

Warszawa, 25 sierpnia 2022

ZAPYTANIE OFERTOWE

ZAMAWIAJĄCY

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa

NIP 525-15-57-116

www.srw.org.pl

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Realizacja projektu i koordynacja działań z zakresu promocji polskiej wieprzowiny i wołowiny oraz przetworów z mięsa wieprzowego i wołowego w ramach Międzynarodowych Targów Polagra Food 2022 w Poznaniu w dniach 26-28 września 2022 – MIĘSO Z POLSKI NA TARGACH POLAGRA FOOD

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie obejmuje realizację następujących działań:

1. Zorganizowanie nowoczesnego stoiska promocyjnego o powierzchni 340 m² na terenie Międzynarodowych Targów Polagra Food, w tym m. in.

a) wynajęcie powierzchni wystawienniczej

b) przygotowanie nowatorskiego projektu zabudowy powierzchni wystawienniczej;

c) wykonanie indywidualnej zabudowy stoiska zawierającej niezbędne sprzęty kuchenne, zapewniającej:

- przyłącza wodno-kanalizacyjne, elektryczne, Internet na stoisku;

- wyposażenia minimalnego, na które składa się : zaplecze magazynowe (min. 20 m²), zaplecze kuchenne (min. 20 m², wyposażone w lodówkę, zlew, regały, kuchenkę), 20 stolików, 80 krzeseł, baner podwieszony nad stoiskiem, oświetlenie, wykładzina dywanowa, lady informacyjne, hokery i bar

- miejsc ekspozycji produktów,

- grafiki wielkoformatowej,

d) zapewnienie kompleksowej obsługi strefy degustacyjnej w zakresie personelu kucharzy i asystentów oraz zaopatrzenia w niezbędne surowce i produkty do przeprowadzania degustacji przez wszystkie dni trwania targów

e) opłacenie opłaty rejestracyjnej

f) przygotowanie roll-upów oraz ulotek wraz z ich zapewnieniem na stoisku oraz ich dystrybucją

2. Zorganizowanie Ogólnopolskiego Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa o powierzchni 80 m² na terenie Międzynarodowych Targów Polagra Food, w tym m. in.

a) wynajęcie powierzchni forum

b) przygotowanie projektu zabudowy powierzchni forum;

c) wykonanie indywidualnej zabudowy stoiska zawierającej niezbędne sprzęty kuchenne, zapewniającej:

- przyłącza wodno-kanalizacyjne, elektryczne;
- wyposażenia minimalnego, na które składa się: 30 krzeseł, baner podwieszony nad stoiskiem, oświetlenie, wykładzina dywanowa, lamy informacyjne, nagłośnienie
- grafiki wielkoformatowej,

d) zapewnienie wykonawców forum (prelegenci, kucharze, moderator-konferansjer, artyści)

e) zapewnienia gadżetów (fartuchy, czapy, akcesoria) oraz tablic informacyjnych

3. Organizacja wieczornego spotkania branżowego (catering, obsługa, artyści) wraz z wynajmem pawilonu nr 10 lub innej alternatywnej powierzchni.

4. Przygotowanie artykułu sponsorowanego oraz jego publikacja w czasopiśmie branżowym

5. Przygotowanie koncepcji akcji promocyjnej oraz koordynacja akcji wraz z dokumentacją fotograficzną.

III. PODSTAWA PRAWNA

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z:

- ustawą z dnia 22 maja 2009 roku o funduszach promocji produktów rolno-spożywczych (t.j.: Dz. U. z 2015 r., poz. 2122, ze zm.),
- ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j: Dz. U. z 2016 r. poz. 380, ze zm.), w szczególności art. 70¹ – 70⁵,
- rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2017 r., poz. 1351), zwanym dalej „rozporządzeniem”,
- Zasadami obsługi Funduszy promocji produktów rolno – spożywczych – zał. do Zarządzenia Nr 7/2017/W Dyrektora Generalnego KOWR z dnia 1.09.2017 r.

