



Przygotowanie i przeprowadzenie Międzynarodowych Warsztatów Kulinarynych w ramach projektu „Mosty zamiast murów. Wzrost zdolności adaptacyjnych i potencjału w zakresie obsługi zagranicznych interesariuszy”. Projekt finansowany przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej w ramach Programu Welcome to Poland (2023).

Nr sprawy:

AWM/NAW/7/2025/TM

Data wystawienia:

18-07-2025

Zapytanie ofertowe:

Wykonawca wybrany zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2024 r., poz. 1320) – wartość usługi nie przekracza 130 tys. zł netto.

I. Przedmiot zamówienia:

1. Rodzaj zamówienia

Usługi

2. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Zamówienie dotyczy projektu pt. „Mosty zamiast murów. Wzrost zdolności adaptacyjnych i potencjału w zakresie obsługi zagranicznych interesariuszy”. Projekt finansowany przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej w ramach Programu Welcome to Poland (2023).
- 2) Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i przeprowadzeniu Międzynarodowych Warsztatów Kulinarynych na Uniwersytecie Medycznym w Białymstoku.
- 3) Uczestnikami Międzynarodowych Warsztatów Kulinarynych będą przedstawiciele całej społeczności akademickiej Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku, łącznie do 80 osób: gotujący + publiczność (studenci, doktoranci, pracownicy, absolwenci – polscy oraz zagraniczni).
- 4) Głównym celem Międzynarodowych Warsztatów Kulinarynych jest:
 - przeprowadzenie warsztatów gotowania z bezpośrednim udziałem w/w uczestników;
 - kształtowanie postaw otwartości i tolerancji;
 - zmniejszenie barier międzykulturowych;
 - integracja polskich i zagranicznych interesariuszy Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku;



- budowanie relacji wewnątrz społeczności akademickiej Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku poprzez wspólne gotowanie;
 - przybliżenie kultury (w tym kulinarnej) z różnych krajów/regionów.
- 5) Liczba godzin trwania warsztatów: 4 godziny zegarowe. Planowane godziny to: 16.00-20.00.
- 6) Język prowadzenia wydarzenia: język angielski.
- 7) Miejsce realizacji: warsztaty będą z realizowane w studiu kulinarnym lub sali zapewnionej przez Wykonawcę – może być to lokalizacja wynajęta, w promieniu do 15 km od Centrum Białegostoku. W przypadku organizacji poza granicami Białegostoku, Wykonawca zapewnia transport autokarowy dla wszystkich uczestników (do 80 osób) spod siedziby UMB (Pałac Branickich, ul. Kilińskiego 1, Białystok) do miejsca wydarzenia i z powrotem.
- 8) Planowany termin realizacji usługi:
Międzynarodowe Warsztaty Kulinarne odbędą się w drugiej połowie Października 2025 (w dzień powszedni) – dokładna data do ustalenia w trybie roboczym.
- 9) Sposób realizacji usługi oraz główne założenia organizacyjne:
- przeprowadzone zostaną praktyczne warsztaty gotowania dla 8 grup uczestników po 4 osoby z różnych narodowości (dopuszczalne są grupy składające się z osób z tego samego kraju, jak również grupy osoby różnych narodowości);
 - Międzynarodowe Warsztaty Kulinarne zostaną poprowadzone przez osobę prowadzącą wyznaczoną przez Wykonawcę;
 - przygotowywanie potraw odbywać się będzie pod nadzorem profesjonalnego, wykwalifikowanego kucharza, wyznaczonego przez Wykonawcę, który będzie wspomagać merytorycznie wykonywanie potraw (konieczna znajomość języka angielskiego);
 - do wykonania będzie 8 dań. Wykonawca proponuje dania typowe dla 8 różnych krajów/regionów świata. Czas wykonania poszczególnych potraw powinien być podobny;
 - każda z grup wykonuje jedną potrawę, którą wylosują;
 - składniki do potraw i akcesoria niezbędne do ich wykonania zostaną dostarczone przez Wykonawcę;
 - drużyny będą przebrane w fartuchy;
 - podczas zmagañ drużyn dla publiczności powinien być dostępny poczęstunek – jedno danie regionalne (np. kartacze) i jedno danie zagraniczne (zupa lub danie główne) dla wszystkich chętnych – (np. 100 porcji kartaczy, przy założeniu, że porcja każdej z potraw kuchni regionalnej to minimum 350 g), 100 porcji dania zagranicznego (zupy lub dania głównego o gramaturze 350 g). W/w dania powinny zakładać odpowiedniki/wersje bezmięsne. Dania do degustacji zostaną zapewnione przez Wykonawcę. Niespożyte porcje Wykonawca zapakuje na

wynos i przekaze Zamawiającemu. Wykonawca zapewni jednorazowe pojemniki do pakowania na wynos.

