Załącznik nr 1

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji krajowego wyjazdu studyjnego w ramach projektu pn. „Innowacyjne rozwiązania w przedsiębiorczości na obszarach wiejskich – dobre przykłady z Dolnego Śląska i Małopolski" w terminie 28.09.2020 – 02.10.2020 - operacja własna do realizacji w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w zakresie SIR, Plan Operacyjny na lata 2020–2021

**Miejsca docelowe:**

- Zamek Grodziec;

- Pensjonat Villa Greta w Dobkowie;

- Sudecka Zagroda Edukacyjna w Dobkowie;

- Galeria pod Aniołem w Dobkowie;

- obiekty należące do Szlaku Kulinarnego Smaki Dolnego Śląska (Gospodarstwo ekologiczne „Kozia Łąka” w Łomnicy, Siedlisko Pstrąga – kompleks rekreacyjno – wypoczynkowy w Mysłakowicach, Restauracja Dwór Liczyrzepy w Karpaczu);

- Karpacz – sklep z produktami lokalnymi, regionalnymi;

- wizyta studyjna w Stowarzyszeniu Grupa Odrolnika w Rzuchowej ;

- obiekty należące do Małopolskiego Szlaku Winnego, Małopolskiej Trasy Smakoszy, Szlaku Architektury Drewnianej;

- Zagroda Edukacyjna „Wiśniowy Gaj” w Kobyłczynie

- Siedziba biura LGD Stowarzyszenia Gościniec 4 Żywiołów i Inkubatorze Kuchennym w Zakrzowie;

- Lanckorona;

- Zagroda edukacyjna Dworek Młynarza – Rudze k. Zatora;

**Program wyjazdu**

**Dzień 1 (28 września 2020 r.)**

- Wyjazd z miejsca zbiórki w KPODR Minikowo O/Zarzeczewo, ul. Nizinna 9 o godzinie 6:00. Przejazd autokarem na Dolny Śląsk

- Śniadanie na trasie

- wizyta studyjna na Zamku Grodziec (prelekcja kasztelana Zamku oraz przedstawiciela LGD)

- dwudaniowy obiad z deserem

- spotkanie z przedstawicielem Dolnośląskiej Organizacji Turystycznej, prelekcja na temat innowacyjnych form rozwoju turystyki na obszarach wiejskich

- kolacja w miejscu zakwaterowania

- nocleg

**Dzień 2 (29 września 2020 r.)**

- śniadanie

- prelekcja Stowarzyszenia Kaczawskiego i Stowarzyszenie Dobków / rozwój miejscowości Dobków – studium przypadku

- wizyta w Sudeckiej Zagrodzie Edukacyjnej w Dobkowie

- dwudaniowy obiad z deserem

- wizyta w Galerii pod Aniołem, prelekcja właścicieli wraz z drobnym poczęstunkiem (kawa/herbata i ciasto)

- kolacja połączona z degustacją lokalnych produktów

- nocleg

**Dzień 3 (30 września 2020 r.)**

- śniadanie

- Szlak Kulinarny Smaki Dolnego Śląska – wizyty studyjne w obiektach należących do Szlaku ze szczególnym uwzględnieniem regionalnych producentów, sklepów przyzagrodowych, restauracji serwujących dania regionalne; na trasie m.in.:

• Gospodarstwo ekologiczne „Kozia Łąka” w Łomnicy produkujące Sery Łomnickie – zwiedzanie połączone z degustacją serów z Koziej Łąki

• Siedlisko Pstrąga – wizyta w kompleksie rekreacyjno – wypoczynkowym, studium przypadku

- w trakcie wizytowania powyższych obiektów – regionalny obiad dwudaniowy z deserem

- nocleg

**Dzień 4 (01 października 2020 r.)**

- śniadanie

- wizyta studyjna w Stowarzyszeniu Grupa Odrolnika w Rzuchowej (prelekcja przedstawiciela, zwiedzanie Centrum Produktu Lokalnego, wizyta u producentów oraz w winiarniach należącej do Małopolskiego Szlaku Winnego)

- wizyta studyjna w Zagrodzie Edukacyjnej „Wiśniowy Gaj” – poznanie kolejnego przykładu wykorzystania regionalnych tradycji

- przerwa na dwudaniowy obiad z deserem

- spotkanie z przedstawicielami Małopolskiej Organizacji Turystycznej i Gorczańskiej Organizacji Turystycznej– prelekcja na temat innowacyjnych form rozwoju turystyki na obszarach wiejskich, omówienie takich inicjatyw jak Małopolska Trasa Smakoszy, Szlak Architektury Drewnianej, enoturystyka (Małopolski Szlak Winny)

- kolacja

- nocleg

**Dzień 5 (02 października 2020 r.)**

- śniadanie

- wizyty studyjne w obiektach należących do Małopolskiej Trasy Smakoszy, Szlaku Architektury Drewnianej, Małopolskiego Szlaku Winnego. Na trasie m.in.:

• Wizyta w siedzibie biura LGD Stowarzyszenia Gościniec 4 Żywiołów w Zakrzowie, zwiedzanie Inkubatora Kuchennego, prelekcja na temat jego działalności oraz marki „Smaki Gościńca” – produktów wytwarzanych przez Spółdzielnię Socjalną o tej samej nazwie, działania klubów zakupowych KOKOSZYK – Kooperatywy Lanckorońskiej (Kokoszyk Gościniec i Kokoszyk Niebieski)

• Lanckorona – miasteczko z urokliwym pochyłym rynkiem i drewnianą zabudową, miejsce, gdzie czas wolniej płynie. Wizyta to także doskonała okazja do podpatrzenia, jak miejscowi artyści i producenci domowych miodów, dżemów wystawiają na sprzedaż swoje dzieła i produkty na lokalnym ryneczku

- wizyta studyjna w Zagrodzie Edukacyjnej „Dworek Młynarza” – Rudze koło Zatora

- dwudaniowy obiad z deserem

- podsumowanie wyjazdu studyjnego

- powrót autokarem do KPODR Minikowo O/Zarzeczewo

- kolacja – na trasie

**Uczestnikami wyjazdu są:**

1. Mieszkańcy obszarów wiejskich (rolnicy, właściciele obiektów turystyki wiejskiej, rolnicy prowadzący sprzedaż bezpośrednią produktów rolnych lub rolniczy handel detaliczny - RHD zajmujący się przetwórstwem na niewielką skalę) z terenu województwa kujawsko-pomorskiego – 20 osób

2. Doradcy rolniczy z terenu województwa kujawsko-pomorskiego – 5 osób

Łącznie – 25 osób

**Za rekrutację uczestników wyjazdu odpowiada Zamawiający.**

Szczegółowe informacje dotyczące 25 uczestników wyjazdu zostaną przekazane Wykonawcy po zawarciu umowy.

**Zamawiający oczekuje zorganizowania wyjazdu studyjnego, który będzie obejmował:**

1. Transport autokarowy z Zarzeczewa (woj. kujawsko-pomorskie, Włocławek ul. Nizinna 9, 87-801 Włocławek 3) do obiektów wymienionych w programie wyjazdu znajdujących się na terenie województwa dolnośląskiego oraz małopolskiego – autokar LUX. Pojazd powinien być wyposażony co najmniej w toaletę, komfortowe fotele uchylno-rozsuwane z podłokietnikiem, pasy bezpieczeństwa, klimatyzację, ogrzewanie, półki na bagaż podręczny, sprawne nagłośnienie i mikrofon. Pojazd ma być sprawny technicznie oraz posiadać podwójną liczbę miejsc siedzących dla wszystkich uczestników wyjazdu, tak, aby na każdego z uczestników przypadały dwa miejsca siedzące. W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach, w czasie, który pozwoli na planowe kontynuowanie podróży.

Kierowcy skierowani do wykonania usługi muszą posiadać ważne badania lekarskie oraz być przeszkoleni w zakresie przepisów BHP i ppoż.

Wykonawca musi posiadać aktualną licencję na wykonywanie transportu osób.

Całkowite koszty transportu muszą obejmować noclegi i wyżywienie dla kierowcy/kierowców, opłaty parkingowe oraz wszelkie inne koszty, które nie zostały ujęte w specyfikacji, a które ponosi Wykonawca w związku z realizacją usługi.

2. Wizyty w obiektach znajdujących się na terenie województwa dolnośląskiego i małopolskiego Polsce:

- wizyta studyjna na Zamku Grodziec (zwiedzanie, prelekcja kasztelana Zamku oraz przedstawiciela Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Partnerstwo Kaczawskie)

- Pensjonat Villa Greta - jeden z obiektów będących przykładem przedsiębiorczości i rozwoju miejscowości Dobków (prelekcja przedstawiciela Stowarzyszenia LGD Partnerstwo Kaczawskie i Stowarzyszenie „Dobków” - rozwój miejscowości Dobków – studium przypadku)

- wizyta studyjna w Sudeckiej Zagrodzie Edukacyjnej w Dobkowie;

- wizyta studyjna w Galerii pod Aniołem w Dobkowie (zwiedzanie, prelekcja właścicieli) wraz z drobnym poczęstunkiem (kawa/herbata i ciasto);

- Szlak Kulinarny Smaki Dolnego Śląska – wizyty studyjne w obiektach należących do Szlaku ze szczególnym uwzględnieniem regionalnych producentów, sklepów przyzagrodowych, restauracji serwujących dania regionalne (Gospodarstwo ekologiczne „Kozia Łąka” w Łomnicy produkujące Sery Łomnickie – zwiedzanie połączone z degustacją serów z Koziej Łąki, Siedlisko Pstrąga – wizyta w kompleksie rekreacyjno – wypoczynkowym, studium przypadku, Restauracja Dwór Liczyrzepy w Karpaczu– jako przykład kontynuowania przedwojennych lokalnych tradycji);

- Karpacz – sklep z produktami lokalnymi, regionalnymi;

