

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 w ramach programu kulinarnego „POSPOŁU Z WIEPRZEM I WOŁU”.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie obejmuje realizację następujących działań:

- 1) Produkcja 10 odcinków programu kulinarnego (6 promujących wieprzowinę i 4 promujących wołowinę) .
- 2) Emisję wytworzonych odcinków na antenie wybranych ośrodków telewizji regionalnej
- 3) Umieszczenie na stronie telewizji wyprodukowanych odcinków
- 4) Opracowanie koncepcji projektu
- 5) Opracowanie scenariusza dla każdego odcinka
- 6) Przeprowadzenie działań PR i Kampanii Promocyjnej (wybrane media, internet)
- 7) Przeprowadzenie monitoringu i ewaluacji projektu

II. WARUNKI I WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE OFERENTÓW W POSTĘPOWANIU

1. Do przetargu dopuszczone zostaną podmioty lub konsorcja podmiotów, których działalność reguluje kodeks handlowy. W przetargu nie mogą startować osoby fizyczne.
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, wyprodukowali co najmniej 5 cykli programów kulinarnych z zakresu informacji o jakości, cechach i zaletach mięsa wołowego i wieprzowego o wartości nie mniejszej niż 100 tys. zł netto. Każde wykazane działanie wymaga przedstawienia poświadczenia prawidłowego wykonania.

Celem zapytania jest wyłonienie oferty, która zapewni minimum emisję 10 odcinków programu kulinarnego w wybranych ośrodkach telewizji regionalnej. Celem programu jest jak najszersza edukacja w zakresie mięsa wieprzowego, wołowego i ich przetworów w telewizji, stąd wszystkie działania w zakresie emisji, powtórek, przekraczające wymaganą emisję w wybranych ośrodkach

telewizji regionalnej, będą punktowane (emisja rozszerzona o zasięg ogólnopolski, powtórki programów).

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) Przykładowy scenariusz odcinka.

c) Plan emisji programów i powtórek z podaniem planowanych godzin emisji, szacowanej liczby odbiorców, zasięgu emisji.

d) 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.

e) Aktualne zaświadczenie lub oświadczenie o niezaleganiu ze składkami z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert.

f) Aktualne zaświadczenie lub oświadczenie o niezaleganiu w podatkach z Urzędu Skarbowego

g) dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie (zgodnie z punktem 2 warunków i wymagań formalnych dotyczących oferentów w postępowaniu) (załącznik nr 2)

h) Dokument potwierdzający wniesienie wadium

5. Oferty należy składać obligacyjnie 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 31.10.2021 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 złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.

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. Wykluczeniu podlegają oferty częściowe
18. Wadium do niniejszego postępowania w kwocie 30 tys. zł należy wpłacić na konto 02 1540 1157 2001 6612 0421 0001 do dnia 25.08.2021 r., liczy się data zaksięgowania na koncie Zamawiającego. Wadium wpłacone zostanie zwrócone na konto Oferenta niezwłocznie po rozstrzygnięciu postępowania.

III. 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 20% (punktacja od 0 do 20 pkt.)
 - 2) Kryterium 2: scenariusz 10 odcinków programu kulinarnego (Ks) – waga 50% (punktacja od 0 do 50 pkt)
 - 3) Kryterium 3: powtórki 10 odcinków programu kulinarnego (Kp) – waga 30% (punktacja od 0 do 30 pkt)

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

$$Kc = \frac{\text{Najniższa cena brutto spośród wszystkich cen w ofertach nie odrzuconych}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 20 \text{ pkt}$$

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 „Scenariusz 10 odcinków programu kulinarnego ” punkty zostaną przyznane w trakcie indywidualnej oceny oferty przez poszczególnych członków Komisji w następującym podkryterium:

2. 1.Sposób przekazania wiedzy o mięsie wieprzowym i wołowym – Wykonawca może otrzymać od 1 do 30 punktów. Przy ocenie komisja będzie brała pod uwagę atrakcyjność sposobu dotarcia do widza oraz dążenie do najszerszej realizacji celu tj. promocji mięsa wieprzowego, wołowego i ich wyrobów. Ocenie będzie podlegała również poprawność merytoryczna przekazu.

$$K_{2)2.1} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert nie odrzuconych}} \times 30$$

2.2. Atrakcyjność sposobu przygotowania potraw z mięsa wieprzowego i wołowego – Wykonawca może otrzymać od 1 do 20 pkt.

$$K_w = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert nie odrzuconych}} \times 20$$

Ocena oferty w kryterium „Scenariusz 10 odcinków programu kulinarnego”(K_s) zostanie obliczona wg wzoru:

$$K_s = K_{2) 2.1.} + K_{2) 2.2.}$$

3) W kryterium „Powtórki 10 odcinków programu kulinarnego" punkty zostaną przyznane w trakcie indywidualnej oceny oferty przez poszczególnych członków Komisji w następujących podkryteriach:

3.1. ilość powtórek w TVP Regionalna(1-10)

3.2. ilość powtórek w TVP Ogólnopolska (1-20 pkt),

W podkryterium „ilość powtórek w TVP Regionalna " – 3.1 Wykonawca może otrzymać od 1 do 10 pkt, które zostaną przyznane w następujący sposób (1 powtórka = 1 punkt):

1-9 pkt – od 1 do 9 powtórek

10 pkt – 10 powtórek i powyżej

Ocenie w ramach ww. podkryterium podlegać będzie ilość powtórek 10 programów. Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego tym więcej punktów oferta uzyska.

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 (K₃)3.1. zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$K_{3)3.1} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 10$$

W podkryterium „ilość powtórek w TVP Ogólnopolska ” – 3.2 Wykonawca może otrzymać od 1 do 20 pkt, które zostaną przyznane w następujący sposób (1 powtórka = 5 punktów):

5 -15 pkt – od 1 do 3 powtórek

20 pkt –4 powtórki i powyżej

Ocenie w ramach ww. podkryterium podlegać będzie ilość powtórek 10 programów. Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego tym więcej punktów oferta uzyska.

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 (K3)3.2. zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$K_{3)3.2} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 20$$

Ocena oferty w kryterium „Powtórki 8 odcinków programu kulinarnego”(K_p) zostanie obliczona wg wzoru:

$$K_p = K_{3)3.1} + K_{3)3.2}$$

4. Ogólna ocena danej oferty zostanie obliczona wg następującego wzoru: **W = Kc+Ks+Kp**

IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADNIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Miodowej 14, lub przesłać pocztą na adres ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa w terminie **do dnia 25 sierpnia 2021 r. do godz. 13.00**. 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 przygotowanie programu POSPOŁU Z WIEPRZEM I WOŁU”

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.

VI.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)

Załącznik nr 4 – Szczegółowy budżet zadania