

Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego z dnia 08 listopada 2017r., dotyczącej zapewnienia obsługi konferencyjnej i gastronomicznej dla uczestników spotkania szkoleniowego (konferencji) w dniu 29 listopada 2017 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZADANIA

I. Przedmiot zamówienia

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

II. Termin i miejsce spotkania

W dniu 29 listopada 2017 r. dla maksymalnie 30 osób. Miejsce realizacji zamówienia musi znajdować się w miejscowości oddalonej maksymalnie 10 km od Mucznego.

III. Liczba uczestników

Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną i konferencyjną dla maksymalnie 30 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:

ppłk SG Wiesław Czajkowski tel. 606 384 151

.....

V. Realizacja zamówienia

1. Zakres usługi organizacji spotkania szkoleniowego:

a) usługi gastronomiczne:

(przykładowe menu)

• śniadanie w formie bufetu:

- Sałatka grecka z bazylią
- Kielbasa 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 wyposażone w stolik, 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.

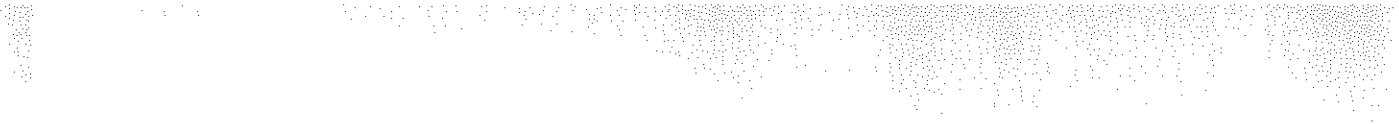


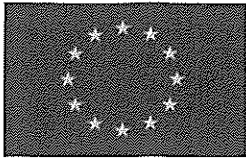
Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego z dnia 08 listopada 2017 r. dotyczącego: Zapewnienia obsługi dla uczestników spotkania w dniu 29 listopada 2017 r.

Kalkulacja kosztów

| Liczba uczestników | Obsługa gastronomiczna - ceny jednostkowe | | | | Obsługa gastronomiczna - kwota całkowita | | | |
|--------------------|---|----------------------------|------------------------|---------------------------------------|---|-----------|--------|---------|
| | | 1 śniadanie zawiera VAT | 1 obiad zawiera VAT | 1 uroczysta kolacja zawiera VAT | Serwis kawowy ciągly wraz z bufetem kanapkowym. Zawiera VAT | Śniadania | Obiady | Kolacje |
| 30 | | | | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

0,00





Egz.....

UMOWA Nr
(wzór)

Zawarta w dniu w Przemysłu pomiędzy:

**Bieszczadzkim Oddziałem Straży Granicznej z siedzibą w Przemysłu, ul. Mickiewicza 34,
37-700 Przemysłu** reprezentowanym przez:

Z – ca Komendanta BiOSG –

przy kontrasygnacie

Głównego Księgowego BiOSG –

zwanym w dalszej części umowy, *Zamawiającym*

a

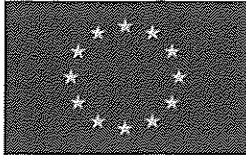
.....
zwanym w dalszej części umowy, *Wykonawcą*

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem Umowy jest Zadanie polegające na zapewnieniu obsługi gastronomicznej i konferencyjnej dla uczestników spotkania w..... zgodnie z następującą kalkulacją cen brutto:

| L.p. | POZYCJE (poszczególne części umowy) | ILOŚĆ | CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO | WARTOŚĆ BRUTTO |
|------|--|-------|-------------------------------|-------------------|
| 1. | ŚNIADANIE | 30 | | |
| 2. | OBIAD | 30 | | |
| 3. | UROCZYSTA KOLACJA | 30 | | |
| 4. | SERWIS KAWOWY WRAZ Z BUFETEM KANAPKOWYM | 30 | | |
| | | | | |



2. Szczegółowy Opis Zadania zawiera *Załącznik nr 1* do umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać Zadanie z należytą starannością, wymaganą przy usługach tego rodzaju

§ 2

1. Za wykonanie Zadania Strony ustalają wynagrodzenie w kwocie **brutto**..... (słownie: złotych).
2. Ostateczna kwota wynagrodzenia dla Wykonawcy będzie obliczona na podstawie rzeczywistej liczby uczestników spotkania oraz rzeczywistego zużycia usług (posiłków) w oparciu o wartość jednostkową poszczególnych usług zgodnie z tabelą zawartą w § 1 ust. 1 niniejszej umowy. Tym samym wynagrodzenie Wykonawcy zostanie ostatecznie pomniejszone o koszty wyżywienia uczestników spotkania, którzy nie będą z przedmiotowych usług korzystać.
3. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy podany na fakturze, w terminie 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT. Fakturę VAT należy doręczyć Zamawiającemu na adres:

**Bieszczadzki Oddział Straży Granicznej w Przemyślu,
ul. Mickiewicza 34, 37-700 Przemyśl.**

4. Za termin płatności uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Koszty manipulacyjne z tytułu błędnie podanego rachunku bankowego ponosi Wykonawca.

§ 3

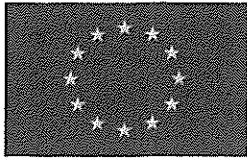
1. Najpóźniej w **dniu tj.spotkania** Zamawiający przekaze informację drogą telefoniczną o godzinach posiłków (śniadanie, obiad i uroczysta kolacja).
2. Zmiana ustaleń określonych w ust. 1 wymagają każdorazowej akceptacji Wykonawcy.
3. W trakcie spotkania nie można dokonywać zmian ustalonych w zakresie godzin posiłków.
4. Ceny podane w ofercie są cenami stałymi w okresie trwania umowy i nie mogą ulec zwiększeniu.

§ 4

Termin realizacji umowy: w **dniu 29 listopada 2017r.**

§ 5

1. W razie niewykonania którejkolwiek z części Zadania określonego w umowie, w § 1 ust. 1 i 2, oraz Załączniku 1, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **10 %** wynagrodzenia określonego w § 2 ust.1.



2. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kary umownej, o której mowa w ust. 1, Zamawiający potrąci z wynagrodzenia kwotę stanowiącą równowartość tej kary i tak pomniejszone wynagrodzenie wypłaci Wykonawcy.
3. Niezależnie od kar umownych Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody.
4. Wykonawca zastrzega sobie możliwość doliczenia dodatkowych kosztów z tytułu zniszczeń i poniesionych strat wynikłych ze strony Zamawiającego.

§ 6

1. Do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem Umowy upoważnia się:

1) ze strony Zamawiającego:

.....

2) ze strony Wykonawcy:

.....

2. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej

Strony i nie stanowi zmiany treści Umowy.

§ 7

Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnej w postaci aneksów podpisanych przez obie strony pod rygorem nieważności.

§ 8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 9

Ewentualne spory, które mogą wynikać ze stosowania niniejszej umowy rozstrzygną Sądy właściwe miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 10

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.



UNIA EUROPEJSKA
FUNDUSZ AZYLU,
MIGRACJI I INTEGRACJI



§ 11

Integralną częścią Umowy jest następujący załącznik:

- 1) *Załącznik nr 1 - Szczegółowy Opis Zadania*

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Wykonano w 3 egzemplarzach
Egz. Nr 1 – SZP PGK BiOSG
Egz. Nr 2 – SGMiZ WTiZ BiOSG
Egz. Nr 3 - Wykonawca

o.o. RADCA PRAWNY
Bielski Oddział Straży Granicznej

plut. SG *Lucyna* HANDZEL
RZ-P-134