

**Zapytanie ofertowe nr 2/FPMW/2019**

**z dnia 28.01.2019 r.**

**dotyczy zorganizowania degustacji z mięsa wołowego w trakcie cyklu 16 szkoleń**

**(zapytanie dopuszcza oferty częściowe)**

**Podstawa prawna:**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji produktów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1351 z późn. zm.).

**I. ZAMAWIAJĄCY**

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego,

ul. Rakowiecka 32

02-532 Warszawa

NIP: 527-20-04-291, REGON: 011639653, KRS: 0000100924

**II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia częściowa organizacja i obsługi, cyklu 16 szkoleń na terenie całej Polski.

Opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

**III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

13.02-4 04 2019 r.

**IV WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy złożą pisemne oświadczenie, iż: nie są w stanie upadłości, likwidacji itp.;

2. Oferent zobowiązany jest do złożenia oferty według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszego zapytania.

3. Oferty nie spełniające warunków udziału w postepowaniu zostaną odrzucone i nie będą podlegać dalszej ocenie.

Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

**V. PRZESŁADNKI DO ODRZUCENIA OFERTY**

Oferta zostanie odrzucona jeżeli:

- jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego

- nie spełnia warunków udziału w postępowaniu

- wykonawcą zadania jest osoba fizyczna, o której mowa w § 8 ust.3 rozporządzenia z dnia 26 czerwca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania wsparcia finansowego z funduszy promocji

produktów rolno-spożywczych.

Zgodnie z paragrafem 8 ust 3 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 roku w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielenia wsparcia finansowego z funduszu promocji produktów rolno-spożywczych wykonawcą zadania przedstawionego w niniejszym zapytaniu ofertowym wykonawcą zadania nie może być osoba fizyczna, która:

1.pełni funkcję członka komisji zarządzającej funduszu promocji;

2.pełni funkcję członka organu zarządzającego lub nadzorczego podmiotu, któremu udzielono wsparcia;

3.jest osobą upoważnioną do zaciągania zobowiązań w imieniu podmiotu, któremu udzielono wsparcia, lub osobą wykonującą w jego imieniu czynności związane z procedurą wyboru wykonawcy;

4.pozostaje w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, z osobą pełniącą funkcje, o których mowa w pkt 1–3.

- zostanie złożona po terminie

**VI. KRYTERIA WYBORU OFERTY**

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o kryteria:

1. cena - 40 %
2. jakość – 60%

W przypadku tego kryterium będzie brane pod uwagę z jakiego rodzaju mięsa zostało przyrządzone danie kulinarne.

W przypadku przygotowania potrawy z mięsa wołowego pochodzącego bydła:

ras mlecznych – 0 pkt

mieszańców ras mlecznych i mięsnych – 30 pkt

mieszańców ras mięsnych lub mięso pochodzące od czystorasowego bydła mięsnego – 60 pkt

Za najkorzystniejszą ofertę zostaną uznana oferta, która w wyniku oceny otrzyma największą liczbę punktów stanowiących sumę punktów za kryterium „cena” i kryterium „samodzielność”. Maksymalna ilość punktów, którą można osiągnąć – po przeliczeniu ilości punktów przyznanych za kryterium cena oraz termin płatności, wynosi 100.

Pc = C + J

Gdzie:

Pc – punkty całkowite za kryterium cena i termin wykonania projektów;

C – ilość punktów uzyskanych w kryterium cena;

J – przyznana ilość punktów w kryterium jakość.

Brak wyraźnej deklaracji będzie skutkował przyznaniem 0 punktów w danym kryterium.