IV. WARUNKI I WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE OFERENTÓW W POSTĘPOWANIU

1. Zapytanie ofertowe jest skierowane do podmiotów prowadzących na terenie Polski działalność gospodarczą tj. osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, jednostek organizacyjnych nie posiadających osobowości prawnej bądź osób prawnych (weryfikacja poprzez wgląd do KRS/CE-IDG).
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci (w przypadku Konsorcjum co najmniej 1 konsorcjant), którzy mogą wykazać się doświadczeniem iż w trakcie 3 lat przed datą złożenia niniejszej oferty, przeprowadzili co najmniej 3 działania promujące produkty rolno-spożywcze lub inne (w tym wykonanie zabudowy stoiska targowego) o wartości nie mniejszej niż 150 tys. zł netto. Każde wykazane działanie wymaga przedstawienia poświadczenia prawidłowego wykonania.
3. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów.
4. Złożona oferta musi zawierać:
 - a) formularz ofertowy wraz z oświadczeniami (załącznik nr 1)
 - b) projekt zabudowy stoiska

- c) propozycję lokalizacji stoiska
- d) propozycję lokalizacji i zabudowy Ogólnopolskiego Forum Rzeźnictwa, Wędliniarstwa i Kuchmistrzostwa
- e) projekty gadżetów, tablic informacyjnych, roll-upów, ulotek
- f) koncepcję akcji promocyjnej oraz koncepcję organizacji Wieczornego Spotkania Branżowego
- g) propozycję menu serwowanego w czasie pracy stoiska
- h) 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.
- i) aktualne zaświadczenie o niezaleganiu ze składkami z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert.
- j) aktualne zaświadczenie o niezaleganiu w podatkach z Urzędu Skarbowego
- k) dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie (zgodnie z punktem 2 warunków i wymagań formalnych dotyczących oferentów w postępowaniu) (załącznik nr 2)
- l) dokument potwierdzający wniesienie wadium

5. Oferty należy składać obligatoryjnie w formie pisemnej w języku polskim.

6. Oferent złoży oświadczenie o braku powiązań osobowych, kapitałowych w stosunku do Zamawiającego.

7. Termin wykonania zamówienia od dnia podpisania umowy do 15.10.2022 r.

8. Oferta i załączniki winny być podpisane zgodnie z zasadą reprezentacji wynikającą z dokumentów rejestrowych lub udzielonego pełnomocnictwa.

9. Cena oferty za realizację przedmiotu zamówienia powinna obejmować wszelkie koszty jakie zostaną poniesione przy realizacji zamówienia.

10. Oferta powinna zawierać cenę całkowitą zamówienia brutto wyrażoną w polskich złotych (PLN).

11. Wszelkie koszty związane z przedstawieniem oferty ponosi oferent.

12. Oferta nie spełniająca warunków formalnych określonych w punkcie 4 oraz oferta złożona po terminie będzie odrzucona.

13. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie są w stanie upadłości lub likwidacji w chwili złożenia oferty i oświadczą to w ofercie.

14. Oferent musi posiadać wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia i dysponować odpowiednim potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia.

15. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.

17. Wadium do niniejszego postępowania w kwocie 30 tys. zł należy wpłacić na konto 02 1540 1157 2001 6612 0421 0001 do dnia 5 września 2022 r., liczy się data zaksięgowania na koncie Zamawiającego.

Wadium wpłacone zostanie zwrócone na konto Oferenta, którego oferta nie zostanie wybrana, niezwłocznie po rozstrzygnięciu postępowania. Oferentowi, którego oferta zostanie przyjęta, wadium zostanie zwrócone na konto w terminie nie przekraczającym 14 dni od zakończenia realizacji niniejszej umowy, chyba że Oferent przedstawi gwarancję zabezpieczającą prawidłowe wykonanie umowy. W tym przypadku wadium zostanie zwrócone na konto tego oferenta niezwłocznie.

