



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



ZAPYTANIE OFERTOWE Z DNIA 29 listopada 2024 r.

dot. produkcji i promocji filmów kulinarnych

ZAMAWIAJĄCY

Grupa Rybacka „Opolszczyzna”

Siedziba:

Biestrzynnik

Ul. Poliwoda 18

46-043 Ozimek

Biuro:

ul. Zajączka 7/1

45-050 Opole

www.opolskieryby.pl

PRZEDMIOT ZAPYTANIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest

ZADANIE 1: Kompleksowa usługa produkcji:

- a) 25 filmów z przepisami kulinarnymi z wykorzystaniem ryb śródlądowych – głównie karpia;
- b) 6 filmów szkoleniowych prezentujących różne techniki kulinarne przy przygotowaniu ryb śródlądowych – głównie karpia.

Każdy film musi być przygotowany w dwóch wersjach:

- wersja dłuższa - od 2 do 10 minut - w zależności od stopnia trudności przepisu;
- wersja krótsza - maksymalnie 1,5 minuty - skrót - forma rolki na media społecznościowe zachęcająca do obejrzenia całego filmu.

ZADANIE 2: PROMOCJA FILMÓW

DOFINANSOWANIE Z UNII EUROPEJSKIEJ

Produkcja filmów jest dofinansowana ze środków unijnych w ramach Funduszy Europejskich dla Rybactwa na lata 2021-2027, w ramach projektu „Smaczna przemiana karpia” realizowanego przez Zamawiającego.

W związku z powyższym Zamawiający informuje, że wszystkie informacje przedstawione przez oferentów oraz dane z umowy zawartej z wybranym wykonawcą będą przekazywane do Agencji



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR) w celu realizacji i rozliczenia projektu zgodnie z obowiązującymi wytycznymi.

Przekazanie danych do ARiMR jest niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia procesu dofinansowania i rozliczenia środków w ramach projektu.

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

Koszt musi zawierać wszystkie koszty produkcji i promocji filmów, w tym zwłaszcza:

Zadanie 1. KOMPLEKSOWA PRODUKCJA FILMÓW musi obejmować:

- **zapewnienie dwóch operatorów,**
- **zapewnienie montażysty** - w tym usługa zmontowania obu wersji każdego filmu,
- **zapewnienie sprzętu do nagrywania:** kamera nagrywająca w jakości 4K (min. 2 kamery), dobre oświetlenie, mikrofon kierunkowy, aby zapewnić wysoką jakość obrazu i dźwięku.
- **licencję do wykorzystanej muzyki,**
- **zaangażowanie kucharza** - spełniającego kryteria opisane poniżej, do gotowania oraz opracowania przepisów,
- **zapewnienie profesjonalnego miejsca do gotowania** szerzej opisanego poniżej,
- **zakup produktów spożywczych oraz dekoracji (zioła, przyprawy, itp.),**
- **nadzór merytoryczny i artystyczny** nad całością produkcji - zapewnienie osoby do nadzoru nad całością produkcji pod kątem spójności wizualnej poszczególnych odcinków, wyłapywania ewentualnych błędów merytorycznych i językowych,
- **koszt tłumacza na język angielski** - obejmujący także transkrypcję tekstu (język polski i angielski),
- **zapewnienie fotografa** do zrobienia zdjęć do tzw. stopklatek oraz promocji (min. 5 zdjęć z każdego filmu),
- **umieszczenie w materiałach filmowych plansz** informujących o finansowaniu filmów ze środków unijnych (zgodnych z wytycznymi do programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa na lata 2021-2027),
- przekazanie **majątkowych praw autorskich** do wszystkich filmów.

Zadanie 2. PROMOCJA FILMÓW musi obejmować:

- **zapewnienie osoby do zamieszczenia filmów na mediach społecznościowych (Facebook, Instagram) oraz kanale youtube zamawiającego** - posiadającej doświadczenie i wiedzę o trendach, hasztagach, hasłach-kluczach zwiększających oglądalność filmów, w tym zamieszczenie hasztagów wskazanych w wytycznych dot. programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa na lata 2021-2027.
- **przeprowadzenie 3 miesięcznej kampanii reklamowej** na YouTube, której celem jest zwiększenie widoczności i liczby wyświetleń filmów, budując świadomość marki oraz docierając do precyzyjnie określonej grupy odbiorców. Zakłada się budżet reklamowy na łącznym poziomie: 7.500,00,- zł netto za wszystkie filmy.



