

Warszawa, dnia 20 listopada 2023 r.

Zapytanie ofertowe na wybór wykonawcy zadania finansowanego
ze środków Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego
p.t.: „**Drobiowe inspiracje dla szefów kuchni**”
czyli zwiększanie świadomości walorów mięsa drobiowego jako dania restauracyjnego.

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

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 opłaceniem 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 przynajmniej jednego zadania o wartości brutto nie mniejszej niż 600.000,00 zł (*słownie: sześćset tysięcy złotych brutto*).
 - 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 **30 listopada 2023 r., do godziny 11 : 00** pocztą elektroniczną na adres **e-mail: pzzhipd.fpmd@gmail.com** w formie skanu dokumentów.

W tytule e-maila należy wpisać: *Oferta na realizację zadania „Drobiowe inspiracje dla szefów kuchni.”*

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.fpmd@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 zwartymi 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 wniesie sprzeciwu wobec czynności poprawiania 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
ZG PZZHiPD
Stanisława Aldona Łoś

Opis przedmiotu zamówienia.

Planowane w ramach projektu działania przyczynią się do popularyzacji mięsa drobiowego w menu restauracyjnym. Poszerzenie wiedzy kucharzy i restauratorów w zakresie zalet i wartości odżywczych drobiu zachęcać będzie do komponowania dań z różnych gatunków mięsa drobiowego, ich przyprawiania oraz ekspozycji, co wpłynie na zwiększenie konsumpcji drobiu. Działanie będzie przeprowadzone w formie zapewniającej zaangażowanie całego zespołu restauracji poprzez szereg korzyści dla kucharzy, managerów i właścicieli lokalu.

Grupę docelową zadania stanowią będą konsumenci oraz potencjalni konsumenci polskiego mięsa drobiowego, a szczególnie:

1. Młodzi konsumenci (25-35 lat), którzy poszukują metod na to, żeby ich życie wpisywało się w trend bycia Fit.
2. Rodziny z dziećmi, dla których zdrowe odżywianie stanowi ważny element wychowywania dzieci.
3. Kobiety jako osoby często decydujące o koszyku zakupowym gospodarstw domowych
4. Szefowie kuchni, personel restauracji, a także pozostali uczestnicy rynku gastronomicznego regionu Małopolski.
5. Mieszkańcy miejscowości turystycznych, goście i turyści odwiedzający region.

Zadanie adresowane jest do różnorodnych grup docelowych w sposób pośredni i bezpośredni. W sposób bezpośredni działania projektu oddziaływać będą na personel restauracji, w szczególności na kucharzy i inne osoby decydujące o menu. Projekt zwiększa zainteresowanie mięsem drobiowym. Za pośrednictwem personelu restauracyjnego informacje o walorach drobiu jak i inspiracje kulinarne dotrą do kolejnych odbiorców – klientów restauracji, czytelników broszury oraz współuczestników rynku gastronomicznego.

Zadanie będzie podzielone na 4 etapy powiązane ze sobą merytorycznie oraz kierowane zasadniczo do tej samej grupy odbiorców.

Etap 1 – Szkolenie dla szerokiego grona interesariuszy z personelu restauracji oraz uczniów szkół gastronomicznych.

Czas realizacji: do miesiąca kwietnia 2024 roku.

Miejsce: np. Krynica Zdrój. Liczba uczestników: nie mniej niż 100

Zakres tematyczny: walory dietetyczne i odżywcze drobiu, stylizacja dań, psychologia i marketing w prowadzeniu restauracji i tworzeniu menu, pokaz gastronomiczny wraz z degustacją – danie z drobiu w wykonaniu znanego i cenionego kucharza, ogłoszenie konkursu na potrawę restauracyjną z drobiu.

Etap 2. Konkurs na potrawę z drobiu

Termin: do miesiąca lipca 2024 roku.

