



**POLSKI ZWIĄZEK ZRZESZEŃ  
HODOWCÓW I PRODUCENTÓW DROBIU  
ZARZĄD GŁÓWNY**

00-508 Warszawa, Al. Jerozolimskie 11/19 lok. 52

Tel. +48 602 650 317; e-mail: [pzzhipd@wp.pl](mailto:pzzhipd@wp.pl); <http://pzzhipd>



Warszawa, dnia 13 maja 2024 r.

### ZAPROSZENIE

Polski Związek Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu zaprasza do wzięcia udziału w procedurze wyboru wykonawcy zadania pt.: „Wielkopolski drób smakuje - kontynuacja”, finansowanego z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.

Przedmiot zamówienia nie podlega Prawu zamówień publicznych, jest finansowany ze środków funduszy promocji produktów rolno-spożywczych, o których mowa w ustawie z dnia 22 maja 2009 r. o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1496).

Zapytanie Ofertowe wraz z załącznikami znajduje się na stronie internetowej zamawiającego: <http://pzzhipd.pl>

Ofertę można składać do dnia **23 maja 2024 r., do godziny 11 : 00** pocztą elektroniczną na adres e-mail: [pzzhipd.fpmd@gmail.com](mailto:pzzhipd.fpmd@gmail.com) w formie skanu dokumentów.

Szczegóły wyboru i oceny oferty w zapytaniu ofertowym.

SEKRETARZ  
Z G PZZHIPD

*Stanisława Aldona Łoś*



Warszawa, dnia 13 maja 2024 r.

Zapytanie ofertowe na wybór wykonawcy zadania finansowanego  
ze środków Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego  
p.t.: „Wielkopolski drób smakuje - kontynuacja”.

**I. Zamawiający:**

Polski Związek Zrzeszeń Hodowców i Producentów Drobiu  
ul. Aleje Jerozolimskie 11/19 lok.52  
00 – 508 Warszawa

<http://pzzhipd.pl>

e-mail: [pzzhipd.fpm@gmail.com](mailto:pzzhipd.fpm@gmail.com)

**II. Opis przedmiotu zadania:**

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy na przygotowanie kreacji i realizację zadania. Zamawiający oczekuje na propozycje kreacji oraz realizacji wykonania usługi. Liczyć się będzie pomysłowość, kreatywność w propozycji organizacji oraz realizacji zadania.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
4. Przedmiot zamówienia jest finansowany ze środków funduszy promocji produktów rolno-spożywczych, o których mowa w ustawie z dnia 22 maja 2009 r. o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1496).

**III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU  
DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

1. Postępowanie nie podlega przepisom Ustawy Prawo zamówień publicznych. Procedura wyboru wykonawcy prowadzona jest w oparciu o przepisy Kodeksu cywilnego oraz wytyczne Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa zawarte w obowiązujących Zasadach Obsługi Funduszy Promocji Produktów Rolno-Spożywczych, zał. do Zarządzenia Nr 06/2022/Z Dyrektora Generalnego KOWR z dnia 20.01.2022 r.
2. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy którzy spełniają następujące warunki udziału:
  - 1) Posiadają status przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 ust. 1 ustawy z 2019 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz.U. z 2019 r., poz. 1292, ze zm.),
  - 2) Są w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej poprawne i terminowe wykonanie niniejszego zamówienia. Nie zalegają z opłatami należnych **podatków do Urzędu Skarbowego** oraz **składek do ZUS**, co potwierdzą złożonym oświadczeniem.
  - 3) Posiadają wiedzę i doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia. Potwierdzeniem spełnienia warunku posiadania wiedzy i doświadczenia jest organizacja, przygotowanie i wykonanie zadań finansowanych z Funduszy Promocji Produktów Rolno - Spożywczych. Spełnieniem w/w warunku jest organizacja i **wykonanie w ostatnich trzech latach** przed terminem składania ofert **co najmniej dwóch zadań** o wartości brutto nie mniejszej niż 300.000 zł każda, (słownie: *trzysta tysięcy złotych brutto*). **Do oceny dodatkowego doświadczenia wykonawcy należy wykazać wszystkie inne realizacje zadań o wartości brutto co najmniej 100 tys. zł każde.**
  - 4) nie znajdują się w stanie upadłości lub likwidacji ani w stanie uzasadniającym złożenie wniosku o ogłoszenie upadłości;
  - 5) Złożą ofertę nie podlegającą odrzuceniu stosownie do zapisów zawartych w niniejszym zapytaniu ofertowym.

