

DWO-RRW.072.15.2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:

Kompleksowa organizacja trzydniowej wizyty studyjnej dotyczącej wiosek tematycznych dla przedstawicieli sołectw województwa opolskiego oraz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego.

ZAMAWIAJĄCY:

Województwo Opolskie

ul. Piastowska 14, 45-082 Opole

NIP 754-307-75-65

I. CEL OPERACJI:

Celem organizacji wizyty studyjnej jest rozwijanie idei oraz wzmocnienia potencjału ekonomicznego i społecznego wiosek tematycznych w województwie opolskim. Aktywizacja mieszkańców obszarów wiejskich oraz podjęcie działań służących efektywnemu wykorzystaniu zasobów lokalnych do budowy produktów turystycznych, powinno stworzyć podstawę do rozwoju społeczno-gospodarczego obszarów wiejskich i ich promocji.

II. ADRESACI WARSZTATÓW:

Przedstawiciele sołectw województwa opolskiego oraz Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego – łącznie do 40 osób. Rekrutacja uczestników znajduje się po stronie Zamawiającego. Zamawiający na trzy dni przed terminem realizacji przedmiotu zamówienia przekaże Wykonawcy listę uczestników.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji trzydniowej wizyty studyjnej obejmującej:

- wizyty w funkcjonujących wioskach tematycznych (minimum 2),
- spotkanie z organizacjami odpowiedzialnymi za wdrażanie oferty wsi oraz liderami wiosek tematycznych,
- prezentacja nt. zakładania i funkcjonowania wiosek tematycznych,
- nocleg, pełne wyżywienie,
- zapewnienie usługi transportu autokarem dla uczestników podróży z województwa opolskiego.

1. Program wyjazdu studyjnego:

Wykonawca zobowiązuje się do opracowania **programu spotkań wyjazdowych** zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. Program powinien uzyskać akceptację Zamawiającego.

2. Nocleg:

- a) Wykonawca zapewni **dwa noclegi** dla każdego z uczestników projektu. Wszyscy uczestnicy powinni być zakwaterowani w jednym obiekcie hotelarskim. Dopuszcza się nocleg w różnych lokalizacjach, to znaczy dwa następujące po sobie noclegi nie muszą być zapewnione w tym samym miejscu / hotelu. Miejsce noclegu nie powinno być oddalone od miejsca realizacji 1 spotkania i ostatniego dalej niż 50 km. **Wykonawca zapewni noclegi maksymalnie w pokojach jedno i dwuosobowych.** Nie dopuszcza się noclegu 3 osób i więcej w jednym pokoju. **Wykonawca zapewni minimum 10 pokoi jednoosobowych.** Podziału zakwaterowania osób do pokoi dokona Zamawiający. Ostateczna liczba wykorzystanych pokoi 1-, 2-osobowych zostanie ustalona w trybie roboczym. **Każdy pokój z pełnym węzłem sanitarnym. Standard hotelu to minimum 3 gwiazdki (lub równoważny).**

3. Wyżywienie:

Wykonawca zapewni **wyżywienie** uczestnikom projektu (śniadania, obiady i kolacje oraz poczęstunki kawowe podczas spotkań). Łącznie w trakcie trzydniowego wyjazdu Wykonawca **zapewni 3 obiady, 2 kolacje, 2 śniadania oraz minimum 5 poczęstunków kawowych.** W trybie roboczym strony doprecyzują, podczas których spotkań będzie dostępny serwis kawowy.

