



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”,  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi,  
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej  
Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

znak postępowania: OK-DROW-072-4/19, OK-DROW-253-16/2019

Załącznik nr 1

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Tytuł postępowania: Kompleksowe przygotowanie i realizacja wyjazdu do Włoch w ramach projektu KSOW p.t. „Produkty lokalne w systemach jakości żywności i krótkich łańcuchach dostaw na przykładzie Włoch”.**

**Znak postępowania: OK-DROW-072-4/19, OK-DROW-253-16/2019**

<b>Opis przedmiotu zamówienia:</b>	
<b>Przedmiot zamówienia</b>	Usługa organizacji i realizacji dziesięciodniowego, tematycznego wyjazdu studyjnego do Włoch finansowanego w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, Plan Operacyjny na lata 2018-2019 p.t. „Produkty lokalne w systemach jakości żywności i krótkich łańcuchach dostaw na przykładzie Włoch”.
<b>Ilość uczestników:</b>	Minimalnie 28 osób, maksymalnie 30 osób
<b>Termin realizacji wyjazdu:</b>	Wyjazd zostanie zorganizowany w okresie 1 – 23 września 2019 roku.

<b>Wymagania:</b>	
<b>Transport:</b>	<p>Wykonawca zapewni realizację usługi transportowej dla wszystkich uczestników wyjazdu na trasie Polska (Kraków) – Włochy – Polska (Kraków) zgodnie z harmonogramem wyjazdu, w tym:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Przelot samolotem – lot bezpośredni z Krakowa do Rzymu oraz z Rzymu do Krakowa wraz z bagażem podręcznym oraz rejestrowanym – min. 20 kg bagażu rejestrowanego dla każdej osoby (cała grupa w jednym samolocie);</li> <li>2) Transport autokarem na terenie Włoch (transfer z i na lotnisko oraz podczas całego pobytu). Autokar wyposażony przynajmniej w 35 miejsc siedzących, klimatyzację, mikrofon, toaletę. Autokar musi posiadać możliwość zapakowania opisanego powyżej bagażu uczestników w luku bagażowym. Usługa obejmuje również opłaty za przejazd autostradami i opłaty parkingowe. Wykonawca będzie zobowiązany do podstawienia zastępczego autokaru w razie awarii do 3h.</li> </ol>
<b>Ubezpieczenie</b>	<p>Wykonawca zapewni ubezpieczenie uczestników na czas trwania wyjazdu w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosztów leczenia w wysokości minimum 10 000,00 złotych na osobę;</li> <li>• Następstw nieszczęśliwych wypadków i pomoc w czasie podróży (NNW+ASS) na kwotę minimum 15 000,00 złotych na osobę.</li> </ul>
<b>Zakwaterowanie:</b>	<p>Wykonawca zapewni podczas wyjazdu studyjnego 8 noclegów dla 30 osób -zakwaterowanie uczestników w 14 pokojach dwuosobowych i 2 pokojach jednoosobowych w obiekcie hotelarskim o standardzie odpowiadającym co najmniej 3 gwiazdkom z dostępem do bezpłatnego WIFI. Pokoje dwuosobowe z własną łazienką, wyposażone w łóżka (typu TW/IN) z pościelą, łóżka usytuowane oddzielnie na jednym poziomie w odległości min. 0,5 m obok siebie. Pokoje jednoosobowe z własną łazienką, wyposażone w łóżka z pościelą.</p> <p>Usytuowanie obiektów hotelarskich musi umożliwiać realizację merytorycznych punktów programu wyjazdu zgodnie z wytycznymi zawartymi w harmonogramie oraz poniższymi wymaganiami szczegółowymi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Nocleg w 1, 2 i 3 dniu – zakwaterowanie do 10 km od siedziby Ministerstwa Rolnictwa w Rzymie, Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies, Via Venti Settembre, 20, 00187 Rzym;</li> <li>b) Nocleg w 4, 5, 6 i 7 dniu – zakwaterowanie do 5 km od siedziby Uniwersytetu w Perugii, Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Borgo XX Giugno, 74, 06121, Perugia</li> </ol> <p>Obliczenie odległości na podstawie google maps dla dojazdu autokarem.</p> <p>Zamawiający nie pokrywa kosztów rozmów telefonicznych z pokoi hotelowych, korzystania z barku czy płatnej TV.</p>
<b>Wyżywienie:</b>	<p>Wykonawca zapewni wyżywienie wszystkich uczestników w trakcie trwania całego wyjazdu zgodnie z harmonogramem wyjazdu. Wyżywienie obejmuje 8 śniadań, 8 obiadów, 8 kolacji dla 30 osób. Śniadania obejmować będą przynajmniej jeden</p>

