

Załącznik nr 1
do umowy nr BDG.zp.23.1.91.2019
z dnia

KALKULACJA KOSZTÓW PRZEDMIOTU UMOWY

lp.	Rodzaj usługi	jednostka miary	liczba/ilość	koszt jednostkowy w zł brutto	koszt razem w zł brutto
1.	Nocleg	osoby			
2.	Wyżywienie	osoby			
3.	Transport i koszty parkingu	usługa			
4.	Ubezpieczenie	osoby			
5.	Warsztaty kulinarne	osoby			
6.	Spotkania z udziałem ministra	usługa			
7.	Pakiet informacyjno-promocyjny	sztuka			
	a. plecak-worek bawełniany sznurowany	sztuka			
	b. woreczek wielorazowy na pieczywo	sztuka			
	c. pamięć USB	sztuka			
	d. power bank	sztuka			
RAZEM					

SZCZEGÓŁOWY OPIS WIZYT STUDYJNYCH

W ramach przedmiotu umowy Zleceniobiorca zobowiązuje się do:

- 1) **Zapewnienia zakwaterowania** uczestników wizyty studyjnej (goście i organizatorzy), w każdym dniu wyjazdu, zgodnie z wyznaczonym w programie miejscem. Każdorazowo zakwaterowanie ze śniadaniem w pokojach 1-osobowych z łazienkami. Hotele o standardzie minimum 4 gwiazdki. Hotele usytuowane będą w możliwie najbliższej lokalizacji od miejsc odwiedzanych drugiego dnia każdej z wizyt studyjnych, nie dalej niż 40 km od tych miejsc. W przypadku, gdy w danej lokalizacji brak hoteli 4-gwiazdkowych, Zleceniobiorca może zaproponować pensjonaty o standardzie minimum 4-gwiazdkowym (po zaakceptowaniu przez Zleceniodawcę). Ponadto za każdym razem wszyscy uczestnicy będą zakwaterowani w jednym obiekcie, chyba że w wyjątkowych sytuacjach (dot. pensjonatów) Zleceniodawca zgodzi się na zakwaterowanie uczestników w dwóch lub trzech obiektach, położonych w bezpośrednim sąsiedztwie;

- 2) **Zapewnienia wyżywienia** wszystkich uczestników każdej wizyty studyjnej (gości i organizatorów oraz w razie potrzeby innych uczestników przewidzianych w programie spotkań), zgodnie z załączonym, ramowym programem wizyt studyjnych.

Szczegóły dotyczące wyżywienia:

- a) polskie produkty wysokiej jakości, certyfikowane, naturalne i ekologiczne; potrawy nawiązujące do regionalnej kuchni, ze szczególnym uwzględnieniem tradycji kulinarnych odwiedzanego regionu;
- b) posiłki zróżnicowane (dania mięsne i bezmięsne, rybne, zupy, sałatki, desery, różnego rodzaju napoje);
- c) posiłki dostosowane do diety uczestników (w razie potrzeby);
- d) każdego dnia: śniadania w miejscu noclegu, w środku dnia obiad zgodnie z załączonym programem, wieczorem 3-4 daniowa kolacja (z daniami zimnymi i ciepłymi oraz różnego rodzaju napojami).

- 3) Zapewnienia podczas całego wyjazdu, zgodnie z załączonym programem:

- a) **transportu autokarowego** dla całej grupy – każdorazowo około 30 osób (uczestnicy wyjazdu oraz zaproszeni goście, w tym przedstawiciele mediów lokalnych);
- b) **miejsc parkingowych** dla autokaru, którym podróżować będzie grupa.

Autokar będzie w pełni sprawny, klimatyzowany, będzie również posiadał miejsce do przewozu bagaży wszystkich uczestników wyjazdu. Autokar będzie dowoził uczestników wyjazdu i w razie potrzeby zaproszonych gości, bezpośrednio do wszystkich miejsc przewidzianych w programie.

- 4) **Zapewnienia na czas trwania każdej wizyty studyjnej, wszystkim uczestnikom wizyt studyjnych, ubezpieczenia.** Ubezpieczenie (KL+NW) uczestników oraz ich bagażu.

