Załącznik nr 1 do umowy

nr........................ z dnia.................

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie trzydniowego wyjazdu szkoleniowego na teren województwa małopolskiego.

Celem organizacji wyjazdu jest upowszechnianie wiedzy na temat dobrych praktyk przedsięwzięć realizowanych na obszarach wiejskich ze środków PROW 2014-2020,   
m.in.: w zakresie produkcji i sprzedaży produktów ekologicznych i regionalnych, RHD oraz krótkich łańcuchów dostaw. Wyjazd ma służyć wymianie wiedzy i promowaniu doświadczeń   
w promocji i rozwoju lokalnych łańcuchów dystrybucji żywności oraz ma być dla uczestników inspiracją w zakresie nowoczesnego marketingu produktów lokalnych.

Dzięki organizacji wyjazdu uczestnicy będą mogli zapoznać się z pomysłami i rozwiązaniami, które zostały już zrealizowane i wdrożone ze środków z PROW 2014-2020 na terenie województwa małopolskiego - innymi słowy są możliwe do stosowania, wspierają szeroko rozumiany rozwój obszarów wiejskich oraz są możliwe do zaadoptowania na terenie województwa łódzkiego. Wyjazd przyczyni się do lepszej współpracy pomiędzy podmiotami zaangażowanymi w produkcję i sprzedaż żywności wysokiej jakości, zwiększenia rozpoznawalności marki produktów regionalnych oraz w skuteczności w docieraniu   
do klientów, co wpłynie na zwiększenie dochodów lokalnych producentów.

**Grupa docelowa:** rolnicy w tym producenci żywności ekologicznej, tradycyjnej, przedsiębiorcy związani z branżą rolno-spożywczą, przedstawiciele jednostek samorządu terytorialnego, członkowie stowarzyszeń i organizacji pozarządowych działających na rzecz rozwoju społeczności lokalnej.

**Termin:** wyjazd zorganizowany zostanie w terminie **od** **18 marca do 27 marca   
2024 r.**

**Czas trwania wyjazdu:** trzy dni robocze. Ostateczny termin wyjazdu zostanie ustalony pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym po podpisaniu umowy.

**Miejsce: teren województwa małopolskiego**

Konkretne miejsce pobytu/noclegu uczestników wyjazdu musi być zlokalizowane w taki sposób, aby umożliwiać realizację wszystkich punktów harmonogramu zaplanowanych przez Zamawiającego.

**Ilość uczestników -** 40 osób.

Za nabór uczestników wyjazdu odpowiada Zamawiający.

**W ramach organizacji i przeprowadzenia wyjazdu szkoleniowego Wykonawca będzie odpowiedzialny za:**

1. **Zorganizowanie części merytorycznej wyjazdu – w tym opracowanie harmonogramu wyjazdu obejmującego niżej wymienione spotkania, wizyty, warsztaty.**

* Wizytę w Dworze w Korzennej, gdzie zorganizowane zostanie spotkanie   
  z przedstawicielem Centrum Kultury Korzenna. Wizyta powinna obejmować:
  + zwiedzanie i oprowadzenie po obiekcie dworu, parku, galerii i pracowni ceramicznej,
  + rozmowę na temat dofinansowania obiektu ze środków PROW 2014 – 2020.
* Wizytę w Inkubatorze Przetwórstwa Lokalnego w Gminie Korzenna. Wizyta powinna obejmować:
* rozmowę na temat dofinansowania obiektu ze środków PROW 2014 – 2020,
* zwiedzanie i oprowadzanie po obiekcie.
* Wizytę w firmie Wyroby z Dźwieńkowa - Krzysztof Bodek (91, 32-861 Iwkowa). Wizyta powinna obejmować:
* zwiedzanie firmy oraz sklepu z wyrobami firmy,
* rozmowę z właścicielem bądź przedstawicielem firmy na temat pozyskanego wsparcia ze środków PROW 2014 – 2020,
* degustację lokalnych produktów, w tym produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
* Spotkanie z przedstawicielami samorządu województwa małopolskiego. W ramach spotkania powinny zostać poruszone następujące zagadnienia:
  + rozmowa na temat przykładów dobrych praktyk PROW 2014-2020 w zakresie marketingu produktów lokalnych na terenie województwa małopolskiego;
  + wykład z zakresu kultury, tradycji i dziedzictwa kulinarnego Małopolski (nawiązanie do listy produktów tradycyjnych i regionalnych prowadzonej przez MRIRW, Małopolski Szlak Kulinarny);
* Wizytę w Osadzie Młyńskiej (Roztoka-Brzeziny 105, 33-316). Wizyta powinna obejmować:
  + spotkanie z właścicielem i rozmowa na temat współpracy w projekcie pn.: „Marka Lokalna szansą rozwoju regionu” w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie  
     i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020,
  + wizytę w osadzie młyńskiej oraz na polu z ekologiczną uprawą orkiszu,
  + prezentację obiektów wyremontowanych w ramach PROW 2007 – 2013 oraz PROW 2014 – 2020,
  + pokaz mielenia wraz z degustacją lokalnych potraw wykonanych z ekologicznej mąki orkiszowej.
* Organizację warsztatów produktu lokalnego w Zagrodzie na Pacanach (Iwkowa 842, 32-861). Warsztaty powinny obejmować:
  + własnoręczne wytwarzanie i tłoczenie oleju lnianego, mielenie płatków owsianych na owsiankę oraz wypiek ciastek ze śliwką,
  + wizytację zagrody oraz prezentację działalności w oparciu o kompleksową markę własną Pacanowe Pole®.
* Spotkanie z przedstawicielami LGD Stowarzyszenie "Na Śliwkowym Szlaku", adres: 32-861 Iwkowa 759. W ramach spotkania powinny zostać poruszone następujące zagadnienia:
* prezentację projektów zrealizowanych ze środków PROW 2014-2020 w tym operacji pn. „Marka Lokalna szansą rozwoju regionu” w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020,
* prezentację marki własnej „Śliwkowy Szlak”: certyfikacja, współpraca międzysektorowa z partnerami marki.
* Prezentację oferty EnoTarnowskie – na przykładzie Winnicy Nowizna (Połom Mały 60, 32-862). Prezentacja powinna obejmować:
* spotkanie z gospodarzem i rozmowę na temat współpracy w projekcie EnoTarnowskie,
* oprowadzenie po winnicy i degustację lokalnych produktów.
* Wizytę w firmie owocowo-warzywnej „Carpatina” - Lucyna Szot (Iwkowa, 32-861) jako przykład prywatnego inkubatora przetwórczego. Wizyta powinna obejmować:
  + spotkanie z właścicielem i oprowadzenie po obiekcie,
  + rozmowę na temat inwestycji dofinansowanych z PROW 2014-2020,
  + degustację produktów i przetworów wytwarzanych przez firmę.
* Wizytę w gospodarstwie rolno-ogrodniczym Grzegorza Piwowara w Dobrocieszu (Dobrociesz 93, 32-862 Drużków Pusty). Wizyta powinno obejmować:
  + rozmowę na temat inwestycji dofinansowanych z PROW 2014-2020,
  + degustację lokalnych produktów, w tym Śliwki Sechlońskiej, wpisanej na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
  + zwiedzanie gospodarstwa, w tym tradycyjnej wędzarni śliwek,
  + spotkanie z sadownikami i producentami suszonej śliwki,
  + spotkanie z właścicielem i rozmowę na temat współpracy w projekcie pn.: „Marka Lokalna szansą rozwoju regionu” w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie   
    i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020.

1. **Zapewnienie odpowiednich zasobów kadrowych, do przeprowadzenia   
   na miejscu wszystkich** **spotkań i wykładów wynikających z harmonogramu wyjazdu, w tym:**

* przedstawiciela/iLGD Stowarzyszenie "Na Śliwkowym Szlaku”,
* przedstawiciela/i samorządu województwa małopolskiego,
* przedstawicieli gospodarstw/obiektów zgodnie z harmonogramem wyjazdu,
* specjalisty który przeprowadzi warsztaty z produktu lokalnego w Zagrodzie na Pacanach
* specjalisty z zakresu kultury, tradycji i dziedzictwa kulinarnego Małopolski   
  (w tym produktów tradycyjnych i regionalnych, najbardziej znanych produktów   
  z Małopolski oraz Małopolskiego Szlaku Kulinarnego).

1. **Zapewnienie noclegów**

* Wykonawca zapewni dwa noclegi w hotelu (o standardzie przynajmniej trzygwiazdkowym) bądź ośrodku/obiekcie/pensjonacie (o standardzie odpowiadającym przynajmniej dla kategorii trzech gwiazdek).
* Zamawiający wymaga, aby nocleg zapewniony został w jednym obiekcie noclegowym w czasie trwania całego wyjazdu studyjnego.
* Z uwagi na zapewnienie sprawnego przemieszczania się pomiędzy miejscami /obiektami wymienionymi w części merytorycznej wyjazdu, obiekt/y noclegowe powinny być zlokalizowane w miejscowości do 5 tys. mieszkańców na terenie jednej   
  z gmin: **Lipnica Murowana, Iwkowa, Czchów, Łososina Dolna, Gródek nad Dunajcem.**
* Miejsce noclegowe powinno być umiejscowione w takiej lokalizacji,   
  aby zapewniona była sprawna realizacja wszystkich miejsc uwzględnionych   
  w harmonogramie wyjazdu.
* Nocleg zapewniony będzie w pokojach jednoosobowych (co najmniej 4 pokoi)   
  i dwuosobowych z pełnym węzłem sanitarnym, TV, WiFi, oddzielnymi łóżkami. Łazienki powinny być wyposażone w ręczniki kąpielowe, mydło itp.

1. **Zapewnienie wyżywienia**

Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników wyjazdu, w tym:

* przerwy kawowej (pierwszego, drugiego i trzeciego dnia), a jej miejsce zostanie ustalone z Zamawiającym.
* śniadań w formie bufetu serwowane w tym samym obiekcie, w którym zapewniona zostanie usługa noclegu (drugiego i trzeciego dnia).
* dwudaniowych obiadów z kompotem lub sokiem bądź obiadu w formie dania regionalnego, charakterystycznego dla kuchni małopolskiej (pierwszego, drugiego   
  i trzeciego dnia).
* uroczystej kolacji (pierwszego dnia) w formie zasiadanej z elementami menu regionalnego - opartego na produktach tradycyjnych i lokalnych z terenu województwa małopolskiego, w której dodatkowo wezmą udział przedstawiciele samorządu województwa małopolskiego (udział w kolacji wezmą maksymalnie 44 osoby).
* kolacji w formie posiłku ciepłego (drugiego dnia) z elementami menu regionalnego - opartego na produktach tradycyjnych i lokalnych z terenu województwa małopolskiego.
* W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:
* w zaparzaczu przegotowaną wodę - minimum 0,5 litra na osobę;
* kawę sypaną i rozpuszczalną - jedna porcja na osobę;
* herbata (min. 3 rodzaje wysokogatunkowej herbaty: czarna, zielona, owocowa pakowana pojedynczo) – po trzy torebki na osobę;
* cukier porcjowany;
* mleczko/śmietanka do kawy;
* świeża cytryna do herbaty;
* ciasto krojone min. 3 rodzaje do wyboru – z każdego rodzaju po jednym kawałku (porcja min. 150 g/os.);
* woda mineralna gazowana i niegazowana - po 0,5 l na osobę.
* W ramach obiadów Wykonawca jest zobowiązany w szczególności do zapewnienia: zestawu obiadowego składającego się z:
* zupy (min. 300 ml/os),
* drugiego dania - porcji mięsa wołowego/drobiowego/wieprzowego/ryby, ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu o gramaturze nie mniejszej niż 300 g na osobę,
* porcji surówki o gramaturze nie mniejszej niż 100 g na osobę,
* soku owocowego 100% (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy) bądź kompotu   
  w ilości nie mniejszej niż 250 ml na osobę,

bądź

* dania obiadowego składającego się z:
* tradycyjnego dania kuchni małopolskiej (o gramaturze nie mniejszej niż 400 g/os.),
* soku owocowego 100% (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy) bądź kompotu   
  w ilości nie mniejszej niż 250 ml na osobę.
* W ramach kolacji Wykonawca zapewni:
* dwa dania gorące do wyboru (o gramaturze nie mniejszej niż 300 g/os. każde),   
  w tym co najmniej jedno z dań powinno nawiązywać do produktów tradycyjnych   
  i lokalnych z terenu województwa małopolskiego;
* przystawki w formie regionalnych produktów,
* deskę serów wysokogatunkowych – minimum 4 rodzaje (łącznie w ilości nie mniej niż 120 g/os.) oraz wędlin wysokogatunkowych – minimum 4 rodzaje (łącznie   
  w ilości nie mniej niż 120 g/os.),
* zestaw sałatek (minimum 220 g/os.),
* pieczywo mieszane co najmniej trzy rodzaje,
* masło o zawartości tłuszczu 82%,
* kawa, herbata, woda mineralna - bez ograniczeń,
* wybór soków owocowych 100% - bez ograniczeń.

