



ZAPYTANIE OFERTOWE

foodCIRCUS

Wrocław, 29.07.2025 r.

Zamawiający - Gmina Wrocław z siedzibą pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław – Wydział Klimatu i Energii - zaprasza do złożenia oferty w ramach zamówienia nieprzekraczającego równowartości kwoty 130 000 zł, realizowanego w oparciu o przepisy art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych na usługę: Przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów kulinarnych dla kucharzy i intendentów dotyczących podniesienia kompetencji zawodowych zawierających ograniczenie marnowania pożywienia w placówkach oświatowych w ramach projektu foodCIRCUS.

KOD CPV: 80590000-6

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów kulinarnych dla kucharzy i intendentów dotyczących podniesienia kompetencji zawodowych zawierających ograniczenie marnowania pożywienia w placówkach oświatowych w ramach projektu foodCIRCUS.
2. Celem projektu foodCIRCUS jest rzeczywista redukcja marnotrawstwa żywności pochodząca (generowana) z posiłków szkolnych oraz sposoby waloryzacji pozostałości odpadów żywnościowych. Przedstawienie praktycznych rozwiązań dobrych praktyk do zastosowania w placówkach i podczas przygotowywania posiłków, w tym redystrybucja resztek.
3. Zamówienie będzie realizowane w ramach międzynarodowego projektu pod nazwą foodCIRCUS, finansowanego przez Unię Europejską.

4. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów kulinarnych z udziałem kucharzy i intendentów szkół i przedszkoli biorących udział w projekcie pod nazwą foodCIRCUS.

5. Zamówienie będzie przebiegało w dwóch blokach:

1) przeprowadzenie części teoretycznej dotyczącej sposobu i metod ograniczenia marnowania pożywienia w placówkach oświatowych;

2) warsztaty kulinarne (praktyczne) dla uczestników projektu.

6. Celem warsztatów kulinarnych jest podniesienie kompetencji zawodowych kucharzy i intendentów w zakresie racjonalnego gospodarowania żywnością, zmniejszenia jej marnotrawstwa oraz efektywnego wykorzystania produktów w kuchniach placówek oświatowych, w tym w szkołach podstawowych i w przedszkolach.

7. Uczestnicy warsztatów kulinarnych:

1) Warsztaty kulinarne zostaną przeprowadzone we Wrocławiu dla 50 uczestników (kucharze pracujący w placówkach oświatowych, intendentzi odpowiedzialni za zarządzanie żywnością i gospodarkę magazynową) w formie dwóch spotkań dla 2 grup uczestników po 25 osób w grupie. W czasie każdego warsztatu kulinarnego zostaną przeprowadzone zajęcia teoretyczno-praktyczne. Zamawiający może zmniejszyć liczbę uczestników warsztatów kulinarnych, informując o tym Wykonawcę najpóźniej 2 dni robocze przed rozpoczęciem warsztatów kulinarnych. Zgłoszenie zmniejszenia liczby uczestników warsztatów kulinarnych dokonane po ww. terminie nie zostanie uwzględnione przy ustalaniu rzeczywistej liczby uczestników warsztatów kulinarnych.

2) Warsztaty kulinarne będą realizowane we Wrocławiu i będą trwały 2 dni w terminie **do 29.08.2025 r.** (szczegółowy termin dwóch warsztatów kulinarnych zostanie uzgodniony z Zamawiającym, przy czym możliwy jest jedynie termin odpowiadający dniom roboczym – bez dni wolnych od pracy).

3) Czas trwania jednego warsztatu kulinarnego (teoretyczno-praktycznego) – 4 h zegarowych (1h to 60 minut) w przedziale czasowym od godziny 9:00- do godziny 15:00.