- 5) **Zapewnienia wszystkich innych elementów przewidzianych w programie**, w tym:
- a) pokrycia kosztów wynajęcia Sali konferencyjnej na spotkanie z ministrem na Zamku w Golubiu Dobrzyniu;
 - b) zorganizowania uroczystej kolacji na Zamku w Golubiu Dobrzyniu. Kolacja na zasadzie „food and drinks pairing”, połączona z degustacją napojów wpisanych na listę produktów tradycyjnych, o której mowa w przepisach ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 915), wybranego, w celach promocji dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany, w związku z realizacją operacji w ramach dwuletnich planów operacyjnych, o których mowa w art. 55 ust. 2 pkt 2 ustawy;
 - c) pokrycia kosztów degustacji lokalnych specjalów oraz obiadu zorganizowanego w gospodarstwie agroturystycznym w ramach wizyty studyjnej I;
 - d) pokrycia kosztów wynajęcia Sali konferencyjnej w Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu;
 - e) pokrycia kosztów organizacji obiadu na terenie Muzeum;
 - f) zapewnienia wszystkich elementów niezbędnych do organizacji spotkania z przedstawicielami Zrzeszenia Producentów Sera Korycińskiego oraz spotkania z przedstawicielkami Kół Gospodyń Wiejskich (KGW) oraz pokrycia kosztów tych spotkań wraz z kosztami degustacji serów i produktów przygotowanych przez KGW;
- 6) **Zorganizowania dwóch warsztatów kulinarnych połączonych z kolacją** na zasadzie „food and drinks pairing”, połączonej z degustacją różnego rodzaju lokalnych wyrobów, dla około 25 osób (po jednym takim spotkaniu podczas każdego z wyjazdów) zgodnie z załączonym programem i poniższymi wytycznymi:
- a) Warsztaty kulinarne zorganizowane zostaną we wskazanych w programie terminach;
 - b) Warsztaty kulinarne zorganizowane zostaną w obiekcie, w którym podczas danego wyjazdu zapewniony będzie nocleg;
 - c) Miejsce – będzie to odpowiednio zaaranżowana przestrzeń wewnątrz lub na zewnątrz, w obiekcie, w którym zapewniony będzie nocleg wszystkich uczestników;
 - d) Zleceniobiorca zapewni prowadzącego – będzie to kucharz z 10-letnim stażem pracy, z udokumentowanym doświadczeniem:
 - przeprowadził w minionych dwóch latach co najmniej 10 wydarzeń kulinarnych, polegających na nauce gotowania, dla minimum 10 osób;
 - uczestniczył w minionych dwóch latach w minimum 2 kulinarnych wydarzeniach medialnych;
 - e) Zleceniobiorca zapewni zespół towarzyszący kucharzowi prowadzącemu – 2-3 osoby, które będą pomagały uczestnikom i zapewnią czystość na stanowiskach warsztatowych, a także obsługę kelnerską podczas kolacji;
 - f) Przestrzeń – Zleceniobiorca zobowiązuje się do tego, że każdy uczestnik warsztatów będzie miał zapewnione odpowiednio wyposażone stanowisko pracy, umożliwiające czynny udział w warsztatach kulinarnych;
 - g) Sprzęt – Zleceniobiorca zapewni wszystkie niezbędne do realizacji warsztatów elementy, w tym między innymi sprzęty, narzędzia, noże, deski do krojenia itp. po uzgodnieniu z kucharzem;
 - h) Naczynia – w celu należytego przeprowadzenia warsztatów oraz kolacji Zleceniobiorca zapewni wszystkie niezbędne naczynia (w tym zastawę stołową, miski, garnki, patelnie itp.) oraz sztućce. Podczas warsztatów, kolacji czy degustacji nie będą używane plastikowe naczynia jednorazowego użytku, ani sztućce jednorazowego użytku;

- i) Przebieg warsztatów – warsztaty kulinarne będą połączone z prezentacją polskich produktów tradycyjnych, regionalnych i ekologicznych i degustacją oraz z uroczystą kolacją.