- a) Śniadanie – serwowane w postaci szwedzkiego stołu, składającego się z:
- pieczywa (różne rodzaje: pszenne/razowe, chleb/bułki) – bez ograniczeń,
 - dania na ciepło – 2 do wyboru, nie mniej niż 150 g.
 - wędlin, serów - po trzy rodzaje do wyboru, nie mniej niż 150 g.
 - płatków śniadaniowych, dżemu, konfitury, jogurtu (w tym naturalnego) – bez ograniczeń,
 - świeżych warzyw, np. pomidor, ogórek – bez ograniczeń,
 - napojów: kawy czarnej z ekspresu, herbaty - wybór spośród minimum 4 rodzajów herbat ekspresowych w torebkach, w tym czarna (serwowane bez ograniczeń, co najmniej 300 ml na osobę), soków owocowych (2 rodzaje soków 100% - łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
 - dodatków, w szczególności: cukru, mleka do kawy, cytryny do herbaty w plasterkach – przekrojone na połówki, masło, ketchup, musztarda.
- b) Obiad –dwudaniowy, serwowany lub w formie bufetu szwedzkiego składający się z:
- Zupy z dodatkami – nie mniej niż 300 ml na osobę.
 - Dania głównego: mięso z dodatkami nie mniej niż 180 g na osobę; dodatki skrobiowe (dwa rodzaje do wyboru) nie mniej niż 180 g na osobę; bukiet surówek min. 150 g na osobę. Wykonawca w menu zaproponuje również do akceptacji Zamawiającego danie wegetariańskie. Potrzebę serwowania dania wegetariańskiego Zamawiający zgłosi Wykonawcy z odpowiednim wyprzedzeniem.
 - Napoje w postaci wody mineralnej oraz soku owocowego - bez ograniczeń;
 - Deser
- Wykonawca zapewni różne zestawy obiadowe w każdym dniu.
- c) Kolacja – serwowana w postaci bufetu szwedzkiego, składająca się z:
- pieczywa (różne rodzaje: pszenne/razowe, chleb/bułki),

- dania na ciepło – 2 rodzaje do wyboru przez uczestników (w tym co najmniej jedno mięsne), nie mniej niż 150 g na osobę,
- lokalnych specjałów, np. serów, wędlin - po trzy rodzaje do wyboru, nie mniej niż 150 g na osobę,
- dwóch rodzajów sałatek – nie mniej niż 130 g na osobę,
- świeżych warzyw, np. pomidor, ogórek - bez ograniczeń,
- napojów: herbaty - wybór spośród minimum 4 rodzajów herbat ekspresowych w torebkach, w tym czarna (serwowane bez ograniczeń), soków owocowych (2 rodzaje soków 100% - łącznie co najmniej 200 ml na osobę), napojów słodzonych gazowanych w butelkach 0,5 l (co najmniej 300ml na osobę).
- dodatków: cukru, cytryny do herbaty, masło, ketchup, musztarda.

Wykonawca zapewni różne menu na kolację I i II dnia wyjazdu. Dopuszczalna jest organizacja kolacji poza lokalem/ salą z miejscami siedzącymi na rzecz zjedzenia posiłku na dworze, jeśli aura będzie sprzyjająca.

- d) Poczęstunek kawowy – serwowany w trakcie spotkań realizujących zakres merytoryczny przedmiotu zamówienia, łącznie minimum 5 poczęstunków kawowych w ciągu wyjazdu. Menu:
- Kawa naturalna (parzona) minimum 250 ml na osobę,
 - Herbata – wybór spośród minimum 4 rodzajów herbat ekspresowych w torebkach, w tym czarna.
 - Dodatki: mleko, cukier, cytryna, – wszystkie dodatki mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników szkolenia.
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana (w równych proporcjach) serwowana w butelkach z korkiem odkręcanym o pojemności maksymalnie 0,5l.
 - Ciasto (wybór spośród minimum 2 rodzajów) w ilości 150 g na osobę
 - Owoce (np. jabłka, śliwki, winogrona) min. 150 g na osobę.

4. Transport dla uczestników podróży studyjnej:

Wykonawca zapewni transport autokarem o wysokim standardzie z WC, klimatyzacją oraz nagłośnieniem z mikrofonem dla wskazanej przez Zamawiającego ostatecznej liczby uczestników.

Przewidywana trasa podróży: Opole (miejsce wyjazdu wskazane przez Organizatora) – Przejazd do miejsca zakwaterowania – Przewóz osób na miejscu wg programu wizyty – Powrót uczestników do Opola (miejsce przyjazdu wskazane przez Organizatora).

IV. POSTANOWIENIE KOŃCOWE

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (zmniejszenia o 10 osób) zamówienia odpowiednio do potwierdzonej liczby zgłoszeń uczestników, najpóźniej w ciągu 5 dni przed terminem wykonania zadania określając liczbę posiłków, co będzie miało wpływ na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy. Jednocześnie Zamawiający zastrzega sobie możliwość odwołania przedmiotowego zamówienia na 5 dni przed terminem wykonania zadania.
- Wykonawca zapewni stałe uzupełnianie składników przerwy kawowej.
- Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dań mięsnych na wegetariańskie o równoważnej wartości co dania mięsne, o czym poinformuje Wykonawcę z odpowiednim wyprzedzeniem.
- Wykonawca musi zapewnić nieodpłatne miejsca parkingowe dla autokaru.