Informacje szczegółowe dotyczące miejsca do kręcenia filmów

- **Przestrzeń kulinarna:** Miejsce musi być profesjonalnie wyposażonym studiem kuchennym z przestrzenią do swobodnego gotowania i filmowania. Powinno zapewniać optymalne warunki do nagrywania wideo, z uwzględnieniem odpowiednich odległości między stanowiskiem gotowania a kamerą i oświetleniem.
- **Wyposażenie w nowoczesny sprzęt kulinarny.** Studio powinno być wyposażone w sprzęt umożliwiający zastosowanie zarówno tradycyjnych, jak i nowoczesnych technik kulinarnych, w tym m.in. sprzęt do gotowania metodą sous-vide, wędzarnia, piec konwekcyjno-parowy, sprzęt do kuchni molekularnej.
- **Oświetlenie i dekoracje:**
 - **Profesjonalne oświetlenie filmowe:** Studio musi być wyposażone w systemy oświetlenia pozwalające na uzyskanie równomiernego światła oraz kontrolę cieni.
 - **Dekoracje estetyczne:** Miejsce powinno zawierać elementy dekoracyjne nadające kuchni estetyczny wygląd na nagraniach. Dekoracje powinny być dobrane z myślą o stylizacji kulinarnej i wizualnej atrakcyjności materiału filmowego, np. eleganckie blaty, tło kuchenne z elementami naturalnych materiałów, rośliny, stylowe naczynia i akcesoria.
- **Lokalizacja:**
 - Studio powinno znajdować się w województwie opolskim. Miejsce to musi być dostępne w dogodnym dla ekipy produkcyjnej położeniu, uwzględniającym przestrzeń do parkowania i łatwy dostęp do zaplecza kuchennego.
- **Zatwierdzenie lokalizacji przez Zamawiającego:**
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytacji i zatwierdzenia miejsca przed rozpoczęciem realizacji zdjęć. Miejsce musi spełniać wszystkie wymagania sprzętowe oraz estetyczne, aby zapewnić wysoką jakość wizualną nagrań kulinarnych.

Oferta musi uwzględniać wszystkie koszty, z uwzględnieniem wszystkich informacji zamieszczonych w zapytaniu, w tym:

a) 25 filmów z przepisami kulinarnymi. Szczegóły:

- grupa odbiorców: branża gastronomiczna (kucharze, uczniowie i nauczyciele szkół gastronomicznych) oraz miłośnicy gotowania,
- celem filmów jest pokazanie ciekawych przepisów kulinarnych z wykorzystaniem ryb śródlądowych – głównie karpia, jako ryby uniwersalnej, możliwej do przygotowania na wiele sposobów. Filmy muszą przedstawiać potrawy o różnym stopniu trudności;
- Produkcja filmów ma inspirować i zwiększyć zainteresowanie karpem wśród osób, które traktują ją marginalnie lub jako rybę "święteczną",



- filmy muszą zawierać treści nie tylko o walorach smakowych i zdrowotnych karpia, ale także o walorach pozaprodukcyjnych i wielowiekowej, tradycyjnej historii jego hodowli,
- filmy będą tłumaczone na język angielski,
- filmy będą emitowane w Internecie,
- filmy muszą być atrakcyjne wizualnie i czytelne dla odbiorcy,
- w opisie filmu musi znaleźć się odrębnie napisany przepis odpowiadający treści filmu,
- Każdy film musi być przygotowany w dwóch wersjach:
 - wersja dłuższa - od 2 do 10 minut - w zależności od stopnia trudności przepisu;
 - wersja krótsza - maksymalnie 1,5 minuty - skrót - forma rolki na media społecznościowe,
- dłuższe filmy muszą zawierać napisy - w wersji polskiej i angielskiej - na platformie youtube (możliwe do włączenia/wyłączenia przez użytkownika),
- krótsze filmy (rolki) muszą mieć napisy w wersji polskiej o ile wymaga tego specyfika filmu (trzeba coś dopowiedzieć, wytłumaczyć itp.).

b) 6 filmów szkoleniowych prezentujących różne techniki kulinarne:

- grupa odbiorców: branża gastronomiczna, m.in. szefowie kuchni, kucharze, uczniowie i nauczyciele szkół gastronomicznych,
- celem filmów jest przedstawienie profesjonalnych sposobów wykorzystania różnych, nowoczesnych technik kulinarnych, przy przygotowywaniu potraw rybnych lub opraciwaniu ryb,
- filmy będą tłumaczone na język angielski,
- filmy będą emitowane w Internecie,
- filmy muszą być atrakcyjne wizualnie i czytelne dla odbiorcy,
- Każdy film musi być przygotowany w dwóch wersjach:
 - wersja dłuższa - od 2 do 10 minut - w zależności od stopnia trudności przepisu;
 - wersja krótsza - maksymalnie 1,5 minuty - forma rolki na media społecznościowe.
- dłuższe filmy muszą zawierać napisy - w wersji polskiej i angielskiej - na platformie youtube (możliwe do włączenia/wyłączenia przez użytkownika),
- krótsze filmy (rolki) muszą mieć napisy w wersji polskiej o ile wymaga tego specyfika filmu (trzeba coś dopowiedzieć, wytłumaczyć itp.).

TERMIN WYKONANIA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie 1. Produkcja filmów

- Produkcję filmów planuje się w okresie: od 10 grudnia 2024 do 28 lutego 2025 roku
- Montaż filmów - od 10 grudnia 2024 do 31 marca 2025 roku,

Zadanie 2. Promocja filmów

- Umieszczanie filmów na kanale YouTube oraz mediach społecznościowych Zamawiającego - po wyprodukowaniu filmów, nie później niż do 31 sierpnia 2025 r.
- Kampania reklamowa w Internecie: 01 września - 30 listopada 2025



INFORMACJE O ROZLICZENIU

Po podpisaniu umowy z wykonawcą, dopuszcza się:

- możliwość wypłaty częściowej zaliczki na poczet wykonania zamówienia lub
- możliwość częściowego rozliczenia z Wykonawcą, po wykonaniu części zamówienia.

Ostateczna płatność za realizację zadania nastąpi w terminie do 90 dni od dnia zakończenia przedmiotu zamówienia.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY

1. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych, tj. osobno na zadanie nr 1 pn. "Kompleksowa produkcja filmów" oraz zadanie nr 2 pn. "Promocja filmów".
2. Oferent zobowiązany jest do określenia ryczałtowej ceny ofertowej za realizację poszczególnych zadań będących przedmiotem zamówienia **na Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik** do niniejszego zapytania ofertowego.

Ryczałtowa cena ofertowa: Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny - ten rodzaj wynagrodzenia określa w art. 632 następująco:

§ 1. Jeżeli strony umówiły się o wynagrodzenie ryczałtowe, przyjmujący zamówienie nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac.

§ 2. Jeżeli jednak wskutek zmiany stosunków, której nie można było przewidzieć, wykonanie dzieła groziłoby przyjmującemu zamówienie rażącą stratą, sąd może podwyższyć ryczałt lub rozwiązać umowę.

3. Ofertę należy złożyć za pomocą bazy BK2021:
<https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
4. Ofertę należy złożyć w terminie określonym w zapytaniu zamieszczonym w bazie BK2021.
5. Podstawą obliczenia ceny jest szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
6. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia wynikające z opisu przedmiotu zamówienia, a także koszty wszystkich usług, bez których realizacja zamówienia byłaby niemożliwa, w tym m.in. noclegi, koszty transportu osób zaangażowanych w organizację wydarzenia.
7. Wykonawca ponosić będzie skutki błędów w ofercie wynikające z nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia.
9. Oferta powinna:
 - być złożona na formularzu stanowiącym załącznik do zapytania,
 - być podpisana czytelnie lub elektronicznie (podpis kwalifikowalny/ e-pup) przez oferenta lub osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania oferenta i składania



oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, figurującą w rejestrze lub wypisie z ewidencji działalności gospodarczej,

- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- Zawierać oświadczenie i dowody (opisane poniżej) o spełnieniu przez oferenta wszystkich warunków udziału w postępowaniu,
- Zawierać Oświadczenie, że oferent nie jest podmiotem wykluczonym na podstawie przepisów ustawy wykluczającej – według wzoru zamieszczonego w niniejszym ogłoszeniu,
- zawierać koncepcję i scenariusz filmu z przepisem kulinarnym (dotyczy oferty w zakresie Zadania nr 1 tj. Kompleksowa produkcja filmów kulinarnych).

