Szczecin, dnia 18 lutego 2019 r.

**Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Zachodniopomorskiego**

**ul. Teofila Starzyńskiego 3-4 70-506 Szczecin**

**e-mail:** [**kbloom@zpkwz.pl**](mailto:kbloom@zpkwz.pl)**, fax: 91 48 17 123**

kieruje

**ZAPYTANIE O WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA**

1. **Przedmiotem zamówienia** jest kompleksowa organizacja dwudniowej konferencji kończącej projekt pn. „Budowa infrastruktury turystycznej w parkach krajobrazowych województwa zachodniopomorskiego w celu zmniejszenia antropopresji – etap II”, finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020 w terminie 4-5 kwietnia 2019 r. na obszarze Ińskiego Parku Krajobrazowego lub jego otuliny.
2. **Przedmiotem zamówienia jest :**

* Zapewnienie zakwaterowania na dwie doby (**03.04.2019 dla 20 osób oraz   
  04.04.2019 dla 60 osób**) wraz ze śniadaniem w pokojach dwu lub trzy osobowych kompleksu szkoleniowo-wypoczynkowego w odległości nie większej niż 10 km od Ińska. Wykonawca otrzyma informację dotyczącą ostatecznej ilości uczestników korzystających z miejsc noclegowych najpóźniej do dnia 29.03.2019. Ilość osób nie będzie większa niż 60 i nie będzie mniejsza niż 30 osób.

W dniu 03.04.2019 r. dla uczestników nocujących w ośrodku przewidziana ma być kolacja w postaci treściwej zupy o gramaturze nie mniejszel niż 300 g/osobę oraz śniadanie w dniu 04.04. dla 20 osób i 05.04 dla 60 osób w postaci szwedzkiego stołu.

* Organizacja jednodniowej konferencji podsumowującej projekt w dniu **4.04.2019**    
  w godzinach 10.00-13.00 wraz z przerwami kawowymi oraz obiadem dla 60 uczestników.

Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia sali konferencyjnej   
o powierzchni co najmniej 80 m2, dla 60 uczestników, wyposażonej w ekran. Sala powinna posiadać zaplecze sanitarne, w tym toalety w najbliższym sąsiedztwie (do 50 m). W sali musi znajdować się wystarczająca ilość krzeseł w ustawieniu teatralnym z miejscami do siedzenia dla co najmniej 3 prelegentów oraz mównica. sala konferencyjna wraz z obsługą będzie udostępniana od   
10.00 – 13.00 w dniu rozpoczęcia konferencji wskazanym przez Zamawiającego.

Podczas konferencji dla wszystkich uczestników zabezpieczony zostanie:

**-** catering kawowy, składający się z kawy z ekspresu ciśnieniowego lub ekspresu przelewowego w ilości 200 ml/osobę oraz herbaty w saszetkach minimum   
w 3 rodzajach (czarna, zielona, owocowa) wraz z wrzątkiem dozowanym z warniku, w ilości 200 ml/osobę, cukier – bez ograniczeń, plasterki cytryny - bez ograniczeń, mleko o zawartości tłuszczu 2% - bez ograniczeń oraz dwa typy ciasta w ilości 150 g/osobę. Godziny podania cateringu kawowego zostaną wskazane przez Zamawiającego.

- obiad w formie serwowanej wraz z obsługą kelnerską, na zastawie stołowej niejednorazowej, w skład którego wejdą: dwa rodzaje zup o objętości minimum 0,25 l/osobę, dwa rodzaje drugiego dania w postaci porcji mięsa lub porcji ryby o gramaturze minimum 150 g/ osobę wraz z dodatkami skrobiowymi takimi jak: ziemniaki, ryż, kasza, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz sałatki, surówki lub warzywa gotowane, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz deser w postaci ciasta o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz napoju gorącego w postaci kawy lub herbaty (200 ml/ osobę) wraz z dodatkami bez ograniczeń (cukier, mleko, cytryna) oraz napoje zimne, takie jak woda mineralna gazowana/niegazowana 0,3 l/osobę, soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy 0,3 l/osobę.

