

Kraków, dnia 15.05.2019 r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne

przedmiotem których jest „świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania w Krakowie XXIX i XXX konferencji z cyklu „Szkoła Eksploatacji Podziemnej”, znak sprawy: AF-2/19-2/2019

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: dr inż. Jacek Jarosz,
Tel.: +48 12/ 632-13-24, e-mail: jaroszjacek@tlen.pl, jjaros@min-pan.krakow.pl
Faks: +48 12/ 632-13-24

II. ZASADY PROWADZENIA POSTĘPOWANIA

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą, na zasadach określonych w niniejszym ogłoszeniu.
2. Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138o ust. 2-4 ustawy, w pozostałym zakresie ustawy nie stosuje się.
3. Zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie.
4. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
5. Oferty złożone po terminie nie zostaną rozpatrzone.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Organizacja konferencji z cyklu „Szkoła Eksploatacji Podziemnej”.
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 4 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. Terminy realizacji zamówienia: 24-26 lutego 2020 r. (XXIX konferencja)
22-24 lutego 2021 r. (XXX konferencja)

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 2 lat, co najmniej 3 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 200.000,00 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,
 - d) załączyć do oferty wypełniony załącznik nr 2: *Specyfikacja wymagań niezbędnych do przystąpienia do przetargu.* (niespełnienie wszystkich punktów (od 1-15) spowoduje, że oferta zostanie odrzucona)

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: Świadczenie usług hotelarskich i restauracyjnych podczas trwania w Krakowie XXIX i XXX konferencji z cyklu „Szkoła Eksploatacji Podziemnej” -
znak sprawy: AF-2/19-2/2019.***

Nie otwierać przed dniem 21 maja 2019 r. godz. 12:00 ”

1. 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

2. **Miejsce składania ofert:** Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią PAN, Sekretariat – IV piętro, ul. J. Wybickiego 7A. 31-261 Kraków.
3. **Termin składania ofert** upływa w dniu 21 maja 2019 r. godz. 11:00.
4. **Termin i miejsce otwarcia ofert:** 21 maja 2019 r. godz. 12:00, sala konferencyjna – IV 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.

- Oferty wraz z wymaganymi dokumentami muszą być złożone w formie pisemnej.
- Adres Zamawiającego do korespondencji, nr faksu oraz adres e-mail zawiera pkt I Ogłoszenia.
- W przypadku dokumentów lub informacji przekazanych faksem lub drogą elektroniczną każda ze Stron, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 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.
- Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego - <http://min-pan.krakow.pl>

VIII. KRYTERIA OCENY OFERT

- Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie niżej zdefiniowanych kryteriów i przypisanego im znaczenia (wagi).
- 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	75%	75
2. Jakość - Standard hotelu	25%	25
RAZEM	100%	100

3. Sposób oceny ofert (dla każdej z konferencji osobno)

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

2) Kryteria

- Kryterium nr 1: Cena oferty (Co) - waga 75%.**

Oferta z najniższą ceną otrzyma w tym kryterium 75 pkt, a pozostałe oferty zostaną ocenione wg następującego wzoru:

$$Co = \frac{\text{cena z VAT oferty z najniższą ceną}}{\text{cena z VAT oferty badanej}} \times 75$$

- Kryterium nr 2: „Jakość” (Jo) – Standard hotelu - do 25 pkt.**

Zamawiający przyzna 25 punktów za zaoferowanie realizacji konferencji w hotelu posiadającym przyznaną kategorię od czterech gwiazdek wzwyż (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 czterech 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.

5) Po obliczeniu i wytypowaniu oferty, która uzyskała najwyższą ocenę punktową, zostanie

dokonana wizja lokalna u wytypowanego Wykonawcy w celu potwierdzenia złożonych przez niego oświadczeń dotyczących wymagań zapisanych w załączniku nr 2 do Ogłoszenia. Po przeprowadzeniu wizji lokalnej zostanie podjęta decyzja odnośnie wyboru Wykonawcy.

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. 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.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. 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 Instytut Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią PAN z siedzibą w Krakowie przy ul. Wybickiego 7A
- kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w Instytucie Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią PAN: inspektorODO@min-pan.krakow.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne: AF-2/19 - 1/2019;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 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;
 - 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;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (Warszawa, ul. Stawki 2), 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.

Wykaz załączników do niniejszego ogłoszenia:

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

Załącznik nr 2 - Specyfikacja wymagań niezbędnych do przystąpienia do przetargu;

Załącznik nr 3 - Formularz Ofertowy;

Załącznik nr 4 - Wzór umowy - nie załączać do oferty.

Zatwierdzam

DYREKTOR INSTYTUTU

Krzysztof Galos
Dr hab. inż. Krzysztof Galos
profesor IGSMiE PAN

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa podczas trwania w Krakowie XXIX konferencji z cyklu „Szkola Eksploatacji Podziemnej” w dniach 24.02-26.02.2020 r.”

I. Przedmiot zamówienia

- 1) **Liczba uczestników:** ok. 350 osób.
- 2) **Termin realizacji konferencji:** 24.02-26.02.2020 r.
- 3) **Rodzaj wydarzenia** - konferencja z cyklu „Szkola Eksploatacji Podziemnej”.
- 4) **Miejsce organizacji konferencji:** Kraków, wygodny podjazd pod hotel dla dwóch autobusów przegubowych MPK w celu przewozu uczestników. Odległość od Rynku maksymalnie do 2,5 km w linii prostej (obliczone wg mapy Google)
Wykonawca zapewni realizację wszystkich usług związanych z organizacją konferencji, w tym: 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 czterogwiazdkowa**, 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 290 osób. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych, ewentualnie w zależności od potrzeb w dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, oraz w apartamentach, 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, uszkodzenia, itp.). Możliwość korekty ilości uczestników w terminie nie później niż na 10 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 24.02.2020 r. i zakończy obiadem w dniu 26.02.2020 r.
- 7) **Wymagania dotyczące sal konferencyjnej i wyposażenia.**
 - 8 sal konferencyjnych (zapewniony dostęp windą) w tym co najmniej 5 sal na min. 50 osób każda, klimatyzowanych z dostępem do światła dziennego, w tym jedna na min. 350 osób z możliwością zorganizowania koncertu muzycznego z zabudową sceny (sala z dobrą widocznością bez filarów) oraz następujące wyposażenie w tych salach:
 - a) duży ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, komputer, nagłośnienie, 8 mikrofonów bezprzewodowych, stół prezydialny dla min. 5 osób, wraz z przykryciem, mównica;
 - b) w okolicy sal konferencyjnych niezabudowana powierzchnia ścienna o wymiarach min. 10 m x 10 m do wyświetlania materiałów reklamowych.

