



Plan
Strategiczny dla
Wspólnej
Polityki
Rolnej
na lata 2023-2027



Krajowa
Sieć
Obszarów
Wiejskich+

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik Nr 1 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ) oraz opis minimalnych wymagań jakie winien spełnić Wykonawca.

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i realizacja trzech 4 - dniowych krajowych wyjazdów studyjnych do Zakopanego dla trzech grup 45 osobowych (łącznie 135 osób) w ramach operacji pt. „Sekrety tradycyjnego serowarstwa” realizowanej przez **Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Boguchwale ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego WPR 2023-2027. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**

Operacja obejmuje trzy czterodniowe krajowe wyjazdy studyjne połączone z warsztatami praktycznymi dla trzech grup po 45 osób (o łącznej liczbie 135 osób), które odbywać się będą w regionie o bogatych tradycjach serowarskich. Program obejmował będzie zasady produkcji serów regionalnych, zajęcia praktyczne oraz poznanie kanałów dystrybucji produktów regionalnych. Dzięki temu będzie możliwe przekazanie praktycznych umiejętności związanych z produkcją serów tradycyjnych, wzrost świadomości uczestników na temat znaczenia jakości surowca oraz bezpieczeństwa produkcji, rozwijanie lokalnej przedsiębiorczości i wspieranie drobnych producentów, promowanie zrównoważonych praktyk rolniczych i ochronę regionalnego dziedzictwa kulinarnego. Będzie to doskonałe doświadczenie dla uczestników z Podkarpacia, którzy chcą się uczyć od osób posiadających unikalną wiedzę i umiejętności, które są cenione jako wzór do naśladowania. Bezpośredni kontakt i współpraca między regionami sprzyjać będzie wymianie wiedzy, nawiązywaniu kontaktów handlowych i wspólnemu promowaniu tradycyjnych produktów.

Grupę docelową stanowić będzie: 135 uczestników a w tym: przetwórcy żywności, rolnicy, doradcy, mieszkańcy obszarów wiejskich.

Za rekrutację osób dla trzech wyjazdów studyjnych w grupach 45 osobowych odpowiada Zamawiający.

Cel wyjazdu: Rozwijanie umiejętności uczestników w zakresie tradycyjnych metod produkcji serów, zarówno w ujęciu teoretycznym, jak i praktycznym, z uwzględnieniem ich znaczenia dla zachowania i promocji lokalnego dziedzictwa kulturowego.

Realizacja trzech 4 dniowych wyjazdów odbywać się będzie w terminach:

- 23 – 26 listopad 2026 r.
- 30 listopad – 03 grudnia 2026 r.
- 07 – 10 grudnia 2026 r.

Minimalne wymagania, jakie winien spełnić Wykonawca podczas każdego z wyjazdów studyjnych:

1. Transport:

– autokarem na trasie: Boguchwała - Zakopane - Boguchwała

Wykonawca zapewni realizację usługi transportowej polegającej na przewozie uczestników zgodnie z ramowym planem wyjazdu:

Transport autokarem podczas wyjazdu: klasy lux: min. **57 miejsc min. EURO 6**; klimatyzacja; WC; DVD; barek; dostęp do wi-fi podczas całej trasy przejazdu. Usługa obejmuje również opłaty za przejazd autostradami i opłaty parkingowe. Wykonawca będzie zobowiązany do podstawienia w razie awarii środka transportu o równoważnych lub lepszych parametrach, zgodnych z warunkami zamówienia, który pozwoli na planowe kontynuowanie programu wizyty lub zapewnienia alternatywnego noclegu.

2. Zakwaterowanie:

Wykonawca zapewni (dla każdej grupy) w ciągu trwania trzech wyjazdów zgodnie z ramowym planem wyjazdu zakwaterowanie – Zamawiający zastrzega, iż wszyscy uczestnicy wyjazdu studyjnego winni być zakwaterowani w jednym hotelu o standardzie co minimum 4* gwiazdkowym lub równoważnym:

– 3 noclegi w Zakopanem.

Hotel musi dysponować pokojami o powierzchni około 25 m², wyposażonych w klimatyzację, łazienkę z prysznicem, wc, suszarką, dostęp do bezprzewodowego internetu, telewizji satelitarnej, telefon, lodówkę, sejf; dwa oddzielne łóżka z pościelą (w przypadku pokoi 2-osobowych) W każdym pokoju zakwaterowania uczestników wyjazdu studyjnego musi znajdować się nieodpłatnie dostępna woda pitna dla każdego uczestnika – co najmniej 2 butelki (min. 0,33 l) na osobę dziennie. Zamawiający nie pokrywa kosztów rozmów telefonicznych z pokoi hotelowych, korzystania z barku, płatnej TV i innych dodatkowych kosztów związanych z zakwaterowaniem. Do dyspozycji mają zostać udostępnione 15 pokoi SGL oraz 15 pokoi TWIN łącznie.

