



25^{lat} Mazowsze
serce Polski



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



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

Specyfikacja do zapytania ofertowego z dnia 20 czerwca 2023 r.

Zapytanie ofertowe dotyczy wykonania usługi kompleksowej dotyczącej realizacji operacji pn. „Przetwórstwo lokalne i turystyka – jak skutecznie wykorzystać walory przyrodnicze i dziedzictwo kulturowe do rozwoju obszarów wiejskich” organizowanego w ramach konkursu nr 7/2023 dla partnerów Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na wybór operacji, które będą realizowane w 2023 r. w ramach dwuletniego planu operacyjnego na lata 2022-2023.

PROGRAM RAMOWY:

Termin: 28-30 sierpnia 2023 r.

I DZIEŃ

9:00 wyjazd z Czosnowa

13:30-14:30 obiad w Restauracji Tarniówka

Restauracja Tarniówka, oznaczona znakiem marki lokalnej Dolina Karpia dla usługi: usługa gastronomiczna - Menu regionalne Restauracja Tarniówka. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. Znajduje się w miejscowości Osiek, w otoczeniu stawów, w których hoduje się głównie karpie. Na wejściu do restauracji jest informacja promująca lokalne produkty. Menu zachęca do spróbowania dań regionalnych z Doliny Karpia. W menu regionalnym znajdują się nowatorskie i tradycyjne dania z ryb słodkowodnych: Karp Nacinany, Tołpyga pieczona oraz Pstrąg w ziołach z pieca. Surowiec rybny pochodzi z okolicznych gospodarstw rybackich, w szczególności od Ośrodka Hodowli Zarodowej w Osieku, będący producentem karpia osieckiego – produktu wpisanego na listę Produktów Tradycyjnych Województwa Małopolskiego.

14:45-16:00 oferta edukacyjna gospodarstwo rybackie Gospodarstwo rybackie Ośrodka Hodowli Zarodowej

Wizyta w Gospodarstwie rybackim Ośrodka Hodowli Zarodowej w Osieku polega na zwiedzaniu kompleksu stawów rybnych i zapoznaniu się z historią produkcji rybackiej prowadzoną przez Ośrodek Hodowli Zarodowej w Osieku Sp. z o.o. Podczas wizyty przedstawiane są aspekty przyrodnicze i społeczne produkcji rybackiej. Uczestnicy zapoznają się również z tradycją hodowli karpia na tym terenie oraz prowadzoną gospodarką rybacką w zakładzie. OHZ jest producentem żywego Karpia osieckiego wpisanego na Listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Tradycja hodowli Karpia osieckiego sięga w Osieku wielu wieków. Karp osiecki jest uznawany za jedną z najlepszych odmian karpia w Polsce. Ta odmiana cechuje się bardzo dobrą jakością mięsa oraz walorami smakowymi.



25^{lat} **Mazowsze**
serce Polski



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

16:15-17:45 oferta edukacyjna izby regionalnej Izba Regionalna Doliny Karpia

Izba Regionalna Doliny Karpia w Osieku jest członkiem Ekomuzeum Doliny Karpia. Ekomuzeum to sieć atrakcji w terenie prezentujących „żywe” dziedzictwo przyrodnicze, historyczne i kulturowe – pozwala w wyjątkowy sposób zobaczyć, poznać i doświadczyć różnych wartości regionu. Podczas wizyty uczestnicy zapoznają się z dziedzictwem kulturowo-przyrodniczym Doliny Karpia. Izba posiada bogatą kolekcję przedmiotów użytkowych, rękodzieła i sztuki, na przykład starych żelazek, obrazów, zegarów, unikatowych druków i wielu innych. Znaczącą część zgromadzonych eksponatów stanowią przedmioty związane z hodowlą karpia osieckiego. Liczebnie dominują jednak przedmioty związane z kulturą materialną wsi i najbliższych okolic. Izba powstała z inicjatywy i w oparciu o prywatne zbiory pana Mariana Kocemby.

18:00-20:00 kolacja Resort MOLO

Resort MOLO, obiekt oznaczony znakiem marki lokalnej Dolina Karpia dla usługi: usługi noclegowe, gastronomiczne i turystyczno-rekreacyjne MOLO Resort. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. Kompleks MOLO RESORT posiada zróżnicowaną ofertę usługową, co czyni go jednym z najbardziej atrakcyjnych miejsc w południowej Polsce. Resort usytuowany w malowniczej scenerii stawów. Restauracja serwuje dania w oparciu o lokalne oraz tradycyjne produkty.

od 20:00 - nocleg Resort MOLO

II DZIEŃ

8:00-9:00 śniadanie w hotelu Resort MOLO

Resort MOLO, obiekt oznaczony znakiem marki lokalnej Dolina Karpia dla usługi: usługi noclegowe, gastronomiczne i turystyczno-rekreacyjne MOLO Resort. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. Kompleks MOLO RESORT posiada zróżnicowaną ofertę usługową, co czyni go jednym z najbardziej atrakcyjnych miejsc w południowej Polsce. Resort usytuowany w malowniczej scenerii stawów. Restauracja serwuje dania w oparciu o lokalne oraz tradycyjne produkty.

