

## ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zapraszamy do złożenia oferty na realizację zamówienia: zapewnienie obsługi konferencyjnej i gastronomicznej dla uczestników spotkania roboczego (konferencji) w dniu 07 września 2018 r.

Dnia 17.08.2018 r, w ramach projektu pt. „UNIA EUROPEJSKA FUNDUSZ AZYLU, MIGRACJI I INTEGRACJI, finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach „UNIA EUROPEJSKA FUNDUSZ AZYLU, MIGRACJI I INTEGRACJI” NR 13/1-2015/BK-FAMI Kat. F.

### II. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Bieszczadzki Oddział Straży Granicznej,  
Adres: 37-700 Przemyśl ul. Mickiewicza 34,  
E-mail:Zdzislaw.Dejnaka@strazgraniczna.pl  
Tel.(+ 48 16)673 23 69 lub 797 337 756.

### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników spotkania roboczego (konferencji) w dniu 07 września 2018 r dla maksymalnie 30 uczestników.

Miejsce realizacji zamówienia m. Przemyśl lub miejscowościach pobliskich do 8 km.

Ostateczną liczbę uczestników spotkania wskaże Zamawiający na 2 dni przed rozpoczęciem usługi. Zakres usługi cateringowej spotkania szkoleniowego:

Przykładowe menu:

- śniadanie w formie bufetu:

Sałatka grecka z bazylią, kielbasa biała zapiekana z sosem piwnym, wątróbka drobiowa 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, sałatka 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. 0,5 l, soki w but. 250 ml, kawa z ekspresu, herbata.

Obiad:

Przystawka: Carpaccio z polędwicy wołowej i 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 i pistacjami 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 koszyczek 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 szkoleniowej 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 stolików 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, stół na sprzęt audio – video, flipchart, bezpłatny dostęp do internetu, przy Sali konferencyjnej pomieszczenie wyposażone w stół, dwa krzesła, komputer, drukarkę i niszczarkę.

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.

#### **IV. KRYTERIA OCENY OFERTY**

1. wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o najniższą cenę za całą usługę cateringową (cena 100 %)

#### **V. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę należy złożyć wg wzoru formularza ofertowego (zał. nr 2);
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych,
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim;
4. Oferta musi być czytelna;
5. Ofertę należy złożyć w terminie do dnia 24.08. 2018 do godz. 15<sup>00</sup>
  - osobiście w siedzibie zamawiającego wskazanej w pkt. II. lub
  - w formie skanu pocztą elektroniczną na adres:  
Zdzislaw.Dejnaka@strazgraniczna.pl
6. Zamawiający odrzuci ofertę
  - 1) złożoną po terminie,
  - 2) niezgodną z treścią zapytania ofertowego,
  - 3) jeżeli cena oferty najkorzystniejszej przekracza kwotę, którą zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.
7. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.

#### **VI. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU OFERTY/OPIS SPOSOBU WYBORU OFERTY**

Oferta najkorzystniejsza zostanie wybrana spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, na podstawie kryteriów wskazanych w punkcie IV.

VII. DODATKOWE INFORMACJE/OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Dodatkowych informacji udziela P. Wiesław Czajkowski,  
tel. (+ 48 16)673 20 40 lub 603 845 151.

VIII. DODATKOWE INFORMACJE:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia prowadzonego zapytania, a także zastrzega sobie możliwość niedokonania wyboru w przypadku, gdy:
- 1) nie zostanie złożona żadna oferta.
  2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości osób lub rezygnacji w całości.
  3. Termin płatności 21 dni od dnia dostawy.
  4. Koszt usługi ponosi Wykonawca.

Załączniki zapytania ofertowego:

1. Formularz ofertowy wraz z opisem asortymentów.

..... 2018 -08- 17 .....

(data)

ZASTĘPCA KOMENDANTA  
BIESZCZADZKIEGO ODDZIAŁU  
STRAZY GRANICZNEJ  
im. gen. bryg. Jana Tomasa Gorzechowskiego  
wz. ppłk SŁ Roman ZAJĄC  
NACZELNIK  
WYDZIAŁU ZADANIOWYCH I OPERACYJNYCH

.....  
(podpis zamawiającego)