10. Jeżeli oferta, załączniki będą podpisane przez inną osobę niż wymienioną powyżej, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo określające jego zakres oraz podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.

11. Żadne dokumenty wchodzące w skład oferty, w tym również te przedstawiane w formie oryginałów, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego.

12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

ODRZUCENIE OFERTY

Odrzucona zostanie oferta:

- której treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego;
- została złożona przez podmiot powiązany kapitałowo lub osobowo z zamawiającym,
- została złożona przez podmiot wykluczony z postępowania na podstawie ustawy wykluczającej lub podmiot powiązany osobowo lub kapitałowo z tym podmiotem oraz w przypadku nie złożenia "oświadczenia, że wykonawca nie jest podmiotem wykluczonym na podstawie przepisów ustawy wykluczającej";
- która została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym,
- jeśli został wykryty konflikt interesów,
- jeśli została złożona przez podmiot niespełniający warunków udziału w zapytaniu ofertowym.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW:

O udzielenie zamówienia w zakresie Zadania nr 2 - Promocja filmów kulinarnych, mogą się ubiegać wszyscy Oferenci, którzy świadczą takie usługi – nie wprowadza się żadnych dodatkowych warunków udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia w zakresie Zadania nr 1 tj. Kompleksowa usługa produkcji filmów, mogą ubiegać się Oferenci, którzy spełnią łącznie wszystkie, poniższe warunki:



A) Doświadczenie w produkcji filmów kulinarnych

- **Minimalny wymóg:** realizacja co najmniej pięciu produkcji wideo, które pokazują przepisy lub instrukcje kulinarne, najlepiej z udziałem ryb i owoców morza.
- **Spełnienie tego warunku, oceniane będzie na podstawie przedstawionych dowodów realizacji,** tj.: referencji od wcześniejszych klientów lub linków do zrealizowanych filmów, które można obejrzeć publicznie i z których będzie jasno wynikać, że Oferent był ich realizatorem.

B) Zatrudnienie osoby do gotowania posiadającej doświadczenie w gotowaniu ryb, pracy z kamerą oraz pracy z uczniami szkół gastronomicznych.

- **Wymogi:**
 - doświadczenie kulinarne - minimum 3 lata pracy jako szef kuchni i/lub wykształcenie kierunkowe gastronomiczne,
 - doświadczenie w przygotowywaniu potraw z ryb słodkowodnych - przede wszystkim z karpia. Kucharz powinien mieć przynajmniej dwuletnie doświadczenie w pracy z rybami słodkowodnymi w restauracji, gdzie takie dania są regularnie serwowane lub w prowadzeniu tematycznych warsztatów/szkoleń gastronomicznych dot. ryb słodkowodnych (minimalnie 10 szkoleń w ostatnich 5 latach),
 - doświadczenie w pracy przed kamerą, osoba ta musi mieć doświadczenie w występowaniu przed kamerą (występowanie w kulinarnym programie telewizyjnym lub w filmach kulinarnych),
 - doświadczenie w pracy z uczniami ze szkół gastronomicznych - zaangażowana osoba musi mieć doświadczenie w działaniach edukacyjnych w szkołach gastronomicznych (praca w szkole gastronomicznej min. 1 rok lub przeprowadzanie minimalnie 10 szkoleń/warsztatów w szkołach gastronomicznych w ostatnich 5 latach). Kryterium to ma na celu zaangażowanie osoby, która skutecznie potrafi się komunikować z młodymi odbiorcami i zna ich potrzeby edukacyjne.
- **Spełnienie tego warunku, oceniane będzie na podstawie przedstawionych dowodów realizacji, tj.:**
 - doświadczenie kulinarne: potwierdzenie kwalifikacji, np. certyfikaty, dyplomy, świadectwa pracy lub opis doświadczenia zawodowego. *W przypadku opisu doświadczenia - należy podać nazwę miejsc pracy oraz telefon do osoby, która może potwierdzić wskazane informacje.*
 - doświadczenie w przygotowaniu ryb słodkowodnych - świadectwa pracy, zaświadczenia, referencje lub opis kariery zawodowej ze wskazaniem miejsc pracy, adresów, telefonów kontaktowych lub przeprowadzonych szkoleń/warsztatów (miejsce, data, zleceniodawca). *W przypadku opisu kariery zawodowej - należy podać nazwę miejsc pracy oraz telefon do osoby, która może potwierdzić wskazane informacje.*
 - doświadczenie w występowaniu przed kamerą: przedstawienie minimalnie pięć filmów (linków do filmów) z udziałem wskazanej osoby,



