

## ZAPYTANIE O WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

dnia 10 czerwca 2020 roku

Zamawiający - Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Teofila Starzyńskiego 3-4, 70-506 Szczecin zwraca się z uprzejmą prośbą o podanie wartości dla opisanego zamówienia, na warunkach podanych poniżej.

Jednocześnie informujemy, że pismo stanowi jedynie prośbę o podanie wartości zamówienia i nie jest zaproszeniem do złożenia oferty, nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 § 1 KC, ani zaproszenia do zawarcia umowy w rozumieniu art. 71 KC; nie jest także ogłoszeniem o zamówieniu w rozumieniu przepisów ustawy PZP, w szczególności w trybie dialogu konkurencyjnego.

### 1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i przeprowadzeniu cyklu 4 szkoleń dla przewodników wyspecjalizowanych w turystyce po Dolinie Dolnej Odry, zarówno po stronie polskiej jak i niemieckiej na potrzeby realizowanego przez Zamawiającego Projektu „Zrównoważona turystyka wodna w Unikalnej Dolinie Dolnej Odry” w ramach Programu Współpracy INTERREG V A Meklemburgia-Pomorze Przednie / Brandenburgia / Polska.

### 2. Szczegółowy przedmiot zamówienia:

- 1) Wykonawca zorganizuje 4 dwudniowe spotkania, każdorazowo dla 20 uczestników z Polski i Niemiec. Łączna ilość uczestników wyniesie 80 osób. Jeden dzień szkolenia wykładowy (do 8 godzin), a drugi dzień wyjazdowy po terenie Doliny Dolnej Odry (dalej zwanej „DDO”), części polskiej i niemieckiej. Każde ze szkoleń będzie ukierunkowane na inną część DDO, dwa spotkania zorganizowane zostaną po stronie polskiej i dwa po stronie niemieckiej. Jako efekt szkoleń dla przewodników wyspecjalizowanych w turystyce po DDO, zarówno po stronie polskiej jak i niemieckiej będzie wypracowana podczas szkoleń przykładowa oferta turystyczna dla mieszkańców regionu i przyjezdnych, uczniów i studentów.
- 2) Wykonawca zapewni zakwaterowanie wraz z wyżywieniem każdorazowo dla 20 uczestników podczas 2 dni szkolenia;
- 3) Wykonawca zapewni transport grupy 20 – osobowej klimatyzowanym busem po terenie Doliny Dolnej Odry, każdorazowo przewiduje się trasę liczącą ok. 150 km, trwającą do 8 godzin podczas drugiego dnia szkolenia;
- 4) Wykonawca zapewni każdorazowo co najmniej jednego trenera - specjalistę doskonale znającego obszar Doliny Dolnej Odry (tj. niemieckiego Parku Narodowego Doliny Dolnej Odry oraz Parku Krajobrazowego Doliny Dolnej Odry, Cedyńskiego Parku Krajobrazowego i Parku Krajobrazowego „Ujście Warty”) do przeprowadzenia szkolenia. Trener zaliczony będzie do grupy 20 osób, dla których zapewnione będą wszystkie świadczenia zawarte w przedmiotowym zamówieniu;
- 5) Wykonawca będzie zobowiązany każdorazowo do uzgodnienia terminu i miejsca szkoleń z Zamawiającym; Wstępne planowane terminy przeprowadzenia warsztatów: wrzesień/październik 2020 r., luty/marzec 2021 r., maj/czerwiec 2021 r., wrzesień/październik 2021 r.
- 6) Tłumaczenie polsko-niemieckie podczas szkoleń zapewni Zamawiający;



- 7) Po każdorazowym przeprowadzeniu szkolenia sporządzony zostanie protokół odbioru usługi. Protokół będzie stanowił podstawę do wystawienia Faktury VAT/rachunku przez Wykonawcę.

### Informacje dodatkowe:

Wykonawca zapewni każdorazowo podczas 4 dwudniowych spotkań szkoleniowych:

- 1) Zakwaterowanie na jedną dobę dla 20 osób wraz ze śniadaniem w pokojach dwuosobowych kompleksu szkoleniowo-wypoczynkowego znajdującego się w miejscowości odległej nie więcej niż 30 km od polsko-niemieckiej granicy wzdłuż obszaru przyrodniczego Doliny Dolnej Odry.

Dwa spotkania (noclegi) po stronie polskiej i dwa spotkania (noclegi) po stronie niemieckiej.

Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia w miejscu zakwaterowania sali konferencyjnej o powierzchni co najmniej 30 m<sup>2</sup>, dla 20 uczestników, wyposażonej w ekran i rzutnik multimedialny oraz stoły i krzesła. W bliskim sąsiedztwie sali powinno znajdować się zaplecze sanitarne. Sala konferencyjna wraz z obsługą będzie udostępniana od godz. 10.00 – 18.00 w dniu rozpoczęcia szkolenia wskazanym przez Zamawiającego.

- 2) Podczas pierwszego dnia szkolenia 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 warkurku, w ilości co najmniej 200 ml/osobę, cukier – bez ograniczeń, plasterki cytryny - bez ograniczeń, mleko o zawartości tłuszczu min. 2% - bez ograniczeń oraz dwa typy ciasta do wyboru w ilości 2 x 150 g/osobę. Godziny podania cateringu kawowego zostaną wskazane przez Zamawiającego.
  - obiad w formie serwowanej lub szwedzkiego bufetu, na zastawie stołowej niejednorazowej, w skład którego wejdą: dwa rodzaje zup (do wyboru) o objętości minimum 0,25 l/osobę, dwa rodzaje drugiego dania (do wyboru) 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.
  - kolacja w formie serwowanej. W skład kolacji mają wejść: zupa o objętości minimum 0,25 l/osobę, danie ciepłe w postaci porcji mięsa 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 oraz 3 przekąski zimne (np. półmisek wędlin, sałatka jarzynowa, śledź) 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);
- 3) Podczas drugiego dnia dla uczestników zapewnione zostanie:
- śniadanie w formie szwedzkiego bufetu, w miejscu noclegu,
  - obiad dwudaniowy z napojem w restauracji na trasie przejazdu terenowego, po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym.

3. **Termin wykonywania zamówienia:** Zamówienie będzie realizowane w terminie od dnia zawarcia umowy **do 20.11.2021 r.** (termin zakończenia projektu).

4. **Warunki realizacji zamówienia.**

Zamawiający przewiduje następujące warunki realizacji zamówienia:

- 1) Cztery płatności częściowe każdorazowo po wykonaniu usługi przeprowadzenia jednego dwudniowego szkolenia na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT z terminem płatności 21 dni od dnia jej doręczenia Zamawiającemu.
- 2) Zastrzeżenie kar umownych na rzecz Zamawiającego, za przypadki nienależytej realizacji usługi.
- 3) Możliwość rozwiązania umowy przez Zamawiającego w terminie natychmiastowym w szczególności w przypadku niezorganizowania szkolenia w terminie uzgodnionym z Zamawiającym.
- 4) Zamawiający dopuści udział w zamówieniu podwykonawców lub osób trzecich z takim zastrzeżeniem, że Wykonawca będzie ponosił za ich działania odpowiedzialność jak za działania własne.

5. **Sposób oraz termin odpowiedzi na zapytanie o wartość zamówienia:**

Wartość szacunkowa musi zostać podana wg. następującego schematu:

- 1) **Cena za wykonanie usługi organizacji jednego dwudniowego szkolenia**  
cena netto: ..... cena brutto: .....
- 2) **Łączna wartość szacunkowa:**  
Cena netto za wykonanie usługi organizacji jednego dwudniowego szkolenia x 4  
cena netto: ..... cena brutto: .....

**Wartości muszą zostać wyrażone w walucie polskiej (PLN) w wartościach netto oraz brutto (wraz z informacją o aktualnej stawce podatku).**

**UWAGA:**

**W cenie szacunkowej za wykonanie usługi należy uwzględnić całkowite wynagrodzenie Wykonawcy (zapewnienie noclegu i wyżywienia dla uczestników szkoleń, zapewnienie Sali wykładowej, wynagrodzenie trenera, koszty transportu, zapewnienie posiłków podczas powrotu pod drugim dniem szkolenia) oraz wszelkie inne koszty jakie zobowiązany będzie ponieść Wykonawca.**

Odpowiedź należy przesłać na adres poczty elektronicznej: [asuchta@zpkwz.pl](mailto:asuchta@zpkwz.pl) lub faks: 91 481 71 21 w nieprzekraczalnym terminie do dnia: **26 czerwca 2020 r.**

Forma pisemna (dostarczenie odpowiedzi za pośrednictwem operatora pocztowego, kuriera lub osobiście) jest zawsze dopuszczalna.

  
DYREKTOR  
Zespół Parków Krajobrazowych  
Województwa Zachodniopomorskiego  
*Ryszard Mićko*