



ZAMAWIAJĄCY:

Grupa Rybacka „Opolszczyzna”

ZAPYTANIE OFERTOWE

„Przedmiotem zapytania ofertowego jest kompleksowa usługa organizacji ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” oraz „Czas na rybę! Junior” wraz z panelem dyskusyjnym pn. „Smaczna przemiana karpia”.

**Zadanie jest dofinansowane przez Unię Europejską
w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa**

Opole, 13 czerwca 2025 r.



**Fundusze Europejskie
dla Rybactwa**



**Rzeczpospolita
Polska**

**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Rozdział I. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Nazwa: Grupa Rybacka „Opolszczyzna”

Adres siedziby: Biestrzynnik, ul. Poliwoda 18, 46-043 Ozimek

Adres biura: ul. Zajączka 7/1, 45-050 Opole

Tel. 535 380 010

E-mail: biuro@opolskieryby.pl

Strona internetowa: www.opolskieryby.pl

Godziny otwarcia: 7:30 – 15:30

E-DORĘCZENIA: AE:PL-75074-31798-IRHHH-13

Rozdział II. Tryb udzielenia zamówienia.

- 2.1. Do postępowania o udzielenie przedmiotowego zamówienia nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 2.2. Niniejsze postępowanie jest zgodne z wymaganiami zasady konkurencyjności.
- 2.3. Postępowanie prowadzone w ramach środków finansowych z programu Fundusze Europejskie dla Rybactwa.

Rozdział III. Opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest:

- 1.) Przedmiotem zapytania ofertowego jest kompleksowa usługa organizacji ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” oraz „Czas na rybę! Junior” wraz z panelem dyskusyjnym pn. „Smaczna przemiana karpia”.
- 2.) Celem organizowanych wydarzeń jest rozwój rynku produktów rybnych, podnoszenie świadomości konsumentów oraz informowanie o produktach rybnych.

3.2. **Lokalizacja organizowanego wydarzenia:** ogród Zamku Książęcego w Niemodlinie, powiat opolski, woj. opolskie.

3.3. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

LP	Nazwa zadania	Szczegóły
1	Nagrody w Konkursie Czas na rybę Junior! oraz Czas na rybę.	Zapewnienie laureatom konkursu CNR nagród o łącznej wartości 15 000,00 oraz CNR Junior nagród o łącznej wartości 5.000,00 zł netto. Wartość nagród za poszczególne miejsca zostanie ustalona z Zamawiającym. Nagrody muszą być oznakowane logotypami Fundusze Europejskie dla Rybactwa, zgodnie z księgą wizualizacji programu operacyjnego.
2	Puchary/ statuetki/ medale	Zapewnienie wszystkim uczestnikom konkursów okazjonalnych pucharów/statuetek/medali (np. w kształcie ryby). Puchary muszą być wykonane w sposób rzemieślniczy, np. z gliny, szkła lub drewna lub innego materiału – po zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Łączna liczba pucharów:



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



		- 4 sztuki pucharów za pierwsze miejsce (dla pierwszej drużyny w Konkursie Czas na rybę! oraz dla w konkursie Czas na rybę! Junior) - 4 sztuki pucharów za drugie miejsce - 4 sztuki pucharów za trzecie miejsce - 12 sztuk pucharów za miejsca IV-VI (bez wyróżnienia miejsca) Puchary muszą mieć napis dot. miejsca Konkursu, nazwy oraz zajętego miejsca. Puchary muszą być oznakowane logotypami Fundusze Europejskie dla Rybactwa, zgodnie z księgą wizualizacji programu operacyjnego.
3	Poczęstunek podczas konkursów - 2 dni	<u>Przerwa kawowa w systemie ciągłym w godzinach 8:00-16:30:</u> Kawa Herbata Woda Ciasto 2 rodzaje - po 1,5 kawałka na osobę. 1 kawałek o gramaturze 90-120 g Ciastka kruche - serwowane w ilości około 3-4 sztuk na osobę, o łącznej wadze nie mniejszej niż 50 g na osobę. Ciasteczka świeże, estetycznie podane, różnorodne (np. maślane, z owocową konfiturą, orzechowe). Kanapki/przekąski rybne (2 rodzaje) w gramaturze nie mniejszej niż 100 g/szt., zawierające pieczywo, porcję ryby (np. pasty, filet, sałatka), warzywa i sosy. Przygotowane z zachowaniem świeżości i estetyki podania.- łącznie po 4 sztuki na osobę Zupa rybna - 300 ml/ 1 osobę Planowana liczba porcji: Piątek - 50 osób Sobota - 70 osób Zastawa porcelanowa (filiżanki, talerz do serwisu ciasta, talerz do serwisu kanapek/przekąsek, miska na zupę). W poczęstunku wymagane użycie ryb lokalnych (karp, jesiotr lub pstrąg).
4	Gala rozdania nagród dla Szefów Kuchni w formie kolacji degustacyjnej	Gala dla 100 osób - uczestników Konkursu, patronów, partnerów, gości obejmująca: a) poczęstunek w formie 4 daniowego serwowanego posiłku, w tym min. 2 potrawy z ryb regionalnych, bufet - zimna płyta z dań regionalnych, napoje: wodę, soki, kawę, herbatę. b) obsługę kucharską i kelnerską (wymagany serwis synchroniczny), c) oprawę muzyczną - dj lub muzyka na żywo, Gala rozpoczyna się w dniu 4 października - w godz. 19:00-22:00. W ramach organizacji gali wymagana jest także przebudowa wyposażenia namiotu (w godz. 17:00-19:00) z miejsca gdzie jest przeprowadzony Konkurs w miejsce organizacji Gali. Przebudowa dotyczy zwłaszcza: - organizacji podestu scenicznego do rozdania nagród, - instalację oświetlenia i nagłośnienia, - zapewnienie i rozstawienie okrągłych stołów wraz z krzesłami, - dekorację stołów (obrusy, serwety, dekoracje), - zastawa porcelanowa.
5	Fartuchy dla uczestników oraz obsługi kelnerskiej	30 fartuchów bawełnianych- niebieskich lub beżowych (min. 30% bawełny), z kieszeniami i regulowaną długością. Długość fartucha (bez paska) - min. 80 cm. Klasyczny styl, oznakowanych logotypami monochromatyczne, w tym Programu Operacyjnego Fundusze Europejskie dla Rybactwa.
6	Bluzy kucharskie dla uczestników i jurorów	40 bluz kucharskich (min. 60% bawełna, gramatura minimum 150 g/m2, rękaw długi), oznakowanych (haft) logotypami w kolorze w tym Programu Operacyjnego Fundusze Europejskie dla Rybactwa
7	Obsługa hydraulika	Zapewnienie obsługi hydraulika - w tym: - podłączenie trzech zlewów, - doprowadzenie zimnej wody do trzech zlewów,

