



European
Regional
Development
Fund

Fish Markets - 5THB.02.01.00-DE-0025/15

Szczecin, dnia 11 stycznia 2018 roku

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zapytanie Ofertowe na utworzenie koncepcji, kompleksowe przygotowanie oraz przeprowadzenie warsztatów z zakresu budowania marki oraz rozwoju turystyki poprzez wykorzystanie i promocję dziedzictwa rybołówstwa przybrzeżnego oraz warsztatów z zakresu regionalnej i tradycyjnej kuchni rybnej.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego bez stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 1579) zwanej dalej ustawą, na podstawie:

- 1) Uchwały nr 1480/16 Zarządu Województwa Zachodniopomorskiego z dnia 13 września 2016 r. w sprawie wprowadzenia zasad wykonywania ustawy Prawo zamówień publicznych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Zachodniopomorskiego.
- 2) Ustawy o finansach publicznych (Dz. U. z 2017r. poz. 2077) - art. 44 ust. 3,

Zamawiający:

Województwo Zachodniopomorskie

Ul. Korsarzy 34

70-540 Szczecin

1) PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest utworzenie koncepcji, kompleksowe przygotowanie oraz przeprowadzenie:

- I. Warsztatów wprowadzających do tematyki budowania produktu sieciowego w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa przybrzeżnego oraz zakresu poszczególnych warsztatów (II i III), wspólnych dla pracowników jednostek samorządu terytorialnego, informacji turystycznych,

zarządców portów, podmiotów z branży turystycznej oraz restauratorów i pracowników gastronomii.

- II. Warsztatów z zakresu budowania marki oraz rozwoju turystyki poprzez wykorzystanie i promocję dziedzictwa rybołówstwa przybrzeżnego, kreowania produktów turystycznych oraz oferty sprzedażowej - dla pracowników jednostek samorządu terytorialnego, informacji turystycznych, zarządców portów oraz podmiotów z branży turystycznej – mające na celu wypracowanie oferty turystycznej.
- III. Warsztatów z zakresu regionalnej i tradycyjnej kuchni rybnej - dla restauratorów i pracowników gastronomii – mające na celu opracowanie/dopracowanie oferty sprzedażowej bazującej na daniach rybnych z ryb występujących w regionie Południowego Bałtyku wraz z opracowaniem autorskich przepisów kulinarnych w oparciu o wnioski wypracowane podczas pierwszych warsztatów.

Wszyscy uczestnicy warsztatów muszą prowadzić swoją działalność/realizować działania na obszarze województwa zachodniopomorskiego w rejonie pasa nadmorskiego lub Zalewu Szczecińskiego.

* W wyniku warsztatów zostanie utworzony sieciowy produkt turystyczny bazujący na dziedzictwie rybołówstwa przybrzeżnego oraz opracowany zostanie opis usług i ofert dla turystów wraz z fotografiami, które będą mogły zostać wykorzystane przez zarządy portów, usługodawców, organizatorów targów rybnych i eventów oraz restauratorów - opracowanie w formie elektronicznej oraz drukowanej, wraz z przekazaniem praw do opracowanych materiałów. Forma drukowana dotyczy prezentacji sieciowego produktu turystycznego zgodnie z koncepcją Wykonawcy zaakceptowaną przez Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu 15 000 szt. materiałów drukowanych prezentujących sieciowy produkt turystyczny.

2) ZAKRES ZAMÓWIENIA:

I. Opis warsztatów wprowadzających do tematyki budowania produktu sieciowego w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa przybrzeżnego oraz zakresu poszczególnych warsztatów (II i III),

1. Grupa docelowa

- a. Pracownicy zarządów portów z terenu województwa zachodniopomorskiego
- b. Pracownicy jednostek samorządu terytorialnego zajmujący się promocją i rozwojem turystyki w regionie,
- c. Pracownicy punktów/centrów informacji turystycznych z terenu Województwa Zachodniopomorskiego

- d. Przedstawiciele lokalnych grup rybackich i stowarzyszeń z terenu województwa zachodniopomorskiego
- e. Podmioty z branży turystycznej (z zastrzeżeniem, że charakter ich pracy odpowiadać ma tematyce danego warsztatu/ modułu),
- f. Restauratorzy,
- g. Pracownicy gastronomii

