

Warszawa, 15 grudnia 2021

ZAPYTANIE OFERTOWE nr ZPM 2/12/2021
dotyczące Projektu (zadania)
„Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych
– Stawiam na drób”

1. Informacje o podstawach prawnych

Postępowanie dotyczące wybory wykonawcy prowadzone jest zgodnie z konkurencyjną procedurą wyboru wykonawcy na podstawie prawa, w szczególności:

1. Ustawy z dnia 22 maja 2009 roku o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1496);
2. Ustawy Kodeks cywilny z dnia 23 kwietnia 1964 roku (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1740, 2320, z 2021 r. poz. 1509);
3. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 roku w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. 2017 r. poz. 1351);
4. Zasad Obsługi Funduszy Promocji Produktów Rolno-Spożywczych, stanowiących Załącznik nr 1 do Zarządzenia Nr 07/2020/Z Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa z dnia 3 stycznia 2021 roku.

Ilekróć w mniejszym Zapytaniu Ofertowym jest mowa o Wykonawcy należy także rozumieć Oferenta.

2. Informacje o Zamawiającym

Związek „Polskie Mięso”
ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa
KRS 0000063289, NIP 526-17-19-336, Regon 010700994
Tel. +48 22 830 26 56
mail: info@polskie-mieso.pl

Związek „Polskie Mięso” to organizacja, która reprezentuje interesy gospodarcze zrzeszonych w niej podmiotów, działających w obrębie branży mięsnej oraz współpracujących z nią w zakresie ich działalności wytwórczej, handlowej i/lub usługowej, w szczególności wobec organów państwowych. Zrzeszenie kształtuje i upowszechnia zasady etyki w działalności gospodarczej, w szczególności opracowując i doskonaląc normy rzetelnego postępowania w obrocie gospodarczym. Zadaniem Związku „Polskie Mięso” jest przyczynianie się do tworzenia warunków rozwoju życia gospodarczego oraz wspieranie inicjatyw gospodarczych członków. Równocześnie ZPM może, we współpracy z właściwymi organami oświatowymi, popierać rozwój kształcenia zawodowego, wspierać naukę zawodu w zakładach pracy oraz doskonalenie zawodowe pracowników.

3. Ogólny cel projektu

W ostatnich czasach rynek HoReCa znacznie się rozwinął i jest to idealny moment by uczniów szkół gastronomicznych szkolić z zakresu jakości mięsa i sposobów jego

przyrządzania. Ugruntowanie wiedzy w młodym pokoleniu będzie procentowało wprowadzaniem do kart menu polskiej gastronomii potraw z polskiego mięsa. Ponadto zdobycie wiedzy od ekspertów pozwoli na najlepsze wykorzystywanie walorów mięsa w codziennej pracy przyszłych szefów kuchni, kucharzy oraz pomocników kucharzy.

Istnieją bariery w dotarciu do fachowej wiedzy na temat polskiej branży mięsa drobiowego, przetwórstwa, technik poprawnej obróbki i sposobów przyrządzenia potraw z drobiu, a także niewystarczająca ilość profesjonalnych lekcji praktycznych organizowanych w szkołach gastronomicznych. Uczniowie tych szkół mają mały dostęp do wiedzy. Z kolei kadrye szkolące brakuje wystarczających, odpowiednich, profesjonalnych i rzetelnych oraz aktualnych narzędzi naukowych do prezentowania uczniom wiedzy o tym sektorze mięsa w Polsce. Ponadto placówki te nie posiadają wystarczających budżetów na zakup surowców do zadań praktycznych uczniów. Dzięki szkoleniom pod okiem doświadczonego szefa kuchni uczniowie zgłębiają najnowsze techniki przygotowywania mięsa drobiowego, prawidłowej jego obróbki i innowacyjnego sposobu serwowania/prezentowania dań.

4. Główny cel projektu

1. Utrzymanie wysokiej konsumpcji drobiu.
2. Wzrost wiedzy w zakresie mięsa drobiowego m.in. hodowli, rozbioru, obróbki kulinarnej, walorów kulinarnych i odżywczych.

5. Dane o projekcie

1. Projekt dotyczy mięsa drobiowego i jego przetworów.
2. Odbiorcami projektu są:
 - uczniowie szkół średnich o profilu gastronomicznym – przeszkolenie minimum 1800 uczniów;
 - nauczyciele szkół średnich o profilu gastronomicznym – przeszkolenie minimum 30 nauczycieli;

Uwaga:

W projekcie musi wziąć nie mniej niż 30 szkół udział. Szczegółowy harmonogram szkół, które wezmą udział w projekcie szkoleniowym zostanie ustalony w późniejszym terminie (po konkurencyjnej procedurze wyboru wykonawcy). Ostateczna lista zostanie zweryfikowana po ustaleniu harmonogramu z dyrekcjami placówek oświaty.

3. Miejsce realizacji – Polska.
4. Termin realizacji zadania od 1 października 2021 do 31 maja 2022 roku
UWAGA: termin może być wydłużony.
5. Sposób realizacji – 2 etapy.
6. Budżet projektu – 457 570 zł brutto (szczegóły budżetu czytaj dalej).

6. Zasady ologowania i stopka finansowania

Wszelkie materiały oraz działania realizowane w ramach zadania muszą być oznaczone w sposób trwały i widoczny stopką finansowania o następującej treści:

„Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego”

oraz LOGO Zamawiającego.

Koszty umieszczenia stopki finansowania oraz LOGO muszą zawierać się w kosztach ich produkcji.

7. Opis działań

Projekt polega na przygotowaniu 30 profesjonalnych szkoleń dla uczniów z wybranych szkół gastronomicznych z zakresu jakości polskiego mięsa drobiowego oraz przeprowadzenie instruktarzy obróbki technologicznej mięsa. Szkolenia będą odbywały się w systemie jednodniowym. Każde spotkanie będzie składało się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

Część I – Prelekcja teoretyczna – opis

- Część przeprowadzona dla całej szkoły lub dla kilku klas – w zależności od możliwości technicznych placówki. Rekomenduje się wybór placówek posiadających odpowiednie zaplecze techniczne, niezbędne do przeprowadzenia części teoretycznej.
- Czas trwania szkolenia teoretycznego około 1 godzina 30 minut.
- Formuła: prelekcja.
- Zakres tematyczny:
 - Podział i prezentacja drobiu;
 - Rozbiór drobiu na elementy kulinarne;
 - Skład chemiczny drobiu;
 - Podstawowe obróbki termiczne drobiu;
 - Chłodzenie i mrożenie drobiu;
 - Walory kulinarne drobiu.
- Część teoretyczna przeprowadzona jest przez doświadczonego kucharza i zawiera również wykład dietetyka na temat wartości odżywczej mięsa drobiowego i jego przetworów.
- Wszyscy uczniowie biorący udział w szkoleniu otrzymują materiały szkoleniowe na temat mięsa drobiowego zawierające podsumowanie z prezentacji oraz przepisy i porady szefa kuchni.

Część II – Praktyczna – opis

- Czas trwania około 2 godzin.
- Formuła: minimum 20 osób. Osoby wytypowane wg najwyższej średniej ocen (najlepsi uczniowie). Dwie grupy po ok. 10 osób.
- Rezultatem działania ma być szersza edukacja uczniów szkół gastronomicznych z zakresu jakości i walorów polskiego mięsa drobiowego, a także poszerzenie ich praktycznych umiejętności kulinarnych.
- Każdy uczestnik szkolenia otrzyma specjalne przygotowane wydruki zawierające informacje o:
 - Podziale drobiu;
 - Technikach obróbki drobiu;
 - Wyróżnikach jakości sensoryczności mięsa drobiowego;
 - Walorach kulinarnych drobiu.
- Ponadto uczestnicy części praktycznej dla podtrzymania działania promocyjno-informacyjnego otrzymują gadżety kulinarne z logo projektu i stopką finansowania

(element wyposażenia pracowni gastronomicznej), fartuchy z logo „Stawiam na drób” i stopką finansowania oraz imienne certyfikaty.

Wyprodukowanie filmów na kanał Youtube

- Zadanie obejmuje również przygotowanie i publikację na kanale YouTube 6 filmów edukacyjnych z zakresu mięsa drobiowego, przygotowane w profesjonalnym studiu nagraniowym. Każdy z odcinków zostanie przygotowany merytorycznie przez ekspertów, tj. kucharz i dietetyk (opracowanie scenariusza) i zrealizowane przez profesjonalnego szefa kuchni. Ponadto w minimum 3 odcinkach wystąpi gość specjalny, który opowie o walorach polskiego mięsa drobiowego.
- Każdy z odcinków zostanie zamieszczony na kanale YouTube, a wszystkie odcinki zostaną udostępnione przez koordynatora zadania do minimum 100 szkół gastronomicznych (za pośrednictwem mailingu zapraszającego do obejrzenia filmów przez uczniów szkół gastronomicznych oraz rozpropagowanie filmów na kanałach social mediów).

8. Monitoring i ewaluacja projektu

Informacje o przebiegu realizacji zadania będą gromadzone na bieżąco na podstawie obserwacji satysfakcji i zadowolenia uczestników.

W trakcie realizacji zadania przeprowadzone zostaną przez niezależny podmiot ankiety na reprezentatywnej grupie osób z grupy docelowej, badające wzrost wiedzy z zakresu mięsa drobiowego wśród uczniów. Na podstawie analiz powstanie raport podsumowujący skuteczność zadania. Kwestia ta jest także zapisane w tabeli budżetowej – patrz Rozdział 9. Budżet, punkt 9.

9. Budżet

Cała suma budżetu dla zadania wynosi 457 570 zł brutto.

Lp.	Wykaz kosztów kwalifikowalnych – zgodnie z załącznikiem do rozporządzenia ⁱ	Szczegółowy wykaz kosztów	Szczegółowa kalkulacja kosztów		
			ilość	cena jednostkowa	łącznie
1	2	3	4	5	6
1	reklama w telewizji, radio, prasie lub innych mediach	Emisja filmów edukacyjnych na kanale YouTube oraz dystrybucja do szkół gastronomicznych (minimum 100 placówek)	1	6000,00	6000,00
2	promocja w punktach sprzedaży				
3	przygotowanie stoisk i materiałów informacyjno-promocyjnych	uaktualnienie materiałów edukacyjnych	1	2460,00	2460,00
		Upominek dla pracowni szkolnej	30	670,00	20100,00

		(gastronomicznej) z logo projektu i stopką finansowania, użyteczny dla uczniów.			
		uaktualnienie prelekcji	1	2460,00	2460,00
		fartuchy dla uczestników z logo	600	35,00	21000,00
		opracowanie scenariuszy filmów, w tym wynagrodzenie ekspertów opracowujących wsad merytoryczny (kucharz i dietetyk)	6	6000,00	36000,00
		przygotowanie koncepcji filmów i logo projektu	1	5000,00	5000,00
		nagranie, montaż i post produkcja filmów	6	6000,00	36000,00
4	udział w pokazach, wystawach i targach				
5	organizacja szkoleń i konferencji				
6	prowadzenie serwisu internetowego				
7	najem powierzchni informacyjno-promocyjnych	wynajem studia do filmów (2 dni)	6	5000,00	30000,00
8	publikacja i dystrybucja broszur, ulotek, plakatów, zaproszeń i innych materiałów informacyjno-promocyjnych	wydruk materiałów informacyjnych dla uczestników	3000	12,30	36900,00
		wydruk przepisów, certyfikatów - kpl.	600	15,00	9000,00
9	Badania efektywności zadania wykonane przez niezależny podmiot	Badanie efektywności zadania przez niezależny podmiot	1	7000,00	7000,00
10	wynagrodzenie dostawcy towarów lub usług, niezbędnych do realizacji zadania	prowadzący (kucharz + asystenci)	30	2500,00	75000,00
		prelekcja dietetyka	30	300,00	9000,00
		produkty mięsne do gotowania	30	900,00	27000,00
		dodatki do gotowania	30	615,00	18450,00
		Profesjonalna relacja foto z min. 3 szkoleń Relacja foto-dowodowa ze wszystkich szkoleń	1	10500,00	10500,00
		transport obsługi i sprzętu (wynajem transportu)	30	490,00	14700,00
		Wynagrodzenie dla koordynatora szkoleń, logistyka, ustalanie harmonogramu, kontakt ze szkołami	1	5000,00	5000,00
		Zakup produktów spożywczych wykorzystanych do produkcji filmów	6	500,00	3000,00
		Wynagrodzenie dla prowadzącego fil, wraz z gośćmi specjalnymi (minimum 3 odcinki po 1 ekspercie) wraz z prawami autorskimi do wykorzystania	6	6000,00	36000,00

		wizerunku w filmie			
11	zakup rzeczowych aktywów obrotowych				
12	najem środków trwałych albo amortyzacji zakupionych środków trwałych, w przypadku gdy zakup jest bardziej opłacalny lub najem jest niemożliwy	wynajem sprzętu - niestandardowy kuchenny	1	20000,00	20000,00
13	badania naukowe i prace rozwojowe				
14	koszt w przypadku realizacji zadania poza siedzibą podmiotu wykorzystującego środki finansowe funduszu	podróży samolotem w klasie ekonomicznej, koleją lub innym publicznym środkiem transportu w I lub II klasie			
		podróży samochodem			
		zakwaterowania	Noclegi (osobodoba)	90	300,00
	pobytu w miejscu realizacji operacji, w tym wyżywienia, przejazdów, połączeń telefonicznych				
15	działalności krajowych organizacji branżowych, w tym ich przedstawicieli, biorących udział w pracach specjalistycznych stałych i roboczych komitetów organizacji międzynarodowych lub będących członkami statutowych organów tych organizacji, zajmujących się problemami danej branży				
	Suma				457570

UWAGA:

Koszty niezgodne ze specyfikacją projektową i przekraczające budżet nie mogą być sfinansowane w ramach projektu (zadania) z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego. Warunkiem rozliczenia poszczególnych działań jest przedłożenie wraz z odpowiednim dokumentem księgowym właściwych materiałów dowodowych, potwierdzających realizację poszczególnych działań w ramach zadania wraz z czytelną informacją o finansowaniu (np. zdjęcia, umowy z podwykonawcami, zlecenia, zamówienia).

10. Warunki udziału w postępowaniu

1. Ofertę należy złożyć w dwóch egzemplarzach, w zaklejonej kopercie z tytułem: „Zapytanie ofertowe ZPM 2/12/2021”.
Każdy egzemplarz osobno musi być zbindowany, sklejony lub w inny sposób trwale połączone strony składające się na egzemplarz, tak by tworzyły jedną całość.
2. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Oferty częściowe zostaną odrzucone.
3. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych co do części lub całości. Oferty wariantowe zostaną odrzucone.
4. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
5. Cena oferowana za wykonanie całości przedmiotu zamówienia musi być podana w PLN.
6. Wymaga się, aby dokumenty składające się na odpowiedzi na niniejsze Zapytanie Ofertowe, miały ponumerowane strony: Oferta oraz załączniki.
7. Oferta powinna:
 - a. zawierać nazwę (firmę), adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, numer NIP (dla podmiotów polskich);
 - b. zawierać termin związania ofertą;
 - c. być podpisana, czyli wszystkie dokumenty własne i załączniki – każda ze stron – muszą być podpisane przez Wykonawcę lub przez należycie umocowanego przedstawiciela w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (wraz z imienną pieczęcią osoby podpisującej)*.
8. Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z Ofertą zawierającą opis realizacji wszystkich objętych Kampanią działań:
 - a. Formularz Oferty – Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego.
 - b. Oświadczenie Podmiotu, że w przypadku Wyboru jego Oferty wyraża on zgodę na udostępnienie przez Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa (KOWR) w Biuletynie Informacji Publicznej KOWR informacji zawartych w sprawozdaniu z realizacji projektu: nazwy i siedziby wykonawcy wybranego do realizacji danego zadania (projektu), ze wskazaniem zakresu zrealizowanego zadania oraz wartości, zgodnie z Załącznikiem nr 2 do Zapytania Ofertowego.
 - c. Oświadczenie Podmiotu dotyczące wyrażenia zgody na udostępnienie przez Związek Polskie Mięso danych Oferenta, którego to oferta zostanie wybrana, w celu przekazania informacji innym Oferentom o zwycięskiej Ofercie, zgodnie z Załącznikiem nr 3 do Zapytania Ofertowego.
 - d. Oświadczenie Podmiotu o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym, zgodnie z Załącznikiem nr 4 do Zapytania Ofertowego.
 - e. Oświadczenie Podmiotu o braku powiązań określonych w § 8 ust. 3 pkt 1-4 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. 2017 r. poz. 1351), zgodnie z Załącznikiem nr 5 do Zapytania Ofertowego.
 - f. Oświadczenie Podmiotu, że projekt zostanie zrealizowany z użyciem PRODUKTU POLSKIEGO, zgodnie z Załącznikiem nr 6 do Zapytania Ofertowego.
 - g. Wykaz szkoleń (warsztatów) z trzech ostatnich lat z podaniem ich budżetu.
 - h. Aktualne na dzień składania oferty odpisy z KRS albo rejestru przedsiębiorców.

