

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia pn. „Kompleksowa usługa organizacji konferencji: Innowacje w uprawie, ochronie i pielęgnacji winorośli z uwzględnieniem wpływu gleby na parametry jakościowe owoców i wysokość plonu”, jest kompleksowa usługa organizacji dwudniowej konferencji dla 50 uczestników w obiekcie usytuowanym w miejscowości Kalsk (woj. Lubuskie), lub miejscowości usytuowanej w odległości do 25 km od siedziby Zamawiającego: Kalsk 91, w ramach operacji pn.: „Innowacje w uprawie, ochronie i pielęgnacji winorośli z uwzględnieniem wpływu gleby na parametry jakościowe owoców i wysokość plonu”, zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie SIR Plan Operacyjny na lata 2022-2023.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja opracowana przez Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku, organizowana w ramach operacji do realizacji zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie SIR Plan Operacyjny na lata 2022-2023.

Zamówienie obejmuje zapewnienie: miejsca organizacji konferencji – klimatyzowanej sali konferencyjnej dla 50 uczestników, wyposażonej w sprzęt nagłaśniający i audiowizualny, moderatora konferencji, wyżywienia dla wszystkich uczestników konferencji (ciągłego serwisu kawowego, dwudaniowego obiadu, deseru), miejsc parkingowych i noclegów ze śniadaniem dla uczestników konferencji. W części merytorycznej konferencji Wykonawca zapewni wygłoszenie 4 prelekcji wraz z prezentacją medialną dot. tematu przewodniego konferencji, przygotowanych i wygłoszonych przez wykładowców posiadających wiedzę, umiejętności i wykształcenie niezbędne do zapewnienia prawidłowego przygotowania wybranego tematu w zakresie realizacji programu. Ponadto zapewni wizytę w jednej z lubuskich winnic - w drugim dniu konferencji

Przy ocenie czy obiekt zaoferowany przez Wykonawcę spełnia wymagania w zakresie odległości, Zamawiający obligatoryjnie zweryfikuje stronę internetową obiektu, oraz zweryfikuje poprzez portal <http://www.mapa-google.pl>, czy oferowany przez Wykonawcę obiekt spełnia wymagania określone w tym punkcie Opisu Przedmiotu Zamówienia przy wykorzystaniu następującej metody liczenia odległości: Na stronie <http://www.mapa-google.pl> w pasku bocznym (bocznej belce nawigacyjnej) w punkcie „Początek trasy” należy wpisać „Kalsk 91, 66-100 Sulechów”, a w punkcie „Koniec trasy” wpisać adres obiektu. Następnie należy zaznaczyć pozycję Auto i nacisnąć przycisk „WYZNACZ TRASĘ”. Wynik podany po przeprowadzeniu powyższej procedury zostanie zaokrąglony do pełnego kilometra (do .5 w dół, od .6 w górę).

Wykonawca w ramach organizacji konferencji zobowiązany jest w szczególności do świadczenia/wykonania:

1. Usługi wynajęcia sali konferencyjnej

Zapewnienie sali konferencyjnej dostosowanej odpowiednio do ilości 50 uczestników, w godzinach od 10:00 do 18:00, dostosowanej do przeprowadzenia merytorycznych wykładów. Sala musi być wyposażona w klimatyzację, nowoczesny sprzęt nagłaśniający i audiowizualny (komputer, flipcharty, projektor, ekran, rzutnik, mikrofony, głośniki itp.) oraz dostęp do usług internetowych, umożliwiający odtworzenie prezentacji multimedialnej, w tym krótkich filmów.

2. Usługi gastronomicznej

Zapewnienie wyżywienia dla 50 uczestników konferencji w tym samym obiekcie, w którym odbywa się część konferencyjna:

- a) **ciągłego serwisu kawowego** przez cały czas trwania konferencji (od 10:00 do 18:00) dla wszystkich uczestników obejmującego:
- serwowanie kawy: 2 rodzaje (rozpuszczalna, parzona)
 - serwowanie herbaty: czarna, owocowa
 - soki owocowe – trzy rodzaje (pomarańczowy, jabłkowy, inny)
 - woda mineralna z miętą i cytryną
 - dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna w plastrach, mieszadła – bez ograniczeń
 - owoce (winogrona zielone i fioletowe, banany, jabłka, itp.)
 - przekąski różne rodzaje (np. kanapki, ciastka, rogaliki, paluszki itp.)
 - świeże domowe ciasta, cztery rodzaje: sernik, szarlotka, porzeczkowiec, inne – min. 4 x 2 kawałki na osobę, porcja 100 g
 - naczynia ceramiczne/szklane oraz metalowe sztućce niezbędne do serwowania wyżej wymienionego serwisu kawowego dla wszystkich uczestników konferencji
 - serwetki i obrusy
- b) **obiadu dwudaniowego** dla wszystkich uczestników, w **pierwszy dzień konferencji** obejmujący:
- pierwsze danie - zupa dwa rodzaje: zupa krem i inna (rosół, flaki itp.), minimum 300 ml/osobę
 - drugie danie: mięso (3 rodzaje: filet drobiowy 200 g/osobę, kotlet schabowy panierowany lub inna porcja mięsa wieprzowego 200 g/osobę, porcja mięsa drobiowego 200 g/osobę) i ryba 200 g/osobę wraz z dodatkami: ziemniaki, kasza gryczana / ryż / kluski śląskie.
Konieczne jest zapewnienie wyboru dania jarskiego dla osób, które nie jedzą mięsa. Liczba uczestników preferujących dania jarskie zostanie podana najpóźniej na 4 dni przed datą konferencji.
 - surówki: 3 rodzaje – buraczki, z białej kapusty, inna – minimum 150 g/osobę
 - zimne napoje: woda z cytryną i miętą, soki/kompot, minimum 250 ml/osobę
 - serwetki i obrusy
- c) **deseru** dla wszystkich uczestników konferencji w **pierwszy dzień konferencji**:
- lody / owoce / inne – minimum 100 g/osobę
- d) **kolacji** dla wszystkich uczestników w **pierwszy dzień konferencji** obejmującej:
- kolacji serwowane w formie bufetu szwedzkiego, w tym zapewnienie minimum dwóch dań na ciepło, napoje ciepłe (kawa, herbata) i zimne (soki, woda).
 - kawa, herbata (w tym dodatki: mleko/śmietanka, cukier, cytryna) bez ograniczeń
- e) **śniadań** dla uczestników, w drugi dzień konferencji, obejmujących:
- śniadania serwowane w formie bufetu szwedzkiego, w tym zapewnienie minimum dwóch dań na ciepło, napoje ciepłe (kawa, herbata) i zimne (soki, woda).

Wszystkie produkty w ramach całościowej usługi gastronomicznej winny być świeże i najwyższej jakości, spełniać normy jakości produktów spożywczych. Wszystkie posiłki winny być przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania.

Przy tym, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w ramach całościowej usługi gastronomicznej naczyń ceramicznych/szklanych oraz metalowych sztućców niezbędnych do serwowania wyżej wymienionego wyżywienia (serwisów kawowych, obiadów dwudaniowych, deserów, kolacji i śniadań) dla wszystkich uczestników konferencji oraz serwetek i obrusów, itp.

Zamawiający zastrzega sobie podanie liczby osób, które wymagają posiłków odpowiedniej diety wegetariańskiej, bezglutenowej lub innej diety wykluczającej określone składniki/produkty na 4 dni przed ustaloną datą konferencji.

3. Usługi noclegowej

Zapewnienie miejsc noclegowych dla 50 uczestników konferencji w pokojach 1-2 osobowych z pojedynczymi łózkami. Zamawiający wymaga zakwaterowania uczestników w hotelu / pensjonacie / gospodarstwie agroturystycznym / innym obiekcie o standardzie odpowiadającym minimum 3*** (trzem gwiazdkom), zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169 z późn. zm.), zlokalizowanym w Kalsku lub miejscowości usytuowanej w odległości do 25 km od siedziby Lubuskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Kalsku, w pokojach z łazienką i prysznicem z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 h na dobę, umywalkę, WC, telewizorem LCD, telefonem i bezprzewodowym internetem. Obiekt powinien zapewniać temperaturę w pokojach co najmniej 20°C. Wykonawca zapewni zakwaterowanie uczestników konferencji, w jednym i tym samym obiekcie noclegowym.

4. Usługi parkingowej

Zapewnienie monitorowanych miejsc parkingowych, dla wszystkich uczestników konferencji.

5. Zapewnienie prowadzenia konferencji zgodnie z programem.

- zapewnienie moderatora,
- wygłoszenie prelekcji wraz z prezentacją medialną (zawierającą ologowanie zgodnie z Księgą wizualizacji PROW) dot. tematów: Innowacje w uprawie, ochronie i pielęgnacji winorośli, wpływu gleby na parametry jakościowe owoców i wysokość plonu, dobre praktyki lubuskich winiarzy, ochrona winorośli, winnice lubuskiego szlaku „Miodu i wina”, przygotowanych i wygłoszonych przez wykładowców posiadających wiedzę, umiejętności i wykształcenie niezbędne do zapewnienia prawidłowego przygotowania wybranego tematu w zakresie realizacji programu. Zamawiający zastrzega sobie prawo ostatecznego zaakceptowania przygotowanych materiałów pod względem merytorycznym i prawidłowego oznaczenia/ologowania.

6. Wizytacja w drugim dniu konferencji

- zapewnienie wizyty i pokazu zabiegów ochrony winorośli w kontekście tematu przewodniego konferencji, na co najmniej jednej lubuskiej winnicy oraz zapewnienie dwudaniowego obiadu z deserem dla uczestników konferencji w okolicy wizytowanej winnicy.

II. Zakres i cel realizacji .

Zakres realizacji zamówienia obejmuje kompleksową usługę zorganizowania dwudniowej konferencji. Przedmiotowa konferencja połączona z wizytacjami będzie doskonałym źródłem wiedzy merytorycznej potwierdzonej praktyką w przedmiotowej dziedzinie. Operacja będzie okazją do nawiązania nowych kontaktów winiarzy, rolników, przedsiębiorców sektora rolno-spożywczego i przedstawicieli różnych instytucji branży rolniczej i okołorolniczej. Przy tym, wpłynie na rozwój sieci na rzecz innowacji i pozyskanie potencjalnych partnerów do Grup Operacyjnych w ramach Działania "Współpraca".

Głównym celem operacji będzie zapoznanie uczestników z najnowszymi rozwiązaniami w ochronie i pielęgnacji winorośli, produkcji wina, podniesienie poziomu wiedzy w zakresie zakładania winnicy, doboru odmian oraz utrzymaniem gleby w winnicy na poczet powstania potencjalnych Grup Operacyjnych w ramach działania "Współpraca". Celem konferencji połączonej z pokazem będzie wyznaczenie kierunków rozwoju, a także oczekiwań obecnych producentów winorośli mających duży wpływ na podjęcie właściwych decyzji i wyborów dla przyszłych plantatorów. Prezentowane tematy podczas konferencji będą odpowiedzią na potrzeby lubuskich winiarzy w zakresie aktualnych i innowacyjnych rozwiązań technologicznych w uprawie winorośli, a także zachętą do alternatywnych źródeł dochodu we własnym gospodarstwie. Celem operacji będzie upowszechnienie wiedzy na temat innowacyjnych rozwiązań w sektorze rolno-spożywczym oraz identyfikacja potrzeb i problemów w tym zakresie. Operacja ma także na celu promocję dobrych praktyk w uprawie winorośli w regionie.

III. Termin realizacji zamówienia nastąpi w dniach:

a) Termin konferencji:

– 18-19 listopada 2022 r.

lub

b) w terminie późniejszym, jednak nie później niż do dnia 15.12.2022 r, przy czym realizacja dwudniowej konferencji w dniach od poniedziałku do piątku w ciągu dwóch kolejnych dni roboczych;

c) w przypadku, o którym mowa w ustępie b), dokładna data zostanie przez Zamawiającego podana Wykonawcy z 14 – dniowym wyprzedzeniem;

IV. Ilość uczestników konferencji:

– 50 osób.

Grupa docelowa: operacja skierowana jest do winiarzy, rolników, przedsiębiorców rolno-spożywczych, przetwórców, przedstawicieli instytucji naukowych, samorządowych i doradczych, w tym specjalistów LODR oraz innych osób zainteresowanych wdrażaniem innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich lub udziałem w Grupach Operacyjnych związanych z innowacjami w uprawie winorośli, produkcji wina i soków winogronowych.

V. Wykonawca jest zobowiązany do:

a) imiennego wskazania osób (dane kontaktowe, adres e-mail, telefon) do bieżących kontaktów oraz odpowiedzialnych za realizację przedmiotu zamówienia;

b) stałej konsultacji z Zamawiającym w ramach wszelkich wyjaśnień i ustaleń w przedmiocie zamówienia. Przy tym, Zamawiający przewiduje zatwierdzenie protokołem wykonanie kompleksowej organizacji dwudniowej konferencji.

VI. Inne

– Wykonawca pokryje inne niezbędne do realizacji przedmiotowej dwudniowej konferencji koszty niewymienione wyżej.

VII. UWAGI

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich dodatkowych osób niezbędnych ze strony Wykonawcy zakwaterowanie i wyżywienie zgodnie z zapotrzebowaniem. Wskazana w pkt IV Załącznika nr 1 do SWZ liczba uczestników nie uwzględnia osób zatrudnionych dodatkowo przez Wykonawcę.

Proceduralne warunki udziału w postępowaniu, określone zostały w specyfikacji warunków zamówienia (SWZ) i jej załącznikach.