

## Zakres rzeczowy zlecenia

W ramach zlecenia Zleceniobiorca zobowiązuje się do zapewnienia, podczas konferencji pt. „Wyzwania dla doradztwa rolniczego po 2020”, organizowanej w Starym Polu przy ul. Marynarki Wojennej 21 w woj. pomorskim, która odbędzie się w dniach 17-18 września 2019 r.:

1) noclegu w maksymalnie czterech hotelach zlokalizowanych w odległości nie większej niż 30 km od miejsca konferencji tj. Stare Pole ul. Marynarki Wojennej 21 (liczonej za pomocą portalu <https://maps.google.pl/>, przy pomocy opcji Transport samochodowy) wraz ze śniadaniem dla ok. 70 uczestników konferencji w dniu 16 września 2019 na 17 września 2019 r. oraz dla około 115 uczestników konferencji w dniu 17 września na 18 września 2019 r., w pokojach jednoosobowych lub pokojach dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania, z łazienkami z pełnym węzłem sanitarnym, zgodnie z liczbą uczestników przekazaną przez Zleceniodawcę do dnia 13 września 2019 r., przy czym:

- a) doba hotelowa zaczyna się od godz. 12.00 a kończy się o godz. 15.00 dnia następnego,
- b) wyposażenie hotelu musi spełniać następujące warunki: pokój powinien posiadać łóżko, krzesło dla każdego gościa, telewizor, łazienka powinna być wyposażona w wannę z baterią i natryskiem lub kabinę natryskową, umywalkę, wc, lustro, gniazdko z osłoną, pojemnik na śmieci oraz zestaw dla każdego uczestnika: mydło toaletowe lub dozownik z mydłem w płynie, ręcznik, ręcznik kąpielowy, szklanka lub jednorazowy kubek, w całym budynku przez całą dobę dostępna powinna być ciepła i zimna woda, dostęp do telefonu i faksu znajdujących się w recepcji oraz do internetu. W obiektach wyższych niż 3 piętra powinna znajdować się winda;

2) wyżywienia dla uczestników konferencji:

- a) kolacja serwowana w formie bufetu w hotelu w dniu 16 września 2019 r. dla około 70 uczestników, spożywana przy stołach na siedząco, składająca się z zupy w ilości min. 200-250 ml na osobę, jednym daniem głównym ciepłym po min. 300 g na osobę (ziemniaki min. 150 g na osobę, mięso wieprzowe lub ryby lub drobiowe min. 150 g na osobę, surówka min. 100 g na osobę) oraz jednym ciepłym daniem wegetariańskim, deseru ( np. ciasto lub lody), napoje w postaci wody, kawa oraz herbata (z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna), owoce - bez ograniczeń,
- b) kolacja zasiadana z obsługą kelnerską serwowana w Starym Polu przy ul. Marynarki Wojennej 21 w dniu 17 września 2019 r. dla około 120 uczestników, spożywana przy stołach na siedząco, składająca się z: 2 zup do wyboru w ilości min. 200-250 ml na osobę, dwoma daniami głównymi ciepłymi do wyboru po min. 300 g na osobę (ziemniaki min. 150 g na osobę, mięso wieprzowe lub ryby lub drobiowe min. 150 g na osobę, surówka min. 100 g na osobę) oraz jednym ciepłym daniem wegetariańskim, pieczywo mieszane, masło, wędliny 6 rodzajów, sery minimum 2 rodzaje (w tym wędliny i sery regionalne), sałatki 3 rodzaje, warzywa (np. pomidor, ogórek), ciasta 4 rodzaje, w tym 1 drożdżowe, sernik lub szarlotka i 2 tortowe, napoje w postaci wody oraz 2 rodzajów soku naturalnego owocowego, kawa oraz herbata (z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna), owoce - bez ograniczeń,