	<p>ciepły posiłek oraz stół szwedzki z zestawem serów, wędlin, warzyw, owoców, pieczywa. Ponadto uczestnicy otrzymają możliwość skorzystania z napojów zimnych (sok, woda mineralna) i gorących (kawa i herbata) na śniadanie bez limitu. Obiady obejmować będą: dwa dania, w tym co najmniej jedno na ciepło, napój – minimum 0,5 l na osobę (do wyboru: sok/woda mineralna/kawa/herbata lub inny dostępny w miejscu serowania obiadu). Kolacje obejmować będą przystawkę, danie główne, napój - minimum 0,5 l na osobę (do wyboru: sok/woda mineralna/herbata/kawa lub inny dostępny w miejscu serowania kolacji). Ponadto wykonawca zapewni degustację produktów regionalnych/lokalnych lub poczęstunek podczas wizyt/spotkań – zgodnie z harmonogramem. W miarę dostępności wykonawca zapewni posiłki sporządzone z produktów lokalnych/regionalnych lub potrawy kuchni regionalnej.</p>
<p><b>Pilot</b></p>	<p>Wykonawca zapewni opiekę kompetentnego pilota i pilotowanie na całej trasie wyjazdu.</p>
<p><b>Tłumacz</b></p>	<p>Wykonawca zapewni tłumacza (j. włoski i j. polski) i tłumaczenie w odwiedzanym kraju obustronnych wypowiedzi uczestników wyjazdu studyjnego i reprezentantów podmiotów odwiedzanych podczas wszystkich wizyt/spotkań na wyjeździe studyjnym. <b>Tłumacz lub pilot obecny jest z grupą od momentu wylotu (spotkania z grupą na lotnisku w Krakowie) do powrotnego przylotu do Polski.</b></p>
<p><b>Realizacja programu wyjazdu</b></p>	<p>Wykonawca zapewni całościową realizację programu merytorycznego zgodnie z harmonogramem wyjazdu. Wykonawca przygotowuje (umówi) spotkania z odpowiednimi podmiotami zgodnie z harmonogramem wyjazdu i je zrealizuje. Wizyty obejmować będą:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spotkanie z przedstawicielem podmiotu</li> <li>- prezentację podmiotu</li> <li>- omówienie działalności/wybranego obszaru tematycznego.</li> </ul> <p>Ponadto, w czasie wskazanym w harmonogramie, podczas wizyt/spotkań zostanie zapewniona degustacja/poczęstunek. Wykonawca pokryje koszty wizyt. Szczegółowy przebieg wyjazdu, kwestie merytoryczne oraz ewentualne zmiany w harmonogramie wykonawca skonsultuje z zamawiającym usługę. Wykonawca zapewni prawidłową realizację wszystkich punktów harmonogramu wyjazdu studyjnego oraz będzie nadzorował czas przejazdów i realizacji wizyt w poszczególnych podmiotach.</p>

