



*Zamówienie publiczne współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Polskiego Programu
Funduszu Azylu, Migracji i Integracji na lata 2021-2027,
Projekt nr FAMI.03.01-IZ.00-0003/24 pn. „Wzmocnienie kompetencji i kwalifikacji Straży Granicznej w obszarze powrotów”*

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zapraszam do złożenia oferty na realizację zamówienia dotyczącego świadczenia usług hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych dla uczestników warsztatów skierowanych do funkcjonariuszy Pionu do Spraw Cudzoziemców oraz zaproszonych gości, które odbędą się w dniach 24-25.09.2026 r. w wybranym hotelu położonym w województwie lubelskim, na terenie powiatu włodawskiego w ramach Projektu **Funduszu Azylu, Migracji i Integracji 2021-2027**.

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Warsztaty odbędą się w dniach 24-25.09.2026 r. w wybranym hotelu w województwie lubelskim, na terenie powiatu włodawskiego.

Poniżej przedstawiam wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. **Zakwaterowanie** dla 75 osób w hotelu o standardzie minimum*** w pokojach z łazienkami, klimatyzacją i dostępem do bezpłatnego internetu w dniach 24-25.09.2026 r.:
 - 21 pokoi jednoosobowych;
 - 27 pokoi dwuosobowych.

Zakwaterowanie w dniu 24.09.2026 r. od godz. 09:30, a wymeldowanie w dniu 25.09.2026 r. do godziny 13:00.

2. **Wyżywienie** uczestników szkolenia:
 - 24.09.2026 r. - obiad dla 75 osób,
 - 24.09.2026 r. - robocza kolacja dla 75 osób,
 - 25.09.2026 r. - śniadanie dla 75 osób,
 - 25.09.2026 r. - obiad dla 75 osób.

Opis posiłków:

- 1) Obiad w dniach 24.09.2026 r. i 25.09.2026 r. dwudaniowy z deserem, serwowany, soki owocowe, woda mineralna (gazowana, niegazowana). Kolacja w dniu 24.09.2026 r. powinna składać się z 2 ciepłych dań serwowanych oraz dań gorących w formie bufetu (2 dań mięsnych z dodatkami i 1 zupy), 4 przystawek (zimnych), 3 sałatek, pieczywa, kawy (dodatki: śmietanka, mleko), herbaty (dodatki: cytryna, cukier), wody mineralnej (gazowana, niegazowana), soków owocowych, napojów gazowanych, owoców oraz słodkiego stołu (ciasta pieczone).
- 2) Śniadanie w dniu 25.09.2026 r. w postaci szwedzkiego stołu (wędliny, sery, twaróg, dżemy, owoce, mleko, parówki, jajka, jajecznica, płatki śniadaniowe, kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko, herbata z dodatkami: cytryna, cukier, pieczywo ciemne i jasne, bułki).
3. Zapewnienie **serwisu kawowego** dostępnego w sali konferencyjnej przez cały czas trwania spotkania w dniach 24-25.09.2026 r. – tzn. ciągła przerwa kawowa (kawa z dodatkami typu śmietanka lub mleko, wybór herbat, cytryna, cukier, soki owocowe, woda mineralna: gazowana i niegazowana, owoce, ciasta pieczone oraz kruche).
4. Udostępnienie na terenie hotelu na wyłączność Zamawiającego przestronnej, klimatyzowanej **sali konferencyjnej** dla 75 osób wraz z zapleczem multimedialnym (ekran, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, laptop lub komputer PC, tablica typu flipchart wyposażona w przybory do pisania

i kartki papieru) oraz z dostępem do internetu, w dniu 24.09.2026 r. w godz. 11.00-16.30, w dniu 25.09.2026 r. w godzinach 09.00-12.00. Sala konferencyjna winna stanowić odrębne pomieszczenie, w szczególności nie może być wyodrębniona z pomieszczeń stołówki, jadalni, itp. Zapewnienie personelu do obsługi technicznej warsztatów, wyznaczenie osoby do kontaktów roboczych z zamawiającym. Przy realizacji zamówienia wykorzystane będą dostępne środki łączności (telefon, mail).

5. Zapewnienie laptopa/komputera oraz nagłośnienia podczas kolacji roboczej w dniu 24.09.2026 r.
6. Zapewnienie bezpłatnego parkingu dla uczestników warsztatów (na terenie hotelu) min. 65 miejsc.
7. Listę uczestników warsztatów Zamawiający przedstawi najpóźniej w 3 dniu przed planowanym rozpoczęciem usługi.
8. Szczegółowe menu posiłków Zamawiający uzgodni najpóźniej w 3 dniu przed planowanym rozpoczęciem usługi.
9. Wykonawca na terenie hotelu udostępni Zamawiającemu (na wyłączność) salę bankietową, w której w dniu 24.09.2026 r. zorganizuje i przygotuje roboczą kolację dla 75 osób.
10. Sala konferencyjna, bankietowa, stołówka i miejsca noclegowe muszą być usytuowane w jednym budynku.

