

### Opis Przedmiotu Zamówienia cz.3

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia „**Metody zarządzania czynnikami ryzyka w produkcji żywności.**”

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 zarządzania czynnikami ryzyka w produkcji żywności
  - Przeprowadzenie testu początkowego
  - Definicja i znaczenie zarządzania czynnikami ryzyka w branży spożywczej
  - Rola zarządzania ryzykiem w zapewnianiu bezpieczeństwa i jakości żywności
  - Przegląd prawnego i regulacyjnego otoczenia dotyczącego zarządzania ryzykiem
2. Identyfikacja czynników ryzyka w produkcji żywności
  - Przegląd głównych czynników ryzyka w produkcji spożywczej (np. mikrobiologiczne, chemiczne, fizyczne)
  - Metody identyfikacji czynników ryzyka
  - Wykorzystanie analizy zagrożeń i punktów krytycznych kontroli (HACCP) w identyfikacji i ocenie ryzyka
3. Ocena ryzyka
  - Proces oceny ryzyka w produkcji żywności
  - Wykorzystanie narzędzi oceny ryzyka, takich jak analiza zagrożeń i ocena punktów krytycznych (HACCP), analiza ryzyka i krytyczne punkty kontroli (RACCP) itp.
  - Skala oceny ryzyka i kryteria decyzyjne
4. Planowanie i wdrożenie działań zarządzania ryzykiem
  - Opracowanie strategii zarządzania ryzykiem
  - Tworzenie planów kontroli i monitorowania
  - Zarządzanie ryzykiem w procesach produkcyjnych i łańcuchu dostaw
5. Monitorowanie i korygowanie działań zarządzania ryzykiem
  - Skuteczne monitorowanie działań zarządzania ryzykiem
  - Reagowanie na sytuacje awaryjne i nieprawidłowości

- Dokumentowanie wyników monitorowania i działań korygujących
- 6. Komunikacja i współpraca w zarządzaniu ryzykiem
  - Rola komunikacji w efektywnym zarządzaniu ryzykiem
  - Współpraca z dostawcami, klientami i organami regulacyjnymi
  - Zasady raportowania i wymiana informacji dotyczących ryzyka
- 7. Case study i praktyczne zastosowanie
  - Analiza konkretnych przypadków związanych z zarządzaniem ryzykiem w produkcji żywności
  - Dyskusja na temat praktycznych zastosowań metod zarządzania ryzykiem
- 8. Sesja pytań i odpowiedzi
  - Możliwość zadawania pytań i dyskusji z trenerem na temat zarządzania ryzykiem
- 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 „**Metody zarządzania czynnikami ryzyka w produkcji żywności.**”
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: nie dłużej niż 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 przekaze 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.