

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 „Bezpieczeństwo robót strzałowych”.**

### **I. Informacje ogólne**

1. Zamawiający: **Główny Instytut Górnictwa Państwowy Instytut Badawczy**
2. Zapytanie ofertowe jest prowadzone w celu ustalenia wartości zamówienia.
3. W ramach prowadzonego wstępnego zapytania ofertowego Zamawiający nie wybierze oferty do realizacji zamówienia.

### **II. Opis przedmiotu zamówienia**

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

Usługa hotelarska dla 140 osób w zakresie zakwaterowania i wynajmu sali konferencyjnej w związku z organizacją w dniach 05-07.10.2026 r. Konferencji pn. „Bezpieczeństwo robót strzałowych”. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby uczestników konferencji w granicach 60 osób. Ostateczna lista uczestników konferencji będzie przesłana na siedem dni przed rozpoczęciem konferencji.

Konferencja planowana jest w granicach administracyjnych Beskidu Śląskiego, Beskidu Żywieckiego, Beskidu Małego.

#### Szczegółowe wymagania:

- 1) Lokalizacja ośrodka w granicach administracyjnych Beskidu Śląskiego, Beskidu Żywieckiego, Beskidu Małego na terenie Polski.
- 2) Zapewnienia noclegowe:  
Wykonawca musi dysponować min. 60 pokojami 1-osobowymi (możliwość wykorzystania pokoi 2 osobowych jako 1 osobowe) oraz 6 apartamentami do wykorzystania każdy przez 1 osobę. Pozostałe osoby (74) zostaną zakwaterowane w pokojach 2, 3 lub 4 osobowych.. Pokoje dla wszystkich uczestników muszą znajdować się w jednym budynku.
- 3) Zapewnienie miejsc postojowych:  
Wykonawca musi dysponować parkingiem na min. 100 samochodów w odległości nie większej niż 200 m. od ośrodka w którym zorganizowana będzie konferencja.
- 4) Zapewnienie organizacji wraz z transportem autokarowym wycieczki terenowej w dniu 06.10.2026r. dla 120 osób na ok. 6 godzin.

- 5) Zapewnienie miejsca na organizację uroczystej kolacji (ok. 500m<sup>2</sup>) dla uczestników konferencji w dniu 05.10.2026r. ok. 150 osób z oprawą muzyczną (DJ).
- 6) Zapewnienie sali konferencyjnej:  
miejsca siedzące dla minimum 150 osób, (uczestnicy konferencji+ zaproszeni goście)
  - a. sala klimatyzowana, wyciszona, z dostępem do światła dziennego i z możliwością odpowiedniego zaciemnienia dla potrzeb prowadzenia prezentacji, wyposażona w ekran i rzutnik multimedialny,
  - b. sala konferencyjna z wyposażeniem audiowizualnym (projektor, rzutnik multimedialny, ekran, laptop, mikrofony bezprzewodowe (min. 2) nagłośnienie, wskaźnik laserowy),
  - c. sala dostępna dla organizatorów i uczestników konferencji w godzinach:
    - a) 08.00 - 18.00 w dniu 05.10.2026 r.
    - b) 08.30 - 17.00 w dniu 06.10.2026 r.
    - c) 08.30 – 14.00 w dniu 07.10.2026r.
  - d. zapewnienie stołu prezydialnego i 5 miejsc siedzących dla prowadzących przez cały czas trwania konferencji,
  - e. Sala konferencyjna powinna posiadać odpowiednie do liczby uczestników konferencji zaplecze sanitarne (toalety),
  - f. We foyer przed salą konferencyjną przygotowana przerwa kawowa. W tym samym miejscu konieczne jest udostępnienie miejsca dla roll-upów i stoisk reklamowych,
  - g. zapewnienie możliwości zorganizowania punktu rejestracji uczestników konferencji w holu ośrodka od godz. 17:30 w dniu 04.10.2026 r. oraz w dniu 05.10.2026r. od godz. 08.00.
  - h. zapewnienie możliwości zorganizowania sesji poster-owej,
  - i. zapewnienie obsługi technicznej hotelu na wypadek awarii sprzętu audiowizualnego.
  - j. Zapewnienie miejsc noclegowych w dniu 04.10.2026r. dla organizatora (ok. 10 osób) oraz części uczestników konferencji (ok. 20 osób) za dodatkową opłatą – ilość osób zostanie podana na 7 dni przed konferencją.
- 7) Obiekt powinien posiadać salę konferencyjną oraz dedykowaną salę bankietową (inną niż restauracja, w której będą serwowane śniadania i obiady).
- 8) Obiekt powinien posiadać dodatkowo 4 sale konferencyjne – wszystkie z dostępem światła dziennego
- 9) Standardu obiektu, w którym odbędzie się konferencja - minimum 3, gwiazdki (nadane decyzją Marszałka Województwa)
- 10) W cenie pomieszczenie na potrzeby bezpiecznego przechowania bagażu podczas pierwszego i ostatniego dnia konferencji.
- 11) Wyżywienie: śniadania w formie stołu szwedzkiego, obiad serwowany wg ustalonego menu, przerwy kawowe wg ustalonego menu

### **III. Sposób przygotowania oferty**

Ofertę wstępną należy złożyć na załączonym formularzu ofertowym - Załącznik nr 1 oraz na załączniku nr 4 do zapytania ofertowego – Arkusz wyceny

### **IV. Warunki płatności**

Jednorazowo, w terminie do 30 dni od daty dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury po zakończeniu realizacji usługi z zastrzeżeniem, że wynagrodzenie za

usługę będzie uzależnione od liczby uczestników konferencji zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie do siedmiu dni przed rozpoczęciem konferencji. W przypadku, gdy zgłoszona liczba uczestników konferencji będzie mniejsza od liczby 140, wynagrodzenie zostanie zmniejszone proporcjonalnie do zmniejszenia liczby uczestników.