Wszystkie sale konferencyjne muszą być udostępnione jednocześnie w następujących terminach: pierwszy dzień konferencji od godz. 10:00-19.00, drugi dzień konferencji od 8.00-19.00, trzeci dzień konferencji od godz. 8.00 - 13:00. Wymagane ustawienie krzeseł – teatralne.

Sale konferencyjne muszą być usytuowane 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 do 10 m recepcji konferencji,
- b) Oznakowanie sal konferencyjnych i zabezpieczenie miejsca na rejestrację uczestników konferencji,
- c) Garderoby dla wykonawców muzycznych (zespoły, kabarety),
- d) 3 ekrany naścienne do dyspozycji organizatora konferencji z możliwością wyświetlania prezentacji,
- e) Przy recepcji ekran naścienny z możliwością wyświetlania materiałów firmowych.

9) Catering/usługi gastronomiczne – śniadanie, obiady i kolacje serwowane będą w restauracji hotelowej. 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 – 1 dzień, dla maksymalnie 350 osób, podana w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną i sprzętem niezbędnym do powitania gości.

10) Pozostałe obowiązki Wykonawcy

Zapewnienie parkingu hotelowego monitorowanego dla uczestników konferencji, dla ok. 70 samochodów osobowych w tym bezpłatnych 20 miejsc parkingowych.

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** – 4 x w czasie trwania konferencji (terminy do uzgodnienia na bieżąco podczas trwania sesji), 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 się np. z:
 - > dwóch rodzajów zup;
 - > różnych dań gorących, w tym:

- dania mięsne np. z wieprzowiny, ryby, drobiu, cielęciny jagnięciny lub wołowiny, oraz ryby.
- dania bezmięsne
- > ryż, ziemniaki (gotowane, smażone lub zapiekane) kluski, makaron, kasza;
- > dodatki warzywne, w tym: sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.;
- > dodatki deserów (np. lody, krem, ciasta, torty, galaretki owocowe, owoce, itp.);
- > soki, napoje zimne, woda mineralna, kawa, herbata

4. **Kolacja** powinna składać się np. z:

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

Specyfikacja wymagań niezbędnych do przystąpienia do przetargu
– do uzupełnienia przez Oferenta

Lp.	Rodzaj wymagania	Uwagi	Spełniam postaw (X)	Nie spełniam postaw (X)
	Przyznana kategoria – co najmniej czterogwiazdkowa			
1.	Nocleg ze śniadaniem: w pokoju 1-osobowym	80 osób		
2.	w pokoju 2-osobowym (w tym 3 pokoje dla organizatorów na czas trwania konferencji – bezpłatnie)	200 osób		
3.	w Apartamencie	10 osób		
4.	Wyżywienie: 4 x serwis kawowy	350 osób		
5.	3 x obiad w formie bufetu	350 osób		
6.	1 x kolacja w formie bufetu	350 osób		
7.	8 sal konferencyjnych (zapewniony dostęp windą) w tym co najmniej 5 sal na min. 50 osób każda, klimatyzowanych z dostępem do światła dziennego, w tym jedna na min. 350 osób z możliwością zorganizowania koncertu muzycznego z zabudową sceny (sala z dobrą widocznością bez filarów). Wszystkie sale muszą być jednocześnie udostępnione na czas trwania konferencji, tj.: 24.02–26.02.2020 r. i posiadać: nagłośnienie, duży ekran, rzutnik multimedialny, komputer, 8 mikrofonów bezprzewodowych, mównice.			
8.	Możliwość zabudowy min. 2 stoisk wystawowych (2 m x 2 m) w systemie box w hallu hotelu			
9.	Odstłonięta powierzchnia pionowa w ogólnodostępnym miejscu (w okolicy sal lub recepcji), do wyświetlania materiałów reklamowych o wymiarach min. 10 m x 10 m			
10.	Zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie (do 10 m) recepcji konferencji			
11.	Sale konferencyjne muszą być usytuowane w tym samym hotelu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne oraz usługi noclegowe dla uczestników konferencji.			
12.	Parking hotelowy monitorowany dla uczestników konferencji dla ok. 70 samochodów osobowych w tym bezpłatnych 20 miejsc parkingowych.			
13.	Garderoby dla artystów scenicznych (zespoły muzyczne, kabarety).			
14.	Catering/usługi gastronomiczne w hotelu dla 350 osób podany w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną i sprzętem niezbędnym do powitania gości.			
15.	Wygodny podjazd pod hotel dla dwóch autobusów przegubowych MPK w celu przewozu uczestników			

(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 w Krakowie XXIX konferencji z cyklu „Szkola Eksploatacji Podziemnej” - znak sprawy: AF-2/19-2/2019.