2. Warsztaty powinny obejmować minimum wskazany zakres tematyczny:

- a. Atrakcyjne porty rybackie – wykorzystanie portów/przystani rybackich oraz miejsc związanych z dziedzictwem rybołówstwa do rozwoju turystyki,
- b. Budowanie wizerunku regionu w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa,
- c. Prezentacja logo MY FISH – jak używać logo i czerpać z tego korzyści,
- d. Jak tworzyć atrakcyjne oferty turystyczne w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa,
- e. Jak skutecznie promować miejsca związane z dziedzictwem rybołówstwa,
- f. Przedstawienie istniejących dobrych praktyk z Polski i zagranicy,
- g. Ogólny opis poszczególnych gatunków ryb występujących w obszarze Południowego Bałtyku (tylko ryby nie podlegające stałej ochronie, dostępne w sprzedaży i wykorzystywane w gastronomii),
- h. Zbiór istniejących oraz propozycja utworzenia nowych ofert i usług dla mieszkańców i turystów, w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa,
- i. Utworzenie wspólnej koncepcji sieciowego produktu turystycznego opartego na dziedzictwie rybołówstwa przybrzeżnego.

- 3. Wykonawca odpowiada za zorganizowanie jednodniowych, kreatywnych warsztatów z zakresu budowania produktu sieciowego w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa przybrzeżnego. Celem spotkania będzie nawiązanie bieżącej współpracy między podmiotami uczestniczącymi w spotkaniu.
- 4. Warsztaty powinny odbywać się z zastosowaniem różnorodnych metod i technik dydaktycznych oraz technik tworzenia nowych pomysłów, dostosowanych do potrzeb i oczekiwań uczestników oraz Zamawiającego, mających na celu aktywny udział uczestników w warsztatach.
- 5. Wszystkie decyzje dotyczące programu i organizacji warsztatów oraz mające wpływ na przebieg i realizację warsztatów wymagają akceptacji Zamawiającego.
- 6. Liczba uczestników warsztatów powinna wynosić min. 30 osób z terenu województwa zachodniopomorskiego, z grupy docelowej wskazanej w pkt 2.

7. Udział uczestników w warsztatach musi być nieodpłatny.
8. Zamawiający przekaze Wykonawcy materiały, powstałe w wyniku realizacji projektu umożliwiające lepsze przygotowanie warsztatów.
9. Miejsce odbywania się warsztatów: miejscowość nadmorska w województwie zachodniopomorskim.

II. Opis warsztatów z zakresu budowania marki oraz rozwoju turystyki poprzez wykorzystanie i promocję dziedzictwa rybołówstwa przybrzeżnego:

1. Grupa docelowa
 - a. Pracownicy zarządów portów z terenu województwa zachodniopomorskiego
 - b. Pracownicy jednostek samorządu terytorialnego zajmujący się promocją i rozwojem turystyki w regionie,
 - c. Pracownicy punktów/centrów informacji turystycznych z terenu Województwa Zachodniopomorskiego
 - d. Przedstawiciele lokalnych grup rybackich oraz stowarzyszeń z terenu województwa zachodniopomorskiego
 - e. Podmioty z branży turystycznej (z zastrzeżeniem, że charakter ich pracy odpowiadać ma tematyce danego warsztatu/ modułu).
2. Warsztaty powinny być przeprowadzone w oparciu o pomysły i wnioski wypracowane podczas warsztatów „I”. Powinny obejmować minimum wskazany zakres tematyczny:
 - a. Budowanie wizerunku regionu na przykładzie wybranych produktów i atrakcji związanych z dziedzictwem rybołówstwa,
 - b. Możliwości promocji miejsc związanych z dziedzictwem rybołówstwa (przykłady dotyczące lokalizacji, z których pochodzą uczestnicy warsztatów)
 - c. Uszczegółowienie wspólnej koncepcji utworzenia sieciowego produktu turystycznego opartego na dziedzictwie rybołówstwa przybrzeżnego, propozycje implementacji.
 - d. Wypracowanie ofert turystycznych utworzonych w oparciu o dziedzictwo rybołówstwa.
4. Wykonawca odpowiada za zorganizowanie jednodniowych, kreatywnych warsztatów z zakresu budowania marki oraz rozwoju turystyki poprzez wykorzystanie i promocję dziedzictwa rybołówstwa przybrzeżnego. Celem spotkań będzie także nawiązanie bieżącej współpracy przedstawicieli podmiotów z grupy docelowej.
5. Warsztaty powinny odbywać się z zastosowaniem różnorodnych metod i technik dydaktycznych oraz technik tworzenia nowych pomysłów, dostosowanych do potrzeb i

oczekiwać uczestników oraz Zamawiającego, mających na celu aktywny udział uczestników w warsztatach.