## Harmonogram wyjazdu:

I dzień (niedziela)	
13.00 - 15.00	Lot poranny Kraków – Rzym
15.00 - 20.00	Zakwaterowanie; obiad Kulinarne dziedzictwo Włoch - spotkanie wprowadzające i wizyta na rynku najwyższej jakości produktów i potraw lokalnych i tradycyjnych Włoch, Mercato Centrale Roma, Via Giovanni Giolitti, 36, 00185 Roma, <a href="http://www.mercatocentrale.it">www.mercatocentrale.it</a>
20.00	Kolacja; nocleg Rzym/okolica
II dzień (poniedziałek), Region Lacjum	
08.00 – 9.00	Śniadanie
10.00 – 12.00	Spotkanie ze przedstawicielem Ministerstwa Rolnictwa / Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies, Via Venti Settembre, 20, 00187 Roma RM, <a href="http://www.politicheagricole.it">www.politicheagricole.it</a> lub innego podmiotu zaangażowanego w promocję produktów regionalnych i sprzedaż bezpośrednią z gospodarstw rolnych we Włoszech; degustacja/poczęstunek – omówienie tematyki promocji i wsparcia dla funkcjonowania produktów lokalnych i regionalnych we Włoszech
13.30 – 14.30	Obiad
14.30 – 16.30	Wizyta w gospodarstwie zajmującym się wytwarzaniem produktów mlecznych wysokiej jakości, Azienda Agricola Faustini, należące do sieci Slow Food, Via Colle Carcavella, 1 – 03018 Località: Paliano FR, <a href="http://www.aziendaagricolafaustini.it">www.aziendaagricolafaustini.it</a> lub gospodarstwie o podobnym profilu; degustacja/poczęstunek
19.00	Powrót do miejsca noclegu, kolacja
III dzień (wtorek), Region Abruzja	
07.30 – 8.30	Śniadanie
11.00 – 13.00	Spotkanie z przedstawicielem Kooperatywy zrzeszającej producentów szafranu DOP, / Wizyta w gospodarstwie, Cooperativa Altopiano di Navelli, Zafferano dell'Aquila DOP, Viale Umberto I, 7 - 67020 Navelli – AQ, <a href="http://www.zafferanoaltopionanavelli.it">www.zafferanoaltopionavelli.it</a> ; degustacja/poczęstunek
13.30 – 14.30	Obiad
15.00 – 17.00	Wizyta w gospodarstwie winiarskim, należącym do Konsorcjum Ochrony win w Abruzji, Consorzio di Tutela Vini di Abruzzo, <a href="http://www.vinidabruzzo.it">www.vinidabruzzo.it</a> ; degustacja/poczęstunek
19.30	Powrót do miejsca noclegu, kolacja
IV dzień (środa) Region Lacjum/Umbria	
7.30 – 8.30	Śniadanie