* *Podpis osoby figurującej lub osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.*

11. Opis sposobu dokonywania oceny

Ocenianie będą wyłącznie oferty nieodrzucone, które spełniły wymogi formalne Zapytania Ofertowego. Ocena ofert zostanie przeprowadzona, przez co najmniej 3-osobowy zespół oceniający. Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

L.P.	Nazwa Kryterium [K]	Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w danym kryterium
1	Koncepcja szkolenia	60
2	Cena	40

Kryterium [K1] – „Koncepcja szkolenia” – w tym kryterium Zamawiający przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów (maksymalnie 60 punktów) w oparciu o następujące kryteria:

1.	Dopasowanie i atrakcyjność szkolenia do odbiorców.	0-10 pkt
2.	Ocena części merytorycznej.	0-20 pkt
3.	Ocena części praktycznej.	0-20 pkt
4.	Pomysł realizacji oraz prezentacji treści na kanale Youtube.	0-10 pkt

Kryterium [K2] – „Cena brutto” - w tym kryterium Zamawiający przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów wg wzoru nr 1. Oferent, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma 40 punktów, natomiast pozostali Oferenci odpowiednio mniej punktów według wzoru nr 1 zamieszczonego poniżej:

Wzór nr 1.

$$C = \frac{C \text{ min.}}{C x} \times 40 \text{ pkt}$$

Gdzie:

C – liczba punktów za kryterium „cena brutto”;

C min. – najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert;

C x – cena oferty badanej.

12. Termin i forma złożenia oferty

- Ofertę należy złożyć **osobiście do 31 grudnia 2021 roku, do godziny 10:00 w formie drukowanej** w siedzibie Związku „Polskie Mięso” przy ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa.
- Z uwagi na epidemię SARS-Cov-2, w związku z warunkiem złożenia, należy umówić się telefonicznie na dzień i godzinę złożenia oferty, dzwoniąc pod numer +48 722 220 019 lub +48 722 220 017.
- Wykonawca (Oferent) może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.

4. Wszystkie koszty związane ze sporządzeniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
5. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

13. Odrzucenie oferty

Oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy:

1. nie spełnia kryteriów formalnych;
2. jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego;
3. została złożona po terminie;
4. została złożona przez Oferenta nie spełniającego warunków udziału w postępowaniu ofertowym.

14. Dodatkowe informacje

1. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części zamówienia podwykonawcom.
2. Zamawiający nie dopuszcza negocjacji ofert.
3. Postępowanie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
4. Postępowanie prowadzi się w języku polskim.
5. Odpowiedzialność za prawidłową realizację zamówienia ponosi Wykonawca.
6. Złożone zgłoszenia nie będą stanowić utworów w rozumieniu przepisów prawa autorskiego. Żadne ze stwierdzeń zawartych w niniejszym Zapytaniu nie stanowi, ani też nie będzie stanowić zobowiązania, czy też przyrzeczenia do zawarcia umowy z jakimkolwiek podmiotem odpowiadającym na jego treść. Podmiot odpowiadający na treść niniejszego Zapytania wyraża zgodę na fakt, iż za przygotowanie i złożenie zgłoszenia nie będzie rościć sobie w stosunku do Związku Polskie Mięso jakichkolwiek roszczeń finansowych, w szczególności zwrotu kosztów sporządzenia zgłoszenia bądź jakiegokolwiek wynagrodzenia za jej przygotowanie, złożenie.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, jako najkorzystniejsza, nie podpisze umowy w terminie do 7 dni od dnia rozstrzygnięcia konkurencyjnej procedury wyboru wykonawcy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny i bez dokonania wyboru Wykonawcy zadania.
9. Wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami wobec Zamawiającego w związku z niniejszym Zapytaniem ofertowym, w tym z tytułu poniesionych przez nich kosztów i ewentualnych szkód, w szczególności w przypadku unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie lub wyboru innego Wykonawcy.
10. Informacja o wyniku postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Związku Polskie Mięso www.polskie-mieso.pl.
11. Wykonawcy składający oferty zostaną poinformowani o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną (e-mail).

Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie internetowej www.polskie-mieso.pl.

UWAGA:

1. Wszelkie pytania dotyczące niniejszego Zapytania prosimy kierować do Zamawiającego za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail) pod adres: info@polskie-mieso.pl.
2. Na kwestie związane z niniejszym Zapytaniem Ofertowym odpowiedzi nie będą udzielane telefonicznie, ale li tylko na pytania przesłane drogą mailową na adres mail wskazany powyżej w punkcie 1.
3. Wszystkie przesłane pytania w oryginalnym zapisie, dotyczące niniejszego Zapytania Ofertowego oraz udzielone na nie odpowiedzi pytającemu zostaną opublikowane na stronie internetowej www.polskie-mieso.pl.
4. Informacje o wszelkich zmianach, dotyczących Zapytania Ofertowego, będą publikowane na stronie internetowej www.polskie-mieso.pl.

Pieczętka firmowa wykonawcy

.....
(Miejscowość, data)

FORMULARZ OFERTY

.....
(nazwa Wykonawcy)

.....
(adres lub siedziba Wykonawcy)

.....
(NIP)

.....
(nr tel., adres email)

Przystępując do udziału w postępowaniu na

.....
oświadczam, że:

1. Zapoznałem się z Zapytaniem Ofertowym i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
2. Oferuję wykonanie przedmiotu zadania w terminie i na warunkach ustalonych w Zapytaniu Ofertowym.
3. Oferuję wykonanie przedmiotu zadania zgodnie z Zapytaniem Ofertowym za cenę:
..... PLN brutto.
(słownie).....
..... PLN brutto.
4. Jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia na złożenie oferty.
5. Zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy, stanowiącej załącznik do Zapytania Ofertowego w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

.....
(Podpis i Pieczętka Wykonawcy *)

** Podpis Wykonawcy lub osoby figurującej/osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.*

Pieczętka firmowa wykonawcy

.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE
Zgoda na udostępnienie przez Dyrektora Generalnego KOWR informacji w BIP

W przypadku Wyboru Oferty Firmy

.....
.....

na realizację przedmiotowego zadania (projektu) wyrażamy zgodę na udostępnienie przez Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w Biuletynie Informacji Publicznej KOWR informacji zawartych w sprawozdaniu z realizacji projektu: nazwy i siedziby wykonawcy wybranego do realizacji przedmiotowego zadania (projektu), ze wskazaniem zakresu zrealizowanego zadania oraz wartości.

.....
(Podpis i Pieczętka Wykonawcy*)

**Podpis Wykonawcy lub osoby figurującej/osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.*

Załącznik nr 3 do Zapytania Ofertowego ZPM 2/12/2021

Pieczętka firmowa wykonawcy

.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE
Zgoda na udostępnienie danych

Ja, niżej podpisany/a przystępując do Zapytania Ofertowego dotyczącego Projektu (zadania) „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam na drób”, oświadczam, iż wyrażam zgodę na udostępnienie przez Związek Polskie Mięso danych firmy, w celu przekazania informacji innym Oferentom o zwycięskiej Ofercie.

