

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE I INNE SZCZEGÓLNE USŁUGI**

Institut Nafty i Gazu – Państwowy Instytut Badawczy w Krakowie, przy ul. Lubicz 25 A,
tel: (12) 421-00-33, fax: (12) 421-00-50, www.inig.pl e-mail office@inig.pl,
zwany dalej Zamawiającym, zaprasza do złożenia oferty

**na obsługę Konferencji Naukowo-Technicznej FORGAZ 2018
organizowanej przez Instytut Nafty i Gazu – Państwowy Instytut Badawczy
w dniach 10-12 stycznia 2018 r., polegającej
na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej, zapewnieniu usługi gastronomicznej oraz bazy
noclegowej uczestnikom konferencji, a także organizacji zawodów strzeleckich, podczas konferencji
FORGAZ 2018 w dniach 10-12 stycznia 2018 r. dla nie więcej niż 120 uczestników. Hotel, co
najmniej 3 gwiazdki, zlokalizowany w Beskidach w miejscowości górskiej i/lub uzdrowskiej w
odległości do 120 km od Krakowa.**

TRYB POSTĘPOWANIA: Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.). Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138 o ustawy Pzp, w pozostałym zakresie zasady postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu (dalej Ogłoszenie).

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU opublikowano:

- na stronie internetowej Zamawiającego: <http://inig.pl/zamowienia-pub>

Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (kod CPV):

55.12.00.00-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55.30.00.00-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

92.00.00.00-1 Usługi rekreacyjne, kulturalne i sportowe.

1. Zaproszenie do złożenia oferty dotyczy:

Świadczenia usługi w zakresie organizacji spotkań i konferencji, polegającej na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej wraz z usługą gastronomiczną oraz zapewnieniu bazy noclegowej i parkingów dla nie więcej niż 120 osób. Całość usługi świadczona w jednym kompleksie hotelowym (budynki nie mogą być oddalone od siebie o więcej niż 50m) o standardzie co najmniej 3 gwiazdki. Hotel (kompleks hotelowy) wyłącznie do dyspozycji uczestników Konferencji FORGAZ 2018.

Miejsce świadczenia usługi musi być zlokalizowane w miejscowości górskiej i/lub uzdrowskiej, w Beskidach w odległości do 120 km od Krakowa.

Termin: 10-12 stycznia 2018 r.

1.1 Świadczenie usługi polegającej na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej oraz bezpośredniego otoczenia (tj. m.in.: toalet, klatki schodowej, wind itp.):

- **Wymagana sala konferencyjna dla 120 osób** (ustawienie krzeseł: **teatr**), wyposażona w podstawowe media audiowizualne (m.in.: nagłośnienie, projektor multimedialny, mikrofon bezprzewodowy - min. 3 szt., tablica/flipchart, ekran), kabiny do tłumaczeń symultanicznych (min. 4 kabiny) oraz indywidualną klimatyzację. Wielkość sali dostosowana do liczby uczestników konferencji (przewidywana ilość do 120 osób).
- W sali musi znajdować się stół/stoły dla osób prowadzących konferencję (maksymalnie 4 osób).
- Sala konferencyjna (lub jej bezpośrednie otoczenie) powinna być na tyle duża, aby była możliwość rozstawienia 3 ścianek reklamowych i około 10 roll-upów oraz 2-5 stoisk reklamowych o powierzchni minimum 2 m² każde, wyposażonych w stolik i krzesła.
- Podczas konferencji wymagana jest osoba do stałej obsługi mediów audiowizualnych.
- Wykonawca zapewni Zamawiającemu miejsce z przeznaczeniem na recepcję, dostępne podczas całego okresu trwania konferencji, w tym stoliki, krzesła, wg. wskazań Zamawiającego. Miejsce na recepcję przeznaczoną dla Zamawiającego musi znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie recepcji hotelowej lub obok sali konferencyjnej.
- Wykonawca zapewni pomieszczenie z przeznaczeniem na zaplecze konferencyjne o powierzchni co najmniej 4 m² znajdujące w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
- Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego udostępnienia dwóch pomieszczeń przystosowanych do prowadzenia rozmów biznesowych podczas trwania konferencji. Do oferty należy załączyć zdjęcia pomieszczeń.

1.2 Świadczenie usługi gastronomicznej dla uczestników konferencji o przewidywanej ilości nie więcej niż 120 osób:

Termin: 10 stycznia 2018 r.

Ramowy harmonogram

od 12:00 Rejestracja uczestników konferencji

13:00 – 14:30 Lunch

14:30 – 18:30 Sesja konferencyjna I

16:00 – 16:20 Przerwa kawowa

19:00 – do ostatniego gościa Uroczysta kolacja z zabawą taneczną

1.2.1. Lunch (1 raz)

Lunch – zasiadany, trzydaniowy: zupa + do wyboru mięso gotowane lub smażone, ryba + warzywa + dodatki + deser + napoje (bez ograniczeń) - wymagane są co najmniej 3 różne zestawy menu, serwowane w formie szwedzkiego stołu.

