



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



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”

Załącznik Nr 1
do umowy PODR/.....

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na kompleksowe zorganizowanie warsztatów w ramach operacji pn. „Od pola do stołu - innowacje w rozwoju pomorskiej wsi”

realizowanej w ramach Planu Operacyjnego na lata 2024-2025 w zakresie Sieci na rzecz Innowacji w Rolnictwie i na Obszarach Wiejskich, współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich PROW na lata 2014-2020.

Zamawiający:

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

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem operacji są warsztaty, podczas których uczestnicy operacji zdobędą wiedzę z zakresu krótkich łańcuchów dostaw i przetwórstwa produktów rolnych. Uczestnicy operacji zapoznają się z zasadami dobierania produktów najwyższej jakości oraz innowacyjnym sposobem ich przetwarzania. Warsztaty zostaną przeprowadzone w trzech osobnych grupach – każda licząca po 12 uczestników.

1. Miejsce warsztatów:

Warsztaty odbędą się na terenie trzech powiatów województwa pomorskiego (powiat gdański, kościerski, tczewski) z wyłączeniem Trójmiasta. Grupę docelową stanowią m.in. rolnicy, przedstawiciele doradztwa rolniczego, przedstawiciele stowarzyszeń i KGW, mieszkańcy obszarów wiejskich oraz przedstawiciele nauki.

2. Cel operacji:

Głównym celem operacji jest pomoc w utworzeniu potencjalnej grupy operacyjnej, która działałaby w obszarze innowacyjnych metod przetwórstwa i tworzenia krótkich łańcuchów dostaw. Warsztaty dają szansę stworzenia wspólnej płaszczyzny do zdobycia fachowej wiedzy w zakresie przetwórstwa tradycyjnej żywności oraz integracji i tworzenia sieci kontaktów pomiędzy pomorskimi producentami, stowarzyszeniami i Kołami Gospodyń Wiejskich. Zintegrowane środowisko wiejskie będzie



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



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”

doskonałym narzędziem do promocji krótkich łańcuchów dostaw, przetwórstwa żywności i wspierania inicjatyw takich jak "Od pola do stołu".

W trakcie warsztatów zostaną przygotowane trzy dania (przystawka, danie główne, deser), przez każdego uczestnika. Każde z dań będzie bazować na tradycyjnym bądź lokalnym produkcie. Danie docelowe zostanie stworzone z uwzględnieniem nowoczesnych technik obróbki, przygotowania, przechowywania. Dzięki temu każdy uczestnik zapozna się z innowacyjnymi metodami przetwórstwa, obróbki, gotowania, przechowywania dań, które potem będzie mógł zastosować we własnym gospodarstwie, przedsiębiorstwie czy agroturystyce.

Operacja przyczyni się do nawiązania kontaktów z potencjalnymi partnerami grup operacyjnych i rozpowszechnienia informacji na temat działania "Współpraca" oraz SIR - Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i na obszarach wiejskich. Operacja może wpłynąć na powstanie potencjalnej grupy operacyjnej z zakresu przetwórstwa żywności i tworzenia krótkich łańcuchów dostaw. Nowe kanały dystrybucji produktów żywnościowych lub tworzenie nowych schematów działalności pozarolniczej dają szansę rozwoju obszarów wiejskich.

3. Termin warsztatów:

Termin realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest określić w uzgodnieniu z Zamawiającym. Warsztaty powinny odbyć się w terminie 12 tygodni od dnia podpisania umowy z Zamawiającym. Warsztaty nie muszą się odbyć w dniach następujących po sobie.

4. Transport:

Każdy uczestnik pokrywa we własnym zakresie koszt dojazdu na miejsce warsztatów.

5. Ramowy program warsztatów:

Dzień 1 – powiat gdański; Dzień 2 – powiat kościerski; Dzień 3 – powiat tczewski
według poniższego programu:

- 9:30 - Rejestracja uczestników, serwis kawowy.
- 10.00 Przywitanie uczestników, omówienie celu i przedmiotu warsztatów.
- 10.30 – 11.15 Rozpoczęcie warsztatów, instruktaż/pogadanka dot. przygotowania potraw.
- 11.15 – 11.30 Przerwa kawowa z sesją networkingową.
- 11.30 – 13.30 Warsztaty oraz instruktaż/pogadanka dot. przygotowania potraw.