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	Wartość z zł z VAT (kol. 3 x 4)
1	2	3	4	5
1.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym		80 osób	
2.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym (3 pokoje dla organizatorów bezpłatnie)		194 osoby płatne 6 osób bezpłatnie	
3.	Nocleg ze śniadaniem w Apartamencie		10 osób	
4.	Wyżywienie: 4 x serwis kawowy	(za 1 osobę)	350 osób	
5.	3 x obiad w formie bufetu	(za 1 osobę)	350 osób	
6.	1x kolacja w formie bufetu	(za 1 osobę)	350 osób	
7.	Wynajem 8 sal konferencyjnych (zapewniony dostęp windą), w tym co najmniej 5 sal na min. 50 osób każda, klimatyzowanych z dostępem do światła dziennego, w tym jedna na min. 350 osób z możliwością zorganizowania koncertu muzycznego z zabudową sceny (sala z dobrą widocznością bez filarów). Wszystkie sale muszą być jednocześnie udostępnione na czas trwania konferencji, tj.: 24.02–26.02.2020 r. i posiadać: nagłośnienie, duży ekran, rzutnik multimedialny, komputer, 8 mikrofonów bezprzewodowych, mównice.			
8.	Możliwość zabudowy min. 2 stoisk wystawowych (2 m x 2 m) w systemie box w hallu hotelu			
9.	Odsłonięta powierzchnia pionowa, w ogólnodostępnym miejscu (w okolicy sal lub recepcji), do wyświetlania materiałów reklamowych o wymiarach min 10 m x 10 m			
10.	Zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie (do 10 m) recepcji konferencji			
11.	SUMA (kolumna nr 5, wiersz 1-10)			

3. **Oświadczam**, że oferuję organizację Konferencji 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						
3						

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

....., dnia (miejscowość)

(podpis osoby uprawnionej)

znak sprawy: AF-2/19-2/2019

UMOWA

zawarta w dniu pomiędzy

Instytutem Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią Polskiej Akademii Nauk z siedzibą w Krakowie przy ul. J. Wybickiego 7A, działającym na podstawie wpisu do Rejestru instytutów naukowych PAN nr RIN-VII-7/98, z siedzibą w Krakowie (31-261), ul. J. Wybickiego 7A, NIP: 675-000-19-00 i reprezentowanym przez

Dr hab. inż. Krzysztofa Galosa – Dyrektora Instytutu działającego na podstawie pełnomocnictwa ogólnego

zwanym dalej **Zleceniodawcą**

oraz

.....
.....
wpisaną do rejestru Krajowego Rejestru
Sądowego, pod numerem
NIP:

reprezentowaną przez

.....,

zwanym dalej **Zleceniobiorcą**

§ 1. Przedmiot Umowy

1. W związku z organizowaną przez Zleceniodawcę XXIX konferencję z cyklu „Szkoła Eksploatacji Podziemnej” w dniach 24-26.02.2020 r, Zleceniobiorca zobowiązuje się zapewnić Zleceniodawcy w hotelu w miejscowości Kraków następujące usługi:
 - a) wynajem pokoi hotelowych według specyfikacji stanowiącej Załącznik Nr 1 do Umowy,
 - b) inne usługi według specyfikacji stanowiącej Załącznik Nr 1 do Umowy.
2. Zleceniodawca zobowiązuje się zapłacić Zleceniobiorcy wynagrodzenie za przewidziane w ust. 1 usługi w wysokości wskazanej w Załączniku Nr 1 do Umowy.
3. Świadczenia dodatkowe, tj. inne niż wskazane w Umowie, mogą być zamawiane w imieniu i na rzecz Zleceniodawcy przez P. Jacka Jarosza oraz P. Barbarę Marchewczyk. Wynagrodzenie za zamówione w ten sposób usługi zapłaci Zleceniodawca. W przypadku zamówienia usług przez osoby nieupoważnione Zleceniodawca nie będzie ponosił kosztów tych usług.
4. Wynagrodzenie za wskazane w ust. 1 usługi obliczone zgodnie z zakresem świadczeń przedstawionym z załączniku do umowy wynosi łącznie (słownie: 00/100) złotych brutto i zawiera podatek od towarów i usług w ustawowej wysokości. W przypadku mniejszej lub większej liczby osób przewidzianych do udziału w konferencji niż w załączniku nr 1 rozliczenie nastąpi w końcowej fakturze uwzględniającej tę różnicę.
5. Strony ustalają, że wynagrodzenie (o którym mowa w ust.4. poz.1) Zleceniobiorcy za usługi wymienione w niniejszym paragrafie może ulec zmianie w związku z zamówieniem dodatkowych świadczeń przez osoby pisemnie upoważnione do działania w imieniu i na rzecz Zleceniodawcy w tym zakresie (§1 ust.3.) lub w związku ze zmianą przez Zleceniodawcę przedmiotu umowy w

zakresie dopuszczonym przez zapisy §3 oraz przez zapisy w Załączniku nr 1 dotyczące ilości i struktury sal (§ 1. Lit. b) oraz świadczeń gastronomicznych (§ 1. Lit. d).

§ 2. Płatności

1. Zleceniodawca zobowiązuje się wpłacić na rzecz Zleceniobiorcy zadatek w wysokości 30% wynagrodzenia określonego w § 1 ust.4, tj. złotych, na podstawie faktury pro forma, wystawionej przez Zleceniobiorcę po podpisaniu Umowy, w terminie do dnia **10.01.2020** roku. Zapłata zadatku nastąpi przelewem na rachunek bankowy Zleceniobiorcy wskazany na fakturze pro forma. Niezwłocznie po otrzymaniu powyższej wpłaty Zleceniobiorca wystawi i dostarczy Zleceniodawcy fakturę VAT na otrzymaną kwotę. Do zadatku zastosowanie znajdą zasady wskazane w Kodeksie cywilnym, w szczególności w art. 394 k.c., z uwzględnieniem modyfikacji przewidzianych Umową.
2. W przypadku, gdy Zleceniodawca spóźni się z zapłatą choćby części kwoty, o której mowa w ust. 1, o więcej niż 7 dni, Zleceniobiorca będzie uprawniony, w terminie jednego miesiąca od dnia, w którym kwota wskazana w ust. 1 miała zostać wpłacona, do odstąpienia od Umowy ze skutkiem natychmiastowym. W razie nieskorzystania z powyższego prawa odstąpienia Zleceniobiorca będzie uprawniony do odmowy wykonania swych świadczeń umownych. W takich przypadkach Zleceniodawcy nie będą służyły względem Zleceniobiorcy żadne roszczenia, w tym roszczenia odszkodowawcze.
3. Wynagrodzenie przewidziane Umową zostanie uiszczone przez Zleceniodawcę na rzecz Zleceniobiorcy w terminie 14 dni od dnia wystawienia końcowej faktury VAT przez Zleceniobiorcę, z uwzględnieniem uiszczonej kwoty zadatku. Na analogicznych zasadach uiszczone zostanie wynagrodzenie, o którym mowa w § 1 ust. 3 Umowy.