**VII. WYBÓR OFERTY**

1. Postępowanie prowadzone na drodze konkurencyjnego wyboru wykonawców może zostać zakończone bez wyboru oferty:
2. kiedy wszystkie złożone oferty będą podlegać odrzuceniu
3. kiedy nie wpłynie żadna oferta
4. bez podania przyczyny
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania wyboru najkorzystniejszej oferty bez

podania przyczyny. Zamawiający ma prawo do zakończenia konkurencyjnego trybu wykonawców w każdym czasie bez wyboru jakiegokolwiek oferenta bez podania przyczyny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niedokonania wyboru najkorzystniejszej oferty bez wyboru wykonawcy, szczególnie w przypadku kiedy kwota zaproponowana przez potencjalnego Oferenta, przekracza tę którą Zamawiający zamierzał przeznaczyć na dane zadanie.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu planowanego szkolenia.
2. Oferentom nie przysługują wobec zamawiającego jakiekolwiek roszczenie z tego tytułu. Od podjętej decyzji nie przysługuje odwołanie. Wszelkie pisma składane przez Wykonawców mające charakter odwołań od rozstrzygnięć Zamawiający pozostawi bez rozpatrzenia.
3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie byłby możliwy z uwagi na fakt, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie i warunkach, Zamawiający wezwie tych Oferentów, do złożenia w terminie minimum 3 dni ofert dodatkowych.
4. Oferenci składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach podstawowych.

Wybór oferty nastąpi 5 **lutego 2019 r**. w siedzibie Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego w Warszawie ul Rakowiecka 32.

**VIII. WYMAGANE DOKUMENTY**

1. Podpisane oświadczenia stanowiące załącznik nr 2 do zapytanie ofertowego
2. Podpisany formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
3. Zgoda na przetwarzanie danych osobowych

**IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Zgodnie z Zasadami obsługi funduszy promocji produktów rolno-spożywczych termin na złożenie oferty nie może być krótszy niż 7 dni od dnia upublicznienia zapytania ofertowego na stronie internetowej, wysłania e-mailem lub daty doręczenia osobistego (potwierdzenie odbioru).

1. Prosimy o przesłanie swojej oferty za pośrednictwem poczty tradycyjnej, elektronicznej (bydlo@bydlo.com.pl) lub osobiście na adres: ul. Rakowiecka 32 02-532 Warszawa do **dnia 5 lutego 2019 r. do godz. 10.00**
2. W przypadku przesyłek pocztowych liczy się data wpływu do siedziby zamawiającego.

**X. INNE POSTANOWIENIA**

1. Termin związania ofertą: 30 dni
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie konkurencyjnego wyboru wykonawców zgodnie z zasadami obsługi funduszu promocji produktów rolno-spożywczych stanowiących załącznik do Zarządzenia Nr 115/2019/Z Dyrektora Generalnego KOWR
3. Postępowanie jest związane z realizacja zadania pt. „Hoduj z głową – szkolenia dla hodowców i producentów żywca wołowego”, które jest finansowane ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.
4. Niniejsze zaproszenia do składania ofert upubliczniono na stronie internetowej <http://bydlo.com.pl/> w dniu **28. stycznia 2019 r.**
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. Rozwiązania wariantowe nie będą rozpatrywane
6. Zamawiający dopuszcza możliwości składnia ofert częściowych. Każdy Oferent ma prawo do złożenia jednej oferty na całość zadania.
7. Zamawiający i Wykonawca przekazują sobie wszelkie pisma, zawiadomienia, informacje: pisemnie lub drogą elektroniczną.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia części zamówienia podwykonawcom.
9. Postępowanie prowadzi się w języku polskim.

Załączniki

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Oświadczenia
3. Formularz ofertowy
4. Zgoda na przetwarzanie danych osobowych

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Nr 2/FPMW/2019

z dnia 28 stycznia 2019 r.