		- zapewnienie i podłączenie podgrzewacza przepływowego do zlewów, - wykonanie odpływów z trzech zlewów, - doprowadzenie zimnej wody do trzech zlewów - dostarczenie wszelkich materiałów do wykonania w/w prac (tj. kolanek, rur, złączek, itp.) - podłączenie wody oraz organizacja odpływów do trzech pieców konwekcyjno-parowych. Prace hydrauliczne i gotowość sprzętu muszą zostać wykonane maksymalnie do dnia 2 października 2025 do godz. 13:00.
8	Obsługa elektryka	Zapewnienie obsługi elektryka. Zabezpieczenie niezbędnego okablowania do podłączenia wszelkiego sprzętu wykorzystywanego w wydarzeniu. Zabezpieczenie prądu do organizacji wydarzeń (ok. 60 kW. Agregat lub przyłączenie do sieci stałej z załatwieniem wszelkich niezbędnych formalności). Gotowość instalacji elektrycznej – 2 października godz. 15:30 Gotowość i dostępność elektryka podczas wydarzenia: - 3.10.2025 – godz. 8:00-17:00 - 4.10.2025 – godz. 8:00-22:00 - 5.10.2025 – godz. 10:00-17:00
9	Sprzęt do przeprowadzenia konkursu	Zapewnienie trzech stanowisk mobilnych, każde uzbrojone w: - płyty indukcyjne – 2 szt., każda o mocy min. 2 kW - zlewy – z ciepłą wodą, - lodówkę - stoły robocze ze stali nierdzewnej, - piec konwekcyjno-parowy pięciokomorowy (nie starszy niż 3 lata), - ręczniki papierowe/ kosze na śmieci/ worki. Dodatkowo: - zamrażarka szokowa – 1 szt. – do wspólnego wykorzystania, minimalnie 3xGN1/1 - pakowarka próżniowa – 1 szt. – do wspólnego wykorzystania. Zapewnienie sprzętu do przeprowadzenia konkursu obejmuje: - transport, montaż i demontaż sprzętu, - współpracę z elektrykiem i hydraulikiem, - dyżur podczas trwania wydarzenia osoby technicznej (w razie awarii, do pomocy użytkownikom), - przeszkolenie uczestników z użytkowania zainstalowanego sprzętu. Instalacja: 02.10.2025, gotowość na godzinę 15:00 Przebudowa stanowisk: 03.10.2025 w godz. 17:00-19:00, zgodnie z informacjami zawartymi w punkcie dotyczącym organizacji Gali rozdania nagród Deinstalacja sprzętu: 05.10.2025 r. po godzinie 18:00 lub 06.10.2025 w godz. 9:00-15:00
10	Obsługa wydarzenia	Zapewnienie personalnej obsługi technicznej wydarzenia (osoby do organizacji wydarzenia – drobne porządki, listy obecności, logistyka, przygotowanie miejsca Konkursu) - 3 osoby na 3 dni (3-5.10.2025) x 8 godz. dziennie plus - 3 osoby x 2 dni x 8 godz. (2 i 6.10.2025)
11	Podziękowanie dla jurorów Konkursu i partnerów	Zestaw okolicznościowych materiałów promocyjnych (o wartości za 1 zestaw do 150 zł netto) np. fartuch z logotypem, kubek z rybą, deska do krojenia, spinka w kształcie ryby do mankietów, zestaw produktów regionalnych, torba. Łącznie 40 zestawów.

		Podziękowania muszą być oznakowane logotypami Fundusze Europejskie dla Rybactwa, zgodnie z księgą wizualizacji programu operacyjnego.
12	Noclegi dla uczestników/ jurorów/ organizatorów	50 pokoi dwuosobowych w Niemodlinie lub Opolu – w hotelu o standardzie min. 3 gwiazdek, wraz ze śniadaniami.
13	Opłacenienie do ZAIKS praw autorskich do muzyki (tło muzyczne podczas wydarzenia)	Zgodnie z cennikiem ZAIKS
14	Punkt medyczny	Organizacja punktu medycznego przez 3 dni. 4.10.2025 – w godz. 8:30-16:30 5.10.2025 – w godz. 8:30-16:30 6.10.2025 – w godz. 10:30-17:00
15	Zapewnienie ochrony podczas konkursu	Zapewnienie firmy ochroniarskiej, wg wytycznych: - noc czwartek/piątek (2/3.10.2025) – 2 osoby - piątek 3.10.2025 – 2 osoby - noc piątek/sobota (3/4.10.2025) – 2 osoby - sobota (4.10.2025) – 6 osób - noc sobota/niedziela (4/5.10.2025) – 2 osoby - niedziela (5.10.2025) – 6 osób - noc niedziela/poniedziałek (5/6.10.2025) – 2 osoby
16	Nagłośnienie i oświetlenie	Sprzęt i obsługa nagłośnienia i oświetlenia podczas 3 dni trwania wydarzenia, w tym: - 3.10.2025 – minimalnie 2 mikrofony bezprzewodowe, 1 mikrofon nagłówny, głośnik, oświetlenie, muzyka w tle. Obsługa w godz. 8:30-17:00 - 4.10.2025 * minimalnie 2 mikrofony bezprzewodowe, 1 mikrofon nagłówny, głośnik, oświetlenie, muzyka w tle. Obsługa w godz. 8:30-17:00 * dodatkowo w godz. 19:00-22:00 – nagłośnienie artysty występującego na scenie lub dj (do ustalenia do końca września 2024) oraz zapewnienie i obsługa oświetlenia scenicznego (gala rozdania nagród), - 5.10.2025 * minimalnie 3 mikrofony bezprzewodowe, 2 mikrofony nagłowne, głośniki, oświetlenie, muzyka w tle w miarę potrzeby. Obsługa w godz. 10:30-17:00
17	Zapewnienie telebimu wraz z obsługą techniczną	Zapewnienie telebimu o wymiarach 3,5 x 2 wraz z kratownicą oraz podestami do montażu. Instalacja: 02.10.2025, dezinstalacja: 05.10.2025 po godz. 18:00 lub 06.10.2025 w godz. 9:00-15:00 Zapewnienie obsługi technicznej telebimu podczas całego wydarzenia.
18	Podest sceniczny	Wymiary: min. 3x8m. Podest sceniczny wraz ze schodami. Potrzeby do rozdania nagród i występów na scenie podczas Gali oraz organizacji panelu dyskusyjnego. Gotowość podestu na dzień 4.10.2025 godz. 18:00
19	Namiot	Zapewnienie namiotów - na przerwę kawową oraz zaplecze – o wymiarach min. 5x15 m z podłogą, bezpośrednio przy namiocie konkursowym, wraz z zadaszeniem nad przejściem między namiotami. Rozstawienie namiotów: 02.10.2025 Dezinstalacja: 6.10.2025
20	Organizacja zaplecza konkursu	Zawieszenie płacht materiałowych oddzielających zaplecze (łącznie ok. 30 metrów), w tym zapewnienie drabiny, drutów, łączników. Rozstawienie mebli dostarczonych przez Zamawiającego (krzesła, stoły, regały mobilne).
21	Obsługa konferansjerska	Piątek 03.10.2025 – Czas na rybę! Junior W godz. 8:30-16:30 Sobota 04.10.2025 – Czas na rybę! W godz. 8:30-16:30 oraz gala rozdania nagród – w godz. 19:00-22:00

