

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia pn. „ Kompleksowa usługa organizacji konferencji: Hodowla bydła szansą na rozwój dla lubuskich rolników” jest kompleksowa usługa organizacji **dwudniowej konferencji w obiekcie usytuowanym** w miejscowości Kalsk (woj. Lubuskie), lub miejscowości usytuowanej w odległości do 30 km od siedziby Zamawiającego Kalsk 91, w ramach operacji pn.: *Hodowla bydła szansą na rozwój dla lubuskich rolników* zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie SIR Plan Operacyjny na lata 2022-2023 dla łącznej liczby 100 uczestników w **terminie 28-29 czerwca 2022 r**, lub w drugim terminie tj. do 30.10.2022 r (w dniach od poniedziałku do piątku). Dokładna data, w przypadku drugiego terminu, zostanie przez Zamawiającego podana Wykonawcy z 30 – dniowym wyprzedzeniem.

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 100 uczestników w pierwszym dniu konferencji wyposażonej w sprzęt nagłaśniający i audiowizualny, zapewnienie moderatora podczas pierwszego dnia konferencji. Zapewnienie wyżywienia podczas dwudniowej konferencji dla wszystkich uczestników konferencji (ciągłego serwisu kawowego, dwóch obiadów, deserów, kolacji w formie grilla, śniadania). Ponadto, zagwarantowanie noclegów dla minimum 80 (maksymalnie 100) uczestników, wraz z miejscem parkingowym. Ponadto, w ramach operacji zrealizowanie filmu (relacji) i zdjęć promujących wydarzenie z przepisaniem praw autorskich na LODR w Kalsku, w tym zrealizowanie relacji (zdjęcia i film) z wizytacji w dwóch gospodarstwach rolnych 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 organizacja dwudniowej konferencji zobowiązany jest w szczególności na świadczeniu/wykonaniu:

1. Usługi wynajęcia sali konferencyjnej

Zapewnienie sali konferencyjnej w pierwszy dzień konferencji dostosowanej do ilości 100 uczestników w godzinach od 8:00 do 22:00 dostosowanej do przeprowadzenia merytorycznych wykładów. Sala musi być wyposażona w klimatyzację, nowoczesny sprzęt nagłaśniający i audiowizualny (komputer, flipcharty, projektor, ekran, rzutnik,

mikrofony, głośniki itp.) umożliwiający odtworzenie prezentacji multimedialnej, w tym krótkich filmów.

2. Usługi organizacji programu

W ramach realizacji części prelekcyjnej zapewnienie moderatora – prowadzącego, którego zadaniem będzie prowadzenie całej konferencji, przedstawienie poszczególnych prelegentów, prowadzenie całościowej konferencji i dbanie o to, aby przebiegała ona zgodnie z programem oraz założeniami organizatorów. Moderator konferencji musi także posiadać odpowiednią bazę wiedzy wyjściowej w zakresie chowu i hodowli bydła. Prowadzący musi pilnować ustalonych ram czasowych dla każdego prelegenta oraz dbać o to, aby w ramach związanej ewentualnej dyskusji jej uczestnicy nie odbiegali od tematu.

Zamawiający najpóźniej na 7 dni przed realizacją dwudniowej konferencji przedstawi szczegółowy program operacji z uwzględnieniem kolejno występujących prelekcji (prelegent, temat prezentacji) podczas części wykładowej.

