

ZAPYTANIE OFERTOWE nr ZPM 01/07/2026

Na przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizację działań w ramach projektu pt. Akcje promocyjno – informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam Na Drób

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 2021 r. poz. 1496);
2. ustawy Kodeks cywilny z dnia 23 kwietnia 1964 r. (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1061, 1237);
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. 2020 poz. 2244, Dz. U. 2023 poz. 1122, Dz. U. 2024 poz. 641);
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.

Ileokroć 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 (dalej również: POLSKIE MIĘSO lub Związek) to największa w Polsce organizacja branżowa, 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 w branży mięsnej.

Zadaniem Związku POLSKIE MIĘSO jest przyczynianie się do tworzenia warunków rozwoju życia gospodarczego oraz wspieranie inicjatyw gospodarczych członków. Równocześnie Związek 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. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizacja działań w ramach projektu pt. Akcje promocyjno – informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam Na drób.

PODSTAWOWE DANE	
Nazwa projektu	Akcje promocyjno – informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam Na Drób
Termin realizacji zadania	Od dnia podpisania umowy do 1 listopada 2026
Zamawiający	Związek POLSKIE MIĘSO
Miejsce realizacji	Polska
Adresaci	- uczniowie szkół gastronomicznych; - nauczyciele w szkołach gastronomicznych.
Budżet zamówienia	587 100,00 PLN brutto, w tym zawarty jest podatek VAT
Źródło finansowania	Fundusz Promocji Mięsa Drobiowego
Obowiązkowa informacja	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 2021 r. poz. 1496). Wszelkie materiały oraz działania realizowane w ramach zadania muszą być oznaczone w sposób widoczny i wyraźny:

	1. Wyrazami #FunduszePromocji lub logotypem funduszy promocji żywności: 2. Logo Zamawiającego.  Koszty umieszczenia stopki finansowania oraz logotypów muszą zawierać się w kosztach ich produkcji.
Monitoring i ewaluacja	Informacje o przebiegu realizacji zadania muszą być gromadzone na bieżąco na podstawie obserwacji satysfakcji i zadowolenia uczestników. Wszelkie uwagi, spostrzeżenia należy rozwiązywać niezwłocznie. Działania mogą zostać podsumowane wnioskami jakościowymi Grupy Docelowej oraz poprzez indywidualne rozmowy i obserwacje. 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.

4. Informacja o przedmiocie 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 polskiego mięsa, technik poprawnej obróbki i sposobów przyrządzania potraw 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 sektorze mięsa drobiowego w Polsce.

Dodatkowo placówki nie posiadają wystarczających budżetów na zakup surowców wysokiej jakości na lekcje praktyczne dla uczniów. Tym samym nie jest możliwe, aby zdobyli oni doświadczenie w pracy z produktem typu premium – np. perliczka, przepiórka, gęś.

Trudny start w zawodowym życiu niedoświadczonego młodego kucharza często jest powodem do zmiany profesji.

Przyczyną takiego stanu jest głównie brak środków finansowych, ale także zaangażowania i chęci ze strony szkół, aby zorganizować zajęcia praktyczne czy udostępniać uczniom odpowiednie materiały edukacyjne. Skutkiem tego są między innymi:

- niewystarczająca wiedza na temat polskiej branży mięsa drobiowego uczniów kończących szkoły gastronomiczne;
- brak obycia w kuchni;

- brak wszechstronnej wiedzy z zakresu możliwości wykorzystania mięsa drobiowego w kuchni, jak również brak innowacyjnych metod ich przygotowania i znajomości wszystkich gatunków drobiu.

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 drób”.

Projekt polega na przygotowaniu dwudziestu pięciu profesjonalnych szkoleń dla uczniów wybranych szkół gastronomicznych z zakresu jakości polskiego mięsa drobiowego oraz przeprowadzenie instruktaży obróbki technologicznej mięsa. Szkolenia mają odbyć się w systemie jednodniowym. Każde spotkanie powinno składać 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. Rekomenduje się wybór placówek posiadających odpowiednie zaplecze techniczne, niezbędne do przeprowadzenia części merytorycznej.

Czas trwania szkolenia merytorycznego ok. 1 godz. 30 min.

Formuła: prelekcja

Przykładowy zakres tematyczny:

- Podział i prezentacja drobiu
- Warunki chowu drobiu w Polsce
- Skład chemiczny drobiu
- Podstawowe obróbki termiczne drobiu
- Chłodzenie i mrożenie drobiu
- Walory kulinarne drobiu

Część merytoryczna powinna zostać przeprowadzona przez doświadczonego kucharza i dietetyka, który opowie o wartości odżywczej mięsa drobiowego i jego przetworów.

Dla wszystkich uczniów biorących udział w szkoleniu należy wręczyć materiały szkoleniowe na temat mięsa drobiowego zawierające podsumowanie z prezentacji oraz przepisy i porady szefa kuchni.

Część II - praktyczna

Czas trwania ok. 2 godz.

Formuła: ok. 20 osób. Osoby wytypowane wg. najwyższej średniej ocen (najlepsi uczniowie).

Rezultatem działania ma być szersza edukacja uczniów szkół gastronomicznych z zakresu jakości i walorów polskiego mięsa drobiowego a także poszerzenie ich praktycznych umiejętności kulinarnych.

Dla podtrzymania działania promocyjno-informacyjnego dla każdego uczestnika warsztatów wręczone zostaną gadżety kulinarne, fartuchy oraz imienne certyfikaty. Wszystkie upominki i gadżety muszą być oznaczone logotypem projektu i informacjami o źródle finansowania.

W trakcie realizacji szkoleń, w minimum dwóch placówkach należy zapewnić realizację profesjonalnej relacji fotograficznej (minimum 100 zdjęć z każdej placówki). Zdjęcia po obróbce zostaną wykorzystane do szerszej promocji projektu m.in. w mediach społecznościowych należących do ZPM oraz zostaną rozesłane do mediów branżowych np. „Gospodarka Mięsna”, „Poradnik Restauratora”, „Restauracja” itp. W jednej z wybranych szkół zostanie również zrealizowany film podsumowujący projekt, w którym przedstawione zostaną wypowiedzi uczestników oraz nauczycieli. Film posłuży do promocji szkoleń, zostanie zamieszczony na mediach społecznościowych Związku POLSKIE MIĘSO oraz kanale YouTube.

Zadanie obejmuje również przygotowanie 3 filmów edukacyjnych z zakresu mięsa drobiowego, przygotowane w profesjonalnym studiu nagraniowym.

Każdy z odcinków powinien być przygotowany merytorycznie przez ekspertów tj. kucharz i dietetyk (opracowanie scenariusza) i zrealizowany przez profesjonalnego szefa kuchni. Ponadto w jednym odcinku oczekujemy występu gościa specjalnego, który opowie o walorach polskiego mięsa drobiowego wartych wykorzystania w profesjonalnej kuchni.

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

Zadanie jest kontynuacją pomysłu realizowanego przez ZPM od 2016 roku, które do tej pory cieszyło się ogromnym zainteresowaniem wśród uczniów i nauczycieli placówek pedagogicznych. Otrzymujemy liczne słowa podziękowań i deklaracji uczestnictwa w kolejnych edycjach projektu. Dzięki nim udało nam się przeszkolić już ponad 2000 uczniów a aktywny udział w warsztatach wzięło ponad 800 osób.

5. Cele projektu określone w strategii Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego

- Utrzymanie wysokiego poziomu konsumpcji drobiu w Polsce – to główne założenie projektu a jego działania ukierunkowane są na jego realizację. Edukacja młodego pokolenia i ugruntowanie ich wiedzy zaowocuje wprowadzeniem do kart menu polskiej gastronomii (również tej domowej) potraw z polskiego drobiu, uwzględniając jego różnorodność.
- Zabezpieczenie branży przed kryzysami wizerunkowymi, mogącymi negatywnie wpłynąć na poziom zaufania do mięsa drobiowego, w tym w szczególności obalenie mitów dotyczących GMO, hormonów i antybiotyków w mięsie drobiowym – problem ten zostanie rozwiązany dzięki zbudowaniu pozytywnej opinii bezpośrednio wśród uczniów i nauczycieli. Jednym z głównych tematów wykładu prezentowanego w części merytorycznej będzie omówienie warunków hodowli polskiego drobiu, gdzie zostaną omówione wymagania jakie muszą spełniać hodowcy, aby ich produkt był zdrowy i bezpieczny oraz najwyższej jakości.

6. Budżet projektu

Maksymalny budżet projektu wynosi 587 100,00 PLN brutto, w tym zawarty jest podatek VAT. Poszczególne koszty projektu zawarte są w tabeli poniżej:

Szczegółowy wykaz kosztów	Szczegółowa kalkulacja kosztów		
	Ilość	Cena jednostkowa	Łącznie
Uaktualnienie materiałów edukacyjnych	1	2 500,00	2 500,00
Przygotowanie prelekcji	1	2 500,00	2 500,00
Emisja filmów edukacyjnych na kanale YouTube oraz dystrybucja do szkół gastronomicznych (min. 100 placówek)	1	2 000,00	2 000,00
Wynajem studia do filmów wraz z niezbędnym wyposażeniem	3	5 500,00	16 500,00
Wydruk materiałów edukacyjnych dla uczestników wykładów	2 500,00	13,00	32 500,00
Dystrybucja filmów do szkół gastronomicznych (Min. 100 szkół)	1	2 200,00	2 200,00
Wydruk przepisów, certyfikatów - komplet	500	15,00	7 500,00
Badanie efektywności zadania przez niezależny podmiot	1	6 500,00	6 500,00
Wynagrodzenie - prowadzący (kucharz + asystenci min. 2)	25	5 000,00	125 000,00
Prelekcja dietetyka	25	600,00	15 000,00
Produkty mięsne do gotowania	25	1 100,00	27 500,00
Dodatki do gotowania, np. kasza, ryż, przyprawy, makaron, masło, oleje itp.	25	1 200,00	30 000,00

Profesjonalna relacja fotograficzna z min. 2 szkoleń wraz z filmem podsumowującym	1	16 000,00	16 000,00
Transport obsługi i sprzętu (wynajem transportu)	25	1 300,00	32 500,00
Wynagrodzenie dla koordynatora szkoleń, logistyka, ustalanie harmonogramu, kontakt ze szkołami	1	30 000,00	30 000,00
Zakup produktów spożywczych wykorzystanych do produkcji filmów	3	800,00	2 400,00
Wynagrodzenie dla prowadzącego film z prawami autorskimi do wykorzystania wizerunku	3	3 500,00	10 500,00
Wynagrodzenie dla gościa specjalnego filmu instruktażowego wraz z prawami autorskimi do wykorzystania wizerunku	1	5 000,00	5 000,00
Upominki dla uczestników warsztatów (25 warsztatów x 20 osób)	500	200,00	100 000,00
Fartuchy dla uczestników z logo projektu	500	50,00	25 000,00
Opracowanie scenariusza i koncepcji filmów, w tym wynagrodzenie ekspertów opracowujących wsad merytoryczny (kucharz i dietetyk)	3	4 000,00	12 000,00
Nagranie, montaż i post produkcja filmów	3	8 000,00	24 000,00
Wynajem sprzętu na warsztaty - niestandardowy kuchenny	1	20 000,00	20 000,00
Noclegi (osobodoła dla 4 osób)	100	400,00	40 000,00
Razem:			587 100,00

UWAGA:

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

7. Warunki udziału w postępowaniu

7.1. Warunki formalne dla oferty

1. Oferta musi obejmować całość zamówienia i być sporządzona w języku polskim. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Oferty częściowe zostaną odrzucone.
2. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
3. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na całość zamówienia.
4. Cena oferowana za wykonanie całości przedmiotu zamówienia musi być podana w PLN w kwocie brutto.
5. W cenie usługi Wykonawca zobowiązany jest ująć wszystkie przewidywalne koszty związane z realizacją zamówienia szczegółowo wskazane w niniejszym Zapytaniu Ofertowym oraz wszystkie koszty wynikające z zapisów niniejszego Zapytania Ofertowego, bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa.
6. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie będą obowiązywały przez okres ważności Umowy.
7. Oferta powinna:
 - a. zawierać nazwę (firmę), adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, adres e-mail do kontaktu, numer NIP (dla podmiotów polskich);
 - b. zawierać termin związania ofertą;
 - c. 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 dokument (ofertę)**. Szczegóły oraz inne wymogi co do warunków złożenia oferty patrz punkt 1 Rozdziału 10 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. 2020 poz. 2244; Dz. U. 2023, poz. 1122), zgodnie z Załącznikiem nr 5 do Zapytania Ofertowego;
- f. Wzór (zarys) umowy zgodnie z Załącznikiem nr 6 do Zapytania Ofertowego.
- g. Wykaz minimum 3 szkoleń/warsztatów dla branży spożywczej oraz minimum 3 filmów instruktażowych o tematyce kulinarnej z trzech ostatnich lat z podaniem ich budżetu oraz dokładnego opisu.
- h. 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.*

7.2. 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 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2168, 2290, 2486, z 2018 r. poz. 107, 398);
 - d) są płatnikami podatku VAT znajdującymi się na białej liście Krajowej Administracji Skarbowej;
 - e) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie umowy.
2. Wykluczeniu podlegają Oferenci:
 - a) jeżeli 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.

8. 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.

9. 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. Każda oferta może otrzymać maksymalnie łącznie 100 punktów. Komisja dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Kryterium [K]	Możliwa liczba punktów
1. Koncepcja realizacji zadania	0 – 40
2. Doświadczenie Oferenta	0 – 30
3. Cena brutto	0 – 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 według poniższego wzoru. Oferent, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma

30 punktów, natomiast pozostali Oferenci, którzy zaproponowali wyższą odpowiednio mniej punktów, obliczoną według poniższego wzoru:

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

Gdzie:

- C – liczba punktów za kryterium „cena brutto”;
C min. – najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert;
C x – cena oferty badanej.

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

1. Ofertę należy złożyć do **30 lipca 2026 roku, do godziny 12:00**, w siedzibie Związku POLSKIE MIĘSO przy ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa.
 - a. Ofertę należy złożyć w formie papierowej – **dwa egzemplarze w jednej zaklejonej kopercie**, z tytułem: „**Zapytanie ofertowe ZPM 01/07/2026**”.
 - b. Każdy egzemplarz osobno **musi być** albo zbindowany, albo skleiony, albo w inny sposób **mieć trwale połączone** strony składające się na egzemplarz, **tak by tworzyły jedną całość**.
 - c. 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.
2. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Informacja o wszelkich zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.polskie-mieso.pl.
3. Wszystkie koszty związane ze sporządzeniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
4. Oferty przesłane po terminie, o którym mowa w punkcie 1, nie będą rozpatrywane.

11. 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.
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 stanowiło 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 części 7.2 punkt 2 w rozdziale 7. Warunki udziału w postępowaniu.
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 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.
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 zamieszczone zostało na stronie www.polskie-mieso.pl.

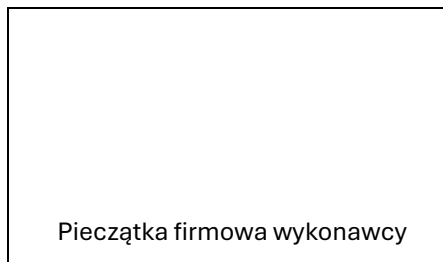
Wszelkie pytania dotyczące niniejszego Zapytania Ofertowego prosimy kierować za pośrednictwem poczty elektronicznej (e-mail): oferta@polskie-mieso.pl.

Adres biura:

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

Serdecznie zapraszamy Państwa do udziału w powyższym projekcie.

Załącznik nr 1
do Zapytania Ofertowego ZPM 01/07/2026



.....
(Miejscowość, data)

FORMULARZ OFERTY

.....
(nazwa Wykonawcy)

.....
(adres lub siedziba Wykonawcy)

.....
(NIP)

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

Przystępując do udziału w postępowaniu na

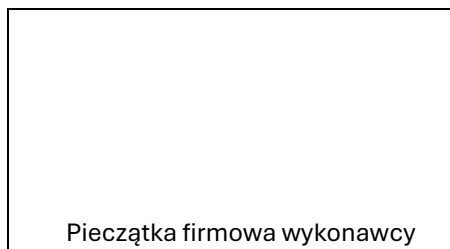
.....
oświadczam, że:

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: złotych 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.*

Załącznik nr 2
do Zapytania Ofertowego ZPM 01/07/2026



.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE

Zgoda na udostępnienie przez Dyrektora Generalnego KOWR informacji w BIP

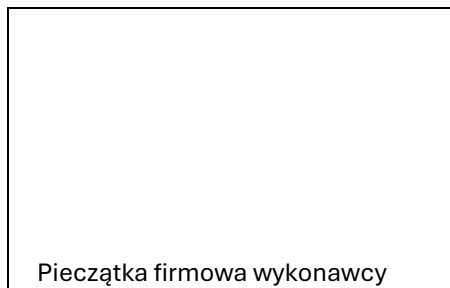
W przypadku Wyboru Oferty Firmy

.....
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 01/07/2026



.....
(Miejscowość, data)

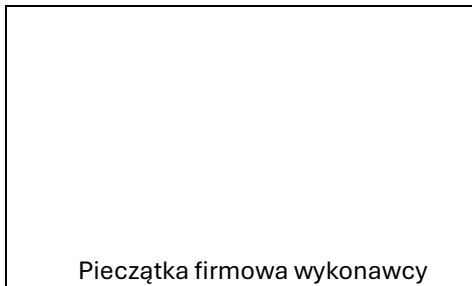
OŚWIADCZENIE
Zgoda na udostępnienie danych

Ja, niżej podpisany/a przystępując do Zapytania ofertowego dotyczącego Projektu (zadania) pt. *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.*

Załącznik nr 4
do Zapytania Ofertowego ZPM 01/07/2026



.....
(Miejscowość, data)

OŚWIADCZENIE
o braku powiązań

Ja, niżej podpisany/a przystępując do Zapytania ofertowego dotyczącego Projektu (zadania) pt. *Akcje promocyjno – informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam Na Drób*, oświadczam o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym.

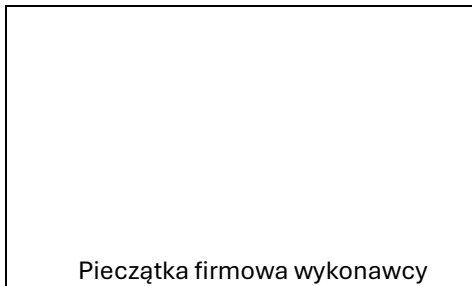
Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą,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

Załącznik nr 5
do Zapytania Ofertowego ZPM 01/07/2026



.....
(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. 2020 poz. 2244, Dz. U. 2023 poz. 1122, Dz. U. 2024 poz. 641), 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.*

**(Zarys) UMOWA nr
zawartej w dniu 2026 roku
na przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizację działań w ramach projektu
pt. Akcje promocyjno – informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam Na Drób**

w Warszawie pomiędzy:

Związkiem POLSKIE MIĘSO, ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa,
KRS: 0000063289, NIP: 5261719336, REGON: 010700994,
reprezentowanym przez Witolda Choińskiego, prezesa zarządu Związku POLSKIE MIĘSO,
zwanym dalej „Zamawiającym”,

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 oświadcza, że spełnia wszystkie wymogi formalne oraz materialne do realizacji działania.
2. 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 01/07/2026**.
3. 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 1 listopada 2026 roku. Termin ten może zostać wydłużony, jeżeli zaistnieją okoliczności uzasadniające przesunięcie tego terminu.
3. Działanie nie przekroczy budżetu w wysokości PLN brutto (słownie:.....).
4. Wszelkie materiały oraz działania realizowane w ramach zadania będą oznaczone w sposób czytelny i wyraźny znakiem graficznym identyfikującym fundusze promocji lub wyrazami „#FunduszePromocji” oraz logo Zamawiającego, tj. Związku POLSKIE MIĘSO. Koszty umieszczenia logo funduszy promocji oraz logo Zamawiającego 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 logo funduszy promocji, wyrazami „#FunduszePromocji” oraz wymaganymi logotypami zgodnie z tym jak zapisano w ust. 4 niniejszego paragrafu.
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 (dalej również: KOWR) 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 Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa, Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury korygującej, pomniejszającej kwotę faktury dotyczącej danego działania o kwotę kosztów niekwalifikowanych/nieuznanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. 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. 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 r. (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 2509, z 2024 r. poz. 1222, 1254) (dalej: Licencja). Licencja na Utwór zostaje udzielona z momentem podpisania Umowy.
3. W budżecie określonym w §2 pkt 3 zawarte jest wynagrodzenie za udzielenie Licencji.

§ 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 firmy
..... na Zapytanie Ofertowe **ZPM 01/07/2026**
z dnia na wykonanie usługi określonej jako przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizację działań w ramach projektu pt. *Akcje promocyjno – informacyjne dla uczniów szkół gastronomicznych – Stawiam Na Drób*.