Znak sprawy: OR.273.8.2019

Załącznik nr 2 do SIWZ

**SIWZ / Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. **Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i realizacja usługi pod nazwą: „Festiwal zawodów- warsztaty wyjazdowe z wizytą u pracodawcy”.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy wykonać kompleksową usługę organizacji warsztatów wraz z zapewnieniem:

1. usługi szkoleniowej,

2) usługi hotelarskiej, gastronomicznej, rekreacyjnej i transportowej

3) kierownika warsztatów oraz opieki wychowawczej nad uczestnikami w czasie transportu i pobytu,

4) zwiedzania zakładu pracy,

5) wydanie filmu w formie reportażu z warsztatów dla młodzieży,

6) opracowanie i opublikowanie artykułów prasowych o realizowanym wydarzeniu.

2. **Termin realizacji zamówienia**: **w terminie od 03.06.2019 r. do 14.06.2019 r.** - 4 dni nauki szkolnej (szczegółowy termin do uzgodnienia z Zamawiającym).

**Proponowany termin należy wskazać w formularzu oferty – załącznik nr 1 do SIWZ.**

3. **Ilość uczestników**: 15 uczniów + 1 kierownik warsztatów+ 2 opiekunów

4. **Szczegółowy opis usług planowanych do realizacji w ramach zmówienia**:

4.1. **Usługa szkoleniowa**:

Zamawiający planuje w terminie od 03.06.2019 r. do 14.06.2019 r. - w dni nauki szkolnej, po uzgodnieniu terminu z Zamawiającym, przeprowadzenie 4 dniowego szkolenia w formie warsztatów dla 15 osób - uczniów Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Sulechowie, pt.: „Jak zostać kreatywnym pracownikiem?” Zadaniem Wykonawcy będzie realizacja kompleksowej usługi, w skład której wchodzi:

- zorganizowanie usługi szkoleniowej, w odległości nie mniejszej niż 20 km i nie większej niż 60 km od siedziby CKZiU w Sulechowie,

-wynajem sali szkoleniowej z wyposażeniem (laptop, projektor, ekran, dostęp wi fi),

- wydanie zaświadczenia potwierdzającego udział w warsztatach każdemu uczestnikowi.

Szkolenie powinno składać się z form wykładowych i warsztatowych (m.in. studium przypadku, ćwiczenia, zajęcia w terenie) realizowanych następująco:

I dzień- warsztaty z psychologiem

7 godz. dydaktycznych+ 1 godz. przerwy kawowe i obiadowe. Zakres tematyczny warsztatu powinien obejmować m.in. twórczą rozgrzewkę, selekcję i ocenę pomysłów, poszukiwanie inspiracji w procesie kreatywnym.

II dzień- warsztaty z doradcą zawodowym

7 godz. dydaktycznych + 1 godz. przerwy kawowe i obiadowe. Zakres warsztatu powinien obejmować m.in. umiejętność zdobywania informacji o sobie i własnym otoczeniu, planowanie kariery, sposoby analizowania rzeczywistości.

III dzień- warsztaty z pracownikiem działu rekrutacji

7 godz. dydaktycznych + 1 godz. przerwy kawowe i obiadowe. Zakres warsztatu powinien obejmować m.in. przebieg rekrutacji, metody oceny poszukującego pracy, korzystanie z usług agencji pracy.

IV dzień- wycieczka do zakładu pracy, zwiedzanie zakładu, spotkanie z przedstawicielem działu rekrutacji pracowników.

Po zakończeniu wizyty w zakładzie pracy uczestnicy przejeżdżają do Sulechowa, ul. Piaskowa 53, zatoczka autobusowa, następuje rozwiązanie wyjazdu.