#### **V. Osoba do kontaktu z Wykonawcami**

Mariusz Borek tel. (032) 259 26 21, e-mail: [mborek@gig.eu](mailto:mborek@gig.eu)

Piotr Hachuła tel. (032) 259 26 47, e-mail: [phachula@gig.eu](mailto:phachula@gig.eu)

#### **VI. Miejsce i termin składania ofert**

1. Ofertę wstępną według załączonego wzoru (Załącznik nr 1 oraz 4) należy złożyć do dnia **15.04.2026 r. do godz. 11<sup>00</sup>**.
2. Ofertę można złożyć drogą elektroniczną lub w siedzibie Zamawiającego:  
**Główny Instytut Górnicwa państwowy Instytut Badawczy**  
**Plac Gwarków 1, 40-166 Katowice,**  
**mail: [phachula@gig.eu](mailto: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
4. Arkusz wyceny

**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 „Bezpieczeństwo robót strzałowych”** 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 „Bezpieczeństwo robót strzałowych”.**

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 Państwowy Instytut Badawczy, 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](mailto: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 „Bezpieczeństwo robót strzałowych.”**

prowadzonym w trybie: wstępnego **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<sup>(1)</sup>;
  - 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<sup>(2)</sup>;
  - 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.

<sup>(1)</sup>**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.

<sup>(2)</sup>**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”.**

**Grupa: 140 osób**

**Menu podane poniżej ma charakter przykładowy, obrazujący standard jakiego oczekuje Zamawiający w celu należytego oszacowania kosztów konferencji.**

**Wtorek – 04.10.2026**

Przyjazd i zakwaterowanie – Organizatorzy + część gości

Zamawiający przewiduje przyjazd 30 osób, które będą zakwaterowane w następujących pokojach: 10 osób w pokojach 1-osobowych oraz 20 osób w pokojach 2-osobowych

**Kolacja** Szaszłyk z ryżem zestaw sałatek + zimna płyta w formie bufetu(m.in. wędliny sery, warzywa, 2 rodzaje sałatek, galarety, sok, woda , herbata )

**Środa – 05.10.2026**

Śniadanie dla osób nocujących

Przyjazd i zakwaterowanie – pozostałych gości

**I dzień konferencji: 05.10.2026 r. – poniedziałek**

- 08.00-09.00 przyjazd Gości
- kawa powitalna (kawa, herbata, mineralna, soki, ciasteczka, paluszki) – przed lub w Sali konferencyjnej
- zakwaterowanie gości
- 10:00 – 14:00 obrady w sali konferencyjnej/bankietowej (1 przerwa kawowa)

Układ Sali: kinowy dla 150 osób, wyposażenie: rzutnik multimedialny, ekran, flipchart

- 14.00-15.00 obiad w restauracji

Menu: Zupa borowikowa z ziemniakami

Pieczone udźce faszerowane, rolada schabowa, ziemniaki, kopytka ziemniaczane

Bufet szwedzki z sałatkami – 15 rodzajów

Bufet szwedzki z napojami – kawa, herbata, soki, woda, kompot

Deser – gruszka w sosie truskawkowym

- 15:00 – 18:00 obrady w sali konferencyjnej/bankietowej (przerwa kawowa od godz.16:00 na Sali)

- 20:00 uroczysta kolacja w restauracji z oprawą muzyczną (DJ) dla grupy 150 osób

Menu, które należy przyjąć do wyceny:

Przystawki: sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem paprykowym

Danie główne: Zestaw trzech mięs, kluski śląskie, ziemniaki, zestaw sałatek

Napoje: woda mineralna + sok owocowy

Deser: sernik na ciepło z sosem wiśniowym

Zimna płyta – stół szwedzki – wędliny, sery, pasztety, jajka, śledzie, pomidory, ogórki, pieczarki  
sałatki- 5 rodzajów , galarety – 4 rodzaje

Placek ziemniaczany po zbójnicku

Barszcz z bułeczką zapiekaną

Limit na napoje – woda mineralna 1 l/os. , sok 0,5l/os

- nocleg

### **II dzień konferencji: 06.10.2026 r. – wtorek**

- 7:00 – 09:00 śniadanie

- 09:00 – 14:00 obrady w sali konferencyjnej/bankietowej (1 przerwa kawowa)

- 13:00 – 14:00 obiad w restauracji

Menu: Zupa cebulowa z grzankami i serem

Kotlet schabowy tradycyjny, filec z kurczaka w sosie, ryż, ziemniaki

Bufet szwedzki sałatkowy – 15 rodzajów

Bufet szwedzki z napojami – kawa, herbata

Deser – mus bananowy

Napoje: woda mineralna + sok owocowy, kawa, herbata, kompot

- 16:00 – 22:00 Wyjazd na wycieczkę regionalną połączoną z kolacją na 120 osób (organizuje Wkonawca)

- nocleg

### **III dzień konferencji: 07.10.2026 r. – środa**

- 8:00 – 10:00 śniadanie

- 10:00 – 12:30 obrady w sali konferencyjnej/bankietowej (1 przerwa kawowa)

- 12:30 – 14:00 obiad w restauracji

Menu: Zupa barszcz ukraiński

Halibut smażony, wieprzowina w sosie borowikowym + ziemniaki, frytki

Bufet szwedzki sałatkowy – 10 rodzajów

Bufet szwedzki z napojami – kawa, herbata,

Deser – lody z sosem rumowym

Napoje: woda mineralna + sok owocowy, kompot.