

Załącz. Nr 1. do umowy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wyjazd studyjny pn.

„Od ekologicznego ziarenka do bio bochenka. Dobre praktyki na rzecz skracania łańcucha dostaw”

*realizowany w ramach operacji własnej współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej,
w ramach Planu Operacyjnego KSiOW+ na 2025 rok w zakresie Sieci na rzecz innowacji
w rolnictwie i na obszarach wiejskich*

Kompleksowa usługa organizacji 2-dniowego wyjazdu studyjnego dla 30 osób, w tym transport, 1 nocleg, wyżywienie podczas wyjazdu, opłaty związane z przeprowadzeniem warsztatów, wykładów i udostępnieniem sali (również wyposażenia sali), ubezpieczenie uczestników.

1. Miejsce oraz termin

- a) Wyjazd ma się odbyć w ciągu dwóch dni roboczych następujących po sobie, w wybranym terminie z przedziału 25-29.08.2025 r., tj.: 25.-26.08.2025 r. lub 26.-27.08.2025 r. lub 27.-28.08.2025 r. lub 28-29.08.2025 r.
- b) Wyjazd ma trwać 2 dni, w tym 1 nocleg.
- c) W wyjeździe weźmie udział 30 osób – za rekrutację uczestników odpowiada Zamawiający. Liczba 30 uczestników nie obejmuje kierowcy.
- d) Miejsca pobytu w Polsce, wg ramowego programu (załącz. Nr 2 do umowy)

2. Transport

- a) Transport autokarem: przejazd z miejscowości Lubań (siedziba Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, ul. T. Maderskiego 3, 83-422 Lubań) do punktów wskazanych w ramowym programie i powrót do placówki organizatora (Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, ul. T. Maderskiego 3, 83-422 Lubań) dla 30 osób będących uczestnikami wyjazdu studyjnego.
- b) Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów noclegu oraz wyżywienia dla kierowcy autokaru.
- c) Specyfikacja autokaru:
 - Usługa transportowa będzie wykonana przy użyciu pojazdu przeznaczonego do przewozu osób (autokar). Wykonawca zapewni autokar min. klasy LUX. Pojazd powinien być wyposażony w komfortowe fotele uchylno-rozsuwane z podłokietnikami na montażu szynowym, pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, półki na bagaż podręczny; indywidualne nawiewy i oświetlenia, nagłośnienie, oświetlenie sufitowe dzienne i nocne oraz wyodrębnione miejsce na bagaż. Pojazd ma być sprawny technicznie oraz posiadać miejsca siedzące dla wszystkich uczestników wyjazdu. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać wytycznych dla operatorów transportu publicznego w związku z ewentualną epidemią COVID-19 itp.
 - Autokar winien być wyposażony w czynną toaletę.
 - Na prośbę przedstawiciela uczestników wyjazdu kierujący pojazdem uruchamia klimatyzację.

- d) W przypadku awarii technicznej pojazdu lub wypadku w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić w możliwie najkrótszym czasie pozwalającym na planowe kontynuowanie podróży, na własny koszt, autokar/pojazd zastępczy spełniający warunki techniczne zgodne ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia lub w przypadku takiej konieczności zapewnienia noclegu oraz wyżywienia uczestnikom wyjazdu szkoleniowego. Nocleg oraz transport do miejsca noclegu, jak również wyżywienie, Wykonawca zapewni na własny koszt.
- e) Wykonawca pokrywa koszty opłat drogowych i parkingowych oraz koszty uzyskania wszelkich innych pozwoleń niezbędnych do prawidłowego wykonania umowy. W przypadku zmian w programie Wykonawca jest zobowiązany w ramach zabezpieczonych kilometrów zapewnić transport do innego miejsca wizyty.
- f) W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
- podstawienia pojazdu wraz z kierowcą/ kierowcami, w miejscu i godzinie wyznaczonych przez Zleceniodawcę, zgodnie z umową;
 - zapewnienia pojazdu spełniającego parametry techniczne określone przepisami prawa oraz posiadającego aktualne badania oraz ubezpieczenia komunikacyjne OC i NNW;
 - telefonicznego poinformowania Zleceniodawcy o opóźnieniu powyżej 15 minut w podstawieniu pojazdu (brak informacji może skutkować zastosowaniem kary umownej wg §4 umowy);
 - zapewnienia bezpiecznego przewozu osób oraz ich bagażu, w szczególności świadczenia usługi przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje do przewozu osób;
 - ustalenia trzeźwości kierującego pojazdem, a w przypadku stwierdzenia, że stan kierowcy wskazuje na spożycie alkoholu lub środków odurzających, odsunięcia go od wykonywania pracy;
 - wyboru najszybszej trasy uwzględniając autostrady oraz postoje uzgodnione z Zamawiającym.