		Niedziela – panel dyskusyjny i pokazy W godz. 11:30-17:00 Do obsługi konferansjerskiej Konkursów należy zaangażować osobę/osoby mające wiedzę w branży gastronomicznej (dziennikarza kulinarnego lub kucharza lub osobę prowadzącą blog kulinarny).
22	Pokazy kulinarne podczas panelu Smaczna przemiana karpia	Pokazy wraz z degustacją potraw rybnych pokazujących potencjał kulinarny karpia. Minimalnie 3 pokazy wykonane przez uznanych w branży kucharzy. Podczas każdego pokazu będzie wydanych ok. 50 porcji degustacyjnych potrawy. Czas trwania jednego pokazu – ok. 45-60 minut
23	Wykonanie materiałów promocyjnych zgodnych z księgą wizualizacji Zamawiającego, oznakowane logotypami PO Fundusze Europejskie dla Rybactwa	<u>Plansze/grafiki do Internetu – 10 szt.</u> (projekt), w tym: 1) 1 plansza ogólna promująca wydarzenie, 2) 2 plansze z jurorami na oba konkursy 3) 2 plansze zbiorcze z uczestnikami – na oba konkursy 4) Plansza z programem forum dyskusyjnego 5) Plansza promująca wydarzenie towarzyszące – zawody wędkarskie 6) Plansza promująca wydarzenie towarzyszące – edukację przyrodniczą 7) Plansza promująca porady dietetyczne 8) Plansza z patronatami wydarzenia <u>Dyplomy dla uczestników</u> Projekt i druk 24 sztuk Format A4 Druk jednostronny pełnokolorowy (CMYK) Papier kreda mat – 250–300 g/m², bez dodatkowych uszlachetnień <u>Podziękowania dla partnerów i jurorów</u> Projekt i druk 40 sztuk Format A4 Druk jednostronny pełnokolorowy (CMYK) Papier kreda mat – 250–300 g/m², bez dodatkowych uszlachetnień Dodatkowo: zakup 40 szt. Ramek na podziękowania wykonanej z płyty pilśniowej lub drewna, z osłoną frontową wykonaną z plastiku polistyrenowego lub szkła <u>Nazwy dań konkursowych</u> Projekt i druk 12 sztuk Format: 90 mm x 257 mm Druk jednostronny pełnokolorowy (CMYK) Papier kreda mat – 250–300 g/m², bez dodatkowych uszlachetnień <u>Zaproszenia</u> Projekt i druk 50 sztuk Bez personalizacji (do ręcznego uzupełnienia) Format: 2DL Druk dwustronny pełnokolorowy (CMYK) Papier kreda mat – 250–300 g/m², bez dodatkowych uszlachetnień <u>Nazwiska Jurorów</u> Projekt i druk 20 sztuk Format: A4, składany na pół Druk jednostronny pełnokolorowy (CMYK) Papier kreda mat – 250–300 g/m², bez dodatkowych uszlachetnień <u>Winder reklamowy</u> Projekt i produkcja 1 szt. Wymiary 260x90 cm Z obciążoną podstawą. <u>Płachta/zasłona</u> Projekt i produkcja 2 szt. Wymiary 3 m x 3,54 m

		Płachta wykonana z poliestru o gramaturze min. 230 -270 g zawierająca u góry i dołu tunele umożliwiające zawieszenie ich na drutach. Zadruk jednostronny pełnokolorowy (CMYK)
24	Materiały promocyjne dla uczestników i gości wydarzenia oraz wydarzeń towarzyszących - gadżety	Materiały promocyjne dla uczestników konkursu i wydarzeń towarzyszących. Łącznie 600 sztuk materiałów o wartości ok. 30 zł/ sztukę, np.: - pluszowe ryby śródlądowe - 250 szt. - podkładki korkowe w kształcie ryb - 50 szt. - skarpetki bawełniane różnych rozmiarów z motywem rybnym - 300 szt.
25	Film promocyjny	<u>Przygotowanie filmu promocyjnego</u> z wydarzenia, z przeznaczeniem do dystrybucji w Internecie. Zakres prac: - Rejestracja materiału wideo podczas wydarzenia (ujęcia ogólne, relacyjne, reporterskie) - Realizacja wywiadów z uczestnikami (min. 2-3 rozmowy) - Ujęcia zbliżeniowe (detale, w szczególności potrawy i prezentacja kulinarna) - Montaż dynamicznego filmu o długości do 10 minut - Dodanie planszy z logotypami unijnymi - Podkład muzyczny (z legalną licencją do publikacji online) - Korekcja kolorystyczna, podstawowe udźwiękowienie (audio mastering) Wymagania techniczne: - Film w formacie poziomym (16:9) - Minimalna rozdzielczość: min. Full HD (1920x1080 px) - Format pliku końcowego: .mp4 (H.264), gotowy do publikacji w serwisach takich jak YouTube, Facebook, Dodatkowe wymagania: - Przekazanie pełnych praw autorskich majątkowych do filmu (na wszelkich polach eksploatacji, z prawem do modyfikacji i publikacji) - Termin realizacji: do 30 października 2025 r.
26	Relacja fotograficzna	<u>Wykonanie relacji fotograficznej</u> z trzydniowego wydarzenia (konkurs kulinarny), z przekazaniem majątkowych praw autorskich do zdjęć na wszystkich polach eksploatacji. Zakres prac: - Fotograficzna dokumentacja wydarzenia przez 3 dni, obejmująca m.in.: - ujęcia reportażowe z przebiegu konkursu, - zdjęcia uczestników, jury, publiczności, - zdjęcia potraw - zbliżenia, prezentacja dań, detale kulinarne, - Przekazanie na bieżąco, podczas wydarzenia, zdjęć z konkursów: zdjęcie każdej potrawy, każdej drużyny, rozdanie nagród - w celu promocji na bieżąco, - Przekazanie kompletu zdjęć po selekcji i obróbce (korekcja światła, kolorystyki, kadrowanie itd.). Wymagania: - Minimalna liczba zdjęć: 30 zdjęć dziennie (łącznie min. 90 szt.) - Zdjęcia dostarczane w rozdzielczości: - do druku (300 dpi, format JPG lub TIFF), - oraz wersje zoptymalizowane do Internetu (RGB, JPG, kompresja pod social media). - Przekazanie majątkowych praw autorskich do zdjęć na wszystkich polach eksploatacji (druk, publikacja internetowa, promocja, media, modyfikacja, archiwizacja itd.). - Termin realizacji zadania (obecność fotografa): na bieżąco, podczas wydarzenia. - Termin dostarczenia finalnych zdjęć (po obróbce): do 15 października 2025 r.

