

dotyczy : Wstępnego zapytania ofertowego w celu ustalenia wartości zamówienia dla planowanego postępowania

Szanowni Państwo,
Zwracamy się o przygotowanie wstępnej wyceny na:
Usługi hotelarsko-restauracyjne w ramach konferencji „Hydrologia w praktyce – praktyka w hydrogeologii”.

I. Informacje ogólne

1. Zamawiający: **Główny Instytut Górnictwa Państwowy Instytut Badawczy**
2. Zapytanie ofertowe jest prowadzone w celu ustalenia wartości zamówienia.

II. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia:

W związku z organizacją konferencji naukowej Główny Instytut Górnictwa Państwowy Instytut Badawczy zamawia usługi hotelarsko-restauracyjne.

Zamawiający wymaga, aby konferencja „**Hydrologia w praktyce – praktyka w hydrogeologii**” odbyła się w dniach **03-05 czerwca 2024 r.**

Przewidujemy, że w konferencji udział weźmie około 100 uczestników. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany liczby uczestników konferencji w granicach (+/-) 40 osób. Ostateczna lista uczestników konferencji będzie przesłana na siedem dni przed rozpoczęciem konferencji.

Wymagania Zamawiającego:

- lokalizacja w odległości nie większej niż 10 km od centrum miejscowości Szczyrk (odległość mierzona wg Mapy Google drogą samochodową),
- standardu obiektu, w którym odbędzie się konferencja - minimum 4 gwiazdki (nadane decyzją Marszałka Województwa).
- ośrodek w którym zostanie zorganizowana konferencja musi dysponować min. 25 pokojami 2-osobowymi oraz min. 50 pokojami 1-osobowymi (możliwość wykorzystania pokoi 2 osobowych jako 1 osobowe).
- wyżywienie: śniadania w formie stołu szwedzkiego, obiad serwowany wg ustalonego menu, przerwy kawowe wg ustalonego menu, załącznik nr 3 zawiera przekładowy standard menu.
- zapewnienie miejsca na organizację uroczystej kolacji (ok. 500m²) dla uczestników konferencji w dniu 03.06.2024r. ok. 130 osób z oprawą muzyczną (DJ).
- zapewnienie zadaszego miejsca na organizację ogniska i grilla dla uczestników konferencji w dniu 04.06.2024r.
- zapewnienie sali konferencyjnej:
 - miejsca siedzące dla 130 osób, (uczestnicy konferencji+ zaproszeni goście)
 - sala wyciszona, z dostępem do światła dziennego i z możliwością odpowiedniego zaciemnienia dla potrzeb prowadzenia prezentacji, wyposażona w ekran i rzutnik multimedialny,

- nagłośnienie sali wraz z dwoma mikrofonami bezprzewodowymi,
- sala dostępna dla organizatorów i uczestników konferencji w godzinach:
 - a) 09.00 - 18.00 w dniu 03.06.2024 r.
 - b) 08.30 - 14.00 w dniu 05.06.2024 r.
- zapewnienie stołu prezydalnego i 5 miejsc siedzących dla prowadzących przez cały czas trwania konferencji,
- sala konferencyjna powinna posiadać odpowiednie do liczby uczestników konferencji zaplecze sanitarne (toalety),
- we foyer przed salą konferencyjną przygotowana przerwa kawowa. W tym samym miejscu konieczne jest udostępnienie miejsca dla roll-upów i stoisk reklamowych,
- przerwa kawowa będzie miała miejsce w sali konferencyjnej lub w sali położonej w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, przeznaczonej do wyłącznej dyspozycji uczestników konferencji,
- rezerwacja parkingu na min. 80 samochodów w odległości nie większej niż 100 m. od ośrodka w którym zorganizowana będzie konferencja,
- zapewnienie w dniach konferencji w holu recepcji obiektu możliwości stworzenia oddzielnego i nie kolidującego z pracą recepcji głównej, obszernego i wygodnego stanowiska recepcyjnego dla organizatorów szkolenia z możliwością bezpłatnego dostępu do drukarki, ksero i internetu od godz. 17:30 w dniu 02.06.2024 r. oraz w dniu 03.06.2024r. od godz. 08.00.
- Wykonawca w ramach usługi zapewni transport autokarem na wycieczkę terenową w dniu 04.06.2024r. dla 100 osób na ok. 10 godzin.
- zapewnienie możliwości zorganizowania sesji poster-owej,
- zapewnienie obsługi technicznej sali konferencyjnej na wypadek awarii sprzętu audiowizualnego.
- zapewnienie miejsc noclegowych w dniu 02.06.2024r. dla organizatora (ok. 10 osób) oraz części uczestników konferencji (ok. 20 osób).
- zagwarantowanie pomieszczenia na potrzeby bezpiecznego przechowania bagażu podczas pierwszego i ostatniego dnia konferencji.