- Wykonawca zapewnia miejsce, przy którym będzie się odbywać degustacja, które będzie zawierało niezbędne wyposażenie m.in. stoły, naczynia, serwetki itd., w ilości adekwatnej do liczby uczestników;
- Wykonawca zapewni wszystkie niezbędne sprzęty AGD (np. kuchenki, lodówki, grille elektryczne, blendery itp.), patelnie, garnki, sztucze, ręczniki papierowe oraz wszystkie inne elementy wyposażenia, które będą niezbędne do przygotowania 8 różnych potraw w ramach zmagania kulinarnych;
- Wykonawca zapewni produkty spożywcze niezbędne do przygotowania 8 różnych potraw dla wszystkich uczestników zmagania kulinarnych. Wszystkie produkty muszą być świeże i przechowywane w lodówkach, jeżeli tego wymaga ich specyfika;
- Wykonawca zapewni wodę dla uczestników warsztatów tj. 80 sztuk wody gazowanej i 80 sztuk wody niegazowanej (każda butelka o pojemności min. 0,5 l);
- Wykonawca zapewni fartuchy kucharskie bawełniane z nadrukiem „III International Cooking Day Medical University of Białystok” oraz z nadrukiem wymaganych logotypów informujących o dofinansowaniu w ramach Programu Welcome to Poland Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej, w łącznej liczbie 48 sztuk. Fartuchy będą w 8 kolorach po 6 sztuk każdego koloru (odrębny kolor dla każdej z ośmiu drużyn przygotowujących potrawy);
- Wykonawca zapewni czepki kucharskie w łącznej liczbie min. 48 sztuk.
- Wykonawca przygotuje (projekt i druk) 150 ulotek promujących udział w wydarzeniu (format A4 składane do DL, zadruk kolorowy, dwustronny) w języku angielskim z przepisami dań przygotowanych na imprezie, bądź innych przepisów z kuchni świata;
- Wykonawca przygotuje (projekt i druk) 10 plakatów (format A3, zadruk kolorowy, jednostronny) w języku angielskim informujący o warsztatach;

10) Zakres zadań Wykonawcy:

- zapewnienie osoby prowadzącej warsztaty, posiadającej bardzo dobrą znajomość języka angielskiego (min. B2);
- zapewnienie wykwalifikowanego, profesjonalnego kucharza, który będzie nadzorować i koordynować proces przygotowania potraw;
- zapewnienie składników niezbędnych do sporządzenia potraw – dostarczone składniki oraz potrawy do degustacji będą świeże, wysokiej jakości;
- zapewnienie dań do degustacji;
- zapewnienie lokalizacji i wskazanie jej w formularzu ofertowym;
- zapewnienie niezbędnych sprzętów i akcesoriów umożliwiających przygotowanie dań w ramach warsztatów;



- opracowanie we współpracy z Zamawiającym regulaminu Warsztatów Kulinarnych;
 - sporządzenie raportu z Międzynarodowych Warsztatów Kulinarnych (według informacji od Zamawiającego).
- 11) Informacje dodatkowe: sposób dowiezienia posiłków musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Zachodzi tu również potrzeba, we współpracy Zamawiającego z Wykonawcą, zabezpieczenia miejsca imprezy przed zabrudzeniem, spełnienia wymogów przeciwpożarowych oraz odpowiedzialności za produkty i sprzęt dostępne podczas imprezy. Przekąski muszą być świeże, przyrządzone w dniu dostawy, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi normami HACCP.
- 12) Działania informacyjno-promocyjne: Wykonawca umieści na wszelkich dokumentach powstałych w toku realizacji przedmiotu zamówienia informacje o nazwie warsztatów i projektu oraz odpowiednie logotypy, które Zamawiający prześle Wykonawcy drogą mailową.
- 13) Polityka równych szans: Wykonawca zapewni:
- dostępność usługi będącej przedmiotem zamówienia dla wszystkich uczestników warsztatu, zgodnie ze standardami stanowiącymi załącznik do Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027;
 - przestrzeganie polityki równych szans podczas realizacji warsztatów, w szczególności stosowanie języka równościowego.