27	Promocja w Internecie - google adds	Realizacja 6-miesięcznej <u>kampanii promocyjnej</u> wydarzenia kulinarnego w Internecie, prowadzonej od dnia podpisania umowy. Cel kampanii: - Dotarcie do szerokiego grona użytkowników zainteresowanych tematyką kulinarną i lokalną gastronomią. - Zwiększenie ruchu na stronie wydarzenia: https://czasnarybe.opolskieryby.pl Założenia budżetowe: - Całkowity budżet mediowy: 12 000 zł netto na 6 miesięcy (średnio 2000 zł netto/miesiąc) - Budżet nie obejmuje kosztów obsługi kampanii (prosimy o osobne uwzględnienie w wycenie). Założenia efektywnościowe kampanii: - Model rozliczenia: CPC (cost per click) - Maksymalny koszt kliknięcia (CPC): nie wyższy niż 2,00 zł netto - Minimalna liczba kliknięć miesięcznie: 500 kliknięć (łącznie minimum 3 000 kliknięć w ciągu kampanii) Wymagania dotyczące kampanii: - Dobór odpowiednich kanałów i formatów reklamowych (np. Google Ads, Facebook/Instagram Ads, reklamy natywne, portale branżowe) - Kierowanie kampanii do osób zainteresowanych gotowaniem, kuchnią regionalną, konkursami kulinarnymi, zdrowym jedzeniem, rybami słodkowodnymi itd. - Możliwość tworzenia lub dostosowania materiałów graficznych i tekstowych - Raportowanie wyników kampanii po zakończeniu promocji (z uwzględnieniem kosztów, zasięgów, kliknięć, CTR, CPC) - Stały kontakt z opiekunem kampanii Termin realizacji: Kampania rozpoczyna się od dnia podpisania umowy i trwa 6 miesięcy bez przerw.
28	Streaming Konkursu Kulinarnego oraz forum dyskusyjnego wraz z realizacją wydarzeń i projekcją na telebimie	Kompleksowa <u>realizacja transmisji (streamingu) na żywo</u> z wydarzenia kulinarnego przez 3 kolejne dni, z emisją na oficjalnym kanale Facebook Zamawiającego oraz jednoczesnym wyświetleniem obrazu na telebimie. Kanał transmisji: - Strona Facebook Zamawiającego (dostęp do konta zapewnia Zamawiający) Wymagania techniczne i realizacyjne: Wykonawca zapewnia w ramach usługi: - Minimum 3 kamery do realizacji wielokamerowej (w tym minimum 1 kamera mobilna obsługiwana przez operatora), - Operatorów kamer (co najmniej 1 kamera z obsługą na żywo), - Realizatora wizji i streamingu (pełna reżyseria obrazu i dźwięku w czasie rzeczywistym), - Stabilne łącze internetowe umożliwiające transmisję w jakości co najmniej HD (1920×1080 px) bez zakłóceń, - Oprawę graficzną transmisji: - paski z nazwiskami uczestników, nazwami potraw, numerami stanowisk konkursowych, - grafiki zgodne z księgą identyfikacji wizualnej Zamawiającego (pliki referencyjne zostaną przekazane przez Zamawiającego), - Obsługę techniczną wyświetlania obrazu na telebimie na miejscu wydarzenia (synchronizacja z transmisją), Czas realizacji: 3 dni wydarzenia – transmisja na żywo każdego dnia (ok. 6 godzin) - Daty: 3-5 października

3.4. **AKCEPTACJA MATERIAŁÓW**

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do akceptacji wszelkich materiałów, produktów oraz elementów wytworzonych lub zakupionych w ramach realizacji poszczególnych zadań przewidzianych w niniejszym zapytaniu.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu materiałów do akceptacji przed ich ostatecznym wykorzystaniem lub publicznym udostępnieniem.
- 3) Brak akceptacji przez Zamawiającego oznacza, że materiały nie mogą zostać wykorzystane w realizacji zadania.
- 4) Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu draftu scenariusza filmu promocyjnego/relacji przed rozpoczęciem realizacji zdjęć. Scenariusz powinien zawierać zarys struktury filmu, proponowane ujęcia, przebieg narracji oraz planowane elementy graficzne i dźwiękowe. Realizacja filmu może rozpocząć się wyłącznie po zaakceptowaniu scenariusza przez Zamawiającego.

3.5. **DODATKOWE INFORMACJE**

- 1.) Dopuszcza się rozliczenie zaliczkowe – Wykonawca może wystąpić o zaliczkę w wysokości do 60% wartości umowy brutto przed wydarzeniem.
- 2.) Dopuszcza się możliwość częściowych płatności na podstawie protokołów odbioru lub potwierdzenia wykonania poszczególnych zadań określonych w umowie. Płatność za każde zadanie nastąpi po jego prawidłowym wykonaniu i akceptacji przez Zamawiającego, na podstawie wystawionej faktury. Faktury częściowe nie mogą przekroczyć 80% łącznej kwoty zamówienia.
- 3.) Ostateczna płatność za realizację zadania nastąpi w terminie do 90 dni od dnia zakończenia przedmiotu zamówienia.

3.6. **ZAMAWIAJĄCY W RAMACH ZAMÓWIENIA ZAPEWNI:**

- 1.) Możliwość organizacji Konkursu Kulinarnego pod nazwą „Czas na rybę!”.
- 2.) Rekrutację uczestników, członków JURY, prelegentów panelu dyskusyjnego.
- 3.) Bezpłatne wsparcie promocyjne na stronach Zamawiającego i partnerów.
- 4.) Uzyskanie patronatów medialnych i honorowych.
- 5.) Miejsce na organizację wydarzeń (ogród Zamku Książęcego w Niemodlinie). Zamawiający pokrywa koszt udostępnienia przedmiotowego miejsca.
- 6.) Wsparcie merytoryczne, zwłaszcza przy produkcji materiałów promocyjnych.

3.7. **CPV:**

79952100-3: Usługi w zakresie organizacji imprez kulturalnych

3.8. Zamawiający nie przewiduje podziału zamówienia na części.

3.9. Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.



Rozdział IV. Termin wykonania zamówienia.