3. Usługi filmowej

Produkcja filmu trwającego minimum od 4 do 8 min. i zdjęć będących relacją dwudniowej konferencji z przepisaniem praw autorskich na LODR w Kalsku. **Zamawiający wymaga wykonania zdjęć i filmów z wykorzystaniem drona.** W ramach zamówienia – film musi uwzględniać prawidłową wizualizację z zastosowaniem odpowiednich logotypów KSOW oraz treści niezbędnych do opracowania planszy informującej o współfinansowaniu filmu ze środków unijnych zgodnie z obowiązującą od 1 stycznia 2021 r. Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020. Materiał wynikowy winien zawierać animację tytułową, czołówkę, belki z podpisami, plansze, licencjonowane podkłady muzyczne itp. Nagranie materiału z wykorzystaniem płynnych ujęć prowadzonych gimbałem oraz z użyciem profesjonalnego sprzętu w standardach TV audio-video (kamery co najmniej w standardzie Full HD). Montaż zebranego materiału nagraniem z realizacji dwudniowej konferencji (pierwszy dzień – część wykładowa z pokazem przygotowania potraw z najwyższej jakości wołowiny oraz drugi dzień – wizytację w dwóch gospodarstwach prowadzących hodowlę bydła w województwie lubuskim). Wykonawca zobowiązany jest do zrealizowania przedmiotu zamówienia przy użyciu własnego sprzętu audiowizualnego, umożliwiającego osiągnięcie najlepszych efektów artystycznych, świetlnych i technicznych, za który Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, w tym sprzętu do rejestracji dźwięku i zapisów video z udziałem kamery w jakości HD, aparatu fotograficznego oraz profesjonalnego oświetlenia (w tym panele ledowe) oraz pozostały sprzęt operatorski niezbędny do rzetelnej realizacji w ramach przedmiotu zamówienia. Przy tym, do przygotowania planu realizacji przedmiotu zamówienia, wykonanie niezbędnych ujęć w postaci zdjęć i filmu, przygotowanie podkładu dźwiękowego oraz montaż treści. Ponadto, Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania wszelkich niezbędnych zgód, umożliwiających realizację przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę, w tym zgody na rozpowszechnianie w filmie wizerunku osób w nich występujących. Dostarczenie filmu oraz zdjęć fotograficznych drogą elektroniczną np. mailową lub z użyciem narzędzi służących do przesyłania plików, nośników pamięci. Pola eksploatacji przedmiotu zamówienia (filmów, zdjęć): strona internetowa, YouTube, Facebook, platforma internetowa Microsoft Teams. Formaty emisyjne: pliki w jakości HD lub 4k UHD kompatybilne z platformami YouTube, Facebook, platformą internetową Microsoft Teams.

Wykonawca prześle wstępną koncepcję zdjęć i filmów do akceptacji Zamawiającego w terminie 1 miesiąca od realizacji dwudniowej konferencji na nośnikach cyfrowych sztuk 2 w formacie MP4.

Zamawiający ma prawo zgłosić uwagi do ostatecznego wykonania przedmiotu zamówienia dot. zdjęć i filmu, które Wykonawca będzie musiał uwzględnić w ciągu 7 dni od dnia ich otrzymania.

4. Usługi gastronomicznej

Zapewnienie wyżywienia dla 100 uczestników konferencji w tym samym obiekcie, w którym odbywa się część konferencyjna:

- a) ciągłego serwisu kawowego** przez cały czas trwania konferencji (od 8:00 do 22:00) w pierwszy dzień konferencji dla wszystkich uczestników obejmującego:
- serwowanie kawy: 2 rodzaje (rozpuszczalna, parzona)
 - serwowanie herbaty: czarna, owocowa
 - soki owocowe – trzy rodzaje (pomarańczowy, jabłkowy, inny)
 - woda gazowana i niegazowana, woda mineralna z miętą i cytryną
 - dodatki: cukier, mleko/śmietanka do kawy, cytryna w plastrach, mieszadła – bez ograniczeń
 - owoce (winogrona zielone i fioletowe, banany, truskawki, 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 sztucze niezbędne do serwowania wyżej wymienionego serwisu kawowego dla wszystkich uczestników konferencji
 - serwetki i obrusy
- b) obiadu dwudaniowego** dla wszystkich uczestników w **pierwszy i drugi 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: frytki, ziemniaki, kasza gryczana, ryż, kluski śląskie.
Konieczne jest zapewnienie wyboru dania jarskiego dla osób, które nie jedzą mięsa. Ilość dań jarskich zostanie podana najpóźniej na 4 dni przed datą konferencji.
 - surówki: 3 rodzaje – buraczki, z białej kapusty, inna – minimum 150 g/osobę
 - kawa, herbata (w tym dodatki: mleko/śmietanka, cukier, cytryna) bez ograniczeń
 - zimne napoje: woda gazowana i niegazowana, soki/kompot, minimum 250 ml/osobę
 - serwetki i obrusy
- c) deseru** dla wszystkich uczestników konferencji w **pierwszy i drugi dzień konferencji**: lody / owoce / inne – minimum 100 g/osobę
- d) kolacji w formie grilla** dla wszystkich uczestników w **pierwszy dzień konferencji** obejmującej:
- porcję kielbasy 1/osobę, porcję karkówki 300 g/osobę, 1 kaszanka/osobę, porcja mięsa wołowego 200 g/osobę
 - pieczywo: 1 bułka/osobę, 2 kromki chleba/osobę,
 - surówki: 3 rodzaje – grecka, mix sałat, ziemniaczana, minimum 200 g/osobę
 - zestaw - 1 szt./osobę: smalec, pajda chleba, ogórek małosolny
 - kawa, herbata (w tym dodatki: mleko/śmietanka, cukier, cytryna) bez ograniczeń

