

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na kompleksowe zorganizowanie szkolenia pt.

„INNOWACYJNE CYFROWE ROZWIĄZANIA W TWOIM GOSPODARSTWIE”

w ramach operacji – usługi cyfrowe w rolnictwie ujętej w Planie operacyjnym KSOW
na lata 2024-2025

Cel szkolenia: Głównym celem szkolenia jest przekazanie wiedzy, wymiana doświadczeń oraz przedstawienie możliwości jakie dają cyfrowe usługi w rolnictwie.

Zamawiający:

**Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, Lubań, ul. Tadeusza Maderskiego 3,
83-422 Nowy Barkoczyn**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe zorganizowanie szkolenia pt.: „**Innowacyjne cyfrowe rozwiązania w Twoim gospodarstwie**”

Grupa docelowa: 20 osób (rolnicy doradcy/specjaliści PODR)

Lokalizacja konferencji :

Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, Lubań, ul. Tadeusza Maderskiego 3,
83-422 Nowy Barkoczyn

Termin realizacji :

Jeden dzień szkolenia, w terminie między 09.09.2024 r. a 23.09.2024 r. (bez sobót i niedziel)

Ramowy program szkolenia

9:00-9:15 Rejestracja uczestników

9:15-9:30 Przywitanie i otwarcie szkolenia

9:30-11:00 Wykład 1/I blok tematyczny część teoretyczna

11:00-11:15 przerwa kawowa

11:15-12:45 Wykład 2/ II blok tematyczny część praktyczna

12:45-13:00 przerwa kawowa

13:00-14:30 Wykład 3/ II blok tematyczny część praktyczna

14:30-15:00 obiad

SZCZEGÓŁOWY OPIS WYKŁADÓW

Tematyka wykładów z I bloku tematycznego i z II bloku tematycznego, czas trwania jak wskazano w ramowym programie

I blok tematyczny

- Nowoczesne rozwiązania cyfrowe w rolnictwie
- Wykorzystanie sztucznej inteligencji w rolnictwie

II blok tematyczny

- Wykorzystanie technologii satelitarnych w monitorowaniu wegetacji roślin
- Tworzenie i interpretacja map aplikacyjnych dla precyzyjnego rolnictwa - przykłady zastosowań w praktyce
- Praktyczne zastosowanie systemów nawigacyjnych w maszynach rolniczych, optymalizacja przejazdów dla maksymalnej wydajności
- Efektywne planowanie linii referencyjnych AB i przejazdów w rolnictwie
- Transfer danych i zarządzanie danymi w rolnictwie – transfer danych pomiędzy terminalem w maszynie a systemem do zarządzania gospodarstwem
- Technologie i analiza zbierania danych telemetrycznych w rolnictwie
- Praktyczne zastosowanie analizy danych w optymalizacji produkcji rolniczej - narzędzia wspomagające podejmowanie decyzji oraz narzędzia do analiz danych
- Dyskusja odnośnie podejmowania decyzji strategicznych w gospodarstwie na podstawie cyfrowych rozwiązań – (Jak technologie cyfrowe wpłynęły na zarządzanie gospodarstwem?)

Forma zajęć

- wygłoszenie wykładu przy użyciu prezentacji multimedialnej
- możliwość zadawania pytań w trakcie szkolenia
- prowadzenie zajęć, także w sposób warsztatowy
- pełna interakcja z ekspertem, udostępniane dodatkowe materiały w trakcie szkolenia
- na szkoleniu powinno pojawić się minimum **dwóch wykładowców zewnętrznych** z doświadczeniem w danej tematyce.