§ 3. Zmiana przedmiotu Umowy

1. Zleceniodawca ma prawo zrezygnować ze wszystkich usług zamówionych na podstawie Umowy. Rezygnacja w tej kwestii powinna wpłynąć do Zleceniobiorcy najpóźniej w dniu **02.12.2019** roku, w przeciwnym razie nie będzie ona skuteczna.
2. Po terminie wskazanym w ust. 1 rezygnacja w zakresie usług, o których mowa w § 1 ust. 1 lit. a) (wynajem pokoi hotelowych), może być dokonywana przez Zleceniodawcę według następujących zasad (kwoty procentów z poniższych lit. a) do c) nie sumują się):
 - a) do dnia 05.01.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 25% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - b) do dnia 31.01.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 15% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - c) do dnia 17.02.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 5% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych
3. W razie dokonania przez Zleceniodawcę rezygnacji w zakresie usług, o których mowa w § 1 ust. 1 lit. a) (wynajem pokoi hotelowych), bez zachowania zasad wskazanych w ust. 2, zmiana taka odnosi skutek, jednakże Zleceniodawca zobowiązany jest wówczas do uiszczenia na rzecz Zleceniobiorcy opłaty (kary umownej) w wysokości 100% za pierwszą dobę hotelową.
4. Po terminie wskazanym w ust. 1 rezygnacja w zakresie usług, o których mowa w § 1 ust. 1 lit. b) (inne usługi), może być dokonywana przez Zleceniodawcę według następujących zasad (kwoty procentów z poniższych lit. a) do c) nie sumują się):
 - a) do dnia 05.01.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 25% ogólnej zamówionych usług,
 - b) do dnia 31.01.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 15% ogólnej zamówionych usług,
 - c) do dnia 17.02.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 5% ogólnej zamówionych usług

5. Jeżeli Zleceniodawca zrezygnuje, zgodnie z zasadami wskazanymi w niniejszym paragrafie, z zamówionych usług, wówczas nie jest zobowiązany do zapłaty wynagrodzenia przewidzianego za te usługi. W przeciwnym razie wynagrodzenie powinno zostać zapłacone w ustalonej Umową wysokości, nawet jeśli Zleceniodawca z zamówionych usług nie skorzystał. Regulacja niniejszego ustępu nie znajduje zastosowania w sytuacji, gdy Zleceniodawca nie skorzystał z usług z winy Zleceniobiorcy.
- a) do dnia 05.01.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 25% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - b) do dnia 31.01.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 15% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - c) do dnia 17.02.2020 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 5% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych
6. Rezygnacje i zmiany, o których mowa w niniejszym paragrafie, wymagają dla swej skuteczności przesłania Zleceniobiorcy stosownego pisma faksem na numer lub e-mailem na adres, z jednoczesnym wysłaniem Zleceniobiorcy tego pisma kurierem lub listem poleconym. Rezygnacje i zmiany będą skuteczne także w razie doręczenia ich osobiście w hotelu, o którym mowa w § 1 ust. 1 Umowy. Zmiana powyższego numeru faksu lub adresu e-mail nie stanowi zmiany Umowy i wymaga dla swej skuteczności jedynie powiadomienia drugiej Strony.

§4. RODO

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.

§ 5. Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności, chyba że Umowa w wyraźny sposób stanowi inaczej.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
3. Spory powstałe w związku z zawarciem lub wykonywaniem Umowy Strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zleceniobiorcy.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Załączniki:

Załącznik Nr 1 – Specyfikacja świadczonych usług

.....
Zleceniobiorca

miejsowość, data

.....
Zleceniodawca

miejsowość, data

Załącznik Nr 1 – Specyfikacja świadczonych usług do umowy zawartej w dn. pomiędzy oraz **IGSMiE PAN**

§ 1. Zleceniobiorca zobowiązuje się zapewnić Zleceniodawcy następujące usługi hotelowe oraz gastronomiczne w

a) wynajem pokoi hotelowych:

Termin	Liczba pokoi	Rodzaj pokoju	Cena za pokój za dobę hotelową BRUTTO
24-26.02.2020	80	Jednoosobowy	
24-26.02.2020	97	Dwuosobowy	
24-26.02.2020	3	Dwuosobowy	bezpłatnie
24-26.02.2020	Do potwierdzenia (10)	Apartament	

b) wynajem sal konferencyjnych:

Termin		Liczba sal	Numery lub opis sal
Dzień	Godziny		
24.02.2020	TBA	8	
25.02.2020	TBA	8	
26.02.2020	TBA	8	

W cenę wynajmu Sali wliczone jest używanie następującego wyposażenia: ekran, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, Internet, SCENA.

Ostateczne potwierdzenie ilości i struktury zamawianych sal konferencyjnych nastąpi do 21.02.2020 r.

c) Wynajem sprzętu konferencyjnego:

Termin		Liczba	Rodzaj sprzętu
Dzień	Godziny		
24.02.2020	TBA		Nagłośnienie, mikrofony min. 8 szt.
25.02.2020	TBA		Nagłośnienie, mikrofony min. 8 szt.
26.02.2020	TBA		Nagłośnienie, mikrofony min. 8 szt.

d) świadczenia gastronomiczne:

Lp.	Dzień	Godziny	Liczba osób	Opis świadczeń
1.	24.02.2020	TBA	350	Przerwa kawowa
2.	24.02.2020	TBA	350	Lunch bufet
3.	24.02.2020	TBA	350	Przerwa kawowa
4.	24.02.2020	TBA	350	Kolacja bufet
5.	25.02.2020	TBA	350	Przerwa kawowa
6.	25.02.2020	TBA	350	Lunch bufet
7.	26.02.2020	TBA	350	Przerwa kawowa
8.	26.02.2020	TBA	30	Lunch bufet

