



UNIA EUROPEJSKA
FUNDUSZ AZYLU,
MIGRACJI I INTEGRACJI
„BEZPIECZNA PRZYSTAŃ”

Bieszczadzki Oddział Straży
Granicznej
ul. Mickiewicza 34
37-700 Przemyśl

tel. (+48 16) 673 20 97
e-mail:

Marta.Kuras@strazgraniczna.pl



Przemyśl, dnia 2.8. SŁE.: 2017

ZAPYTANIE OFERTOWE
(procedura rozpoznania rynku potencjalnych Wykonawców)

Dotyczy: Zapewnienia obsługi konferencyjnej i gastronomicznej dla uczestników spotkania szkoleniowego (konferencji) w dniu 15 września 2017r

W ramach procedury rozeznania rynku zapraszamy do składania ofert na zapewnienie obsługi konferencyjnej i gastronomicznej spotkania szkoleniowego (konferencji) dla maksymalnie 27 uczestników.

Oferty należy przesyłać wyłącznie drogą elektroniczną do 04.09.2017 r. na adres poczty elektronicznej: Marta.Kuras@strazgraniczna.pl

Wymagania niezbędne wobec wykonawcy zostały przedstawione w szczegółowym opisie zadania - załącznik nr 1. Oferta powinna zawierać kategorie kosztów, zgodnie z załącznikiem nr 2 - kalkulacja kosztów.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia usługi dla mniejszej liczby osób. Ostateczna liczba osób, zostanie podana na 2 dni przed wykonaniem zadania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę, do negocjacji warunków po wyborze oferty, a także rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny. Informujemy, że zawieramy umowę na podstawie wzorów umów opracowanych przez Zamawiającego.

Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Dodatkowych informacji udzielają:

Wiesław Czajkowski - tel. (+48 16) 673 20 40, tel. kom. 603 - 845 - 151,
Załączniki:

1. Szczegółowy opis zadania – 3str.
2. Kalkulacja kosztów – 1 str.

Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego z dnia 28.08.2017 r. dotyczącego zapewnienia obsługi konferencyjnej i gastronomicznej dla uczestników spotkania szkoleniowego (konferencji) w dniu 15 września 2017 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZADANIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **realizacja usługi** konferencyjnej oraz gastronomicznej dla uczestników spotkania szkoleniowego (konferencji).

II. Termin i miejsce spotkania

W dniu 15 września 2017 r. dla maksymalnie 27 osób. Ośrodek konferencyjny o standardzie minimum trzy gwiazdkowym. Miejsce realizacji zamówienia musi znajdować się w miejscowości oddalonej maksymalnie 25 km od Przemyśla.

III. Liczba uczestników

Wykonawca zapewni obsługę konferencyjną i gastronomiczną dla maksymalnie 27 uczestników.

Ostateczną liczbę uczestników spotkania wskaże Zamawiający na 2 dni przed rozpoczęciem usługi.

IV. Osoby współpracujące

Do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym wyznacza się następujące osoby:

Marta Kuraś- tel. (+48 16) 673 20 97,

e-mail: Marta.Kuras@strazgraniczna.pl

V. Realizacja zamówienia

1. Zakres usługi organizacji spotkania szkoleniowego:

a) usługi gastronomiczne:

(przykładowe menu)

- śniadanie w formie bufetu:
 - Sałatka grecka z bazylią
 - Kiełbasa biała zapiekana z sosem piwnym
 - Wątróbka drobiowa smażona z jabłkami, podana na sałacie
 - jajecznice, omlety
 - wędliny, sery
 - ciasta
 - jogurty i płatki
 - masło, miód, dżem
 - pokrojone warzywa z różnymi sosami do wyboru
 - owoce
 - croissanty

- duży wybór pieczywa, także z pełnoziarnistej mąki
- kawę z ekspresu i herbatę,
- soki wyciskane ze świeżych owoców

