Warszawa, dnia 26 kwietnia 2024 r.

Znak sprawy: DEJ.spj.23.2.2024

**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 XIII 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, kształcące w zawodach gastronomicznych) oraz Wydziałów Edukacji Urzędów Marszałkowskich, za pomocą poczty elektronicznej oraz zamieszczenie przedmiotowej informacji na portalu internetowym, o którym mowa w pkt 2;
2. zapewnienie promocji Konkursu poprzez zamieszczenie ogłoszenia z regulaminem Konkursu na portalu………[[1]](#footnote-1) 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 Konkursu[[2]](#footnote-2) 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:
7. opracowanie strategii przebiegu Etapu III Konkursu, na którym obecni będą Laureaci wraz z Opiekunami, Komisja Konkursowa, Komisja Techniczna oraz osoby, które współpracowały przy realizacji Konkursu; Etap III Konkursu zostanie zrealizowany w godzinach od 8.00 do 15.00, w sobotę w Warszawie.
8. 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,
1. zapewnienie utrzymania czystości w miejscu przeprowadzenia Etapu III Konkursu,
2. 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), wyżywienia (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,
1. zapewnienie 1 noclegu w hotelu o standardzie co najmniej 2-gwiazdkowym dla członków jury nie będących pracownikami Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi – 6 osób,
2. 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 300 zł brutto za 4 porcje 1 potrawy,
3. 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,
4. 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),
1. zapewnienie dyplomów w ramkach ozdobnych dla szkół i Laureatów,
2. 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,
3. 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:

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

1. zapewnienie wynagrodzenia dla Komisji Technicznej – 4 os po 1 000.00 zł netto.
2. opatrzenie:
* ogłoszenia Konkursu oraz informacji o Konkursie, o których mowa w pkt 1 i 2,
* dyplomów o których mowa w pkt 6 lit. i,
* banera, o którym mowa w pkt 6 lit. j,

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 Kulinarnej[[3]](#footnote-3), 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.

1. **Termin realizacji zamówienia**

Zleceniobiorca wykona zlecenie w terminie do dnia Finału Konkursu, który odbędzie się najpóźniej w dniu 23 listopada 2024 r.

1. **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:**

1. referencje lub inne dokumenty wystawione lub podpisane przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, potwierdzające ich należyte wykonanie;
2. 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** doświadczenie zawodowe z zakresu systemów jakości żywności, a w szczególności systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantownych 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.**

1. **Kryteria oceny ofert**:

100 % cena.

1. **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, pkt 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.

1. **Osoba uprawniona do kontaktu:**

Wydział Systemów i Programów Jakości, e-mail: oznaczenia@minrol.gov.pl, tel. (22) 623 22 08

1. **Termin złożenia oferty**: 17 maja 2024 r.
2. **Sposób złożenia oferty:**
	1. elektronicznie na adres poczty oznaczenia@minrol.gov.pl
	2. Jeżeli Wykonawca nie ma możliwości złożenia oferty w powyżej określony sposób to dopuszcza się osobiste złożenie oferty w Biurze Podawczym Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, 00-930 Warszawa, ul. Wspólna 30, z dopiskiem XIII Konkurs Kulinarny,
	w godzinach 8.15-16.15 od poniedziałku do piątku.

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 kierującego komórką wnioskującą*

1. Nazwa portalu internetowego o tematyce gastronomicznej lub żywności regionalnej i tradycyjnej zostanie wskazana zgodnie z informacjami zawartymi przez Wykonawcę w ofercie. [↑](#footnote-ref-1)
2. Wyłączając okres od dnia 21 czerwca 2024 r. do dnia 2 września 2024 r. [↑](#footnote-ref-2)
3. Logotypy w formacie .eps lub .jpg zostaną przekazane Wykonawcy za pośrednictwem serwisu internetowego do transferu plików, w dniu zawarcia umowy. [↑](#footnote-ref-3)