III. Sposób przygotowania oferty

Ofertę wstępną należy złożyć na załączonym formularzu ofertowym - Załącznik nr 1, do oferty wstępnej należy dołączyć załącznik nr 2 – Informacja RODO.

IV. Warunki płatności

Podstawą dla rozliczenia stron, będzie faktura VAT wystawiana przez Wykonawcę.

Termin płatności wynosi 21 dni od daty dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

V. Osoba do kontaktu z Wykonawcami

Piotr Hachula - tel. (032) 259 26 47, e-mail: phachula@gig.eu

Mariusz Borek - tel. (32) 259 26 21, e-mail: mborek@gig.eu

VI. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę wstępną według załączonego wzoru (Załącznik nr 1 oraz 2) należy złożyć do dnia **23.02.2024r. do godz. 12⁰⁰**.
2. Ofertę można złożyć drogą elektroniczną lub w siedzibie Zamawiającego:
**Główny Instytut Górnictwa,
Plac Gwarków 1,
40-166 Katowice,
mail: phachula@gig.eu**
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do udzielenia dodatkowych informacji związanych z przedmiotem zamówienia i złożoną wstępną ofertą.

VII. Załączniki

1. Załącznik nr 1 - Formularz oferty wstępnej
2. Załącznik nr 2 – RODO
3. Załącznik nr 3 – Zakładany scenariusz konferencji naukowo - technicznej

ZAPRASZAMY DO SKŁADANIA OFERT

**Załącznik nr 1 do wstępnego zapytania
ofertowego**

.....
Pieczętka firmowa Wykonawcy

Nazwa/Imię i Nazwisko Wykonawcy:

.....
.....

Adres:

Nr tel.:..... **Nr faksu:**.....

Adres e-mail:

OFERTA WSTĘPNA

z dnia

1. Oferujemy **Usługi hotelarsko-restauracyjne w ramach konferencji „Hydrologia w praktyce – praktyka w hydrogeologii”** we wstępnej cenie:

..... zł netto + VAT = zł. brutto

słownie:

2. Oświadczenie Wykonawcy:

2.1 Oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia.

2.2. W związku z art. 7 ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r., poz. 835), oświadczam(y), że nie podlegam(y) wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 niniejszej ustawy

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis)

Załącznik nr 2 do wstępnego zapytania ofertowego

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: **Usługi hotelarsko-restauracyjne w ramach konferencji „Hydrologia w praktyce – praktyka w hydrogeologii”**.

W nawiązaniu do prowadzonego postępowania oraz w związku z wprowadzeniem nowych przepisów dotyczących danych osobowych (RODO) informuję co następuje:

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest: **Główny Instytut Górnictwa, Plac Gwarków 1; 40-166 Katowice;**
- Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach związanych z ochroną danych osobowych w następujący sposób: pod adresem e-mail: gdpr@gig.eu, lub pisemnie na adres siedziby administratora.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego:
„Usługi hotelarsko-restauracyjne w ramach konferencji „Hydrologia w praktyce – praktyka w hydrogeologii.”

prowadzonym w trybie: **zapytania ofertowego;**

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja zapytania ofertowego w związku z jawnością postępowania.
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych⁽¹⁾;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO⁽²⁾;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

⁽¹⁾ *Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

⁽²⁾ *Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*

Zakładany scenariusz konferencji naukowo - technicznej: „Bezpieczeństwo robót strzałowych”.