9:30-11:00 program marki lokalnej Dolina Karpia – wymiana wiedzy i doświadczeń Stowarzyszenie Dolina Karpia

Podczas wizyty uczestnicy zapoznają się z wdrażanym przez Stowarzyszenie Dolina Karpia Programem marki lokalnej Dolina Karpia. Stowarzyszenie Dolina Karpia jest organizacją pozarządową działającą od 2006 na rzecz zrównoważonego rozwoju Doliny Karpia. Obszar działania Stowarzyszenia stanowi siedem gmin położonych w Małopolsce w powiecie oświęcimskim (Osiek, Polanka Wielka, Przeciszów i Zator) oraz wadowickim (Brzeźnica, Spytkowice i Tomice). Stowarzyszenie Dolina Karpia jest dobrowolnym, samorządnym, trwałym zrzeszeniem osób



25^{lat} **Mazowsze**
serce Polski



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

fizycznych i osób prawnych, w tym jednostek samorządu terytorialnego, mającym na celu działanie na rzecz wzmocnienia aktywności lokalnej, rozwoju przedsiębiorczości wykorzystującej lokalne zasoby kulturowe, historyczne i przyrodnicze, a także wzrostu atrakcyjności turystycznej Doliny Karpia poprzez budowanie spójnej i widocznej oferty turystycznej. Stowarzyszenie we współpracy ze społecznością lokalną, partnerami samorządowymi i sympatykami przez wiele lat budowało markę lokalną obszaru Doliny Karpia opartą na zrównoważonym rozwoju przy wykorzystaniu lokalnych zasobów kulturowych i przyrodniczych. Zwieńczeniem prac nad marką lokalną jest znak słowno-graficzny w postaci witrażowego, energetycznego i przykuwającego uwagę karpia, którego mnogość kolorów nawiązuje do magii łuski karpia i czasów królewskich, kiedy to wszelkie ważne symbole i treści przedstawiano na witrażach. Znakiem marki lokalnej Dolina Karpia oznaczane są produkty i usługi charakteryzujące się wysoką jakością, gwarancją pochodzenia i przyjaznością dla środowiska. Mogą to być produkty rękodzielnicze, spożywcze, jak również użytkowe. A wśród usług wyróżnionych znakiem mogą znaleźć się oferty turystyczno-rekreacyjne, edukacyjne, gastronomiczne i noclegowe. Wszystkie one muszą spełniać kryteria dopuszczające związane z prowadzeniem działalności zgodnie ze standardami prawnymi i etycznymi, wymogami ochrony środowiska, przy braku przeterminowanego zadłużenia oraz kryteria merytoryczne, do których należą: związek z regionem (wyjątkowość i niepowtarzalność), jakość, przyjazność dla środowiska, przyjazność dla klienta, dostępność i współpraca ze Stowarzyszeniem Dolina Karpia. Pierwszy nabór na użytkowników znaku marki lokalnej w ramach Programu marki lokalnej Dolina Karpia odbył się w 2017 roku i do chwili obecnej Stowarzyszenie udzieliło licencji na użytkowanie tegoż znaku 19 podmiotom.

11:45-12:45 oferta edukacyjna bazująca na produkcie lokalnym: warsztaty z produkcji krówki zatorskiej LollyPolly

Warsztaty z produkcji Krówki Zatorskiej to usługa oznaczona marką lokalną Dolina Karpia. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. Podczas warsztatów uczestnicy dowiedzą się jak powstaje Krówka Zatorska oraz zobaczą proces jej wytwarzania. Krówka Zatorska jest produktem lokalnym oznaczonym marką lokalną Dolina Karpia. Podczas warsztatów uczestnicy mogą zobaczyć linię produkcyjną krówek, poszczególne etapy produkcji oraz spróbować świeżych, codziennie wytwarzanych słodyczy. Ostatni etap warsztatów, to możliwość samodzielnego pokrojenia i zapakowania cukierków, według własnego pomysłu, a które będą słodką pamiątką z zajęć.

13:00-14:30 oferta edukacyjna bazująca na produkcie lokalnym: warsztaty Pszczelarskie Pasieka na Zastawiu

Warsztaty pszczelarskie z Pasieką na Zastawiu to usługa oznaczona marką lokalną Dolina Karpia. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. Podczas warsztatów uczestnicy zapoznają się z historią i tradycją pszczelarstwa, dowiedzą się o miodobraniu, jak powstaje miód oraz inne produkty pszczele, m.in. miód rzepakowy nektarowy oznaczony znakiem marki lokalnej Dolina Karpia oraz będą mieli możliwość jego zdegustowania.

14:45-16:00 obiad w Restauracji Resto



25^{lat} **Mazowsze**
serce Polski



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

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

Restauracja Resto, oznaczona znakiem marki lokalnej Dolina Karpia dla usługi: usługa gastronomiczna - Menu regionalne Restauracja Resto. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. To miły i przytulny lokal, znajdujący się w miejscowości Półwieś. Menu regionalne Restauracji RESTO opiera się o ryby. Wśród polecanych dań są m.in. Pieczeń rzymska z karpia oraz Burger Doliny Karpia, Pstrąg. Restauracja dba o to, aby wszystkie składniki potraw były najwyższej jakości. Karp i pstrąg są pozyskiwane z okolicznych łowisk co gwarantuje ich najlepszą jakość i świeżość oraz związek z regionem. Restauracja korzysta z autorskich przepisów kucharzy, którzy z wielką pasją podchodzą do swojego zawodu.

16:15-17:45 oferta edukacyjna – malowanie płóciennych torb Ośrodek Kultury Gminy Tomice

Ośrodek Kultury Gminy Tomice jest członkiem Ekomuzeum Doliny Karpia. Ekomuzeum to sieć atrakcji w terenie prezentujących „żywe” dziedzictwo przyrodnicze, historyczne i kulturowe – pozwala w wyjątkowy sposób zobaczyć, poznać i doświadczyć różnych wartości regionu. Warsztaty prowadzone są przez instruktorów z Ośrodka Kultury Gminy Tomice, podczas których uczestnicy malują na bawełnianych torbach karpie czy też inne obrazy związane z dziedzictwem kulturowo-przyrodniczym Doliny Karpia. Gotową torbę po warsztatach każdy z uczestników zabiera do domu, jako pamiątkę z Doliny Karpia.

18:00-20:00 Kolacja Resort MOLO

Resort MOLO, obiekt oznaczony znakiem marki lokalnej Dolina Karpia dla usługi: usługi noclegowe, gastronomiczne i turystyczno-rekreacyjne MOLO Resort. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. Kompleks MOLO RESORT posiada zróżnicowaną ofertę usługową, co czyni go jednym z najbardziej atrakcyjnych miejsc w południowej Polsce. Resort usytuowany w malowniczej scenerii stawów. Restauracja serwuje dania w oparciu o lokalne oraz tradycyjne produkty.

od 20:00 - nocleg Resort MOLO

III DZIEŃ

8:00-9:00 śniadanie w hotelu Resort MOLO

Resort MOLO, obiekt oznaczony znakiem marki lokalnej Dolina Karpia dla usługi: usługi noclegowe, gastronomiczne i turystyczno-rekreacyjne MOLO Resort. Znak ten to gwarancja pochodzenia, jakości, przyjazności dla klienta i środowiska. Kompleks MOLO RESORT posiada zróżnicowaną ofertę usługową, co czyni go jednym z najbardziej atrakcyjnych miejsc w południowej Polsce. Resort usytuowany w malowniczej scenerii stawów. Restauracja serwuje dania w oparciu o lokalne oraz tradycyjne produkty.



25^{lat} **Mazowsze**
serce Polski



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

9:30-12:30 oferta edukacyjna bazująca na produkcji lokalnym- warsztaty enologiczne wraz z degustacją produktów lokalnych; obiad Winnica Marcyporęba

Winnica Marcyporęba to obiekt posiadający znak marki lokalnej Dolina Karpia na produkt: Cydr Lekki Premium. Winnica Marcyporęba Sp. z o. o. to firma rodzinna, która powstała z pasji do enologii i miłości do natury, gdzie z zapałem uprawia się winorośla. Obecnie jest to 10 ha zasadzonych winorośli w różnym czasie. Winnica słynie z produkcji wina gronowego, cydrów rzemieślniczych oraz soków. Cydr Lekki Premium, to fermentowany wyrób winiarski jakościowy z jabłek starych polskich odmian takich jak: Szara Reneta, Grochówka, Antonówka, pochodzących z obszaru Doliny Karpia, wytwarzany tradycyjną metodą szampańską przez Winnicę Marcyporęba Sp. z o.o. Spółka poza działalnością produkcyjną koncentruje się również na działaniach badawczo rozwojowych oraz świadczy usługi enoturystyczne. Dzięki szerokiemu spektrum usług Spółka Winnica Marcyporęba stawia sobie za główny cel promocję regionu Doliny Karpia jako prężnie działającego obszaru winiarskiego. Podczas warsztatów enologicznych uczestnicy zapoznają się zagadnieniami związanymi m.in. z: przetwórstwem owoców winorośli, sposobami określania składu poszczególnych gatunków wina, procesami produkcji wina, sposobami przechowywania wina, zasadami degustacji. Obiekt serwuje dania w oparciu o lokalne oraz tradycyjne produkty.

13:00 wyjazd do Czosnowa

Lp.	SPECYFIKACJA DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
1	2
1	Wyjazd studyjny krajowy
1.1	Ubezpieczenie 16 uczestników na okres 3 dni
1.2	Noclegi dla 17 osób (16 uczestników + kierowca)
1.3	Wyżywienie dla 17 osób (16 uczestników i kierowca)
1.4	Zapewnienie osób do prowadzenia spotkań i wymiany doświadczeń
1.5	Obsługa turystyczna i merytoryczna wyjazdu studyjnego, przygotowanie i koordynacja realizacji programu wyjazdu, w tym wizyt w obiektach i spotkań