



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie

## Ogłoszenie o naborze zleceniobiorcy

### I. NAZWA I ADRES ZLECENIODAWCY

Województwo Opolskie  
ul. Piastowska 14  
45-082 Opole

### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przeprowadzenie warsztatów edukacyjnych i prezentacji demonstracyjnej produktów tradycyjnych, lokalnych i ekologicznych i dziedzictwa kulinarnego opolskiej wsi podczas Dożynek Prezydenckich 2016 w Spale w dniach 10 – 11 września 2016 r., na stoisku promocyjnym Województwa Opolskiego.

### III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

**Termin realizacji:** 10.09.2016 r. – w godz. od 12.00 do 18.00 – 6 godzin  
11.09.2016 r. – w godz. od 10.00 do 18.00 – 8 godzin

**Miejsce realizacji:** stoisko promocyjne Województwa Opolskiego na Dożynkach Prezydenckich 2016 w Spale

### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakres tematyczny warsztatów i prezentacji powinien obejmować następujące zagadnienia: historia i tradycje produktów tradycyjnych na opolskiej wsi, ze wskazaniem technik i sposobów wyrobów produktów lokalnych, tradycyjnych i dziedzictwa kulinarnego opolskiej wsi.

**W ramach przeprowadzenia warsztatów edukacyjnych i prezentacji demonstracyjnej Zleceniobiorca zobowiązuje się w szczególności do:**

1. Zapewnienia wymiany wiedzy i doświadczeń w zakresie produktów tradycyjnych, lokalnych i ekologicznych poprzez przeprowadzenie wykładów, prezentacji i warsztatów dla odwiedzających stoisko wystawiennicze województwa opolskiego,
2. Przygotowania i prezentacji produktów tradycyjnych, lokalnych i ekologicznych, w tym:
  - a) Placków kartoflanych z blachy z jabłkami prażonymi, produktu wpisanego na krajową Listę Produktów Tradycyjnych – 100 g/porcja – 300 porcji,
  - b) Śląskiego żuru na maślanec, produktu wpisanego na krajową Listę Produktów Tradycyjnych (zakwas, maślanka, włoszczyzna, wędliny); 200 ml/porcja – 600 porcji
  - c) Pieroga postnego na ciepło, potrawy wpisanej na krajową Listę Produktów Tradycyjnych (ciasto drożdżowe, kasza gryczana, ziemniaki, kapusta, cebula, przyprawy); 100 g/porcja – 300 porcji
  - d) Tradycyjnych, lokalnych pierogów z serem i ziemniakami – porcja 3 pierogi - 100 g – 1000 porcji
  - e) Tradycyjnego chleba na zakwasie w ilości adekwatnej do porcji żurku.
3. Zakupu materiałów i produktów niezbędnych do przeprowadzenia prezentacji tj. artykułów spożywczych, naczyń i sztućców jednorazowego użytku, serwetek, ręczników papierowych oraz ściereczek na stoisko promocyjne Województwa Opolskiego w ilości adekwatnej do wydawanych porcji,
4. Zaopatrzenia się w odpowiedni sprzęt gospodarstwa domowego umożliwiający przeprowadzenie warsztatów edukacyjnych i prezentacji demonstracyjnej.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie

5. Przeprowadzenie warsztatów edukacyjnych i prezentacji demonstracyjnej, zapewnienie wymiany wiedzy i doświadczeń w zakresie tradycyjnej i lokalnej sztuki kulinarnej dla osób odwiedzających stoisko wystawiennicze Województwa Opolskiego.
6. Zleceniobiorca zapewni obecność na stoisku dodatkowej osoby odpowiedzialnej za obsługę stoiska, w tym prowadzenie prezentacji demonstracyjnej. Osoba ta musi spełniać wymogi sanepidu (aktualna książeczka zdrowia).

#### **Minimalne warunki, które musi spełnić prowadzący warsztat:**

1. Prowadzący warsztaty musi posiadać minimum 15 letni staż zawodowy w tej dziedzinie.
2. Prowadzący warsztaty zrealizował co najmniej 5 warsztatów edukacyjnych/prezentacji demonstracyjnych w tym zakresie.
3. Prowadzący warsztaty musi posiadać certyfikat członkostwa w sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie.
4. Prowadzący warsztaty musi spełniać wymogi sanepidu (aktualna książeczka zdrowia).

#### **V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Oferta powinna być sporządzona na formularzu ofertowym załączonym do ogłoszenia.
2. Oferent musi wypełnić wszystkie pozycje formularza ofertowego oraz załączyć oświadczenie o doświadczeniu potwierdzające minimalne warunki, które musi spełnić.

#### **VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: [j.rosol@opolskie.pl](mailto:j.rosol@opolskie.pl) lub [k.kuras@opolskie.pl](mailto:k.kuras@opolskie.pl) w nieprzekraczalnym terminie do dnia 19 sierpnia 2016 r.
2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
4. W toku badania i oceny ofert Zleceniodawca może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

#### **VII. KRYTERIUM OCENY OFERT**

Cena: 100 %, maksymalne wynagrodzenie brutto Zleceniobiorcy za cały zakres realizacji zamówienia.

#### **VIII. DODATKOWE INFORMACJE**

1. Zleceniodawca w ramach realizacji przedmiotu umowy zapewni Zleceniobiorcy:
  - a) Nocleg w dniu 10/11 września 2016 r. dla 2 osób;
  - b) Wyżywienie w dniu 10 września 2016 r. (obiad i kolacja) oraz w dniu 11 września 2016 r. (śniadanie i obiad) dla 2 osób;
  - c) Miejsce na organizację warsztatów edukacyjnych wraz z prezentacją demonstracyjną na stoisku promocyjnym Województwa Opolskiego;
  - d) Dojazd do Spały transportem osobowym w dniu 10 września 2016 r. oraz powrót ze Spały w dniu 11 września 2016 r. dla 2 osób
2. Wynagrodzenie płatne będzie przelewem na podstawie dokumentu księgowego wystawionego przez Zleceniobiorcę, po należytej realizacji przedmiotu umowy, w terminie 14 dni od daty doręczenia Zleceniodawcy ww. dokumentu.
3. Zleceniodawca oświadcza, iż przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 i stanowi



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie*

realizację operacji pn. Udział/organizacja przedsięwzięć mających na celu kultywowanie tradycji związanych z obrzędami dożynkowymi w ramach Planu Operacyjnego KSOW 2014-2020 dla Województwa Opolskiego na lata 2016-2017.

4. Ewentualnych informacji udzielają pracownicy Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi: Pani Katarzyna Kuraś pod numerem tel. 77 44 82 110 oraz adresem email: [k.kuras@opolskie.pl](mailto:k.kuras@opolskie.pl) oraz Pani Joanna Rosół pod numerem tel. 77 44 82 134 oraz adresem email: [j.rosol@opolskie.pl](mailto:j.rosol@opolskie.pl)

Załączniki:

1. Druk oferty.
2. Oświadczenie o doświadczeniu.