

Warszawa, 17.08.2021

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

### **ZAMAWIAJĄCY**

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej

ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa

NIP 525-15-57-116

[www.srw.org.pl](http://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 ANUGA 2021 w Kolonii w Niemczech w dniach 9-13 października 2021 r. - SMAKUJ POLSKĄ WIEPRZOWINĘ I WOŁOWINĘ NA TARGACH ANUGA 2021.

### **II. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Zamówienie obejmuje realizację następujących działań:

1. Zorganizowanie nowoczesnego stoiska promocyjnego na terenie targów ANUGA 2021 w tym m. in.
  - a) zapewnienie powierzchni wystawienniczej – 250 m2 (z dopuszczalną różnicą (+/-)5% planowanej powierzchni)
  - b) przygotowanie nowatorskiego projektu zabudowy powierzchni wystawienniczej;
  - c) wykonanie indywidualnej zabudowy w tym:
    - przyłącza wodno-kanalizacyjne, elektryczne, Internet o prędkości nie mniejszej niż 8 GB;
    - stoisko na całej powierzchni wyposażone w podłogę techniczną, podniesioną na aluminiowym stelażu względem poziomu podłogi hali targowej nie mniejszej niż 10 cm i nie większej niż 15 cm., aby umożliwić swobodne przeprowadzenie pod nią instalacji elektrycznej i wodno-kanalizacyjnej. Wszystkie widoczne boki podłogi wykończone płytą w kolorze podłogi. Krawędź wykończona kątownikiem aluminiowym.
    - podwieszenia do hali targowej
    - stanowiska dla przedsiębiorców-producentów,
    - miejsca ekspozycji produktów, wraz z wynajmem lad chłodniczych,
    - grafiki wielkoformatowej,
  - d) zaprojektowanie strefy kuchennej, zawierającej m. in.:
    - urządzenia chłodnicze,
    - piece konwekcyjne,
    - kuchnie indukcyjne 4 palnikowe,
    - zlewozmywak z termą podgrzewania wody.

2. Zapewnienie obsługi stoiska przez osoby odpowiedzialne za sprawne funkcjonowanie wszelkich sprzętów i elementów wyposażenia dostarczonych przez Wykonawcę;
3. Zapewnienie kompleksowej obsługi strefy degustacyjnej w zakresie personelu kucharzy i asystentów oraz zaopatrzenia w niezbędne surowce i produkty do przeprowadzania ciągłych degustacji przez wszystkie dni trwania targów wraz z transportem towarów;
4. Zapewnienie koordynacji przygotowań i logistyki udziału w targach oraz ciągły nadzór podczas ich trwania.
5. Organizacja wieczoru branżowego - spotkania promocyjno-biznesowego na stoisku polskim oraz zaproszenie uczestników w tym profesjonalistów z Polski i Europy oraz gości z krajów trzecich na prezentowane polskie potrawy z mięsa wołowego i wieprzowego.;
6. Opracowanie i druk materiałów informacyjnych w postaci ulotki;
7. opracowanie i wykonanie materiału promocyjnego (gadżet);
8. Zapewnienie opłaty AUMA
9. Zapewnienie 70 kart wejścia i 2 wjazdu na targi ANUGA 2021;
10. Zapewnienie sprzątnięcia stoiska oraz pokrycie kosztów energii elektrycznej
11. Zapewnienie przelotu samolotem dla 4 osób w klasie ekonomicznej do i z Kolonii
12. Zapewnienie noclegu dla 4 osób na 6 dób w pokojach jednoosobowych
13. Zapewnienie dojazdu na targi dla 4 osób przez 5 dni;
14. Wynajęcie powierzchni chłodniczej/magazynu chłodniczego.
15. Zapewnienie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej na kwotę minimum 50 000,00 PLN od wszelkich szkód wyrządzonych osobom trzecim w tym organizatorowi targów w dniach wykonywania zabudowy, trwania targów i demontażu stoiska na ANUGA 2021;
16. Zapewnienie raportu końcowego z efektywności zadania.

### **III. 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 4 lat przed datą złożenia niniejszej oferty, należycie przeprowadzili co najmniej 4 działań związanych z organizacją stoisk targowych wraz z działaniami towarzyszącymi (pokazy kulinarne, degustacje, spotkania branżowe) dotyczących promocji produktów rolno-spożywczych, o wartości każdego z działań nie mniejszej niż 500 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) pisemne potwierdzenie rezerwacji wymaganej powierzchni na targach Anuga 2021 od organizatora targów