- uroczysta kolacja-bankiet z konsumpcją zasiadaną i obsługą kelnerską oraz oprawą muzyczną. W skład kolacji mają wejść: zupa o objętości minimum 0,25 l/osobę, dwa rodzaje drugiego dania w postaci porcji mięsa i porcji dziczyzny   
o gramaturze minimum 150 g/ osobę wraz z dodatkami skrobiowymi takimi jak: kopytka,ziemniaki, ryż, kasza, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz sałatki, surówki lub warzywa gotowane, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę, 5 przekąsek ciepłych, zarówno mięsnych jak i jarskich, o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 400 g/ osobę oraz 5 przekąsek zimnych zarówno mięsnych jak i jarskich, o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 400 g/ osobę oraz napoju gorącego w postaci kawy lub herbaty (200 ml/ osobę) wraz z dodatkami bez ograniczeń (cukier, mleko, cytryna);

* Organizacja wycieczki terenowej na obszarze Ińskiego Parku Krajobrazowego w dniu 04.04.2019 uwzględniająca transport 60 uczestników na trasie miejsce zakwaterowania—Ińsko-Chociwel-Szadzko-miejsce zakwaterowania. Łączna ilośc kilometrów nie przekroczy 120 km. Wycieczka przeprowadzona ma być przez doświadczonego, lokalnego przewodnika z rozległym doświadczeniem przyrodniczym.
* Organizacja w dniu **05.04.2019** obiadu w formie serwowanej dla 60 osób wraz z obsługą kelnerską, na zastawie stołowej niejednorazowej, w skład którego wejdą: dwa rodzaje zup o objętości minimum 0,25 l/osobę, dwa rodzaje drugiego dania w postaci porcji mięsa lub porcji ryby o gramaturze minimum 150 g/ osobę wraz z dodatkami skrobiowymi takimi jak: ziemniaki, ryż, kasza, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz sałatki, surówki lub warzywa gotowane, o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz deser w postaci ciasta o gramaturze nie mniejszej niż 150 g/ osobę oraz napoju gorącego w postaci kawy lub herbaty (200 ml/ osobę) wraz z dodatkami bez ograniczeń (cukier, mleko, cytryna) oraz napoje zimne, takie jak woda mineralna gazowana/niegazowana 0,3 l/osobę, soki owocowe: pomarańczowy i jabłkowy 0,3 l/osobę. Ze względu na charakter wydarzena we wskazanym dniu (Otwarcie wieży w Ińsku) obiad powinien odbyc się w sąsiedztwie jeziora Ińsko w odległości nie większej niż 5 km od Ińska.
* Transport uczestników konferencji w dniu 05.04.2019 z miejsca zakwaterowania do Ińska na uroczystość Otwarcia wieży.

1. **Przedmiotowe zapytanie stanowi jedynie wstępne określenie założeń i sposobu realizacji niniejszego zamówienia.**

Niniejsze zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego i nie jest zaproszeniem do podpisania umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia.

**Proszę o przesłanie odpowiedzi z informacją o wartości usługi, wyrażonej w walucie polskiej w cenie netto za świadczenie usługi do dnia 25 lutego 2019r. celem ustalenia wartości planowanego do udzielenia zamówienia.**

**Odpowiedzi można przesyłać:**

- na adres mailowy [kbloom@zpkwz.pl](mailto:kbloom@zpkwz.pl),

- faxem na nr: 91 48 17 123

- lub złożyć osobiście w siedzibie jednostki.

Załącznik nr 1

……………………..

Pieczęć Wykonawcy

**Informacja o wartości zamówienia**

Ja (My), niżej podpisany (ni) ………………………………działając w imieniu i na rzecz:

**Dane dotyczące Wykonawcy:**

Nazwa …………………………………………………………………………………………………

Siedziba …………………………………………………………………………………………………

nr telefonu nr faxu ……………………….

e-mail ………………………………………..

Określenie formy prowadzenia działalności: …………………………………………………………………………………………………

Numer KRS/NIP (w przypadku działalności gospodarczej)

……………………………………………………...………………………………………….

W odpowiedzi na zapytanie o ustalenie wartości zamówienia na:

„Kompleksową organizację dwudniowej konferencji kończącej projekt pn. „Budowa infrastruktury turystycznej w parkach krajobrazowych województwa zachodniopomorskiego w celu zmniejszenia antropopresji – etap II”, finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020 w terminie 4-5 kwietnia 2019 r. na obszarze Ińskiego Parku Krajobrazowego lub jego otuliny.

oferuję(my) wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na następujących warunkach:

|  |  |
| --- | --- |
| Kryterium | Wypełnia Wykonawca |
| Stawka (cyfrowo) netto w PLN za osobę | ………………………………………….. |
| Wartość netto w PLN całości zamówienia | ………………………………………….. |

**Słownie kwota netto: ……………………………………………………………………….**

………………………, dn. …………………….

……………………………………………………

podpis(y) osoby(osób) uprawnionej(nych) do reprezentacji Wykonawcy