1.2.2. Przerwa kawowa (1 raz)

Usługa powinna zawierać: kawę, herbatę, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, soki owocowe, galanterię cukierniczą w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych.

W ofercie należy przedstawić 2 propozycje przerwy kawowej.

Przerwa kawowa nie powinna trwać krócej niż 30 minut. Dokładny czas do uzgodnienia z Zamawiającym. Przerwa kawowa powinna być zorganizowana w miejscu odrębnym od tego, w którym będą odbywały się sesje.

Dla prelegentów woda na sali konferencyjnej serwowana w sposób ciągły.

1.2.3. Uroczysta kolacja z zabawą taneczną (1 raz)

Liczba osób przewidywana do korzystania z kolacji: do 120 osób.

Wymagany rodzaj kolacji – **kolacja zasiadana, dania serwowane:** przystawka, zupa, danie główne, deser, owoce, napoje (bez ograniczeń), wino białe i czerwone (1/2 butelki wina na osobę) oraz bufet zimny i ciepły, serwowany w sposób ciągły, przez cały czas trwania uroczystej kolacji. Wymagane są co najmniej 4 propozycje menu.

Wielkość klimatyzowanej/ych sali/sal dostosowana do ilości uczestników zaproszonych na kolację (do 120 osób). Wymagany układ stolików bankietowy. Hotel zapewni miejsce (około 4-6 m²) i odpowiednie nagłośnienie dla orkiestry, którą zapewni Zamawiający.

Możliwość zapewnienia dodatkowych atrakcji. Atrakcje dodatkowe powinny być dopasowane do charakteru uroczystej kolacji, w cenie do 3 500 PLN netto (3 propozycje atrakcji odbywających się wewnątrz obiektu, z podaniem kosztów każdej usługi). Hotel zapewni miejsce na zorganizowanie atrakcji znajdujące się obok lub w sali, w której będzie serwowana uroczysta kolacja. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wybrania żadnej atrakcji spośród proponowanych i zorganizowania atrakcji we własnym zakresie w obiekcie proponowanym przez Wykonawcę i po uzgodnieniu z nim szczegółów. Wykonawca nie obciąża Zamawiającego z tego tytułu dodatkowymi kosztami, w tym w szczególności związanymi z wynajmem lokalu czy podłączeniem do sieci elektrycznej.

Czas trwania kolacji od godz. 19:00 do ostatniego gościa.

Termin: 11 stycznia 2018 r.

Ramowy harmonogram

7:00 – 9:00 Śniadanie

9:00 – 11:00 Sesja konferencyjna II

11:00 – 11:20 Przerwa kawowa

11:20 – 13:30 Sesja konferencyjna III

13:30 – 14:30 Lunch

14:30 – 17:30 Zawody strzeleckie wraz z poczęstunkiem

18:30 – 22:00 Kolacja regionalna

22:00 - do ostatniego gościa – Dyskoteka

1.2.4. Przerwa kawowa (1 raz)

Usługa powinna zawierać: kawę, herbatę, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, soki owocowe, galanterię cukierniczą, w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych.

W ofercie należy przedstawić 2 propozycje przerwy kawowej.

Przerwa kawowa nie powinna trwać krócej niż 30 minut. Dokładny czas do uzgodnienia z Zamawiającym.

Przerwa kawowa powinny być zorganizowane w miejscu odrębnym od tego, w którym będą odbywały się sesje.

Dla prelegentów woda na sali konferencyjnej serwowana w sposób ciągły.

1.2.5. Lunch

Lunch – zasiadany, trzydaniowy: zupa + do wyboru mięso gotowane lub smażone, ryba + warzywa + dodatki + deser + napoje (bez ograniczeń) - wymagane są co najmniej 3 różne zestawy menu, serwowane w formie szwedzkiego stołu.

1.2.6. Świadczenie usługi polegającej na organizacji zawodów strzeleckich w co najmniej trzech konkurencjach strzeleckich dla uczestników Konferencji wraz z zapewnieniem dojazdu na strzelnicę:

Zawody strzeleckie zorganizowane w odległości nie większej niż 20 km od hotelu. Liczba osób przewidywana do korzystania z zawodów około 60 osób.

Zapewnienie pełnej obsługi zawodów (udostępnienie strzelnicy tylko dla uczestników zawodów, profesjonalne przygotowanie strzelnicy przed zawodami, zakup amunicji dla uczestników zawodów, zapewnienie osób przeprowadzających zawody).

Przeprowadzenie szkolenia strzeleckiego przez wykwalifikowanych i doświadczonych instruktorów.

Zapewnienie opieki medycznej dla uczestników zawodów oraz ubezpieczenie zawodników.

Zapewnienie transportu tam i z powrotem na miejsce zawodów.

Poczęstunek - usługa powinna zawierać: jedno danie ciepłe, kawę, herbatę, śmietankę/mleko do kawy, cukier.

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje dania ciepłego.