6. Wszystkie decyzje dotyczące programu i organizacji warsztatów oraz mające wpływ na przebieg i realizację warsztatów wymagają akceptacji Zamawiającego.
7. Liczba uczestników warsztatów powinna wynosić min. 15 osób z terenu województwa zachodniopomorskiego (co najmniej w połowie musi składać się z uczestników biorących udział w warsztatach „I”).
8. Udział uczestników w warsztatach musi być nieodpłatny.
9. Zamawiający przekaze Wykonawcy materiały, powstałe w wyniku realizacji projektu umożliwiające lepsze przygotowanie warsztatów.
10. Miejsce odbywania się warsztatów: miejscowość nadmorska w województwie zachodniopomorskim.
11. Uczestnicy warsztatów podpiszą porozumienie o współpracy – utrzymanie ofert turystycznych na okres 2 lat w zamian za włączenie reprezentowanego podmiotu / oferty do sieciowego produktu turystycznego opartego na dziedzictwie rybołówstwa i zaprezentowanie podmiotu/oferty w materiałach drukowanych promujących sieciowy produkt turystyczny.

III. Opis warsztatów z zakresu regionalnej i tradycyjnej kuchni rybnej:

1. Grupa docelowa
 - a. restauratorzy,
 - b. pracownicy gastronomii
2. Warsztaty powinny być przeprowadzone w oparciu o pomysły i wnioski wypracowane podczas warsztatów „I”. Powinny obejmować minimum wskazany zakres tematyczny:
 - a. Szczegółowy opis poszczególnych gatunków ryb występujących w obszarze Południowego Bałtyku (*tylko ryby nie podlegające stałej ochronie, dostępne w sprzedaży i wykorzystywane w gastronomii*),
 - b. Przedstawienie metod filetowania ryb (zajęcia praktyczne)
 - c. Tradycyjne i staropolskie przepisy kulinarne na potrawy wykonane z użyciem ryb występujących w obszarze Południowego Bałtyku
 - d. Przedstawienie produktów/przetworów dostępnych w Województwie Zachodniopomorskim wykonanych z ryb występujących w regionie Południowego Bałtyku
 - e. Autorskie opracowanie przepisów na dania rybne z wykorzystaniem produktów regionalnych wpisanych na listę „produktów tradycyjnych” województwa

zachodniopomorskiego zgodnie z Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005, Nr 10, poz.68). (lista produktów dostępna pod adresem: <http://www.wrir.wzp.pl/biuro-rolnictwa-i-rozwoju-wni/produkty-tradycyjne-z-wojewodztwa-zachodniopomorskiego>)