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. W ramach przedmiotowego postępowania będą brane pod uwagę tylko i wyłącznie oferty spełniające wszystkie wymagania.
2. Maksymalna liczba punktów możliwych do zdobycia – 100
3. Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska największą liczbę punktów przyznanych w oparciu o poniższe kryteria:

- 1) Kryterium 1: cena brutto (Kc) – waga 35% (punktacja od 0 do 35 pkt.)
- 2) Kryterium 2: Koncepcja wizerunkowa wystąpienia w tym projekty graficzne (Kz) – waga 65% (punktacja od 0 do 65 pkt)

- 1) W kryterium „cena” punkty zostaną obliczone według wzoru:

$$\text{Kc} = \frac{\text{Najniższa cena brutto spośród wszystkich cen w ofertach nie odrzuconych}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 35 \text{ pkt}$$

W kryterium „cena” 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.
- 2) W kryterium „Koncepcja wizerunkowa wystąpienia w tym projekty graficzne ” punkty zostaną przyznane w trakcie indywidualnej oceny oferty przez poszczególnych członków Komisji w następujących podkryteriach:

- 2)1.1. funkcjonalność, kompozycja, forma przestrzenna (0-40 pkt),
- 2)1.2. kreatywność, oryginalność, nowoczesność (0-15 pkt),
- 2)1.3. estetyka i rozwiązania podkreślające mięśny charakter stoiska (0-10 pkt).

W podkryterium „Funkcjonalność, kompozycja, forma przestrzenna” – 2)1.1 Wykonawca może otrzymać od 0 do 40 pkt, które zostaną przyznane w następujący sposób:

0 pkt - kompozycja chaotyczna, o znikomej spójności elementów wyposażenia, nie tworząca estetycznej, przemyślanej całości, forma przestrzenna nie uwzględniająca w pełni funkcji pomieszczenia, niedostateczne dostosowanie wyposażenia do funkcji stoiska wystawienniczego. Brak funkcjonalności w rozplanowaniu powierzchni, słaba użyteczność rozwiązań, istniejące ograniczenia w użytkowaniu; usytuowanie zaplecza kuchennego w miejscu utrudniającym swobodne przejście;

40 pkt - przemyślana, spójna kompozycja - układ elementów tworzących przemyślaną całość, forma przestrzenna w pełni uwzględniająca funkcję pomieszczenia; odległości między elementami stoiska, dające możliwość swobodnego poruszania się, dostosowanie elementów stoiska do obecności odwiedzających. Optymalne rozplanowanie powierzchni pod względem użyteczności, przejrzystości i wygody w użytkowaniu; zaplecze kuchenne dopasowane wielkością do stoiska wystawienniczego oraz usytuowane w miejscu niepowodującym zatorów odwiedzających stoisko.

Ocenie w ramach ww. podkryterium podlegać będzie propozycja ukształtowania i rozmieszczenia elementów stoiska w taki sposób, aby tworzyły przemyślaną, spójną kompozycyjnie całość. Zamawiający przy ocenie będzie brał pod uwagę układ stoiska, który powinien zapewnić możliwość jak najbardziej efektywnej ekspozycji produktów w taki sposób, aby dostęp klientów do tych produktów był jak najłatwiejszy, by istniała możliwość prezentacji oferty firm przy zachowaniu odpowiedniej ilości miejsca niezbędnej do zaprezentowania produktów, aby poruszanie się w obrębie stoiska było łatwe bez konieczności przeciskania się (również umożliwiać poruszanie się osób niepełnosprawnych). Klienci oraz obsługa stoiska muszą mieć łatwy dostęp do lad informacyjnych, pomieszczeń magazynowych i wszystkich stref znajdujących się w obrębie całego stoiska. Układ funkcjonalny stoiska musi pozwolić obsłudze stoiska łatwo kontrolować obecność osób trzecich na stoisku. Oświetlenie stoiska powinno być dobrane w najbardziej optymalny sposób do specyfiki produktów, wydobyć kolorystykę produktów i doświetlać maksymalnie każdy z produktów.

Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego, tym więcej punktów dana oferta uzyska. Gradacja punktów będzie zależała od ilości spełnionych wyżej opisanych cech funkcjonalności stoiska.

Do obliczeń przyjmowana będzie suma punktów przyznana ofercie przez wszystkich członków Zespołu oraz suma najwyższych ilości punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert, przyznana przez każdego członka Zespołu. Liczba punktów w tym kryterium (K2)1.1. zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$K_2)_{1.1.} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 40$$

W podkryterium „Kreatywność, oryginalność, nowoczesność” – 2)1.2. Wykonawca może otrzymać od 0 do 15 pkt w następujący sposób:

0 pkt - projekt sztamkowy, nieciekawym, nienowoczesnym, przestarzała forma zabudowy i wyposażenia, projekt standardowy, z użyciem standardowych technologii, brak nawiązania do cech charakterystycznych dla stoiska, które ma być nowoczesne, otwarte, w pełni eksponujące produkty wystawiających się firm oraz ciekawą formą zabudowy zachęcać do odwiedzania stoiska.