- 6) Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana w oparciu o oświadczenia i dokumenty, o których mowa w zapytaniu ofertowym.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania rozstrzygnięcia postępowania i nie dokonania wyboru oferty bez podawania przyczyny i zwrotu ewentualnych kosztów sporządzenia oferty.
4. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, jest zobowiązany złożyć wraz z ofertą wymagane niniejszym postępowaniem oświadczenia.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo o zwrócenie się do oferenta o dostarczenie referencji bądź innych dokumentów wystawionych przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, potwierdzających ich należyte wykonanie.**

#### **IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawca powinien złożyć ofertę zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.
2. Oferta powinna:
  - 1) zawierać nazwę (firmę), adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, adres e-mail, numer NIP (dla podmiotów polskich);
  - 2) zawierać termin związania ofertą;
  - 3) być podpisana przez Wykonawcę lub jego należycie umocowanego przedstawiciela (pełnomocnika) w sposób umożliwiający identyfikację podpisu.
3. Do oferty należy dołączyć:
  - 1) pełnomocnictwo – jeżeli oferta lub oświadczenia i dokumenty są podpisywane przez osobę(-y) nieujawnioną(-e) w dokumentach rejestrowych jako osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy;
  - 2) w przypadku Wykonawców wspólnie składających ofertę – pełnomocnictwo do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy (nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę).
4. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Ofertę należy złożyć w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Wszystkie dokumenty własne i załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub przez należycie umocowanego przedstawiciela w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby podpisującej).
7. Cena oferty musi być wyrażona w PLN.
8. Zmiany lub poprawki w treści oferty i załączników muszą być podpisane lub parafowane przez osobę podpisującą ofertę (w sposób umożliwiający identyfikację podpisu).

**V. WADIUM.** Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

#### **VI. FORMA ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę można składać do dnia **23 maja 2024 r., do godziny 11 : 00** pocztą elektroniczną na adres e-mail: [pzzhipd.fpmd@gmail.com](mailto:pzzhipd.fpmd@gmail.com) w formie skanu dokumentów.

W tytule e-maila należy wpisać: **Oferta na realizację zadania „Wielkopolski drób smakuje-kontynuacja.”**

W związku z ograniczeniami poczty elektronicznej, wiadomość wraz załącznikami nie może przekraczać **15 GB**.

2. Za datę złożenia oferty uznaje się **datę wpływu oferty do skrzynki pocztowej zamawiającego, e-mail: [pzzhipd.fpm@gmail.com](mailto:pzzhipd.fpm@gmail.com)**
3. Wykonawca może, przed upływem terminu składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
4. Wszystkie koszty związane ze sporządzeniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

## **VII. ODRZUCENIE OFERTY**

Oferta podlega **odrzuconiu** w przypadku, gdy:

- 1) jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego,
- 2) została złożona przez podmiot nie spełniających warunków udziału w postępowaniu,
- 3) wykonawcą zadania jest 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, (Dz. U. poz. 1351, z późn. zm.),
- 4) została złożona po terminie.

## **VIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT:**

1. Kryterium oceny ofert stanowią:

- 1) cena brutto - 40 %;
- 2) kreacja - 40 %
- 3) dodatkowe doświadczenie wykonawcy – 20%.

2. Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty. Maksymalnie można uzyskać 100 pkt.

3. W kryterium:

- 1) „cena brutto” punkty będą przyznawane zgodnie ze wzorem:

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Najniższa oferowana cena brutto}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \times 40 \%$$

### **Maksymalna ilość za kryterium 1 – 40 punktów**

- 2) Ocena propozycji kreacji działania oraz sposobu organizacji - **40%**.

Zamawiający dokona oceny oferty dla kryterium 2 w oparciu o załączone przez Wykonawcę dokumenty: propozycje kreacji materiałów informacyjno-promocyjnych oraz opis realizacji wykonania poszczególnych działań zadania.

Liczyć się będzie pomysłowość, kreatywność w sposobie realizacji zadania. Do oferty należy dołączyć koncepcję-opis, w tym projekty materiałów promocyjno-informacyjnych. Przy ocenie tego kryterium będzie miało znaczenie między innymi spójność przedstawionej koncepcji z działaniami zapisanymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Jakość zaproponowanych technik oraz form realizacji poszczególnych działań.