.....
(Podpis i Pieczętka Wykonawcy*)

**Podpis Wykonawcy lub osoby figurującej/osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.*

Pieczętka firmowa wykonawcy

.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE o braku powiązań kapitałowych i osobowych

Ja, niżej podpisany/a przystępując do Zapytania Ofertowego dotyczącego Projektu (zadania) „*Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam na drób*”, oświadczam o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu udziałów lub co najmniej 10% akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
(Podpis i Pieczętka Wykonawcy*)

**Podpis Wykonawcy lub osoby figurującej/osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.*

Pieczętka firmowa wykonawcy

.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE o braku powiązań proceduralnych

W imieniu własnym, jako Wykonawca, na podstawie przepisów, o których mowa w § 8 ust. 3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 roku w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1496.), oświadczam, że:

- 1) nie pełnię funkcji członka komisji zarządzającej funduszu promocji;
- 2) nie pełnię funkcji członka organu zarządzającego lub nadzorczego podmiotu, któremu udzielono wsparcia;
- 3) nie jestem osobą upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu podmiotu, któremu udzielono wsparcia, lub osobą wykonującą w jego imieniu czynności związane z procedurą wyboru wykonawcy;
- 4) nie pozostaję w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, z osobą pełniącą funkcje, o których mowa w pkt 1–3.

.....
(Podpis i Pieczętka Wykonawcy*)

**Podpis Wykonawcy lub osoby figurującej/osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.*

Pieczętka firmowa wykonawcy

.....
(Miejscowość, data)

**OŚWIADCZENIE
w sprawie „PRODUKT POLSKI”**

Niniejszym oświadczamy, że zgodnie z artykułem 9 ust. 1a ustawy z dnia 22 maja 2009 roku o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1496), że projekt pt. „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam na drób” zostanie zrealizowany wyłącznie z PRODUKTU POLSKIEGO, tj. produktu rolno-spożywczego, którego produkcja podstawowa (produkcja mięsa wieprzowego i drobiowego) odbyła się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a w przypadku produktów przetworzonych, to w szczególności produkty te musiały być wyprodukowane na terytorium RP oraz wszystkie składniki zostały wyprodukowane na terytorium RP, a jeżeli do ich produkcji użyto innych składników, łączna masa tych składników wynosi nie więcej niż 25% łącznej masy wszystkich składników (a składników tych nie można zastąpić składnikami wyprodukowanymi na terytorium RP stosownie do art. 9 ust. 1a ustawy z dnia 22 maja 2009 roku o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych).

.....
(Podpis i pieczętka Wykonawcy*)

**Podpis Wykonawcy lub osoby figurującej/osób figurujących w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.*

(Zarys) UMOWA nr
zawartej w Warszawie w dniu.....2021 roku
na przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizację działań w ramach projektu
„Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych
– Stawiam na drób

pomiędzy:

Związkiem Polskie Mięso, ul. Chałubińskiego 8 lokal 3210, 00-613 Warszawa,
KRS: 0000063289, NIP: 5261719336, REGON: 010700994 zwaną dalej „Zamawiającym”,
reprezentowaną przez: Witolda Choińskiego, prezesa zarządu

a

.....
z siedzibą w przy ul.
wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonym przez Sąd Rejestrowy w
Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego,
pod numerem....., NIP.....
Regon....., reprezentowanym przez
zwanym dalej „Wykonawcą” lub (w przypadku jednoosobowej działalności gospodarczej)
.....
prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą.....
z siedzibą w przy ul.
NIP....., Regon..... zwanym dalej
„Wykonawcą” o następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi określonej jako przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizację działań w ramach projektu pt. „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam na drób”, zgodnie z Załącznikiem nr 1 stanowiącym Ofertę z dnia..... przedłożoną przez firmę w odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe ZPM 2/12/2021.
2. Wykonawca ma prawo powierzyć wykonanie usługi lub części usługi podwykonawcy, jednakże jest on odpowiedzialny wobec Zamawiającego za jego działania, jak za własne.

§ 2

Wykonawca zobowiązuje się do tego, że:

1. Dokona wszelkich uzgodnień z Zamawiającym i dochowa wszelkich formalności dotyczących realizacji przedmiotowego zadania.
2. Zadanie zostanie zrealizowane w terminie od dnia podpisania umowy do 31 maja 2022 roku.