Warszawa., dnia 28 stycznia 2019 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

zamówienie dotyczy degustacji z mięsa wołowego w trakcie cyklu 16 szkoleń

1. **Częstochowa 13.02.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **60** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **13.02.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **60** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
2. **Barzkowice 18.02.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **110** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **18.02.2019** r. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **110** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
3. **Lubań 19.02.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **100** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **19.02.2019** r. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **100** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
4. **Łosiów 20.02.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **60** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **20.02.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **60** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
5. **Suchowola 27.02.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **120** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **27.02.2019 r.** na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **120** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
6. **Olsztyn 28.02.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **110** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **28.02.2019 r.** na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **110** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
7. **Wrocław 06.03.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **60** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **06.03.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **60** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
8. **Kalsk 07.03.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **70** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **07.03.2019 r.** na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **70** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
9. **Końskowola 11.03.2019 r.**
   * Przygotowanie degustacji **80** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
   * Dostarczenie posiłków w dniach **11.03.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
   * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **80** osób.
   * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
   * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
   * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
10. **Modliszewice 13.03.2019 r.**
    * Przygotowanie degustacji **60** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
    * Dostarczenie posiłków w dniach **13.03.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
    * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **60** osób.
    * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
    * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
    * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
11. **Płońsk 20.03.2019 r.**
    * Przygotowanie degustacji **90** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
    * Dostarczenie posiłków w dniach **20.03.2019** r. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
    * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **90** osób.
    * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
    * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
    * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
12. **Minikowo 21.03.2019 r.**
    * Przygotowanie degustacji **80** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
    * Dostarczenie posiłków w dniach **21.03.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
    * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **80** osób.
    * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
    * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
    * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
13. **Bratoszewice 27.03.2019 r.**
    * Przygotowanie degustacji **60** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
    * Dostarczenie posiłków w dniach **27.03.2019** r. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
    * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **60** osób.
    * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
    * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
    * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
14. **Sielinko 28.03.2019 r.**
    * Przygotowanie degustacji **80** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
    * Dostarczenie posiłków w dniach **28.03.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
    * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **80** osób.
    * Zapewnienie serwisu kawowego dla **80** osób.
    * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
    * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
    * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
15. **Boguchwała 03.04.2019 r.**
    * Przygotowanie degustacji **70** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
    * Dostarczenie posiłków w dniach **03.04.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
    * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **70** osób.
    * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
    * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
    * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.
16. **Karniowice 04.04.2019 r.**
    * Przygotowanie degustacji **50** porcji: sztuka mięsa wołowego (min 180 g), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. ziemniaki, kasza) oraz surówką sezonową w odpowiadającej ilości.
    * Dostarczenie posiłków w dniach **04.04.2019 r**. na terenie miejsca organizacji szkolenia.
    * Zapewnienie swobodnego wydania posiłku dla **50** osób.
    * Zapewnienie sztućców i talerzy (możliwość wykorzystania wykonanych z plastiku) koniecznej do wydania posiłków
    * Zapewnienie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia (np. podgrzewacze)
    * Zapewnienie napojów w ilości w sumie min 100 ml na osobę oraz wody w sumie min 100 ml na osobę.

Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

nr 1/FPMW/2019

z dnia 28 stycznia 2019 r.

Warszawa, dnia 28 stycznia 2019 r.

OŚWIADCZENIE

Dane oferenta:

Nazwa:…………………………………………………………………………………………………………………

Adres siedziby :……………………………………… …………………………………………………… ………..

Telefon/ faks: …………………………………………. Adres e-mail: …………………………………………..

NIP: …………………………………………………………. REGON: ……………………………………….

Ja, niżej podpisany, oświadczam, że:

1. nie jesteśmy w stanie upadłości, likwidacji, itp.
2. przedstawiona oferta na towar lub usługę jest zgodna z opisem przedmiotu zamówienia
3. mięso które zostanie użyte do przygotowania posiłków posiada udokumentowane pochodzenie.

Oświadczam ponadto, że zgodnie z § 8 ust 3 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 czerwca 2017 roku w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielenia wsparcia finansowego z funduszu promocji produktów rolno-spożywczych nie jestem osobą fizyczną, która

1. pełni funkcje członka komisji zarządzające funduszu promocji;
2. pełni funkcje członka organu zarządzającego lub nadzorczego podmiotu, któremu udzielono wsparcia;
3. jest upoważniona do zaciągania zobowiązań w imieniu podmiotu, któremu udzielono wsparcia lub osobą wykonująca w jego imieniu czynności związane z procedurą wyboru wykonawcy.
4. pozostaje w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli, z osobą pełniąca funkcje, o których mowa w pkt 1-3.

