



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Usługa polega na zorganizowaniu w Olsztynie lub w odległości do 50 km od Olsztyna, warsztatów kulinarnych dla członków Kół Gospodyń Wiejskich działających na terenie województwa warmińsko – mazurskiego w terminie od 15 marca do 30 kwietnia 2023 r.
2. Warsztaty mogą odbywać się w każdy dzień tygodnia, w dowolnych godzinach, dopasowanych do potrzeb uczestników warsztatów.
3. Wydarzenie będzie kilkugodzinne, prowadzone przez doświadczonego kucharza, poprzedzone wykładem, spójnym tematycznie z częścią warsztatową. Tematy warsztatów będą nawiązywały do tradycji regionu, do wykorzystania produktów lokalnych, naturalnych.
4. Jeden warsztat będzie obejmował:
 - prelekcja (wykład + prezentacja) – czas trwania: 30 minut.
 - wspólne warsztaty: przyrządzanie potraw i degustacja; czas trwania: 3,5 godziny.

Czas trwania jednego warsztatu to nie mniej niż 4 godziny.

Wykonawca będzie zobowiązany do przesłania Zamawiającemu do akceptacji, prezentacji każdej tematyki, najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem warsztatów. Zamawiający może wносить uwagi do prezentacji, którą będą uwzględniane przez Wykonawcę do momentu otrzymania pełnej akceptacji Zamawiającego. W prezentacji powinny znaleźć się informacje takie jak: charakterystyka surowca, wykorzystanie go w kuchni regionu, krótki opis potraw przyrządzanych podczas warsztatów.

5. W jednym warsztacie może uczestniczyć **minimalnie 10 osób, maksymalnie 20 osób** oraz kucharz.

W przypadku gdy na warsztaty zgłosi się zbyt mała liczba chętnych, tj. poniżej 10 osób, warsztaty zostaną przełożone i zorganizowane w terminie, na który zgłosi się wymagana liczba uczestników.

6. Liczba uczestników do przeszkolenia: minimum 100 osób.

7. Tematykę warsztatów określa Zamawiający. Wykonawca rekrutuje uczestników na poszczególne tematy:

- potrawy z ryb (w tym np. zupa rybna, ryba jako danie główne, przystawka z ryb lub inna konfiguracja);
- potrawy mięsne (gęś, kaczka, dziczyzna – do wyboru – w tym przystawka, zupa, danie główne lub inna konfiguracja);
- potrawy Wielkanocne (w tym przystawka, zupa, danie główne, deser).

Możliwa jest zmiana tematu, ale tylko za zgodą Zamawiającego.

8. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie ponadto:

- podanie miejsca organizacji warsztatów (dokładny adres),
- przygotowanie karty zgłoszenia na warsztaty (z adnotacją, że warsztaty sfinansowano ze środków Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego – w widocznym miejscu, najlepiej na górze strony formularza); wzór karty zgłoszenia powinien być skonsultowany z Zamawiającym i zawierać informacje o przetwarzaniu danych osobowych uczestników,
- przeprowadzenie naboru na warsztaty i poinformowanie uczestników o zakwalifikowaniu lub o odrzuceniu zgłoszenia. Sposób rekrutacji odbędzie się w porozumieniu z Zamawiającym.
- zebranie podpisu od każdego uczestnika warsztatów, potwierdzającego udział w warsztatach na liście obecności, której wzór przekaże Zamawiający.

9. Terminy organizacji warsztatów to okres od 15 marca do 30 kwietnia 2023 r. W tym czasie musi być przeszkolonych minimum 100 osób.

10. Wykonawca zapewni:

- salę z krzesłami do części wykładowej, w której jednocześnie może przebywać do 20 uczestników warsztatów i osoba prowadząca (może to być sala, w której będą odbywały się warsztaty);
- sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny, flipchart, wskaźnik, pilot);
- salę warsztatową z wyposażeniem niezbędnym do zorganizowania warsztatów, gdzie każdy uczestnik warsztatów będzie miał swoje stanowisko robocze;
- stoły degustacyjne;
- kucharza prowadzącego wydarzenie;
- zakup produktów spożywczych, których będą używali podczas części warsztatowej uczestnicy i kucharz;
- klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy/warunki zapewniające wymianę powietrza w salach, w których będą odbywały się warsztaty;
- toalety;
- bufet kawowy dla wszystkich uczestników warsztatów (kawa, herbata czarna i owocowa, woda gazowana i niegazowana, mleko do kawy, cukier, cytryna w plastrach, 3 rodzaje soków, 3 rodzaje ciasta) i poczęstunek/przekąski w formie stołu szwedzkiego (np. małe kanapki, tartinki, itp.). Bufet kawowy i przekąski dostępne będą przez cały czas trwania warsztatów w ilości dostosowanej do liczby uczestników warsztatów. Z każdego warsztatu Wykonawca wykona zdjęcie będące potwierdzeniem zorganizowania bufetu z uwzględnieniem powyższych wytycznych.

11. Z każdego przeprowadzonego warsztatu kulinarnego Wykonawca sporządzi protokół, w którym znajdzie się informacja o dacie warsztatu, godzinie rozpoczęcia i zakończenia, tematyce, ilości

przeszkolonych osób z podpisem osoby upoważnionej – Wykonawcy lub jego przedstawiciela. Do protokołów powinny być załączone listy obecności. Druki list obecności powinny zawierać herb Województwa Warmińsko-Mazurskiego. Wykonawca z każdego warsztatu sporządzi dokumentację fotograficzną, którą udostępni Zamawiającemu nie później niż dwa dni po zakończeniu dnia warsztatowego. W dokumentacji powinny znaleźć się zdjęcia z przebiegu prezentacji, z części warsztatowej oraz zdjęcia bufetu kawowego.