

Znak sprawy:CKZiU.042.Z.1.2017

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) usług szkoleniowej,
- 2) usług hotelarskiej, gastronomicznej, 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:** 9-12.06.2017

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

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

4.1. usługa szkoleniowa:

Zamawiający planuje w dniach 9-12.06.2017 przeprowadzenie 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),

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

I dzień- warsztaty z psychologiem

7 godz. dydaktycznych + 1 godz. przerwy kawowe i obiadowe. Zakres tematyczny warsztatu powinien obejmować następujące moduły:

- I. Czym jest kreatywność?
- II. Twórcza rozgrzewka- przełamywanie barier, ograniczeń, schematów

- III. Praktyczne metody i techniki pobudzania myślenia kreatywnego
- IV. Grupowy trening kreatywności

II dzień- warsztaty z doradcą zawodowym

7 godz. dydaktycznych + 1 godz.. przerwy kawowe i obiadowe. Zakres warsztatu powinien obejmować następujące moduły:

- I. Kariera- marzenia do spełnienia
- II. Zewnętrzne i wewnętrzne uwarunkowania związane z realizacją projektów kariery
- III. Doskonalenie umiejętności analizowania rzeczywistości
- IV. Umiejętność zdobywania informacji o sobie i własnym otoczeniu

III dzień- warsztaty z pracownikiem działu rekrutacji

7 godz. dydaktycznych + 1 godz.. przerwy kawowe i obiadowe. Zakres warsztatu powinien obejmować następujące moduły:

- I. Rynek pracy bez tajemnic
- II. Rekrutacja i selekcja
- III. Blaski i cienie rozmowy kwalifikacyjnej
- IV. Jak rekrutujący ocenia kandydata?

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, zatoczka autobusowa, następuje rozwiązanie wyjazdu.

Wykonawca przygotowuje program szkolenia uwzględniający zakres tematyczny poszczególnych modułów, przygotowuje materiały szkoleniowe dla uczestników warsztatów, zapewnia niezbędne materiały szkoleniowe oraz materiały do przeprowadzenia ćwiczeń.

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 udostępnienia: w dniach 9-11.06.2017 od godziny 9³⁰ do godziny 18⁰⁰
- wielkość sali szkoleniowej powinna być dostosowana do liczby uczestników szkolenia-15 osób i umożliwić komfortowe ich usadzenie (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, 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 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;
- 4) Wykonawca zapewni zakwaterowanie (3 noclegi) dla 18 osób w pokojach 1 i 2 osobowych z łazienką: 4 pokoje 1 osobowe z łazienką oraz 7 pokoi 2 osobowych z łazienką. Zamawiający nie dopuszcza opcji pokoi 3 osobowych;
- 5) wykonawca jest zobowiązany do zakwaterowania uczestników szkolenia w godzinach odpowiednich do przygotowanego programu szkoleniowego;
- 6) przyjazd uczestników szkolenia planowany jest ok. godz. 9³⁰ pierwszego dnia, a wyjazd około godz. 10⁰⁰ ostatniego dnia pobytu;
- 7) 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 wskazane przez Zamawiającego 2 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia,
 - 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 500g/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 gazowaną, owoce.

Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru menu, z proponowanych przez Wykonawcę.

4.2.2. Wymagania dla usługi transportowej

Usługa obejmuje przewóz uczestników warsztatów w obie strony.

Wyjazd: w dniu 9.06.2017 r. około godz. 7³⁰ spod siedziby CKZiU w Sulechowie, ul. Piaskowa 53 (zatoczka autobusowa) do miejsca szkolenia/zakwaterowania.

Powrót: w dniu 12.06.2017 r. o 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.

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 niepełnoletnimi oraz kierownika warsztatów. Wykonawca zapewni rozpoczęcie sprawowania opieki od dnia zbiórki przed wyjazdem w dniu 9.06.2017, godz. 7.15, z siedziby CKZiU w Sulechowie, ul. Piaskowa 53 (zatoczka autobusowa) do godziny powrotu uczestników warsztatów do Sulechowa, w dniu 12.06.2017r.

Oprócz zadań opiekuńczych opiekunowie oraz kierownik warsztatów będą motywować uczestników do wystąpień w realizowanym raporcie o warsztatach. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom (15 uczniów i 3 osobom dorosłym – opiekunowie i kierownik warsztatów) ubezpieczenie NNW. Imienne listy uczestników Zamawiający prześle Wykonawcy w terminie 7 dni przed planowanym wyjazdem.

4.4. Zwiedzanie dowolnego zakładu pracy

Wykonawca zorganizuje w czwartym dniu „Festiwalu zawodów- warsztaty wyjazdowe z wizytą u pracodawcy” zwiedzanie dowolnego zakładu pracy funkcjonującego w jednej z branż: informatycznej, mechatronicznej, gastronomicznej, logistycznej lub hotelarskiej, z 3 godzinnym pobytem w tym zakładzie. Zakład pracy ma znajdować się w odległości nie więcej niż 20 km od trasy powrotu z miejsca szkolenia do Sulechowa.

Uczestnicy w dniu 15.06.2017 r., po śniadaniu i zakwaterowaniu, w drodze powrotnej do Sulechowa, zatrzymując się na ok. 3 godz. w wybranym przez Wykonawcę zakładzie pracy. W zakładzie pracy

należy zapewnić jego zwiedzanie oraz spotkanie z pracownikiem Działu rekrutacji. Konieczna jest zgoda na dokonanie nagrania na potrzeby tworzonego reportażu z pobytu uczestników z zakładu, w zakresie nienaruszającym tajemnicy danej firmy.

4.5. Wydanie filmu w formie reportażu 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 wizyty młodzieży w zakładzie pracy. Film powinien być dostarczony Zamawiającemu w formacie mp4/mov. lub równoważnym w formacie umożliwiającym uruchomienie materiału na stacjonarnym odtwarzaczu DVD, w nakładzie 1000 szt. Wykonawca zobowiązany jest również do przygotowania i wydruku okładka podstawie własnego projektu graficznego. Usługę należy wykonać i nakład przekazać Zamawiającemu do 27.06.2017r.

4.6. Opracowanie i opublikowanie artykułów prasowych o realizowanym wydarzeniu.

Wykonawca przygotowuje i zamieści w prasie o zasięgu wojewódzkim (województwo lubuskie) dwa artykuły. Artykuły mają ukazać się w wydaniu magazynowym o nakładzie minimum 40 tys. (licząc nakład za ostatnie 3 m-ce przed ukazaniem się artykułów). Treść artykułów ma zawierać informacje realizowanym projekcie „Doskonalenie jakości kształcenia w Powiecie Zielonogórskim”, CKZiU w Sulechowie, kierunkach kształcenia oraz o przebiegu warsztatów. Pierwszy artykuł (zapowiadający wydarzenie) powinien ukazać się do 6 czerwca 2017, natomiast drugi do 20 czerwca 2017r.

Dane techniczne artykułów: format: min. 18 modułów (263x 112,8 mm), zasięg: całe województwo lubuskie, 4500 znaków ze spacjami + 2 zdjęcia, wydanie magazynowe, 1 emisja. Artykuły muszą zawierać informację o źródłach finansowania projektu i jego nazwie oraz logotypy.

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”.