



Opis Przedmiotu Zamówienia

NAZWA ZADANIA:

Organizacja warsztatów szkoleniowych w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego w ramach międzynarodowego projektu FoodCLIC

KOD CPV:

80540000-1 Usługi szkolenia w dziedzinie środowiska naturalnego

79951000-5 Usługi w zakresie organizowania seminariów

Zamówienie będzie realizowane w ramach projektu pod nazwą FoodCLIC, finansowanego przez Unię Europejską.

Celem projektu jest budowa odporności miejskiego systemu żywnościowego poprzez wzmocnienie powiązań pomiędzy obszarami miejskimi a wiejskimi, w szczególności skupiając się na aspekcie zrównoważonych łańcuchów dostaw i bezpieczeństwie żywnościowym (aspekt Wrocławia).

I. ZAKRES ZAMÓWIENIA:

1. Zakres zamówienia obejmuje:

- 1) organizację i przeprowadzenie **warsztatów szkoleniowych** w formie 3 spotkań z udziałem interesariuszy w ramach projektu FoodCLIC;
- 2) sporządzenie **Raportu Częstkowego** po każdym z przeprowadzonych warsztatów szkoleniowych, którego celem jest określenie modelu dla bezpieczeństwa żywnościowego dla miasta Wrocław.

2. Realizacja zamówienia będzie przebiegała w trzech etapach:

1) Etap I:

- a) zorganizowanie i przeprowadzenie **I warsztatu szkoleniowego** na temat – „Przeprowadzenie analizy strategicznej dotyczącej bezpieczeństwa żywnościowego”,
- b) sporządzenie Raportu Częstkowego z I warsztatu szkoleniowego;

2) Etap II:

- a) zorganizowanie i przeprowadzenie **II warsztatu szkoleniowego** na temat – „Budowa modelu zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej”,
- b) sporządzenie Raportu Częstkowego z II warsztatu szkoleniowego;



3) Etap III:

a) zorganizowanie i przeprowadzenie **III warsztatu szkoleniowego** na temat – „Testowanie modelu w oparciu o różne teoretyczne scenariusze kryzysowe z obszaru bezpieczeństwa żywnościowego i żywności”;

b) sporządzenie Raportu Częstkowego z III warsztatu szkoleniowego;

3. Organizacja warsztatów:

1) warsztaty szkoleniowe zostaną przeprowadzone we Wrocławiu w formie 3 spotkań,

2) szczegółowy harmonogram terminów spotkań w ramach warsztatów szkoleniowych zostanie uzgodniony z Zamawiającym w terminie do 14 dni od podpisania umowy,

3) zaproszenie uczestników leży po stronie Zamawiającego,

4) czas trwania jednego warsztatu szkoleniowego - 5h zegarowych (1h to 60 minut),

5) czas trwania dnia szkoleniowego: w przedziale czasowym od godziny 9.00 do godziny 15.00,

6) tematyka warsztatów szkoleniowych:

a) **I warsztat szkoleniowy** - Przeprowadzenie analizy strategicznej dotyczącej bezpieczeństwa żywnościowego,

b) **II warsztat szkoleniowy** - Budowa modelu zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej,

c) **III warsztat szkoleniowy** - Testowanie modelu w oparciu o różne teoretyczne scenariusze kryzysowe z obszaru bezpieczeństwa żywnościowego i żywności,

7) warsztaty szkoleniowe zostaną przeprowadzone z wykorzystaniem metodyki myślenia systemowego (ang. system thinking) oraz metod włączających interesariuszy takich jak: symulacje społeczne, współtworzenie (ang. co-creator), gaming oraz z wykorzystaniem elementów zawartych w przewodnikach projektu,

8) treść, forma i zakres warsztatów szkoleniowych zostanie uzgodniona z Zamawiającym,

9) każde spotkanie w ramach warsztatów szkoleniowych dla maksymalnie 40 osób.

4. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia niezbędnego sprzętu do przeprowadzenia warsztatów szkoleniowych: laptop, rzutnik, ekran, arkusze papieru do pracy zespołowej, flipchart do zapisywania lub inne, rozwiązania do grupowania wyników pracy, pisaki oraz materiały szkoleniowe (salę zapewnia Zamawiający),
- 2) zapewnienia zespołu facylitacyjnego (minimum 2 osoby),
- 3) opisanie wniosków ze spotkań po każdym z warsztatów szkoleniowych w formie tekstowej/ graficznej, zgodnie z opisem pkt. 5.

5. Wytyczne do sporządzenia Raportów Częstkowych:

- 1) Raport Częstkowy musi zawierać:
 - a) po I warsztacie szkoleniowym: analizę SWOT dotyczącą bezpieczeństwa żywnościowego dla Wrocławskiego Obszaru Funkcjonalnego (WrOF),
 - b) po II warsztacie szkoleniowym: model zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej uwzględniający analizę SWOT,
 - c) po III warsztacie szkoleniowym: teoretyczne 3 scenariusze do testowania modelu zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej np. powódź, przerwanie łańcucha dostaw, zakażenie spożywcze,
- 2) Raport Częstkowy powinien zawierać:
 - a) logotypy projektu,
 - b) opis zastosowanej metodyki, przebieg warsztatów szkoleniowych, wyniki, wnioski i rekomendacje,
 - c) inne ważne aspekty, które zostały poruszone na warsztacie szkoleniowym,
- 3) Raport Częstkowy należy sporządzić w języku polskim i w języku angielskim oraz przekazać Zamawiającemu w 4 egzemplarzach (2 w języku polskim i 2 w języku angielskim) w wersji papierowej oraz w 2 egzemplarzach (1 w języku polskim i 1 w języku angielskim) w wersji elektronicznej (pamięć USB lub płyta CD/DVD),
- 4) Raport Częstkowy powinien spełniać następujące wymagania:
 - a) wersja papierowa powinna zostać wydrukowana w kolorze,
 - b) wersja elektroniczna powinna być tożsama z wersją papierową,
 - c) wersja elektroniczna musi umożliwiać odczytanie plików w programach i formacie:
 - Adobe Reader - całość dokumentacji (rozszerzenie *.pdf),
 - MS WORD - część opisowa (rozszerzenie *.doc),
 - Excel - zestawienie tabelarycznie (rozszerzenie *.xls) (jeśli dotyczy),



- JPG - grafiki/rysunki (rozszerzenie *.jpg),
- 5) Raport Częstkowy powinien zostać sporządzony w ciągu 10 dni po każdym odbytym warsztacie szkoleniowym.

II. TERMINY REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie należy wykonać w **terminie od dnia podpisania umowy do 28 listopada 2025 r.** z zastrzeżeniem, że poszczególne etapy realizacji należy wykonać w następujących terminach:

1) **Etap I** w terminie do **14.05.2025 r.**, przy czym zorganizowanie i przeprowadzenie **I warsztatu szkoleniowego** do 30.04.2025 r.,

2) **Etap II** w terminie do **31.10.2025 r.**,

3) **Etap III** w terminie do **28.11.2025 r.**

2. Szczegółowy harmonogram terminów spotkań w ramach warsztatów szkoleniowych zostanie uzgodniony z Zamawiającym w terminie do 14 dni od podpisania umowy.

3. Raporty Częstkowe należy sporządzić w ciągu 10 dni po każdym odbytym warsztacie szkoleniowym.