3. Wykonawca odpowiada za zorganizowanie całoniedziowych, kreatywnych warsztatów z zakresu regionalnej i tradycyjnej kuchni rybnej.
4. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi warsztatów stanowisko pracy, produkty i narzędzia kuchenne niezbędne do aktywnego udziału w warsztatach.
5. Wszystkie decyzje dotyczące programu i organizacji warsztatów oraz wszystkie mające wpływ na przebieg i realizację warsztatów wymagają akceptacji Zamawiającego.
6. Zamawiający przekaze Wykonawcy materiały, powstałe w wyniku realizacji projektu umożliwiające lepsze przygotowanie warsztatów.
7. Liczba uczestników szkoleń powinna wynosić min. 12 osób z terenu województwa zachodniopomorskiego (co najmniej w połowie musi składać się z uczestników biorących udział w warsztatach „I”).
8. Udział uczestników w warsztatach musi być nieodpłatny.
9. Warsztaty powinny odbywać się z zastosowaniem różnorodnych metod dydaktycznych dostosowanych do potrzeb i oczekiwań uczestników oraz Zamawiającego, mających na celu aktywny udział uczestników w warsztatach.
10. Miejsce odbywania się szkolenia: miejscowość nadmorska w województwie zachodniopomorskim.
11. Efektem szkolenia będzie opracowanie autorskich przepisów rybnych z wykorzystaniem produktów regionalnych wpisanych na listę „produktów tradycyjnych” województwa zachodniopomorskiego, które będą mogły zostać ujęte w ofercie sprzedażowej restauratorów z regionu.
12. Uczestnicy warsztatów podpiszą porozumienie o współpracy – utrzymanie wybranych przepisów w menu na okres 2 lat w zamian za włączenie reprezentowanego podmiotu / oferty do sieciowego produktu turystycznego opartego na dziedzictwie rybołówstwa i zaprezentowanie podmiotu/oferty w materiałach drukowanych promujących sieciowy produkt turystyczny.
13. Wykonawca przekaze zamawiającemu opis poszczególnych gatunków ryb występujących w obszarze Południowego Bałtyku wraz ze zdjęciami lub ilustracjami oraz przepisy wykorzystane podczas warsztatów (minimum 6 przepisów). Do każdego przepisu Wykonawca wykona i przekaze Zamawiającemu w formie elektronicznej, dobrej jakości zdjęcie wykonanej potrawy (fotografia kulinarna).

3) SPOSÓB I WARUNKI REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Do zadań Wykonawcy należeć będzie:

1. koncepcja i program:

- Wykonawca odpowiada za opracowanie szczegółowej koncepcji oraz programu warsztatów, które powinny zostać ustalone przez Wykonawcę w porozumieniu z Zamawiającym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian do koncepcji przedstawionej przez Wykonawcę.

- Program warsztatów, z podziałem na moduły, musi być tak opracowany, aby mógł być wykorzystany przez inne instytucje/regiony/kraje. Wykonawca prześle ostateczną wersję programu w j. polskim i angielskim.

2. Prowadzący warsztaty:

wybór specjalistów, którzy przeprowadzą warsztaty. Osoby te powinny mieć wiedzę obejmującą zakres tematyczny wskazany w niniejszym zapytaniu oraz posiadać doświadczenie w prowadzeniu szkoleń zgodnie ze wskazanym zakresem tematycznym. Wybrani prowadzący warsztaty wymagają akceptacji Zamawiającego.

3. Miejsce szkolenia:

zorganizowanie miejsca na przeprowadzenie warsztatów: sala odpowiednia na przeprowadzenie warsztatów, niezbędny sprzęt (laptop, rzutnik, ekran, arkusze papieru do pracy zespołowej, flipchart do zapisywania lub inne rozwiązanie do grupowania propozycji, pisaki, przygotowanie materiałów szkoleniowych itp.). Dla warsztatów kulinarnych dodatkowo zapewnienie naczyń kuchennych, produktów spożywczych oraz sprzętu niezbędnego do przygotowania potraw.

4. Termin:

- **koncepcja:** Przekazanie szczegółowej koncepcji oraz programu poszczególnych warsztatów z podziałem na moduły z tłumaczeniem na j. angielski - w ciągu 30 dni od podpisania umowy.
- **warsztaty:** ustalenie terminu poszczególnych warsztatów nie przekraczając daty 30 maja 2018 r. z zastrzeżeniem, że odstęp czasowy pomiędzy warsztatami „I” a pozostałymi powinien wynosić od 3 do 6 tygodni.
- **materiały drukowane prezentujące sieciowy produkt turystyczny:** Wykonawca prześle 15 000 szt. materiałów drukowanych z opisem usług i ofert dla turystów do 30 czerwca 2018 r.

5. Uczestnicy:

Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić nabór uczestników warsztatów i przygotować listę potencjalnych uczestników. Nabór zostanie przeprowadzony w oparciu o kryteria wyboru, ustalone wcześniej z Zamawiającym. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wnoszenia zmian w zaproponowanej przez Wykonawcę liście potencjalnych uczestników.

6. Wyżywienie:

zabezpieczenie serwisu kawowego (kawa, herbata, woda mineralna, owoce, ciastka) oraz lunchu dla uczestników warsztatów.

7. **Certyfikat:** przygotowanie certyfikatów (opatrzonych logo projektu i programu Interreg Południowy Bałtyk) dla uczestników warsztatów.
8. **Sprawozdanie:** przygotowanie sprawozdania, wyników przeprowadzonych warsztatów (opatrzone logo projektu i programu) wraz z dokumentacją fotograficzną oraz krótkimi filmikami z realizacji warsztatów (w terminie 15 dni od przeprowadzenia ostatnich warsztatów).
9. **Oznaczenie:** wyeksponowania w miejscu przeprowadzania warsztatów logo projektu, Unii Europejskiej i Programu Południowy Bałtyk (materiały zostaną przekazane przez Zamawiającego). Wykonawca umieści ponadto na wszystkich materiałach drukowanych oraz w przekazywanych w wersji elektronicznej logo projektu oraz logo programu Interreg Południowy Bałtyk, które otrzyma od Zamawiającego drogą mailową
10. **Efekty:**
 - a) opracowanie opisu usług i ofert dla turystów wraz z fotografiami (koncepcja sieciowego produktu turystycznego opartego na dziedzictwie rybołówstwa przybrzeżnego), które będą mogły zostać wykorzystane przez grupy docelowe warsztatów - opracowanie w formie elektronicznej oraz drukowanej, wraz z przekazaniem praw do opracowanych materiałów. Forma drukowana dotyczy prezentacji sieciowego produktu turystycznego zgodnie z koncepcją Wykonawcy zaakceptowaną przez Zamawiającego. Wykonawca przekaże Zamawiającemu 15 000 szt. materiałów drukowanych prezentujących sieciowy produkt turystyczny.
 - b) opracowanie autorskich przepisów na dania rybne z wykorzystaniem produktów regionalnych wpisanych na listę „produktów tradycyjnych” województwa zachodniopomorskiego, które zostaną ujęte w ofercie sprzedażowej restauratorów regionu.
11. Wykonawca może przedstawić Zamawiającemu dodatkowo także własne propozycje uzupełnienia lub wprowadzenia pewnych zmian, jeżeli będą one miały korzystny wpływ na realizację zadania.

4) TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Zadanie powinno zostać w całości zrealizowane w terminie do dnia **30 czerwca 2018 r.**

5) WARUNKI UDZIAŁU:

1. Wykonawca wykaże, że zrealizował w ciągu 3 lat przed terminem składania ofert 1 usługę podobną obejmującą organizację **warsztatów kulinarnych** dla grupy min. 10 osób
2. Wykonawca wykaże, że zrealizował w ciągu 3 lat przed terminem składania ofert 1 usługę podobną obejmującą organizację warsztatów z zakresu **budowania marki turystycznej** rozumianej jako (szlak turystyczny, produkt turystyczny) dla grupy min. 10 osób

3. Wykonawca wykaże, że zrealizował w ciągu 3 lat przed terminem składania ofert 1 usługę podobną polegającą na **wykreowaniu marki kulinarnej** rozumianej jako (szlak kulinarny, turystyczny produkt kulinarny)

Na potwierdzenie spełniania warunku udziału w zapytaniu ofertowym, Oferent wskaże:

- opis zrealizowanych usług podobnych, zgodnie z zakresem wskazanym w pkt 1-3
- okresu realizacji usług podobnych, zgodnie z zakresem wskazanym w pkt 1-3

oraz dołączy dla każdego z wymienionych usług dokument potwierdzający, że usługi zostały wykonane należycie i terminowo. W przypadku, gdy Oferent nie przedstawi dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w zapytaniu ofertowym, jego oferta zostanie odrzucona.