3. Wyżywienie (zgodnie z ramowym planem wyjazdu):

Podczas 4 - dniowego wyjazdu studyjnego serwowane będą posiłki:

- śniadania w formie bufetu x 3
- obiady w formie bufetu x 4
- kolacja w formie bufetu x 3

Śniadania będą podawane w formie bufetu szwedzkiego z zestawem serów, wędlin, warzyw, sałatek, ciepłych posiłków, pieczywa. Ponadto uczestnicy otrzymają możliwość skorzystania z napojów zimnych (sok, woda mineralna) i gorących (kawa i herbata) bez limitu.

Obiady obejmować będą: dwa dania i deser: zupa 2 rodzaje, dania główne (mięso/ryba, ziemniaki/ryż/kasza/makaron, surówka) do wyboru bez limitu, deser, oraz napój każdy w ilości minimum 0,5 l na osobę (sok/woda mineralna/kawa/herbata).

Kolację obejmować będą: zimna płyta (sery, wędliny, pieczywo, warzywa, sałatki), dania ciepłe do wyboru bez limitu oraz napój każdy w ilości minimum 0,5 l na osobę (sok/woda mineralna/kawa/herbata).

Całodzienne wyżywienie musi spełniać wymogi żywieniowe osoby dorosłej.

Serwis kawowy: woda mineralna, kawa, herbata, ciastka, ciasto kruche podczas podróży oraz w trakcie wizyt (2x na dzień).

Wykonawca zapewni możliwość dostosowania diety, np. bezglutenowej, adekwatnie do zgłoszonych wymagań, tak aby zagwarantować wszystkim uczestnikom bezpieczeństwo, komfort oraz pełny udział w działaniach.

4. Opiekun merytoryczny:

Wykonawca zapewni udział opiekuna merytorycznego przez cały okres trwania wyjazdu, na całej trasie przejazdu. Opiekun będzie odpowiedzialny za realizację programu merytorycznego, w tym zagadnień związanych z tematyką „Sekrety tradycyjnego serowarstwa”

5. Ubezpieczenie uczestników wyjazdu:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi wyjazdu studyjnego ochrony ubezpieczeniowej na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przez cały okres realizacji wyjazdu, obejmującej co najmniej ubezpieczenie następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW), odpowiedzialność cywilną (OC).

7. Inne zadania:

Wykonawca zapewni dostęp do sali przeznaczonej do prowadzenia dyskusji, wymiany doświadczeń oraz podsumowania wyjazdu studyjnego, co najmniej dwukrotnie podczas realizacji wyjazdu, w miejscu zakwaterowania uczestników lub innym miejscu realizacji programu, w zależności od potrzeb Zamawiającego.

– Wykonawca zapewni realizację programu merytorycznego zgodnie z ramowym programem wyjazdu. Przygotuje (umówi) spotkania z odpowiednimi podmiotami zgodnie z wytycznymi niniejszego „opisu zamówienia” i je zrealizuje. Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów podmiotom związanym z tematyką wizyty studyjnej.

– Podczas wizyty opiekun merytoryczny winien moderować cały przebieg, aby mieścić się w ramach czasowych. Tematyka wizyty studyjnej u poszczególnych podmiotów powinna być zróżnicowana.

– W ramach każdego dnia pobytu studyjnego zaplanowane wizyty tematyczne/szkoleniowe gospodarstwach, przedsiębiorstwach lub innych podmiotach muszą być związanych z tematyką wyjazdu.

– Czas trwania każdej wizyty studyjnej wynosi od 3 do 5 godzin dziennie, w zależności od programu merytorycznego, tematu oraz lokalnych możliwości organizacyjnych.

Program powinien być ułożony w sposób umożliwiający:

- pełną realizację celu edukacyjnego,
- aktywny udział uczestników.

– Wszelkie zmiany w ramowym planie wyjazdu wykonawca skonsultuje z zamawiającym usługę. Wykonawca zapewni prawidłową realizację uzgodnionego harmonogramu wyjazdu studyjnego poprzez nadzorowanie czasu przejazdów i realizacji wizyt w poszczególnych podmiotach.