Zakres tematyczny: Opracowanie przepisu i wykonanie **3 autorskich potraw z mięsa drobiowego**. Wśród kryteriów konkursu znajdują się atrakcyjność, smak, dostosowanie do umieszczenia w menu restauracyjnym.

Grupą docelową etapu 2 są kucharze – uczestnicy szkolenia opisanego w etapie 1. Nie zakładamy limitowania liczby zgłoszeń do konkursu. W przypadku większej ilości zgłoszeń niż liczba pozwalająca na sprawne przeprowadzenie części prezentacyjnej – uczestnicy zostaną wyłonieni na podstawie kreatywności przepisu wg. zasad opisanych w dokumentacji konkursowej. Pośrednimi odbiorcami Etapu 2 będą czytelnicy broszury, klienci restauracji delegujących uczestnika oraz uczestnicy imprezy plenerowej opisanej pod Etapem 3.

Sposób przeprowadzenia:

Etap 2a. Uczestnicy konkursu opracują autorski przepis na danie z Drobiu oraz zaprezentują efekt końcowy za pomocą zdjęć. Na tym etapie uczestnicy będą pracować we własnych lokalach i za pomocą własnych narzędzi i składników.

Etap 2b. Prezentacja (wykonanie potrawy na żywo przy pomocy udostępnionych przez organizatora konkursu materiałów i składników) wraz z nagraniem wideo i degustacją w wybranym lokalu gastronomicznym spełniającym wymogi opisane w dokumentacji konkursowej. Efektem będzie również nagranie reportażu i emisja w jednej z telewizji internetowych oraz audycji w lokalnym radiu.

Liczba uczestników: ~50 zespołów restauracyjnych.

Obsługa administracyjna: Sporządzenie kryteriów i niezbędnej dokumentacji konkursu, zapewnienie obsługi medialnej, zebranie jurorów konkursu, nagrody i gadżety.

Za realizację konkursu odpowiedzialny będzie wykonawca zadania, wyłoniony w procedurze przetargowej.

Etap 3. Impreza plenerowa wraz z degustacją potraw konkursowych i ogłoszeniem laureatów konkursu

Termin realizacji: lipiec - sierpień 2024 r. Miejsce: np. Krynica Zdrój, do potwierdzenia – wg kreacji zaproponowanej przez wykonawcę

Liczba uczestników: ~5.000, w zależności od miejsca przeprowadzenia. Elementy programu imprezy: między innymi degustacja potraw konkursowych, degustacja potraw z mięsa drobiowego, występy artystyczne, konkursy z nagrodami dla uczestników wydarzenia promocyjnego, ogłoszenie wyników konkursu.

Etap 4. Opracowanie, wydanie i dystrybucja publikacji z przepisami zebranymi podczas konkursu.

Termin realizacji: do 31.12.2024r.

Sposób realizacji: Wydanie w formie atrakcyjnej książki kucharskiej przepisów przygotowanych przez uczestników konkursu (Etap 2. Projektu). Egzemplarze zostaną rozdyskrebowane wśród najpopularniejszych restauracji w Małopolsce w uzgodnieniu z PZZHiPD.

Zadanie obejmuje między innymi wykonanie niżej wymienionych działań:

- 1. Kampania reklamowo - promocyjna**, promująca wydarzenie w mediach tradycyjnych, społecznościowych (branżowych, lokalnych i innych będących w dyspozycji wnioskodawcy, mających zasięg min. 3 tysiące obserwujących – łączny zasięg około 20.000 odbiorców), plakaty 200 szt. oraz billboardy rozmieszczone na terenie zasięgu zadania – w zależności od miejsca zaproponowanego przez wykonawcę, między 3 a 8, promocja w Internecie. Przewidywany koszt obejmuje spoty promujące poszczególne etapy projektu, w serwisach internetowych, 3 rozgłośniach radiowych *przynajmniej po dwa spoty z 10 emisji każdy = 60 emisji* oraz prasie regionalnej (przynajmniej 10 artykułów), Planuje się również przygotowanie oraz emisję reportaży radiowych z poszczególnych etapów projektu w lokalnych rozgłośniach radiowych (wskazać których) oraz artykułów publikowanych w prasie branżowej (wskazać której) oraz w serwisach internetowych i mediach społecznościowych (branżowych, lokalnych i innych będących w dyspozycji wnioskodawcy, mających zasięg min. 3 tysiące obserwujących każdy – łączny zasięg około 20 000 odbiorców).Zgodnie z zestawieniem budżetu w ofercie (tabela
- 2. Materiały szkoleniowe** do 1szego i 2giego etapu projektu (czyli m.in. wydruk prezentacji, teczka z notatnikiem, długopisem, dyplomy i inne zaproponowane przez prowadzącego szkolenie – ilość po około 150 - 200 sztuk). Materiały reklamowe, gadżety i graty wspierające realizację 3iego etapu zadania, w tym 300 szt. gadżetów (2 rodzaje po 150 szt.) i inne np. fartuchy, noże deski do krojenia itp. Ilość 150 szt.
- 3. Realizacja 1 etapu:**
Organizacja i przeprowadzenie szkolenia dla szerokiego grona interesariuszy z personelu restauracji oraz uczniów szkół gastronomicznych.
Czas realizacji: **do końca miesiąca marca 2024 r.**
Miejsce: np. Krynica Zdrój, do potwierdzenia – wg kreacji zaproponowanej przez wykonawcę
Liczba uczestników: 100 – 200 osób.
Wynagrodzenie prelegentów, catering - serwis kawowy wynajem sali szkoleniowej, dyplomy uczestnictwa, prowadzenie i obsługa recepcyjna, obsługa medialna.
- Organizacja konferencji prasowej (wynajem sali, materiały konferencyjne, dobór mediów, upominki, eksperci - prelegenci, serwis kawowy).
Zakres tematyczny: walory dietetyczne i odżywcze drobiu, stylizacja dań, psychologia i marketing w prowadzeniu restauracji i tworzeniu menu,
- Pokaz kulinarny wraz z degustacją – danie z drobiu w wykonaniu znanego i cenionego kucharza, Organizacja pokazu kulinarnego przez rozpoznawalnego kucharza (kryterium przynajmniej 200 tys. obserwujących na facebook): niezbędny do gotowania sprzęt tj. kuchenki, deski, naczynia do gotowania, stoły, podłączenie prądowe oraz nagłośnienie, przygotowanie 200 porcji degustacyjnych.
- Ogłoszenie konkursu na potrawę restauracyjną z drobiu.
- 4. Realizacja 2 etapu. Przeprowadzenie konkursu na potrawę restauracyjną z drobiu.**
Wskazać miejsce, termin, wstępne zasady regulaminu.
Zakres tematyczny: Opracowanie przepisu i wykonanie **3 autorskich potraw** z mięsa drobiowego, z różnych gatunków drobiu. Wśród kryteriów konkursu znajdują się atrakcyjność, smak, dostosowanie do umieszczenia w menu restauracyjnym.
Sposób przeprowadzenia: przygotowanie i prezentacja potraw konkursowych przed konkursową komisją oceniającą wraz z nagraniem wideo. Następnie prezentacja i degustacja konkursowej potrawy dla uczestników imprezy plenerowej. Każdy zespół restauracyjny przygotowuje i wyda **przynajmniej po 200 porcji degustacyjnych. Efektem będzie również nagranie reportażu i emisja w jednej z telewizji internetowych oraz audycji w lokalnym radiu.**
Liczba uczestników: **15 - 20** wybranych, zakwalifikowanych przez komisję konkursową zespołów restauracyjnych.
Obsługa administracyjna: Sporządzenie kryteriów i niezbędnej dokumentacji konkursu, zapewnienie obsługi medialnej, wybór jurorów konkursu, nagrody i gadżety.
Przeprowadzenie konkursu kulinarnego, organizacja stanowisk na konkurs kulinarny i degustację, zapewnienie lokalu wraz z minimalnymi wymogami technicznymi, wynagrodzenia jury, nagrody dla laureatów: szkolenia z food-stylingu, staże w renomowanych restauracjach, dyplomy, gadżety; benefity dla restauracji: sesja zdjęciowa, obsługa medialna, **produkty spożywcze do przeprowadzenia**