Dokładne menu oraz ilość deklarowanych gości na catering zostanie wskazane do dnia **19.02.2020**

d) Inne ustalenia:

e.1. Parking płatny przez:

a) przez gości konferencyjnych indywidualnie

Indywidualne zamówienia gastronomiczne gości oraz mini bary płatne przez gości indywidualnie. Zleceniodawca nie ponosi odpowiedzialności za zobowiązania i rozliczenia z hotelem zaciągnięte przez gości konferencyjnych indywidualnie.

e.2. Pomieszczenie przeznaczone na magazyn zostaną udostępnione w dniu **23.02.2020 r.**

e.3. Zleceniobiorca udostępni Zleceniodawcy gratis 3 pokoje 2 osobowe do pojedynczego wykorzystania na czas trwania konferencji (na potrzeby organizatora konferencji).

e.4. Zleceniobiorca udostępni Zleceniodawcy gratis 20 miejsc w podziemnym garażu na czas trwania konferencji.

e.5. Zleceniobiorca udostępni środki niezbędne do przygotowania recepcji konferencyjnej (miejsce, stoły, krzesła)

§ 2. Dla rozliczenia umowy Strony stosują następujący cennik:

a) wynajem pokoi hotelowych

Rodzaj pokoju	Cena za pokój za dobę hotelową brutto
Jednoosobowy	
Dwuosobowy	
Apartament	

Cena zawiera koszt śniadania. Doba hotelowa zaczyna się o godzinie 14.00 i kończy się o godzinie 12.00

b) wynajem sal konferencyjnych

Termin		Sala (nazwa, numer)	Cena
Dzień	Godziny		
24.02.2020	TBA		
25.02.2020	TBA		
26.02.2020	TBA		

c) świadczenia gastronomiczne

Lp., pod którym świadczenie wymieniono w § 1 ust. 1 lit d)	Cena za 1 osobę brutto
Lunch bufet	
Przerwa kawowa	
Kolacja bufet	

d) Usługi dodatkowe

Termin	Rodzaj	Cena Brutto
24-26.02.2020	Parking płatny indywidualnie	
24-26.02.2020	Parking dla organizatorów – 20 miejsc	bezpłatnie

Powyższe ceny zawierają podatek VAT.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i obsługa podczas trwania w Krakowie XXX konferencji z cyklu „Szkola Eksploatacji Podziemnej” w dniach 22.02-24.02.2021 r.”

I. Przedmiot zamówienia

- 1) **Liczba uczestników:** ok. 350 osób.
- 2) **Termin realizacji konferencji:** 22.02-24.02.2021 r.
- 3) **Rodzaj wydarzenia** - konferencja z cyklu „Szkola Eksploatacji Podziemnej”.
- 4) **Miejsce organizacji konferencji:** Kraków, wygodny podjazd pod hotel dla dwóch autobusów przegubowych MPK w celu przewozu uczestników. Odległość od Rynku maksymalnie do 2,5 km w linii prostej (obliczone wg mapy Google)
Wykonawca zapewni realizację wszystkich usług związanych z organizacją konferencji, w tym: 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 czterogwiazdkowa**, 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 290 osób. Uczestnicy zostaną zakwaterowani w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych, ewentualnie w zależności od potrzeb w dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, oraz w apartamentach, 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, uszkodzenia, itp.). Możliwość korekty ilości uczestników w terminie nie później niż na 10 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 22.02.2021 r. i zakończy obiadem w dniu 24.02.2021 r.
- 7) **Wymagania dotyczące sal konferencyjnej i wyposażenia.**
8 sal konferencyjnych (zapewniony dostęp windą) w tym co najmniej 5 sal na min. 50 osób każda, klimatyzowanych z dostępem do światła dziennego, w tym jedna na min. 350 osób z możliwością zorganizowania koncertu muzycznego z zabudową sceny (sala z dobrą widocznością bez filarów) oraz następujące wyposażenie w tych salach:
 - a) duży ekran, rzutnik multimedialny ze wskaźnikiem laserowym i pilotem, komputer, nagłośnienie, 8 mikrofonów bezprzewodowych, stół prezydialny dla min. 5 osób, wraz z przykryciem, mównica;
 - b) w okolicy sal konferencyjnych niezabudowana powierzchnia ścienna o wymiarach min. 10 m x 10 m do wyświetlania materiałów reklamowych.

Wszystkie sale konferencyjne muszą być udostępnione jednocześnie w następujących terminach: pierwszy dzień konferencji od godz. 10:00-19.00, drugi dzień konferencji od 8.00-19.00, trzeci dzień konferencji od godz. 8.00 - 13:00. Wymagane ustawienie krzeseł – teatralne.

Sale konferencyjne muszą być usytuowane 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 do 10 m recepcji konferencji.
- b) Oznakowanie sal konferencyjnych i zabezpieczenie miejsca na rejestrację uczestników konferencji,
- c) Garderoby dla wykonawców muzycznych (zespoły, kabarety),
- d) 3 ekrany naściennne do dyspozycji organizatora konferencji z możliwością wyświetlania prezentacji,
- e) Przy recepcji ekran naścienny z możliwością wyświetlania materiałów firmowych.

9) Catering/usługi gastronomiczne – śniadanie, obiady i kolacje serwowane będą w restauracji hotelowej. 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 – 1 dzień, dla maksymalnie 350 osób, podana w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną i sprzętem niezbędnym do powitania gości.

10) Pozostałe obowiązki Wykonawcy

Zapewnienie parkingu hotelowego monitorowanego dla uczestników konferencji, dla ok. 70 samochodów osobowych w tym bezpłatnych 20 miejsc parkingowych.

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** – 4 x w czasie trwania konferencji (terminy do uzgodnienia na bieżąco podczas trwania sesji), 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 się np. z:
 - > dwóch rodzajów zup;
 - > różnych dań gorących, w tym:

- dania mięsne np. z wieprzowiny, ryby, drobiu, cielęciny jagnięciny lub wołowiny, oraz ryby.