- doświadczenie w pracy z uczniami szkół gastronomicznych – zaświadczenia, referencje lub opis kariery zawodowej ze wskazaniem miejsc pracy, adresów, telefonów kontaktowych lub przeprowadzonych szkoleń/warsztatów (miejsce, data, zleceniodawca).
- oświadczenie Oferenta, że w przypadku wyboru do realizacji jego oferty, wskazana osoba (kucharz) będzie zaangażowana do produkcji filmów, pod rygorem rozwiązania umowy z Zamawiającym.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU - WYKLUCZENIA

O udzielenie zamówienia **nie mogą** ubiegać się:

- podmioty wykluczone na podstawie ustawy wykluczającej oraz podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z tymi podmiotami;
- podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo z zamawiającym lub osobami podejmującymi czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia w imieniu zamawiającego;
- podmioty w przypadku konfliktu interesów.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe należy rozumieć wzajemne powiązania między beneficjentem, zamawiającym, osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w ich imieniu lub osobami wykonującymi w ich imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem postępowania w sprawie udzielenia zamówienia i wyboru wykonawcy, w tym personelem operacji, a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego, kontrolnego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika, w tym pełnomocnika uprawnionego do reprezentowania wnioskodawcy lub beneficjenta w postępowaniu o przyznanie lub wypłatę pomocy;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, albo pozostawaniu we wspólnym pożyciu z wykonawcą lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia.

KRYTERIA OCENY - ZADANIE NR 1 - KOMPLEKSOWA PRODUKCJA FILMÓW

Maksymalna liczba punktów za ofertę dotyczącą zadania nr 1, tj. Kompleksowa produkcja filmów, do otrzymania przez oferenta wynosi: 100 punktów.

Łączna liczba punktów jest sumą punktów za trzy kryteria opisane poniżej, tj.



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1. **Cena brutto za produkcję 25 filmów z przepisem kulinarnym (waga 25%).**

Maksymalna liczba punktów przyznanych w tym kryterium to 25 pkt.

Punkty za to kryterium przyznawane są według wzoru:

$$\text{Punkty za cenę za filmy kulinarne} = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto za produkcję 25 filmów spośród wszystkich ważnych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 25$$

2. **Cena brutto za produkcję 6 filmów szkoleniowych (waga 20%).**

Maksymalna liczba punktów przyznanych w tym kryterium to 20 pkt.

Punkty za to kryterium przyznawane są według wzoru:

$$\text{Punkty za cenę za filmy szkoleniowe} = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto za produkcję 6 filmów spośród wszystkich ważnych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 20$$

3. **Koncepcja i scenariusz jednego, przykładowego filmu z przepisem kulinarnym (waga 55%).**

Ocena koncepcji i scenariusza ma na celu wyłonienie oferty, która nie tylko inspiruje, ale przede wszystkim wspiera edukację w zakresie profesjonalnego przygotowywania dań z rybą. Filmy powinny być dopasowane do potrzeb kucharzy oraz uczniów i nauczycieli szkół gastronomicznych, stawiając nacisk na techniki pracy z rybą, jej prezentację oraz wartość merytoryczną.

Maksymalna liczba punktów przyznanych w tym kryterium to 55 pkt.

Punkty za to kryterium będą przyznawane przez Komisję powołaną przez Zamawiającego składającą się z 3 osób (w tym min. 1 osoba z doświadczeniem w produkcji wideo, branży kulinarnej lub edukacji gastronomicznej). Ocenie podlega koncepcja i scenariusz dołączony obligatoryjnie do oferty.

Każdy członek komisji przyznaje punkty w poniższych kategoriach, a końcowa ocena oferty stanowi średnią punktów przyznanych przez trzech członków komisji. Komisja przyznaje punkty za następujące podkryteria:

- a) **Profesjonalne podejście do pracy z rybą – techniki i precyzja:** 20 punktów



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Ocenie podlega sposób przedstawienia technik kulinarnych związanych z przygotowaniem ryby, takich jak filetowanie, obróbka i inne profesjonalne metody pracy z karpem. Punktacja odzwierciedla szczegółowość i precyzję przekazu oraz jego wartość edukacyjną dla profesjonalistów gastronomicznych.

