

Wrocław, 07.09.2026 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

„POLTEGOR – INSTYTUT” INSTYTUT GÓRNICTWA ODKRYWKOWEGO
zaprasza do składania ofert na organizację imprezy kulturalno-oświatowej (integracyjnej) wraz z
ofertą noclegową

1. Informacje o Zamawiającym:
„Poltegor – Instytut” Instytut Górnictwa Odkrywkowego ul. Parkowa 25, 51-616 Wrocław;
www.igo.wroc.pl

2. Szczegóły dotyczące zamówienia:

- **Rodzaj wydarzenia:** Impreza kulturalno-oświatowa integrująca pracowników.
- **Termin:** 02-04 października 2026.
- **Przewidywana liczba gości:** 50 osób (33 os. dorosłe, 14 dzieci + 3 dzieci do 4 r.ż).
- **Harmonogram wydarzenia:**

W dniu 02.10.2026

- kolacja w formie ogniska z bufetem (menu: 5 dań grillowych; 2 sałatki; 5 dodatków; 6 pizza; herbata z cytryną dla 40 os.; woda niegazowana 14l; wino grzane 17l; piwo butelkowane 60 szt.);
- nocleg dla 50 osób (pokoje: 1x 5-os; 6x 4-os; 11x 2-os).

W dniu 03.10.2026

- śniadanie w formie bufetu wliczone w cenę pobytu (menu: w formie dań zimnych i ciepłych, zupa mleczna z płatkami, 2 sałatki, naleśniki, jogurty, desery, napoje zimne i gorące),
- obiad w formie bufetu wliczony w cenę pobytu (menu: 1 zupa, 2 dania główne – w tym jedno wegetariańskie, 3 surówki, dodatki skrobiowe, desery, napoje zimne i gorące),
- uroczysta kolacja w sali z dostępem do sprzętu grającego i nagłośnienia (menu: 1 zupa; 4 dania grillowe; 2 sałatki; zimny bufet złożony z 7 różnych przekąsek; herbata z cytryną dla 40 os.; woda niegazowana 14l; wino grzane 17l; piwo butelkowane 60 szt.),
- 2h dostęp do 2 atrakcji np. paintball, gry terenowe, strzelanie z łuku, zjazd na linie, kręgielnia, bilard, basen, spa, sala zabaw dla dzieci.
- nocleg dla 50 osób (pokoje: 1x 5-os; 6x 4-os; 11x 2-os).

W dniu 04.10.2026 r.:

- śniadanie w formie bufetu wliczone w cenę pobytu,
- obiad w formie bufetu wliczony w cenę pobytu (menu: 1 zupa, 2 dania główne – w tym jedno wegetariańskie, 3 surówki, dodatki skrobiowe, desery, napoje zimne i gorące).

3. Zakres oczekiwanych usług:

• **Charakterystyka i położenie obiektu:**

- zgodnie z rozporządzeniem 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 2017 r. poz. 2166), kategoria obiektu powinna odpowiadać standardowi co najmniej obiektu trzygwiazdkowego,
- obiekt powinien być usytuowany nad jeziorem w miejscowości Wieleń Zaobrzański i w okolicy lasów,
- obiekt powinien mieć dostęp do placu zabaw dla dzieci,
- dostęp do bezpłatnego parkingu dla uczestników.

• **Obsługa:** koordynator wydarzenia ze strony obiektu, obsługa kelnerska.

4. Sposób przygotowania oferty:

Oferta powinna zawierać : propozycje menu w kilku wariantach dań w jednej ofercie cenowej, do wyboru dwóch z nich. Szczegółowy kosztorys z podziałem na poszczególne usługi (usługa hotelowa, catering, wynajem sali i miejsca na ognisko, atrakcje itp.), zdjęcia obiektu i sali oraz informację o dostępności w wybranym terminie.

Oferta powinna zawierać adres, siedzibę Wykonawcy, numer telefonu lub adres e-mail do kontaktu oraz cenę netto i brutto za przedmiot zamówienia.

5. Kryteria oceny

Oferty Wykonawców, które nie będą podlegały odrzuceniu będą oceniane w następujący sposób:

Kryterium		Liczba punktów (znaczenie)
1	Cena brutto C - waga 80% W ramach niniejszego kryterium Wykonawcy zostaną przypisane punkty w skali od 0 do 80 Punkty w kryterium „cena” zostaną obliczone wg wzoru: $C = C_{\min} / C_{\text{bad}} \times 80 \text{ pkt}$ gdzie C- liczba punktów możliwych do uzyskania w kryterium „cena” $C_{\min}$ – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych C_{bad} – cena oferty badanej nieodrzuconej	max. 80
2	Standard obiektu (S) - waga 20% Najwyższa liczba punktów możliwa do otrzymania w niniejszym kryterium wynosi 20. Punkty za kryterium standard obiektu zostaną przyznane w następujący sposób:: - w przypadku obiektu o standardzie „3 gwiazdek” Wykonawca otrzyma 0 punktów - w przypadku obiektu o standardzie „4 gwiazdek” Wykonawca otrzyma 10 punktów - w przypadku obiektu o standardzie „5 gwiazdek” Wykonawca otrzyma dodatkowo 20 punktów	max. 20

Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą liczbę punktów (P) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + S + O$$

gdzie:

P- łączna liczba punktów ocenianej oferty

C- liczba punktów uzyskanych w kryterium „cena brutto”

S- liczba punktów uzyskanych w kryterium „standard”

6. Składanie oferty:

- Oferty należy składać w formie elektronicznej na adres e-mail: poltegor@igo.wroc.pl do dnia 14.09.2026 r. do godz. 15:00
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany, wycofania lub unieważnienia niniejszego zapytania ofertowego w każdym czasie, bez konieczności wskazywania przyczyny oraz bez ponoszenia z tego tytułu odpowiedzialności wobec Oferentów.

7. Kontakt z Zamawiającym:

Pytania w sprawie oferty prosimy kierować na adres poczty elektronicznej dominika.kufka@igo.wroc.pl w terminie do 11.09.2026 roku do godziny 14:00.