

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja warsztatów wędliniarskich, serowarskich oraz piekarskich dla łącznej liczby 75 uczestników z województwa lubuskiego w trzech odrębnych blokach tematycznych odpowiednio:

- a) Warsztaty Wędliniarskie dla 25 uczestników (dwudniowe)
- b) Warsztaty Serowarskie dla 25 uczestników (dwudniowe)
- c) Warsztaty Piekarskie 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, serowarskich oraz piekarskich. W ramach czynnego udziału każdej z osób wynikiem operacji będzie sporządzenie własnych wyrobów wędliniarskich, serowarskich oraz piekarskich odpowiednio dot. różnego rodzaju kiełbas, wędzonek, serów twardych, serwatkowych, wędzonych oraz piekarskich w postaci: chleba żytniego razowego, pszenno-żytniego, żytnio-owsiano-gryczanego, bułek orkiszowych, zakwasu chlebowego itp. W ramach operacji zapewnienie wszelkich środków ostrożności związanych z ewentualnym wystąpieniem sytuacji epidemiologicznej 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, Serowarskich oraz Piekarskich dla łącznej liczby 75 uczestników operacji. Przedmiotowa forma operacji pozwoli na zapoznanie się uczestników z tematyką innowacji w produkcji i przetwórstwie żywności dot. wyrobów wędliniarskich, serowarskich oraz piekarskich. Podczas warsztatów uczestnicy samodzielnie będą mieli możliwość wykonania wyrobów, 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, serowarskich oraz piekarskich 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 najwyższej jakości, 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, serowarskich oraz piekarskich we własnych gospodarstwach rolnych. Operacja ma na celu zapoznania uczestników z wiedzą prezentowaną przez wykwalifikowanych i doświadczonych specjalistów w dziedzinie przetwórstwa i produkcji wyrobów wędliniarskich, serowarskich oraz piekarskich. Przy tym, ważnym jest zapoznanie uczestników z recepturami prezentowanymi przez specjalistów na poczet rozwoju domowego przetwórstwa, jak również wskazanie nowatorskich rozwiązań w zakresie produkcji żywności najwyższej jakości.

3. Termin realizacji zamówienia nastąpi w terminie

- a) 5 – 6 października 2022 r. Warsztaty Wędliniarskie – 25 uczestników
- b) 8 – 9 listopada 2022 r. Warsztaty Serowarskie – 25 uczestników
- c) 22 – 23 listopada 2022 r. Warsztaty Piekarskie – 25 uczestników

lub

- d) w **terminie późniejszym**, przy czym realizacja przedmiotowych warsztatów nastąpi najpóźniej do końca listopada 2022 r.
- e) warsztaty odbędą się w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 9:00 do 18:00 w ciągu dwóch kolejnych dni roboczych;
- f) w przypadku, o którym mowa w ustępie d) powyżej, dokładny termin, ustalony zostanie w porozumieniu Wykonawcy z Zamawiającym. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanym terminie realizacji z 3-dniowym wyprzedzeniem.

4. Liczba uczestników

Łączna liczba uczestników warsztatów – 75 osób, w tym:

- a) Warsztaty Wędliniarskie – 25 uczestników
- b) Warsztaty Serowarskie – 25 uczestników
- c) Warsztaty Piekarskie – 25 uczestników.

Grupa docelowa: operacja skierowana jest dla osób z województwa lubuskiego, w tym rolników, mieszkańców obszarów wiejskich, producentów rolnych, 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, Serowarskich oraz Piekarskich** dla łącznej liczby 75 uczestników (25 uczestników dla każdej grupy warsztatowej) – realizacji zakresu i celów warsztatów dla wskazanej grupy docelowej według przedmiotowego Opisu Przedmiotu Zamówienia;
- b) **zapewnienia miejsca** przez cały czas realizacji Warsztatów Wędliniarskich, Serowarskich oraz Piekarskich dla trzech grup po 25 uczestników w terminach wskazanych w pkt 3 przedmiotowego OPZ;
- c) **zapewnienia 25 indywidualnych stanowisk pracy** dla każdego z uczestników odpowiednio Warsztatów Wędliniarskich, Serowarskich oraz Piekarskich wyposażonych w sprawne urządzenia, odpowiednie narzędzia, osprzęt kuchenny oraz świeże artykuły spożywcze, przyprawy itp. niezbędne do przeprowadzenia wskazanych Warsztatów. Podsumowaniem warsztatów będą własnoręcznie wykonane wyroby:

- **wędliniarskie**, odpowiednio zapakowane w ilości ok. 300 g – polędwiczki wędzone (peklowana, wędzona, surowa), ok. 600 g – kiełbasy tatrzańskiej (w osłonce białkowej, wędzona, parzona), ok. 400 g – metki wybornej (w osłonce białkowej, wędzona, surowa), ok. 300 g kiełbasy palcówki (w jelicie cienkim wieprzowym, krajana, nadziewana bez użycia sprzętu), ok. 2 x słoik 330 ml pasztetu wieprzowego (pasteryzowany w słoiku, grubo mielony) stanowiące własność uczestnika warsztatów;
 - **serowarskie**, odpowiednio zapakowane w ilości ok. 300 g – Ser Cheddar (ser twardy, dojrzewający, podpuszczkowy, angielski), Ser Ricotta (ser serwatkowy) wykonany wspólnie z 50 litrów serwatki, ok. 300 g – Ser Rolada Ustrzycka (ser z masy parzonej, świeży, podpuszczkowy, wędzony), ok. 300 g – Ser Halloumi (ser półtwardy, świeży, podpuszczkowy, cypryjski), ok. 200 g – Ser Paneer (ser zwarty, świeży, miękki, indyjski). W ramach warsztatów prawidłowe komponowanie deski serów z dodatkami słonymi i słodkimi połączone z degustacją oraz nauka wędzenia jednego z wykonanych serów, stanowiące własność uczestnika warsztatów;
 - **piekarskich**, odpowiednio zapakowane w ilości ok. 400 g – chleb 100% żytni razowy ze słonecznikiem (chleb ciemny, żytni, na zakwasie żytnim, z mąki z pełnego przemiału, z dodatkiem słonecznika), samodzielnie tworzenie zakwasu z mąki żytniej – zakwas chlebowy, ok. 400 g – chleb żytnio-płaskurkowy (chleb jasny, pszenno-żytni, na zakwasie żytnim, z mąki żytniej i z pradawnej odmiany pszenicy, chleb bez dodatków lub z czarnuszką), ok. 400 g – chleb śrutowy mieszany (chleb żytnio-owsiano-gryczany, na zakwasie żytnim, z mąki mieszanej z dodatkiem łamanego żyta, z dodatkiem jasnej kaszy gryczanej i miodu oraz maku), ok. 200 g – bułki orkiszowe z żurawiną (bułki jasne, na zakwasie żytnim, z mąki orkiszowej, z dodatkiem żurawiny oraz sezamu lub kminku koptyjskiego), w ramach warsztatów przygotowanie żuru na bazie zakwasu chlebowego, 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, serowarskich oraz piekarskich;
- e) zapewnienia nadzoru przez wykwalifikowanych specjalistów nad prowadzeniem kompleksowej organizacji odpowiednio Warsztatów Wędliniarskich, Serowarskich oraz Piekarskich w formie czynnego udziału 25 uczestników w każdej z trzech grup (Warsztaty Wędliniarskie – 25 uczestników, Warsztaty Serowarskie – 25 uczestników, Warsztaty Piekarskie – 25 uczestników) z prezentacją tematyki dot. produkcji i przetwórstwa wędlin, serów oraz wyrobów piekarskich:
- podczas Warsztatów Wędliniarskich podczas dwóch dni (ok. 7 h w ciągu dnia) przekazania wiedzy merytorycznej oraz praktycznej w zakresie tematyki ogólnej przetwórstwa kiełbas, przygotowania surowców na wędzonki do peklowania (oczyszczanie), peklowania surowców na wędzonki, ociekanie i osuszanie surowców na wędzonki i kiełbasy, klasyfikacja surowców z podziałem na klasy, peklowanie surowców na kiełbasy (sól czy peklosól), rozdrabniania mięsa, przygotowanie jelit i osłonek sztucznych, przygotowanie wędzarni do wędzenia, wędzenie zimne i gorące: wędzarnia opalana drewnem czy elektryczna, obróbka termiczna wędzonek i kiełbas: parzenie, podpiekanie, studzenie, peklowanie i solenia surowców na pasztety, pasteryzacja wyrobów konserwowych, wyroby surowe: jak dojrzewać i przechowywać, nadziewanie bez użycia sprzętu. Przy tym, w ramach czynnego udziału w praktycznych warsztatach zapoznanie się z procesami produkcji m.
 - in. kiełbasy tatrzańskiej, palcówki, polędwiczki wędzonej surowej, metki wybornej oraz pasztetu wieprzowego w słoiku;

- podczas Warsztatów Serowarskich podczas dwóch dni (ok. 7 h w ciągu dnia) przekazania wiedzy merytorycznej oraz praktycznej w zakresie tematyki ogólnej dot. metod koagulacji: podpuszczkowa, kwasowa i termiczno-kwasowa, metod ukwaszania serów i praca z urządzeniami pomiarowymi na przykładzie cheddaryzacji, podział serów ze względu na ich charakterystykę: miękkie, półtwarde, twarde, zwarowe, z masy parzonej itp., wykonywanie prób serowarskich podczas wytwarzania serów, metody prasowania serów, omówienie trzech metod solenia serów, dojrzewanie serów i ich przechowywanie, „no waste” w serowarstwie, prawidłowy dobór serów i dodatków do deski serów, wędzenie serów: dobór odpowiedniego drewna, kontrola temperatury i wilgotności. Przy tym, w ramach czynnego udziału w praktycznych warsztatach zapoznanie się z procesami produkcji m.in. Sera Cheddar, Sera Ricotta, Sera Rolada, Sera Halloumi, Sera Paneer oraz nauka przygotowania serów do wędzenia wraz z prawidłowym komponowaniem deski serów;
 - podczas Warsztatów Piekarskich podczas dwóch dni (ok. 7 h w ciągu dnia) przekazania wiedzy merytorycznej oraz praktycznej w zakresie tematyki ogólnej dot. piekarnictwa w tym m.in.: rodzajów mąk i ich zastosowanie (podział i rodzaje mąk ze względu na zastosowane ziarna, rodzaj przemiału, mąki podstawowe, dodatkowe i rzadko stosowane), rodzajów i właściwości dodatków do pieczywa wraz z ich zastosowaniem (dodatki płynne, nasiona, owoce, zioła, słody), teorii w zakresie zakwasu chlebowego (co to jest zakwas, skąd pozyskać dobry zakwas, rodzaje zakwasów chlebowych, inne zakwasy na bazie żyta, rozmnażanie zakwasu, zastosowanie zakwasów w kuchni), procesu zaczyniania (czas, metoda i warunki zaczyniania, fermentacja ciasta), procesu pieczenia (łączenia składników, konsystencja ciasta chlebowego, wyrabianie ciasta, warunki garowania, prawidłowa temperatura i czas pieczenia, przygotowanie foremek (czyszczenia, smarowanie tłuszczem, obsypywanie mąką lub otrębami) itp. Przy tym, w ramach czynnego udziału w praktycznych warsztatach zapoznanie się z procesami produkcji m.in. zakwasu chlebowego, chleba 100% żytniego razowego ze słonecznikiem, chleba żytnio-pszczurkowego, chleba śrutowego mieszanego (chleb żytnio-owsiano-gryczany), bułek orkiszowych z żurawiną oraz żuru na zakwasie chlebowym;
- f) przygotowania materiałów dydaktycznych w formie broszur z recepturami poszczególnych wyrobów wędliniarskich, serowarskich oraz piekarskich dla każdego uczestnika warsztatów;
- g) wręczenia zaświadczeń ukończenia odpowiednio Warsztatów Wędliniarskich, Serowarskich oraz Piekarskich;
- h) zapewnienia wyżywienia dla wszystkich uczestników dwudniowych warsztatów** odpowiednio: Wędliniarskich (25 uczestników), Serowarskich (25 uczestników) oraz Piekarskich (25 uczestników):
- serwis kawowy ciągły dla 75 uczestników warsztatów (3 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
 - sztućce niezbędne do serwowania wyżej wymienionego serwisu dla uczestników warsztatów.

- posiłek w postaci kanapek ze swojskich wędlin i serów itp. w ramach pierwszej przerwy śniadaniowej 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 75 uczestników (trzy grupy po 25 osób) na czas trwania odpowiednio Warsztatów Wędliniarskich, Serowarskich oraz Piekarskich. Zamawiający wymaga zakwaterowania uczestników w hotelu / obiekcie / pensjonacie / gospodarstwie agroturystycznym posiadającym odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą przeprowadzenie przedmiotowych warsztatów 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 do 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.