

Zapytanie ofertowe nr 1/KSOW/2018

Dotyczy określenia kosztów: usługi przeprowadzenie promocji żywności ekologicznej w biurach

Nazwa operacji: „Ekologia! To jest to! – współpraca rolników ekologicznych w skracaniu łańcucha dostaw”.

Pytanie nr1:

Dzień dobry

Bardzo proszę o przesłanie kompletu dokumentów dotyczących przetargu na usługę przeprowadzenia promocji żywności ekologicznej w biurach.

Odpowiedź nr 1:

Dzień dobry,

w nawiązaniu do rozmowy telefonicznej przesyłam więcej szczegółów oprócz tego co już zawarte w zapytaniu zamieszczonym pod adresem http://www.grupa.odrolnika.pl/pdf/zapytanie_ofertowe_1_KSOW_2018.pdf

Nasz projekt ma także na celu promocję inicjatyw podejmowanych na wsi, które wspierają polskie rolnictwo ekologiczne jednocześnie chroniąc środowisko naturalne. Promocja ta połączona jest z działaniami edukacyjnymi wśród potencjalnych konsumentów.

Konieczność tych działań wynika z faktu, iż w Polsce częstym problemem jest niska świadomość na temat upraw i produkcji żywności w gospodarstwach ekologicznych oraz różnic pomiędzy żywnością konwencjonalną, a ekologiczną.

W ramach realizacji projektu przeprowadzonych zostanie dziesięć spotkań warsztatowych w dziesięciu wybranych biurach w Warszawie – na razie nie jest określone, które to będą.

Każdorazowo spotkania będą kierowane do możliwie licznej grupy pracowników danej korporacji / firmy. Spotkania będą miały charakter warsztatowy, interaktywny; przewidziane formy pracy to: prezentacja, dyskusja, praca w grupach, prezentacja oraz *world cafe*.

Przewiduje się udział każdorazowo w spotkaniu **eko-rolnika**, reprezentującego konkretne, funkcjonujące i produkujące żywność gospodarstwo ekologiczne. Jego zadaniem będzie przedstawienie informacji o całym procesie uprawy, certyfikacji oraz sprzedaży żywności ekologicznej. Praktykujący eko-rolnik, znający realia polskiej wsi oraz posiadający własne gospodarstwo produkujące żywność ekologiczną – **posiadający certyfikat eko, potwierdzony przez firmę certyfikującą. - przed zawarciem umowy, chcemy poznać nazwiska co najmniej 5 rolników ekologicznych oraz skąd są i co produkują, jaka jednostka ich certyfikuje.**

W ramach swojej prezentacji prelegent ma przedstawić tradycyjnie uprawiane odmiany drzew owocowych oraz innych gatunków uprawnych nie modyfikowanych genetycznie i nie przekształcanych innymi metodami.

Istotnym elementem warsztatu będzie pokazanie uczestnikom spotkania praktycznych z punktu widzenia nabywcy cech wyróżniających produkty ekologiczne (warzywa, owoce itd.).

Każde spotkanie będzie **moderowane przez profesjonalnego szkoleniowca**, który poprowadzi dyskusję, podsumuje najważniejsze spostrzeżenia wygenerowane podczas spotkania, nada mu odpowiednią dynamikę oraz zadba o zastosowanie najciekawszych form dotarcia do uczestników.

Moderator, szkoleniowiec z **minimum 5 letnim doświadczeniem** i wiedzą z zakresu przedmiotu projektu. - przed zawarciem umowy z wykonawcą będziemy chcieli poznać CV szkoleniowca aby faktycznie sprawdzić czy jest to osoba, która zna się na prawdziwym rolnictwie ekologicznym.

Warsztaty będą połączone z degustacją prostych potraw wykonanych na bazie ekologicznych warzyw i owoców.

Ostatnim elementem będzie pokazanie uczestnikom dostępności eko-produktów poprzez wskazanie sposobów i możliwości ich zakupu bezpośredniego w sklepach, na targowiskach itd. jak również poprzez coraz lepiej rozwijające się sieci zakupowe dedykowane takim produktom.