- c) projekty zabudowy stoiska, materiałów informacyjnych, materiałów promocyjnych
  - d) Aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu do składania ofert.
  - e) Aktualne zaświadczenie o niezaleganiu ze składkami z Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert.
  - f) Aktualne zaświadczenie o niezaleganiu w podatkach z Urzędu Skarbowego wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu do składania ofert
  - g) wykaz posiadanego doświadczenia (zgodnie z punktem 2 warunków i wymagań formalnych dotyczących oferentów w postępowaniu) (załącznik nr 2)
  - h) Dokument potwierdzający wniesienie wadium
5. Oferty należy składać obligatoryjnie w formie pisemnej w języku polskim.
3. Oferent złoży oświadczenie o braku powiązań osobowych, kapitałowych w stosunku do Zamawiającego.
7. Termin wykonania zamówienia od dnia podpisania umowy do 15.11.2021 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 wyrażoną w polskich złotych (PLN) netto i brutto.
11. Wszelkie koszty związane z przedstawieniem oferty ponosi oferent.
12. Oferta złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.
13. Oferta nie spełniająca warunków formalnych, lub niekompletna, zapytania ofertowego 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. Wadium do niniejszego postępowania w kwocie 50 tys. zł należy wpłacić na konto 02 1540 1157 2001 6612 0421 0001 do dnia 25 sierpnia 2021 r., liczy się data zaksięgowania na koncie Zamawiającego. Wadium wpłacone zostanie zwrócone na konto Oferenta niezwłocznie po rozstrzygnięciu postępowania.

#### **IV. 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) - 30% (punktacja od 0 do 30 pkt.)

2) Kryterium 2: Koncepcja wizerunkowa w tym projekty graficzne (Kz) – waga 30% (punktacja od 0 do 30 pkt)

3) Kryterium 3: lokalizacja powierzchni (Kd) - 40% (punktacja od 0 do 40 pkt.)

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

$$Kc = \frac{\text{Najniższa cena brutto spośród wszystkich cen w ofertach nie odrzuconych}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 30 \text{ pkt}$$

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 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 (1-10 pkt),

**1 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;

**10 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:

$$K_{2)1.1.} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 10$$

2)1.2. kreatywność, oryginalność, nowoczesność (1-10 pkt),

**1 pkt** - projekt sztamowy, 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.

**10 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:

$$K_{2)1.2.} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród rozpatrywanych ofert nie odrzuconych}} \times 10$$

2)1.3. estetyka i rozwiązania podkreślające specyfikę branży mięsnej (1-10 pkt).

**1 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 w tym projekty graficzne (Kz) zostanie obliczona wg wzoru:

$$Kz = K_{2)1.1.} + K_{2)1.2.} + K_{2)1.3.}$$

3) W Kryterium „lokalizacja powierzchni” punkty zostaną przyznane w następujących podkryteriach:

3)1.1 Umieszczenie stoiska w pawilonach mięsnych targów Anuga 2021: 0-20 pkt.

**0 pkt** – stoisko umieszczone poza pawilonami mięsnymi.

**20 pkt** – stoisko umieszczone w pawilonach mięsnych.

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)1.1.) zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$K_{3)1.1.} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 20$$

3)1.2 Atrakcyjne usytuowanie stoiska w pawilonie: 0-20 pkt.

**1 pkt** – stoisko umieszczone na uboczu, z dala od głównych ciągów komunikacyjnych pawilonu

**5 pkt** – stoisko umieszczone na uboczu, otwarte z 1 strony, blisko ciągów komunikacyjnych pawilonu

**10 pkt** – stoisko umieszczone na uboczu, blisko ciągów komunikacyjnych pawilonu, otwarte z 2 stron

**15 pkt** – stoisko umieszczone w centralnej części pawilonu, otwarte z 2 stron, blisko od ciągów

komunikacyjnych pawilonu

**20 pkt** – stoisko umieszczone w centralnej części pawilonu, otwarte z 3 stron, blisko ciągów komunikacyjnych pawilonu

Im bardziej dokładnie zostaną spełnione ww. oczekiwania Zamawiającego, tym więcej punktów dana oferta uzyska. Gradacja punktów będzie zależała od ilości spełnionych wyżej opisanych cech usytuowania 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 (K3)1.2.) zostanie obliczona na podstawie wzoru:

$$K_{3)1.2.} = \frac{\text{Ilość punktów uzyskana przez ocenianą ofertę}}{\text{Najwyższa ilość punktów uzyskana spośród ofert nie odrzuconych}} \times 20$$

Ocena oferty w kryterium lokalizacja powierzchni zostanie obliczona wg wzoru:

$$K_d = K_{3)1.1.} + K_{3)1.2.}$$

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

## V. MIEJSCE I TERMIN SKŁADNIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Miodowej 14, lub przesać pocztą na adres ul. Miodowa 14, 00-246 Warszawa w terminie do dnia 25 sierpnia 2021 r. do godz. 15.00. 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 SMAKUJ POLSKĄ WIEPRZOWINĘ I WOŁOWINĘ NA TARGACH ANUGA 2021”.

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](mailto:biuro.srwrp@gmail.com)

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie

Załącznik nr 3 - Wzór Istotnych Postanowień Umowy (IPU)