b) Wartość edukacyjna i praktyczność zastosowania wiedzy o rybie: 15 punktów

Oceniane jest, w jakim stopniu film dostarcza praktycznej wiedzy na temat ryb i ich właściwości (sezonowość, świeżość, wartości odżywcze). Punktowane jest również wykorzystanie informacji, które uczestnicy mogą bezpośrednio zastosować w pracy zawodowej.

c) Zgodność z tematyką i kreatywność w prezentacji dania z rybą: 10 punktów

Liczba punktów w tej kategorii odzwierciedla, na ile kreatywnie film przedstawia przepis na danie z rybą, z uwzględnieniem walorów smakowych i estetyki serwowania. Ocenie podlega także umiejętność wzbudzenia zainteresowania daniem.

d) Atrakcyjność wizualna i przejrzystość przekazu: 10 punktów

Oceniane jest, czy opisana wizualna estetyka filmu wspiera przekaz edukacyjny, pozwalając odbiorcy łatwo zrozumieć techniki i etapy przygotowania ryby. Ocenie podlega również jakość zdjęć, kadrów i montażu, co ma wpływ na odbiór filmu przez profesjonalnych odbiorców. Kryterium to jest oceniane na podstawie opisu kadrów oraz zespołu planowanego do zaangażowania podczas produkcji (doświadczenie, ewentualny życiorys).

KRYTERIA OCENY - ZADANIE NR 2 - PROMOCJA FILMÓW

Maksymalna liczba punktów za ofertę dotyczącą zadania nr 2, tj. Promocja filmów, do otrzymania przez oferenta wynosi: 100 punktów.

Cena brutto za promocję - 100%

Maksymalna liczba punktów przyznanych w tym kryterium to 100 pkt.

Punkty za to kryterium przyznawane są według wzoru:

$$\text{Punkty za cenę za promocję filmów kulinarnych} = \frac{\text{najniższa oferowana cena brutto za promocję filmów spośród wszystkich ważnych ofert}}{\text{cena brutto badanej oferty}} \times 100$$



OCENA OFERT

1. Ocena ofert zostanie dokonana w terminie do 14 dni, licząc od dnia następnego, w którym upływał termin na złożenie ofert.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zwrócić się z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający niezwłocznie przekaze odpowiedź wszystkim potencjalnym oferentom na bazie BK2021.
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert. Każda zmiana będzie przekazywana wszystkim potencjalnym oferentom poprzez bazę BK2021. Po wprowadzonych zmianach termin składania ofert zostanie wydłużony o czas niezbędny do wprowadzonych zmian w ofertach, nie krótszy niż 7 dni kalendarzowych.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
7. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, to jest różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia wyjaśnienia wykonawcy i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu ofertowym i otrzymała najwyższą liczbę punktów w oparciu o podane kryterium wyboru.
9. Wybór wykonawcy i najkorzystniejszej oferty jest udokumentowany pisemnie w protokole postępowania o udzielenie zamówienia. Na żądanie oferenta Zamawiający może przekazać protokół do wglądu, z zachowaniem zasad ochrony danych osobowych.

INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie akceptację wszystkich propozycji/scenariuszy filmów (zarówno przepisów, jak i filmów szkoleniowych), przed przystąpieniem do produkcji.
2. Zamawiający zastrzega sobie uczestnictwo w planie zdjęciowym oraz możliwość bieżącej korekty treści i formy realizowanych produkcji.
3. Zamawiający zastrzega sobie akceptację ostatecznej wersji filmów oraz możliwość wnoszenia poprawek – do uzyskania zadowalającego efektu.
4. Wykonawca filmów zobowiązuje się do uzyskania od wszystkich członków zespołu produkującego filmy, a także od wszystkich osób współpracujących przy ich tworzeniu,



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



pełnych praw autorskich majątkowych do dzieł powstałych w ramach realizacji przedmiotu umowy. Wszelkie te prawa autorskie majątkowe, nabywane przez wykonawcę od osób zaangażowanych w produkcję, będą przekazywane zamawiającemu wraz z możliwością nieograniczonego korzystania, rozporządzania i dalszego przekazywania.

5. Ponadto, wykonawca gwarantuje, że prawa te będą wolne od jakichkolwiek obciążeń na rzecz osób trzecich oraz że zamawiający będzie mógł swobodnie wykorzystywać materiały filmowe na polach eksploatacji określonych w umowie.