8. Miejsce realizacji warsztatów kulinarnych:

1) Wykonawca zapewni salę szkoleniowo/wykładową (studio kulinarne), która posiada przestrzeń dla minimum 25 osób, z miejscem do gotowania, dla każdego z uczestników warsztatów kulinarnych;

2) Wykonawca zapewni niezbędny sprzęt (na przykład: piekarnik, mikser, blender) oraz akcesoria kuchenne (na przykład; noże, garnki, talerze, sztucce) dla każdego z uczestników warsztatów kulinarnych;

3) sala szkoleniowa/wykładowa musi spełniać warunki bhp i ppoż oraz posiadać:

a) odpowiednią powierzchnię zapewniającą miejsca dla 25 osób w ustawieniu zapewniającym wszystkim uczestnikom warsztatów kulinarnych bardzo dobrą słyszalność i widoczność prezentowanych treści, wyposażoną w krzesła, stoły/ławki/pulpity dla uczestników, stół i krzesło dla prowadzącego szkolenie,

b) sprzęt multimedialny pozwalający na prezentowanie treści:

laptop/rzutnik/ekran,

c) flipchart z papierem, zestaw markerów,

d) arkusze papieru do pracy zespołowej, przybory do pisania,

e) możliwość zaciemnienia sali,

f) odpowiednie oświetlenie,

g) odpowiednie nagłośnienie wraz z mikrofonami,

h) ogrzewanie/klimatyzację,

i) dostęp do internetu,

j) zaplecze sanitarne.

9. Program warsztatów teoretycznych:

1) Analiza i omówienie grup produktów najczęściej marnowanych w kuchniach placówek:

a) identyfikacja produktów z największą stratą (np. pieczywo, warzywa, produkty skrobiowe),

b) przyczyny marnowania tych grup.

2) Wprowadzenie do terminologii i zasad zarządzania magazynem:

a) różnica pomiędzy terminami:

-przydatność do spożycia („należy spożyć do...”)

-minimalna trwałość („najlepiej spożyć przed...”)

b) zasady FIFO (First In First Out) i ich praktyczne zastosowanie,

c) zasady zarządzania gospodarką magazynową produktów suchych, chłodniczych i mrożonych.

3) Prawidłowe metody przechowywania żywności:

- a) wskazówki dotyczące przechowywania różnych surowców (warzywa, owoce, mięso, nabiał, pieczywo),
 - b) znaczenie temperatury i wilgotności w magazynowaniu.
- 4) Metody przetwarzania i utrwalania żywności:
- a) ocena przydatności do spożycia nietypowych części warzyw i owoców (np. liście, skórki, części zwykle wyrzucane),
 - b) pomysły na ich wykorzystanie pomimo utraty jędrności,
 - c) techniki przedłużania trwałości żywności (np. suszenie, mrożenie, kiszenie).
- 5) Racjonalizacja planowania produkcji żywności:
- a) zapobieganie nadprodukcji i optymalizacja zamówień,
 - b) techniki minimalizowania „zapasów bezpieczeństwa” powodujących strach przed niedoborami.
- 6) Poszerzenie wiedzy dotyczącej wykorzystania produktów i resztek:
- a) przykłady wykorzystania pozostałości po produkcji,
 - b) przepisy i pomysły na potrawy z resztek.
- 7) Zabezpieczenie surowców powstałych z nadprodukcji:
- a) zgodne z przepisami sposoby przechowywania i zagospodarowania nadwyżek,
 - b) tworzenie nowych produktów z surowców powstałych w wyniku nadprodukcji.
- 8) Aspekty wybiórczości pokarmowej u dzieci:
- a) czynniki wpływające na odrzucanie lub wybór potraw przez dzieci,
 - b) wpływ na marnowanie żywności w placówkach,
 - c) sposoby minimalizacji strat związanych z preferencjami żywieniowymi dzieci.
- 9) Doskonalenie formy wizualnej i organoleptycznej posiłków:
- a) techniki poprawy wyglądu i smaku potraw,
 - b) znaczenie estetyki dla zachęcenia dzieci do spożywania posiłków.
- 10) Zarządzanie powierzchnią magazynową na stołówkach.

10. Program warsztatów praktycznych:
 - 1) Zagospodarowanie nadwyżek produktów:
 - a) wykorzystanie na przykład: pieczywa, skrobi (kasze, ryż, ziemniaki, makaron) w kreatywnych potrawach,
 - b) techniki przetwarzania, na przykład: (gotowania, pieczenia) i ponownego użycia produktów pozostających po produkcji.
 - 2) Przygotowanie prostych, smaczných i estetycznych potraw:
 - a) przepisy na potrawy łatwe w przygotowaniu, odciążające pracę kuchni,
 - b) dania cieszące się dużym powodzeniem wśród dzieci,
 - c) propozycje dań bezmięśnych zgodnych z aktualnymi trendami żywieniowymi.
11. Formuła warsztatów kulinarnych:
 - 1) wykłady i prezentacje multimedialne;
 - 2) dyskusje i analiza studiów przypadków;
 - 3) ćwiczenia praktyczne i warsztaty kulinarne;
 - 4) przykłady demonstracyjne i gotowanie „na żywo”.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania propozycji menu dla bloku praktycznego (śniadanie, danie główne mięsne/wegetariańskie z wyłączeniem owoców morza, podwieczorek/deser) ostateczne menu zostanie uzgodnione z Zamawiającym w terminie 2 dni od podpisania umowy.
13. Wykonawca zapewni wszystkie niezbędne produkty, dla każdego z uczestników, do przyrządzenia dań podczas warsztatów praktycznych.
14. Wykonawca w terminie 5 dni roboczych od daty zakończenia warsztatów kulinarnych sporządzi raport z realizacji zamówienia.
15. Raport powinien zawierać w szczególności:
 - 1) opis przeprowadzonych warsztatów kulinarnych;
 - 2) liczbę uczestników, którzy wzięli udział w przeprowadzonych warsztatach kulinarnych.
16. Zamawiający zobowiązany jest do stworzenia listy uczestników warsztatów kulinarnych i wysłania zaproszeń.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia certyfikatu (zawierającego logo projektu foodCIRCUS) potwierdzającego uczestnictwo w warsztatach kulinarnych.

II. Terminy wykonania przedmiotu zamówienia

Wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi od daty zawarcia umowy **do dnia 29.08.2025 r.** (szczegółowy termin dwóch warsztatów kulinarnych zostanie uzgodniony z Zamawiającym, przy czym możliwy jest jedynie termin odpowiadający dniom roboczym – bez dni wolnych od pracy).

III. Warunki udziału w postępowaniu

1. Zapytanie ofertowe skierowane jest do podmiotów czynnie prowadzących działalność gospodarczą tj. osób fizycznych, bądź osób prawnych prowadzących działalność gospodarczą (weryfikowane poprzez wpis do właściwego rejestru przedsiębiorstw) bądź jednostek organizacyjnych posiadających zdolność prawną.
2. O udzielenie niniejszego zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który: zatrudnia lub zatrudni na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, co najmniej jedną osobę, która będzie odpowiedzialna za koordynację prac przedmiotu umowy ze strony Wykonawcy w zakresie bieżącego monitorowania przebiegu zamówienia lub

/Jestem osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą i będę świadczyć usługę osobiście.

3. O udział w zamówieniu mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) doświadczenie Wykonawcy w realizacji warsztatów o tematyce pokrewnej do przedmiotu zamówienia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie zrealizował co najmniej 2 usługi (warsztaty), w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu;

Ileokroć w niniejszym Zapytaniu ofertowym użyte jest pojęcie

„o tematyce pokrewnej do przedmiotu zamówienia”, należy przez to rozumieć pojęcie z zakresu ekologii, żywności.

IV. Opis sposobu przygotowania oferty

Oferta winna zawierać:

1. Proponowaną cenę brutto/netto/VAT za wykonanie całego przedmiotu zamówienia. Podana kwota powinna pokrywać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia. Cenę należy podać w „Formularzu ofertowym” (załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego) w PLN, z dokładnością do 1 grosza tj. w wartościach zaokrąglonych do 2 miejsc po przecinku i będzie ona niezmienna przez okres trwania umowy.
2. Doświadczenie Wykonawcy w celu potwierdzenia warunku udziału, o którym mowa w pkt III. 3. 1) - zgodnie z załącznikiem nr 4 do Zapytania ofertowego.
3. W celu dokonania oceny oferty Kryterium D – zgodnie z załącznikiem nr 5 do Zapytania ofertowego
4. Oświadczenie o spełnieniu wobec Wykonawcy obowiązków określonych w art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z dnia 14 maja 2016 r. L 119/1);

UWAGA:

Powyższe szczegółowe informacje dotyczą wyłącznie osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą.

5. Oświadczenie o wypełnieniu przez Wykonawcę obowiązku informacyjnego przewidzianego w art. 13 lub art. 14 RODO (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio Wykonawca pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

UWAGA:

Powyższe oświadczenie dotyczy Wykonawcy, który przekazuje dane osobowe inne niż bezpośrednio jego dotyczące lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO.

Zamawiający załącza wzór Formularza ofertowego (załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego) do wykorzystania.

V. Miejsce oraz termin składania ofert

W przypadku Państwa zainteresowania niniejszym zamówieniem uprzejmie proszę o złożenie oferty:

- 1) za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: wke@um.wroc.pl (skan podpisanej oferty) lub;
- 2) osobiście, w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie Wydziału Klimatu i Energii Urzędu Miejskiego Wrocławia, ul. Bogusławskiego 8,10 50-031 Wrocław, pok. 524 sekretariat (V piętro) lub;
- 3) za pośrednictwem usług pocztowych/kurierskich na adres: Wydział Klimatu i Energii Urzędu Miejskiego Wrocławia, ul. Bogusławskiego 8,10 50-031 Wrocław, w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 05.08.2025 r. do godz. 12:00.**

W przypadku korzystania z usług pocztowych/kurierskich, Zamawiający uznaje za termin złożenia oferty – termin i godzinę potwierdzenia odbioru przesyłki przez Zamawiającego.

VI. Kryteria oceny złożonych ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami:

- 1) cena (C) - 60%
- 2) doświadczenie osoby (D) – 40%

Ad. 1 Kryterium Cena (C) - oferta z najniższą ceną za realizację przedmiotu zamówienia otrzyma maksymalną liczbę 60 punktów, natomiast pozostałe oferty uzyskają wartość punktową wyliczoną wg poniższego wzoru:

$$C = \frac{C_{of\ min}}{C_{of\ b}} * W$$

C - liczba punktów w kryterium Cena

C_{min} - najniższa cena ofertowa w zbiorze ofert podlegających ocenie

C_b - cena ofertowa ocenianej oferty

W - waga kryterium = 60 %, gdzie 1 % = 1 pkt.

Ad. 2 Kryterium Doświadczenie osoby do realizacji przedmiotu zamówienia **(D)** maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie wyżej wymienionym kryterium wynosi 40 pkt.

Zasady oceny według kryterium doświadczenia osoby do realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) ocena kryterium doświadczenie osoby (D) będzie dokonywana na podstawie wypełnionego przez Wykonawcę załącznika nr 5 do Zapytania ofertowego **(inne niż wykazane w załączniku nr 4 w celu spełnienia warunku udziału)**;
- 2) punkty w tym kryterium będą przyznawane za doświadczenie osoby wskazanej przez Wykonawcę do realizacji zamówienia zgodnie z poniższą punktacją;
- 3) Wykonawca dysponuje osobą, który posiada co najmniej 3-letnie doświadczenie w realizacji warsztatów, w tym zrealizowała warsztaty z zakresu ekologii w okresie ostatnich 3 lat:
 - a) 1 warsztat – 5 pkt,
 - b) 2 warsztaty – 20 pkt,
 - c) 3 warsztaty lub więcej – 40 pkt.