konkursu oraz degustacji potraw konkursowych, która odbędzie się podczas imprezy promocyjnej. Zabezpieczenie i organizacja stanowisk na degustację potraw konkursowych łącznie z pełnym oznakowaniem degustacji (logo funduszy) w tym: wydanie 2 tys. potraw konkursowych z różnych gatunków drobiu, a także zabezpieczenie merytorycznej osoby prowadzącej konkurs oraz imprezę plenerową.

5. **Realizacja 3 etapu.** Promocyjna impreza plenerowa wraz z degustacją potraw konkursowych i ogłoszeniem laureatów konkursu.
Termin realizacji: lipiec-sierpień 2024 r.
Miejsce: np. Krynica Zdrój, do potwierdzenia – wg kreacji szczegółowo opisanej i zaproponowanej przez wykonawcę w ofercie.
Wynagrodzenie osób zatrudnionych do realizacji, przygotowanie, organizacja i wykonanie w tym: **przeprowadzenie degustacji potraw dla 3.000 osób uczestników imprezy**, produkty/surowce, dodatki, obsługa wydarzenia, hostessy, gadzety – 400 szt. koszulek reklamowych i inne. Przeprowadzenie konkursów dla dzieci oraz dorosłych uczestników wydarzenia, zabezpieczenie stanowiska, nagród, dokumentacja fotograficzna oraz dokumentacja video z imprezy, oprawa artystyczna, gwiazda imprezy i pozostałe zgodnie z wyspecyfikowanymi działaniami w formularzu ofertowym.
Dokładne miejsce i termin wydarzenia wskaże w ofercie wykonawca wybierany w konkurencyjnej procedurze.
6. **Realizacja 4 etapu. Opracowanie, wydanie i dystrybucja publikacji z przepisami zebranymi podczas konkursu.**
Czas realizacji: do 31.12.2024 r.
Sposób realizacji: Wydanie w formie atrakcyjnej książki zawierającej przepisy oraz zdjęcia przygotowanych przez uczestników konkursu. Publikacja i dystrybucja książki. Opracowanie merytoryczne treści i przygotowanie publikacji w postaci **elektronicznej i drukowanej**. 2.000 szt. egz. wydrukowanej książki i dystrybucja. Objętość książki planowana jest na przynajmniej 100 stron. Egzemplarze zostaną rozdyskrebowane wśród najpopularniejszych restauracji w Małopolsce, w uzgodnieniu z PZZHiPD.
7. Redakcja, opracowanie i zamieszczenie informacji dot. realizacji zadania i promocji wydarzenia na stronie PZZHiPD.
8. Koszt badania efektywności zadania. Wykonanie raportu przez niezależny podmiot.
9. Współpraca ze specjalistami branżowymi, influencerami i ekspertami w realizacji poszczególnych etapów projektu Nadzór merytoryczny nad przebiegiem poszczególnych etapów.
10. Branżowe doradztwo merytoryczne.
11. Koordynator zadania.
12. Producent wykonawczy.
13. Obsługa prawna konkursu w tym opracowanie regulaminu i rejestracja.
14. Koszty wyżywienia i noclegów wykonawców, Członków Zarządu i zaproszonych gości.

Wykonawca po realizacji zadania zobowiązany jest do wykonania kompletu dokumentacji potwierdzającej realizację wszystkich działań zgodnie ze specyfikacją w ofercie.

SEKRETARZ
Z G PZZHiPD

Stanisława Aliona Łoś