Termin atrakcji: 11.01.2018 r. godzina 14:30 – 17:30 (3 godziny)

W cenie atrakcji Wykonawca powinien uwzględnić wszelkie koszty związane z organizacją tzn. np.: transport, koszty amunicji oraz koszt poczęstunku w miejscu docelowym, itp.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia ilości osób biorących udział w zawodach strzeleckich. Ostateczna ilość osób biorących udział w zawodach strzeleckich zostanie podana do dnia 10.01.2018 r.

1.2.7. Kolacja wraz z oprawą muzyczną:

Kolacja zorganizowana poza terenem hotelu, w lokalu oddalonym od hotelu nie więcej niż 20 km. Liczba osób przewidywana do korzystania z kolacji: do 120 osób. Wielkość sali/sal w lokalu dostosowana do ilości uczestników zaproszonych na kolację (do 120 osób). Lokal powinien posiadać miejsce do zabawy tanecznej.

Zapewnienie transportu tam i z powrotem na miejsce kolacji z hotelu i/lub miejsca organizacji zawodów strzeleckich.

Wymagany rodzaj kolacji – **kolacja zasiadana**, szwedzki stół (dania regionalne): dania ciepłe (w tym zupa, zestawy grillowe), bufet zimny (w tym wyroby regionalne) + napoje bez ograniczeń (w tym kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe) + alkohol dostosowany do charakteru kolacji (w ilości 1 litr/osobę). W ofercie należy przedstawić po 3 propozycje zestawów na kolację.

Hotel zapewni oprawę muzyczną (z wyłączeniem kapel góralskich).

Czas trwania kolacji od godz. ok. 18:30 do godz. 22:00.

Termin kolacji: 2 dzień Konferencji (czwartek, 11.01.2018 r.).

1.2.8. Dyskoteka:

Dyskoteka zorganizowana na terenie hotelu. Liczba osób przewidywana do korzystania z dyskoteki: do 120 osób. Wielkość sali/sal dostosowana do ilości uczestników (do 120 osób).

Hotel zapewni oprawę muzyczną (nagłośnienie, DJ).

Hotel zapewni bufet zimny i ciepły, deser, owoce, napoje (bez ograniczeń). Wymagane trzy propozycje menu.

Wykonawca zapewni dostęp do baru dla gości Konferencji (płatne przez gości Konferencji) - bar czynny do ostatniego gościa.

Czas trwania dyskoteki od godz. ok. 22:00 do ostatniego gościa.

Termin dyskoteki: 2 dzień Konferencji (czwartek, 11.01.2018 r.).

Termin: 12 stycznia 2018 r.

Ramowy harmonogram

7:00 – 9:00 Śniadanie

9:00 – 13:00 Sesja konferencyjna IV

10:30 – 10:50 Przerwa kawowa

13:00 – 14:00 Lunch

do 15:00 Wymeldowanie

1.2.9. Przerwa kawowa (1 raz)

Usługa powinna zawierać: kawę, herbatę, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, soki owocowe, galanterię cukierniczą w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych.

W ofercie należy przedstawić 2 propozycje przerwy kawowej.

Przerwa kawowa nie powinna trwać krócej niż 30 minut. Dokładny czas do uzgodnienia z Zamawiającym.

Catering i przerwy kawowe powinny być zorganizowane w miejscu odrębnym od tego, w którym będą odbywały się sesje.

Dla prelegentów woda na sali konferencyjnej serwowana w sposób ciągły.

1.2.10. Lunch (1 raz)

Lunch – zasiadany, trzydaniowy: zupa + do wyboru mięso gotowane lub smażone, ryba + warzywa + dodatki + deser + napoje (bez ograniczeń) - wymagane są co najmniej 3 różne zestawy menu, serwowane w formie szwedzkiego stołu.

1.3 Świadczenie usługi hotelarskiej polegającej na zapewnieniu noclegów uczestnikom Konferencji w przewidywanej ilości do 120 osób:

1.3.1 **Wymagania dotyczące hotelu (bazy noclegowej):**

- a) hotel w standardzie **co najmniej 3 gwiazdki**;
- b) zlokalizowany w miejscowości górskiej w Beskidach w promieniu do 120 km od Krakowa;
- c) hotel wyposażony w **bazę noclegową**: pokoje z łazienką (pełny węzeł sanitarny) wyposażone w TV i telefon, o maksymalnej cenie: 170,00 zł netto/dobę/pokój 1-osobowy ze śniadaniem i maksymalnej cenie: 200,00 zł netto/dobę/pokój 2-osobowy (typu twin) ze śniadaniem;

- d) hotel wyposażony w bazę noclegową **dla 120 osób** w obiekcie, z możliwością zakwaterowania **do 60 osób po jednej osobie w pokoju**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia liczby osób do zakwaterowania w pokojach jednoosobowych;
- e) możliwość parkowania samochodów dla uczestników Konferencji przy hotelu lub w jego pobliżu (parking bezpłatny, parking monitorowany oddalony maksymalnie do 100m od hotelu);
- f) możliwość bezpłatnego korzystania z dodatkowych atrakcji hotelu (np. Internet, basen, spa) przez uczestników Konferencji;
- g) rezerwacja i udostępnienie około 5 pokoi w terminie 09/10.01.2018 r dla organizatorów Konferencji, w cenie wskazanej w ofercie;
- h) check-in w dniu 10.01.2018 r. od godziny 12:00 oraz check-out w dniu 12.01.2016 do godziny 15:00.

