

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługi społeczne, których przedmiotem jest „świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania XXX konferencji z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi”, znak sprawy: AF-271-6/21

I. ZAMAWIAJACY

Nazwa, adres i punkty kontaktowe:

Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią PAN

ul. J. Wybickiego 7A, 31-261 Kraków

Informacji dotyczących spraw organizacyjnych Konferencji udziela: mgr inż. Jarosław Kamyk,

Tel.: +48 12/ 632 20 68, e-mail: kamyk@min-pan.krakow.pl

Kom.: +48 502 333 229

Faks:+48 12/ 632-35-24

II. ZASADY PROWADZENIA POSTĘPOWANIA

1. Do zamówień publicznych, których wartość szacunkowa netto, określona zgodnie z zasadami Ustawy Pzp jest niższa niż równowartość kwoty 130 tys. zł netto nie stosuje się przepisów Ustawy Pzp. Postępowanie prowadzone jest na zasadach określonych w niniejszym ogłoszeniu.
2. Zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie.
3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
4. Oferty złożone po terminie nie zostaną rozpatrzone.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Usługi hotelarskie i restauracyjne podczas XXX konferencji z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi”.
2. Szczegółowy opis, zakres i warunki realizacji zamówienia określają: Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) - stanowiący załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz wzór umowy - stanowiący załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
3. Nomenklatura według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
79951000-5- usługi w zakresie organizowania seminariów;
55120000-4 - usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji;
55110000-4 - hotelarskie usługi noclegowe;
55300000-3 - usługi restauracyjne i podawania posiłków.
4. **Termin realizacji zamówienia: 03-05 listopada 2021 r.**

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca zobowiązany jest wykazać, nie później niż na dzień składania ofert, spełnianie następujących warunków udziału w postępowaniu:

1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał posiadane doświadczenie w organizacji konferencji/ szkoleń/ innych wydarzeń obejmujących zapewnienie uczestnikom noclegów i wyżywienia.
 - 1.1. Wykonawca wykaże, że wykonał należycie w okresie ostatnich 3 lat, co najmniej 2 usługi, z których każda:
 - 1) polegała na organizacji konferencji/szkoleń/innych wydarzeń z zapewnieniem noclegów i wyżywienia (usług restauracyjnych) dla uczestników;
 - 2) miała wartość co najmniej 80.000,00 zł z VAT.
 - 1.2 W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu Wykonawcy są

zobowiązani:

- a) złożyć na formularzu ofertowym oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,
- b) przedstawić w formularzu ofertowym wykaz usług spełniających warunki, o których mowa w pkt IV. 1.1,
- c) załączyć do oferty dokumenty potwierdzające, że usługi wymienione w wykazie zostały wykonane należycie - dokumentami takimi mogą być referencje lub inne dokumenty wystawione przez odbiorcę usługi.

V. OPIS SPOSOBU SPORZĄDZENIA OFERT

1. Ofertę należy sporządzić w jednym egzemplarzu, w języku polskim, na druku formularza ofertowego lub według wzoru tego druku, stanowiącego **załącznik nr 3** do Ogłoszenia, poprzez jego odpowiednie wypełnienie.
2. Treść oferty musi odpowiadać wymaganiom określonym w Ogłoszeniu.
3. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej.
4. Do oferty należy załączyć dokumenty, o których mowa w pkt IV. 1.2 lit. c).
5. Oferta, w miejscu określonym przez Zamawiającego - musi być opatrzona podpisem **osoby uprawnionej** do reprezentowania Wykonawcy (zaleca się opatrzenie podpisu pieczęcią imienną).
6. Do oferty należy załączyć aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert i, jeżeli uprawnienie osoby podpisującej ofertę do reprezentowania Wykonawcy nie wynika bezpośrednio z tego odpisu, dokument potwierdzający uprawnienie do reprezentowania Wykonawcy.
7. Dokumenty składane wraz z ofertą mogą być oryginałami albo kopiami poświadczonymi za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę (osobę uprawnioną).
8. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, oznaczonej nazwą Wykonawcy, zaadresowanej do Zamawiającego na jego adres do korespondencji i opisanej następująco:
OFERTA dotycząca: Usługi hotelarskie i restauracyjne podczas XXX konferencji z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi” - znak sprawy: AF-271-6/21.
Nie otwierać przed 27 lipca godz. 12:00 ”
10. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych dokumentów lub oświadczeń, co powodowałoby brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do uzupełnienia dokumentów lub wyjaśnienia treści oferty.