Doświadczenie wykładowcy zewnętrznego:

- Wykształcenie wykładowców: stopień naukowy co najmniej magistra z zakresu rolnictwa, zootechniki, weterynarii, leśnictwa, inżynierii produkcji, ochrony środowiska i innych pokrewnych kierunków związanych z rolnictwem, **w tym przynajmniej jeden wykładowca ze stopniem naukowym minimum doktora w wymienionym zakresie**
- Wykształcenie wykładowców adekwatne do zakresu merytorycznego prowadzonych wykładów
- Doświadczenie w prowadzeniu szkoleń – min. 3 lata w prowadzeniu wykładów/ prelekcji/ warsztatów/ szkoleń dotyczących tematyki realizowanego szkolenia

Dodatkowym atutem wykładowcy są publikacje naukowe o tematyce związanej z tematyką wykładową

Wykonawca zobowiązany jest do:

- Zamieszczenia logowań i zdania „Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie” oraz zdań informujących że „Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”, „Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”, zgodnie z aktualnie obowiązująca księgą wizualizacji znaku PROW:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>

- Zapewnienia udziału wykładowców oraz poinformowaniu ich o konieczności przygotowania materiałów szkoleniowych dotyczących danego wykładu (prezentacja oraz sprzętu/maszyn do części praktycznej) z uwzględnieniem wymogów logowań i zdania „Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie” oraz zdań informujących że „Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020”, „Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi”, zgodnie z aktualnie obowiązująca księgą wizualizacji znaku PROW:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>

Wykonawca zapewni Zamawiającemu materiały szkoleniowe 22 komplety:

- Notes ok. A5 – 25-60 kartek z twardą okładką + długopis. Komplet wykonany z materiału z recyklingu, na notesie i długopisie umieszczenie logo UE + logo Firmy + logo KSOW + logo PROW + zdania „Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie” zgodnie z aktualnie obowiązująca księgą wizualizacji znaku PROW:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>

- Zamawiający zobowiązuje się do przeprowadzenia rekrutacji na wydarzenie, sporządzenie listy obecności oraz ankiety ewaluacyjnej. Wykonawca zobowiązuje się umożliwić zamawiającemu wykonania powyższych czynności w trakcie szkolenia.

Szczegółowy opis wyżywienia:

Wyżywienie dla każdego uczestnika oraz wykładowcy.

**obiad– min. 2 dania
(serwowany wg ramowego programu)**

składający się z min. 2 dań. Porcje dla każdego uczestnika:

- zupa min. 250 ml/os. (np. rosół, krem z marchwi);
- drugie danie serwowane na ciepło:
 - danie mięsne (wołowina, drób lub wieprzowina) min. 200 g/os. wraz z bukietem surówek lub jarzyn gotowanych (min 150 g/os.) oraz dodatkami: ryż, ziemniaki, kasza, frytki itp. do wyboru (min 150 g./os.);

- soki owocowe, woda (min 250ml/os, co najmniej dwa rodzaje do wyboru np. sok pomarańczowy/sok jabłkowy/woda z miętą i z cytryną);

serwis kawowy:

- serwis dostępny podczas całego wydarzenia, począwszy od rejestracji uczestników;
- serwis kawowy ciągły, uzupełniany na bieżąco, dostępny dla uczestników podczas każdego wykładu;
- kawa (mielona/rozpuszczalna lub kawa z ekspresu), herbata (czarna oraz min. jeden rodzaj owocowej/zielonej/miętowej);
- cukier, cytryna, mleko do kawy – bez ograniczeń;
- woda gazowana, butelka 0,5l – 20 szt.;
- woda niegazowana, butelka 0,5l – 20 szt.;
- ciasto min. 2 rodzaje po min. 100 g/os. (np. szarlotka, sernik).

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niezbędnej obsługi kelnerskiej (min. 1 osoby). Wykonawca zobowiązuje się również do zapewnienia sprzętu cateringowego, zastawy stołowej (naczynia szklane lub porcelanowe), obrusów, serwetek, a także innego sprzętu i materiałów niezbędnych do realizacji przedmiotu Umowy.

Posiłki serwowane zgodnie z programem.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku gotowym oraz produktów gotowych.

Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, spełniać normy jakości produktów spożywczych, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania. Zupa, danie mięsne oraz ziemniaki muszą zostać podane w formie ciepłej.