„0” dzień konferencji (02.06.2024r.):

- REJESTRACJA UCZESTNIKÓW (20-30 osób) od godziny 16.00

1 dzień konferencji (03.06.2024r.):

- **Śniadanie dla osób, które przyjechały w dniu 02.06.2024r. (20-30 osób) w cenie pokoju**
- **Przerwa kawowa całodniowa dla 100 osób**
- **Obiad – menu:**
 - Wiosenny barszczyk z nowalijkami
 - Grillowana pierś z kurczaka z pomidorową salsą
 - Roladki z soli faszerowane pomidorami
 - Gnocchi w sosie pieczarkowym zapiekane w piecu
 - Fryty z batata
 - Ziemniaki puree z pietruszką i selerem
 - Kotlety ziemniaczane z żółtym serem
 - Warzywa okopowe z ziołami
 - Surówka z marchewki z brzoskwiniami
 - Ćwikła z chrzanem
 - Szarlotka
 - Kremówka
 - Woda, kawa / herbata
- **UROCZYSTA KOLACJA z DJ dla 130 osób**
 - Oprawa muzyczna DJ**
 - Serwowane:**
 - Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem i pestkami dyni
 - Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem z pomidorami suszonymi i mascarpone z młodymi ziemniakami z koperkiem
 - Szarlotka na ciepło z gałką lodów
 - Bufet:**
 - Salatka nicejska z tuńczykiem i szparagami
 - Bruschetta na czosnkowych grzankach
 - Galaretki drobiowe z kurczaka z jajkiem przepiórczym
 - Deska wędlin z marynatami i ćwikłą
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Bukiet kolorowych sałat w sosie vinaigrette
 - Gorące danie**
 - Cielęcy paprykarz z szalotkami
 - Napoje**
 - Kawa / herbata
 - Woda
 - Open bar:**

Kawa (cateringowa),
Herbata
Woda mineralna
Soki i napoje gazowane (Pepsi, 7UP, Mirinda)

Alkohol:

250 ml wódki na osobę lub 350 ml wina

Ustalony wcześniej wybór 3 ciast z:

(szarlotka, sernik, W Z, z galaretką i owocami, ciasto rabarbarowe, karpotka, kremówka, torcik makowy, z gruszką i budyniem, makowiec, trąta owocowa, strudel Jabłkowy, opera, czekoladowe)

2 dzień konferencji (04.06.2024r.):

- **Śniadanie w cenie pokoju**
- **WYCIECZKA TERENOWA – obiad w restauracji w Żywcu**
- **Kolacja/GRILL dla 100 osób– Menu:**

Aksamitny krem z oscypka aromatyzowany czosnkiem

Grillowany schab z kością z dipem ziołowym

Kiełbasa drobiowa z grilla

Salaty z kurczaka z mleczkiem kokosowym

Duszonki ziemniaczane z bekonem i pieczarkami

Grillowany bakłażan z bruschettą

Pieczony ziemniak z masłem czosnkowym

Surówka z kiszonej kapusty z koperkiem

Surówka z ogórków kiszonych z marchewką

Bukiet sałat wiosennych z vinaigrette

Chleb ze smalcem

Bukiet kolorowych sałat i surówek z sosami

Ogórki kiszone

Ketchup, chrzan, musztarda

Zimne sosy i dipy

Beskidzkie kołoczki z serem, owocami i makiem

Piwo 0,5 l/osobę

Woda mineralna gazowana 0,5 l/osobę

Woda mineralna niegazowana 0,5 l/osobę

3 dzień konferencji (05.06.2024r.):

- **Śniadanie w cenie pokoju**
- **Obiad dla 100 osób – menu:**
 - Rosół domowy z makaronem
 - Zrazy wieprzowe z pieczarkami i serem mozzarella
 - Palia europejska z grilla z kaparami
 - Zapiekanka z penne i ricotty
 - Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną
 - Ryż z groszkiem i parmezanem

Fasolka z bułką tartą
Pierogi z mięsem i skwarkami
Surówka z kiszanej kapusty
Sałata wiosenna z sosem vinaigrette
Ciasto WZ
Łamańce z makiem
Woda , kawa / herbata