1. Wydarzenie planuje się zorganizować na terenie ogrodu Zamku Książęcego w Niemodlinie – w całorocznej hali namiotowej o wymiarach 15x30 z podłogą, w terminie:
 - **3 października 2025** – Konkurs Kulinaryny „Czas na rybę! Junior” dla uczniów szkół gastronomicznych,
 - **4 października 2025** – Konkurs Kulinaryny „Czas na rybę!” dla profesjonalistów
 - **5 października 2025** – Panel dyskusyjny pn. „Smaczna przemiana karpia”.
2. Instalacja sprzętu – w dniach 1 i 2 października 2025 r.
3. Deinstalacja sprzętu – w dniu 5 października 2025 – po godzinie 19:00 lub 6 października 2025 r. od godz. 8:00

Rozdział V. Warunki udziału w postępowaniu i wykluczenia

- 5.1. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawca, który spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu:**
 1. **Posiadania wiedzy i doświadczenia:**

Warunek ten Zamawiający uzna za spełniony jeżeli Wykonawca udowodni Zamawiającemu że: w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zorganizował **co najmniej pięć działań kulinarnych promujących produkt regionalny.**
 2. **Nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie zapisów ust. 5.3. niniejszego rozdziału.**
- 5.2. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów złożonych przez Wykonawcę, o których mowa w rozdziale VI.
- 5.3. **Z postępowania wykluczeni zostaną Wykonawcy, którzy:**
 - a) nie spełnili formalnych warunków udziału w postępowaniu lub nie złożyli kompletnej oferty wraz z wymaganymi dokumentami i nie uzupełnili go na wezwanie Zamawiającego w terminie wyznaczonym,
 - b) złożyli nieprawdziwe informacje mogące mieć wpływ na wynik postępowania,
 - c) złożyli dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu, które nie zostały wyjaśnione lub uzupełnione lub nie ma możliwości ich weryfikacji,
 - d) naruszają w inny istotny sposób postanowienia niniejszego ogłoszenia, w szczególności złożone przez nich dokumenty lub oświadczenia nie będą odpowiadać określonym w ogłoszeniu warunkom umożliwienia identyfikacji Wykonawcy,
 - e) w stosunku do których otwarto likwidację, ogłoszono upadłość oraz wszczęto lub prowadzi się postępowanie restrukturyzacyjne.
 - f) złożyli dwie oferty w niniejszym postępowaniu.
 - g) są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy czym przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
 - posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
 - 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;
 - 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.
- 5.4. OFERTY nie dokumentujące spełniania warunków opisanych w rozdziale V zostaną odrzucone i nie będą podlegały ocenie merytorycznej. Odrzucone zostaną także oferty zawierające rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia (tj. odbiegającą istotnie od średnich stawek rynkowych).

Rozdział VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w zapytaniu

6. W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć:

6.1. wykazu wykonanych usług promujących produkt regionalny (załącznik nr 2).

Do niniejszego wykazu wykonanych usług należy dołączyć dowody potwierdzające, że usługi zostały wykonane w sposób należyty. Za dowody takie uznaje się w szczególności: referencje, protokoły odbioru, inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane. W przypadku, gdy z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać ww. dokumentów, może przedłożyć oświadczenie własne, zawierające opis zakresu usług, termin realizacji oraz informację o ich należytym wykonaniu.

6.2. oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań osobowych lub kapitałowych z Zamawiającym (załącznik nr 3).

6.3. Oświadczenie Wykonawcy o braku wykluczeń na podstawie przepisów ustawy wykluczającej (załącznik nr 4)

6.4. pełnomocnictwo do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) lub do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą (jeżeli dotyczy);

6.5. inne dokumenty lub oświadczenia, potwierdzające spełnianie warunków wskazanych w niniejszym ogłoszeniu.

Rozdział VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

- 7.1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą



przekazywać za pomocą bazy konkurencyjności lub drogą elektroniczną na adres: biuro@lgropolszczyzna.pl

- 7.2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami: Aleksandra Czerkawska, tel. 535 380 010, Marcin Wojaś tel. 535 380 030.

Rozdział VIII. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia wadium.

Rozdział IX. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

- 9.1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

Cena ofertowa brutto – C; waga -100%;

- 9.2. Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga [%]	Maksymalna liczba punktów jaką można uzyskać	Sposób oceny wg wzoru
Cena ofertowa brutto	100%	100	$C = \frac{\text{cena najtańszej oferty}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100$
Razem	100%	100	

- 9.3. Punkty w kryterium cena zostaną przyznane wg wzoru określonego w powyższej tabeli.
- 9.4. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyskały **identyczną liczbę punktów** i taką **samą cenę**, Zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do przedstawienia – w wyznaczonym terminie – **ofert dodatkowych**.
- 9.5. Oferty dodatkowe mogą zawierać wyłącznie **nową propozycję ceny**, z zastrzeżeniem, że nie może ona być wyższa niż cena podana w pierwotnej ofercie. Pozostałe warunki oferty nie mogą ulec pogorszeniu.
- 9.6. Jeżeli oferty dodatkowe nadal będą ocenione jednakowo, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dalszych negocjacji lub unieważnienia postępowania.
- 9.7. 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.

Rozdział X. Opis sposobu przygotowania oferty

- 10.1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
- 10.2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
- 10.3. Oferent powinien określić cenę brutto oraz wskazać ją w formularzu ofertowym – załącznik nr 1.

- 10.4. Wykonawca oblicza cenę oferty na podstawie formularza cenowego – załącznik nr 1a, stanowiącego załącznik do oferty. Wykonawca w formularzu cenowym ma obowiązek podania ceny **odrębnie** dla każdej z 28 pozycji oraz podać kwotę łączną (sumę) – brutto.
- 10.5. Ofertę należy złożyć w terminie określonym w zapytaniu zamieszczonym w bazie BK2021
- 10.6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 10.7. Podstawą obliczenia ceny jest szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.
- 10.8. Wykonawca zobowiązany jest do określenia ryczałtowej ceny ofertowej za realizację przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym. Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny – ten rodzaj wynagrodzenia określa w art. 632 następująco: *§ 1. Jeżeli strony umowy 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.*
- 10.9. 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.
- 10.10. Wykonawca ponosić będzie skutki błędów w ofercie wynikające z nieuwzględnienia okoliczności, które mogą wpłynąć na cenę zamówienia
- 10.11. 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.
- 10.12. Oferta powinna:
 - 1.) być podpisana czytelnie (lub opatrzona pieczęcią) albo podpisana elektronicznie – kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub za pośrednictwem platformy ePUAP – przez Oferenta lub osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Oferenta i składania oświadczeń woli w jego imieniu, zgodnie z informacjami zawartymi w rejestrze lub wypisie z ewidencji działalności gospodarczej
 - 2.) zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP, REGON,
 - 3.) zawierać cenę brutto obejmującą wszystkie zadania zamówienia odrębnie oraz sumę wszystkich kosztów (załącznik nr 1: oferta oraz załącznik nr 1a formularz cenowy),
 - 4.) oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym (zał. 2)
 - 5.) zawierać wykaz wykonanych usług wraz z załącznikami wskazanymi w oświadczeniu (zał. 3),
 - 6.) zawierać Oświadczenie Wykonawcy o braku wykluczeń na podstawie przepisów ustawy wykluczającej – według wzoru zamieszczonego w ogłoszeniu (zał. 4),
- 10.13. 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.
- 10.14. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 10.15. Oferent może przed upływem terminu składania ofert może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

- 10.16. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

Rozdział XI. Miejsce oraz termin składania ofert

- 12.1. Ofertę należy złożyć za pomocą bazy BK2021: <https://bazakonkurencyjnosci.funduszeuropejskie.gov.pl/>
- 12.2. Termin składania ofert upływa w dniu 23-06-2025 r. o godz. 09:00
- 12.3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 23-06-2025 r. o godz. 09:30 w siedzibie Zamawiającego.
- 12.4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Rozdział XII. Wyjaśnienia, modyfikacje, zapytania, przedłużenie terminu składania ofert, informacje dodatkowe

- 13.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia.
- 13.2. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść ogłoszenia.
- 13.3. Dokonana zmiana ogłoszenia zostanie niezwłocznie zamieszczona na stronie Bazy konkurencyjności.
- 13.4. Modyfikacja treści ogłoszenia będzie wiążąca przy składaniu ofert.
- 13.5. W przypadku, gdy zmiana będzie istotna tj. w szczególności dotyczyć będzie określenia przedmiotu, wielkości lub zakresu zamówienia, kryteriów oceny ofert, warunków udziału w postępowaniu lub sposobu

Załącznikami do zapytania ofertowego są:

1. załącznik nr 1 – oferta
 2. załącznik nr 1a – formularz cenowy
 3. załącznik nr 2 – oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym
 4. załącznik nr 3 – wykaz wykonanych usług
 5. załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy o braku wykluczeń na podstawie przepisów ustawy wykluczającej,
 6. załącznik nr 5 – projektowane zapisy umowy
- 13.6. wprowadzenie tych zmian w ofertach i zamieścić tę informację na stronie internetowej Zamawiającego.
- 13.7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania bez podania przyczyny na każdym jego etapie.

Rozdział XIII. Załączniki.

Załącznikami do zapytania ofertowego są:

7. załącznik nr 1 – oferta
8. załącznik nr 1a – formularz cenowy
9. załącznik nr 2 – oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym
10. załącznik nr 3 – wykaz wykonanych usług
11. załącznik nr 4 – Oświadczenie Wykonawcy o braku wykluczeń na podstawie przepisów ustawy wykluczającej,
12. załącznik nr 5 – projektowane zapisy umowy



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



„OFERTA”

Na wykonanie: kompleksowej usługi organizacji ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” oraz „Czas na rybę! Junior” wraz z panelem dyskusyjnym pn. „Smaczna przemiana karpia”.

1. DANE WYKONAWCY

Nazwa:

Adres:

Numer NIP Regon

Adres e-mail:

Osoba do kontaktu: tel.

2. OFEROWANA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

Oferowana cena : zł brutto

(cenę obliczono na podstawie formularza cenowego – załącznik nr 1a)

1. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE POSTANOWIEŃ NINIEJSZEGO OGŁOSZENIA:

- 1) Składam/-y ofertę na wykonanie zamówienia zgodnie z warunkami zawartymi w ogłoszeniu o zamówieniu.
- 2) Wykonam usługę w terminie 3 – 5 października 2025r na Zamku Książęcym w Niemodlinie.
- 3) Oświadczam/-y, że akceptuję/-emy termin płatności od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury: 30 dni,
- 4) Oświadczam/-y, że uważam/-y się za związanego/-ych z ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
- 5) Oświadczam/-y, że powyżej podana cena zawiera wszystkie koszty, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru mojej/-naszej oferty.
- 6) Oświadczam, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

..... dnia

.....

Podpis Wykonawcy/Pełnomocnika



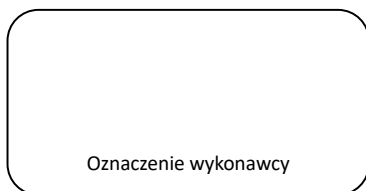
Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





Załącznik nr 2 do ogłoszenia

Oświadczenie Wykonawcy o braku powiązań kapitałowych lub osobowych z Zamawiającym

Składając ofertę w postępowaniu na **wykonanie: kompleksowej usługi organizacji ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” oraz „Czas na rybę! Junior” wraz z panelem dyskusyjnym pn. „Smaczna przemiana karpia”.**

oświadczam,

że nie jestem/jesteśmy powiązany/ni z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

- posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- 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;
- 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.

....., dnia

.....
Podpis Wykonawcy/Pełnomocnika

Oznaczenie wykonawcy

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

w celu spełnienia warunku, o którym mowa w zapytaniu na: **wykonanie kompleksowej usługi organizacji ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” oraz „Czas na rybę! Junior” wraz z panelem dyskusyjnym pn. „Smaczna przemiana karpia”, potwierdzający doświadczenie w organizacji działań kulinarnych promujących produkt regionalny**

Nazwa zrealizowanej usługi	Data wykonania	Nazwa i adres Zleceniodawcy, telefon do osoby która może potwierdzić wykonanie usługi*

Do niniejszego wykazu wykonanych usług należy dołączyć dowody potwierdzające, że usługi zostały wykonane w sposób należyty. Za dowody takie uznaje się w szczególności: **referencje, protokoły odbioru, inne dokumenty wystawione przez podmiot**, na rzecz którego usługi zostały wykonane.

W przypadku, gdy z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać ww. dokumentów, może przedłożyć oświadczenie własne, zawierające opis zakresu usług, termin realizacji oraz informację o ich należytnym wykonaniu.

..... dnia

.....

Podpis Wykonawcy/Pełnomocnika



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 4

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Dotyczy zamówienia: *Kompleksowa usługa organizacji ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” oraz „Czas na rybę! Junior” wraz z panelem dyskusyjnym pn. „Smaczna przemiana karpia”.*

Nazwa beneficjenta lub zamawiającego/zapytanie ofertowe:

Grupa Rybacka „Opolszczyzna”

Nazwa wykonawcy/oferta:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe, niniejszym oświadczam, że nie jestem podmiotem wykluczonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 1497, późn. zm.), dalej: ustawy wykluczającej.

Oświadczam, że w stosunku do podmiotów, którymi będę się posługiwał przy realizacji umowy w sprawie zamówienia, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w przepisach ustawy wykluczającej.

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w niniejszym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Jednocześnie oświadczam, że znana mi jest odpowiedzialność karna wynikająca z art. 233 Kodeksu karnego (Dz. U. z 2024 r. poz. 17, z późn. zm.) – za składanie fałszywych oświadczeń.

Imię i nazwisko:.....

Data i miejsce:.....

Podpis:.....



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projektowane postanowienia umowy

zawarta w dniu r. w Opolu pomiędzy:

Grupą Rybacką "Opolszczyzna" z siedzibą w Biestrzynie, ul. Poliwoda 18, /46-043 Ozimek/ wpisaną do rejestru stowarzyszeń prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Opolu pod KRS nr 0000340924, NIP: 9910458545, którą reprezentuje:

Jakub Roszuk – Prezes Zarządu,

Aleksandra Czerkawska – Wiceprezes Zarządu,

zwaną w dalszej części „Zamawiającym”

a

firmą z siedzibą w przy ul.
wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy

.....
w Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS:, kapitał
zakładowy w wysokości PLN, NIP:, REGON:,

zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

reprezentowaną przy zawieraniu niniejszej umowy przez:

.....
.....

lub

.....
zamieszkałym w, przy ulicy, prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą
....., wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej pod nr
....., posiadającym REGON i NIP

zwanym dalej „**Wykonawcą**”

a łącznie zwanych „Stronami”.

o treści następującej:

§1

Przedmiot umowy

1. W ramach niniejszej umowy Zamawiający powierza Wykonawcy kompleksową usługę organizacji:
 - 1.) Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” Junior dla uczniów Szkół Gastronomicznych (CNR Junior) w miejscowości Niemodlin (woj. opolskie) w dniu 3 października 2025 r.
 - 2.) Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!” dla profesjonalistów – szefów kuchni i kucharzy (CNR) w miejscowości Niemodlin (woj. opolskie) w dniu 4 października 2025 r.
 - 3.) Forum dyskusyjnego pn. „Smaczna przemiana karpia” w miejscowości Niemodlin (woj. opolskie) w dniu 5 października 2025 r.