1. Poczęstunek dla uczestników pojedynczego spotkania warsztatowego:
 - Zimna płyta dla około 50 osób.
 - Przekąski przygotowane z warzyw i owoców ekologicznych dla około 50 osób.
 - Serwis kawowy - kawy, herbaty oraz ciasto typu domowego z produktów ekologicznych dla około 50 osób.
2. Ramowy program pojedynczego spotkania warsztatowego:
 - Prezentacje tematu (m.in.: geneza eko-upraw, dzień dzisiejszy, perspektywy rozwoju, zapotrzebowanie rynku, korzyści dla konsumentów, istniejące bariery) – czas 0,5 h.
 - Praca w grupach (omawianie indywidualnie zgłaszanych problemów i wątpliwości, wzajemna wymiana posiadanych informacji w ramach grupy, wnioski robocze, relacje konsument-sprzedawca-producent w świecie eko-żywności) – czas 0,5 h.
 - Wymiana informacji poprzez *world cafe* wśród uczestników spotkania – czas 0,5 h.
 - Dyskusja - czas 15 min.
 - Degustacja eko-produktów i podsumowanie spotkania – czas 0,5h.
3. Wymagania lokalowe dla potrzeb jednego spotkania:
 - sala szkoleniowa dostępna **co najmniej 3 godziny** podczas warsztatu, posiadająca co najmniej **50 miejsc siedzących**, wyposażona w sprzęt multimedialny, projektor, ekran.
 - Zaplecze cateringowe (może być wydzielone na sali głównej).
 - Możliwość konfiguracji sali lub sal dla potrzeb pracy w czterech grupach.

Pytanie nr2:

Szanowni Państwo,

Zwracam się z prośbą o wyjaśnienie treści zapytania na przeprowadzenie promocji żywności ekologicznej w biurach.

- 1) Jak długo ma trwać spotkanie?
- 2) Kto zapewnia prowadzących na warsztaty oraz uczestników?
- 3) Jak długo ma trwać pokaz kulinarny i z ilu potraw ma się składać? Czy uczestnicy mają uczestniczyć w pokazie czy tylko być obserwatorami?
- 4) Czy pokoje mają być jedno czy dwu -osobowe? Czy nocleg ma obejmować śniadanie?

Odpowiedź nr 2:

Dzień dobry,

w nawiązaniu do meila i rozmowy telefonicznej przesyłam więcej szczegółów oprócz tego co już zawarte w zapytaniu zamieszczonym pod adresem
http://www.grupa.odrolnika.pl/pdf/zapytanie_ofertowe_1_KSOW_2018.pdf

Nasz projekt ma także na celu promocję inicjatyw podejmowanych na wsi, które wspierają polskie rolnictwo ekologiczne jednocześnie chroniąc środowisko naturalne. Promocja ta połączona jest z działaniami edukacyjnymi wśród potencjalnych konsumentów.

Konieczność tych działań wynika z faktu, iż w Polsce częstym problemem jest niska świadomość na temat upraw i produkcji żywności w gospodarstwach ekologicznych oraz różnic pomiędzy żywnością konwencjonalną, a ekologiczną.

W ramach realizacji projektu przeprowadzonych zostanie dziesięć spotkań warsztatowych w dziesięciu wybranych biurach w Warszawie – na razie nie jest określone, które to będą.

Wybór i wszystkie uzgodnienia leżą po stronie Wykonawcy.

Każdorazowo spotkania będą kierowane do możliwie licznej grupy pracowników danej korporacji / firmy. Spotkania będą miały charakter warsztatowy, interaktywny; przewidziane formy pracy to: prezentacja, dyskusja, praca w grupach, prezentacja oraz world cafe.

Przewiduje się udział każdorazowo w spotkaniu eko-rolnika, reprezentującego konkretne, funkcjonujące i produkujące żywność gospodarstwo ekologiczne (eko-rolnika tzn rolnika prowadzącego gospodarstwo ekologiczne pod nadzorem jednostki certyfikującej spełniającego wymogi rolnictwa ekologicznego. Jego zadaniem będzie przedstawienie informacji o całym procesie uprawy, certyfikacji oraz sprzedaży żywności ekologicznej.

Praktykujący eko-rolnik, znający realia polskiej wsi oraz posiadający własne gospodarstwo produkujące żywność ekologiczną – posiadający certyfikat eko, potwierdzony przez firmę certyfikującą. - przed zawarciem umowy, chcemy poznać nazwiska co najmniej 5 rolników ekologicznych oraz skąd są i co produkują, jaka jednostka ich certyfikuje.

Rolnicy mają pochodzić z co najmniej 5 różnych województw.

W ramach swojej prezentacji prelegent ma przedstawić tradycyjnie uprawiane odmiany drzew owocowych oraz innych gatunków uprawnych nie modyfikowanych genetycznie i nie przekształcanych innymi metodami.

Istotnym elementem warsztatu będzie pokazanie uczestnikom spotkania praktycznych z punktu widzenia nabywcy cech wyróżniających produkty ekologiczne (warzywa, owoce itd.).

Każde spotkanie będzie moderowane przez profesjonalnego szkoleniowca, który poprowadzi dyskusję, podsumuje najważniejsze spostrzeżenia wygenerowane podczas spotkania, nada mu odpowiednią dynamikę oraz zadba o zastosowanie najciekawszych form dotarcia do uczestników.