Plan wieczoru:

- powitanie gości;
- powitalny drink – w postaci trunku wpisanego na listę produktów tradycyjnych, o której mowa w przepisach ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 915), wybranego, w celach promocji dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany, w związku z realizacją operacji w ramach dwuletnich planów operacyjnych, o których mowa w art. 55 ust. 2 pkt 2 ustawy; wybranego przez prowadzącego warsztaty, pasującego do przygotowanego menu;
- 15 minutowa prezentacja: a) wszystkich polskich produktów wpisanych przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, posiadających certyfikat; wszystkie dostępne w danym terminie na rynku (w formie świeżej lub przetworzonej) będą zapewnione w ilości umożliwiającej degustację przez wszystkich uczestników spotkania; b) wybranych produktów ekologicznych z logo rolnictwa ekologicznego, minimum 10 (z różnych kategorii); c) wybranych produktów lokalnych, tradycyjnych charakterystycznych dla odwiedzanego regionu, w tym napoje (lista dostępna na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1). Produkty będą posiadały oznaczenia ChOG, ChNP, GTS, rolnictwo ekologiczne oraz karteczki z nazwami. Będą ułożone w estetycznej formie, na jednym stole;
- degustacja powyższych produktów;
- prezentacja menu zaplanowanego do przygotowania podczas warsztatów;
- wspólne przygotowywanie dań;
- zasiadana kolacja „food and drinks pairing” – degustacja przygotowanych dań oraz innych dań przygotowanych przez kucharza. W ramach menu kolacji znajdują się również dania przygotowane podczas warsztatów lub takie jak przygotowane podczas warsztatów. Serwowane będą napoje – woda, kawa, herbata oraz soki owocowe tłoczone NFC, a także trunki wpisane na listę produktów tradycyjnych, o której mowa w przepisach ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 915), wybranego, w celach promocji dziedzictwa kulturowego regionu, w którym jest wytwarzany, w związku z realizacją operacji w ramach dwuletnich planów operacyjnych, o których mowa w art. 55 ust. 2 pkt 2 ustawy.

Kolacja zostanie zorganizowana tuż po warsztatach, w tym samym miejscu, w którym odbywały się warsztaty. Goście zasiądą przy uroczyście nakrytym stole, udekorowanym świeżymi kwiatami i polskimi sezonowymi owocami, warzywami, itp.;

- j) **Menu warsztatów.** Podczas warsztatów zostaną przygotowane minimum 3 dania – według menu zaproponowanego przez prowadzącego warsztaty i zaakceptowanego przez Zleceniodawcę: przystawka, danie główne, deser. Dania będą przygotowane z uwzględnieniem między innymi polskich produktów z oznaczeniami ChOG, ChNP, GTS, ekologicznych i tradycyjnych, w tym charakterystycznych dla odwiedzanego regionu;
- k) Zleceniobiorca zapewni wszystkie potrzebne do realizacji elementy (m. in. miejsce, wszystkie niezbędne produkty – najwyższej jakości, zakupione

w konsultacji z kucharzem prowadzącym warsztaty, według zaproponowanego przez prowadzącego menu, wyposażenie kuchenne i wszystkie inne potrzebne do przeprowadzenia spotkania materiały);