1.4 Inne postanowienia.

1.4.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełnienia we własnym zakresie usługi gastronomicznej (np.: słodycze firmowe).

1.4.2. Dokładny czas przerw kawowych oraz lunchów do uzgodnienia z Zamawiającym.

1.4.3 Dokładna godzina rozpoczęcia uroczystej kolacji, zawodów strzeleckich, kolacji regionalnej i dyskoteki zostanie potwierdzona przez Zamawiającego w terminie do 8 stycznia 2018r.

1.4.4. Ostateczna liczba osób korzystających z usługi gastronomicznej zostanie podana przez Zamawiającego w terminie do 5 stycznia 2018r.

1.4.5. Ostateczne rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi gastronomiczne odbędzie się na podstawie faktycznej liczby uczestników korzystających z każdej usługi w odniesieniu do listy przekazanej przez Zamawiającego.

1.4.6 Ostateczna liczba osób korzystających z bazy noclegowej zostanie podana przez Zamawiającego w terminie do 8 stycznia 2018 r.

1.4.7 Ostateczne rozliczenie z Wykonawcą za świadczone usługi noclegowe odbędzie się na podstawie faktycznej liczby uczestników korzystających z usługi w odniesieniu do listy przekazanej przez Zamawiającego.

1.4.8 Zamawiający zastrzega sobie przed wyborem najkorzystniejszej oferty możliwość dokonania wizji lokalnej wraz z degustacją menu, celem zweryfikowania zaoferowanego obiektu pod kątem spełnienia wymagań Zamawiającego zawartych w ofercie.

2. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia.

Zamawiający nie stawia Wykonawcom żadnych warunków udziału w niniejszym postępowaniu oraz nie określa żadnych podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 oraz art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

3. Wymagani i warunki, które zostaną wprowadzone do umowy:

- Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę.
- Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień i wymagań wynikających z treści niniejszego ogłoszenia oraz danych zawartych w ofercie.
- Wzór umowy stanowi załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
- W przypadku wyboru przez Zamawiającego oferty złożonej przez konsorcjum, Wykonawca tworzący konsorcjum zobowiązani będą, najpóźniej przed zawarciem umowy na wykonanie zamówienia, do przedłożenia umowy konsorcjum.
- Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny lub unieważnić postępowanie.
- **Zamawiający nie przewiduje innych możliwości zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty (z wyjątkiem przewidzianych w ogłoszeniu), na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.**

4. Sposób sporządzenia oferty.

Oferta musi zawierać:

- Nazwę i adres Wykonawcy,
- Cenę oferty - w złotych polskich (PLN);

Wzór formularza ofertowego stanowi załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.

- Cena oferty powinna uwzględniać również wszelkie inne, nie wymienione w formularzu, a konieczne do poniesienia zdaniem Wykonawcy koszty, związane z realizacją opisanej w ogłoszeniu usługi.
- Cenę oferty należy skalkulować i podać w ofercie stosownie do wymagań Zamawiającego opisanych w ogłoszeniu, przy założeniu uczestniczenia w konferencji maksymalnej liczby uczestników (czyli 120 osób).
- **Podana cena jest obowiązująca w całym okresie ważności umowy.**
- Opis obiektu (w ofercie należy przedstawić opis, zdjęcia lub foldery obiektu, wnętrze obiektu, w tym pokoi, pomieszczeń przystosowanych do prowadzenia rozmów biznesowych, foyer, sal konferencyjnych, parkingu oraz najbliższego otoczenia hotelu)
- proponowane szczegółowe menu (z wykorzystaniem załącznika nr 2 do ogłoszenia):
 - 3 przerwy kawowe – 6 propozycji,
 - 3 lunche w formie szwedzkiego stołu – 9 propozycji zestawów – 3 propozycje na każdy dzień,
 - 1 poczęstunek w trakcie zawodów strzeleckich – 3 propozycje dania ciepłego,
 - 1 uroczysta kolacja z zabawą taneczną – 4 propozycje zestawów,
 - 1 kolacja regionalna – 3 propozycje zestawów,

- 1 poczęstunek podczas dyskoteki – 3 propozycje zestawów ,
- szczegółowy opis dodatkowych atrakcji podczas uroczystej kolacji z zabawą taneczną – 3 propozycje atrakcji odbywających się wewnątrz obiektu, w kwocie do 3 500 PLN netto.
- szczegółowy opis oprawy muzycznej podczas kolacji i dyskoteki.

Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem uprawnionej osoby.

- Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, należy dołączyć właściwe umocowanie prawne.

Wszystkie strony oferty powinny być ponumerowane spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

- Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pismem czytelnym.

5. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- **Cena oferty brutto – 50 %** (cena obejmująca całość wyspecyfikowanego zamówienia bez dodatkowych atrakcji)

Oferta będzie oceniana w w/w kryterium wg następującego wzoru:

$$W_c = \frac{\text{cena minimalna (najniższa)}}{\text{cena przedstawiona w ofercie}} \times 50 \text{ pkt.}$$

- **Ocena obiektu – 25 %**

Oferty podlegać będą indywidualnej ocenie członków komisji wg skali od 0 do 100 pkt.

Średnia wyliczona z punktów przyznanych przez poszczególnych członków komisji zostanie pomnożona przez 25 %.

Przy ocenie indywidualnej przez Członków Komisji Przetargowej zostaną wzięte pod uwagę:

- lokalizacja obiektu
- wielkość i funkcjonalność obiektu
- funkcjonalność i estetyka sal konferencyjnych
- funkcjonalność i estetyka pokoi hotelowych
- infrastruktura wewnętrzna i zewnętrzna obiektu, z której mogą korzystać uczestnicy konferencji (odpłatnie/nieodpłatnie)
- parking

- otoczenie
- itp.

- **Ocena zaproponowanego menu - 15 %**

Oferty podlegać będą indywidualnej ocenie członków komisji wg skali od 0 do 100 pkt.

Średnia wyliczona z wszystkich punktów przyznanych przez poszczególnych członków komisji zostanie pomnożona przez 15%.

Przy ocenie indywidualnej przez Członków Komisji Przetargowej zostaną wzięte pod uwagę:

- dopasowanie rodzaju menu do charakteru imprez
- zróżnicowanie proponowanego menu
- ilość pozycji w menu
- ewentualne zaoferowanie dodatkowych pozycji poza wymagane przez Zamawiającego.

- **Ocena zaproponowanych atrakcji podczas uroczystej kolacji - 10 %**

Oferty podlegać będą indywidualnej ocenie członków komisji wg skali od 0 do 100 pkt.

Średnia wyliczona z wszystkich punktów przyznanych przez poszczególnych członków komisji zostanie pomnożona przez 10 %.

Przy ocenie indywidualnej przez Członków Komisji Przetargowej zostaną wzięte pod uwagę:

- atrakcyjność propozycji
- dopasowanie rodzaju atrakcji do charakteru imprezy

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

6. Termin związania ofertą: 30 dni

Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

7. Miejsce oraz termin składania ofert

Ofertę należy złożyć w siedzibie Instytutu – Kraków, ul. Lubicz 25 A, sekretariat – pok.113, I piętro do dnia **06 września 2017 do godz. 10:00** w zamkniętej kopercie opatrzonej napisem: „**Oferta na obsługę IX Konferencji Naukowo-Technicznej FORGAZ 2018 organizowanej przez Instytut Nafty i Gazu – Państwowy Instytut Badawczy w dniach 10-12 stycznia 2018 r., polegającej na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej, zapewnieniu usługi restauracyjnej/cateringowej oraz zapewnienie bazy noclegowej w dniach 10-12 stycznia 2018 r. dla nie więcej niż 120 uczestników. Hotel, co najmniej 3 gwiazdki, zlokalizowany w Beskidach w miejscowości górskiej i/lub uzdrowiskowej w odległości do 120 km od Krakowa**”

- Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą (np. pocztą kurierską) – o terminie

złożenia oferty decyduje termin jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego, a nie data stempla pocztowego czy zlecenia dostarczenia pocztą kurierską.

- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone Wykonawcy.
- Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w postaci elektronicznej oraz faksem.
- **Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do uzupełnienia złożonej oferty o brakujące dokumenty oraz do wezwania do wyjaśnień w przypadku wątpliwości co do treści złożonej oferty.** W obydwu przypadkach koszty przygotowania odpowiedzi ponosi Wykonawca.

8. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:

Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu. Pytania Wykonawców muszą być sformułowane na piśmie, i skierowane na adres:

Instytut Nafty i Gazu – Państwowy Instytut Badawczy

ul. Lubicz 25 A, 31-503 Kraków

lub pocztą elektroniczną: przetargi@inig.pl

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Monika Stachnik, Elżbieta Turek, Tomasz Kusia – od poniedziałku do piątku w godz. 8:00-14:00, e-mail: przetargi@inig.pl

9. Ogłoszenia wyników

Ogłoszenie o wyniku postępowania zostanie opublikowane na stronie internetowej Zamawiającego: <http://inig.pl/zamowienia-pub>.

10. Załączniki:

Nr 1 Formularz ofertowy.

Nr 2 Formularz proponowanego menu

Nr 3 Wzór umowy

.....
Zatwierdzam – podpis kierownika jednostki Zamawiającej

Kraków, dnia 29 sierpnia 2017 r..

FORMULARZ OFERTOWY

.....
.....

(nazwa i siedziba Wykonawcy, tel/fax)

składa ofertę na

.....
.....
.....

oferujemy realizację zamówienia zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w Ogłoszeniu na następujących warunkach:

Miejsce świadczenia usługi (należy podać dokładny adres i nazwę hotelu):

.....