3. Wyżywienie

- a) Wyżywienie: śniadanie w formie bufetu, obiad składający się z minimum dwóch zup i dwóch ciepłych dań (w tym mięsnego i wegetariańskiego) serwowany do stolika lub w formie bufetu, kolacja serwowana do stolika lub w formie bufetu.
- b) Harmonogram posiłków:
- 1 dzień –obiad i kolacja, serwis kawowy ciągły,
2 dzień – śniadanie, obiad , serwis kawowy ciągły.
- c) Szczegółowy opis wyżywienia
- Śniadanie (podawane w formie bufetu szwedzkiego) porcje dla każdego uczestnika:
 - Minimum dwa rodzaje pieczywa (min. 250 g/os.), w tym chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki,
 - masło (min. 82 % tłuszczu w produkcji),
 - dżem owocowy co najmniej 2 rodzaje, miód,
 - zimne zakąski typu: wędliny (min 2 rodzaje), ser (typu gouda, salami, ementaler), ser twarogowy (min. 100 g/os.)
 - płatki śniadaniowe (kukurydziane, owsiane) wraz z mlekiem (min. 50 g/os.)
 - minimum 2 rodzaje warzyw (sałatki warzywne lub świeże warzywa) o łącznej gramaturze 100 g/os.
 - ciepłe dania do wyboru (min. 100 g/os.):

min. jedno danie mięsne np. kielbaski, parówki,

min. jedno danie z jaj np. jajecznica, naleśniki z twarogiem lub dżemem, omlet z dodatkami, itp.

- kawa naturalna (mielona) i rozpuszczalna i/lub kawa z ekspresu,
- herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- wrząca woda w warku,,
- cukier, cytryna w plasterkach,
- mleko zwierzęce/roślinne,
- soki owocowe, min. 2 smaki, woda niegazowana i/lub gazowana (min. 250 ml/os.)

- Obiad (serwowany do stolika lub podawany w formie bufetu szwedzkiego) porcje dla każdego uczestnika
 - min. 2 zupy do wyboru (przygotowane w oparciu o wywar z mięsa lub warzyw), (min. 250 ml/os.)
 - drugie danie serwowane na ciepło:
 - min. 1 danie mięsne (wołowina, drób lub wieprzowina) (min. 200 g/os.) ,
 - min. 1 danie bezmięsne (pieczone lub gotowane)

Każdego dnia inna potrawa (za inne danie uznane jest danie z innego rodzaju mięsa).

UWAGA: w przypadku podania przez Zamawiającego ilości osób z dietą wegetariańską proszę pamiętać o definicji wegetarianizmu!

- sałaty, sałatki, surówki – co najmniej 2 rodzaje (np. bukiet surówek i/lub jarzyn gotowanych (min 150 g/os.)
- dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron) do wyboru (min 150 g./os.)
- soki owocowe, woda niegazowana i/lub gazowana (min. 250 ml/os.)
- deser: np. ciasto /ciastka/inny deser (min. 100 g/os.). Każdego dnia inny rodzaj.
- kawa naturalna (mielona) i rozpuszczalna i/lub kawa z ekspresu,
- herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
- wrząca woda w warku,,
- cukier, cytryna w plasterkach,
- mleko zwierzęce/roślinne,
- Kolacja (serwowana do stolika lub podawana w formie bufetu szwedzkiego) porcje dla każdego uczestnika
 - Minimum dwa rodzaje pieczywa , w tym chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, (min. 250 g/os.)
 - masło, dżem, miód
 - zimne zakąski typu: wędliny (min 2 rodzaje), ser (typu gouda, salami, ementaler), ser twarogowy (min. 100 g/os.),
 - przystawki zimne, min. 2 rodzaje,