– Wykonawca przedstawi szczegółową charakterystykę podmiotów, u których odbędzie się wizyta studyjna.

Wykonawca zapewni realizację programu merytorycznego poprzez organizację wizyt studyjnych/spotkań/ prezentacji/ prowadzonych przez praktyków i ekspertów reprezentujących podmioty działające w obszarze tematyki wyjazdu.

Wizyta powinna obejmować co najmniej następujące zagadnienia:

1. Historia i tradycje serowarstwa.
2. Wyzwania oraz dobre praktyki w serowarstwie regionalnym.
3. Przykłady zagranicznych modeli i technologii produkcji serów.
4. Marketing i sprzedaż produktów regionalnych, w tym budowanie marki oraz rozwój kanałów dystrybucji.
5. Możliwości uzyskania wsparcia finansowego w ramach interwencji Planu Strategicznego WPR 2023–2027, ze szczególnym uwzględnieniem aktualnych i planowanych naborów.
6. Warsztaty praktyczne z zakresu produkcji serów, obejmujące proces wytwarzania serów góralskich (m.in. oscypek, bundz, bryndza oraz sery świeże).
7. Techniki konserwacji, dojrzewania i przechowywania serów.
8. Przygotowanie potraw z wykorzystaniem serów regionalnych (np. kwaśnica, placki z bryndzą i inne dania tradycyjne).
9. Zwiedzanie lokalnej serowni wraz z omówieniem procesów produkcyjnych, stosowanych technologii oraz organizacji pracy w warunkach rzeczywistych.

10. Wizyta na lokalnym targu lub rynku produktów regionalnych, obejmująca analizę kanałów dystrybucji, spotkania z producentami oraz obserwację funkcjonowania rynku produktów tradycyjnych.

8. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w cenie oferty:

- wszystkich kosztów związanych z realizacją zamówienia, w tym wszelkich podatków, opłat oraz kosztów niezbędnych do prawidłowego wykonania usługi,
- kosztów zakwaterowania, wyżywienia, transportu, ubezpieczenia oraz kompleksowej obsługi wyjazdu (w tym kierowcy, opiekuna merytorycznego),
- koszty działań związanych z kultywowaniem tradycji i dziedzictwa kulturowego i regionalnego przewidzianych w programie wyjazdu, obejmujących w szczególności degustacje produktów lokalnych, prezentacje tradycyjnych metod wytwarzania oraz działania związane z zachowaniem i promocją dziedzictwa kulturowego i kulinarnego regionów objętych programem wizyty.
- przygotowania i realizacji szczegółowego programu wyjazdu,
- kosztów wizyt w gospodarstwach i innych podmiotach objętych programem,
- opłat drogowych oraz parkingowych,
- zapewnienia opieki organizacyjnej, w tym również w sytuacjach awaryjnych,
- kosztów wynikających z koniecznych zmian niezależnych od Zamawiającego, niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi.

Ponadto:

- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia alternatywnych rozwiązań w przypadku zdarzeń losowych (np. awaria środka transportu), bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego,
- Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby uczestników (± 5 osób) najpóźniej na 1 dzień przed wyjazdem, bez zmiany ceny jednostkowej.

9. Wykonawca zapewni: każdemu z uczestników bezprzewodowy zestaw słuchawkowy ułatwiający kontakt przewodnika z grupą.

Ramowy program wyjazdu:

dzień pierwszy:

- ✓ wyjazd autokarem w godzinach porannych z Boguchwały do Zakopanego
- ✓ obiad w formie bufetu
- ✓ realizacja wizyty studyjnej
- ✓ kolacja w formie bufetu, zakwaterowanie i nocleg tranzytowy w Hotelu

dzień drugi:

- ✓ śniadanie w formie bufetu w miejscu zakwaterowania,
- ✓ realizacja wizyty studyjnej
- ✓ obiad w formie bufetu
- ✓ realizacja wizyty studyjnej
- ✓ kolacja w formie bufetu i nocleg w Hotelu w Zakopanem

dzień trzeci:

- ✓ śniadanie w formie bufetu w miejscu zakwaterowania,
- ✓ realizacja wizyty studyjnej
- ✓ obiad w formie bufetu
- ✓ realizacja wizyty studyjnej
- ✓ kolacja w formie bufetu i nocleg w Hotelu w Zakopanem

dzień czwarty:

- ✓ śniadanie w formie bufetu w miejscu zakwaterowania
- ✓ realizacja wizyty studyjnej
- ✓ obiad w formie bufetu
- ✓ wyjazd w kierunku Boguchwały