

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja warsztatów wędliniarskich dla łącznej liczby 50 uczestników z województwa lubuskiego w dwóch odrębnych blokach tematycznych odpowiednio:

- a) warsztaty wędliniarskie dot. tematyki „**KIEŁBAS**” dla 25 uczestników (dwudniowe)
- b) warsztaty wędliniarskie dot. tematyki „**WĘDZONEK I KONSERW**” dla 25 uczestników (dwudniowe)

w ramach operacji pn.: **Zespoły Tematyczne ds. innowacji zgodnie z Planem Działania KSOW na lata 2014-2020 w zakresie SIR Plan Operacyjny na lata 2022-2023.**

Zamówienie obejmuje: zapewnienie miejsca organizacji warsztatów na terenie województwa lubuskiego wraz ze sprzętem nagłaśniającym i multimedialnym (projektor, ekran, mikrofony itp.), prezentacje tematyki innowacji w produkcji i przetwórstwie żywności połączone z całościowym nadzorem i prowadzeniem warsztatów przez wykwalifikowanych i doświadczonych specjalistów, czynny udział wszystkich uczestników w przedmiotowej formie operacji tj. zapewnienie indywidualnego stanowiska pracy dla każdego z uczestników, z odpowiednim wyposażeniem, narzędziami kuchennymi, sprawnymi urządzeniami i świeżymi artykułami spożywczymi, przyprawami itp. niezbędnymi do przeprowadzenia warsztatów wędliniarskich. W ramach czynnego udziału każdej z osób wynikiem operacji będzie sporządzenie własnych wyrobów wędliniarskich odpowiednio dot. różnego rodzaju kiełbas oraz wędzonek i konserw. W ramach operacji zapewnienie wszelkich środków ostrożności związanych z aktualnie panującą sytuacją epidemiologiczną wynikającą z szerzenia się koronawirusa SARS-CoV-2 w Polsce (środki do dezynfekcji, maseczki). Przy tym, zapewnienie serwisu kawowego (ciągłego) podczas warsztatów, posiłku śniadaniowego w przerwie warsztatów podczas pierwszego dnia warsztatów, śniadania w drugim dniu warsztatów, obiadu (dwudniowego) oraz kolacji w pierwszym dniu warsztatów i noclegu dla uczestników przedmiotowych warsztatów.

2. Zakres i cel realizacji zamówienia

Zakres realizacji zamówienia obejmuje kompleksową usługę w przedmiocie zorganizowania praktycznych warsztatów wędliniarskich dot. odpowiednio tematyki „**KIEŁBAS**” oraz „**WĘDZONEK I KONSERW**” dla łącznej liczby 50 uczestników operacji. Przedmiotowa forma operacji pozwoli na zapoznanie się uczestników z tematyką innowacji w produkcji i przetwórstwie żywności dot. wyrobów wędliniarskich. Podczas warsztatów uczestnicy samodzielnie będą mieli możliwość wykonania wyrobów wędliniarskich, najwyższej jakości pod nadzorem i opieką doświadczonych specjalistów. Celem realizacji zamówienia będzie podniesienie poziomu wiedzy na temat aktualnych innowacji w produkcji i przetwórstwie wyrobów wędliniarskich oraz identyfikacja potrzeb i problemów w tym zakresie. Praktyczne warsztaty zrealizowane pod nadzorem wykwalifikowanych specjalistów będą doskonałą okazją na konfrontację zdobytej wiedzy z praktyką. Taka forma realizacji operacji najbardziej wpisuje się w efektywną współpracę rolników z hodowcami, przedsiębiorcami, przetwórcami oraz jednostkami naukowymi i doradczymi dla rozwoju *Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich*.

Głównym celem warsztatów jest przekazanie wiedzy teoretycznej potwierdzonej praktyką w zakresie produkcji i przetwórstwa wyrobów wędliniarskich, w tym zapoznanie się z mechanizmem skracania łańcucha dostaw żywności na poczet rozwoju innowacyjnych form działalności na terenach wiejskich. Operacja przyczyni się do wzrostu świadomości osób w zakresie wytwarzania produktów najwyższej jakości, rozwoju kontaktów i inicjatyw współpracy producenckiej, przetwórczej i dystrybucyjnej ze szczególnym uwzględnieniem krótkich łańcuchów dostaw żywności. Wpłynie na aktywizację mieszkańców wsi na rzecz podejmowania inicjatyw w zakresie produkcji wyrobów wędliniarskich we własnych

gospodarstwach rolnych. Operacja ma na celu zapoznania uczestników z wiedzą prezentowaną przez wykwalifikowanych i doświadczonych specjalistów w dziedzinie wędliniarstwa. Przy tym, ważnym jest zapoznanie uczestników z recepturami wędliniarskimi na poczet rozwoju wędliniarstwa domowego, jak również wskazanie nowatorskich rozwiązań w zakresie produkcji żywności najwyższej jakości.

3. Termin realizacji zamówienia nastąpi w terminie

- a) 24 – 25 marca 2022 r. „KIEŁBASY” – 25 uczestników
- b) 7 – 8 kwietnia 2022 r. „WĘDZONKI I KONSERWY” – 25 uczestników

lub

- c) w **terminie późniejszym**, przy tym realizacja przedmiotowych warsztatów nastąpi najpóźniej do końca kwietnia 2022 r.
- d) warsztaty odbędą się w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 9:00 do 18:00 w ciągu dwóch kolejnych dni roboczych;
- e) w przypadku, o którym mowa w ustępie c) powyżej, dokładny termin, ustalony zostanie w porozumieniu Wykonawcy z Zamawiającym.

4. Ilość uczestników

Łączna liczba uczestników dwóch warsztatów - 50 osób, w tym:

- a) warsztaty dot. tematyki „KIEŁBAS” - 25 uczestników
- b) warsztaty dot. tematyki „WĘDZONEK I KONSERW” - 25 uczestników.

Grupa docelowa: operacja skierowana jest dla osób z województwa lubuskiego, w tym rolników, mieszkańców obszarów wiejskich, producentów rolnych, ekologów, hodowców, przetwórców, właścicieli gospodarstw agroturystycznych i ekologicznych, specjalistów LODR oraz jednostek naukowych, przedsiębiorców sektora rolno-spożywczego i innych osób zainteresowanych wdrażaniem innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich.

5. Wykonawca zobowiązany jest do:

- a) **kompleksowej organizacji warsztatów wędliniarskich** dla 50 uczestników („KIEŁBASY” – 25 uczestników; „WĘDZONKI I KONSERWY” – 25 uczestników) – realizacji zakresu i celów warsztatów dla wskazanej grupy docelowej według przedmiotowego Opisu Przedmiotu Zamówienia;
- b) **zapewnienia miejsca** przez cały czas realizacji warsztatów wędliniarskich dla dwóch grup po 25 uczestników w terminach wskazanych w pkt 3 przedmiotowego OPZ;
- c) **zapewnienia 25 indywidualnych stanowisk pracy** dla każdego z uczestników warsztatów wędliniarskich („KIEŁBASY”, „WĘDZONKI I KONSERWY”) wyposażonych w sprawne urządzenia, odpowiednie narzędzia, osprzęt kuchenny oraz świeże artykuły spożywcze, przyprawy itp. niezbędne do przeprowadzenia warsztatów wędliniarskich. Podsumowaniem warsztatów będą własnoręcznie wykonane wyroby wędliniarskie, odpowiednio zapakowane w ilości ok. 5 kg – kiełbasy, ok. 1000 ml kiełbasy słoikowej, ok. 3 kg wędzonek, ok. 700 ml gotowego wyrobu słoniny wojskowej, ok. 1000 ml słoniny turystycznej oraz ok. 2 sztuk wędzonych udek stanowiące własność uczestnika warsztatów;
- d) wyposażenie miejsca organizacji warsztatów w sprzęt nagłaśniający i multimedialny (projektor, ekran, mikrofony itp.) w celu prezentacji przez wykwalifikowaną kadrę tematyki innowacji w produkcji i przetwórstwie wyrobów wędliniarskich;
- e) zapewnienia nadzoru przez wykwalifikowanych specjalistów nad prowadzeniem kompleksowej organizacji warsztatów wędliniarskich w formie czynnego udziału 25 uczestników w każdej z dwóch grup („KIEŁBASY” – 25 uczestników, „WĘDZONKI

I KONSERWY” – 25 uczestników) z prezentacją tematyki dot. produkcji i przetwórstwa wędlin:

- podczas warsztatów wędliniarskich dot. tematyki „KIEŁBAS” podczas dwóch dni (ok. 7 h w ciągu dnia) przekazania wiedzy merytorycznej oraz praktycznej w zakresie tematyki ogólnej przetwórstwa kielbas, klasyfikacji i peklowania surowców, rozdrabniania mięsa, budowania kompozycji przypraw, przygotowania jelit i nadziewania kielbas jak również procesu wędzenia, podsuszania i obróbki termicznej kielbas (parzenie, podpiekanie, studzenie). Przy tym, w ramach czynnego udziału w praktycznych warsztatach zapoznanie się z procesami produkcji m.in. kielbasy śląskiej, szynkowej, słoikowej i jałowcowej;
 - podczas warsztatów wędliniarskich dot. tematyki „WĘDZONEK I KONSERW” (w ciągu ok. 7 h w ciągu dnia) przekazania wiedzy merytorycznej oraz praktycznej w zakresie tematyki ogólnej dot. wędzonek i konserw, budowy wędzarni, przygotowania surowców do peklowania, peklowania surowców na wędzonki, sznurowania surowców na wędzonki, obróbki termicznej wędzonek, osuszania i ociekania wyrobów, pasteryzacji i tyndalizacji itp. Przy tym, w ramach czynnego udziału w praktycznych warsztatach zapoznanie się z procesami peklowania i solenia surowców na konserwy, przyprawiania surowców na konserwy, wędzenia i solenia m.in. boczku, udek z kurczaka, polędwicy jak również zagadnień związanych z produkcją konserw, w tym słoniny wojskowej i konserwy turystycznej.
- f) przygotowania materiałów dydaktycznych w formie broszur z recepturami poszczególnych wyrobów wędliniarskich dla każdego uczestnika warsztatów;
- g) wręczenia zaświadczeń ukończenia warsztatów wędliniarskich odpowiednio dot. tematyki „KIEŁBAS” oraz „WĘDZONEK I KONSERW”;
- h) zapewnienia wyżywienia dla wszystkich uczestników dwudniowych warsztatów dot. tematyki „KIEŁBAS” (25 uczestników) oraz „WĘDZONEK I KONSERW” (25 uczestników):**
- serwis kawowy ciągły dla 50 uczestników warsztatów (2 x 25 uczestników warsztatów);
 - serwowanie kawy: 2 rodzaje (rozpuszczalna, parzona)
 - serwowanie herbaty: czarna, owocowa
 - napoje oraz woda gazowana i niegazowana
 - dodatki: cukier, mleko do kawy, cytryna w plastrach – adekwatnie do ilości podanej kawy i herbaty
 - owoce i świeże domowe ciasta
 - sztucze niezbędne do serwowania wyżej wymienionego serwisu dla uczestników warsztatów.
 - posiłek w postaci kanapek ze swojskich wędlin i serów itp. w ramach pierwszej przerwy w pierwszym dniu każdego z warsztatów;
 - śniadania w drugim dniu warsztatów;
 - obiadów dwudaniowych (zupa i drugie danie) w pierwszym i drugim dniu warsztatów;
 - kolacji w pierwszym dniu warsztatów.
- Wykonawca zapewni ciepłe napoje do posiłków (kawa, herbata) oraz zimne napoje (soki, woda gazowana i niegazowana).

Wszystkie produkty winny być świeże i najwyższej jakości.

i) zapewnienia noclegów w miejscu przeprowadzanych warsztatów dla 50 uczestników (dwie grupy po 25 osób) na czas trwania odpowiednio warsztatów wędliniarskich dot. tematyki „KIEŁBAS” oraz „WĘDZONEK I KONSERW”. Zamawiający wymaga zakwaterowania uczestników w hotelu / obiekcie / pensjonacie / gospodarstwie agroturystycznym posiadającym odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą przeprowadzenie przedmiotowych warsztatów wędliniarskich o tematyce „KIEŁBAS” oraz „WĘDZONEK I KONSERW” zlokalizowanym w tym samym miejscu gdzie zostaną przeprowadzone warsztaty. Zamawiający nie dopuszcza dowożenia do miejsca realizacji przedmiotowych warsztatów. Przy tym, Wykonawca zapewni zakwaterowanie w pokojach z łazienką i prysznicem z dostępem do zimnej i ciepłej wody przez 24 h na dobę, umywalkę, WC. Obiekt powinien zapewniać temperaturę w pokojach co najmniej 20°C. Wykonawca zapewni zakwaterowanie w jednym obiekcie dla wszystkich uczestników warsztatów w pokojach 1-4 osobowych.

j) zapewnienia podczas przedmiotowych warsztatów wszelkich środków ostrożności związanych z aktualnie panującą sytuacją epidemiologiczną wynikającą z szerzenia się koronawirusa SARS-CoV-2 w Polsce. Wykonawca zobowiązany jest bezwzględnie przestrzegać wszelkich procedur zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, wytycznymi i zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi. Kontrolowanie w ramach przestrzegania przez uczestników odpowiedniego dystansu oraz wszelkich obostrzeń aktualnie obowiązujących. Zapewnienie prawidłowej logistyki przemieszczanie się, podania posiłków i serwisu kawowego itp. podczas kompleksowej organizacji operacji wraz z zapewnieniem na bieżąco środków dezynfekujących, rękawiczek i maseczek dla wszystkich uczestników przedmiotowych warsztatów;

6. Inne – Wykonawca pokryje inne niezbędne do realizacji przedmiotowych warsztatów koszty niewymienione wyżej.

7. UWAGI

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla wszystkich dodatkowych osób niezbędnych ze strony Wykonawcy zakwaterowanie i wyżywienie zgodnie z zapotrzebowaniem. Wskazana w pkt 4 załącznika nr 1 SWZ liczba uczestników nie uwzględnia osób zatrudnionych dodatkowo przez Wykonawcę.

Proceduralne warunki udziału w postępowaniu, określone zostały w specyfikacji warunków zamówienia (SWZ) i jej załącznikach.