- zimne napoje: woda gazowana i niegazowana, soki w różnych smakach (3 rodzaje) - minimum 500 ml/osobę podane w szklanych dzbankach
 - dodatki: ketchup, musztarda, adekwatnie do wydawanych porcji
 - serwetki i obrusy
 - zapewnienie sprzętu z oprzyrządowaniem do zorganizowania grilla wraz z osobami przygotowującymi potrawy z grilla
 - zapewnienie miejsc siedzących dla uczestników konferencji na terenie otwartym, zadaszonym oraz sali wewnątrz obiektu
 - zapewnienie sprzętu audiowizualnego oraz nagłaśniającego (komputer, mikrofony, głośniki itp.).
- e) **śniadań** w drugi dzień konferencji dla uczestników, dla których został zapewniony nocleg 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 w formie grilla, 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.

5. Usługi noclegowej

Zapewnienie miejsc noclegowych w pokojach 1-2 lub 3-4 osobowych z pojedynczymi łózkami dla minimum 80 (maksymalnie 100) uczestników w ramach dwudniowej konferencji. Przy tym, **Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia do maksymalnie 10 noclegów na 1 dzień przed organizacją przedmiotowej konferencji.** Zamawiający zastrzega sobie podanie Wykonawcy dokładnej liczby osób, dla których Wykonawca zapewni dwa noclegi (1 nocleg na 1 dzień przed konferencją + 1 nocleg w trakcie trwania dwudniowej konferencji) na 4 dni przed ustaloną datą konferencji. 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 30 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 dla minimum 80 (maksymalnie 100) uczestników konferencji, w jednym i tym samym obiekcie noclegowym.

6. Usługi parkingowej

Zapewnienie miejsc parkingowych, monitorowanych dla wszystkich uczestników dwudniowej konferencji (łącznie z miejscem parkingowym dla osób – wskazane w pkt. 5 – które będą nocować na 1 dzień przed konferencją).

II. Zakres i cel realizacji zamówienia

Zakres realizacji zamówienia obejmuje kompleksową usługę w przedmiocie 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 wśród hodowców, 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 podniesienie poziomu wiedzy na temat aktualnych innowacji w produkcji bydła oraz zapoznanie się przez odbiorców - potencjalnych partnerów Sieci - z potrzebami i problemami partnerów potencjalnych Grup Operacyjnych. Zaprezentowane w ramach konferencji przez jednostki naukowe oraz specjalistów i praktyków z dziedziny chowu i hodowli bydła treści merytoryczne dot. dobrostanu zwierząt, profilaktyki, żywienia oraz genetyki będą podstawą do identyfikacji problemów i innowacyjnych rozwiązań w gospodarstwach rolnych zajmujących się hodowlą bydła na terenie województwa lubuskiego i tym samym podstawą do tworzenia się Grup Operacyjnych w ramach Działania "Współpraca". Wydarzenie pozwoli na zaprezentowanie aktualnej sytuacji w sektorze hodowli bydła, wskazanie szans i problemów lubuskich hodowców oraz propozycji wykorzystania potencjału warunków naturalnych województwa lubuskiego.

III. Termin realizacji zamówienia nastąpi w dniach:

a) **28 – 29 czerwca 2022 r.**

lub

b) w **terminie późniejszym**, przy tym realizacja dwudniowej konferencji nastąpi najpóźniej do 30.10.2022 r., w dniach od poniedziałku do piątku w ciągu dwóch kolejnych dni roboczych;

c) w przypadku, o którym mowa w ustępie b) powyżej, dokładna data zostanie przez Zamawiającego podana Wykonawcy z 30 – dniowym wyprzedzeniem;

IV. Ilość uczestników

Łączna liczba uczestników konferencji - 100 osób.

Grupa docelowa: operacja skierowana jest dla rolników, hodowców bydła, przedsiębiorców, 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 chowie i hodowli bydła w gospodarstwie rolnym.

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 wraz z produkcją filmu i zdjęć będących relacją z wydarzenia.

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.