

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zapraszamy do złożenia oferty na realizację zamówienia: zapewnienie obsługi konferencyjnej i gastronomicznej dla uczestników spotkania roboczego (konferencji) w dniu 15 listopada 2018 r.

Dnia 17 PAZ. 2018

w ramach projektu pt. „Wzmacnianie współpracy z państwami członkowskimi oraz państwami trzecimi w zakresie identyfikacji” finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Funduszu 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 15 listopada 2018 r dla maksymalnie 55 uczestników.

Miejsce realizacji zamówienia w m. Lubaczów lub w miejscowościach pobliskich do 15 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, kiełbasa biała zapiekana z sosem piwnym, wątróbka drobiowa z jabłkami, podana na sałacie, jajecznicza, omlet, 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, kawa z ekspresu i herbata, 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 koszycek z owocami, sernik z brzoskwinią i lodami,

uroczysta kolacja:

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, stolik 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.

Bezpłatny, monitorowany lub strzeżony parking dla uczestników konferencji.

Rozliczenie posiłków na podstawie rzeczywistego zużycia.

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 25.10. 2018 do godz. 15 °°:
- 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 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,*
2. *Projekt umowy,*
3. *Klauzula informacyjna.*

17 PAŹ. 2018

.....
(data)

ZASTĘPCA KOMENDANTA
BIESZCZADZKIEGO ODDZIAŁU
STRAŻY GRANICZNEJ
im. gen. bryg. Józef Tomasz Gorzechowski
płk SG Robert KIELAR

.....
(podpis zamawiającego)