- sałatka warzywna lub świeże warzywa, minimum 2 rodzaje warzyw o łącznej gramaturze 100 g/os.
 - ciepłe danie do wyboru mięsne lub wegetariańskie (np. gulasz, pierogi, risotto itp.), (min. 200 g/os.)
 - kawa naturalna (mielona) i rozpuszczalna i/lub kawa z ekspresu,
 - herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
 - wrząca woda w warniku,
 - cukier, cytryna w plasterkach,
 - mleko zwierzęce/roślinne,
 - soki owocowe, woda niegazowana i/lub gazowana (min. 250 ml/os.)
- Serwis kawowy. Porcje dla każdego uczestnika
 - kawa naturalna (mielona) i rozpuszczalna i/lub kawa z ekspresu,
 - herbaty czarne, zielone, owocowe – min 3 smaki w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania,
 - wrząca woda w warniku,,
 - cukier, cytryna w plasterkach,
 - mleko zwierzęce/roślinne,
 - soki owocowe min. dwa smaki woda niegazowana i/lub gazowana (min. 250 ml/os.)
 - ciasta min. 2 rodzaje lub ciastka kruche min. 3 rodzaje lub inny deser (min. 100 g/os.)

Serwis kawowy – dostępny dla uczestników podczas wykładów i warsztatów wg ramowego programu, tj. w każdym miejscu szkoleniowym (zał.nr 2 do umowy).

Poczęstunek – składa się z degustacji dla każdego uczestnika produktów wyprodukowanych na gospodarstwie Juchowo Farm (np. pieczywo z masłem, ser do degustacji itp.) oraz co najmniej 2 rodzaje napojów do wyboru (np. herbata, kawa, sok , woda itp.)

4. Miejsca noclegowe

- a) 1 nocleg dla 30 osób w pokojach z łazienkami wyposażonymi w ręczniki dla każdego uczestnika
- b) W miejscu zakwaterowania powinna znajdować się restauracja.
- c) Zakwaterowanie w pokojach 2, 3, lub 4-osobowych – do ustalenia z Zamawiającym po przygotowaniu ostatecznej listy uczestników. W przypadku podania przez Zamawiającego nieparzystej liczby osób z podziałem na płeć, konieczne będzie zapewnienie pokoju 1-osobowego.
- d) W pokojach winny być oddzielne łóżka dla każdego z uczestników.
- e) nocleg dla całej grupy 30 osobowej musi się odbyć w jednym miejscu, w jednym obiekcie! Zamawiający nie dopuszcza dzielenia grupy.

5. Wykłady i warsztaty

Wykonawca pokrywa koszty warsztatów, przeprowadzenia wykładów oraz udostępnienia sali, gdzie będą się odbywać zajęcia (sala powinna być wyposażona stosownie z przeprowadzanymi na niej wykładami, tj. dostęp do rzutnika multimedialnego, ekranu, wskaźnika, mikrofonu, miejsca siedzące dla każdego uczestnika, dostęp do serwisu kawowego).

- Prelekcje/warsztaty/moderowanie dyskusji przeprowadzone zostaną przez właścicieli/pracowników/ edukatorów Juchowo Farm, mających wieloletnie doświadczenie w szkoleniach rolników, doradców i innych odwiedzających.

6. Zapewnianie dostępności dla osób ze szczególnymi potrzebami

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia realizacji minimalnych wymagań służących zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w rozumieniu art. 6 pkt 3) ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tj. Dz.U. z 2022 r. poz. 2240), w zakresie:

- dostępności architektonicznej poprzez:
 - a) zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków, w których świadczone będą usługi noclegowe, gastronomiczne oraz w których odbędą się warsztaty/wykłady,
 - b) zapewnienie informacji na temat rozkładu pomieszczeń w budynkach w których świadczone będą usługi, co najmniej w sposób wizualny i dotykowy lub głosowy. Dopuszcza się zapewnienie informacji głosowej przez pracowników Wykonawcy,
 - c) zapewnienie wstępu do budynków, w których świadczone będą usługi, osobie korzystającej z psa asystującego, o którym mowa w art. 2 pkt 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 100),
 - d) zapewnienie osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości ewakuacji lub ich uratowania w inny sposób,
- dostępności informacyjno – komunikacyjnej
 - a) sala, w której odbywać będą się warsztaty/wykłady posiadać będzie niezbędne wyposażenie umożliwiające przeprowadzenie zajęć (projektor, laptop, mikrofon),
 - b) zapewnienie wszystkim uczestnikom odpowiedniej widoczności obrazu wyświetlanego z rzutnika,
 - c) zapewnienie odpowiednio przeszkolonej osoby do obsługi technicznej podczas wykładów.