1. **Rezerwacja i udostępnienie sali konferencyjnej na 120 osób** zgodnie z pkt. 1.1 Ogłoszenia.

Cena netto za wynajem sali w dniach 10-12 stycznia 2018 r.:

..... zł /słownie:.....

2. Cena netto trzech przerw kawowych zgodnie z pkt. 1.2.2, 1.2.4 i 1.2.9 Ogłoszenia za 1 osobę:

..... zł /słownie:.....

3. **Łączna cena netto trzech przerw kawowych za 120 osób:**

..... zł /słownie:.....

4. Cena netto trzech lunchów w formie szwedzkiego stołu zgodnie z pkt. 1.2.1, 1.2.5 i 1.2.10 Ogłoszenia za 1 osobę:

..... zł /słownie:.....

5. **Łączna cena netto trzech lunchów w formie szwedzkiego stołu za 120 osób:**

..... zł /słownie:.....

6. Cena netto uroczystej kolacji z zabawą taneczną zgodnie z pkt. 1.2.3 Ogłoszenia, za 1 osobę:

..... zł /słownie:.....

7. **Łączna cena netto uroczystej kolacji z zabawą taneczną za 120 osób:**

..... zł /słownie:.....

8. Cena netto kolacji wraz z oprawą muzyczną zgodnie z pkt. 1.2.7 Ogłoszenia za 1 osobę:

..... zł /słownie:.....

9. **Łączna cena netto kolacji wraz z oprawą muzyczną za 120 osób:**

..... zł /słownie:.....

10. Cena netto dyskoteki zgodnie z pkt. 1.2.8 Ogłoszenia za 1 osobę:
..... zł /słownie:.....

11. Łączna cena netto dyskoteki za 120 osób:

.....zł/słownie:.....

12. Cena netto noclegu w pokoju jednoosobowym ze śniadaniem za 1 osobę:
..... zł /słownie:.....

(maksymalnie 170,00 zł netto/dobę dla 1 osoby w pokoju 1-osobowym ze śniadaniem).

Cena za nocleg obejmuje również korzystanie z

.....
.....

13. Cena netto pokoju dwuosobowego ze śniadaniem za pokój:
..... zł /słownie:.....

(maksymalnie 200,00 zł netto/dobę za pokój 2-osobowy ze śniadaniem).

Cena za nocleg obejmuje również korzystanie z

.....
.....

14. Łączna cena netto za korzystanie z bazy noclegowej w terminie 10-12 stycznia 2018 r.:

a) Cena netto za pokój jednoosobowy ze śniadaniem x 60 pokoi w terminie 10-12 stycznia 2018 r.:

..... zł /słownie:.....

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia liczby osób do zakwaterowania w pokojach jednoosobowych.

b) Cena netto za pokój dwuosobowy ze śniadaniem x 30 pokoi w terminie 10-12 stycznia 2018 r.:

..... zł /słownie:.....

Razem:.....

15. Łączna cena netto za korzystanie z bazy noclegowej przez organizatorów konferencji w terminie 9/10 stycznia 2018 r.:

Cena netto za pokój jednoosobowy ze śniadaniem x 6 pokoi:

..... zł /słownie:.....

16. Cena netto za zawody strzeleckie wraz z poczęstunkiem zgodnie z pkt. 1.2.6 Ogłoszenia, za 1 osobę:

..... zł /słownie:.....

17. Łączna cena netto za zawody strzeleckie wraz z poczęstunkiem za 60 osób (opis w załączeniu)

..... zł /słownie:.....

Łączna cena za zrealizowanie całego przedmiotu zamówienia
-obsługa konferencji organizowanej przez INiG-PIB*

netto: + VAT 23% właściwa dla takiej usługi

brutto: zł/ słownie:.....

* należy zsumować punkt 1,3,5,7,9,11,14,15, 17

18. Cena netto za atrakcje podczas uroczystej kolacji z zabawą taneczną (3 propozycje – opis w załączeniu)

Acena.....zł. (do 3 500,00 zł netto)

Bcena.....zł. (do 3 500,00 zł netto)

Ccena.....zł. (do 3 500,00 zł netto)

Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen przez cały okres obowiazywania umowy.

Termin realizacji zamówienia: 10-12 stycznia 2018 r.

Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę za realizację przedmiotu zamówienia za świadczone usługi na podstawie zgłoszonej liczby uczestników, zgodnie z wyliczeniami w niniejszym formularzu ofertowym i z zastosowaniem właściwej dla usługi będącej przedmiotem zamówienia stawki podatku od towarów i usług.

Oświadczamy, że zdobyliśmy wszystkie niezbędne informacje konieczne do rzetelnego skalkulowania naszej oferty.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią ogłoszenia o zamówieniu wraz z załączonymi do niego dokumentami i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.

Oświadczamy, że zawarte istotne dla Zamawiającego postanowienia do umowy (załączniku nr 3) zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wybrania naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w nich określonych.