Koncepcja proponująca rozwiązania w pełnym stopniu spełniające założenia, które będą zbieżne z działaniami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia otrzyma najwyższą ilość punktów - 40 pkt,

Koncepcja proponująca rozwiązania w średnim stopniu spełniające założenia tj. w sposób niepełny zbieżne z założeniami i innymi działaniami zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia, koncepcja wymagająca dopracowania otrzyma 0 - 20 pkt.

Rozwiązania nie spełniające lub w małym stopniu spełniające w/w założenia: 0 – 10 pkt.

**Maksymalna ilość za kryterium 2 – 40 punktów.**

**3) Kryterium dodatkowe doświadczenie wykonawcy – 20%:**

Kryterium „dodatkowe doświadczenie Wykonawcy” oceniane będzie w skali punktowej do 20 punktów, na podstawie załączonego do oferty **wykazu doświadczenia** Wykonawcy określonego w tabeli nr 2 w Załączniku nr 2 do zapytania ofertowego. W wykazie tym Wykonawca winien wskazać wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, usług polegających na kompleksowej obsłudze organizowanych działań – zadań o wartości nie mniejszej niż 70.000,00 PLN brutto (słownie: siedemdziesiąt tysięcy 00/100 brutto) każda z nich. Kryterium zostanie ocenione w skali punktowej od 0 do **20 punktów**, zgodnie z poniższym podziałem punktowym. Preferowane będą zrealizowane usługi, które były *finansowane z Funduszy Promocji Produktów Rolno - Spożywczych*.

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| 0 dodatkowych usług         | 0 punktów     |
| 1 dodatkowa usługa          | do 5 punktów  |
| 2 dodatkowe usługi          | do 10 punktów |
| 3 dodatkowe usługi i więcej | do 20 punktów |

**Maksymalna ilość za kryterium 3 – 20 punktów**

4. Punkty zostaną zaokrąglone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w ten sposób, że jeżeli trzecia liczba po przecinku:

- jest mniejsza niż 5, liczbę tę pomija się,
- jest równa lub większa niż 5, drugą liczbę po przecinku zaokrągla się o jeden w górę.

5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów.

**IX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY.**

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została wybrana, do zawarcia umowy, określając miejsce oraz termin jej zawarcia.
2. Zawarcie umowy nastąpi na warunkach określonych w Istotnych Postanowieniach Umowy, stanowiących Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

**X. DODATKOWE INFORMACJE.**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynie, pocztą elektroniczną, do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1, lub dotyczy już udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Zamawiający bez rozpoznania może pozostawić również wniosek Wykonawcy, w którym Wykonawca zwraca się w innym celu niż wyjaśnienie treści zapytania ofertowego.

4. Zamawiający poprawi w ofercie:
  - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
  - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
  - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Zapytaniem ofertowym, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, jeżeli Wykonawca na wezwanie Zamawiającego i w terminie przez niego wyznaczonym nie wnieśnie sprzeciwu wobec czynności poprawienia jego oferty.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert, a w przypadku dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu ich wyjaśnienia lub poprawienia, lub uzupełnienia.
6. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli nie będzie to możliwe, ponieważ oferty te zawierają taką samą cenę, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu zamówienia.
8. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni - bieg ww. terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu złożenia oferty.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny i bez dokonania wyboru Wykonawcy zadania.
10. Wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami wobec Zamawiającego w związku z niniejszym Zapytaniem ofertowym, w tym z tytułu poniesionych przez nich kosztów i ewentualnych szkód, w szczególności w przypadku unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie lub wyboru innego Wykonawcy.
11. Informacja o wyniku postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
12. Wykonawcy zostaną poinformowani o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą elektroniczną (e-mail).

ZAŁĄCZNIKI:

1. Załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
2. Załącznik nr 2 – Wzór formularza oferty z oświadczeniami oraz z wykazem wykonanych usług.
4. Załącznik nr 3 – istotne postanowienia umowy – wzór.

SEKRETARZ  
Z G/PZZHiPD  
  
Stanisława Aldona Łoś



Opis przedmiotu zamówienia na wybór wykonawcy realizacji zadania p.t.:  
„Wielkopolski drób smakuje-kontynuacja.”