Wykonawca przygotuje program szkolenia uwzględniający zakres tematyczny poszczególnych modułów, przygotowuje materiały szkoleniowe dla uczestników warsztatów, zapewni niezbędne materiały szkoleniowe oraz materiały do przeprowadzenia ćwiczeń, wydaje uczestnikom zaświadczenia potwierdzające udział w warsztatach. Wykonawca zapewni sporządzenie dokumentacji przez trenerów z przebiegu warsztatów wg. wzoru przekazanego przez Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić podczas całego pobytu kierownika szkolenia, sprawującego opiekę nad prawidłowym przebiegiem realizacji warunków umowy.

**Wymagania wobec sali szkoleniowej i jej wyposażenia:**

- termin udostepnienia: w terminie realizacji warsztatów- od godziny 930 do godziny 1800

- wielkość sali szkoleniowej powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia - 15 osób   
i umożliwiać komfortowe ich usadzenie (np. układ podkowy),

- wyposażenie: sprzęt multimedialny odpowiedni dla prawidłowego przeprowadzenia szkolenia (ekran, projektor), dostęp do internetu, możliwość podłączenia laptopa,

- sala nie może zawierać elementów utrudniających kontakt wizualny (kolumny, filary),

- dostęp do światła dziennego,

**4.2. Usługa hotelarska, gastronomiczna i transportowa**

4.2.1. Wymagania dla usługi hotelarskiej i gastronomicznej:

1. usługami hotelarsko- gastronomicznymi ma być objętych łącznie 18 osób.;
2. lokalizacja obiektu: lokal ma być zlokalizowany na terenie województwa lubuskiego,   
   w odległości od siedziby CKZiU w Sulechowie nie mniejszej niż 20 km i nie większej niż 60 km. Usługa szkoleniowa, hotelarska i gastronomiczna mają być świadczone na terenie jednego obiektu;
3. standard obiektu: zrealizowanie usługi hotelarsko- gastronomicznej w obiekcie posiadającym warunki co najmniej kategorii 3 gwiazdek oraz zaplecze rekreacyjne (np. siłownia, basen, sauna, miejsce na ognisko integracyjne, boisko do gry)
4. wykonawca zapewni zakwaterowanie (3 noclegi) dla 18 osób w pokojach max. 2 osobowych   
   z łazienką. Zamawiający nie dopuszcza opcji pokoi 3 osobowych;
5. wykonawca zapewni uczestnikom możliwość korzystania z części rekreacyjnej obiektu: basenu i/lub siłowni i/lub sauny oraz zorganizuje ognisko integracyjne w pierwszym dniu pobytu na świeżym powietrzu (w przypadku złych warunków atmosferycznych) integracyjną kolację z programem przygotowanym przez opiekunów,
6. wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego;
7. przyjazd uczestników szkolenia planowany jest ok. godz. 930 pierwszego dnia, a wyjazd około godz. 1000 ostatniego dnia pobytu;
8. wyżywienie:

- wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia: 3 śniadań, 3 obiadów, 3 kolacji, 1 lunch na wynos w dniu wyjazdu, 6 przerw kawowych (po dwie przerwy w dniach odbywania szkoleń),

- śniadanie, obiad, kolacja i przerwy kawowe mają być podane w formie bufetu szwedzkiego, przy czym przerwa kawowa winna być zorganizowana bezpośrednio przy sali lub w sali, w której będzie prowadzone szkolenie,

- wykonawca zapewni możliwość zamiany określonej liczby potraw na wegetariańskie lub dietetyczne, po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego na 2 dni przed planowanym rozpoczęciem szkolenia,

- godziny podawania posiłków, przerwy kawowe zostaną ustalone przez Wykonawcę 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia i przekazane Zamawiającemu

- wymagania wobec posiłków:

**- lunch:**  na wynos winien składać się min. z dwóch kanapek, napoju zimnego, owocu, deseru słodkiego,

- **śniadania:**  winno zawierać dania na gorąco: min. 2 potrawy do wyboru (np. jajecznica, kiełbaski lub parówki, naleśniki), dania na zimno: pieczywo, masło, wędliny i pasztety- różne rodzaje, sałatki, sery żółte, twarożki różne smaki, świeże warzywa, jogurty, płatki śniadaniowe, dżem, dania na słodko: 2 rodzaje ciast z nadzieniem- min. 1 szt/ osobę, kruche ciasteczka, ciastka w czekoladzie min. 100g/osobę, napoje: kawa, herbata w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytryna do herbaty.

- **obiady:** powinny stanowić dwudaniowy ciepły posiłek, tj. zupa (porcja nie mniejsza niż 300 ml/osobę i II danie (porcja nie mniejsza niż 450 g/osobę, z zachowaniem następujących wielkości:

* mięso/ ryby- ok. 30 % udziału w całkowitej gramaturze dania,
* ziemniaki/ ryż- ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
* surówki/ sałatki (min. 2 rodzaje)- ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
* napoje: kawa, herbata, soki, nie mniej niż 300 ml. na porcję.

- **przerwy kawowe** ( ciągłe uzupełniane wg potrzeb): winny składać się z: kawy świeżo parzonej  
 i herbaty ekspresowej w różnych wariantach smakowych do wyboru (minimum 3 ), każda torebka herbaty pakowana w osobnych kopertkach, sok owocowy 100% w ilości 0,2l/osobę, woda mineralna niegazowana lub gazowana 0,33l/osobę. Słodka przekąska serwowana dodatkowo do przerwy kawowej, zawierająca ciasta pieczone co najmniej dwa rodzaje oraz ciasteczka kruche i owoce.

- **kolacje:** powinny zawierać dania mięsne/ rybne na gorąco (min. 2 rodzaje), bukiet surówek, przekąski zimne (min.3 rodzaje), pieczywo, masło, deser (min. 2 rodzaje), napoje: kawę, herbatę w różnych wariantach smakowych, cukier, mleko do kawy, cytryna, sok owocowy 100% 0,2l/osobę, wodę mineralną niegazowaną i gazowana, owoce.

4.2.2**. Wymagania dla usługi transportowej**

Usługa obejmuje przewóz uczestników warsztatów w dwie strony.

Wyjazd: w pierwszym dniu warsztatów o godz. 800 spod siedziby CKZiU w Sulechowie, ul. Piaskowa 53 (zatoczka autobusowa) do miejsca szkolenia/zakwaterowania.

Powrót: czwartego dnia warsztatów ok. godz. 1000 – wyjazd z miejsca zakwaterowania do zakładu pracy - wyznaczonego przez Wykonawcę. Po pobycie w zakładzie pracy (ok. 3 godz.) przejazd do siedziby CKZiU w Sulechowie, ul. Piaskowa 53 (zatoczka autobusowa).

Wykonawca zapewni autokar z klimatyzacją ABS, ASR, GPS oraz jeśli to możliwe ESP. Pojazd musi posiadać niezbędną dokumentację i przygotowanie techniczne, posiadać aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC i NW. Przewoźnik musi posiadać wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu osób oraz posiadać licencję na przewóz osób w transporcie krajowym. Wykonawca w ramach podanej ceny za usługę ujmie także ewentualny koszt parkingów, płatnej strefy parkowania, opłat za przejazd płatnymi drogami. Wszyscy uczestnicy będą posiadali min. 1 szt. bagażu podręcznego.

**4.3. Zapewnienie kierownika warsztatów i opieki wychowawczej nad uczestnikami w czasie transportu i pobytu**

Wykonawca zapewni opiekę wychowawców posiadających odpowiednie doświadczenie, kwalifikacje i uprawnienia do pracy z młodzieżą szkolną, w tym z osobami niepełnoletnim oraz kierownika warsztatów. Wykonawca zapewni rozpoczęcie sprawowania opieki od dnia zbiórki przed wyjazdem, o godz. 7.40, z siedziby CKZiU w Sulechowie, ul. Piaskowa 53 (zatoczka autobusowa) do godziny powrotu uczestników warsztatów do Sulechowa, w dniu powrotu.