W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres wskazany w warunkach udziału w postępowaniu, tj. 30 dni od upływu ostatecznego terminu składania ofert.

Załącznikami do niniejszego formularza ofertowego są:

- **opis obiektu** (zdjęcia lub foldery obiektu, wewnątrz obiektu, w tym pokoi, pomieszczeń przystosowanych do prowadzenia rozmów biznesowych, foyer, sal konferencyjnych, parkingu oraz najbliższego otoczenia hotelu)
- **proponowane szczegółowe menu**
 - 3 przerwy kawowe – 6 propozycji,
 - 3 lunche w formie szwedzkiego stołu – 9 propozycji zestawów – 3 propozycje na każdy dzień,

- 1 poczęstunek w trakcie zawodów strzeleckich – 3 propozycje dania ciepłego,
- 1 uroczysta kolacja z zabawą taneczną – 4 propozycje zestawów,
- 1 kolacja – 3 propozycje zestawów,
- 1 poczęstunek podczas dyskoteki – 3 propozycje zestawów ,
- **szczegółowy opis dodatkowych atrakcji podczas uroczystej kolacji z zabawą taneczną – 3 propozycje atrakcji odbywające się wewnątrz obiektu, w cenie do 3 500 zł netto.**
- **szczegółowy opis zawodów strzeleckich**

Miejscowość, dnia 2017 r.

.....
*podpis osoby upoważnionej / osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy*

Pieczęć Wykonawcy

**Proponowane menu dla uczestników
Konferencji Naukowo-Technicznej FORGAZ 2018
organizowanej przez Instytut Nafty i Gazu – Państwowy Instytut Badawczy
w dniach 10-12 stycznia 2018 r.**

10.01.2018

Lunch – zasiadany, trzydaniowy: zupa + do wyboru mięso gotowane lub smażone, ryba + warzywa + dodatki + deser + napoje (bez ograniczeń)

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów lunchowych

1.
.....
.....
.....
2.
.....
.....
.....
3.
.....
.....
.....

Przerwa kawowa (1x):

Usługa powinna zawierać: kawę, herbatę, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, soki owocowe, galanterię cukierniczą w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych.

W ofercie należy przedstawić 2 propozycje przerwy kawowej

1.
.....
.....
2.
.....
.....

Uroczysta kolacja z zabawą taneczną (1x)

kolacja zasiadana, dania serwowane: przystawka, zupa, danie główne, deser, owoce, napoje (bez ograniczeń), wino białe i czerwone (1/2 butelki wina na osobę) oraz bufet zimny i ciepły, serwowany w sposób ciągły, przez cały czas trwania uroczystej kolacji.

W ofercie należy przedstawić po 4 propozycje zestawów

1.
.....
.....
.....
.....
2.
.....
.....
.....
.....
3.
.....
.....
.....
.....
4.
.....
.....
.....
.....

Bufet zimny i ciepły

1.
.....
.....
.....
.....
2.
.....
.....
.....
.....

.....
.....
3.
.....
.....
.....
.....

4.
.....
.....
.....
.....

11.01.2018

Przerwa kawowa (1x):

Usługa powinna zawierać: kawę, herbatę, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, soki owocowe, galanterię cukierniczą w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych.

W ofercie należy przedstawić 2 propozycje przerwy kawowej

1.
.....
.....

2.
.....
.....

Lunch (1 raz):

Lunch – zasiadany, trzydaniowy: zupa + do wyboru mięso gotowane lub smażone, ryba + warzywa + dodatki + deser + napoje (bez ograniczeń)

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów lunchowych

1.
.....
.....
.....

2.
.....

.....
.....
3.
.....
.....
.....

Kolacja (1x)

Kolacja zasiadana, szwedzki stół (dania regionalne): dania ciepłe (w tym zupa, zestawy grillowe), bufet zimny (w tym wyroby regionalne) + napoje bez ograniczeń (w tym kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe) + alkohol dostosowany do charakteru kolacji (w ilości 1 litr/osobę).

W ofercie należy przedstawić po 3 propozycje zestawów na kolację

1.
.....
.....
.....
.....

2.
.....
.....
.....
.....

3.
.....
.....
.....
.....

Poczęstunek podczas dyskoteki (1x - ciągły)

Bufet zimny i ciepły, deser, owoce, napoje (bez ograniczeń).

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów.

1.
.....
.....

-
.....
.....
2.
.....
.....
.....
.....
3.
.....
.....
.....
.....

12.01.2018

Przerwa kawowa (1x):

Usługa powinna zawierać: kawę, herbatę, śmietankę/mleko do kawy, cukier, wodę mineralną, soki owocowe, galanterię cukierniczą w tym desery serwowane w naczyniach jednoporcjowych.

W ofercie należy przedstawić 2 propozycje przerwy kawowej

1.
.....
.....
2.
.....
.....

Lunch (1 raz):

Lunch – zasiadany, trzydaniowy: zupa + do wyboru mięso gotowane lub smażone, ryba + warzywa + dodatki + deser + napoje (bez ograniczeń)

W ofercie należy przedstawić 3 propozycje zestawów lunchowych

1.
.....
.....
.....