- dania bezmięsne

- > ryż, ziemniaki (gotowane, smażone lub zapiekane) kluski, makaron, kasza;
- > dodatki warzywne, w tym: sałatki, surówki, warzywa gotowane itp.;
- > dodatki deserów (np. lody, krem, ciasta, torty, galaretki owocowe, owoce, itp.);
- > soki, napoje zimne, woda mineralna, kawa, herbata

4. **Kolacja** powinna składać się np. z:

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

Specyfikacja wymagań niezbędnych do przystąpienia do przetargu
– do uzupełnienia przez Oferenta

Lp.	Rodzaj wymagania	Uwagi	Spełniam postaw (X)	Nie spełniam postaw (X)
	Przyznana kategoria – co najmniej czterogwiazdkowa			
1.	Nocleg ze śniadaniem: w pokoju 1-osobowym	80 osób		
2.	w pokoju 2-osobowym (w tym 3 pokoje dla organizatorów na czas trwania konferencji – bezpłatnie)	200 osób		
3.	w Apartamencie	10 osób		
4.	Wyżywienie: 4 x serwis kawowy	350 osób		
5.	3 x obiad w formie bufetu	350 osób		
6.	1 x kolacja w formie bufetu	350 osób		
7.	8 sal konferencyjnych (zapewniony dostęp windą) w tym co najmniej 5 sal na min. 50 osób każda, klimatyzowanych z dostępem do światła dziennego, w tym jedna na min. 350 osób z możliwością zorganizowania koncertu muzycznego z zabudową sceny (sala z dobrą widocznością bez filarów). Wszystkie sale muszą być jednocześnie udostępnione na czas trwania konferencji, tj.: 22.02–24.02.2021 r. i posiadać: nagłośnienie, duży ekran, rzutnik multimedialny, komputer, 8 mikrofonów bezprzewodowych, mównice.			
8.	Możliwość zabudowy min. 2 stoisk wystawowych (2 m x 2 m) w systemie box w hallu hotelu			
9.	Odstonęta powierzchnia pionowa w ogólnodostępnym miejscu (w okolicy sal lub recepcji), do wyświetlania materiałów reklamowych o wymiarach min. 10 m x 10 m			
10.	Zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie (do 10 m) recepcji konferencji			
11.	Sale konferencyjne muszą być usytuowane w tym samym hotelu, w którym świadczone będą usługi restauracyjne oraz usługi noclegowe dla uczestników konferencji.			
12.	Parking hotelowy monitorowany dla uczestników konferencji dla ok. 70 samochodów osobowych w tym bezpłatnych 20 miejsc parkingowych.			
13.	Garderoby dla artystów scenicznych (zespoły muzyczne, kabarety).			
14.	Catering/usługi gastronomiczne w hotelu dla 350 osób podany w formie bufetu szwedzkiego. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną podczas trwania kolacji, oraz nagłośnienie wraz z obsługą techniczną i sprzętem niezbędnym do powitania gości.			
15.	Wygodny podjazd pod hotel dla dwóch autobusów przegubowych MPK w celu przewozu uczestników			

(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 w Krakowie XXX konferencji z cyklu „Szkoła Eksploatacji Podziemnej” - znak sprawy: AF-2/19-2/2019.

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	Wartość z zł z VAT (kol. 3 x 4)
1	2	3	4	5
1.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 1-osobowym		80 osób	
2.	Nocleg ze śniadaniem w pokoju 2-osobowym (3 pokoje dla organizatorów bezpłatnie)		194 osoby płatne 6 osób bezpłatnie	
3.	Nocleg ze śniadaniem w Apartamencie		10 osób	
4.	Wyżywienie: 4 x serwis kawowy	(za 1 osobę)	350 osób	
5.	3 x obiad w formie bufetu	(za 1 osobę)	350 osób	
6.	1x kolacja w formie bufetu	(za 1 osobę)	350 osób	
7.	Wynajem 8 sal konferencyjnych (zapewniony dostęp windą), w tym co najmniej 5 sal na min. 50 osób każda, klimatyzowanych z dostępem do światła dziennego, w tym jedna na min. 350 osób z możliwością zorganizowania koncertu muzycznego z zabudową sceny (sala z dobrą widocznością bez filarów). Wszystkie sale muszą być jednocześnie udostępnione na czas trwania konferencji, tj.: 22.02–24.02.2021 r. i posiadać: nagłośnienie, duży ekran, rzutnik multimedialny, komputer, 8 mikrofonów bezprzewodowych, mównice.			
8.	Możliwość zabudowy min. 2 stoisk wystawowych (2 m x 2 m) w systemie box w hallu hotelu			
9.	Odsłonięta powierzchnia pionowa, w ogólnodostępnym miejscu (w okolicy sal lub recepcji), do wyświetlania materiałów reklamowych o wymiarach min 10 m x 10 m			
10.	Zamykane na klucz pomieszczenie, do przechowania materiałów konferencyjnych i promocyjnych, znajdujące się w bliskim sąsiedztwie (do 10 m) recepcji konferencji			
11.	SUMA (kolumna nr 5, wiersz 1-10)			

3. **Oświadczam**, że oferuję organizację Konferencji 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						
3						

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

....., dnia (miejscowość)

(podpis osoby uprawnionej)

znak sprawy: AF-2/19-2/2019

UMOWA

zawarta w dniu pomiędzy

Instytutem Gospodarki Surowcami Mineralnymi i Energią Polskiej Akademii Nauk z siedzibą w Krakowie przy ul. J. Wybickiego 7A, działającym na podstawie wpisu do Rejestru instytutów naukowych PAN nr RIN-VII-7/98, z siedzibą w Krakowie (31-261), ul. J. Wybickiego 7A, NIP: 675-000-19-00 i reprezentowanym przez

Dr hab. inż. Krzysztofa Galosa – Dyrektora Instytutu działającego na podstawie pełnomocnictwa ogólnego

zwanym dalej **Zleceniodawcą**

oraz

.....
.....
wpisaną do rejestru Krajowego Rejestru
Sądowego, pod numerem
NIP:

reprezentowaną przez

.....,

zwanym dalej **Zleceniobiorcą**

§ 1. Przedmiot Umowy

1. W związku z organizowaną przez Zleceniodawcę XXX konferencję z cyklu „Szkola Eksploatacji Podziemnej” w dniach 22-24.02.2021 r, Zleceniobiorca zobowiązuje się zapewnić Zleceniodawcy w hotelu w miejscowości Kraków następujące usługi:
 - a) wynajem pokoi hotelowych według specyfikacji stanowiącej Załącznik Nr 1 do Umowy,
 - b) inne usługi według specyfikacji stanowiącej Załącznik Nr 1 do Umowy.
2. Zleceniodawca zobowiązuje się zapłacić Zleceniobiorcy wynagrodzenie za przewidziane w ust. 1 usługi w wysokości wskazanej w Załączniku Nr 1 do Umowy.
3. Świadczenia dodatkowe, tj. inne niż wskazane w Umowie, mogą być zamawiane w imieniu i na rzecz Zleceniodawcy przez P. Jacka Jarosza oraz P. Barbarę Marchewczyk. Wynagrodzenie za zamówione w ten sposób usługi zapłaci Zleceniodawca. W przypadku zamówienia usług przez osoby nieupoważnione Zleceniodawca nie będzie ponosił kosztów tych usług.
4. Wynagrodzenie za wskazane w ust. 1 usługi obliczone zgodnie z zakresem świadczeń przedstawionym z załączniku do umowy wynosi łącznie (słownie: 00/100) złotych brutto i zawiera podatek od towarów i usług w ustawowej wysokości. W przypadku mniejszej lub większej liczby osób przewidzianych do udziału w konferencji niż w załączniku nr 1 rozliczenie nastąpi w końcowej fakturze uwzględniającej tę różnicę.
5. Strony ustalają, że wynagrodzenie (o którym mowa w ust.4. poz.1) Zleceniobiorcy za usługi wymienione w niniejszym paragrafie może ulec zmianie w związku z zamówieniem dodatkowych świadczeń przez osoby pisemnie upoważnione do działania w imieniu i na rzecz Zleceniodawcy w tym zakresie (§1 ust.3.) lub w związku ze zmianą przez Zleceniodawcę przedmiotu umowy w

zakresie dopuszczonym przez zapisy §3 oraz przez zapisy w Załączniku nr 1 dotyczące ilości i struktury sal (§ 1. Lit. b) oraz świadczeń gastronomicznych (§ 1. Lit. d).

§ 2. Płatności

1. Zleceniodawca zobowiązuje się wpłacić na rzecz Zleceniobiorcy zadatek w wysokości 30% wynagrodzenia określonego w § 1 ust.4, tj. złotych, na podstawie faktury pro forma, wystawionej przez Zleceniobiorcę po podpisaniu Umowy, w terminie do dnia **11.01.2021** roku. Zapłata zadatku nastąpi przelewem na rachunek bankowy Zleceniobiorcy wskazany na fakturze pro forma. Niezwłocznie po otrzymaniu powyższej wpłaty Zleceniobiorca wystawi i dostarczy Zleceniodawcy fakturę VAT na otrzymaną kwotę. Do zadatku zastosowanie znajdą zasady wskazane w Kodeksie cywilnym, w szczególności w art. 394 k.c., z uwzględnieniem modyfikacji przewidzianych Umową.
2. W przypadku, gdy Zleceniodawca spóźni się z zapłatą choćby części kwoty, o której mowa w ust. 1, o więcej niż 7 dni, Zleceniobiorca będzie uprawniony, w terminie jednego miesiąca od dnia, w którym kwota wskazana w ust. 1 miała zostać wpłacona, do odstąpienia od Umowy ze skutkiem natychmiastowym. W razie nieskorzystania z powyższego prawa odstąpienia Zleceniobiorca będzie uprawniony do odmowy wykonania swych świadczeń umownych. W takich przypadkach Zleceniodawcy nie będą służyły względem Zleceniobiorcy żadne roszczenia, w tym roszczenia odszkodowawcze.
3. Wynagrodzenie przewidziane Umową zostanie uiszczone przez Zleceniodawcę na rzecz Zleceniobiorcy w terminie 14 dni od dnia wystawienia końcowej faktury VAT przez Zleceniobiorcę, z uwzględnieniem uiszczonej kwoty zadatku. Na analogicznych zasadach uiszczone zostanie wynagrodzenie, o którym mowa w § 1 ust. 3 Umowy.

§ 3. Zmiana przedmiotu Umowy

1. Zleceniodawca ma prawo zrezygnować ze wszystkich usług zamówionych na podstawie Umowy. Rezygnacja w tej kwestii powinna wpłynąć do Zleceniobiorcy najpóźniej w dniu **03.12.2020** roku, w przeciwnym razie nie będzie ona skuteczna.
2. Po terminie wskazanym w ust. 1 rezygnacja w zakresie usług, o których mowa w § 1 ust. 1 lit. a) (wynajem pokoi hotelowych), może być dokonywana przez Zleceniodawcę według następujących zasad (kwoty procentów z poniższych lit. a) do c) nie sumują się):
 - a) do dnia 06.01.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 25% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - b) do dnia 01.02.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 15% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - c) do dnia 18.02.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 5% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych
3. W razie dokonania przez Zleceniodawcę rezygnacji w zakresie usług, o których mowa w § 1 ust. 1 lit. a) (wynajem pokoi hotelowych), bez zachowania zasad wskazanych w ust. 2, zmiana taka odnosi skutek, jednakże Zleceniodawca zobowiązany jest wówczas do uiszczenia na rzecz Zleceniobiorcy opłaty (kary umownej) w wysokości 100% za pierwszą dobę hotelową.
4. Po terminie wskazanym w ust. 1 rezygnacja w zakresie usług, o których mowa w § 1 ust. 1 lit. b) (inne usługi), może być dokonywana przez Zleceniodawcę według następujących zasad (kwoty procentów z poniższych lit. a) do c) nie sumują się):
 - a) do dnia 06.01.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 25% ogólnej zamówionych usług,
 - b) do dnia 01.02.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 15% ogólnej zamówionych usług,
 - c) do dnia 18.02.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 5% ogólnej zamówionych usług