15 pkt - projekt ciekawy, nieszablonowy, nietuzinkowy, niepowtarzalny, nowoczesna forma zabudowy, nowoczesne wyposażenie (meble i akcesoria); niekonwencjonalne nowoczesne rozwiązania; koncepcja stoiska obejmuje cechy charakterystyczne dla nowoczesnej, otwartej, w pełni eksponującej produkty wystawiających się firm koncepcji zabudowy. Ciekawa forma zabudowy ma zachęcać do odwiedzania stoiska.

Ocenie w ramach ww. podkryterium podlegać będą nietuzinkowość projektu oraz nowoczesne, niekonwencjonalne rozwiązania. Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania

Zamawiającego tym więcej punktów oferta uzyska.

Gradacja punktów będzie zależała od ilości spełnionych wyżej opisanych cech kreatywności, oryginalności, nowoczesności stoiska.

Do obliczeń przyjmowana będzie suma punktów przyznana ofercie przez wszystkich członków Zespołu oraz suma najwyższych ilości punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert, przyznana przez każdego członka Zespołu. Liczba punktów w tym kryterium (K2)1.2.) zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$K_{2)1.2.} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert nie odrzuconych}} \times 15$$

W podkryterium „Estetyka i rozwiązania podkreślające mięsny charakter stoiska” – 2)1.3. Wykonawca może otrzymać od 0 do 10 pkt w następujący sposób:

0 pkt - brak estetyki w zachowaniu kolorystyki stoiska, rozmieszczenia elementów graficznych, znikome elementy mięsne mające podkreślić mięsny charakter stoiska.

10 pkt – optymalne podkreślenie estetyki kolorystycznej stoiska i rozmieszczenie elementów graficznych. Elementy mięsne stoiska są wyraźne, charakterystyczne i w optymalnej ilości w stosunku do koncepcji całej zabudowy.

Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego, tym więcej punktów oferta uzyska. Gradacja punktów będzie zależała od ilości spełnionych wyżej opisanych cech estetyki i mięsnego charakteru stoiska.

Do obliczeń przyjmowana będzie suma punktów przyznana ofercie przez wszystkich członków Zespołu oraz suma najwyższych ilości punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert, przyznana przez każdego członka Zespołu. Liczba punktów w tym kryterium (K2)1.3.) zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$K_{2)1.3.} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 10$$

Ocena oferty w kryterium Koncepcja wizerunkowa wystąpienia w tym projekty graficzne (Kz) zostanie obliczona wg wzoru:

$$Kz = K2) 1.1.+K2) 1.2. +K2) 1.3.$$

3. Ogólna ocena danej oferty zostanie obliczona wg następującego wzoru: **W = Kc+Kz**

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADNIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Miodowej 14, lub przesłać pocztą na adres Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa w terminie **do dnia 5 września 2022 r. do godz. 12.00**. Decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.

2. Ofertę należy złożyć/przesłać w zamkniętej/zabezpieczonej kopercie z podaniem nazwy i adresu Wykonawcy oraz oznaczeniem: „Oferta na wykonanie Projektu MIĘSO Z POLSKI NA TARGACH POLAGRA FOOD”.

3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

4. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczona na stronie Zamawiającego oraz wysłana do Oferentów drogą elektroniczną.

VII.DODATKOWE INFORMACJE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia niniejszego postępowania na każdym jego etapie bez podawania przyczyn.

2.Oferenci nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi bądź niepieniężnymi 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.

3.Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli Oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zamówienia.

4. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Zapytania. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Zapytania wpłynie w formie pisemnej do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

5.Jeżeli zaoferowana cena będzie wydawała się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budziła wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu będzie spoczywać na Wykonawcy.

6. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest;

Anna Pasik , tel.: 507 130 369, e-mail biuro.srwrp@gmail.com

Załączniki:

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie

Załącznik nr 3 - Wzór Istotnych Postanowień Umowy (IPU)