…………………………………….

Podpis i pieczęć Oferenta

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

nr 2/FPMW/2019

z dnia 28 stycznia 2019 r.

Warszawa, dnia 28 stycznia 2019 r.

………………………..

Wykonawca

………………………..

Adres

………………………..

Nr telefonu, adres emailowy

……………………….

NIP

Polski Związek Hodowców

i Producentów Bydła Mięsnego

ul Rakowiecka 32

02-532 Warszawa

FORMULARZ OFERTOWY

W nawiązaniu do zapytania ofertowego nr 2/FPMW/2019 z dnia 28 stycznia 2019 dotyczącego zorganizowania i obsługi cyklu 16 szkoleń. w ramach realizacji projektu pt. „Hoduj z głową – szkolenia dla hodowców i producentów żywca wołowego” sfinansowanego ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wołowego zobowiązujemy się wykonać ww. przedmiot zamówienia za:

Składam ofertę na cały przedmiot zamówienia **TAK/NIE**

Składam ofertę na część zamówienia oznaczoną cyfrą **…………..**

ogółem cena brutto………………………… zł

słownie:…………………......................................... zł

Oświadczam, że użyte do przygotowania potrawy mięso będzie pochodzić z bydła:

ras mlecznych **TAK/NIE**

mieszańców ras mlecznych i mięsnych **TAK/NIE**

mieszańców ras mięsnych lub mięso pochodzące od czystorasowego bydła mięsnego **TAK/NIE**

*Proszę o zaznaczenie właściwej odpowiedzi.*

Wykonawca oświadcza, iż wskazana w ofercie całkowita cena, jako cena ryczałtowa została prawidłowo skalkulowana i obejmuję wszelkie koszty realizacji zadania.

Wykonawca oświadcza, ze akceptuje warunki udział w postępowaniu określonym w zapytaniu ofertowym i zobowiązuje się w przypadku wyboru tej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Brak wyraźnej deklaracji będzie skutkował przyznaniem 0 punktów w danym kryterium.

Osoba do kontaktu …………………… tel. …………………………..

……………………………………….

podpis i pieczęć Oferenta

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

nr 2/FPMW/2019

z dnia 28 stycznia 2019 r.

Warszawa, dnia 28 stycznia 2019 r.

**OŚWIADCZENIE**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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…(Dz. Urz. UE L 119/1 z 4.5.2016 r.) zwanego dalej RODO, informuję, że:

* Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego z siedzibą w Warszawie, ul. Rakowiecka 32;
* Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji praw i obowiązków wynikających z uczestnictwa w postępowaniu konkursowym nr 2/FPMW/2019 oraz w trakcie przedstawienia dokumentacji do KOWR w celu weryfikacji poprawności przeprowadzenia postępowania;
* Odbiorcą Pani/Pana danych osobowych będzie Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego z siedzibą w Warszawie, ul. Rakowiecka 32;
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres postępowania konkursowego, realizacji zadania, o którym mowa w postępowaniu konkursowym 2/FPMW/2019, o ile Pan/Pani zostanie wyłoniona/y w tym postepowaniu jako wykonawca zadania oraz w trakcie przedstawienia dokumentacji do KOWR w celu weryfikacji poprawności przeprowadzenia postępowania oraz w obowiązkowym okresie przechowywania dokumentacji związanej z realizacją zadań finansowanych z Funduszu Promocji mięsa Wołowego.
* Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
* Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do Prezesa urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, ze przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
* Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym; ich nieprzekazanie uniemożliwi udział Pana/Pani oferty w postępowaniu konkursowym 42/FPMW/2018 oraz zawarciu umowy na realizację zadania, o którym w tym postepowaniu mowa, o ile Pani/Pana oferta zostanie w jego toku wyłoniona.

Imię i Nazwisko/Nazwa Podmiotu

……………………………………….

……………………………………….

Podpis