5. Jeżeli Zleceniodawca zrezygnuje, zgodnie z zasadami wskazanymi w niniejszym paragrafie, z zamówionych usług, wówczas nie jest zobowiązany do zapłaty wynagrodzenia przewidzianego za te usługi. W przeciwnym razie wynagrodzenie powinno zostać zapłacone w ustalonej Umową wysokości, nawet jeśli Zleceniodawca z zamówionych usług nie skorzystał. Regulacja niniejszego ustępu nie znajduje zastosowania w sytuacji, gdy Zleceniodawca nie skorzystał z usług z winy Zleceniobiorcy.
- d) do dnia 06.01.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 25% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - e) do dnia 01.02.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 15% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych,
 - f) do dnia 18.02.2021 roku włącznie Zleceniodawca może zrezygnować z maksymalnie 5% ogólnej liczby zamówionych dób hotelowych
6. Rezygnacje i zmiany, o których mowa w niniejszym paragrafie, wymagają dla swej skuteczności przesłania Zleceniobiorcy stosownego pisma faksem na numer lub e-mailem na adres, z jednoczesnym wysłaniem Zleceniobiorcy tego pisma kurierem lub listem poleconym. Rezygnacje i zmiany będą skuteczne także w razie doręczenia ich osobiście w hotelu, o którym mowa w § 1 ust. 1 Umowy. Zmiana powyższego numeru faksu lub adresu e-mail nie stanowi zmiany Umowy i wymaga dla swej skuteczności jedynie powiadomienia drugiej Strony.

§4. RODO

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.

§ 5. Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności, chyba że Umowa w wyraźny sposób stanowi inaczej.
2. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
3. Spory powstałe w związku z zawarciem lub wykonywaniem Umowy Strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zleceniobiorcy.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Załączniki:

Załącznik Nr 1 – Specyfikacja świadczonych usług

.....
Zleceniobiorca

miejsowość, data

.....
Zleceniodawca

miejsowość, data

Załącznik Nr 1 – Specyfikacja świadczonych usług do umowy zawartej w dn. pomiędzy
..... oraz **IGSMiE PAN**

§ 1. Zleceniobiorca zobowiązuje się zapewnić Zleceniodawcy następujące usługi hotelowe oraz gastronomiczne w

a) wynajem pokoi hotelowych:

Termin	Liczba pokoi	Rodzaj pokoju	Cena za pokój za dobę hotelową BRUTTO
22-24.02.2021	80	Jednoosobowy	
22-24.02.2021	97	Dwuosobowy	
22-24.02.2021	3	Dwuosobowy	bezpłatnie
22-24.02.2021	Do potwierdzenia (10)	Apartament	

b) wynajem sal konferencyjnych:

Termin		Liczba sal	Numery lub opis sal
Dzień	Godziny		
22.02.2021	TBA	8	
23.02.2021	TBA	8	
24.02.2021	TBA	8	

W cenę wynajmu Sali wliczone jest używanie następującego wyposażenia: ekran, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy, Internet, SCENA.

Ostateczne potwierdzenie ilości i struktury zamawianych sal konferencyjnych nastąpi do 21.02.2020 r.

c) Wynajem sprzętu konferencyjnego:

Termin		Liczba	Rodzaj sprzętu
Dzień	Godziny		
22.02.2021	TBA		Nagłośnienie, mikrofony min. 8 szt.
23.02.2021	TBA		Nagłośnienie, mikrofony min. 8 szt.
24.02.2021	TBA		Nagłośnienie, mikrofony min. 8 szt.

d) świadczenia gastronomiczne:

Lp.	Dzień	Godziny	Liczba osób	Opis świadczeń
1.	22.02.2021	TBA	350	Przerwa kawowa
2.	22.02.2021	TBA	350	Lunch bufet
3.	22.02.2021	TBA	350	Przerwa kawowa
4.	22.02.2021	TBA	350	Kolacja bufet
5.	23.02.2021	TBA	350	Przerwa kawowa
6.	23.02.2021	TBA	350	Lunch bufet
7.	24.02.2021	TBA	350	Przerwa kawowa
8.	25.02.2021	TBA	30	Lunch bufet

Dokładne menu oraz ilość deklarowanych gości na catering zostanie wskazane do dnia **18.02.2021**

d) Inne ustalenia:

e.1. Parking płatny przez:

a) przez gości konferencyjnych indywidualnie

Indywidualne zamówienia gastronomiczne gości oraz mini bary płatne przez gości indywidualnie. Zleceniodawca nie ponosi odpowiedzialności za zobowiązania i rozliczenia z hotelem zaciągnięte przez gości konferencyjnych indywidualnie.

- e.2. Pomieszczenie przeznaczone na magazyn zostaną udostępnione w dniu **21.02.2021 r.**
- e.3. Zleceniobiorca udostępni Zleceniodawcy gratis 3 pokoje 2 osobowe do pojedynczego wykorzystania na czas trwania konferencji (na potrzeby organizatora konferencji).
- e.4. Zleceniobiorca udostępni Zleceniodawcy gratis 20 miejsc w podziemnym garażu na czas trwania konferencji.
- e.5. Zleceniobiorca udostępni środki niezbędne do przygotowania recepcji konferencyjnej (miejsce, stoły, krzesła)

§ 2. Dla rozliczenia umowy Strony stosują następujący cennik:

a) wynajem pokoi hotelowych

Rodzaj pokoju	Cena za pokój za dobę hotelową brutto
Jednoosobowy	
Dwuosobowy	
Apartament	

Cena zawiera koszt śniadania. Doba hotelowa zaczyna się o godzinie 14.00 i kończy się o godzinie 12.00

b) wynajem sal konferencyjnych

Termin		Sala (nazwa, numer)	Cena
Dzień	Godziny		
22.02.2021	TBA		
23.02.2021	TBA		
24.02.2021	TBA		

c) świadczenia gastronomiczne

Lp., pod którym świadczenie wymieniono w § 1 ust. 1 lit d)	Cena za 1 osobę brutto
Lunch bufet	
Przerwa kawowa	
Kolacja bufet	

d) Usługi dodatkowe

Termin	Rodzaj	Cena Brutto
22-24.02.2021	Parking płatny indywidualnie	
22-24.02.2021	Parking dla organizatorów – 20 miejsc	bezpłatnie

Powyższe ceny zawierają podatek VAT.