II. Kryteria oceny oferty:

1. Cena oferty – 100 %

III. Sposób oceny ceny, terminu i sposobu składania ofert:

1. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty ponoszone przez wykonawcę, a związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz podatek VAT.
2. Ofertę należy złożyć wg. wzoru formularza ofertowego (załącznik nr 1).
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
4. Oferta musi być czytelna.
5. Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 13.08.2026 r.** za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: sgmik.wtiz.nosg@strazgraniczna.pl
UWAGA: Prosimy o telefoniczne upewnienie się pod nr telefonu **+48 82 568 52 63** lub **+48 82 568 51 06** że została ona przez Zamawiającego otrzymana. Może się zdarzyć, że centralnie funkcjonujące zabezpieczenia antyspamowe uzna adres e-mail Wykonawcy za spam i dokona blokady korespondencji.
6. Zamawiający odrzuci ofertę:
 - 1) złożoną po terminie
 - 2) niezgodną z treścią zapytania ofertowego
 - 3) zawierającą błędy nie będące oczywistymi omyłkami i rachunkowymi.
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku postępowania.

IV. Informacje dotyczące wyboru oferty/opis sposobu wyboru oferty.

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród ofert niepodlegających odrzuceniu, na podstawie kryterium wskazanego w punkcie II.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy

składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

V. Inne.

1. Płatność w formie przelewu bankowego w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT na wskazany numer rachunku bankowego dostawcy. W przypadku wystawienia faktury w formie elektronicznej, fakturę należy przesłać na adres sgmik.wtiz.nosg@strazgraniczna.pl
2. Zamawiający nie przewiduje przedpłaty i zaliczek.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z przedmiotu zapytania ofertowego na każdym jego etapie.
4. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Nadbużańskiego Oddziału Straży Granicznej w Chełmie do zawarcia umowy.
5. Termin związania ofertą: 60 dni od zakończenia terminu składania ofert.
6. Informacja dotycząca przetwarzania danych osobowych dostępna pod adresem: <https://www.nadbuzanski.strazgraniczna.pl/nos/informacje-praktyczne/rodo/29744,Klauzula-informacyjna-dotyczaca-zakupow-realizacji-zamowien-na-dostawy-uslugi-i-.html>.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.

Z poważaniem

ZASTĘPCA NACZELNIKA

Wydziału Techniki i Zaopatrzenia
Nadbużańskiego Oddziału Straży Granicznej
mjr SG Mariusz WITUCH

05.08.2026

/podpisano podpisem elektronicznym/



Fundusze Europejskie
na Migracje, Granice
i Bezpieczeństwo



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



*Zamówienie publiczne współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Polskiego Programu
Funduszu Azylu, Migracji i Integracji na lata 2021-2027,
Projekt nr FAMI.03.01-IZ.00-0003/24 pn. „Wzmocnienie kompetencji i kwalifikacji Straży Granicznej w obszarze powrotów”*

Nadbużański Oddział Straży Granicznej
ul. Trubakowska 2, 22-100 CHEŁM

FORMULARZ OFERTOWY

Pełna nazwa Wykonawcy

.....

Adres i dane Wykonawcy

.....

Nazwa i adres Hotelu

.....

Dane osoby do kontaktów:

.....

tel.....email.....

Składając ofertę na świadczenie usługi hotelarskich, gastronomicznych i konferencyjnych dla uczestników szkolenia Pionu do Spraw Cudzoziemców oraz zaproszonych gości ze środków Funduszu Azylu, Migracji i Integracji 2021-2027, które odbędzie się w dniach 24-25.09.2026 r. w obiekcie hotelowym:

.....

.....
nazwa hotelu

położonym w województwie lubelskim, oferujemy realizację zamówienia zgodnie z poniższymi cenami zawierającymi w sobie m.in. podatek VAT :

L.p.	Opis	Ilość jednostek	Wartość netto	Wartość brutto
1.	Usługa hotelowa z usługą gastronomiczną	1		
2.	Wynajem sali konferencyjnej wraz z serwisem kawowym	1		
Razem				

Oświadczam, iż zapoznałem się i akceptuję warunki dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia przedstawione w zapytaniu ofertowym.

.....
miejscowość, data i podpis Wykonawcy