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. **Miejsce składania ofert:** Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią PAN, Sekretariat – IV piętro, ul. J. Wybickiego 7A, 31-261 Kraków.
2. **Termin składania ofert** upływa w dniu 27 lipca 2021 r. godz. 11:00.
3. **Termin i miejsce otwarcia ofert:** 27 lipca 2021 r. godz. 12:00, sala konferencyjna – III piętro, w siedzibie Instytutu Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią PAN, ul. J. Wybickiego 7A, 31-261 Kraków.

VII. OPIS SPOSOBU POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje, Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem pkt 2.
2. Oferty wraz z wymaganymi dokumentami muszą być złożone w formie pisemnej.
3. Adres Zamawiającego do korespondencji, nr faksu oraz adres e-mail zawiera pkt I Ogłoszenia.

4. W przypadku dokumentów lub informacji przekazanych faksem lub drogą elektroniczną każda ze Stron, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wnioski o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłyną do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego – www.min-pan.krakow.pl

VIII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie niżej zdefiniowanych kryteriów i przypisanego im znaczenia (wagi).
2. Dla dokonania oceny ofert waga w kryteriach oceny określona w procentach zostanie przeliczona na punkty: 1 procent odpowiada 1 punktowi. Oceniane będą oferty niepodlegające odrzuceniu.

Kryterium	Waga	Maksymalna punktacja
1. Cena	70%	70
2. Jakość - Standard hotelu	30%	30
RAZEM	100%	100

3. Sposób oceny ofert.

1) Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2) Kryteria

- **Kryterium nr 1: Cena oferty (Co) - waga 70%.**
Oferta z najniższą ceną otrzyma w tym kryterium **70 pkt**, a pozostałe oferty zostaną ocenione wg następującego wzoru:

$$Co = \frac{\text{cena z VAT oferty z najniższą ceną}}{\text{cena z VAT oferty badanej}} \times 70$$

- **Kryterium nr 2: „Jakość” (Jo) – Standard hotelu - do 30 pkt.**
Zamawiający przyzna 30 punktów za zaoferowanie realizacji konferencji w hotelu posiadającym przyznaną kategorię **trzech i powyżej trzech gwiazdek** (kategoryzacja obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. 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 (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169). Oferta realizacji konferencji w hotelu posiadającym przyznaną kategorię poniżej trzech gwiazdek zostanie odrzucona jako niespełniająca wymagań Zamawiającego;
- Ostateczna ocena oferty zostanie obliczona jako suma punktów przyznanych w kryterium nr 1 i nr 2, tj. ocena = Co + Jo

3) Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska najwyższą ocenę punktową.

4) W przypadku gdy dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera ofertę z ceną najniższą.

IX. ZAMAWIAJĄCY ODRZUCI OFERTE W PRZYPADKU GDY:

1. Jest niezgodna z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu;
2. Zawiera omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na zasadzie oczywistych omyłek rachunkowych bądź błędów rachunkowych;
3. Została złożona po wyznaczonym terminie lub/i w niewłaściwym miejscu;
4. Zaoferowana cena przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
5. Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt IV Ogłoszenia.

X. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści ogłoszenia przed upływem terminu składania ofert.
2. O wynikach wyboru oferty najkorzystniejszej wykonawcy zostaną powiadomieni drogą e-mail lub faksem.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wycofania zapytania ofertowego bez podania przyczyny.
4. Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO w przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

W przypadku wybrania wykonawcy niniejszego zamówienia publicznego, w związku z realizacją umowy, strony będące administratorami danych osobowych, powierzają sobie wzajemnie, zgodnie z regulacjami ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz.Urz. EUL. 119 z 04.05.2016), zwanego dalej RODO oraz ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 1000) zwanej dalej ustawą, przetwarzanie danych osobowych, wskazanych w niniejszej umowie i w dokumentach przekazanych w związku z jej realizacją. Przetwarzanie danych, tj. imienia, nazwiska, adresu e-mail i numeru telefonu, możliwe jest wyłącznie w celu wykonania niniejszej umowy, w niezbędnym zakresie, w sposób zgodny z RODO i ustawą. W szczególności w związku z przetwarzaniem przekazanych danych osobowych, Strony zobowiązane są do zapewnienia ich ochrony w czasie trwania umowy i po jej zakończeniu.