VII. Sposób oceny ofert

1. Sprawdzenie, czy oferta spełnia wymagania (w tym kryteria formalne) przedstawione w Zapytaniu ofertowym. Oferty spełniające wymagania zostaną poddane dalszej ocenie. Oferty nie spełniające któregokolwiek z wymagań (lub kryteriów formalnych) zostaną odrzucone.
2. Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna taką, która otrzyma najwyższą punktację spośród ocenianych.
3. W przypadku, gdy kwoty przedstawione w odpowiedziach na zapytanie będą wyższe od zaplanowanych w budżecie wyżej wymienionego projektu, Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji z Wykonawcą, który uzyskał najwięcej punktów lub odstąpienia od kontynuacji procedury zamówienia.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej zgodnie z powyższymi zasadami, ze względu na złożenie ofert o takiej samej liczbie punktów, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli oferty, do

złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych lub zaprosić ich do negocjacji.

VIII. Dodatkowe informacje

1. Z uwagi na to, że szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza kwoty 130 000 zł Zamawiający, w oparciu o art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych nie stosuje przepisów cytowanej ustawy.
2. Termin związania z ofertą do dnia 03.09.2025 r. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Osobą wyznaczoną do kontaktu w zakresie przedmiotu zamówienia jest – Paulina Drzazga, e-mail: paulina.drzazga@um.wroc.pl.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia Zapytania ofertowego bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty, bez ponoszenia jakichkolwiek skutków prawnych i finansowych.
5. W celu zapewnienia porównywalności ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się (telefonicznie, e-mail) z Wykonawcami, których dokumenty będą wymagały uzupełnienia, wyjaśnienia lub doprecyzowania. Dokumenty, co do których dany Wykonawca nie dokonał uzupełnień, wyjaśnień lub doprecyzowania w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego nie będą rozpatrywane.
6. Do oferty powinien być załączony odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej.
7. Oferta (oraz załączniki do niej) musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy zgodnie z informacjami zawartymi w dokumencie rejestrowym Wykonawcy lub przez osobę posiadającą odpowiednie pełnomocnictwo do dokonywania czynności prawnych, udzielone przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy. Podpisy winny być złożone w sposób umożliwiający identyfikację podpisującego lub podpis nieczytelny winien być opatrzony pieczętą imienną osoby podpisującej.
8. Dla potrzeb udowodnienia prawidłowości podpisania oferty przez osobę do tego upoważnioną, w przypadku składania oferty przez Wykonawcę będącego osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej, w imieniu której ofertę

podpisuje pełnomocnik - Wykonawca ten winien załączyć do oferty pełnomocnictwo.

9. W przypadku pełnomocnictwa - powinno być ono załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie albo w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie.

10. Oferty złożone po terminie nie zostaną rozpatrzone.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji spotkań z wybranymi Wykonawcami celem lepszego zrozumienia złożonej oferty podczas ich oceny, doprecyzowania Zapytania ofertowego po wstępnej ocenie w razie potrzeby oraz następnie do przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcą, który uzyskał najwyższą liczbę punktów spośród wszystkich złożonych ofert. Negocjacje mogą odbywać się za pośrednictwem poczty elektronicznej lub w siedzibie Zamawiającego, poprzez osobiste stawienie się należycie umocowanego przedstawiciela Wykonawcy. O terminie spotkania oraz/lub negocjacji bezpośrednich w siedzibie Zamawiającego Wykonawcy zostaną zawiadomieni za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie. Ostateczny wybór Wykonawcy nastąpi po zakończeniu ewentualnych negocjacji.

12. Zamawiający nie zwraca kosztów przygotowania oferty ani udziału w postępowaniu.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego Zapytania ofertowego. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin składania ofert.

14. Wybór Wykonawcy zostanie ogłoszony na stronie internetowej Zamawiającego.

Dyrektor Wydziału Klimatu i Energii

Małgorzata Brykarz

Załączniki:

1. Projekt umowy – załącznik nr 1.
2. Formularz ofertowy – załącznik nr 2.
3. Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych – załącznik nr 3.
4. Doświadczenie Wykonawcy – załącznik nr 4.
5. Kryterium Doświadczenie (D) – załącznik nr 5.