SERWIS KAWOWY CIĄGŁY PODCZAS KONFERENCJI

bufet sałatkowo – kanapkowy

Sałatka grecka ze świeżą bazylią

Sałata z grillowanym kurczakiem, owocami i grzankami

Sery korycińskie z domowym „korniszonem” i marynowaną czerwoną cebulą

Naleśniki ze świeżymi owocami i pudrem miętowym

ciastka kruche,

paluszki

owoce – śliwki, brzoskwinie, winogrona, banany

woda mineralna w but. o poj. 0,5 l,

soki w but. o poj. 250 ml,

kawa z ekspresu,

herbata

OBIAD:

Przystawka:

- Carpaccio z polędwicy z wołowej z marynowanej dyni
- Zupa dwa rodzaje do wyboru np.:
- Krem z borowików
- Żurek na białej kiełbasie z chrzanem

DANIE GŁÓWNE:

- Schab z grilla w sosie kurkowym dla 100%,
- Indyk w miodzie z curry z pistacji dla 100%,
- Ziemniaki, warzywa gotowane, bukiet surówek dla 100%,
- Pstrąg z pieca z ziołami serwowany na półmiskach dla 50%,
- Makaron z warzywami zapiekany z mozzarellą serwowany na półmiskach,
- napoje zimne i gorące,
- deser,
- lodowy koszyk z owocami,
- Sernik z brzoskwinia i lodami.

KOLACJA UROCZYSTA:

przystawka, danie główne, deser, 2 dania gorące, zimna płyta, sałatki, itp., stół wiejski, napoje zimne i gorące - menu szczegółowe będzie ustalane z Zamawiającym przed realizacją usługi.

Wykonawca usługi gastronomicznej zobowiązany jest nieodpłatnie zapewnić uczestnikom spotkania salę konferencyjną.

Wymagania dotyczące wyposażenia sali szkoleniowych oraz warunków ich organizacji:

Sala szkoleniowa musi być klimatyzowana oraz mieć dostęp do światła dziennego (posiadać okna) oraz możliwość zaciemnienia. Powinna zostać wyposażona w:

- stół konferencyjny,
- mównicę,
- ułożenie stołów dla uczestników szkolenia w podkowę, z zapewnieniem możliwości śledzenia przez nich prezentacji,
- krzesła dla uczestników,
- oświetlenie i nagłośnienie,
- mikrofon – 4 szt.
- rzutnik multimedialny zdolny do współpracy z laptopem,
- laptop,
- ekran,
- przedłużacz,
- stolik na sprzęt audio-video,
- flipchart,
- bezpłatny dostęp do Internetu,
- przy sali konferencyjnej pomieszczenie do pracy protokolantów wyposażone w stół, dwa krzesła, komputer, drukarkę i niszczarkę.

VI. Obsługa

Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej spotkania oraz obsługi cateringu oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu.

VII. Kryteria oceny ofert – najniższa cena. (Przedstawiona oferta musi spełniać wszystkie warunki zawarte w szczegółowym opisie zadania).

VIII. Inne

1. Bezpłatny, monitorowany lub strzeżony parking dla uczestników konferencji.
2. Rozliczenie posiłków na podstawie rzeczywistego zużycia.

ZASTĘPCA KOMENDANTA
BIESZCZAŃSZCZĄCZEGO ODDZIAŁU
STRAZY GRANICZNEJ
im. gen. bryg. Janusza Górszechowskiego
płk SG Marek GŁUSZCZAK

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego z dnia 28 sierpnia 2017 r. dotyczącego: Zapewnienia obsługi dla uczestników spotkania w dniu 15 września 2017 r.

Kalkulacja kosztów

Liczba uczestników	Obsługa gastronomiczna-ceny jednostkowe				Obsługa gastronomiczna- kwota całkowita			
		1 śniadanie zawiera VAT	1 obiad zawiera VAT	1 porcja kolacja zawiera VAT	Serwis kawowy ciągi wraz z bufetem kanapkowym Zawiera VAT	Śniadania	Obiady	Kolacje
27					0,00	0,00	0,00	0,00

0,00