



Warszawa, dn. 24.10.2022

SZACUNEK WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i wykonanie prozdrowotnego pokazu kulinarnego stanowiącego przepis książki kucharskiej Gotuj z JEŻ-em.

Szacowanie wartości zamówienia prowadzone jest w ramach zadania pn. „Przeprowadzenie badań naukowych z zakresu żywienia dzieci i młodzieży oraz opracowanie i wdrożenie programu edukacji żywieniowej uczniów klas I-VI szkół podstawowych. Akronim: Junior – Edu-Żywienie (JEŻ)”, finansowanego ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki na podstawie Umowy nr MEiN/2022/DPI/96 z dnia 07.03.2022 r., Działanie nr 3a.

I. Podmiot ustalający wartość zamówienia:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka
ul. Nowoursynowska 159 c
02-776 Warszawa, mazowieckie
Tel./fax. 22 59 370 10
Adres internetowy: www.sggw.edu.pl

II. Przedmiot szacowania wartości zamówienia: CPV: 98300000-6 – Różne usługi

Przedmiotem szacowania wartości zamówienia jest przygotowanie minimum trzech receptur potraw o charakterze prozdrowotnym do książki kucharskiej Gotuj z JEŻ-em oraz ich wykonanie, które zostanie utrwalone techniką wideo.

Do realizacji przedmiotu zamówienia planowane jest zaangażowanie 3 Wykonawców, którzy przygotowują i wykonają różne przepisy do książki kucharskiej Gotuj z JEŻ-em w miejscu wskazanym przez Zamawiającego lub we własnym lokalu.

Wymogi dotyczące realizacji:

1. przygotowanie i wykonanie przedmiotu zamówienia zostanie zrealizowane przez osobę profesjonalnie zajmującą się gotowaniem;
2. zapewnienie produktów potrzebnych do przygotowania potrawy;
3. zapewnienie sprzętu potrzebnego do realizacji przedmiotu zamówienia;
4. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu wraz z ofertą scenariusza pokazu kulinarnego obejmującego wykaz potraw, które zaprezentuje;
5. Wykonawca po pokazie przedstawi szczegółowy opis potraw przygotowywanych podczas pokazu z wykazem i krótkim opisem produktów oraz sprzętów wykorzystanych do przygotowania potrawy;



Inne istotne warunki zamówienia:

1. Pokaz kulinarny może zostać przeprowadzony przez osobę profesjonalnie zajmującą się gotowaniem.
2. Zamówienie nie mogą ubiegać się osoby pozostające z Zamawiającym w stosunku prawnym.
3. Zamawiający nie ponosi kosztów dojazdów w ramach realizacji zamówienia ani innych ewentualnych kosztów związanych z realizacją zamówienia.
4. Wykonawca przeniesie na Zamawiającego pełne autorskie prawa majątkowe do wykorzystania, powielania receptur w książce, w nagraniu i powszechnego ich udostępniania obejmujące wszystkie pola eksploatacji.
5. Wykonawca (osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej), którego oferta została wybrana, przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu wypełnionego i podpisanego oświadczenia, stanowiącego załącznik nr 1 do Zapytania.
6. Rozliczenie finansowe z Wykonawcą odbywać się będzie, po dokonaniu odbioru przedmiotu zamówienia, na podstawie prawidłowo sporządzonego rachunku lub faktury VAT. Wynagrodzenie płatne będzie na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT. W przypadku umów zleceń, wynagrodzenie wynikające z rachunków złożonych do końca miesiąca zostanie wypłacone 20 dnia miesiąca następnego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zamówienia w każdym czasie, bez podawania przyczyny.

III. Harmonogram realizacji Zamówienia:

1. Całkowity termin realizacji zamówienia: 15.11.2022 r.

IV. Minimalne kompetencje wykonawcy:

1. Minimum 5 letnie doświadczenie osoby profesjonalnie zajmującej się gotowaniem.
2. Doświadczenie w realizacji pokazów kulinarnych.

V. Wycena:

Wycena powinna obejmować pełny zakres prac określonych w zapytaniu oraz uwzględniać wszystkie koszty z nimi związane w tym koszty przeniesienia autorskich praw majątkowych do opracowanych przepisów oraz udostępnienia wizerunku. Wycena zawiera również wszystkie koszty podatkowe i ubezpieczeniowe leżące po stronie Zamawiającego (dotyczy umowy zlecenia na ww. usługę).

Proponowaną kwotę w **PLN brutto*** należy przesłać na adres e-mail: karol_talacha@sggw.edu.pl do dnia 27.10.2022 r.

*** cena całkowita i ostateczna uwzględniająca wszystkie należne składki i inne należności, które mogą wynikać z realizacji umowy bez względu na to na której stronie ciąży obowiązek ich odprowadzenia**