W przypadku konieczności, Wykonawca zapewni w odpowiedniej ilości dania w formie wegetariańskiej (zarówno w ramach obiadu, jak i kolacji). Każde z dań w wersji wegetariańskiej powinno mieć gramaturę nie mniejszą niż 300 g/os.). O ilości osób, które będą spożywały posiłki w formie dań wegetariańskich, Wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej na 3 dni przed wyjazdem.

* Zastawa powinna być szklana lub porcelanowa.
* Zarówno menu, jak i miejsca spożywania posiłków podlegać będą akceptacji Zamawiającego.
* Wykonawca przedstawi na etapie sporządzania harmonogramu miejsca/obiekty   
  w których będą spożywane posiłki, celem akceptacji Zamawiającego.
* Wykonawca najpóźniej na 5 dni przed wyjazdem przedstawi Zamawiającemu propozycję menu uroczystej kolacji zasiadanej pierwszego dnia. Kolacja powinna opierać się na tradycyjnej kuchni małopolskiej.
* Wykonawca najpóźniej na 5 dni przed wyjazdem przedstawi Zamawiającemu propozycje (zarówno menu obiadowego, jak i menu podczas kolacji), celem akceptacji Zamawiającego.
* Zamawiający wymaga, aby na każdy dzień pobytu przedstawiony został inny wariat menu obiadowego i menu podczas kolacji. Cała grupa powinna spożywać posiłki jednocześnie, nie ma możliwości dzielenia osób na mniejsze grupy i spożywania posiłków o różnych godzinach.

1. **Zapewnienie transportu**

* Wykonawca zapewni transport dla wszystkich uczestników:
* przejazd z Łodzi do województwa małopolskiego,
* przewóz na miejscu po województwie małopolskim (zgodnie z harmonogramem wyjazdu),
* przejazd powrotny do Łodzi,
* pokrycie wszystkich opłat drogowych i parkingowych.
* Transport musi się odbywać autokarem o podwyższonym standardzie (WC, klimatyzacja, odpowiednie nagłośnienie i mikrofon),
* Rok produkcji autokaru powinien mieścić się w przedziale 2016-2024.
* Wykonawca ma obowiązek udostępnić do wglądu dokumenty poświadczające posiadanie aktualnych badań technicznych pojazdu oraz posiadanie aktualnego ubezpieczenia środków transportu oraz innych polis, które są niezbędne   
  do świadczenia usługi transportu osób na terenie Polski.
* W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, wykonawca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach, zgodnych z opisem przedmiotu zamówienia, który pozwoli na planowe kontynuowanie wizyty. Wykonawca zobowiązuje się do podstawienia zastępczego autobusu/autokaru w przypadku awarii w trasie do 1,5 godziny od momentu zgłoszenia awarii.
* Wykonawca pokrywa koszty opłat parkingowych i drogowych oraz koszty uzyskania wszelkich innych pozwoleń niezbędnych do prawidłowego wykonania zadania. Wykonawca zapewni transport na miejscu w celu dojazdu do wszystkich obiektów/miejsc odwiedzanych przez uczestników. Wykonawca zapewni minimum   
  2 kierowców autokaru oraz wyżywienie i nocleg dla kierowców.

1. **Nadzór i koordynację wyjazdu**

* Wykonawca zapewni osobę, która będzie odpowiedzialna za prawidłowy przebieg wyjazdu szkoleniowego i będzie koordynowała realizację projektu. Wymagane jest aby osoba ta była obecna na miejscu realizacji umowy przez cały czas trwania wyjazdu.
* Osoba ta będzie czuwała nad prawidłową realizacją programu wyjazdu poprzez nadzorowanie czasu przejazdów i realizacji wizyt w poszczególnych podmiotach.

1. **Ubezpieczenie uczestników wyjazdu (NNW, KL)**

* Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu kserokopii wykupionej polisy ubezpieczenia uczestników najpóźniej 2 dni przed terminem rozpoczęcia się wyjazdu.