- c) obiad zasiadany z obsługą kelnerską serwowany w Starym Polu przy ul. Marynarki Wojennej 21 w dniu 17 września 2019 r. i 18 września 2019 r. dla około 120 uczestników, składający się z zupy, dania głównego - dwie propozycje do wyboru (ziemniaki min. 150 g na osobę, mięso min. 150 g na osobę, surówka min. 100 g na osobę), deseru min. 150 g na osobę oraz napojów w postaci wody mineralnej oraz soku owocowego - bez ograniczeń,
- d) całodzienny serwis kawowy serwowany w Starym Polu przy ul. Marynarki Wojennej 21:
- w dniu 17 września 2019 r. (od godz. 10.00 do godz. 18.00), serwowany w postaci kawy, herbaty (z dodatkami: śmietanka, cytryna, cukier), 2 rodzajów soku owocowego i wody mineralnej - bez ograniczeń, owoców (np. jabłka, pomarańcze, kiwi, mandarynki, gruszki lub winogrona) oraz co najmniej 2 rodzajów ciast po min. 150 g na osobę,
  - w dniu 18 września 2019 r. (od godz. 9.00 do godz. 13.00), serwowany w postaci kawy, herbaty (z dodatkami: śmietanka, cytryna, cukier), 2 rodzajów soku naturalnego owocowego i wody mineralnej - bez ograniczeń, owoców (np. jabłka, pomarańcze, kiwi, mandarynki, gruszki lub winogrona) oraz co najmniej 2 rodzajów ciast po min. 150 g na osobę.

Przez cały czas trwania posiłków (z wyjątkiem śniadań) musi być zapewniona obsługa kelnerska (co najmniej 1 kelner na 30 uczestników);

- 3) wizyty w odległości nie większej niż 30 km od miejsca konferencji organizowanej w Starym Polu przy ul. Marynarki Wojennej 21 w 4 gospodarstwach rolnych;
- 4) transportu autokarowego z hotelu do miejsca konferencji oraz z hotelu do gospodarstw rolnych;
- 5) materiałów piśmienniczych: notatnik w kratkę, 80 stron w formacie A4 (okładka kartonowa laminowana) i długopis;
- 6) materiałów promocyjnych (np. torba bawełniana, wyrób rzemieślniczy lub produkt regionalny);
- 7) zestawów odzieży ochronnej (fartuch, czepek, buty);
- 8) materiałów konferencyjnych, składających się z zestawu: teczka do przenoszenia dokumentów plastikowa, w formacie A4, wydrukowane i oprawione referaty oraz imienny identyfikator;
- 9) wizualizacji sali wykładowej zgodnie z poniższym wzorem:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:  
Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach  
Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 -2020 –  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

10) wizualizacji materiałów konferencyjnych (teczka i referaty) zgodnie z księgą wizualizacji PROW 2014-2020 dostępną na stronie <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy> oraz z poniższym wzorem:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich:  
Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach pomocy technicznej  
Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Materiał opracowany przez / na zlecenie.....  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 –  
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

11) wizualizacji materiałów promocyjnych oraz identyfikatorów zgodnie z poniższym wzorem:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w  
obszary wiejskie.”

### Szczegółowa kalkulacja kosztów zlecenia

L.p.	Rodzaj kosztu	Jednostka miary	Liczba	Cena jednostkowa brutto w zł	Kwota brutto w zł
1.	Noclegi wraz ze śniadaniem w dniach 16/17.09.2019 oraz 17/18.09.2019 r.	osoba	185		
2.	Wyżywienie:				
1)	Kolacja w dniu 16.09.2019 r.	osoba	70		
2)	Kolacja w dniu 17.09.2019 r.	osoba	120		
3)	Całodzienny serwis kawowy 17 i 18.09.2019 r .	osoba	240		
4)	Obiady w dniach 17 i 18.09.2019 r .	osoba	240		
3.	Wizualizacja sali wykładowej w dniach 17-18.09.2019 r.	usługa	1		
4.	Materiały konferencyjne	szt.	120		
5.	Materiały piśmiennicze	szt.	120		
6.	Materiały promocyjne	szt.	120		
7.	Wizyty w 4 gospodarstwach rolnych	usługa	1		
8.	Transport autokarowy	usługa	1		
9.	Zestaw odzieży ochronnej (fartuch, czepek, buty)	szt.	130		
10.	Koszty ogólne	x	x		
				<b>Razem</b>	