

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. Zapraszamy do złożenia oferty na realizację zamówienia: zapewnienie obsługi konferencyjnej, gastronomicznej i hotelowej dla uczestników spotkania roboczego (konferencji) w dniach 14-15 października 2019 r.

Dnia10 WRZ 2019.....

W ramach projektu pt. „Wzmacnianie współpracy z państwami członkowskimi oraz państwami trzecimi w zakresie identyfikacji” finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach „” NR 2/9-2018/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.(016)673 23 69 lub 797 337 756.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie obsługi konferencyjnej i gastronomicznej dla uczestników spotkania roboczego (konferencji) w dniach 14-15 października 2019 r. dla maksymalnie 30 uczestników oraz usługi hotelowej dla 12 osób.

Miejsce realizacji zamówienia nie może być oddalone więcej niż 10 km od Placówki SG Stuposiany lub Placówki SG Czarna Góra.

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

Zapewnienie usługi hotelowej dla 12 osób, nocleg w pokojach 1-osobowych w dniach 14-15.10.2019 r.

Zakres usługi cateringowej spotkania szkoleniowego dla 30 osób:

Przykładowe menu:

Kolacja - w dniu 14.10.2019 r.

przystawka, danie główne, deser, 2 dania gorące, zimna płyta, sałatki itp., stół wiejski, napoje zimne i gorące.

Śniadanie - w formie bufetu - w dniu 15.10.2019 r.

Sałatka grecka z bazylią, kielbasa biała zapiekana z sosem piwnym, wątróbka drobiowa smażona z jabłkami podana na sałacie, jajecznice, omlety, wędliny, sery, jogurty i płatki, masło, miód, dżem, owoce, croissanty, duży wybór pieczywa, także z pełnoziarnistej mąki, kawa z ekspresu i herbata.

Obiad - w dniu 15.10.2019 r.

Przystawka: Carpaccio z polędwicy wołowej i marynowanej dyni,

Zupa: dwa rodzaje do wyboru np.: krem z borowików, żurek na białej kielbasie z chrzanem,

Danie główne:

Schab z grilla w sosie kurkowym dla 100%, ziemniaki, warzywa gotowane, bukiet surówek dla 100%, pstrąg z pieca z ziołami serwowany na półmiskach dla 50%, napoje zimne i gorące,

Deser: Lodowy koszycek z owocami, sernik z brzoskwinia i lodami.

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 e-mailową oraz za pomocą telefonów i faksu.

Ponadto wykonawca zapewni 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 obsługę konferencyjną, gastronomiczną i hotelową (cena 100 %).

V. TERMIN I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć wg wzoru formularza ofertowego (zał. nr 1)
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 20.09.2019 r. 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. (016)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 otrzymania faktury.
 4. Koszt usługi ponosi Wykonawca.

Załączniki zapytania ofertowego:

1. Formularz ofertowy nr 1,
2. Klauzula informacyjna.

10 WRZ. 2019

.....
(data)

ZASTĘPCA KOMENDANTA
BIESZCZADZKIEGO ODDZIAŁU
STRAŻY GRANICZNEJ
im. gen. bryg. Jana Tomasa Gorzechowskiego

plk SG Robert KIELAR

.....
(podpis zamawiającego)