponowane menu .**

3. Sposób sporządzenia oferty

Formularz ofertowy zawierający (wzór - zał. nr 1):

- nazwę i adres Wykonawcy,
- łączną cenę brutto za zrealizowanie całego przedmiotu zamówienia
 - Cenę oferty należy podać w złotych polskich.
 - Cena oferty powinna uwzględniać również wszelkie inne, nie wymienione w formularzu, a konieczne do poniesienia zdaniem Wykonawcy koszty, związane z realizacją opisaną w zaproszeniu usługi.
 - Cenę oferty należy skalkulować i podać w ofercie stosownie do wymagań Zamawiającego.

Podana cena jest obowiązująca w całym okresie ważności umowy.

4. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium:

- cena ogółem brutto 10%

$$Wc = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena przedstawiona w badanej ofercie}} \times 10$$

- ocena obiektu, w tym funkcjonalność i estetyka sali oraz lokalizacja obiektu 40%

Oferta może uzyskać od każdego członka Komisji oceniającej oferty 40 punktów. Ocena zostanie dokonana na podstawie średnia punktów otrzymanych od Członków Komisji. **Ocena zostanie dokonana na podstawie przeprowadzonej wizji w zaoferowanym lokalu.**

- proponowane menu 50%

Oferta może uzyskać od każdego członka Komisji oceniającej oferty 50 punktów. Ocena zostanie dokonana na podstawie średnia punktów otrzymanych od Członków Komisji.

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która w sumie uzyska największą ilość punktów.

5. Wymagany termin realizacji zamówienia

15 grudnia 2023 r. w godz. od 19.00 do godz. 02.00 kolejnego dnia z możliwością przedłużenia.

6. Termin związania ofertą: 30 dni

Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

7. Miejsce oraz termin składania ofert

Ofertę należy złożyć do dnia **25.07.2023 r. do godz. 10.00**

– w formie skanu wypełnionego i podpisanego formularza ofertowego wraz z załącznikami – należy przesłać na adres: przetargi@inig.pl. Jako temat wiadomości prosimy wpisać: „Oferta na **usługę restauracyjną dla uczestników spotkania barbórkowego w dniu 15-12-2023 r.**”.

- Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) – o terminie złożenia oferty decyduje termin jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego, a nie data stempla pocztowego, czy zlecenia dostarczenia pocztą kurierską.
- Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

Sposób porozumiewania się z Wykonawcami:

- Porozumiewanie się między Stronami odbywać się będzie za pośrednictwem poczty elektronicznej.
- Adres e-mail Zamawiającego: przetargi@inig.pl .

8. Warunki, które zostaną wprowadzone do umowy

- Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.
- Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień i wymagań wynikających z treści niniejszego zaproszenia i złożonej oferty przez Wykonawcę.

9. Załączniki do Zaproszenia

Nr 1 Formularz ofertowy.

Kraków, dnia 14.07.2023 r.

FORMULARZ OFERTOWY

(nazwa i siedziba Wykonawcy)

składa ofertę

na usługę restauracyjną dla uczestników spotkania barbórkowego organizowanego w Krakowie przez Instytut Nafty i Gazu - Państwowy Instytut Badawczy w dniu 15 grudnia 2023 r.

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia na warunkach opisanych w zaproszeniu do złożenia oferty za cenę:

Cena usługi zgodnie z pkt 1 a, b Zaproszenia za 1 osobę:

..... zł netto / zł brutto

Zakładany maksymalny koszt na 1 osobę – **360,00 zł netto**.

Cena oferty musi uwzględniać wszystkie koszty konieczne do poniesienia zdaniem Wykonawcy, związane z realizacją opisaną w Zaproszeniu usługi, w tym w szczególności:

-wynajem sali, kolacja,

-poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego (do godziny 24.00),

-napoje bezalkoholowe (ciepłe/zimne/soft drinki) – od godziny 19.00 do godziny 02.00,

-napoje alkoholowe - open bar (piwo, wino białe i czerwone, wódka – bez ograniczeń, dla wszystkich uczestników bankietu) – od momentu rozpoczęcia kolacji (ok. godziny 20.00) do godziny 02.00.

MENU

Wymagane załączenie do oferty 3 szczegółowych propozycji menu (kolacja, szwedzki stół, napoje) jakie zawiera się w powyższych cenach.

Wykonawca zobligowany jest podać rodzaj (markę) oferowanych napoi alkoholowych.

Koszt przedłużenia usługi open bar: zł brutto / każdą godzinę.

Ewentualne inne koszty przedłużenia bankietu od godz. 02.00: zł brutto / każdą godzinę.

NOCLEG:

Cena noclegu: pokój 1-osobowy bez śniadania:

Cena noclegu: pokój 1-osobowy ze śniadaniem:

Miejsce realizacji:

Zamawiający przez dokonaniem wyboru przeprowadzi wizję w zaproponowanym miejscu.

Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen przez cały okres obowiązywania umowy.

Oferta ważna: 30 dni od terminu składania ofert.

Liczba uczestników spotkania winna być podana przez Zamawiającego **do dn. 12-12-2023 r.** Rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi odbędzie się na podstawie ostatecznej liczby uczestników spotkania uzgodnionej przez Zamawiającego z Wykonawcą.

Osoba do kontaktu: tel., e-mail

Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego są:

- 3 propozycje menu wraz z podaniem marek oferowanych alkoholi
- Opis obiektu: lokalu/sali

.....
podpis