- l) Zleceniobiorca zapewnia fartuchy dla wszystkich uczestników wyjazdu oraz dla osoby/osób prowadzącej/prowadzących warsztaty i dodatkowo zaproszonych gości – w ilości 30 sztuk na każde warsztaty. Fartuchy będą wykonane z wysokiej jakości tkaniny o grubości minimum 200 g, w uniwersalnych rozmiarach, ale z możliwością regulacji, w kolorze czarnym ze znakowaniem zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020, o której mowa w pkt. 7. Znakowanie fartucha będzie wymagało akceptacji Zleceniodawcy;
 - m) Zleceniobiorca wydrukuje menu warsztatów ologowane zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020, o której mowa w pkt. 7 – przygotowane według poniższych wytycznych:
 - druk w kolorze, jednostronny, format A 4, strony zszyte w jednym miejscu;
 - strona tytułowa: MENU WARSZTATÓW I KOLACJI SZLAKIEM DOBRYCH PRAKTYK PROW. WIZYTY STUDYJNE DLA DZIENNIKARZY; data i miejsce; imię i nazwisko kucharza prowadzącego warsztaty oraz krótka informacja o jego osiągnięciach zawodowych itp.; logo MRiRW oraz PROW zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020;
 - strony kolejne: Menu warsztatów z przepisami (nazwy potraw z przepisami – składniki i opis wykonania, przy produktach certyfikowanych, które będą wykorzystywane do przygotowania danej potrawy, należy umieścić kolorowy symbol – znak, który jest gwarancją jakości, świadczy o tym, że produkt przynależy do danego systemu jakości, np. rolnictwo ekologiczne, ChNP, ChOG, GTS, PDŻ itp.);
 - ostatnia strona: Menu kolacji (nazwy potraw z krótkimi przepisami, w opisach potraw przygotowanych z wykorzystaniem produktów certyfikowanych, należy umieścić obok nazwy produktu kolorowy symbol – znak, który jest gwarancją jakości i świadczy o tym, że produkt przynależy do danego systemu jakości, np. rolnictwo ekologiczne, ChNP, ChOG, GTS, PDŻ itp.).
 - n) Fartuch i 1 szt. wydrukowanego menu otrzyma każdy uczestnik warsztatów, oba elementy będą zapakowane razem w białą lub szarą, papierową torbę ologowaną zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020, o której mowa w pkt. 7;
 - o) Projekt fartuchów Zleceniobiorca przedłoży do akceptacji Zleceniodawcy następnego dnia roboczego po dniu zawarcia umowy. Zleceniodawcy przysługuje prawo do zgłoszenia uwag. Zleceniobiorca jest zobowiązany do ich uwzględnienia, bez dodatkowego wynagrodzenia, w terminie 1 dnia roboczego od dnia zgłoszenia uwag przez Zleceniodawcę;
 - p) Wszystkie elementy warsztatów (prowadzący, lokalizacja, miejsce/obiekt, forma realizacji, menu) wymagają wcześniejszej akceptacji Zleceniodawcy.
- 7) Zapewnienia ologowania zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020, która jest dostępna na stronie Ministerstwa <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>, według poniższego wzoru:
- a) autokarów, sali konferencyjnej, miejsca przeprowadzania warsztatów



„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.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 –
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

- b) materiałów informacyjno-promocyjnych (fartuch, torba papierowa, plecak-worek bawełniany sznurowany, wielorazowy woreczek na pieczywo, pamięć USB (32 GB), power bank) – możliwe jest również zastosowanie wzorów monochromatycznych logotypów (do uzgodnienia z Zamawiającym)



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

- c) materiałów informacyjnych (menu warsztatów, o którym mowa w pkt 6 m))



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

Materiał współfinansowany 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.

Materiał opracowany na zlecenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

RAMOWY PROGRAM WIZYT STUDYJNYCH

Wizyta studyjna I – Ziemia Dobrzyńska (3-5 października 2019 r.)

I dzień

10:00 – wyjazd z Warszawy

13:00 lub wcześniej po drodze – obiad w miejscu serwującym lokalne potrawy

14:00 – przyjazd do Ciechocina

14:00-15:00 – spotkanie w przedsiębiorstwie rolno-spożywczym w Ciechocinie, produkującym żywność ekologiczną, realizującym projekty w ramach PROW – zapewnienie po stronie Zleceniodawcy

16:15-16:30 – przejazd do Golubia Dobrzynia

16:30-19:30 – spotkanie z ministrem J.K. Ardanowskim na temat PROW, na Zamku Golubskim połączone z kolacją

16:30-18:00 – powitanie w Zamku, spotkanie z ministrem i czas na nagrania

18:00-19:30 – kolacja zorganizowana na terenie Zamku

około 20:00 – wyjazd i przejazd do miejsca zakwaterowania

II dzień

do godz. 9:50 śniadanie w hotelu

9:50 – zbiórka w recepcji i wyjazd z hotelu i przejazd do gospodarstwa ekologicznego w Pokrzydowie

10:15-12:15 – wizyta w gospodarstwie i rozmowa na temat wykorzystania środków PROW – zapewnienie po stronie Zleceniodawcy

12:15 – wyjazd i przejazd do gospodarstwa agroturystycznego mieszczącego się w okolicy lub w odległości maksymalnie 30 km od Pokrzydowa. Będzie to gospodarstwo agroturystyczne korzystające z PROW lub agroturystyczne korzystające z PROW i prowadzące jednocześnie sprzedaż bezpośrednią. Na miejscu w programie:

- zwiedzanie gospodarstwa

- obiad

- degustacja lokalnych potraw

- spotkanie z przedstawicielkami kół gospodyń wiejskich z terenu woj. kujawsko-pomorskiego z uwzględnieniem powiatu golubsko-dobrzyńskiego i sąsiedniego powiatu lipnowskiego.