1. Celem zadania jest utrwalenie w świadomości polskiego konsumenta wiedzy o walorach i zaletach mięsa drobiowego. Zakładamy osiągnięcie celu poprzez zorganizowanie wydarzenia promocyjnego mającego za zadanie:
  - 1) „kreowanie pozytywnej opinii o produktach z mięsa drobiowego przez podkreślanie cech zdrowotnych mięsa drobiowego, w tym zawartości pełnowartościowego, łatwo przyswajalnego białka, niskiej zawartości tłuszczu, dużej zawartości składników mineralnych i witamin z grupy B”.
  - 2) Przeciwdziałanie negatywnym stereotypom, między innymi w zakresie wizerunku mięsa drobiowego wśród konsumentów w odniesieniu do jakości, różnorodności i wartości odżywczych.
  - 3) Zwiększenie wiedzy i zaufania konsumentów do spożywania mięsa drobiowego i produktów drobiarskich oraz integrację branży a także przekazywanie wiedzy dot. funkcjonowania i wykorzystywania Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.
2. Grupę docelową stanowią potencjalni konsumenci mięsa drobiowego odwiedzający organizowane w okresie lata duże imprezy w Wielkopolsce. Grupa docelowa charakteryzuje się dużym potencjałem w zakresie spożywania mięsa drobiowego. Zwiększenie świadomości, przekonania co do zalet i walorów polskiego mięsa drobiowego wpłynie na wzrost jego konsumpcji.
3. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, zorganizowanie i przeprowadzenie wydarzenia promocyjnego. Zamawiający oczekuje propozycji wykonania działań wymienionych w rzeczowo - finansowym zestawieniu kosztów formularza ofertowego. W załączonym do oferty szczegółowym opisie wykonawca przedstawi swoją propozycję.
  - a) Wykonawca dokona wszelkich uzgodnień i dochowa wszelkich formalności dotyczących lokalizacji oraz terminu realizacji zadania pt.: „Wielkopolski drób smakuje - kontynuacja”.
  - c) Zabezpieczenie terenu imprezy, organizacja zaplecza sanitarnego, medycznego, p.poż, energetycznego i pozostałe wymagane odrębnymi przepisami.
  - d) Teren i miejsca imprezy będą wyraźnie, czytelnie oznakowane i ologowane. Pracownicy obsługujący zaplecze gastronomiczne i stanowisko degustacyjne, stanowisko organizacji konkursów oraz porad i konsultacji merytorycznych winni posiadać odzież zewnętrzną, np. koszulki reklamowe z wyraźnym logo (brak promocji znaków innych firm, marek).
  - e) na wszystkich materiałach sporządzonych w związku z realizacją zadania, w tym przekazach audiowizualnych, w sposób czytelny i wyraźny – znak graficzny identyfikujący fundusze promocji lub wyrazy „#Fundusze Promocji”;
  - f) we wszystkich przekazach dźwiękowych informację o udzieleniu wsparcia ze środków finansowych danego funduszu promocji na realizację tego zadania.”;
  - g) Podczas imprezy będą rozdawane materiały informacyjno - promocyjne, w tym gadżety, broszury informacyjno-promocyjne (minimum 4 strony treści),
4. Do produktów spożywczych do degustacji dołączone mają być niezbędne dodatki wynikające ze specyfikacji danego produktu lub formy podania tj. sprzęt niezbędny do utrzymania potraw w stanie gorącym/ciepłym/chłodnym (w tym 2 grille atestowane), naczynia jednorazowe (miski, talerzyki, kubki, sztućce, serwetki papierowe,) zapewniające podanie w/w potraw w podanej liczbie oraz stoły wystawowe pozwalające na serwowanie potraw. Degustacja obejmuje dostawę, przygotowanie i serwowanie porcji degustacyjnych, dostawę i przechowywanie produktów w trakcie trwania imprezy w pomieszczeniach o niskiej temperaturze np. samochód chłodnia. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów własnym transportem przystosowanym do transportu i przechowywania podczas trwania imprezy w odpowiednich warunkach temperaturowych przez cały czas trwania imprezy.
5. **Termin realizacji zadania od dnia podpisania umowy do 31.12.2024 r.**
6. Wykonawca przygotowuje i dołączy do oferty harmonogram czasowy realizacji działań obejmujących zakres przedmiotu umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji przedmiotu zamówienia.

SEKRETARZ  
Z G PZHNIRD  
  
Stanisława Aldona Łos