3. Działanie nie przekroczy budżetu w wysokości PLN brutto.
4. Wszelkie materiały oraz działania realizowane w ramach zadania będą oznaczone w sposób trwały i widoczny stopką finansowania „Sfinansowano z Funduszy Promocji Mięsa Drobiowego”, a także logo Organizatora, tj. Związku „Polskie Mięso”, a także tam gdzie jest to uzasadnione znakiem PRODUKT POLSKI. Koszty umieszczenia stopki finansowania, logo oraz znaku PRODUKT POLSKI muszą zawierać się w kosztach ich produkcji.
5. Działanie zostanie udokumentowane w sposób jasny i niepodważalnie potwierdzający jego zrealizowanie, poprzez dostarczenie materiałów dowodowych oznaczonych stopką finansowania.
6. Wszelkie materiały dowodowe i dokumenty księgowe zostaną dostarczone do Zamawiającego w terminie do 30 dni od dnia zakończenia realizacji działania.

§ 3

1. Zamawiający dokona rozliczenia z wykonawcą w terminie do 4 miesięcy po zakończeniu zadania.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wzywania Wykonawcy do uzupełnień i wyjaśnień do dnia ostatecznego zatwierdzenia wypłaty środków finansowych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa na drodze wydanej decyzji o wypłacie środków finansowych.
3. Zamawiający zastrzega, że w przypadku, gdy którakolwiek z pozycji zrealizowanych przez Wykonawcę nie zostanie uznana za koszt kwalifikowany przez KOWR, Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury korygującej, pomniejszającej kwotę faktury dotyczącej danego działania o kwotę kosztów niekwalifikowanych/nieuznanych przez KOWR. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie zwrócić wynikającą z tego różnicę na rachunek bankowy Zamawiającego.

§ 4

1. Wszelkie zmiany w sposobie realizacji Zadania wymagają zgody Zamawiającego.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo zgłaszania uwag do sposobu realizacji zadania, które to uwagi Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić.

§ 5

1. Wykonawca oświadcza, że przysługują mu autorskie prawa majątkowe do utworów, które powstaną w wyniku realizacji przedmiotu Umowy (dalej: Utwory) i Wykonawca, w odniesieniu do Utworów ponosi odpowiedzialność za ewentualne naruszenia praw autorskich majątkowych i osobistych osób trzecich.
2. Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia ewentualnych szkód po stronie Zamawiającego powstałych na skutek lub w związku z naruszeniem przez Wykonawcę praw osób trzecich w szczególności do zwrotu Zamawiającemu wszelkich wydatków poniesionych przez Zamawiającego, a obejmujących między innymi wypłacone odszkodowanie, a także wszelkie koszty poniesione w związku z dochodzeniem przez osobę trzecią roszczeń wobec Zamawiającego.
3. Utwory, które powstaną w wyniku realizacji Umowy, pozostają własnością Wykonawcy. W ramach budżetu określonego w §2 pkt. 3 Umowy Wykonawca

udziela Zamawiającemu bezterminowej, nieograniczonej terytorialnie licencji na korzystanie z Utworów, na polach eksploatacji wskazanych w ustawie o prawie autorskim i prawach pokrewnych z dnia 4 lutego 1994 roku (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1062) (dalej: Licencja). Licencja na Utwór zostaje udzielona z momentem podpisania Umowy.

4. W budżecie określonym w §2 pkt 3 zawarte jest wynagrodzenie za udzielenie Licencji.

§ 6

1. Wykonawca w ciągu 7 dni od zawarcia umowy musi wpłacić na konto Zamawiającego kaucję w wysokości 10 tys. złotych tytułem zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Kaucja będzie zwrócona w ciągu 7 dni od dnia całkowitego rozliczenia kampanii KOWR z Zamawiającym.
2. Nie wpłacenie kaucji we wskazanym terminie będzie skutkowało natychmiastowym rozwiązaniem umowy z Wykonawcą.

§ 7

1. Zamawiający na etapie realizacji niniejszej Umowy, w związku z wystąpieniem okoliczności utrudniających jej wykonanie lub okoliczności nie dających się przewidzieć albo siły wyższej, zastrzega sobie prawo zmiany niniejszej umowy.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Spory wynikłe w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Termin realizacji działania biegnie od dnia podpisania niniejszej umowy do dnia 31 maja 2022 roku.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

Załącznik:

Załącznik nr 1 do umowy – Formularz oferty z dnia do
Zapytanie Ofertowe ZPM 2/12/2021 z dnia 14 grudnia 2021 na wykonanie usługi określonej
jako przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizacja działań w ramach projektu pt.
„Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam na drób”.