7. Dodatkowe koszty

- a) Wykonawca zapewni ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków i kosztów leczenia na kwotę nie niższą niż 30.000 zł – NNW na osobę, kosztów leczenia na kwotę nie niższą niż 10 000 zł - KL na osobę i bagażu na kwotę nie niższą niż 1 000 zł na osobę.
- b) Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu kopii dokumentu ubezpieczenia najpóźniej w dniu poprzedzającym wyjazd,
- c) Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów związanych z wjazdem w miejscach wizyt w gospodarstwie (biletów/wejściówek/wszelkich dodatkowych opłat), jak również kosztów wykładów, wykładowców, sal wykładowych i wszelkich niezbędnych podczas przeprowadzanie wykładów sprzętów,
- d) Przedstawiciel Wykonawcy winien być dostępny telefonicznie dla Zamawiającego przez 24 godziny na dobę podczas trwania dwudniowego wyjazdu.

Załącznik Nr 2. do umowy

Ramowy program wyjazdu studyjnego pn.:

„Od ekologicznego ziarenka do bio bochenka. Dobre praktyki na rzecz skracania łańcucha dostaw”

Dzień 1

- Wyjazd spod siedziby PODR w Lubaniu (ul. Maderskiego 3, Lubień, 83-422 Nowy Barkoczyn) w godzinach porannych (ok. 08:00 – do ustalenia szczegółowo z Zamawiającym na min. 7 dni przed wyjazdem)
- Przejazd do miejsca Juchowo Farm, Juchowo 54 A, 78-446 Silnowo, woj. zachodnio-pomorskie (około godz. 10.30.-11.00)
- Wizyta studyjna w Juchowo Farm- rozpoczyna się serwisem kawowym dla grupy 30 uczestników (około 11.00) z poczęstunkiem z produktów wyprodukowanych na gospodarstwie Juchowo Farm (wg pkt.3.OPZ.)
- Zwiedzanie gospodarstwa z przewodnikiem Juchowo Farm (min. 2 h , np. do godz.13.00)
- Obiad na miejscu (ok. 13:00 – 14:00) (wg. pkt. 3 OPZ) plus serwis kawowy
- Wykład (na sali w siedzibie Juchowo Farm) + warsztaty / wizytacja pól i obejście gospodarstwa. Prelekcja pt. „Rolnictwo biodynamiczne w Juchowo Farm” (w tym poruszane tematy: odbudowa struktury gleby, uprawa pól, uprawy ogrodowe, wypas na łąkach, produkcja paszy, produkcja mleka i mąk (przetwórstwo), standardy rolnictwa biodynamicznego). W tym dyskusja - wymiany wiedzy o dobrych praktykach na rzecz zwiększania bioróżnorodności i metod prowadzenia gospodarstwa ekologicznego, skracanie łańcucha dostaw. Działania prośrodowiskowe z innowacyjnymi rozwiązaniami. Łącznie ok 4 h.
- W trakcie wykładów ciągły serwis kawowy.
- Kolacja (ok. 18:00-19.00) (wg. Pkt. 3 OPZ) w siedzibie Juchowo Farm lub w miejscu zakwaterowania po przyjeździe
- Przejazd do miejsca zakwaterowania (jeśli nocleg nie odbędzie się w siedzibie Juchowo Farm).

Dzień 2

- Śniadanie w godzinach 7:00 – 8:00 (wg. Pkt. 3 OPZ)
- Ok. godz.9.00. Warsztaty pt. „Od ziarna do chleba” i „Od trawy do mleka” w siedzibie Juchowo Farm. W tym poruszane tematy: różne gatunki zbóż i produktów zbożowych; produkcja mąki, wypiek chleba, produkcja masła, twarogu itp. Produkty zbożowe oraz mleczne i ich rola w naszej codziennej diecie – degustacja, dyskusja. Przetwórstwo na poziomie gospodarstwa – skracanie łańcucha dostaw. Łącznie ok. 4 h.
W trakcie wizyty poczęstunek z produktów wyprodukowanych na gospodarstwie Juchowo Farm, serwis kawowy.
- Obiad na miejscu w Juchowo Farm (ok. godz. 13:00-14.00) + serwis kawowy
- 16:00 – 18:30 Przejazd do PODR w Lubaniu.