3. Wymagania wobec Wykonawcy:

- 1) Posiadanie doświadczenia w prowadzeniu i organizowaniu działań o charakterze eventowym. Wykonawca potwierdzi swoje doświadczenie na formularzu ofertowym. Wykonawca powinien w okresie ostatnich 3 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przeprowadzić co najmniej 5 wydarzeń o charakterze eventowym, każde z udziałem co najmniej 25 osób. Wykonawca powinien podać w formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) liczbę i wykaz przeprowadzonych wydarzeń, wraz z podaniem, na rzecz jakich Zamawiających zostały one przeprowadzone w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie. Do każdej z ww. usług Wykonawca załączy dokument potwierdzający, że zostały one wykonane w sposób należyty (np. referencje, protokoły odbioru).
- 2) Dodatkowo, Wykonawca powinien posiadać doświadczenie w prowadzeniu i organizowaniu działań o charakterze eventów kulinarnych. Wykonawca potwierdzi swoje doświadczenie na formularzu ofertowym. Wykonawca powinien w okresie

ostatnich 3 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przeprowadzić co najmniej 2 wydarzenia o charakterze eventu kulinarnego, każde z udziałem co najmniej 25 osób. Wykonawca powinien podać w formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) liczbę i wykaz przeprowadzonych eventów kulinarnych, wraz z podaniem, na rzecz jakich Zamawiających zostały one przeprowadzone w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie. Do każdej z ww. usług Wykonawca załączy dokument potwierdzający, że zostały one wykonane w sposób należyty (np. referencje, protokoły odbioru). Eventy o charakterze kulinarnym mogą być wykazane również w ramach doświadczenia dot. realizacji działań o charakterze eventowym z punktu powyżej.

3) Dysponowanie osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia, tj.:

- osobą prowadzącą Międzynarodowe Warsztaty Kulinarne UMB, posiadającą co najmniej 2-letnie, udokumentowane doświadczenie w prowadzeniu wydarzeń o charakterze eventowym oraz posiadającą bardzo dobrą (min. B2) znajomość języka angielskiego;
- kucharzem, posiadającym co najmniej 3-letnie, udokumentowane doświadczenie zawodowe na stanowisku kucharza oraz komunikatywną znajomość języka angielskiego;
- Wykonawca w formularzu ofertowym przedstawi propozycje potraw dla poszczególnych drużyn ze wskazaniem kraju/regionu z jakiego pochodzi dana potrawa. Przygotuje też ciekawostki dotyczące kuchni danego kraju/regionu.
- Wykonawca wskaże planowaną lokalizację realizacji wydarzenia.
- Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia, na każde wezwanie Zamawiającego, dokumentów potwierdzających posiadanie w/w doświadczenia tych osób. Wykonawca potwierdzi spełnienie powyższych wymagań dla osoby prowadzącej i kucharza oświadczeniem na formularzu ofertowym.

II. Kryteria oceny:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego na podstawie kryterium:

- a) Cena oferty: maksymalna liczba 70 pkt, w formularzu ofertowym Wykonawca poda cenę brutto, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, za całość realizacji zamówienia.

Zasady oceny kryterium „Cena oferty”

- W formularzu ofertowym Wykonawca poda cenę brutto za realizację warsztatów kulinarnych. Ocena w tym kryterium zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:
- $\text{Liczba punktów} = \text{najniższa oferowana cena} / \text{cena oferty ocenianej} \times 70$
- Oferta najkorzystniejsza otrzyma w tym kryterium 70 punktów.



b) koncepcja realizacji wydarzenia kulinarnego: maksymalna liczba punktów: 30 pkt

Kryterium zostanie ocenione w ramach trzech parametrów:

- wskazana lokalizacja (0-10 pkt);
- wskazane potrawy do gotowania i poczęstunku (0-10 pkt);
- opis ciekawostek (maksymalnie 500 znaków ze spacjami) dotyczących kuchni świata. (0-10 pkt).

Oceny w ramach kryterium realizacji wydarzenia kulinarnego dokona komisja składająca się z 3 pracowników Działu Współpracy Międzynarodowej UMB.

Zostanie wybrany Wykonawca spełniający wszystkie wymagania Zamawiającego, który uzyska najwyższą liczbę punktów w ramach obu kryteriów.

III. Termin lub okres wykonania zamówienia

Zamówienie będzie wykonane w drugiej połowie października 2025 r. (w dniu powszednim). Dokładna data zostanie ustalona w trybie roboczym.

IV. Składanie ofert

Szczegółowe informacje można uzyskać pod adresem: Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, ul. J. Kilińskiego 1, 15-089 Białystok, Dział Współpracy Międzynarodowej.

1. Osoba do kontaktu z Wykonawcami:

mgr Urszula Roszkowska

Telefon kontaktowy, e-mail:

+ 48 85 686 51 76, urszula.roszkowska@umb.edu.pl

2. Do wypełnionego formularza ofertowego (załącznik do zapytania) należy dołączyć:

- 1) Dokument rejestrowy Wykonawcy, poświadczający prowadzenie działalności gospodarczej w obszarze zgodnym z przedmiotem zamówienia;
- 2) Oświadczenie o braku osobowych lub kapitałowych powiązań z Zamawiającym (Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego);
- 3) Referencje (lub inne dokumenty np. protokoły odbioru) od zamawiających, na rzecz których były wykonywane usługi wykazane w ramach doświadczenia Wykonawcy.

3. Miejsce i termin składania ofert (data i godzina):

Termin: 2025-08-07 godz. 15.00

Oferty mogą zostać przesłane pocztą tradycyjną/kurierską, złożone osobiście lub pocztą elektroniczną (podpisane autoryzowanym podpisem kwalifikowalnym).

- a) W przypadku poczty tradycyjnej/kurierskiej lub osobiście: Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, Kancelaria Ogólna. Ofertę należy złożyć w kopercie zaadresowanej: Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, ul. Jana Kilińskiego 1, 15-089 Białystok, koniecznie z dopiskiem: „Przygotowanie i przeprowadzenie Międzynarodowych Warsztatów Kulinarnych - Zapytanie ofertowe nr AWM/NAW/7/2025/TM”. Nie otwierać przed 07.08.2025 r. godz. 15:00”.



- b) W przypadku poczty elektronicznej, komplet dokumentacji, opatrzonej zaufanym lub kwalifikowalnym podpisem elektronicznym należy przesłać na adres: urszula.roszkowska@umb.edu.pl, w tytule bądź w treści e-maila koniecznie należy wpisać: „Zapytanie ofertowe nr AWM/NAW/7/2025/TM. Nie otwierać przed 07.08.2025 r. godz. 15:00”.

4. Uniwersytet Medyczny w Białymstoku zastrzega sobie prawo:

- do pozostawienia bez rozpatrywania ofert, które wpłynęły po terminie;
- do zmiany zakresu postępowania;
- do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

5. Załączniki:

- 1) Formularz ofertowy;
- 2) Wzór umowy;
- 3) Wzór umowy powierzenia przetwarzania danych;
- 4) Oświadczenie o braku osobowych lub kapitałowych powiązań z Zamawiającym.
- 5) Protokół odbioru.

Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych związanym z realizacją zamówienia poza ustawą Prawo zamówień publicznych, o wartości poniżej 130 000 PLN netto.

Zgodnie z 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), dalej „RODO”, Uniwersytet Medyczny w Białymstoku informuje, że:

- 1) administratorem danych osobowych jest Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, ul. Jana Kilińskiego 1, 15-089 Białystok, NIP 542-021-17-17, REGON 000288604, reprezentowany przez Rektora,
- 2) Uniwersytet Medyczny w Białymstoku powołał Inspektora Ochrony Danych, z którym można skontaktować się w sprawach danych osobowych wysyłając informacje na adres e-mail: iod@umb.edu.pl lub poprzez inne dane kontaktowe podane na stronach internetowych Uczelni,
- 3) dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z realizacją zamówienia poza ustawą Prawo zamówień publicznych, o wartości poniżej 130 000 zł, na podstawie:
 - art. 6 ust. 1 lit. b RODO przetwarzanie jest niezbędne do podjęcia czynności zmierzających do ewentualnego zawarcia umowy z osobą fizyczną,
 - art. 6 ust. 1 lit. c RODO przetwarzanie jest obowiązkiem prawnym ciążącym na Uczelni jakim jest obowiązek dokonywania wydatków publicznych, rozliczeń w sposób celowy i oszczędny zgodnie z ustawą o finansach publicznych, ustawą o rachunkowości;



- 4) odbiorcami danych osobowych mogą być wykonawcy, osoby wnioskujące o udostępnienie informacji publicznej, inne podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa oraz podmioty na podstawie zawartych umów powierzenia z Zamawiającym, w szczególności dostarczające i wspierające systemy informatyczne,
- 5) dane osobowe będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów archiwizacyjnych tj. 5 lat od zakończenia realizacji zamówienia lub umowy,
- 6) podanie danych osobowych nie jest obowiązkiem, jednak ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny oferty, co będzie wiązało się z odrzuceniem oferty lub wykluczeniem z postępowania,
- 7) każdej osobie, której dane są przetwarzane, przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych – w przypadkach, na zasadach i w trybie określonych w RODO. Skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania ani zmianą postanowień umowy i nie może naruszać integralności protokołu i załączników. W celu skorzystania z praw należy kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych,
- 8) każda osoba ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uzna, iż przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO,
- 9) w oparciu o dane osobowe Administrator nie będzie podejmował zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania w rozumieniu RODO.