Wykaz załączników do niniejszego ogłoszenia:

Załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - nie załączać do oferty;

Załącznik nr 2 - Wzór umowy - nie załączać do oferty;

Załącznik nr 3 - Formularz Ofertowy.

Zatwierdzam:

DYREKTOR INSTYTUTU



prof. dr hab. inż. Krzysztof Galos

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania XXX konferencji z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi” w dniach 03.11-05.11.2021 r.”

I. Przedmiot zamówienia

- 1) **Liczba uczestników:** ok. 120 osób.
- 2) **Termin realizacji konferencji:** 03-05 listopada 2021 r.
- 3) **Rodzaj wydarzenia** - konferencja z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi”.
- 4) **Miejsce organizacji konferencji:** Gmina Rytro, Gmina Piwniczna Zdrój
Wykonawca zapewni realizację usług podczas trwania konferencji: noclegów, usług restauracyjnych, cateringowych i konferencyjnych, w tym samym obiekcie hotelowym dla wszystkich uczestników.
- 5) **Standard miejsca realizacji konferencji:** Wykonawca zapewni realizację konferencji w hotelu posiadającym przyznaną kategorię **co najmniej trzygwiazdkowa**, posiadającym zaplecze konferencyjne i zaplecze noclegowo-restauracyjne (kategoryzacja obiektów konferencyjno-hotelowych/hoteli uzyskana zgodnie z wymaganiami ustawy z 29 sierpnia z 1997 r. 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 (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169)
- 6) **Wymagania dotyczące zakwaterowania w hotelu** - Wykonawca zapewni dwa noclegi dla ok. 120 osób. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych, każdy z pełnym węzłem sanitarnym. Zamawiający nie będzie ponosić żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników i gości konferencji w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego barku, itp.). Możliwość korekty ilości uczestników w terminie nie później niż na 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi. Ilość noclegów i posiłków na każdy dzień będzie weryfikowana na bieżąco w trakcie trwania konferencji. Wydawanie posiłków rozpocznie się obiadem w dniu 03.11.2021 r. i zakończy obiadem w dniu 05.11.2021 r.
- 7) **Wymagania dotyczące sali konferencyjnej i wyposażenia.**
Wykonawca zapewni salę konferencyjną na co najmniej 120 osób w układzie przy stołach, bez podpór i filarów wewnętrznych, wyposażoną w instalację nagłaśniającą i prezentację multimedialną, oraz następujące wyposażenie :
 - a) duży ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, laptop, nagłośnienie, 2 mikrofony bezprzewodowe, stół prezydyjalny dla min. 5 osób, wraz z przykryciem;
 - b) sprzęt audiowizualny - flipcharty, rzutnik do folii, rzutnik multimedialny;

Sala konferencyjna musi być udostępniona w następujących terminach: pierwszy dzień konferencji od godz. 13:00; drugi dzień konferencji - cały, trzeci dzień konferencji do godz. 13:00. Wymagane ustawienie krzeseł w układzie przy stołach.

Sala konferencyjna musi być usytuowana w tym samym hotelu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne oraz usługi noclegowe dla uczestników konferencji.

8) Obsługa rejestracji, materiały konferencyjne.

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

- a) Wykonawca zapewni podczas trwania konferencji bezpieczne, zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
- b) Oznakowanie sali konferencyjnej i zabezpieczenie miejsca na rejestrację uczestników konferencji.

