

## Opis Przedmiotu Zamówienia cz.1

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia „HACCP – jako narzędzie do kontroli bezpieczeństwa produkcji w łańcuchu spożywczym”

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia dla 2 firm (MŚP z branży rolno-spożywczej, mających siedzibę lub stale miejsce wykonywania działalności w województwie lubuskim).

Usługa obejmuje:

- a) przeprowadzenie **14 godzin** szkolenia w ciągu **2 dni, 7h/dzień**,
- b) materiały dydaktyczne i szkoleniowe,
- c) zaświadczenie o ukończeniu kursu dla każdego uczestnika kursu,

Zakres programowy szkolenia:

Agenda szkolenia:

1. Wprowadzenie do HACCP
  - o Przeprowadzenie testu początkowego
  - o Definicja i cele HACCP
  - o Rola HACCP w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności
  - o Przegląd prawnego i regulacyjnego otoczenia dotyczącego HACCP
2. Analiza zagrożeń i punktów kontrolnych
  - o Krok 1: Identyfikacja zagrożeń związanych z bezpieczeństwem żywności
  - o Krok 2: Określenie punktów krytycznych kontrolowania (CCP)
  - o Krok 3: Ustalenie limitów krytycznych dla CCP
3. Monitorowanie CCP
  - o Krok 4: Ustanowienie procedur monitorowania
  - o Wybór odpowiednich narzędzi monitorowania
  - o Dokumentacja wyników monitorowania
4. Korekty i działania korygujące
  - o Krok 5: Ustalenie działań korygujących
  - o Planowanie działań awaryjnych
  - o Komunikacja w przypadku wystąpienia nieprawidłowości
5. Weryfikacja i dokumentacja
  - o Krok 6: Weryfikacja skuteczności systemu HACCP
  - o Dokumentacja audytów i inspekcji
  - o Przygotowanie i przechowywanie dokumentów HACCP
6. Szkolenie pracowników
  - o Istotność szkolenia personelu w zakresie HACCP
  - o Metody efektywnego szkolenia pracowników
7. Praktyczne przykłady i studia przypadków

- Analiza konkretnych sytuacji związanych z bezpieczeństwem żywności
  - Omówienie sposobów zastosowania HACCP w praktyce
8. Sesja pytań i odpowiedzi
- Możliwość zadawania pytań i dyskusji z trenerem na temat HACCP
9. Test końcowy: Praktyczny test wiedzy uczestników.

Grupa docelowa: firmy MŚP z branży rolno- spożywczej, mające siedzibę lub stałe miejsce wykonywania działalności w województwie lubuskim.

Forma spotkania: stacjonarna w siedzibie Wykonawcy i/lub w miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę.

### Sposób realizacji:

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować (opracować narzędzia) i przeprowadzić bilans kompetencji (pre-test/post-test) sprawdzający poziom wiedzy Uczestnika projektu w ramach szkolenia. Przeprowadzone testy wraz z raportem określającym przyrost kompetencji zostaną dostarczone Zamawiającemu.  
Bilans zostanie przeprowadzony dla Uczestników projektu z zakresu tematu „**HACCP – jako narzędzie do kontroli bezpieczeństwa produkcji w łańcuchu spożywczym**”
2. Szkolenie zostanie przeprowadzone w języku polskim.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo Uczestników Projektu w czasie trwania zajęć, jakość i terminowość prowadzonych zajęć;
4. Jedna godzina dydaktyczna = 45 min.;
5. Jedna grupa szkoleniowa składa się z Uczestników będących pracownikami dwóch firm;
6. Zajęcia będą odbywały się w dni robocze lub weekendy w zależności od zapotrzebowania uczestników, w terminie: do 30.06.2024r.;
7. Zamawiający zobowiązuje się przekazać Wykonawcy do 3 dni przed szkoleniem listy uczestników biorących udział w szkoleniu.
8. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Uczestnikowi Projektu imienne zaświadczenia potwierdzające nabyte kompetencje. Wzór zaświadczenia musi zostać zaakceptowany przez Zamawiającego i musi zawierać logotypy i informacje zgodne z wytycznymi, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy w odpowiedniej formie. Informacje o obowiązku zamieszczania tych oznaczeń będzie przekazywał Wykonawcy Zamawiający. Wzór zaświadczenia wraz z logotypami zostanie przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej do 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Jeden dodatkowy egzemplarz w wersji papierowej i elektronicznej zostanie przekazany Zamawiającemu. Wykonawca prześle Zamawiającemu kopie wydanych Uczestnikom zaświadczeń;

9. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany jest opracować i przekazać, w dniu rozpoczęcia szkolenia, dla każdego z Uczestników Projektu materiały szkoleniowe w języku polskim, umożliwiające właściwe prowadzenie szkolenia;
10. Wszelkie opracowania i/lub materiały szkoleniowe muszą zawierać logotypy i informacje zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić listę obecności i dokumentować prowadzenie każdego szkolenia w osobnym dzienniku szkolenia w sposób uzgodniony z Brokerem będącym pracownikiem Zamawiającego.