



Rozeznanie rynku nr 2/PS/2022

DOTYCZY: Kompleksowej organizacji dwudniowej wizyty studyjnej programu „Z pomorskiej zagrody na pomorski stół” – rodzime rasy szansą wsi i atutem gastronomii”

Zamawiający:

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP
Adres: 00-246 Warszawa, ul. Miodowa 14
NIP: 525-15-57-116

Data publikacji: 05.08.2022

Termin składania oferty: 12.08.2021 do godz. 12.00

W związku z realizacją operacji „Z pomorskiej zagrody na pomorski stół” – rodzime rasy szansą wsi i atutem gastronomii” w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Zwracamy się z prośbą o przedstawienie wyceny następującej usługi:

Opis przedmiotu zamówienia publicznego

Kompleksowa organizacja wyjazdu studyjnego w skład której wchodzi: Pilot podróż studyjnej,

Ekspert kulinarny szlaku, Ekspert przetwórstwa.

*Wizyta w masarni z rozbiorem, pokazem i degustacją (33 osoby)



*Nocleg ze śniadaniem (33 osoby)

*Obiad w restauracji Ostromecka (33 osoby)

*Obiad – piknik w plenerze (33 osoby)

*Kolacja uroczysta – menu degustacyjne + stół rodzimych smaków (33 osoby), ubezpieczenie dla uczestników (33 osoby).

* Jeden nocleg ze śniadaniem dla grupy.

Pokoje 2 – osobowe – w standardzie hotelu 2 lub 3 – gwiazdkowego – zależy od dostępności trzy obiekty do wyboru „Pałace Ostromecko”, „Hotel Tyrol: w Osielsku k/Bydgoszczy lub Hotel Dobre z z lasu w Solcu Kujawskim

- Transport ok. 500 km na trasie Gdańsk – Łabiszyn – Ostromecko – przejazd Zakolem Dolnej Wisły (**Ostromecko – Strzelce Dolne - Luskowo - Gruczno – Topolno**) – **Gdańsk AUTOKAR z kierowcą mieszczący do 45 osób.**

Dwudniowy program wizyty studyjnej obejmuje:

- Wizytę w zakładzie certyfikowanym przez Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy z Krakowa, jako przetwórca „Rodzimej Rasy”;
- Wizyty u podmiotów gastronomicznych i agroturystycznych szlaku Niech Cię Zakole posiadających w swej ofercie produkty i potrawy z rodzimych ras w karcie – menu restauracyjnej oraz w ofercie specjalnej - „Stoły Rodzimych Smaków” na imprezy okolicznościowe, jak piknik, biesiadę, wyprawę kulinarną na szlaku;

Dzień Pierwszy

7.30 – 10.00 – przejazd z Gdańska do Łabiszyna

10.00 – 13.00 – **Wizyta w certyfikowanym Zakładzie Przetwórstwa Mięsnego – Masarnia Zawistowski w Łabiszynie**

13.00 – 14.00 – Przejazd do Ostromecka

14.30 – 16.00 – wizyta w regionalnej restauracji Ostromecka – Lansjer Kulinaryny na szlaku Niech Cię Zakole - restaurator w krótkich łańcuchach dostaw wieprzowiny i gęsiny ras rodzimych

16.00 – 18.00 – **Wizyta w Zespole Pałacowo – Parkowym w Ostromecku**



UNIA EUROPEJSKA



18.30 – 20.30 - kolacja prezentująca ofertę kulinarną szlaku „Niech Cię Zakole” przez pryzmat ziemiańskiego profilu kuchni pałacowej

Dzień Drugi

7.30 – 9.00 „Sezonowe śniadanie pałacowe” z wyrobów wędliniarsko – garmazeryjnych rodzimych ras i produktów pochodzących z „ostromeckiego majątku”. Na życzenie, na słoninie jaj smażenie;

9.30– 17.30

Mennonicka Pętla Smaku na szlaku Niech Cię Zakole

przejazd – Ostromecko – Strzelce Dolne - Luszczowo - Gruczno – Topolno;

Wizyty:

- 1. Gospodarstwo agroturystyczne „Śliwkowy Sad” Anny i Jana Iwanowskich – twórców „Święta Śliwki” w Strzelcach Dolnych, które odbywa się corocznie od roku 2000 w pierwszą sobotę i niedzielę września.**
- 2. Nadwiślańska Chata w Luszczowie ze Spizarnią Mennonicką,**
- 3. Spontaniczny Spacer Botaniczny**
- 4. Winnica przy Talerzyku**

- 5. 17.30 – koniec podróży i powrót do Gdańska**

Termin realizacji

1.09.2022 – 30.09. 2022 r.

1. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu:

- posiadać wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia tj. Wykonawca musi posiadać doświadczenie w realizacji usług polegających na organizacji warsztatów o tematyce kulinarnej/spożywczej, w zakresie równym co najmniej 3 usługom na kwotę powyżej 20 tys. zł brutto, w tym przynajmniej 1 organizowanego w ramach Planu Działania KSOW.
- dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia



UNIA EUROPEJSKA



- znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

2. Sposób przygotowania oferty Ofertę należy przygotować zgodnie ze wzorem formularza który stanowi załącznik nr 1 do zapytania o cenę. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej na komputerze, nieścieralnym atramentem lub długopisem. Dodatkowo do oferty muszą być dołączone referencje/portfolio potwierdzające doświadczenie Wykonawcy, jak również wykaz zasobu technicznego i osobowego umożliwiające wykonanie powyższego zlecenia. Niekompletne oferty zostaną odrzucone. Ofertę należy opatrzyć pieczętką firmową oraz podpisem przez osobę upoważnioną (zgodnie z KRS).

Ofertę złożyć można mailowo na adres biuro.srwrp@gmail.com lub osobiście w biurze projektu, Warszawa, ul. Miodowa 14 w terminie do dnia 12.08.2022 r. Godz. 12.00. W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego na kopercie należy umieścić napis „Zapytanie o cenę –**Wyjazd studyjny „Z pomorskiej zagrody na pomorski stół” – rodzime rasy szansą wsi i atutem gastronomii**”. W razie pytań prosimy o kontakt telefoniczny pod numerem 507 130 369 w dni robocze w godzinach od 9.00 -15.00.

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP informuje, iż zapytanie składane jest w celu rozeznania rynku i oszacowania wartości zamówienia a odpowiedź na zapytanie nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kc i nie stanowi zapytania ofertowego w rozumieniu przepisów Ustawy - Prawo Zamówień Publicznych.



UNIA EUROPEJSKA



Załącznik Nr 1

L.P	Forma realizacji operacji	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto (zł)	Kwota netto (zł)	Kwota brutto (zł)
1	Kompleksowe przeprowadzenie wyjazdu studyjnego	wyjazd	1			

SUMA:



UNIA EUROPEJSKA