- wizyta studyjna w Stowarzyszeniu Grupa Odrolnika w Rzuchowej (prelekcja przedstawiciela, zwiedzanie Centrum Produktu Lokalnego, wizyta u producentów);

- wizyty studyjne w winiarniach należącej do Małopolskiego Szlaku Winnego;

- wizyta studyjna w Zagrodzie Edukacyjnej „Wiśniowy Gaj”

- Wizyta w siedzibie biura LGD Stowarzyszenia Gościniec 4 Żywiołów w Zakrzowie, zwiedzanie Inkubatora Kuchennego, prelekcja na temat jego działalności oraz marki „Smaki Gościńca” – produktów wytwarzanych przez Spółdzielnię Socjalną o tej samej nazwie, działania klubów zakupowych KOKOSZYK – Kooperatywy Lanckorońskiej (Kokoszyk Gościniec i Kokoszyk Niebieski);

- Lanckorona – zwiedzanie i podpatrzenie, jak miejscowi artyści i producenci regionalnej żywności wystawiają na sprzedaż swoje dzieła i produkty na lokalnym ryneczku;

- Zagroda Edukacyjna Dworek Młynarza – zwiedzanie, podsumowanie wyjazdu.

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w swojej ofercie ewentualne opłaty związane z udostępnieniem wymienionych obiektów zwiedzającym (np. opłata za wstęp).

W przypadku zmian lokalizacji obiektów odwiedzanych, Zamawiający przedstawi Wykonawcy lokalizacje.

3. Wyżywienie:

- śniadania w formie bufetu szwedzkiego – pieczywo: bułki, rogale, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty - min. 150 g/osobę, masło, twarożek, pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny- min. 100 g/osobę, wędliny- min. 50g/osobę, świeże warzywa-min. 80g/osobę, na gorąco: minimum jedno danie ( np. jajecznica, parówki) - min. 100g/osobę, przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.- min. 100g/osobę, napoje zimne (soki owocowe niegazowane) w ilości co najmniej 0,3 l na osobę, woda mineralna gazowania i niegazowana ( min. 200 ml/osobę), kawa (min. 200 ml/osobę), herbata (min. 200 ml/osobę), śmietanka lub mleko, cukier, cytryna).

- obiady:

* Danie I: zupa o gramaturze nie mniejszej niż 250g
* Danie II: składające się, z: co najmniej 100g mięsa, drobiu lub ryby; co najmniej 100g dodatków np. ziemniaki, frytki, ryż, kasza, kluski, makaron, knedli; co najmniej 75g surówki, kompotu lub soku min. 250 ml/osobę;
* Deser, kawa (min. 200 ml/osobę), herbata (min. 200 ml/osobę), śmietanka lub mleko, cukier, cytryna).

**Wykonawca powinien tak zaplanować obiady, aby menu w poszczególne dni wyjazdu studyjnego nie powtarzało się. Z uwagi na charakter wyjazdu (odwiedzanie szlaków kulinarnych) preferowane są dania regionalne w obiektach należących do szlaków kulinarnych.**

- kolacja w formie bufetu szwedzkiego – ciepłe danie mięsne i wegetariańskie, min. 250 g/na osobę, pieczywo jasne i ciemne (łącznie min. 200g na osobę), napoje zimne (soki owocowe niegazowane) w ilości co najmniej 0,3 l na osobę, woda mineralna gazowania i niegazowana ( min. 200 ml/osobę), wędliny - min. 80g/osobę; świeże warzywa (np. pomidor, ogórek) – min. 80g/osobę; kawa (min. 200 ml/osobę), herbata (min. 200 ml/osobę), śmietanka lub mleko, cukier, cytryna).

- Śniadania w dniach: 28.09.2020 – 02.10.2020 (5 dni)

- Obiady w dniach: 28.09.2020 – 02.10.2020 (5 dni)

- Kolacja w dniu: 28.09.2020 – 02.10.2020 (5 dni)

4. Noclegi w obiektach noclegowych na terenie województw dolnośląskiego i małopolskiego w pokojach 1-2 osobowych, które spełniają standard odpowiadający min. trzem gwiazdkom, tj. obiekt oferuje standard nie mniejszy, niż w hotelach zaszeregowanych do kategorii \*\*\* (trzy gwiazdki), 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. Noclegi winny być zorganizowane zgodnie z załączonym planem wyjazdu, jednakże miejsc noclegowych nie powinno być więcej niż dwa (np. dwa pierwsze noclegi w województwie dolnośląskim, dwa następne w województwie małopolskim; lub trzy noclegi – województwo dolnośląskie, jeden nocleg – województwo małopolskie). Wszyscy uczestnicy wyjazdu powinni być kwaterowani w jednym obiekcie (cała grupa razem). Pierwsze dwa lub trzy noclegi – na terenie województwa dolnośląskiego, w miejscowości Dobków (gmina Świerzawa, powiat złotoryjski) lub w odległości maksymalnie 20 km od Dobkowa.

6. Opiekę pilota.

7. Ubezpieczenie kosztów leczenia i następstw nieszczęśliwych wypadków dla wszystkich uczestników.