

Szczecin, dnia 27.10.2025 r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Szanowni Państwo,

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego (Wydział Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Wydział Rolnictwa i Rybactwa) organizuje konferencję dla producentów produktów tradycyjnych, regionalnych i ekologicznych z terenu Pomorza Zachodniego. Konferencja odbędzie się w terminie: 18-19 listopada 2025 roku na terenie pasa nadmorskiego jednego z wymienionych powiatów (powiat: kołobrzescki, kamieński, gryficki i Świnoujście). W związku z tym zwracamy się do Państwa z prośbą o przedstawienie oferty na wynajem sali konferencyjnej, wykonanie usługi gastronomicznej oraz zapewnienie bazy noclegowej, uwzględniającej podane poniżej kryteria:

1. Przedmiot zamówienia:

- Wynajem klimatyzowanej sali wykładowej o powierzchni min. 200 m² z możliwością zaciemnienia, wyposażonej w nagłośnienie (w tym min. 3 mikrofony bezprzewodowe), laptop, projektor multimedialny, ekran do prezentacji multimedialnych, flipchart z kompletem pisaków, krzesła z pulpitem lub krzesła i stoły na potrzeby konferencji dla grupy do 80 osób. Sala powinna być dostępna w godzinach 10:00-19:00 w pierwszym dniu oraz 9:00-16:00 w drugim dniu. Usługodawca zapewni również pracownika do obsługi informatycznej oraz dostęp do szerokopasmowego łącza internetowego w trakcie wynajmu sali.
- Serwis kawowy w trakcie trwania konferencji dla grupy 80 osób: kawa/herbata, cytryna oraz mleko/śmietanka do kawy – bez ograniczeń, soki owocowe (min. 200 ml), woda niegazowana/gazowana (min. 500 ml), ciasto/ciastka (min. 130 g) – jedno podanie każdego z dwóch dni – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę. Preferowany jest serwis kawowy w formie ciągłej.
- Obiad w pierwszym dniu konferencji (tj. 18 listopada 2025 r.) dla grupy 80 osób składający się z zupy (min. 250 ml), drugiego dania (porcja mięsa lub ryby min. 130 g) wraz z dodatkami (frytki, ziemniaki – min. 200 g, ryż, kasza lub makaron w ilości min. 150 g, bukiet surówek w ilości min. 130 g/warzywa gotowane lub grillowane min. 150 g), kompotu lub soku w ilości min. 300 ml – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę.
- Kolacja serwowana z menu bankietowym w pierwszym dniu konferencji dla grupy 80 osób, składająca się m.in. z zupy (min. 250 ml), drugiego dania (porcja ryby lub mięsa min. 150 g), bufetu z przystawkami zimnymi (możliwość wybrania min. 7 rodzajów w ilości min. 60 g każdego rodzaju), sałatek (możliwość wybrania min. 2 rodzajów w ilości min. 100 g z każdego rodzaju), dodatków (różne rodzaje pieczywa, masło, min. 2 rodzaje sosów) oraz napojów ciepłych (kawa,

herbata, śmietanka/mleko, cytryna, cukier bez ograniczeń) i zimnych (woda, napoje gazowane i soki owocowe, min. 1 litr) – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę. Zamawiający wyklucza kolację na świeżym powietrzu.

- Nocleg dla uczestników konferencji (80 osób) w pokojach 1 lub 2 osobowych, z pełnym węzłem sanitarnym (noc z 18 na 19 listopada 2025 roku). Zamawiający oczekuje udostępnienia co najmniej 10 pokoi do pojedynczego wykorzystania.
- Śniadanie w formie bufetu dla grupy 80 osób (19 listopada 2025 r.): ser – min. 3 rodzaje, łącznie min. 60 g, wędliny – wybór, min. 60 g, warzywa świeże lub marynowane min. 70 g, sałatka min. 80 g, pasta warzywna lub rybna min. 40 g, dwa dania na ciepło łącznie min. 120 g oraz jogurt, mleko, płatki, dżem, miód, masło, pieczywo – min. 2 rodzaje, bułki, ciasto – min. 100 g, kawa, herbata, cytryna, cukier, mleko/śmietanka bez ograniczeń, sok – min. 300 ml. Wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę.
- Obiad w drugim dniu konferencji (tj. 19 listopada 2025 r.) dla grupy 80 osób składający się z zupy (min. 250 ml), drugiego dania (porcja mięsa lub ryby min. 130 g) wraz z dodatkami (frytki, ziemniaki – min. 200 g, ryż, kasza lub makaron w ilości min. 150 g, bukiet surówek w ilości min. 130 g/warzywa gotowane lub grillowane min. 150 g), kompotu lub soku w ilości min. 300 ml – wszystkie wielkości podane w przeliczeniu na 1 osobę.
- Zapewnienie strzeżonego bezpłatnego parkingu na min. 35 pojazdów na terenie obiektu we wskazanym powyżej terminie realizacji usługi.

2. Termin realizacji zamówienia:

- od 18 listopada 2025 roku od godz. 10:00 do 19 listopada 2025 roku do godz. 16:00.

3. Złożona oferta powinna zawierać:

- Nazwę i adres oferenta,
- Nazwę obiektu w którym świadczona będzie usługa,
- Wartość oferty w cenach netto i brutto, w tym cenę jednostkową,
- Termin ważności oferty.

Formularz oferty stanowi Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

Dodatkowo prosimy o przesłanie, wraz z wypełnionym formularzem oferty, proponowanego menu obiadów i kolacji w co najmniej dwóch wersjach.

4. Osoby uprawnione do kontaktu:

Dariusz Chmielewski, Sławomir Ciesielski,

Jednostka Regionalna Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Wydział Programów Rozwoju Obszarów Wiejskich

adresy e-mail: dchmielewski@wzp.pl, sciesielski@wzp.pl, ksow@wzp.pl

nr tel.: 91 4 542 538, 91 4 542 542

5. Termin składania ofert:

- do godziny 15.00 dnia 3 listopada 2025 r.

6. Ofertę należy sporządzić na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

7. Oferta powinna być dostarczona:

- w formie elektronicznej na adres: ksow@wzp.pl

O przyjęciu oferty decyduje data i godzina wpływu na serwer poczty elektronicznej WPROW UMWZ

8. Kryterium wyboru najkorzystniejszej dla JR KSOW w Szczecinie oferty:

- Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o:
 - a) cenę – 100%

9. Forma rozliczenia:

- Faktura z 21 dniowym terminem płatności z wyszczególnieniem rodzajów oraz faktycznie poniesionych kosztów

10. Sposób płatności:

- Przelew

11. Informacje uzupełniające:

- O dokonanych wyborze zamawiający zawiadomi wykonawcę w terminie do 3 dni roboczych od dnia upłynięcia terminu składania ofert.
- Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od wykonania zamówienia, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.
- Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania dla Województwa Zachodniopomorskiego do zawarcia umowy.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od podpisania umowy w przypadku gdy najniższa oferta będzie przekraczała kwotę jaką zamawiający przeznaczył na wykonanie zamówienia.
- Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej specyfikacji, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności których nie można było przewidzieć.