6) KRYTERIA OCENY OFERT:

1. kryterium *Cena (C)* – 40 pkt

$$A = \text{Liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena brutto} \\ \text{spośród oferowanych}}{\text{cena brutto oferty ocenianej}} \times 40 \text{ pkt}$$

2. Wstępna koncepcja warsztatów - 30 pkt

- ocena spójności koncepcji przedstawionej przez Oferenta z tematyką poszczególnych warsztatów przedstawioną w opisie przedmiotu zamówienia

Lp.	Stopień spójności	Liczba punktów
1.	Koncepcja spójna z tematyką poszczególnych warsztatów	15
2.	Koncepcja częściowo spójna z tematyką poszczególnych warsztatów	10
3.	Koncepcja spójna w stopniu nieznacznym z tematyką poszczególnych warsztatów	5
4.	Koncepcja nie jest spójna z tematyką poszczególnych warsztatów	0

- ocena propozycji prezentacji produktu sieciowego (wizualizacja)

Lp.	Propozycja prezentacji produktu sieciowego	Liczba punktów
1.	Propozycja atrakcyjna pod względem wizualnym i merytorycznym	15
2.	Propozycja częściowo atrakcyjna pod względem wizualnym i merytorycznym	10
3.	Propozycja w nieznacznym stopniu atrakcyjna pod względem wizualnym i merytorycznym	5
4.	Propozycja nie spełnia oczekiwań Zamawiającego w zakresie wizualnym i merytorycznym	0

3. Doświadczenie w zakresie kreowania nowych produktów turystycznych - waga 30 %

- a. ocenie podlegać będzie doświadczenie oferenta w zakresie kreowania nowych produktów turystycznych, rozumianych jako koncepcja utworzenia lub utworzenie nowego szlaku turystycznego lub sieciowego produktu turystycznego.
- b. Wykonawca określi liczbę wykreowanych w ciągu 5 lat przed upływem terminu składania ofert produktów turystycznych odpowiadających opisowi wskazanemu w lit. a
- c. w zależności od wskazanej ilości, Oferent otrzyma następującą liczbę punktów:

Lp.	Ilość wykreowanych produktów	Liczba punktów
1.	1	5
2.	2-3	10
3.	4-5	20
4.	6 i więcej	30

- d. w przypadku, gdy Wykonawca nie określi ilości wykreowanych produktów turystycznych otrzyma 0 pkt, ale jego oferta nie zostanie odrzucona.

Za najkorzystniejszą, zapewniającą odpowiednią jakość i korzystną cenę przedmiotu zamówienia przy uwzględnieniu wszystkich potrzeb Zleceniodawcy, zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów, przyznaną przez wszystkich członków komisji. Oferent może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Suma punktów w kryterium 1+2+3 (cena+ wstępna koncepcja warsztatów + doświadczenie w zakresie kreowania nowych produktów turystycznych).

7) Sposób przygotowania Oferty:

1. Oferent powinien przedłożyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania (Załącznik nr 1).
 - Nie dopuszcza się możliwości złożenia oferty na innym druku, niż załączony do niniejszego zapytania.
2. Oferta powinna być:
 - sporządzona w języku polskim,
 - opatrzona pieczęcią firmową lub zawierać pełną nazwę oferenta,
 - opatrzona datą sporządzenia,
 - podpisana czytelnie przez Zleceniobiorcę.
3. Do ofert należy dołączyć :
 - koncepcję warsztatów oraz propozycję prezentacji produktu sieciowego (wizualizacja).
 - oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2),
 - wykaz zrealizowanych usług, które potwierdzają posiadanie doświadczenia (Załącznik nr 3).

8) MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy dostarczyć w wersji elektronicznej (skan oferty w kolorze) za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail: araczka@wzp.pl oraz dklekot@wzp.pl
2. **Termin składania ofert upływa w dniu 22 stycznia 2018 roku.**
3. Decyduje data wpływu oferty do Urzędu.
4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
5. Oferent może przed upływem terminu składania ofert wycofać swoją ofertę.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert

9) Informacje dodatkowe:

1. Zapłata za realizację przedmiotu zamówienia nastąpi przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT lub innego dokumentu finansowego na jego rachunek bankowy tam wskazany w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia Zamawiającemu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia zapytania ofertowego w każdym czasie bez podania przyczyny.
3. Zamówienie zostanie zrealizowane w ramach projektu *Fish Markets – Small coastal fishery and its heritage as significant potential for tourism destination development* nr projektu STHB.02.01.00-DE-0025/15, realizowanego w ramach Programu INTERREG Południowy Bałtyk 2014-2020.

Załączniki:

Załącznik 1 – formularz ofertowy

Załącznik 2 - oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Załącznik 3 - wykaz zrealizowanych usług, które potwierdzają posiadanie doświadczenia