Moderator, szkoleniowiec z minimum 5 letnim doświadczeniem i wiedzą z zakresu przedmiotu projektu. - przed zawarciem umowy z wykonawcą będziemy chcieli poznać CV szkoleniowca aby faktycznie sprawdzić czy jest to osoba, która zna się na prawdziwym rolnictwie ekologicznym.

Warsztaty będą połączone z degustacją prostych potraw wykonanych na bazie ekologicznych warzyw i owoców.

Ostatnim elementem będzie pokazanie uczestnikom dostępności eko-produktów poprzez wskazanie sposobów i możliwości ich zakupu bezpośredniego w sklepach, na targowiskach itd. jak również poprzez coraz lepiej rozwijające się sieci zakupowe dedykowane takim produktom.

1. Poczęstunek dla uczestników pojedynczego spotkania warsztatowego:

- Zimna płyta dla około 50 osób.
- Przekąski przygotowane z warzyw i owoców ekologicznych dla około 50 osób.
- Serwis kawowy - kawy, herbaty oraz ciasto typu domowego z produktów ekologicznych dla około 50 osób. ekologicznych - tzn spełniających wymogi rolnictwa ekologicznego

2. Ramowy program pojedynczego spotkania warsztatowego:

- Prezentacje tematu (m.in.: geneza eko-upraw, dzień dzisiejszy, perspektywy rozwoju, zapotrzebowanie rynku, korzyści dla konsumentów, istniejące bariery) – czas 0,5 h.

- Praca w grupach (omawianie indywidualnie zgłaszanych problemów i wątpliwości, wzajemna wymiana posiadanych informacji w ramach grupy, wnioski robocze, relacje konsument-sprzedawca-producent w świecie eko-żywności) – czas 0,5 h.
- Wymiana informacji poprzez world cafe wśród uczestników spotkania – czas 0,5 h.
- Dyskusja - czas 15 min.
- Degustacja eko-produktów i podsumowanie spotkania – czas 0,5h.

3. Wymagania lokalowe dla potrzeb jednego spotkania:

- sala szkoleniowa dostępna co najmniej 3 godziny podczas warsztatu, posiadająca co najmniej 50 miejsc siedzących, wyposażona w sprzęt multimedialny, projektor, ekran.
- Zaplecze cateringowe (może być wydzielone na sali głównej)
- Możliwość konfiguracji sali lub sal dla potrzeb pracy w czterech grupach.

Ponadto:

1) Jak długo ma trwać spotkanie?

łącznie około 2 godzin

2) Kto zapewnia prowadzących na warsztaty oraz uczestników?

Wykonawca usługi

3) Jak długo ma trwać pokaz kulinarny i z ilu potraw ma się składać? Czy uczestnicy mają uczestniczyć w pokazie czy tylko być obserwatorami?

Około godzinę, uczestnicy mają brać udział w pokazie. Liczymy na co najmniej 10 potraw.

4) Czy pokoje mają być jedno czy dwu-osobowe? Czy nocleg ma obejmować śniadanie?

Pokoje winny być jednoosobowe z śniadaniem

W razie dodatkowych pytań proszę o kontakt.

Pytanie nr3:

Jak długo ma trwać pokaz kulinarny i z ilu potraw ma się składać? Czy uczestnicy mają uczestniczyć w pokazie czy tylko być obserwatorami?

Około godzinę, uczestnicy mają brać udział w pokazie. Liczymy na co najmniej 10 potraw.

informuję, że przygotowanie 10 potraw w ciągu 1 godziny jest niewykonalne. W związku z czym proszę o zmianę OPZ.

Odpowiedź nr 3:

Witam

W odpowiedzi na Państwa mejla informuje co następuje:

Całe spotkanie trwa 2 godziny zatem czasu na przygotowanie przez kucharza 10 potraw jest wystarczająco dużo ... przed pokazem przez godzinę sprawny kucharz może sobie przygotować produkty do wykonania tych potraw.

Nie ograniczamy też zaangażowania pomocy kuchennej ... zatem 2 osoby w 2 godziny na pewno sprostają temu zadaniu.

Jeśli chodzi o potrawy ... nie muszą to być skomplikowane i kompletne dania. Wystarczą prostsze potrawy jak np.

- pasty do chleba + chleb (chleb może być gotowy)
- warzywa gotowane na parze
- surówki z surowych owoców i warzyw
- koktajle owocowe
- itp.

Wg. Wikisłownika potrawa to posiłek stworzony z jadalnych składników w naszym przypadku ze składników pochodzących z rolnictwa ekologicznego.

Wg. Słownika języka polskiego - potrawa to danie odpowiednio przyrządzone pożywienie stanowiące samodzielny składnik posiłków albo to jedna z części np. obiadu, kolacji, podawana kolejno na stół. Potrawą zatem może być np. przystawka.