9) **Catering/usługi gastronomiczne** - śniadanie i obiady serwowane będą w restauracji hotelowej. Jedna kolacja ma być zorganizowana w sali bankietowej, druga na zewnątrz hotelu. Menu wszystkich zaplanowanych posiłków opracowane musi być w oparciu o wytyczne Zamawiającego zawarte w pkt 11 i wymagać będzie ostatecznej jego akceptacji przed zawarciem umowy. Usługi gastronomiczne muszą spełniać następujące wymagania:

- a) śniadania - zgodnie z ofertą hotelową;
- b) obiad - trzy dni konferencji;
- c) kolacja bankietowa w sali restauracyjnej lub bankietowej, dla maksymalnie 120 osób, z zapewnieniem obsługi kelnerskiej. Gorące danie główne serwowane będzie do stolików, pozostałe przekąski mogą być podane np. w formie bufetu szwedzkiego. Stoły muszą być udekorowane, nakryte obrusami, zastawą stołową. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną i sprzętem niezbędnym do powitania gości. Kolacja biesiadna (regionalna) w zależności od warunków atmosferycznych zorganizowana zostanie na zewnątrz w wydzielonym miejscu lub wewnątrz hotelu. Na spożywanie posiłków Wykonawca udostępni odpowiednią ilość stołów. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną.

10) Pozostałe obowiązki Wykonawcy

Zapewnienie bezpłatnego parkingu hotelowego dla uczestników konferencji, dla min.70 samochodów osobowych.

Ścisła współpraca i bieżący kontakt koordynatorów Wykonawcy z przedstawicielami Zamawiającego przy organizacji konferencji.

11) Wymagania dotyczące menu (*proponowane menu do ustalenia z Zamawiającym*)

1. **Śniadania:** szwedzki bufet, zgodnie ze standardem hotelowym.
2. **Przerwy kawowe** – 3-dni - całodniowe podczas trwania konferencji, w tym woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru kilka rodzajów herbat w torebkach), soki owocowe 100% (co najmniej 2 rodzaje), mleko do kawy, cytryna do herbaty, cukier, serwetki, mini ciasteczka.
3. **Obiady w formie szwedzkiego bufetu** powinny się składać np. z:
 - > dwóch rodzajów zup;
 - > trzech różnych dań gorących, w tym:
 - dwa różne dania mięsne np. z wieprzowiny, drobiu, cielęciny jagnięciny lub wołowiny;
 - jedno danie bezmięsne
 - > ryż, ziemniaki (gotowane, smażone lub zapiekane) kluski, makaron, kasza;

- > co najmniej 3 rodzaje dodatków warzywnych, w tym: sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.;
- > 3 rodzajów deserów (np. lody, krem, ciasta, torty, galaretki owocowe, owoce, itp.);
- > soki, napoje zimne, woda mineralna, kawa, herbata lub kompot

4. **Kolacja bankietowa z obsługą kelnerską** powinna składać się np. z:

- > różnych zimnych przystawek;
- > zupy (serwowanej do stolików);
- > dania głównego (serwowanego do stolików); bezmięsnego lub mięsnego: z wieprzowiny, drobiu, cielęciny, jagnięciny, dziczyzny lub wołowiny z dodatkami i sałatką (do wyboru); deser;
- > napoje zimne: soki, woda mineralna

UMOWA

Załącznik nr 2 do Zapytania
ofertowego
znak sprawy: AF-271-6/21

Zawarta w dniu w Krakowie pomiędzy:

Instytutem Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią Polskiej Akademii Nauk z siedzibą w Krakowie ul. Wybickiego 7A, działającym na podstawie wpisu do Rejestru Instytutów Naukowych PAN nr RIN-VII-7/98, który reprezentuje:

Prof. dr hab. inż. Krzysztof Galos – Dyrektor Instytutu
zwanym dalej „**ZAMAWIAJĄCYM**”

a

..... z siedzibą w.....
....., działającym w oparciu o wpis Sądu Rejonowego
pod numerem KRS, Regon, NIP,
reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „**WYKONAWCĄ**”.

§1

Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych w podczas trwania XXX konferencji z cyklu „*Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi*” w okresie 03.11–05.11.2021 r., zgodnie ze złożoną ofertą.

§2

Termin ważności umowy do 30.11.2021 r.

§3

1. Zakres usług świadczonych przez Wykonawcę dotyczy 120 uczestników.
2. Od liczby osób, którą określa §3 pkt 1, Zamawiającemu przysługuje możliwość korekty ilości uczestników w terminie nie później niż 10 dni od dnia rozpoczęcia usługi.

§4

1. Umowa obejmuje zakres usług w czasie trwania konferencji określony w załączniku nr 1 do umowy.
2. Do uzgodnień merytorycznych Zamawiający upoważnia swojego pracownika Pana Jarosława Kamyka.
3. Do uzgodnień merytorycznych Wykonawca upoważnia

§5

Wynagrodzenie Wykonawcy wyniesie szacunkowo zł brutto wg ilościowego zakresu oraz nośników cenowych usług jednostkowych, określonych w załączniku nr 1 do umowy.

§6

1. Zamawiający zobowiązuje się do wniesienia przedpłaty w wysokości zł, stanowiącej ok. 20 % wynagrodzenia obliczonego do usług załącznika nr 1.
2. Płatność o której mowa w pkt. 1 zostanie dokonana w terminie do dnia 15.10.2021 r. przelewem na rachunek Wykonawcy – Bank nr kontaz dopiskiem „*Konferencja 03-05.11.2021*”.
3. Przedpłata pomniejszy zapłatę faktury końcowej za przedmiot umowy.
4. Niedokonanie przedpłaty może być podstawą do jednostronnego odstąpienia od umowy.

§7

1. Końcowe rozliczenie usług przeprowadzone zostanie wg faktycznie uzgodnionego przez strony wykorzystania usług.
2. Rozliczenie usług 1 dnia pobytu uczestników konferencji nastąpi wg dokonanej szczegółowej rezerwacji według wykorzystanych pokoi i ilości usług na 7 dni przed terminem rozpoczęcia konferencji.
3. Korekty ilościowe usług (jak wyżej) świadczonych w pozostałych dniach pobytu możliwe będą wg każdorazowych uzgodnień stron dla usług hotelowych do godz. 14, a usług gastronomicznych do godz. 12 dnia poprzedniego.
4. Rozliczenie końcowe uzgodnione i podpisane przez upoważnionych przedstawicieli stron stanowić będzie podstawę wystawienia faktury za przedmiot umowy.

§8

1. Płatność faktury z uwzględnieniem postanowień §6 ust. 3 nastąpi przelewem w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktury.
2. Brak wpłaty w uzgodnionym terminie spowoduje naliczania ustawowych odsetek karnych.

§9

1. Strony oświadczają, że są płatnikami podatku od towarów i usług – VAT, uprawnionymi do otrzymywania i wystawiania faktur VAT oraz upoważniają się wzajemnie do wystawiania faktur VAT bez podpisu odbiorcy.
2. Numer NIP Zamawiającego: 675-000-19-00
3. Numer NIP Wykonawcy:

§10

Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy osobie trzeciej.

§11

W związku z realizacją niniejszej umowy strony, będące administratorami danych osobowych, powierzają sobie wzajemnie, zgodnie z regulacjami ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. (Dz.Urz. EUL. 119 z 04.05.2016), zwanego dalej RODO oraz ustawy o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 1000) zwanej dalej ustawą, przetwarzanie danych osobowych, wskazanych w niniejszej umowie i w dokumentach przekazanych w związku z jej realizacją. Przetwarzanie danych, tj. imienia, nazwiska, adresu e-mail i numeru telefonu, możliwe jest wyłącznie w celu wykonania niniejszej umowy, w niezbędnym zakresie, w sposób zgodny z RODO i ustawą. W szczególności w związku z przetwarzaniem przekazanych danych osobowych, Strony zobowiązane są do zapewnienia ich ochrony w czasie trwania niniejszej umowy i po jej zakończeniu.

§12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odnośne przepisy Kodeksu Cywilnego.

