

Warszawa, 13 lutego 2026

ZAPYTANIE OFERTOWE nr ZPM 02/02/2026
dotyczące projektu (zadania) pt.
Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół
gastronomicznych – STAWIAM NA WOŁOWINĘ

1. Informacja o podstawach prawnych

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

1. ustawy z dnia 22 maja 2009 r. o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 683);
2. ustawy Kodeks cywilny z dnia 23 kwietnia 1964 r. (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1071 z późn. zm.);
3. 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. z 2020 r. poz. 2244 z późn. zm.);
4. Zasad Obsługi Funduszy Promocji Produktów Rolno-Spożywczych, stanowiących Załącznik nr 1 do Zarządzenia Nr 33/2024/Z Dyrektora Generalnego KOWR z dnia 29 lipca 2024 r.

Ilekoć w Zapytaniu Ofertowym jest mowa o Wykonawcy należy przez to również rozumieć Oferenta.

2. Informacja 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: biuro@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. Istotnym zadaniem Związku POLSKIE MIĘSO jest również promocja mięsa oraz wyrobów z niego.

3. Opis projektu

Szkoły gastronomiczne posiadają z góry narzucony program nauczania, który nie nadąża za obowiązującymi trendami kulinarnego świata. W rezultacie absolwenci nie są w rzeczywistości przygotowani do pracy w profesjonalnych i nowoczesnych restauracjach.

Istnieją również spore bariery w dotarciu do fachowej wiedzy na temat polskiej branży mięsa wołowego, technik poprawnej obróbki i sposobów przyrządzania potraw z wołowiny a także niewystarczająca ilość praktycznych lekcji organizowanych w szkołach gastronomicznych. Ponadto, kadra nauczycielska nie posiada rzetelnych, profesjonalnych a przede wszystkim aktualnych narzędzi naukowych do prezentowania uczniom wiedzy o tym sektorze mięsa w Polsce.

Dodatkowo placówki nie posiadają wystarczających budżetów na zakup surowców wysokiej jakości na lekcje praktyczne dla uczniów, a wołowina jest dość drogim surowcem i większość szkół nie może sobie pozwolić na jej zakup. Trudny start w zawodowym życiu młodego kucharza często jest powodem do zmiany profesji.

Nauczyciele szkół gastronomicznych zmuszeni sytuacją w swoich szkołach wciąż poszukują innych możliwości doszkalania swoich uczniów. Odpowiedzią na ich potrzeby są właśnie szkolenia z cyklu „Stawiam na wołowinę”.

Dynamicznie rozwijająca się branża HoReCa pozostawia daleko w tyle program edukacji szkół gastronomicznych. Wciąż zmieniające się trendy w gastronomii nie są uwzględniane w programach nauczania a dodatkowo brak styczności z produktami mięsnymi wysokiej jakości, zwłaszcza wołowiny, powoduje, że absolwenci szkół gastronomicznych mają ogromne braki w wiedzy na temat polskiego mięsa wołowego, jego obróbki i technik przygotowania.

Zaprezentowanie wysokiej jakości polskiej wołowiny, różnorodności wykorzystania tego rodzaju mięsa w pracy kucharza, przyczynią się do ugruntowania szerokiej wiedzy w młodym pokoleniu. Możliwość pracy w towarzystwie profesjonalnego kucharza pomoże uczniom nauczyć się również swobodnego poruszania się po kuchni oraz poznać praktyczne kulinarne triki ułatwiające funkcjonowanie w kuchni oraz pozwalające na wykorzystanie walorów mięsa w codziennej pracy w jak najlepszy sposób. Zdobyta wiedza będzie procentowała wprowadzeniem do kart menu polskiej gastronomii potraw z polskiego mięsa wołowego, tym samym sektor HoReCa będzie podtrzymywał trend na dobrą wołowinę w postaci wysokiej jakości burgerów (burgeromania) czy steków.

4. Główny cel projektu oraz cele szczegółowe

Główny cel projektu:

- Zwiększenie promocji polskiej wołowiny poprzez media elektroniczne i społecznościowe;
- Prowadzenie działań promocyjnych z udziałem influencerów, ekspertów, sportowców, restauratorów i szefów kuchni oraz innych osób, których wizerunek może mieć wpływ na pozytywny odbiór wołowiny;

Cele szczegółowe:

- Zmiana świadomości konsumentów poprzez działania informacyjne adresowane do konsumentów;
- Wzmocnienie rozpoznawalności wołowiny kulinarnej i produkowanej w systemach jakości.

5. Grupa docelowa projektu

Grupą docelową projektu są:

- Uczniowie szkół gastronomicznych;
- Nauczyciele szkół gastronomicznych (pośrednio).

Uczniowie wiążą swoją przyszłość z branżą kulinarną, pracą w gastronomii. Nauczyciele chcą przekazać wiedzę swoim podopiecznym. Pragną również, aby ich szkołę opuścili uczniowie gotowi do pracy w branży, którzy przyczynią się do popularyzacji potraw z mięsa wołowego w polskiej gastronomii.

Uczniowie wyrażają chęć nauki, poszerzania i doskonalenia swoich umiejętności kulinarnych.

Są otwarci na nowe techniki przygotowania mięsa wołowego. W przyszłości chcieliby zostać wybitnymi szefami kuchni i wprowadzać do kart menu innowacyjne potrawy z polskiej wołowiny.

6. Informacja o przedmiocie projektu

Termin realizacji zadania obowiązuje od dnia podpisania umowy do dnia 30 lipca 2026 r.

Zadanie polega na przygotowaniu 10 profesjonalnych szkoleń dla uczniów wybranych szkół gastronomicznych z zakresu jakości polskiego mięsa wołowego oraz przeprowadzenie instruktaży obróbki technologicznej mięsa. Szkolenia będą odbywały się w systemie jednodniowym. Każde spotkanie będzie składało się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

Część I: Teoretyczna

Część przeprowadzona dla całej szkoły lub dla kilku klas – w zależności od możliwości technicznych placówki.

Czas trwania - ok. 1 godz. 30 min.

Formuła: prelekcja.

Przykładowy zakres tematyczny:

- Hodowla i dobrostan zwierząt w gospodarstwie;
- Podział i prezentacja wołowiny;
- Rozbiór wołowiny na elementy kulinarne;
- Systemy jakości i certyfikaty;
- Skład chemiczny wołowiny;
- Podstawowe obróbki termiczne wołowiny;
- Chłodzenie i mrożenie wołowiny;
- Walory kulinarne wołowiny;
- Wykorzystanie wołowiny w nawiązaniu do trendu zero waste.

Część merytoryczną przeprowadzi profesjonalny kucharz i oraz dietetyk (wykład na temat wartości odżywczej mięsa wołowego i wyrobów z niego).

Wszyscy uczniowie biorący udział w szkoleniu otrzymują materiały szkoleniowe na temat mięsa wołowego zawierające podsumowanie z prezentacji oraz przepisy i porady szefa kuchni.

Cześć II – praktyczna

Czas trwania ok. 2 godz.

Formuła: min. 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 wołowego a także poszerzenie ich praktycznych umiejętności kulinarnych.

Ponadto uczestnicy części praktycznej dla podtrzymania działania promocyjno-informacyjnego otrzymają fartuchy z logo projektu oraz Funduszy Promocji, a także imienne certyfikaty. Dla każdej placówki biorącej udział w projekcie przewidujemy upominek przydatny uczniom w pracowni szkolnej.

Filmy na kanał YouTube

Ta edycja projektu obejmuje również przygotowanie i publikację na kanale YouTube 3 filmów edukacyjnych z zakresu mięsa wołowego, przygotowane w profesjonalnym studiu nagraniowym na podstawie scenariusza opracowanego przez eksperta kulinarnego oraz dietetyka. Filmy poprowadzone zostaną przez profesjonalnego szefa kuchni.

Każdy z odcinków zostanie zamieszczony na kanale YouTube należącym do Związku POLSKIE MIĘSO, a wszystkie odcinki zostaną udostępnione przez koordynatora zadania do min. 100 szkół gastronomicznych (za pośrednictwem mailingu zapraszającego do obejrzenia filmów przez uczniów tychże szkół).

Profesjonalna relacja fotograficzna

Do celów promocyjnych szkoleń, w dwóch wybranych przez Wykonawcę placówkach, zostanie wykonana profesjonalna relacja fotograficzna. Zdjęcia po obróbce zostaną wykorzystane do

promocji projektu i zostaną rozesłane do mediów branżowych oraz udostępnione w Social Mediach należących do Związku POLSKIE MIĘSO.

7. Zasady ologowania i informacja o finansowaniu z funduszy promocji produktów rolno - Spożywczych

Projekt jest finansowany ze środków funduszy promocji produktów rolno - spożywczych, o których mowa w ustawie z dnia 22 maja 2009 r. o funduszach promocji rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 683).

W związku z powyższym wszelkie materiały oraz działania realizowane w ramach zadania biuletyn, korespondencja mailowa i pisemna, **muszą być oznaczone w sposób czytelny i wyraźny:**

- Znakiem graficznym identyfikującym fundusze promocji (pliki graficzne dostępne na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/fundusze-promocji-produktow-rolnospozywczych>;

- Wyrazami „#FunduszePromocji”



oraz logo Zamawiającego.

Koszty umieszczenia stopki finansowania oraz logo na materiałach promocyjnych muszą zawierać się w kosztach ich produkcji.

8. Monitoring i ewaluacja projektu

1. Informacje o przebiegu realizacji zadania muszą być gromadzone na bieżąco na podstawie obserwacji satysfakcji i zadowolenia uczestników. Wszelkie uwagi, spostrzeżenia powinny być niezwłocznie rozwiązywane. Działania mogą zostać podsumowane wnioskami jakościowymi Grupy Docelowej oraz poprzez indywidualne rozmowy i obserwacje.
2. W trakcie realizacji zadania przeprowadzone zostaną przez niezależny podmiot ankiety na reprezentatywnej grupie osób z grupy docelowej, badające wzrost wiedzy z zakresu mięsa wołowego wśród uczniów. Na podstawie analiz należy sporządzić raport podsumowujący skuteczność zadania.

9. Budżet

Łączna kwota budżetu zadania wynosi **285 750,00 PLN brutto**, w tym zawarty jest podatek VAT.

Lp.	Wykaz kosztów kwalifikowalnych	Szczegółowy wykaz kosztów	Szczegółowa kalkulacja kosztów		
			ilość	cena jednostkowa	łącznie
1	Przygotowanie stoisk i materiałów informacyjno-promocyjnych	Opracowanie pakietów materiałów edukacyjnych	1	2 000,00	4 000,00
		Przygotowanie prelekcji	1	2 000,00	
2	Prowadzenie serwisu internetowego	Emisja 3 filmów edukacyjnych na kanale YouTube	1	1 500,00	1 500,00
3	Najem powierzchni informacyjno-promocyjnych	Wynajem studia do filmów	3	5 500,00	16 500,00
4	Publikacja i dystrybucja broszur, ulotek, plakatów, zaproszeń i innych materiałów informacyjno-promocyjnych	Wydruk pakietu materiałów edukacyjnych dla uczestników (broszury, certyfikaty, przepisy)	1 000	15,00	15 350,00
		Rollup	1	350,00	
5	Badania efektywności zadania wykonane przez niezależny podmiot	Badanie efektywności zadania przez niezależny podmiot	1	6 000,00	6 000,00
6	Wynagrodzenie dostawcy towarów lub usług, niezbędnych do realizacji zadania	Kucharz prowadzący + asystenci	10	5 000,00	214 400,00
		Prelekcja dietetyka	10	500,00	
		Produkty mięsne do gotowania	10	1 300,00	
		Dodatki do gotowania	10	1 300,00	
		Relacja fotograficzna z 2 szkoleń (min. 100 zdjęć z każdego szkolenia)	1	10 000,00	
		Transport obsługi oraz sprzętu	10	1 200,00	
		Wynagrodzenie koordynatora szkoleń	1	30 000,00	
		Produkty spożywcze do produkcji filmów	3	800,00	
		Wynagrodzenie dla prowadzącego film wraz z prawami autorskimi do wykorzystania wizerunku	3	7 000,00	
		Upominek dla pracowni szkolnej	10	500,00	
		Fartuchy dla uczestników warsztatów	200	55,00	
		Opracowanie scenariusza i koncepcji filmu wraz z opracowaniem wsadu	3	6 000,00	

		merytorycznego (kucharz i dietetyk)			
		Nagranie, montaż i postprodukcja filmów	3	8 000,00	
7	Najem środków trwałych albo amortyzacji zakupionych środków trwałych, w przypadku, gdy zakup jest bardziej opłacalny lub najem jest niemożliwy	Wynajem niestandardowego sprzętu kuchennego	1	12 000,00	12 000,00
8	Zakwaterowanie	Noclegi (osobodoba – 4 osoby x 10 dób)	40	400,00	16 000,00
Suma: 285 750,00					

UWAGA:

Koszty niezgodne ze specyfikacją projektową i przekraczające budżet nie mogą być sfinansowane w ramach projektu (zadania) z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego. 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

10.1. Warunki formalne do oferty

- Oferta musi obejmować całość zamówienia i być sporządzona w języku polskim. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Oferty częściowe zostaną odrzucone.
- Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
- Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na całość zamówienia.
- Cena oferowana za wykonanie całości przedmiotu zamówienia musi być podana w PLN w kwocie brutto.
- W cenie usługi Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia szczegółowo wskazane w niniejszym Zapytaniu oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego Zapytania Ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.
- Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie będą obowiązywały przez okres ważności Umowy.
- Oferta powinna:
 - zawierać nazwę (firmę), adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, adres e-mail do kontaktu, numer NIP (dla podmiotów polskich);
 - zawierać termin związania ofertą;
 - być podpisana: wszystkie strony wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez Wykonawcę lub przez należycie umocowanego przedstawiciela w sposób umożliwiający identyfikację podpisu wraz z imienną pieczętką osoby podpisującej*.

Wymaga się, aby **wszystkie dokumenty** składające się na odpowiedzi na niniejsze Zapytanie Ofertowe, miały **ponumerowane strony i były trwale ze sobą połączone w jeden plik** (patrz punkt 1 Rozdziału 12 Termin, forma, metoda oraz zmiany lub odwołanie złożenia oferty).

8. Do udziału w postępowaniu będą dopuszczeni Wykonawcy, którzy legitymują się odpowiednią wiedzą i doświadczeniem niezbędnym do wykonania zamówienia.
9. Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z Ofertą podpisaną przez osoby upoważnione zawierającą opis realizacji wszystkich działań objętych przedmiotowym zadaniem, następujące podpisane* dokumenty:
 - 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 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. z 2020 r. poz. 2244 z późn. zm.), 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. Wzór umowy zgodnie z Załącznikiem nr 7 do Zapytania Ofertowego.
 - h. Wykaz minimum 3 szkoleń/warsztatów dla branży spożywczej oraz minimum 3 zrealizowanych filmów instruktażowych o tematyce kulinarnej z trzech ostatnich lat z podaniem ich budżetu oraz dokładnego opisu.
 - i. Aktualne na maksymalnie 5 dni roboczych przed dniem składania oferty odpisy z KRS albo rejestru przedsiębiorców CEIDG.

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

10.2. Warunki formalne dla Wykonawcy

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy:
 - a) nie podlegają wykluczeniu
 - b) spełniają warunki udziału w postępowaniu

- c) posiadają status przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1480 z późn. zm.),
 - d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie umowy.
- 2. Wykluczeniu podlegają Oferenci:**
- a) zaistniała w negatywnym zakresie choćby jedna z okoliczności wymienionych w punkcie 1;
 - b) w stosunku, do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Oferentów, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli poprzez likwidację majątku upadłego;
 - c) którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania.

11. Opis sposobu dokonywania oceny

Oceniane będą wyłącznie oferty nieodrzucone, które spełniły wymogi formalne Zapytania Ofertowego. Ocena ofert zostanie przeprowadzona, przez co najmniej 2-osobową Komisję oceniającą powołaną w formie ustnej lub pisemnej przez Prezesa Związku POLSKIE MIĘSO. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi łącznie 100 punktów. Komisja dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

L.P.	Nazwa Kryterium [K]	Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w danym kryterium
1	Koncepcja realizacji zadania	40
2	Doświadczenie Oferenta	30
3	Cena	30

Kryterium [K1] – Koncepcja realizacji zadania

W tym kryterium Komisja przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów według ustalonego przedziału punktowego „od do” dla poszczególnych kryteriów składowych. Każda oferta w tym kryterium może otrzymać w sumie od 0 do 40 punktów.

1.	Dopasowanie i atrakcyjność szkoleń dla odbiorców	0-10 pkt
2.	Ocena części merytorycznej	0-10 pkt
3.	Ocena części praktycznej	0-10 pkt
4.	Pomysł realizacji oraz prezentacji treści na kanale YouTube	0-10 pkt

Kryterium [K2] – Doświadczenie Oferenta

W tym kryterium Komisja przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów według ustalonego przedziału punktowego „od do” dla poszczególnych kryteriów składowych. Każda oferta w tym kryterium może otrzymać w sumie od 0 do 30 punktów.

1.	Atrakcyjność przeprowadzonych szkoleń/warsztatów w ciągu ostatnich 3 lat	0-15 pkt
2	Atrakcyjność zrealizowanych kulinarnych filmów instruktażowych	0-15 pkt

Kryterium [K3] - Cena brutto

W tym kryterium Komisja przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów. Oferent, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma 30 punktów, natomiast pozostali Oferenci odpowiednio mniej punktów obliczonych według wzoru zamieszczonego poniżej:

$$C = \frac{C \text{ min.}}{C x} \times 30 \text{ pkt}$$

Gdzie:

C – liczba punktów za kryterium „cena brutto”;

C min. – najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert;

C x – cena oferty badanej.

12. Termin, forma, metoda oraz zmiany lub odwołanie złożenia oferty

- Ofertę należy złożyć osobiście do **27 lutego 2026 roku, do godziny 12:00**, w siedzibie Związku POLSKIE MIĘSO przy ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa.
 - Ofertę należy złożyć w formie papierowej - **dwa egzemplarze, w jednej zaklejonej kopercie** z tytułem: „Zapytanie ofertowe ZPM 02/02/2026” oraz danymi Oferenta.
 - Każdy egzemplarz osobno **musi być** albo zbindowany, sklejony albo w inny sposób mieć trwale połączone strony składające się na egzemplarz, tak by tworzyły jedną całość.
 - Na **dzień przed** planowanym dniem złożenia oferty **należy umówić się** telefonicznie na dzień i godzinę złożenia oferty, dzwoniąc pod numer +48 722 220 018 lub +48 22 830 26 56. Nie ma możliwości przesłania oferty pocztą lub kurierem.
- Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Informacja o wszelkich zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.polskie-mieso.pl w zakładce „Zapytania Ofertowe”.
- Wszystkie koszty związane ze sporządzeniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
- Oferty przesłane po terminie, o którym mowa w punkcie 1, nie będą rozpatrywane.

13. Odrzucenie oferty

Oferta podlega odrzuceniu, jeśli wystąpi jedna z poniższych przyczyn:

1. Nie spełnia wymogów formalnych;
2. Jej treść nie odpowiada treści Zapytania Ofertowego;
3. Została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w postępowaniu;
4. Jej wybór skutkowałby tym, że wykonawcą zadania byłaby osoba fizyczna, o której mowa w § 8 ust. 3 rozporządzenia z dnia 26 czerwca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych;
5. Została złożona po terminie.

14. Dodatkowe informacje o procedurze

1. Postępowanie prowadzone jest jednoetapowo i obejmuje:
 - a) opublikowanie zaproszenia do składania ofert,
 - b) komisyjne otwarcie ofert,
 - c) weryfikację spełnienia wymogów formalnych,
 - d) ocenę złożonych ofert,
 - e) wybór najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę części zamówienia podwykonawcom. W przypadku powierzenia podwykonawcy mają zastosowanie odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego, w sytuacjach w nim opisanych. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do umów z podwykonawcami.
3. Zamawiający nie dopuszcza negocjacji ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści Zapytania Ofertowego wraz z załącznikami bez podania przyczyny. Informacje o zmianach zostaną opublikowane na stronie www.polskie-mieso.pl w zakładce „Zapytania Ofertowe”.
5. Postępowanie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
6. Postępowanie prowadzi się w języku polskim.
7. Odpowiedzialność za prawidłową realizację zamówienia ponosi Wykonawca.
8. Żadne ze stwierdzeń zawartych w niniejszym Zapytaniu Ofertowym 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 Ofertowego wyraża zgodę na fakt, że z tytułu przygotowania i złożenia Oferty w stosunku do Związku Polskie Mięso nie będzie rościć sobie jakichkolwiek roszczeń finansowych, w szczególności zwrotu kosztów lub wynagrodzenia za jej przygotowanie, złożenie albo odszkodowania.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, jako najkorzystniejsza, nie podpisze z Zamawiającym umowy w terminie do 7 dni od dnia rozstrzygnięcia

konkurencyjnej procedury wyboru Wykonawcy lub gdyby podpisanie umowy z takim Wykonawcą (Oferentem) stało się niemożliwe z innych przyczyn, w tym przyczyn które są wymienione w punkcie 10.2 punkt 2.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie lub wydłużenia terminów bez podania przyczyny i bez dokonania wyboru Wykonawcy zadania, o czym niezwłocznie poinformuje na stronie www.polskie-mieso.pl w zakładce „Zapytania Ofertowe”. W takiej sytuacji ma zastosowanie zdanie drugie punktu 8 niniejszego rozdziału.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakończenia postępowania bez wyboru żadnej oferty bez podawania przyczyny. W takiej sytuacji ma zastosowanie zdanie drugie punktu 8 niniejszego rozdziału.
12. Informacja o wyniku postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Związku POLSKIE MIĘSO www.polskie-mieso.pl w zakładce „Zapytania Ofertowe”.
13. Wykonawcy składający oferty zostaną poinformowani o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną (e-mail).
14. Niniejsze postępowanie w trybie zapytania ofertowego nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

Zapytanie Ofertowe zamieszczono na stronie www.polskie-mieso.pl w zakładce „Zapytania Ofertowe”.

Wszelkie pytania dotyczące niniejszego Zapytania Ofertowego prosimy kierować za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail): oferta@polskie-mieso.pl

Adres biura

Związek POLSKIE MIĘSO
ul. Chałubińskiego 8, lok. 3210
00-613 Warszawa

Serdecznie zapraszamy Państwa do udziału w powyższym projekcie.

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

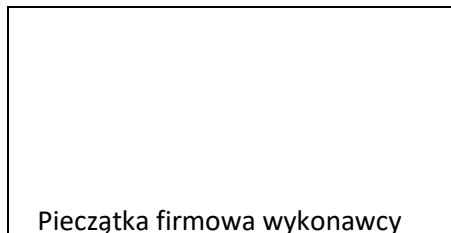
Zgoda na udostępnienie przez Dyrektora Generalnego KOWR informacji w BIP

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.*



.....
(Miejscowość, data)

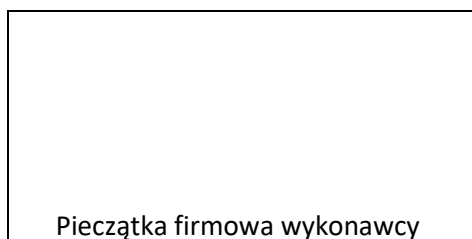
OŚWIADCZENIE

Zgoda na udostępnienie danych

Ja, niżej podpisany/a przystępując do Zapytania Ofertowego dotyczącego zadania „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – STAWIAM NA WOŁOWINĘ” 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.*



.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE o braku powiązań kapitałowych i osobowych

Ja, niżej podpisany/a przystępując do Zapytania Ofertowego dotyczącego zadania „Akcje promocyjno-informacyjne – STAWIAM NA WOŁOWINĘ” oświadczam o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym.

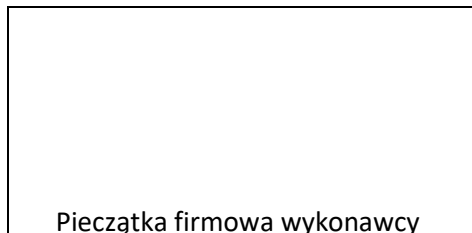
Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą,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

Załącznik nr 5
do Zapytania Ofertowego ZPM 02/02/2026



.....
(Miejscowość, data)

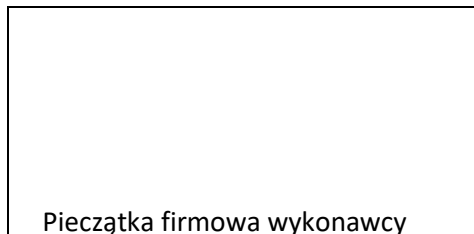
OŚWIADCZENIE o braku powiązań proceduralnych

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 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2244 z późn. zm.), 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.*



.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE w sprawie „PRODUKT POLSKI”

Niniejszym oświadczamy, że zadanie „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – STAWIAM NA WOŁOWINĘ” zostanie zrealizowany zgodnie z artykułem 9 ust. 1a ustawy z dnia 22 maja 2009 roku o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 1496).

.....
(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
zawarta w Warszawie w dniu 2026 roku
na przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizację działań w ramach zadania - „Akcje
promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych
– STAWIAM NA WOŁOWINĘ”

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 zadania „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – STAWIAM NA WOŁOWINĘ” zgodnie z Załącznikiem stanowiącym Ofertę z dnia przedłożoną przez firmę w odpowiedzi na Zapytanie Ofertowe nr ZPM 02/02/2026.
2. Wykonawca ma prawo powierzyć podwykonawcy wykonanie usługi lub części usługi, 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 30 lipca 2026 roku.
3. Działanie nie przekroczy budżetu w wysokości PLN brutto.
4. Wszelkie materiały oraz działania realizowane w ramach zadania będą oznaczone w sposób czytelny i wyraźny logotypem funduszy promocji lub wyrazami „#Fundusze Promocji”, logo Organizatora, tj. Związku POLSKIE MIĘSO a także tam, gdzie jest to uzasadnione znakiem PRODUKT POLSKI. Koszty umieszczenia logo funduszy promocji, logo Zamawiającego oraz znaku PRODUKT POLSKI muszą zawierać się w kosztach ich produkcji i są objęte budżetem.
5. Działanie zostanie udokumentowane w sposób jasny i niepodważalnie potwierdzający jego zrealizowanie, poprzez dostarczenie materiałów dowodowych oznaczonych stopką finansowania oraz wymaganymi logotypami.
6. Wszelkie materiały dowodowe i dokumenty księgowe zostaną dostarczone do Zamawiającego w terminie do 21 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. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji związanych z realizacją przedmiotowego zadania oraz informacji, które przekaże mu Zamawiający w związku ze współpracą.

§ 5

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.

§ 6

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. 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.
2. Wykonawca, bez dodatkowego wynagrodzenia (tj. w ramach budżetu określonego w §2 pkt. 3 Umowy), przenosi na Zamawiającego z chwilą stworzenia wszelkie majątkowe prawa autorskie do wszystkich utworów w rozumieniu ustawy z 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, powstałych w okresie obowiązywania Umowy i w związku z jej wykonywaniem, obejmujące prawo do korzystania i rozporządzania Utworami oraz ich rozpowszechniania, w tym poprzez wszelkie formy wydawnicze i drukarskie oraz poprzez wszelkie sieci komputerowe i multimedialne, na następujących polach eksploatacji:
 - a. w zakresie utrwalania i zwielokrotniania Utworów – wytwarzanie każdą techniką egzemplarzy Utworów, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową;
 - b. w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których Utwory utrwalono – wprowadzanie do obrotu, użyczenie lub najem oryginału albo egzemplarzy;
 - c. w zakresie rozpowszechniania Utworów w sposób inny niż określony powyżej – publiczne wykonanie, wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie oraz nadawanie i reemitowanie, w tym z nośników obrazu i dźwięku, za pomocą wizji lub fonii przewodowej lub bezprzewodowej, ze stacji naziemnych lub satelitarnych, a także publiczne udostępnianie Utworów w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym, w tym w szczególności w sieci Internet i w innych sieciach teleinformatycznych i telekomunikacyjnych.
3. W przypadku wynalezienia nowego, nieznanego w momencie podpisania Umowy, pola eksploatacji związanego z korzystaniem z Utworów, Wykonawca zobowiązany będzie w terminie 30 dni od dnia złożenia przez Zamawiającego pisemnego żądania przenieść na Zamawiającego prawo na wskazanym polu eksploatacji bez dodatkowego wynagrodzenia.
4. Przeniesienie autorskich praw majątkowych do Utworów na mocy Umowy następuje bez żadnych ograniczeń, w szczególności terytorialnych – Zamawiającemu przysługuje

prawo rozporządzania i korzystania z Utworów na terytorium całego świata – czasowych lub ilościowych.

5. Zamawiający jest uprawniony do samodzielnego decydowania o czasie, miejscu, terminie, formie i sposobie eksploatacji Utworów.
6. Wykonawca udziela Zamawiającemu zezwolenia, wraz z prawem do udzielania dalszych zezwoleń osobom trzecim, na rozporządzanie i korzystanie z opracowań Utworów (prawo zależne). W powyższym zakresie Wykonawca zobowiązuje się nie wykonywać autorskich praw osobistych, w tym nadzoru autorskiego.
7. Postanowienia niniejszego § 6 stosuje się zarówno do Utworów jako całości, jak i do ich poszczególnych, dających się wyodrębnić, elementów.
8. W budżecie określonym w §2 pkt 3 zawarte jest wynagrodzenie dla Wykonawcy za przeniesienie majątkowych praw autorskich do Utworów oraz praw zależnych.

§ 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. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

Załącznik:

Załącznik nr 1 do umowy – oferta z dnia do Zapytanie Ofertowe nr ZPM 02/02/2026 z dnia 13.02.2026 r. na wykonanie usługi określonej jako przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizacja działań w ramach zadania „Akcje promocyjno-informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – STAWIAM NA WOŁOWINĘ”.