Całość potrwa około 2,5 godziny.

około 16:00 – powrót do miejsca zakwaterowania

17:00-21:00 – warsztaty kulinarne oraz kolacja połączona z degustacją polskich tradycyjnych i regionalnych wyrobów

18:00-20:00 – warsztat i degustacja produktów regionalnych i tradycyjnych

20:00-21:00 – kolacja

III dzień

do godz. 10:00 śniadanie w hotelu i wykwaterowanie i wyjazd do Mierzynka

około 11:30 – przyjazd do Mierzynka

11:30-13:30 – spotkanie w gospodarstwie rolnym korzystającym z PROW – zapewnienie po stronie Zleceniodawcy

około 14:00 – obiad (na trasie w kierunku do Warszawy)

- powrót do Warszawy

Wizyta studyjna II – Podlasie (10-12 października 2019 r.)

I dzień

11:30 – wyjazd z Warszawy

14:00 – przyjazd do Ciechanowca – Muzeum Rolnictwa im. ks. Krzysztofa Kluka w Ciechanowcu

14:00-18:00 – spotkanie z ministrem J.K. Ardanowskim na temat PROW oraz obiad

14:00-15:00 – obiad na terenie Muzeum

15:00-15:30 – degustacja lokalnych produktów, w tym:

- spotkanie z przedstawicielami Zrzeszenia Producentów Sera Korycińskiego połączone z degustacją sera korycińskiego (dojrzewający – 2 rodzaje, miękki minimum 4 rodzaje – naturalny i 3 rodzaje z różnymi dodatkami)

- spotkanie z przedstawicielkami kół gospodyń wiejskich, które działają na terenie woj. podlaskiego, z uwzględnieniem powiatu wysokomazowieckiego oraz degustacja wyrobów przygotowanych przez KGW

15:30-17:00 – rozmowa z ministrem

17:00-18:00 – dodatkowy czas na indywidualne rozmowy, nagrania itp.

18:00 – wyjazd z Ciechanowca i przejazd do miejsca zakwaterowania

20:00 – kolacja w miejscu zakwaterowania (w menu lokalne potrawy)

II dzień

do godziny 9:00 śniadanie

9:00 – wyjazd i przejazd do firmy z branży rolno-spożywczej w Hajnówce

10:00-12:00 – spotkanie na temat wykorzystania środków PROW w wyżej wymienionej firmie – zapewnienie spotkania po stronie Zleceniodawcy

- przejazd do gospodarstwa mieszczącego się w powiecie hajnowskim (dokładna lokalizacja do potwierdzenia)

12:30-14:30 – wizyta w gospodarstwie rolnym lub agroturystycznym, korzystającym z PROW – zapewnienie zwiedzania gospodarstwa po stronie Zleceniodawcy

12:30-13:30 – zwiedzanie gospodarstwa

13:30-14:30 – nagrania i dodatkowy czas na rozmowy

14:45-16:00 – obiad w odwiedzanej okolicy

- powrót do miejsca zakwaterowania

18:00-21:00 – na miejscu (w obiekcie, w którym jest nocleg) warsztaty kulinarne oraz kolacja połączona z degustacją lokalnych produktów, w tym sera korycińskiego

18:00-20:00 – warsztat i degustacja produktów regionalnych i tradycyjnych

20:00-21:00 – kolacja

III dzień

do godziny 9:50 śniadanie i wykwaterowanie

około 10:00 – wyjazd

11:00-13:00 – w drodze do Warszawy wizyta w gospodarstwie korzystającym z PROW, w okolicy Brańska, zwiedzanie gospodarstwa – zapewnienie po stronie Zleceniodawcy