§13

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
2. Integralną częścią umowy są załączniki wymienione w §4 umowy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

USŁUGI NOCLEGOWE, GASTRONOMICZNE I INNE

1. Wynagrodzenie za maksymalne zakwaterowanie 120 osób: w pokojach jednoosobowych, dwuosobowych, ze śniadaniem:
 - a. Pokój jednoosobowy: ... osób x 2 dni x ... zł = zł
 - b. Pokój dwuosobowy: ... osób x 2 dni x ... zł = zł
2. Usługi gastronomiczne:
 - a. Uroczysta kolacja bankietowa z oprawą muzyczną: 120 osób x ... zł = zł
 - b. Kolacja biesiadna z oprawą muzyczną dla 120 osób x ... zł = zł
 - c. obiady w formie bufetu dla: 120 osób x 3 dni x ... zł = zł
 - d. Serwis kawowy 3 dniowy: 1 x 120 osób x ... zł = zł

POZOSTAŁE USŁUGI

Pozostałe usługi świadczone przez Wykonawcę obejmować będą:

1. Wynajem sali konferencyjnej na czas trwania konferencji (03.11–05.11.2021) z nagłośnieniem, z dwoma mikrofonami, wyposażonej w duży ekran, sprzęt audiowizualny (flipcharty, rzutnik do folii, rzutnik multimedialny) – zł
2. Opłata klimatyczna – ... zł dziennie

(pieczęć firmowa wykonawcy)

ZAMAWIAJĄCY: **Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią PAN**
ul. Wybickiego 7A, 21-261 Kraków

OFERTA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:

Świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania XXX konferencji z cyklu „Aktualia i perspektywy gospodarki surowcami mineralnymi” - znak sprawy: AF-271-6/21

1. Dane wykonawcy

Pełna nazwa:	
Adres:	
REGON Nr:	NIP Nr:
Nr telefonu:	Nr faksu:
Adres e-mail:	
Osoba do kontaktu: (imię i nazwisko)	Nr telefonu:
Adres e-mail:	

2. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia, w pełnym zakresie rzeczowym i na warunkach określonych w Ogłoszeniu za cenę:

CENA ogółem (z VAT): zł

(słownie: zł)

w tym VAT: zł

w tym:

Lp.	Rodzaj usługi	Cena jednostkowa (w zł)	Liczba osób max.	Wartość z zł z VAT (kol. 3x4)
1	2	3	4	5
1.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym		50 osób	
2.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym		70 osób	
3.	Wyżywienie: 3 dniowy serwis kawowy	(za 1 osobę)	120 osób	
4.	3 x obiad w formie bufetu	(za 1 osobę)	120 osób	
5.	1x kolacja biesiadna z oprawą muzyczną	(za 1 osobę)	120 osób	
6.	1x uroczysta kolacja bankietowa + zimny bufet, z oprawą muzyczną	(za 1 osobę)	120 osób	
7.	Wynajem sali konferencyjnej na czas trwania konferencji (03.11–05.11.2021 r.) z nagłośnieniem, z dwoma mikrofonami, wyposażonej w duży ekran, sprzęt audiowizualny (flipcharty, rzutnik do folii, rzutnik multimedialny)			
8.	SUMA (kolumna nr 5, wiersz nr 1-7)			

3. Oświadczam, że oferuję organizację zamawianych usług w dniach
(patrz pkt III. 4 Ogłoszenia)

4. Zobowiązuję się do zrealizowania przedmiotu zamówienia w następującym hotelu

.....kategoria (liczba gwiazdek)

adres:.....

5. Przystępując do postępowania oświadczam, że jako Wykonawca spełniam warunki udziału w postępowaniu - określone przez Zamawiającego w pkt IV Ogłoszenia.

6. Oświadczam, że jako Wykonawca zrealizowałem następujące usługi:

Lp.	Wykonawca usługi	Odbiorca usługi	Zakres przedmiotowy usługi	Termin wykonania usługi		Wartość brutto usługi
				rozpoczęcia (dd/mm/rrrr)	zakończenia (dd/mm/rrrr)	
1	2	3	4	5	6	7
1						
2						

Uwaga: do oferty należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi wyszczególnione w wykazie zostały wykonane należycie

....., dnia

(miejscowość)

(podpis osoby uprawnionej)

znak sprawy: AF-271-6/21