2. Szczegółowy zakres umowy został określony w formularzu zapytania ofertowego, stanowiący załącznik do niniejszej umowy.
3. Zakres usługi zgodny jest z zapytaniem ofertowym z dn. r. nr ogłoszonego na Portalu Baza Konkurencyjności (stanowiący załącznik nr 1 do umowy) oraz z odpowiedzią na zapytanie ofertowe złożone przez Wykonawcę w dniu r. (stanowiący załącznik nr 2 do umowy).
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do akceptacji wszystkich materiałów, produktów i elementów powstałych lub zakupionych w ramach realizacji zadania. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia ich do akceptacji przed użyciem lub publikacją. Brak akceptacji oznacza zakaz ich wykorzystania. Przed rozpoczęciem zdjęć Wykonawca przedstawi Zamawiającemu projekt scenariusza filmu zawierający strukturę, proponowane ujęcia, narrację oraz elementy graficzne i dźwiękowe. Produkcja może rozpocząć się dopiero po zatwierdzeniu scenariusza.

§ 2

Organizacja konkursów kulinarnych CNR i CNR Junior oraz Forum "Smaczna Przemiana Karpia" dofinansowana jest ze środków Programu Operacyjnego Fundusze Europejskie dla Rybactwa na lata 2021-2027.

§ 3

1. Strony ustalają, iż przedmiot umowy zostanie wykonany w następujących terminach:
 - a) 3 października 2025 – Konkurs Kulinary „Czas na rybę! Junior” dla uczniów szkół gastronomicznych,
 - b) 4 października 2025 – Konkurs Kulinary „Czas na rybę!” dla profesjonalistów
 - c) 5 października 2025 – Panel dyskusyjny pn. „Smaczna przemiana karpia”.
 - d) instalacja infrastruktury – w dniach 1 i 2 października 2025 r.
 - e) dezinstalacja infrastruktury – w dniu 5 października 2025 – po godzinie 19:00 lub 6 października 2025 r. od godz. 8:00
 - f) usługa promocji wydarzenia w Internecie (google adds) – w okresie sześciu miesięcy od dnia podpisania umowy,
 - g) wyprodukowanie filmu promocyjnego – w terminie do 30 października 2025 r.
 - h) przekazanie kompletu zdjęć – relacji fotograficznej, po selekcji i obróbce – do 15 października 2025r.
2. Zakończenie realizacji umowy ustala się na 31 grudnia 2025 r.

§ 4

Harmonogram rzeczowo-finansowy

1. W terminie **10 dni roboczych** od dnia zawarcia Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia, Harmonogram rzeczowo-finansowy, zgodnie z którym będzie realizowany przedmiot Umowy.
2. Harmonogram winien uwzględniać zakres rzeczowy oraz finansowanie zgodnie z zakresem

- wynikającym ze szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca nie może przystąpić do realizacji usługi przed zatwierdzeniem harmonogramu rzeczowo – finansowego przez Zamawiającego.
 4. Harmonogram oraz wszystkie jego aktualizacje będą złożone w wersji papierowej lub elektronicznej.
 5. Harmonogram rzeczowo – finansowy będzie uwzględniał w szczególności:
 - a) kolejność, w jakiej Wykonawca zamierza prowadzić realizowane usługi i dostawy stanowiące przedmiot Umowy; terminy wykonywania,
 - b) ogólny opis metod realizacji konkursu i etapów realizacji Umowy,
 - c) szacowanie płatności (brutto)
 6. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego uwag do Harmonogramu rzeczowo – finansowego Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia tych uwag i przedłożenia Zamawiającemu poprawionego Harmonogramu w terminie 5 dni roboczych od daty otrzymania zgłoszonych przez Zamawiającego uwag.
 7. Wykonawca ma prawo powoływania się na Harmonogram rzeczowo – finansowy od dnia jego zatwierdzenia przez Zamawiającego.
 8. Harmonogram rzeczowo – finansowy może podlegać aktualizacji na wniosek każdej ze Stron Umowy w zakresie przesunięcia terminów realizacji poszczególnych etapów robót lub terminu zakończenia robót.
 9. Zaktualizowany Harmonogram rzeczowo – finansowy zastępuje dotychczasowy Harmonogram rzeczowo – finansowy i jest wiążący dla Stron.

§ 5

Osoby do kontaktu

1. Na każdym etapie realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca zobowiązany jest do konsultacji podejmowanych działań z Zamawiającym.
2. Ze strony Wykonawcy osobą do kontaktu jest - telefon - e-mail:
3. Ze strony Zamawiającego osobą do kontaktu jest - telefon - e-mail: biuro@opolskieryby.pl

§ 6

Płatność

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji usług przewidzianych niniejszą umową wynosić będzie netto zł (słownie: złotych). Do kwoty netto Wykonawca doliczy kwotę 23% VAT, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
2. Strony ustalają następujące rozliczenie:
 - 1.) Kwota - zł netto (plus 23% VAT) - płatna w formie zaliczki na konto Wykonawcy wskazane w fakturze zaliczkowej, w terminie do dnia r.
 - 2.) Kwota zł netto (plus 23% VAT) - płatna w terminie do, na konto Wykonawcy wskazane w fakturze końcowej.



3. Wynagrodzenie wskazane w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z realizacją Umowy. Zapłata nastąpi w formie przelewu na rachunek wskazany na fakturze w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
4. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego. Termin uważa się za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku bankowego Zamawiającego nastąpi najpóźniej w ostatnim dniu terminu płatności.
5. Wykonawca nie może przenosić wierzytelności wynikającej z umowy na rzecz osoby trzeciej, bez pisemnej zgody Zamawiającego. Treść dokumentów, dotyczących przenoszonej wierzytelności (umowy o przelew, pożyczki, zawiadomienia, oświadczenia itp.) nie może stać w sprzeczności z postanowieniami niniejszej umowy.

