

Warszawa, dnia 23 lutego 2021 r.

Znak sprawy: JPR.spj.23.2.2021

ZAPYTANIE OFERTOWE

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zwraca się z prośbą o złożenie oferty cenowej zgodnie z przedstawionymi wymogami:

1. **Przedmiot zamówienia** (specyfikacja techniczna, ilość, itp.)

Obsługa techniczna X edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty uczestniczące w systemie Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP), Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS), w oparciu o Projekt Regulaminu Konkursu, stanowiący załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Do zadań Wykonawcy będzie należało:

- 1) ogłoszenie Konkursu w terminie 3 dni roboczych od dnia zawarcia umowy poprzez poinformowanie o nim grup docelowych, tj. ponadpodstawowych szkół o profilu gastronomicznym (technikum lub branżowa szkoła I lub II stopnia, kształcąca w zawodach gastronomicznych) oraz Wydziałów Edukacji Urzędów Marszałkowskich, za pomocą poczty elektronicznej oraz zamieszczenie przedmiotowej informacji na portalu internetowym, o którym mowa w ppkt 2;
- 2) zapewnienie promocji Konkursu poprzez zamieszczenie ogłoszenia z regulaminem Konkursu na portalu¹ oraz zamieszczenie informacji dotyczącej m.in. miejsca i terminu odbycia się Etapu III Konkursu (przed Etapem III Konkursu) i informacji dotyczącej przebiegu finału Konkursu, Laureatów Konkursu oraz zdjęć z przebiegu Etapu III Konkursu (po Etapie III Konkursu) na ww. portalu;
- 3) prowadzenie Biura Konkursu, co najmniej po 8 h przez 5 dni roboczych w każdym tygodniu od dnia ogłoszenia Konkursu do dnia Etapu III Konkursu² w godzinach od 8.00 do 18.00 przez 2 osoby, które będą udzielać informacji telefonicznej i e-mailowej na temat produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność oraz informować na bieżąco uczestników Konkursu oraz Opiekunów o aktualnościach związanych z przebiegiem Konkursu;
- 4) przyjęcie i weryfikacja pod względem formalnym prac zgłoszonych do Konkursu;
- 5) przekazanie Zamawiającemu podpisanych oświadczeń dotyczących zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie ze wzorami stanowiącymi załączniki nr 4a, 4b i 4c do regulaminu Konkursu, podpisanych oświadczeń dotyczących udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych, sporządzonych zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 7 do Regulaminu Konkursu oraz, na nośniku elektronicznym, prac zgłoszonych do Konkursu (w wersji edytowalnej) wraz ze zdjęciami ilustrującymi gotowe potrawy, a także arkusza kalkulacyjnego Microsoft Excel z danymi zawartymi w załączniku nr 2 oraz załączniku nr 3 ust. 1 do Regulaminu Konkursu;
- 6) organizacja Etapu III Konkursu, w tym:
 - a) opracowanie strategii przebiegu Etapu III Konkursu, na którym obecni będą Laureaci wraz z Opiekunami, Komisja Konkursowa, Komisja Techniczna oraz osoby, które

¹ Nazwa portalu internetowego o tematyce gastronomicznej lub żywności regionalnej i tradycyjnej zostanie wskazana zgodnie z informacjami zawartymi przez Wykonawcę w ofercie.

² Wyłączając okres od dnia 26 czerwca 2021 r. do dnia 1 września 2021 r.

współpracowały przy realizacji Konkursu; Etap III Konkursu zostanie zrealizowany w godzinach od 8.00 do 15.00, w sobotę, w Warszawie;

- b) zapewnienie odpowiedniego miejsca, w którym odbędzie się Etap III Konkursu, które będzie uwzględniało:
- pomieszczenie, w którym będą przygotowywane potrawy; pomieszczenie powinno być wyposażone w meble kuchenne i media oraz powinno spełniać wymogi sanitarne, BHP, oraz inne wymogi, które są niezbędne do przeprowadzenia Etapu III Konkursu, a także posiadać co najmniej 10 stanowisk kuchennych, każde wyposażone w piec konwekcyjny, kuchenkę indukcyjną dwupalnikową, zlew jednokomorowy, garnki i patelnie do kuchenek indukcyjnych, miski, podstawowe noże, sztućce, blender oraz wspólną chłodziarkę, zamrażarkę i maszynkę elektryczną do mięsa; pomieszczenie powinno być nadzorowane przez pracownika obsługi technicznej,
 - salę, w której odbędzie się uroczyste wręczenie nagród Laureatom oraz podsumowanie Konkursu; sala powinna być wyposażona w miejsca siedzące dla co najmniej 50 osób, a także miejsce/podest/scenę przeznaczone do wręczenia nagród,
 - pomieszczenie dla 6-osobowej Komisji Konkursowej, które będzie wyposażone w co najmniej 1 stół, 6 krzeseł, ekspres do kawy wraz z kawą i mlekiem, czajnik elektryczny, herbatę czarną, cukier oraz ceramiczną zastawę stołową, w tym 40 dużych talerzy, 20 małych talerzy, 18 noży, 18 widelców, 18 łyżek, 18 łyżeczek, 8 szklanek do wody, 8 filiżanek do kawy z podstawkami, 8 filiżanek do herbaty z podstawkami,
- c) zapewnienie utrzymania czystości w miejscu przeprowadzenia Etapu III Konkursu,
- d) zapewnienie 1 noclegu w hotelu o standardzie co najmniej 2-gwiazdkowym dla max. 30 osób (10 ekip składających się z 1 albo 2 Uczestników Konkursu oraz 1 Opiekuna) przed Etapem III Konkursu (zakwaterowanie w pokojach 2-3 osobowych z łazienką), żywienia (kolacja i śniadanie) oraz zwrot kosztów transportu na trasie:
- lokalizacja szkoły Uczestnika Konkursu i Opiekuna – Warszawa (budynek, w którym odbędzie się Etap III Konkursu lub baza noclegowa) - lokalizacja szkoły Uczestnika Konkursu i Opiekuna,
 - baza noclegowa - budynek, w którym odbędzie się Etap III Konkursu,
- e) zapewnienie składników do przygotowania 4 porcji dla każdej z 10 potraw, które zakwalifikują się do Etapu III Konkursu lub zwrot kosztów ich zakupu do wysokości 220 zł brutto za 4 porcje 1 potrawy,
- f) zapewnienie co najmniej 2 koordynatorów, którzy będą nadzorować przebieg Etapu III Konkursu, w tym nocleg, posiłki oraz transport na miejsce Etapu III Konkursu, będą udzielać niezbędnej informacji Laureatom, Opiekunom oraz zaproszonym gościom,
- g) zapewnienie nagród dla Zwycięzców, wyróżnionych oraz pozostałych Laureatów Konkursu o łącznej wartości 13 000 zł netto:
- I nagroda - o wartości 3 200 zł,
 - II nagroda - o wartości 2 600 zł,
 - III nagroda - o wartości 2 200 zł,
 - 3 wyróżnienia – o wartości 1 000 zł każde,
 - upominki dla pozostałych Laureatów Konkursu o wartości 250 zł każdy (maksymalnie dla 8 osób),
- h) zapewnienie dyplomów w ramach ozdobnych dla szkół i Laureatów,
- i) wykonanie banera z nazwą Konkursu, odpowiednimi logotypami i sloganem, o wymiarach co najmniej 1,2m x 1,2m, który zostanie zawieszony w widocznym miejscu podczas Etapu III Konkursu,
- j) zapewnienie poczęstunku podczas Etapu III Konkursu, składającego się z produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, wg poniższej listy:

Produkt	ilość
Kabanosy staropolskie GTS	3 kg
Kielbasa myśliwska staropolska GTS	3 kg
Kielbasa lisiecka ChOG	3 kg
Kielbasa krakowska sucha staropolska GTS	3 kg
Kielbasa piaszczańska ChOG	3 kg
Oscypek ChNP	5 kg
Bryndza podhalańska ChNP	2 kg
Redykolka ChNP	40 szt.
Ser koryciński swojski ChOG:	
Naturalny	2 kg
z czarnuszką	2 kg
z papryką	2 kg
Wielkopolski ser smażony ChOG:	
Naturalny	5 opakowań (200g)
z kminkiem	5 opakowań (200g)
Chleb prądnicki ChOG	8 kg
Obwarzanek krakowski ChOG	40 szt.
Cebularz lubelski ChOG	40 szt.
Miód kurpiowski ChOG	1 kg
Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny ChNP	1 kg
Miód drahimski ChOG:	
Gryczany	1,25 kg
Rzepakowy	1,25 kg
Podkarpacki miód spadziowy ChNP	2 kg
Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego ChNP	2 kg
Rogal świętomarciński ChOG	30 szt.
Kołocz śląski ChOG:	
z makiem	2 kg
z serem	4 kg
z jabłkiem	2 kg
Andruty kaliskie ChOG	40 opakowań (120g)
Jabłka grójeckie ChOG	8 kg
Jabłka łąckie ChOG	8 kg
Suska sechlońska ChOG	20 opakowań (250g)
Olej rydzowy tradycyjny GTS	3 butelki (0,25l)

7) opatrzenie:

- ogłoszenia Konkursu oraz informacji o Konkursie, o których mowa w ppkt 1 i 2,
- dyplomów o których mowa w lit. h,
- banera, o którym mowa w lit. i

logotypami i sloganami stosowanymi przy wizualizacji Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 zgodnie z Księgą Wizualizacji Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, dostępną na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>, a także logotypami Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego

Oznaczenia Geograficznego, Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności, Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz Polskiej Inicjatywy Kulinarnej³, wg poniższego wzoru:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Konkurs współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

2. Termin realizacji zamówienia:

125 dni roboczych od dnia zawarcia umowy, wyłączając okres od dnia 26 czerwca 2021 r. do dnia 1 września 2021 r.

3. Warunki udziału w postępowaniu wraz z opisem sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

Zamawiający uzna warunek udziału w postępowaniu za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- **w ciągu ostatnich 4 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie zrealizował co najmniej 3 usługi polegające na zorganizowaniu cateringu lub degustacji potraw lub prezentacji potraw dla minimum 30 osób; Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał, że podczas jednego cateringu lub degustacji lub prezentacji potraw wykorzystał minimum 3 polskie produkty spośród produktów zarejestrowanych jako ChNP lub ChOG lub GTS.**

Wykonawca wraz z ofertą złoży dokument wykazujący (potwierdzający) spełnianie warunku udziału w postępowaniu, podpisane przez osobę/y/ upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, tj. wykaz wykonanych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem **przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, że zostały one wykonane należycie.**

Dowodami potwierdzającymi, że usługi zostały wykonane należycie są:

- a) referencje lub inne dokumenty wystawione lub podpisane przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, potwierdzające ich należyte wykonanie;
- b) oświadczenie Wykonawcy, że usługi wskazane w wykazie wykonanych usług zostały wykonane w sposób należyty – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze, Wykonawca nie jest w stanie uzyskać referencji bądź dokumentów, o których mowa w lit. a. W przypadku, gdy Wykonawca składa przedmiotowe oświadczenie, zobowiązany jest podać przyczyny braku możliwości uzyskania referencji bądź dokumentów potwierdzających należyte wykonanie usług.

W przypadku gdy Wykonawca w wykazie wykonanych usług zawarł usługi, które były wykonane na rzecz Zamawiającego, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów potwierdzających wykonanie tych usług;

- **dysponuje lub będzie dysponował co najmniej dwiema osobami, które będą brały udział w realizacji zamówienia i które będą prowadziły Biuro Konkursu oraz nadzorowały przebieg Etapu III Konkursu. Każda z tych osób musi posiadać co najmniej 3 letnie**

³ Logotypy w formacie .eps lub .jpg zostaną przekazane Wykonawcy za pośrednictwem serwisu internetowego do transferu plików, w dniu zawarcia umowy.

doświadczenie zawodowe z zakresu systemów jakości żywności, a w szczególności systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Wykonawca wraz z ofertą złoży dokument wykazujący (potwierdzający) spełnianie warunku udziału w postępowaniu, podpisane przez osobę/y/ upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, tj. wykaz osób, które będą brały udział w realizacji zamówienia, wraz z informacjami na temat ich doświadczenia, niezbędnego do realizacji zamówienia.

Dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu zostaną przesłane wraz z ofertą w postaci skanu na adres e-mail wskazany w pkt 8.

4. Kryteria oceny ofert: 100% cena

5. Wymagania co do oferty cenowej:

Oferta powinna zawierać:

- szczegółową kalkulację kosztów, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego,
- dokumenty wykazujące (potwierdzające) spełnianie warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 3, podpisane przez osobę/y/ upoważnione do reprezentowania Wykonawcy,
- nazwę portalu internetowego o tematyce gastronomicznej lub żywności regionalnej i tradycyjnej, o którym mowa w pkt 1, ppkt 2.

Zamawiający informuje, że Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zawiera umowy na podstawie własnych wzorów umów.

W przypadku gdy Wykonawca jest przyjmującym zlecenie lub świadczącym usługi w rozumieniu art. 1 pkt 1b ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2020 r. poz. 2207) w ofercie należy podać dodatkowo stawkę za 1 godzinę świadczenia usługi oraz łączną liczbę godzin wykonywania przedmiotu umowy. Wykonawca jest zobowiązany załączyć do oferty oświadczenie o tym czy jest czy też nie jest przyjmującym zlecenie lub świadczącym usługi w rozumieniu ww. ustawy. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

6. Osoba uprawniona do kontaktu:

Wydział Systemów i Programów Jakości, e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl, tel. (22) 623 24 66

7. Termin złożenia oferty: do dnia 2 marca 2021 r.

8. Sposób złożenia oferty: elektronicznie na adres email: oznaczenia@minrol.gov.pl

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi do zawarcia umowy. Wybór oferty zostanie dokonany zgodnie z przedstawionymi kryteriami oceny ofert.

.....
podpis dyrektora
departamentu/biura wnioskującego
o udzielenie zamówienia