2.
.....
.....
.....

3.
.....
.....
.....

Miejscowość, dnia 2017 r.

.....
podpis osoby upoważnionej / osób upoważnionych

WZÓR UMOWY Nr DZ 2712-29/17

zawarta w dniu 2017 r. w Krakowie pomiędzy:

Instytutem Nafty i Gazu – Państwowym Instytutem Badawczym z siedzibą w Krakowie (31-503), ul. Lubicz 25 A, zarejestrowanym w Krajowym Rejestrze Sądowym pod numerem KRS 0000075478, NIP: 675-000-12-77, reprezentowanym przez:

1. Dyrektora Instytutu prof. dr hab. inż. Marię Ciechanowską

zwana w dalszej części "**Zamawiającym**" z jednej Strony

oraz

Firmą,zarejestrowaną w

NIP:reprezentowaną przez:

1.

zwana w dalszej części "**Wykonawcą**" z drugiej Strony

wyłonionym w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr sprawy DZ 2710-29/17, w trybie zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych –j.t.: DZ. U. z 2015 r., poz. 2164 z późniejszymi zmianami, zwani w dalszej części łącznie "**Stronami**".

Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do realizacji:

§1

Wykonawca zobowiązuje się do obsługi **Konferencji Naukowo-Technicznej FORGAZ 2018 organizowanej przez Instytut Nafty i Gazu – Państwowy Instytut Badawczy w dniach 10-12 stycznia 2018 r., polegającej na rezerwacji i udostępnieniu sali konferencyjnej, przystosowaniu jej do potrzeb organizacji uroczystej kolacji, zapewnieniu usługi restauracyjnej/cateringowej oraz zapewnienie bazy noclegowej w dniach 10-12 stycznia 2018 r. dla nie więcej niż 120 uczestników w hotelu, co najmniej 3 gwiazdki, zlokalizowany w Beskidach w miejscowości górskiej i/lub uzdrowiskowej w odległości do 120 km od Krakowa** na rzecz **Zamawiającego** w terminach i na warunkach określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz w złożonej **ofercie Wykonawcy**, stanowiącej **załącznik** do niniejszej umowy.

§ 2

1. Zgodnie ze złożoną ofertą Zamawiający zapłaci za przedmiot umowy, cenę podaną w ofercie Wykonawcy.
2. Cena, o której mowa w § 2 ust. 1 wynosi:
netto: zł + VAT 23%
brutto: zł (słownie)
3. Strony umowy ustalają, że cena podana w § 2 ust.2 może ulec korekcie (zmianie) po wykonaniu przedmiotu zamówienia na zasadach ustalonych w § 2 ust. 4.
4. **Ostateczna liczba uczestników konferencji zostanie podana przez Zamawiającego do 05 stycznia 2018 r.** Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona podstawie faktycznej liczby uczestników korzystających z usługi w odniesieniu do informacji przekazanej przez Zamawiającego wg wskazanych powyżej terminów.
5. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę za realizację przedmiotu zamówienia (tj. fakturę za usługę w zakresie organizacji konferencji - 23% podatku od towarów i usług VAT).
6. Zapłata nastąpi w terminie 21 dni od daty wystawienia faktury przez Wykonawcę, a Wykonawca jest zobowiązany doręczyć Zamawiającemu fakturę w terminie 7 dni od dnia jej wystawienia.
7. Za datę zapłaty uważa się datę dokonania przez Zamawiającego przelewu bankowego (obciążenie rachunku Zamawiającego).

§ 3

1. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc cen przez cały okres Umowy.

§ 4

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy w wysokości 10% ceny netto określonej w § 2 ust. 2;
 - b) za niedotrzymanie przez Wykonawcę zobowiązań i niewłaściwe wykonanie obowiązków przedmiotu umowy określonego w § 1 oraz załączniku do umowy w wysokości 10% wartości netto umowy.
2. W przypadku naliczenia kar umownych określonych Zamawiający zastrzega sobie prawo ich potrącenia z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
3. Strony mogą dochodzić na ogólnych zasadach odszkodowania przewyższającego kary.
4. Za opóźnienie w zapłacie należności wynikającej z faktury wystawionej dla Zamawiającego Wykonawca ma prawo żądać zapłaty odsetek, w wysokości odsetek ustawowych.

§ 5

1. W razie powstania sporu na tle wykonania niniejszej umowy strony zobowiązują się do wyczerpania drogi postępowania reklamacyjnego i polubownego załatwienia sporu.
2. Reklamację, wykonuje się poprzez skierowanie do drugiej strony konkretnego roszczenia na piśmie.
3. Spory powstałe na tle wykonania niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla Zamawiającego.
4. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.
5. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenosić na osoby trzecie praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy.
6. Niniejszą umowę wraz z załącznikiem sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach: po jednym egzemplarzu dla Wykonawcy i dla Zamawiającego.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY: