

Warszawa, 9 lipca 2021 roku

/

Zapytanie ofertowe nr 10/07/2021

na przygotowanie koncepcji oraz realizację kontynuacji kampanii informacyjno – promocyjnej pt. „Akademia wiedzy o mięsie od pola do stołu” – 3 edycja dotyczącej mięsa wołowego i drobiowego wraz z przeprowadzeniem badania efektywności kampanii przez niezależny podmiot badawczy.

I. ZAMAWIAJĄCY

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego
Al. Ujazdowskie 18 lok. 16, 00-478 Warszawa,
KRS 0000246895 / NIP 701-003-39-96 / REGON 140652872
Tel. /fax: +48 22 696 52 70, www.upemi.pl / biuro@upemi.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie szczegółowej koncepcji oraz realizacja kontynuacji kampanii informacyjno – promocyjnej pt. „Akademia wiedzy o mięsie od pola do stołu” – 3 edycja dotyczącej mięsa wołowego i drobiowego wraz z przeprowadzeniem badania efektywności kampanii przez niezależny podmiot badawczy.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przygotowanie szczegółowej koncepcji realizacji kampanii zawierającej następujące elementy:

- a. realizację eventów kulinarno – edukacyjnych w wariacie stacjonarnym i on-line wraz z propozycją osób prowadzących;
- b. ogólny zarys scenariusza lekcji on-line dotyczącej branży mięsnej i walorów mięsa wołowego i drobiowego (indyk);
- c. propozycję aktualizacji strony kampanii (projekty graficzne i zakres merytoryczny);
- d. propozycję aktualizacji profilu kampanii na Facebooku wraz z przykładowymi 3 postami;
- e. propozycję kreatywną broszury z przepisami kulinarnymi;
- f. propozycję koncepcji kreatywnej konkursu dla młodzieży szkół o profilach rolnych i/lub gastronomicznych wraz z propozycją nagród i przebiegu gali finałowej (wraz z propozycją miejsca organizacji gali);
- g. propozycję niezależnego podmiotu badawczego wraz z propozycją koncepcji co najmniej 2 faz badania dot. efektywności realizacji kampanii;
- h. propozycję szkół partnerskich z województw kujawsko – pomorskiego, łódzkiego, mazowieckiego i lubelskiego odpowiadających założeniom projektu oraz 2 wybranych województw z największą liczbą szkół odpowiadających założeniom projektu wraz z argumentacją słuszności ich wyboru w odniesieniu do grup docelowych oraz celów kampanii.

3. Opis projektu

NAZWA PROJEKTU:

„AKADEMIA WIEDZY O MIĘSIE OD POLA DO STOŁU” – 3 EDYCJA

PRODUKTY OBJĘTE PROJEKTEM:

1. mięso z indyka
 2. mięso wołowe
-

KONTEKST PROJEKTU:

Przemysł mięsny jest jednym z największych sektorów przemysłu spożywczego w Polsce. Produkcja sprzedana przemysłu mięsnego stanowi około 25% wartości produkcji sprzedanej przemysłu spożywczego. Integracja z UE pozytywnie wpłynęła na rozwój produkcji przemysłu mięsnego w Polsce oraz poprawę wydajności pracy, a kilkuletni okres dostosowawczy do wymogów UE istotnie zmienił wizerunek polskich firm mięsnych na wspólnym rynku europejskim. Polskie zakłady przetwórstwa mięsa uważane są obecnie za jedne z najnowocześniejszych w UE, a polski przemysł mięsny stał się liczącym producentem mięsa i przetworów mięsnych w Unii. Polska jest ich piątym producentem, z prawie 11% udziałem w unijnej produkcji przemysłu mięsnego. Poprawa wydajności pracy i wzrost wartości obrotów przedsiębiorstw w polskim przemyśle mięsnym pozwoliły zmniejszyć dystans dzielący Polskę od najbardziej rozwiniętych krajów UE i tym samym wzmocnić pozycję konkurencyjną Polski na wspólnym rynku europejskim.

Wydajność pracy utożsamiana jest z wielkością lub wartością produkcji wytworzonej w określonym czasie przez 1 pracującego w danym sektorze gospodarki. Zależy ona od wielu czynników, m.in.: od kwalifikacji i doświadczenia pracowników, stanu technicznego maszyn i urządzeń, ich nowoczesności oraz organizacji pracy i motywacyjnego systemu płac. W polskim przemyśle mięsnym zatrudnionych jest około 114 tys. osób, co stanowi 13% ogółu zatrudnionych w przemyśle mięsnym UE. Daje to Polsce 3. pozycję wśród krajów UE-28.

Efektywne szkolnictwo zawodowe stanowi niezbędny element sprawnie funkcjonującego i sprzyjającego rozwojowi gospodarki systemu edukacji. Brak wysoko wykwalifikowanych pracowników fizycznych i techników stanowi jedną z przeszkód szybszego rozwoju gospodarczego. W Polsce liczba szkół zawodowych, tak jak i ich uczniów, drastycznie spadła w porównaniu nie tylko do stanu sprzed dekady czy dwóch, ale nawet sprzed kilku lat.

CEL PROJEKTU:

Głównym celem kampanii jest promowanie spożycia i produkcji wołowiny oraz mięsa z indyka poprzez platformę edukacyjną wspierającą potencjalnych przyszłych pracowników sektora rolno-spożywczego i połączenie ich z praktyką.

Cele szczegółowe kampanii:

- ✓ edukacja oraz budowanie świadomości w zakresie tradycji i dorobku polskiego sektora rolno – spożywczego oraz możliwości związanych z pracą w tym obszarze gospodarki;
- ✓ poinformowanie o tym jak w praktyce przebiega proces produkcji i prowadzenie działalności w ramach produkcji zwierzęcej oraz produkcji i przetwórstwa mięsa;
- ✓ zaprezentowanie etapów produkcji i dystrybucji mięsa wołowego oraz mięsa z indyka wraz z aspektem ich jakości i promocji;
- ✓ budowanie pozytywnego wizerunku mięsa wołowego oraz mięsa z indyka.

GRUPA DOCELOWA PROJEKTU:

Młodzi ludzie, uczniowie uczący się w ramach szkół o profilach związanych z obszarem rolno-spożywczym (np. rolnicze, technologiczne, dietetyczne, gastronomiczne). Ogółem wg danych GUS uczniowie wymienionych kierunków to grupa ok 20 tys. osób.

Uczniowie ci nie mają rzetelnej wiedzy o możliwościach rozwoju ścieżek kariery w branży mięsnej. Poszukują wiedzy samodzielnie, dlatego stworzenie platformy wiedzy praktycznej o branży będzie zachętą do podjęcia zatrudnienia zgodnie z wykształceniem.

OPIS DZIAŁAŃ:

Przedmiotem zadania będzie przede wszystkim konkurs dla uczniów szkół zawodowych o profilach związanych z obszarem rolno-spożywczym wraz z galą finałową i pokazem kulinarnym, w ramach którego odbędą się:

- eventy kulinarno - edukacyjne w 3 zwycięskich szkołach, które będą połączeniem gotowania i spotkaniem z ambasadorem projektu (rozpoznawalnym medialnie kucharzem), co będzie aktywizowało nie tylko zwycięskie zespoły ale całą społeczność danej szkoły;
- przygotowany będzie autorski scenariusz lekcji o tematyce z zakresu kariery w branży mięsnej oraz właściwości mięsa z indyka i wołowiny. Scenariusz będzie dostępny na stronie internetowej projektu i będzie można go pobrać po przesłaniu formularza zgłoszeniowego do konkursu.

Scenariusz powstanie we współpracy z metodykiem. Dzięki atrakcyjnej formie zajęć pokażemy uczniom, że praca w tej branży daje wiele możliwości i perspektyw dla absolwentów szkół;

- zaktualizowana zostanie strona internetowa projektu stworzona w 2 edycji programu i przekształcona zostanie w platformę wiedzy praktyczne dotyczącej zatrudnienia w branży mięsnej (administrowanie, przygotowanie treści i grafik oraz wdrożenie);
- prowadzony będzie profil projektu na Facebooku założony w 1 edycji i aktualizowany w 2 edycji zadania (przygotowanie treści i grafik, wdrożenie i promocja);
- opracowana zostanie i wyprodukowana broszura z przepisami kulinarnymi na dania z wołowiny i mięsa z indyka (w oparciu o współpracę z kucharzem / dietetykiem, projekt graficzny, produkcja);
- zakupione będą nagród konkursowe dla finalistów ok. 40 szt. i nagrody pospieszenia dla uczestników konkursu ok. 200 szt.;
- prowadzona będzie dokumentacja przebiegu wydarzeń (3 obsługa fotograficzna 3 warsztatów kulinarnych i gali finałowej oraz produkcja filmów (przygotowanie koncepcji, postprodukcja i montaż wraz z przekazaniem praw autorskich) z 3 warsztatów kulinarnych i gali finałowej);
- prowadzona będzie agencyjna obsługa realizacji zadania (m.in. prowadzenie rekrutacji, koordynacja).

W ramach kampanii przeprowadzone zostanie przez niezależny podmiot badawczy badanie przebiegu realizacji zadania. Przeprowadzone zostaną co najmniej 2 fazy badania w formie np. ankiet wśród grupy docelowej.

Tegoroczna kontynuacja projektu rozszerzona zostanie o dwa kolejne województwa z największą ilością szkół zawodowych odpowiadających założeniom kampanii oraz kujawsko – pomorskie, łódzkie, mazowieckie i lubelskie.

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania umowy do 31 stycznia 2022 r.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji przedmiotu zamówienia.

IV. BUDŻET ZAMÓWIENIA

Maksymalny budżet dla przedmiotu zamówienia to: **386 220,00 (słownie: trzysta osiemdziesiąt sześć tysięcy dwieście dwadzieścia) zł brutto** i obejmuje następujące pozycje kosztowe:

Lp.	Wykaz kosztów kwalifikowalnych	Szczegółowy wykaz kosztów	Szczegółowa kalkulacja kosztów			
			Ilość	Cena jednostkowa	łącznie netto	łącznie brutto
1	przygotowanie stoisk i materiałów	opracowanie i produkcja broszur z przepisami kulinarnymi na dania z wołowiny i mięsa z indyka (w tym	200	61,50	10 000,00	12 300,00

	informacyjno-promocyjnych	współpraca z kucharzem / dietetykiem, projekt graficzny, produkcja)				
		opracowanie materiałów merytorycznych dla szkół, niezbędnych do przeprowadzenia lekcji - scenariusz lekcji, zadania dla uczniów, projekty graficzne - materiały opracowane we współpracy z metodykiem)	1	12 300,00	10 000,00	12 300,00
2	organizacja szkoleń i konferencji	organizacja 3 warsztatów kulinarnych dla uczniów (w tym: wynajem sprzętu, obsługa, wynagrodzenie prowadzącego - znanego kucharza, zatowarowanie, zaaranżowanie miejsca do gotowania w szkołach itp.)	3	43 050,00	105 000,00	129 150,00
3	prowadzenie serwisu internetowego	administrowanie (przygotowanie treści merytorycznych i materiałów graficznych, prowadzenie i promocja) fanpage'em Akademia wiedzy o mięsie na FB	6	3 690,00	18 000,00	22 140,00
		przygotowanie treści oraz grafik, wdrożenie i administrowanie stroną internetową dedykowaną projektowi	6	1 640,00	8 000,00	9 840,00
4	Badania efektywności zadania wykonane przez niezależny podmiot	wykonanie co najmniej 2 faz badania dot. efektywności realizacji zadania wraz z opracowaniem niezbędnych instrumentów oraz przygotowaniem raportów	1	19 680,00	16 000,00	19 680,00
5	wynagrodzenie dostawcy towarów lub usług, niezbędnych do realizacji zadania	organizacja konkursu wraz z galą finałową i pokazem kulinarnym (w tym m.in. wynajem Sali, prowadzący/konferansjer, nagłośnienie, wynajem sprzętu, zatowarowanie itp.)	1	86 100,00	70 000,00	86 100,00
		zakup nagród konkursowych dla finalistów ok. 40 szt. i nagród pospieszenia dla uczestników konkursu ok. 200 szt.	1	43 050,00	35 000,00	43 050,00
		obsługa fotograficzna 3 warsztatów kulinarnych i gali finałowej	4	2 460,00	8 000,00	9 840,00
		obsługa realizacji zadania (m.in. prowadzenie rekrutacji, koordynacja)	6	2 050,00	10 000,00	12 300,00
		produkcja filmów (przygotowanie koncepcji, postprodukcja i montaż wraz z przekazaniem praw autorskich) z 3 warsztatów kulinarnych i gali finałowej	4	7 380,00	24 000,00	29 520,00
RAZEM:				314 000,00	386 220,00	

V. PODSTAWA PRAWNA I ZASADY PROWADZENIA POSTĘPOWANIA

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy Kodeks cywilny z dnia 23 kwietnia 1964 r. (Dz.U. poz. 1025 z dnia 29.05.2018 r. z późn. zm.) art. 70¹ - 70⁵, z zachowaniem zasad uczciwej konkurencji.
2. Postępowanie prowadzone zostanie jednoetapowo i obejmie:
 - a) opublikowanie zaproszenia do składania ofert,
 - b) komisyjne otwarcie ofert,
 - c) ocenę złożonych ofert,
 - d) wybór najkorzystniejszej oferty.
3. Postępowanie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.
4. Postępowanie prowadzi się w języku polskim.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części zamówienia podwykonawcom.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia procedury bez podania przyczyn lub wydłużenia terminów o czym niezwłocznie poinformuje Oferentów.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakończenia postępowania bez wyboru żadnej oferty bez podawania przyczyny.
10. Niniejsze postępowanie w trybie zapytania ofertowego nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy:
 - a) nie podlegają wykluczeniu
 - b) spełniają warunki udziału postępowaniu.
2. Ocena spełnienia warunków przeprowadzona będzie w oparciu o złożone przez Oferentów oświadczenia i inne dokumenty.
3. W postępowaniu przetargowym mogą brać udział Oferenci spełniający następujące warunki formalno-prawne:
 - a) posiadają status przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 roku Prawo przedsiębiorców (Dz.U. 2018 poz. 646.);
 - b) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie umowy.
4. O udzielenie Zamówienia może się ubiegać Oferent, który w ostatnich 3 latach, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - za ten okres.:
 - a) zrealizował lub realizuje co najmniej 2 kampanie w social mediach o charakterze informacyjnym, promocyjnym lub edukacyjnym przeprowadzone na np. Facebooku, Instagramie, LinkedInie etc.
 - b) zrealizował co najmniej 2 kampanie przeprowadzone dla klientów/ produktów z branży spożywczej;
 - c) zrealizował co najmniej 1 kampanię przeprowadzoną dla klienta/ produktów z branży mięsnej.
5. Z niniejszej procedury wyklucza się:

- a) Oferentów, 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;
- b) Oferentów, którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym druku „Formularz ofertowy” dla całości zamówienia (Załącznik 1) w formie pisemnej w języku polskim, który powinien zostać podpisany przez osoby upoważnione*. **Brak poprawnie wypełnionego załącznika skutkuje odrzuceniem oferty.** Jeżeli do postępowania przystępuje konsorcjum firm, komplet dokumentów składa jego lider, który zobowiązany jest również dostarczyć umowę konsorcjum. Wyjątek stanowią dokumenty opisane w pkt. 8 lit. a – c.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane Załączniki, które powinny zostać podpisane przez osoby upoważnione*. **Brak jakiegokolwiek, poprawnie wypełnionego załącznika skutkuje odrzuceniem oferty.**
3. Każdy z Oferentów ma prawo do złożenia jednej oferty na całość zamówienia. Złożenie dwóch ofert na zamówienie skutkować będzie odrzuceniem Wykonawcy w zamówieniu.
4. Wszystkie dokumenty w tym kopie dokumentów muszą być podpisane, poświadczane za zgodność przez osobę podpisującą ofertę (osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy).
5. Osoba podpisująca ofertę z załącznikami musi być osobą upoważnioną – za osobę/ osoby upoważnioną/e uznaje się osobę/y figurującą/e w rejestrach do zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy lub we właściwym upoważnieniu.
6. Wymaga się, aby dokumenty składające się na ofertę miały strony ponumerowane oraz były połączone w sposób trwały.
7. Wszystkie miejsca, w których Oferent naniósł zmiany powinny być podpisane przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta.
8. Do oferty należy dołączyć dokumenty potwierdzające posiadanie statusu przedsiębiorcy oraz posiadaną wiedzę i doświadczenie:
 - a) **aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego** albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert. Jeżeli Oferenci wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia powyższy dokument składa każdy z konsorcjantów.
 - b) **aktualne zaświadczenie o niezaleganiu ze składkami do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych**, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do

- składania ofert. Jeżeli Oferenci wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia powyższy dokument składa każdy z konsorcjantów.
- c) **aktualne zaświadczenie o niezaleganiu ze zobowiązaniami do Urzędu Skarbowego**, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert. Jeżeli Oferenci wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia powyższy dokument składa każdy z konsorcjantów.
 - d) **ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej** w zakresie prowadzonej działalności - aktualna polisa, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Oferent jest ubezpieczony od zawodowej odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności. Jeżeli Oferenci wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia powyższy dokument składa jeden z konsorcjantów.
 - e) **umowę konsorcjum (jeżeli dotyczy)** – umowa cywilno-prawna ze wskazaniem lidera upoważnionego do reprezentowania konsorcjum oraz szczegółowego zakresu obowiązków każdego z konsorcjantów.
 - f) **wykaz kampanii** oraz wydarzeń potwierdzający posiadanie doświadczenia i wiedzy.
9. Do oferty należy dołączyć szczegółową koncepcję realizacji kampanii zawierającej następujące elementy:
- a. realizację eventów kulinarno – edykacyjnych w wariacie stacjonarnym i on-line wraz z propozycją osób prowadzących;
 - b. ogólny zarys scenariusza lekcji on-line dotyczącej branży mięsnej i walorów mięsa wołowego i drobiowego (indyk);
 - c. propozycję aktualizacji strony kampanii (projekty graficzne i zakres merytoryczny);
 - d. propozycję aktualizacji profilu kampanii na Facebooku wraz z przykładowymi 3 postami;
 - e. propozycję kreatywna broszury z przepisami kulinarnymi;
 - f. propozycję koncepcji kreatywnej konkursu dla młodzieży szkół o profilach rolnych i/ lub gastronomicznych wraz z propozycją nagród i przebiegu gali finałowej (wraz z propozycją miejsca organizacji gali);
 - g. propozycję niezależnego podmiotu badawczego wraz z propozycją koncepcji co najmniej 2 faz badania dot. efektywności realizacji kampanii
 - h. propozycję szkół partnerskich z województw kujawsko – pomorskiego, łódzkiego, mazowieckiego i lubelskiego odpowiadających założeniom projektu oraz 2 wybranych województw z największą liczbą szkół odpowiadających założeniom projektu wraz z argumentacją słuszności ich wyboru w odniesieniu do grup docelowych oraz celów kampanii.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzania modyfikacji w ramach koncepcji i propozycji objętych wybraną ofertą.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

- Ofertę w formie papierowej należy dostarczyć w zaklejonej kopercie z tytułem:
„**Odpowiedź na zapytanie nr 10/07/2021**” do Zamawiającego na wskazany adres siedziby Zamawiającego:
Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Al. Ujazdowskie 18 lok. 16, 00-478 Warszawa **w terminie do dnia 26 lipca 2021 r. do godziny 10.00**. Liczy się data wpłynięcia oferty do biura Zamawiającego.
- Zamawiający dopuszcza złożenie oferty w formie elektronicznej jako zeskanowanych podpisanych dokumentów w pliku / plikach pdf. o wielkości max. 12 MB. Ofertę w formie elektronicznej należy przesłać na maila – a.krzyzak@upemi.pl z tytułem: „**Odpowiedź na zapytanie nr 10/07/2021**” **w terminie do dnia 26 lipca 2021 r. do godziny 10.00**. Liczy się data i godzina wpłynięcia oferty na serwer Zamawiającego.
- Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: www.upemi.pl

IX. OCENA OFERT

- Złożone oferty zostaną ocenione pod względem stawianych im warunków udziału w postępowaniu określonym w Zapytaniu.
- W przypadku gdy oferta nie spełni któregokolwiek z warunków udziału w postępowaniu (brak formularza ofertowego oraz załącznika, brak podpisów osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy) niniejszego zapytania ofertowego – oferta zostanie odrzucona. Z tytułu odrzucenia oferty, Oferentom nie przysługują żadne roszczenia przeciw Zamawiającemu. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi łącznie 100 pkt.
- Przy wyborze najkorzystniejszej oferty spełniającej kryteria formalne Zamawiający będzie kierować się następującymi **kryteriami oceny oferty**:

KRYTERIUM	MAX. LICZBA PUNKTÓW
1. CENA	30
2. JAKOŚĆ KONCEPCJI I PROPOZYCJI ZAPROPONOWANYCH DLA PROJEKTU	60
3. ILOŚĆ SZKÓŁ PROPONOWANYCH DO PROJEKTU	10

- 3.1. CENA** - w tym kryterium Zamawiający przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów wg wzoru nr 1. Oferent, który zaproponuje najniższą cenę otrzyma 30 punktów, natomiast pozostali Oferenci odpowiednio mniej punktów według wzoru 1 zamieszczonego poniżej:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_x} \times 30 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów za kryterium „cena”;

C min – najniższa cena wynikająca ze złożonych ofert;

Cx – cena oferty badanej.

- 3.2. JAKOŚĆ KONCEPCJI I PROPOZYCJI ZAPROPONOWANYCH DLA PROJEKTU** - w tym kryterium Zamawiający przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów (maksymalnie 60 pkt) w oparciu o następujące kryteria:

1.	Jakość propozycji realizację eventów kulinarno – edykacyjnych w wariacie stacjonarnym i on-line wraz z propozycją osób prowadzących	1-7 pkt
2.	Jakość propozycji ogólnego zarysu scenariusza lekcji on-line dotyczącej branży mięsnej i walorów mięsa wołowego i drobiowego (indyk	1-7 pkt
3.	Jakość propozycji aktualizacji strony kampanii (projekty graficzne i zakres merytoryczny	1-7 pkt
4.	jakość propozycji aktualizacji profilu kampanii na Facebooku wraz z przykładowymi 3 postami	1-7 pkt
5.	Jakość propozycji kreatywnej broszury z przepisami kulinarnymi	1-7 pkt
6.	Jakość propozycji koncepcji kreatywnej konkursu dla młodzieży szkół zawodowych o profilach rolnych i gastronomicznych wraz z propozycją nagród i przebiegu gali finałowej (wraz z propozycją miejsca organizacji gali)	1-18 pkt
7.	Jakość propozycji niezależnego podmiotu badawczego wraz z propozycją koncepcji co najmniej 2 faz badania dot. efektywności realizacji kampanii	1-7 pkt

- 3.3. ILOŚĆ SZKÓŁ PROPONOWANYCH DO PROJEKTU** - w tym kryterium Zamawiający przydzieli każdej badanej ofercie odpowiednią liczbę punktów wg wzoru nr 1. Oferent, który zaproponuje największą ilość szkół otrzyma 10 punktów, natomiast pozostali Oferenci odpowiednio mniej punktów według wzoru 1 zamieszczonego poniżej:

$$I = \frac{I \times}{I \max} \times 10 \text{ pkt}$$

gdzie:

I – liczba punktów za kryterium „ilość szkół”;

I max – największa ilość wynikająca ze złożonych ofert;

I x – ilość oferty badanej.

X. WYBÓR I OGŁOSZENIE ZWYCIĘZCY

1. Za najkorzystniejszą ofertę uznana zostanie oferta, która otrzyma największą liczbę punktów.
2. Zamawiający jest uprawniony do wyboru kolejnej, najkorzystniejszej oferty w przypadku gdyby wybrany Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą odmówił podpisania umowy lub gdyby podpisanie umowy z takim Oferentem stało się niemożliwe z innych przyczyn.

3. Wybór i ogłoszenie wybranego Oferenta nastąpi w ciągu 5 dni roboczych liczonych od dnia zakończenia przyjmowania ofert.
4. Zamawiający poinformuje Oferentów, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty w zamówieniu.

XI. OSOBY UPRAWNIONE DO UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO

Ewentualne pytania proszę kierować do: Agnieszki Krzyżak – Karniło, e-mail: a.krzyzak@upemi.pl.

XII. WARUNKI SZCZEGÓLNE

1. Termin związania ofertą powinien wynosić 60 dni od dnia jej złożenia.
2. 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.
3. Przewozy osób konieczne w ramach realizacji projektu odbywać się mogą wyłącznie środkami transportu spełniającymi wymagania techniczne określone w przepisach ustawy – Prawo o ruchu drogowym z dnia 20 czerwca 1997 r. (t.j. Dz.U. z 2005, Nr 108, poz. 908 z późn. zm.) i innych przepisach związanych z przewozem osób, w tym ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (t.j. Dz.U. z 2007, Nr 125, poz. 874 z późn. zm.). Ponadto Wykonawca zapewni pasażerom bezpieczny przewóz tzn. odpowiednie warunki bezpieczeństwa i higieny. Wykonawca zapewni transport zastępczy w razie awarii pojazdu – bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązany jest ująć koszt ubezpieczenia NNW dla uczestników każdego z wydarzeń określonych w projekcie, którego dotyczy niniejsze zapytanie ofertowe.
5. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie będą obowiązywały przez okres ważności Umowy.
6. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia. Odpowiedzialność za prawidłową realizację zamówienia ponosi Wykonawca.
7. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, ani jakichkolwiek kosztów związanych z przygotowaniem oferty przez Oferenta, a w szczególności związanych z przystąpieniem do procesu ofertowego, przygotowaniem i złożeniem oferty, przygotowaniem do zawarcia umowy.
8. Zamawiający zastrzega, że realizacja projektu może przebiegać w kilku etapach, z których każdy będzie miał minimum 3 miesiące.
9. Rozliczanie działań zrealizowanych w danym etapie będzie realizowane na koniec etapu w oparciu o przekazane dokumenty i obszerny materiał dowodowy potwierdzające należyte wykonanie działań (zdjęcia i/lub nagrania, egzemplarze wytworzonych materiałów, inne materiały, adekwatne do charakteru działania).
10. Zamawiający zastrzega, iż wszystkie materiały wytworzone w ramach projektu objętego niniejszym zapytaniem ofertowym będą musiały zawierać informację o źródle finansowania, której treść zostanie przekazana wybranemu Wykonawcy.

XIII. ZAŁĄCZNIKI

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy dla zamówienia
2. Załącznik nr 2 - Oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr 10/07/2021

Formularz ofertowy

Nazwa i adres oferenta:

.....
.....

Numer telefonu: e-mail:

NIP..... REGON

W odpowiedzi na Zapytanie ofertowe nr 10/07/2021

1. Oświadczamy, że oferujemy wykonanie zamówienia w określonej kwocie:

Lp.	Podmiot zamówienia	ilość	Cena netto	Cena brutto
1.	na przygotowanie koncepcji oraz realizację kontynuacji kampanii informacyjno – promocyjnej pt. „Akademia wiedzy o mięsie od pola do stołu” – 3 edycja dotyczącej mięsa wołowego i drobiowego wraz z przeprowadzeniem badania efektywności kampanii przez niezależny podmiot badawczy	1		
Razem:				

2. Propozycja koncepcji realizacji zamówienia opisana szczegółowo w pkt. VII ppkt. 9 stanowi załącznik nr 1 do niniejszego formularza ofertowego.
3. Oświadczamy, że powyższa cena zawiera wszystkie koszty jakie poniesie Zamawiający w związku z realizacją zamówienia w przypadku wyboru niniejszej oferty.
4. Oświadczamy, że wykonamy całość przedmiotu zamówienia w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
5. Jednocześnie oświadczamy, że:
- ✓ posiadamy status przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej;
 - ✓ znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej poprawną i terminową realizację zamówienia;
 - ✓ posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie zapewniające poprawną i terminową realizację zamówienia;

- ✓ dysponujemy odpowiednim potencjałem ludzkim zapewniającym poprawną i terminową realizację zamówienia;
- ✓ dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym gwarantującym poprawną i terminową realizację zamówienia;
- ✓ nie podlegamy wykluczeniu z procedury;
- ✓ akceptujemy warunki uczestnictwa w postępowaniu, określone w zapytaniu ofertowym.

.....

Miejsce i data

.....

(Imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

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

Załącznik nr 2. Oświadczenie Oferenta o braku powiązań osobowych i kapitałowych z Zamawiającym, do Zapytania ofertowego nr 10/07/2021

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/a przystępując do Zapytania ofertowego nr 10/07/2021, 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:

- A. uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- B. posiadaniu udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- C. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- D. 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.

.....
Miejsce i data

.....
(Imię, nazwisko, podpis, pieczęć)*

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