10.30 – 12.30	Wizyta w gospodarstwie produkującym oliwę z oliwek Umbria DOP i wina DOC – Consorzio di Tutela dell’Olio Extra Vergine di Oliwa <a href="http://oliodopumbria.it">http://oliodopumbria.it</a> ; degustacja/poczęstunek
13.30 – 17.30	Obiad i wizyta w Oleoteca Bartolomei, prowadzenie oleoteki i restauracji w oparciu o produkty lokalne, Corso Cavour, 49 Orvieto, <a href="http://www.oleificiobartolomei.it">www.oleificiobartolomei.it</a> lub w obiekcie o podobnym profilu
19.00	Nocleg Perugia/okolica, kolacja
V dzień (czwartek) Region Umbria	
7.30 – 8.30	śniadanie
9.30 – 11.30	Spotkanie z przedstawicielem Uniwersytetu w Perugii/Wydział Rolniczy, Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Perugia, Borgo XX Giugno, 74, 06121 Perugia; Telefono: +39 075.585.60.72 / 60 / 62, e-mail: <a href="mailto:segrdida.agraria@unipg.it">segrdida.agraria@unipg.it</a> lub z Izba Handlową w Perugii, Camera di Commercio di Perugia, Via Cacciatori delle Alpi, 42, 06121 Perugia, <a href="http://www.pg.camcom.gov.it/">www.pg.camcom.gov.it/</a> lub z innym podmiotem zaangażowanym w promocję produktów regionalnych i sprzedaż bezpośrednią z gospodarstw rolnych – omówienie tematyki rozwoju rynku produktów lokalnych w regionie; degustacja/poczęstunek
12.30 – 14.00	Spotkanie z producentem przetworów z trufli - Il Tartufo di Paolo, Via Fonte Citerna, 14, 06038 Spello PG, <a href="https://iltartufodipaolo.com">https://iltartufodipaolo.com</a> lub gospodarstwie o podobnym profilu; degustacja/poczęstunek
14.30 – 17.30	Obiad i wizyta w gospodarstwie wytwarzającym wysokiej jakości typowe produkty regionu Umbria, prowadzenie restauracji (Slow Food), Società Agricola Malvarina s.s., Via Pieve di Sant’Apolinare, 32, 06081 Assisi (Pg), <a href="http://www.malvarina.it">www.malvarina.it</a> lub gospodarstwie o podobnym profilu; degustacja
18.30	Powrót do miejsca noclegu, kolacja
VI dzień (piątek) Region Umbria	
7.00 – 8.00	śniadanie
10.30 – 12.30	Spotkanie z przedstawicielem Kooperatywy producentów soczewicy IGP, Cooperativa della Lenticchia IGP di Castelluccio di Norcia, Via della Bufera, 17, 06046 Castelluccio PG, <a href="http://www.lenticchiaigpcastelluccio.it">http://www.lenticchiaigpcastelluccio.it</a> ; degustacja/poczęstunek obiad;
13.30 – 16.00	Wizyta w sklepie z produktami lokalnymi, np. Brancaleone da Norcia
16.30 – 18.30	Norcia International Srl, <a href="http://www.brancaleonedanorcia.it/">www.brancaleonedanorcia.it/</a> Moscatelli Tartufi Norcia s.r.l. <a href="http://www.moscatellitartufi.com/">www.moscatellitartufi.com/</a>
20.30	Wizyta w gospodarstwie produkującym szybkę Prosciutto di Norcia IGP, należącym do Consorcium - Consorzio di Tutela dell’I.G.P. Prosciutto di Norcia, Via Sofferino, 26, Norcia PG, 06046 Italia, <a href="http://prosciuttodinorcias.com">http://prosciuttodinorcias.com</a> ; degustacja/poczęstunek Powrót do miejsca noclegu, kolacja
VII dzień (sobota) Region Toscana	
7.30 – 8.30	śniadanie
10.30 – 12.30	Wizyta w mleczarni - wytwarzanie sera Pecorino Toscano DOP, <a href="http://www.pecorinotoscanodop.it">www.pecorinotoscanodop.it</a> , Kooperatywa Val d’Orcia - Società

13.30 – 17.30  19.00	Agricola, Via dell'Orcia, 15 - Fraz. Contignano, 53040 Radicoofani (SI), <a href="http://www.caseificiovaldorcia.com">www.caseificiovaldorcia.com</a> ; degustacja/poczęstunek obiad; Spotkanie z przedstawicielem producentów win toskańskich DOP, IGT, Azienda Agricola Crociani di Susanna Crociani, Via del Poliziano, 15 Montepulciano, <a href="http://www.crociani.it">www.crociani.it</a> ; degustacja/poczęstunek Powrót do miejsca noclegu, kolacja
VIII dzień (niedziela) Region Umbria/Lacjum	
7.30 – 8.30  10.30 – 12.30  13.30 – 16.30  19.00	śniadanie Wizyta u hodowcy bawołów, produkcja serów i mięsa, Azienda Agricola LA PERLA DEL TEVERE S.r.l., Via Ortana, 59, 05028 Penna In Teverina TR, <a href="https://www.laperladeltevere.com">https://www.laperladeltevere.com</a> lub gospodarstwie o podobnym profilu; degustacja/poczęstunek obiad; Wizyta w gospodarstwie wytwarzającym produkty wysokiej jakości, oliwa, produkty z trufli, makaron, Bonifazi Federico s.a.s. Azienda agraria/Frantoio oleario, Via Molabella 17, Arrone, Terni, <a href="http://www.frantoiobonifazi.it">http://www.frantoiobonifazi.it</a> , lub gospodarstwie o podobnym profilu; degustacja/poczęstunek Nocleg, kolacja
IX dzień (poniedziałek)	
	Śniadanie, spotkanie podsumowujące Lot powrotny do Krakowa