- obiad na trasie w kierunku Warszawy

- powrót do Warszawy

Załącznik nr 4
do umowy nr BDG.zp.23.1.91.2019
dnia

Szczegółowy opis materiałów informacyjno-promocyjnych:

lp.	PRODUKT	Dodatkowe uwagi	Ilość/sztuk
1.	Plecak-worek bawełniany sznurowany	- wykonany w 100% z bawełny minimum 235 g/m² - kolor naturalny lub inny uzgodniony ze Zleceniodawcą - posiada sznurki do zaciągania komory plecaka oraz sznurki nośne - wymiary: szerokość około 38 cm, wysokość około 45 cm - nadruki w dolnej części plecaka – logotypy zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020* zgodnie ze wzorem określonym w zał. 3, pkt. 7 b	60 sztuk
2.	Wielorazowy woreczek na pieczywo	Wiązany, bawełniany woreczek przeznaczony do przechowywania pieczywa. Wymiary: około 30 cm x 40 cm (powinien pomieścić minimum 500 g bochenek chleba). Kolor: naturalny. Woreczki będą posiadały etykietę producenta potwierdzającą skład i pochodzenie, w tym informacje, że woreczki: - wykonane są w 100% z organicznej bawełny posiadającej certyfikat GOTS - są dopuszczone do kontaktu z żywnością przez Państwową Inspekcję Sanitarną; - nadruki w dolnej części plecaka: logotypy zgodnie z	60 sztuk

		Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020 * zgodnie ze wzorem określonym w zał. 3, pkt. 7 b	
3.	PAMIĘĆ USB (32 GB)	- kolor do uzgodnienia ze Zleceniodawcą – spójny z kolorem power-banka - grawer - logotypy zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020* zgodnie ze wzorem określonym w zał. 3, pkt. 7 b - pojemność 32 GB - pamięć USB będzie miała wgrane materiały dostarczone przez Zleceniodawcę	60 sztuk
4.	POWER BANK	- kolor do uzgodnienia ze Zleceniodawcą, spójny z kolorem USB - grawer - logotypy zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020* zgodnie ze wzorem określonym w zał. 3, pkt. 7 b Dane techniczne: - minimum 10000mAh - kompaktowe rozmiary - wytrzymała obudowa z aluminium - dwukierunkowy Quick Charge - inteligentne dostosowanie prądu wyjściowego - możliwość ładowania dwóch urządzeń jednocześnie - posiada złącza USB, USB-Micro, USB-Lightning. - w zestawie posiada kabel lub kable ze złączami: USB-Micro - USB, USB-Lightning - USB.	60 sztuk

* Logotypy zgodnie z Księgą wizualizacji znaku PROW 2014-2020, która jest dostępna na stronie Ministerstwa <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>. Logotyp Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi Zleceniodawca przekaze Zleceniobiorcy w dniu zawarcia umowy pocztą elektroniczną

PROTOKÓŁ ODBIORU

Zgodnie z umową nr, zawartą w dniuroku pomiędzy
Skarbem Państwa – Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zwanym dalej
„Zleceniodawcą”

a

.....
zwanym dalej „Zleceniobiorcą”

osoba upoważniona przez Zleceniodawcę, potwierdza,
że w dn.r. dokonała odbioru następujących materiałów
informacyjno-promocyjnych:

l.p.	Rodzaj kosztu	j.m.	ilość	cena jednostkowa (brutto)	kwota brutto
1.					
2.					
3.					
4.					

bez uwag / z uwagami* (niepotrzebne skreślić)

Uwagi:

.....
.....
.....

Protokół odbioru sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z których 1 egzemplarz
otrzymuje Zleceniobiorca, a 2 egzemplarze Zleceniodawca.

.....
Zleceniodawca

.....
Zleceniobiorca

Załącznik nr 6
do umowy nr BDG.zp.23.1.91.2019
z dnia



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

LISTA OBECNOŚCI UCZESTNIKÓW WYJAZDU STUDYJNEGO w dniach

Lp.	Nazwisko i imię uczestnika	Instytucja	Kontakt (telefon/e-mail/fax)	Podpis* Data
1.				
2.				
3.				

* Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych, dla potrzeb niezbędnych do realizacji przedsięwzięcia w ramach pomocy technicznej PROW 2014-2020, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. poz. 1000, z późn. zm.) i innymi przepisami krajowymi w tym zakresie.