§7

Kary umowne

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - 1) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub za rozwiązanie umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po jego stronie, w wysokości 10% wynagrodzenia, o którym mowa w §6 ust. 1,
 - 2) w przypadku opóźnienia w realizacji umowy w stosunku do terminu określonego w §3, w wysokości 3% wynagrodzenia, o którym mowa w §6 ust. 1,
 - 3) za nieprzedłożenie harmonogramu rzeczowo – finansowego w terminie określonym w umowie w wysokości 5 000,00 zł.
 - 4) Za realizację przedmiotu umowy bez akceptacji harmonogramu rzeczowo – finansowego w wysokości 10 000,00 zł.
 - 5) innego niż powyżej nienależytego wykonania umowy, każdorazowo w wysokości 5% wynagrodzenia, o którym mowa w §6 ust. 1.
 - 6) za ujawnienie przez Zamawiającego materiałów, do których Wykonawca nie posiada praw autorskich w wysokości co najmniej 1 000,00 zł, za każdy przypadek.
 - 7) Za wykonanie przedmiotu umowy w szczególności materiałów promocyjnych, bez akceptacji zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 1., za każdy ujawniony przypadek.
3. Roszczenia z tytułu kar umownych będą pokrywane z wynagrodzenia należnego Wykonawcy lub na podstawie pisemnego wezwania do zapłaty, w zależności od wyboru Zamawiającego. Termin uregulowania należności wynikających z naliczonych kar umownych wynosi 21 dni.
4. Na kary umowne zostanie wystawiona przez Zamawiającego nota obciążeniowa.
5. Zamawiający ma prawo dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.



§8

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub w części w sytuacjach:
 - 1) gdy Wykonawca zaprzestał prowadzenia działalności, w terminie 14 dni od kiedy Zamawiający powziął informację o przyczynie uzasadniającej odstąpienie;
 - 2) gdy Wykonawca nie przedłożył w terminie harmonogramu rzeczowo – finansowego,
 - 3) gdy wykonawca wykonuje przedmiot umowy bez zaakceptowanego przez Zamawiającego harmonogramu rzeczowo – finansowego,
 - 4) gdy Wykonawca wykonuje umowę w sposób sprzeczny z jej treścią, w szczególności w zakresie, niedochowanie terminów zastrzeżonych Wykonawcy, w terminie 30 dni, od kiedy Zamawiający powziął informację o przyczynie uzasadniającej odstąpienie;
2. Częściowe odstąpienie od umowy wywołuje skutki na przyszłość.
3. Odstąpienie następuje z chwilą pisemnego zawiadomienia o przyczynie odstąpienia od umowy. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy może zostać złożone w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o przyczynie odstąpienia.
4. Odstąpienie od umowy nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku zapłaty kar umownych określonych w §7.

§8

Wykonanie zastępcze

1. W sytuacji kiedy Zamawiający stwierdzi brak realizacji przedmiotu zamówienia w całości lub części przysługuje mu możliwość zlecenia zastępczego wykonania przedmiotu umowy.
2. Przed realizacją wykonania zastępczego Zamawiający wystąpi z wezwaniem do Wykonawcy o realizację przedmiotu umowy zgodnie z harmonogramem.
2. Strony zgodnie postanawiają, że w przypadku deklaracji Wykonawcy o niezrealizowaniu zamówienia Zamawiającego, braku deklaracji zrealizowania zamówienia lub niedostarczenia przez Wykonawcę zamówionego przez Zamawiającego towaru Zamawiającemu przysługuje (bez upoważnienia przez sąd, bez konieczności wyznaczania Wykonawcy dodatkowego terminu na wykonanie niezrealizowanego zamówienia i bez obowiązku nabycia od Wykonawcy towaru dostarczonego po terminie) prawo do nabycia, na ryzyko i koszt Wykonawcy, niedostarczonego towaru (lub jego odpowiednika) lub usługi u innego dostawcy (zwane dalej „zakup zastępczy”), na co Wykonawca wyraża zgodę.

§9.

Prawa autorskie

1. Wykonawca w ramach wynagrodzenia, o którym mowa w §6, a poczynwszy od dnia podpisania Protokołu odbioru końcowego Wykonawca, bez konieczności składania odrębnego pisemnego oświadczenia, przenosi na Zamawiającego autorskie prawa majątkowe do wykonanych projektów



graficznych, zdjęć, nagrań audio i video wykorzystanych na potrzeby realizacji przedmiotu umowy na następujących polach eksploatacji:

- 1) trwałego lub czasowego zwielokrotniania w całości lub w części, w celu wprowadzenia do pamięci komputera, uruchamiania, stosowania lub przechowywania i wyświetlania;
 - 2) udostępniania w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i czasie przez siebie wybranym w tym w sieci teleinformatycznej, Internecie;
 - 3) przystosowania, zmiany układu wykonania lub jakichkolwiek modyfikacji lub/i jakichkolwiek innych zmian;
 - 4) trwałego lub czasowego zwielokrotniania w całości lub części w publikacjach, artykułach, książkach,
 - 5) udostępniania na stronach internetowych, portalach społecznościowych.
2. Wykonawca zezwala Zamawiającemu na wykonywanie zależnego prawa, w tym na rozporządzanie i korzystanie z tego prawa do zdjęć. Zezwolenie to jest nieodwołalne, nielimitowane co do czasu i terytorium.
3. Wykonawca gwarantuje, że zdjęcia wykonane do prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, nie są obciążone prawami osób trzecich i że przeniesienie praw autorskich oraz udzielenie zezwoleń Zamawiającemu nie narusza w jakikolwiek sposób praw osób trzecich, w tym praw autorskich.
4. W ramach zamówienia Wykonawca przenosi nieodpłatnie na Zamawiającego prawo do korzystania z przedmiotu zamówienia jako całości z chwilą podpisania protokołu końcowego przez Zamawiającego bez ograniczenia, co do terytorium, czasu, ilości na następujących polach eksploatacji:
- 1.) Utrwalania i zwielokrotniania wszelkimi znanymi technikami, w tym technikami cyfrowymi, elektronicznymi, wszelkimi technikami poligraficznymi,
 - 2.) Wprowadzania do pamięci komputera i wykorzystania w Internecie,
 - 3.) Publicznej prezentacji,
5. Wykonawca jest odpowiedzialny względem Zamawiającego za wszelkie wady prawne zdjęć, a w szczególności za ewentualne roszczenia osób trzecich.
6. Strony zgodnie oświadczają, że uprawnienia z tytułu rękojmi za wady prawne zdjęć, biegną od daty podpisania Protokołu odbioru końcowego.

§10

Zmiany umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
2. Zmiany umowy mogą nastąpić wyłącznie w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności za zgodą obu stron.
3. Strona występująca o zmianę postanowień umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia okoliczności będących podstawą zmiany umowy.
4. Wniosek o zmianę postanowień umowy musi być wyrażony na piśmie.



§11

Postanowienia końcowe

1. Prawem właściwym dla niniejszej umowy jest prawo polskie.
2. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Spory wynikłe na tle niniejszej umowy rozpatrywane będą przez Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa niniejsza została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

Integralną część umowy stanowią:

- 1) Załącznik Nr 1: Oferta Wykonawcy;
- 2) Załącznik Nr 2: Ogłoszenie o zamówieniu wraz z załącznikami

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA



Fundusze Europejskie
dla Rybactwa



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską

