

Opis Przedmiotu Zamówienia cz.4

Przedmiotem zamówienia jest przeprowadzenie szkolenia „**Dobre Praktyki Higieniczne (GHP) i Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) 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,

Cel szkolenia:

Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) w kontekście produkcji żywności. Uczestnicy zdobędą kompleksową i zaawansowaną wiedzę na temat standardów, procedur i wymagań dotyczących zapewnienia najwyższej jakości i bezpieczeństwa żywności, zgodnie z międzynarodowymi normami.

Zakres programowy szkolenia:

Dzień 1

1. Wprowadzenie do GHP i GMP (2 godziny):

- Przeprowadzenie testu początkowego
- Definicje i znaczenie Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP).
- Różnice między GHP a GMP.
- Korzyści wynikające z wdrożenia GHP i GMP w zakładach produkcyjnych.

2. Wymagania prawne i normatywne (2 godziny):

- Międzynarodowe i krajowe regulacje dotyczące GHP i GMP.
- Organizacje nadzorujące i certyfikujące.

3. Infrastruktura i warunki produkcji (3 godziny):

- Projektowanie i zarządzanie zakładem produkcyjnym pod kątem higieny i jakości.
- Konstrukcja pomieszczeń i wyposażenie.
- Zarządzanie odpadami i ochrona środowiska.
- Świadomość zagrożeń zdrowotnych związanych z nieprzestrzeganiem norm higienicznych.

Dzień 2

1. Zarządzanie surowcami i materiałami pomocniczymi (2 godziny):

- Kontrola jakości surowców i ich składowanie.
- Zarządzanie dostawcami i audyty jakości.

2. Zarządzanie dokumentacją i rejestrami (2 godziny):

- Utrzymywanie odpowiedniej dokumentacji w zakresie GHP i GMP.
- Przechowywanie dokumentów i rejestrowanie zdarzeń odstępstw od standardów.

3. Monitorowanie, ocena i działania korygujące (2 godziny):

- Metody monitoringu higieny i jakości.
- Procedury kontroli i inspekcji.
- Planowanie i wdrażanie działań korygujących w razie odstępstw.

4. Audyty wewnętrzne i certyfikacja (1 godzina):

- Przygotowanie do audytów wewnętrznych i zewnętrznych.
- Proces certyfikacji zgodnie z normami GHP i GMP.

5. 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 „**Dobre Praktyki Higieniczne (GHP) i Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) 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: do 30.06.2024 r.;
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 przekaże 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.