**Załącznik nr 1 do umowy nr …………………………..**

**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).

1. **ZAKRES ZAMÓWIENIA:**
2. Zakres zamówienia obejmuje:
3. organizację i przeprowadzenie **warsztatów szkoleniowych** w formie 3 spotkań z udziałem interesariuszy w ramach projektu FoodCLIC;
4. sporządzenie **Raportu Cząstkowego** po każdym z przeprowadzonych warsztatów szkoleniowych, którego celem jest określenie modelu dla bezpieczeństwa żywnościowego dla miasta Wrocław.
5. Realizacja zamówienia będzie przebiegała w trzech etapach:
6. **Etap I:**
7. zorganizowanie i przeprowadzenie **I warsztatu szkoleniowego** na temat – „Przeprowadzenie analizy strategicznej dotyczącej bezpieczeństwa żywnościowego”,
8. sporządzenie Raportu Cząstkowego z I warsztatu szkoleniowego;
9. **Etap II:**
10. zorganizowanie i przeprowadzenie **II warsztatu szkoleniowego** na temat – „Budowa modelu zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej”,
11. sporządzenie Raportu Cząstkowego z II warsztatu szkoleniowego;
12. **Etap III:**
13. zorganizowanie i przeprowadzenie **III warsztatu szkoleniowego** na temat – „Testowanie modelu w oparciu o różne teoretyczne scenariusze kryzysowe z obszaru bezpieczeństwa żywnościowego i żywności”;
14. sporządzenie Raportu Cząstkowego z III warsztatu szkoleniowego;
15. **Organizacja warsztatów:**
16. warsztaty szkoleniowe zostaną przeprowadzone we Wrocławiu w formie 3 spotkań,
17. szczegółowy harmonogram terminów spotkań w ramach warsztatów szkoleniowych zostanie uzgodniony z Zamawiającym w terminie do 14 dni od podpisania umowy,
18. zaproszenie uczestników leży po stronie Zamawiającego,
19. czas trwania jednego warsztatu szkoleniowego - 5h zegarowych (1h to 60 minut),
20. czas trwania dnia szkoleniowego: w przedziale czasowym od godziny 9.00 do godziny 15.00,
21. tematyka warsztatów szkoleniowych:
22. **I warsztat szkoleniowy** - Przeprowadzenie analizy strategicznej dotyczącej bezpieczeństwa żywnościowego,
23. **II warsztat szkoleniowy** - Budowa modelu zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej,
24. **III warsztat szkoleniowy** - Testowanie modelu w oparciu o różne teoretyczne scenariusze kryzysowe z obszaru bezpieczeństwa żywnościowego i żywności,
25. 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,
26. treść, forma i zakres warsztatów szkoleniowych zostanie uzgodniona z Zamawiającym,
27. każde spotkanie w ramach warsztatów szkoleniowych dla maksymalnie 40 osób.
28. Wykonawca zobowiązany jest do:
29. 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),
30. zapewnienia zespołu facylitacyjnego (minimum 2 osoby),
31. opisania wniosków ze spotkań po każdym z warsztatów szkoleniowych w formie tekstowej/ graficznej, zgodnie z opisem pkt. 5.
32. **Wytyczne do sporządzenia Raportów Cząstkowych:**
33. Raport Cząstkowy musi zawierać:
34. po I warsztacie szkoleniowym: analizę SWOT dotyczącą bezpieczeństwa żywnościowego dla Wrocławskiego Obszaru Funkcjonalnego (WrOF),
35. po II warsztacie szkoleniowym: model zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej uwzględniający analizę SWOT,
36. po III warsztacie szkoleniowym: teoretyczne 3 scenariusze do testowania modelu zarządzania żywnością w sytuacji kryzysowej np. powódź, przerwanie łańcucha dostaw, zakażenie spożywcze,
37. Raport Cząstkowy powinien zawierać:
38. logotypy projektu,
39. opis zastosowanej metodyki, przebieg warsztatów szkoleniowych, wyniki, wnioski i rekomendacje,
40. inne ważne aspekty, które zostały poruszone na warsztacie szkoleniowym,
41. Raport Cząstkowy 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),
42. Raport Cząstkowy powinien spełniać następujące wymagania:
43. wersja papierowa powinna zostać wydrukowana w kolorze,
44. wersja elektroniczna powinna być tożsama z wersją papierową,
45. 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),
1. Raport Cząstkowy powinien zostać sporządzony w ciągu 10 dni po każdym odbytym warsztacie szkoleniowym.
2. **TERMINY REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
3. 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:
4. **Etap I** w terminie do **14.05.2025 r.,** przy czym zorganizowanie i przeprowadzenie **I warsztatu szkoleniowego** do 30.04.2025 r.,
5. **Etap II** w terminie do **31.10.2025 r.,**
6. **Etap III** w terminie do **28.11.2025 r.**
7. Szczegółowy harmonogram terminów spotkań w ramach warsztatów szkoleniowych zostanie uzgodniony z Zamawiającym w terminie do 14 dni od podpisania umowy.
8. Raporty Cząstkowe należy sporządzić w ciągu 10 dni po każdym odbytym warsztacie szkoleniowym.