Oprócz zadań opiekuńczych opiekunowie oraz kierownik warsztatów będą motywować uczestników do wystąpień w realizowanym reportażu o warsztatach oraz zorganizowanie czasu wolnego po zajęciach warsztatowych (np. zajęcia rekreacyjne). Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom (15 uczniów i 3 osobom dorosłym – opiekunowie i kierownik warsztatów) ubezpieczenie NNW. Imienne listy uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie 4 dni przed planowanym wyjazdem.

**4.4 Zwiedzanie dowolnego zakładu pracy**

Wykonawca zorganizuje w czwartym dniu „Festiwalu zawodów- warsztaty wyjazdowe z wizytą u pracodawców” zwiedzanie dowolnego zakładu pracy funkcjonującego w jednej z branż: informatycznej, gastronomicznej lub logistycznej, z 3 godzinnym pobytem w tym zakładzie. W zakładzie pracy należy zapewnić jego zwiedzanie oraz spotkanie z pracownikiem działu rekrutacji, który przedstawi możliwości zatrudnienia, rozwoju kariery zawodowej w prowadzonej branży. Konieczna jest zgoda zakładu pracy na dokonanie nagrania, na potrzeby tworzonego reportażu z pobytu uczestników z zakładzie, w zakresie nienaruszającym tajemnicy danej firmy.

**4.5. Wydanie filmu w formie reportażu z warsztatów dla młodzieży**

Wykonawca zapewni nagranie reportażu z przebiegu warsztatów dla młodzieży oraz przygotuje materiał filmowy z wizyty w zakładzie pracy. Celem reportażu ma być przedstawienie możliwości różnorodnego rozwoju osobistego i zawodowego uczniów CKZiU w Sulechowie.

Parametry techniczne filmu: czas trwania 15-20 minut, oprócz materiału video film będzie uzupełniony zdjęciami pokazującymi przebieg warsztatów oraz wizytę uczestników w zakładzie pracy. Film powinien być dostarczony Zamawiającemu na płycie CD w formacie umożliwiającym uruchomienie materiału na stacjonarnym odtwarzaczu DVD, w nakładzie 1000 szt. Wykonawca zobowiązany jest również do przygotowania i wydruku okładek na podstawie własnego projektu graficznego. Usługę należy wykonać i nakład przekazać Zamawiającemu do 20.06.2019r.

**4.6. Opracowanie i opublikowanie artykułów prasowych o realizowanym wydarzeniu.**

Wykonawca przygotuje i zamieści w prasie o zasięgu wojewódzkim (województwo lubuskie) dwa artykuły. Artykuły mają ukazać się w wydaniu magazynowym. Treść artykułów ma zawierać informacje o realizowanym projekcie „Doskonalenie jakości kształcenia w Powiecie Zielonogórskim”, CKZiU w Sulechowie, kierunkach kształcenia oraz o planowanych warsztatach (pierwszy artykuł) oraz przebiegu warsztatów (drugi artykuł). Pierwszy artykuł (zapowiadający wydarzenie) powinien ukazać się do dnia rozpoczęcia warsztatów, natomiast drugi do 20.06.2019r.

Dane techniczne artykułów: format: min. 24 moduły (263x 151,6 mm), zasięg: całe województwo lubuskie, 4500 znaków ze spacjami + 2 zdjęcia, wydanie magazynowe, 1 emisja oraz emisja linku/ artykułu sponsorowanego na stronie głównej gazety przez min. 6 dni. Artykuły muszą zawierać informację o źródłach finansowania projektu i jego nazwie oraz odpowiednie logotypy UE.

**Wykonawca zobowiązany jest do prawidłowego oznaczenia logotypami graficznymi wszystkich materiałów i miejsca prowadzenia warsztatów informacją o źródłach finansowania przedsięwzięcia oraz nazwą realizowanego projektu „Doskonalenie jakości kształcenia zawodowego w powiecie zielonogórskim”.**