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



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”

- 13.30 – 14.00 - Wspólna degustacja potraw
- 14.00 Zakończenie warsztatów z podsumowaniem.

Program godzinowy może być modyfikowany po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym. Kolejność przygotowania dań (przystawka, danie główne, deser), może być wymienna. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania szczegółowego programu godzinowego warsztatów oraz przedstawienia go do akceptacji Zamawiającemu w ciągu 10 dni od dnia podpisania umowy.

6. Szczegółowy opis zamówienia:

Wykonawca zobowiązuje się do:

- a. Przeprowadzenia warsztatów zgodnie z ramowym programem. Ponadto:
 - Warsztaty zostaną przygotowane dla 3 grup. Każda grupa będzie liczyła po 12 uczestników.
 - Każdy z warsztatów będzie trwał, nie krócej niż 4 godziny zegarowe.
 - Preferuje się przygotowanie warsztatów w trzech różnych lokalizacjach, zaakceptowanych wcześniej przez Zamawiającego.
 - Tematem przewodnim warsztatów będą innowacyjne techniki kulinarne np. sous-vide i przetwórstwo produktów rolnych. Istotą warsztatów jest pokazanie tradycyjnego lub lokalnego produktu w nowoczesny / innowacyjny sposób.
 - Warsztaty zostaną zakończone degustacją wcześniej przygotowanych potraw.
- b. Przeprowadzenia pogadanki/instruktażu na temat:
 - przepisów, które będą realizowane w trakcie warsztatów;
 - innowacyjnych technik przetwórstwa, obróbki, gotowania, przechowywania dań;
 - produktów, które będą składnikami poszczególnych dań;
 - zasad świadomego wybierania dobrej jakości produktów, na co zwracać uwagę podczas zakupów; jakie stosować zamienniki;
 - dekorowania i sposobu prezentacji finalnego dania.
- c. Przygotowania bezpiecznego zaplecza kuchenno-gastronomicznego z niezbędnym wyposażeniem umożliwiającym przeprowadzenie warsztatów oraz degustacji dla zaplanowanej grupy osób.
- d. Przygotowania szczegółowych przepisów zaplanowanych wcześniej posiłków (przystawka, danie główne, deser) z uwzględnieniem ustalonych wcześniej z Zamawiającym produktów lokalnych, które mają zostać użyte do przygotowania dań. Każde z zaplanowanych dań oraz produktów zostanie wcześniej przedstawione do akceptacji Zamawiającego.



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



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”

- e. Zapewnienia i przygotowania wszystkich produktów spożywczych, niezbędnych do przyrządzenia zaplanowanych dań. Ilość produktów spożywczych powinna być wystarczająca do przygotowania wszystkich dań przez każdego z uczestników oraz w ilości takiej, aby była możliwa degustacja przygotowanych posiłków. Artykuły spożywcze użyte w trakcie warsztatów będą świeże i będą posiadały aktualne daty ważności. Nie dopuszcza się użycia produktów gotowych oraz typu instant. Każde danie przygotowane na warsztatach zostanie przygotowane od podstaw.
- Gramatura poszczególnych dań powinna wynosić nie mniej niż:
- przystawka np. domowy ser – 80 g/porcja
 - danie główne – np. wieprzowina, drób, ryba, wołowina - 150 g/porcja;
 - dodatki do dania głównego na ciepło lub na zimno – np. warzywa, owoce, ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g/porcja
 - deser na ciepło i/lub zimno – 150 g/porcja
- f. Przygotowania materiałów szkoleniowych dla każdego uczestnika w postaci: fartucha kuchennego, publikacji opisującej innowacyjne metody produkcji i/lub przetwórstwa oraz skryptu z przepisami, które będą wykorzystywane na warsztatach.
- g. Przygotowania krótkiego, merytorycznego artykułu o tematyce innowacyjnych technik kulinarnych poruszanych i prezentowanych podczas warsztatów, który zostanie zamieszczony w publikacji realizowanej przez PODR w Lubaniu (objętość tekstu to ok 1 strona A4, pisana czcionką Calibri, 11). Wykonawca zobowiązuje się do przekazania praw autorskich do ww. tekstu na własność PODR w Lubaniu z możliwością dalszej publikacji w wydawnictwach PODR w Lubaniu.
- h. Przygotowania dwóch serwisów kawowych, w skład których będzie wchodzić:
- kawa mielona i rozpuszczalna lub z ekspresu – po 200 ml na każdego uczestnika
 - dwa rodzaje herbaty do wyboru – po 200 ml na każdego uczestnika
 - woda niegazowana i gazowana – butelkowa lub w dzbankach bez ograniczeń
 - mleko do kawy, cukier, cytryna – bez ograniczeń
 - ciasto (lokalne lub tradycyjne) dla każdego uczestnika - 1 porcja 80 g, tylko podczas pierwszego serwisu, przed rozpoczęciem warsztatów.

7. Szczegółowy opis miejsca warsztatów.

Warsztaty odbędą się w miejscu odpowiednio wyposażonym w bezpieczne i sprawne zaplecze kulinarno-gastronomiczne. Każdy z lokali będzie dostosowany do przeprowadzenia warsztatów dla grupy 12 - osobowej. Na wyposażenie lokali muszą składać się: niezbędne sprzęty gastronomiczne, środki czyszczące i higieniczne (np. mydło, płyn do mycia naczyń, ściereczki, gąbki itp.). W lokalach musi znajdować się miejsce do przeprowadzenia degustacji w komfortowych warunkach. Miejsce przeprowadzenia każdego z warsztatów musi zostać wcześniej zatwierdzone przez



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



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”

Zamawiającego. Każdy z warsztatów będzie odbywał się w innym miejscu, dlatego konieczne jest uprzednie zaakceptowanie lokalizacji przez Zamawiającego. Podczas warsztatów będą wykonywane zdjęcia i nagrywane filmy, przez Zamawiającego w celu udokumentowania i promocji operacji.

8. Zapewnienie materiałów szkoleniowych tj.:

a. Fartuch kuchenny:

- materiał: bawełna, len;
- wymiary: nie mniej niż 75 cm (długość) x 65 cm (szerokość); długość pasków nie mniejsza niż 70cm (każdy);
- gramatura materiału : min. 250 g/m²;
- kolor: czarny lub ciemno zielony, do uzgodnienia z Zamawiającym;
- fartuch wiązany w pasie, zakładany na szyję;
- ilość: 36 sztuk;
- logotyp: w górnej części fartucha Logo Zamawiającego oraz nazwa operacji: „Od pola do stołu – innowacje w rozwoju pomorskiej wsi”. W dolnej części fartucha logo UE, logo Sieci na Rzecz Innowacji w Rolnictwie i na Obszarach Wiejskich, logo Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, logo Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014- 2020 oraz poniżej slogan „Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”. Logotypy oraz napisy zostaną wyhaftowane komputerowo lub nadrukowane w wersji monochromatycznej;

Logotypy wykonane zostaną zgodnie z Księgą Wizualizacji znaku PROW 2014-2020.

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

b. Publikacja:

- publikacja opisująca innowacyjne metody produkcji i/lub przetwórstwa;
- przykłady preferowanych publikacji: *Chleb* J. Hamelman; *Jadłonomia po polsku* M. Dymek; *Sztuka fermentacji* S.E. Katz; *Dzika kuchnia* Ł. Łuczaj lub podobne;
- publikacja wybrana przez Wykonawcę musi zostać wcześniej przedstawiona oraz zaakceptowana przez Zamawiającego;
- ilość: 36 sztuk.

c. Skrypt z przepisami:

- skrypt musi zawierać szczegółowe przepisy sporządzanych dań podczas warsztatów oraz dokładne gramatury (lub miary kuchenne) poszczególnych składników;
- oprawiony w kartonową teczkę lub skoroszyt;
- ilość: 36 sztuk.

Przepisy ze skryptu planuje się, że zostaną zamieszczone w publikacji realizowanej przez



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



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”

PODR w Lubaniu. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania praw autorskich do ww. przepisów na własność PODR w Lubaniu z możliwością dalszej publikacji w wydawnictwach PODR w Lubaniu.

Projekty materiałów szkoleniowych powinny zostać przekazane Zamawiającemu do akceptacji co najmniej 10 dni przed datą pierwszych warsztatów.

9. Postanowienia ogólne

Cena podana przez oferenta zawiera:

- a. przeprowadzenie warsztatów, z zapewnieniem bezpiecznego zaplecza kulinarno-gastronomicznego, zgodnie z ramowym programem;
- b. wszystkie niezbędne składniki potrzebne do przygotowania dań dla zaplanowanej grupy uczestników;
- c. przygotowanie merytorycznego artykułu;
- d. materiały szkoleniowe (fartuch kuchenny, publikacja, skrypt z przepisami).

10. Obowiązki Wykonawcy które zostaną określone w umowie

- a. Wykonawca jest zobowiązany do zamieszczenia komunikatu i logotypów informujących o współfinansowaniu warsztatów ze środków Unii Europejskiej zgodnie z aktualnie obowiązującą księgą wizualizacji PROW <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>;
- b. Wykonawca zobowiązany jest do wskazania osoby reprezentującej go w realizacji niniejszej umowy oraz koordynatora warsztatów.
- c. W razie powierzenia przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy podwykonawcom, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich działania, jak za swoje własne.
- d. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - Kompleksowej organizacji warsztatów, według planu określonego w Opisie Przedmiotu Zamówienia. Usługa będzie świadczona ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, przy jednoczesnym zachowaniu ich najwyższego poziomu.
 - Zapewnienia personelu niezbędnego dla właściwego wykonania przedmiotu zamówienia oraz przyjmuje odpowiedzialność za sprawy techniczne i ogólny nadzór dotyczący zobowiązań wynikających z umowy.
 - Poniesienia innych niezbędnych do realizacji warsztatów kosztów niewymienionych powyżej.
 - Przygotowania szczegółowego, godzinowego programu warsztatów oraz przedstawienia go do akceptacji Zamawiającemu. Program zostanie przedstawiony Zamawiającemu w ciągu 10 dni od dnia podpisania umowy.
 - Działania w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym oraz uwzględniania wszelkich sugestii



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



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”

Zamawiającego w zakresie wykonania przedmiotu umowy i Opisu Przedmiotu Zamówienia stanowiącego załącznik nr 1 do umowy.

- Bieżącego informowania Zamawiającego o zaistniałych przeszkodach w realizacji niniejszej umowy.
- Wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymaganiami wskazanymi w załączniku nr 1, z zasadami wiedzy technicznej i obowiązującymi przepisami.
- Pełnej dyspozycyjności w trakcie organizowanego wydarzenia.

11. Postanowienia końcowe:

- a. Wykonawca posiada niezbędną wiedzę oraz min. 3- letnie doświadczenie w organizacji warsztatów, kwalifikacje, wymagane uprawnienia niezbędne do wykonania przedmiotu umowy.
- b. Zamawiającemu przysługuje prawo na bieżąco, w czasie trwania umowy, do zgłaszania zastrzeżeń co do sposobu i zakresu wykonania przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę. Ww. zastrzeżenia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie uwzględnić w ramach niniejszej umowy.
- c. Osoby trzecie, którymi Wykonawca posługuje się przy wykonaniu przedmiotu umowy posiadają wszelkie wymagane kwalifikacje i uprawnienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działanie osób trzecich, którymi posługuje się przy wykonaniu przedmiotu umowy. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody w mieniu Wykonawcy powstałe w związku z wykonywaniem niniejszej umowy.
- d. Treści prezentowane podczas warsztatów nie będą naruszać autorskich praw majątkowych osób trzecich.
- e. W przypadku odwołania warsztatów ze względów losowych Wykonawca zobowiązany jest przeprowadzić je w możliwie najszybszym terminie, zgodnie z poczynionymi z Zamawiającym ustaleniami.