

Znak postępowania: CEN.25.13.2024

**Załącznik nr 1.III do SWZ
część III: seminaria PSRK i SDZ**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dotyczący **III części zamówienia** „Usługa organizacji konferencji regionalnych wraz z zapewnieniem zespołu ekspertów dla spotkań, seminariów oraz konferencji PSRK i SDZ”:

„Usługa organizacji seminariów dla uczestników oraz interesariuszy Podlaskiej Sieci Rozwoju Kształcenia PSRK oraz Sieci Doradztwa Zawodowego SDZ”

Usługa będzie realizowana na potrzeby projektu pozakonkursowego: „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych” finansowanego w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO), Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, inwestycja A3.1.1: „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”. Projekt stanowi formę wdrożenia Zintegrowanej Strategii Umiejętności 2030 (ZSU 2030). W ramach projektu przewidziano realizację zamówienia dotyczącego usługi w zakresie organizacji działań oraz zapewnienia zespołu ekspertów Podlaskiej Sieci Rozwoju Kształcenia (PSRK) oraz Sieci Doradztwa Zawodowego (SDZ)

I Ogólne informacje o usłudze

Uczestniczkami i uczestnikami spotkań będą uczestnicy oraz interesariusze Podlaskiej Sieci kształcenia Zawodowego (PSRK) oraz Podlaskiej Sieci Doradztwa Zawodowego (SDZ), w szczególności reprezentanci organów prowadzących szkoły, przedstawiciele uczelni wyższych, pracodawców, stowarzyszeń zawodowych, instytucji rynku pracy, zrzeszeń pracodawców, fundacji i stowarzyszeń działających na rzecz kształcenia ustawicznego, samorządu wojewódzkiego oraz i innych podmiotów zainteresowanych wsparciem rozwoju kształcenia ustawicznego w województwie podlaskim. Seminaria będą organizowane w celu wymiany doświadczeń pomiędzy partnerami w zakresie dobrych praktyk kształcenia zawodowego i doradztwa zawodowego na rzecz kształcenia ustawicznego, w tym między innymi: kształcenia zawodowego, rozwijania kompetencji miękkich w kształceniu ustawicznym, koordynacji szkoleń branżowych w regionie oraz wypracowania rekomendacji dalszych działań, wspólnych przedsięwzięć w tym zakresie, a także innych tematów zaproponowanych przez Wojewódzki Zespół Koordynacyjny oraz istotnych dla działania Zespołu ds. analizy dostosowania edukacji zawodowej do potrzeb rynku pracy woj. podlaskiego. Katalog podmiotów tworzących PSRK oraz SDZ jest otwarty. Planuje się zaangażowanie jak największej liczby uczestników zarówno z instytucji, jak i grup nieformalnych, stowarzyszeń, ponieważ celem stworzenia niniejszej sieci jest potrzeba zbudowania trwałego mechanizmu współpracy pomiędzy instytucjami edukacyjnymi, pracodawcami i wypracowania trwałych relacji opartych o wymianę informacji i wspólne działania na rzecz kształcenia formalnego na trzech poziomach i kształcenia nieformalnego z uwzględnieniem potrzeb regionalnej gospodarki rynku pracy i pod kątem lepszego dopasowania kształcenia do rynku pracy.

II Przedmiot zamówienia

1. Zadaniem Wykonawcy **w części III zamówienia**, będzie:
 - a) organizacja oraz zapewnienie zespołu ekspertów do realizacji 16 seminariów PSRK i SDZ każde po 4 godziny dydaktyczne
2. Zamawiający wymaga, aby realizacja usługi była realizowana w następującym trybie czasowym:
 - a) Rok 2025: 12 seminariów
 - b) Rok 2026; I Kwartał: 4 seminaria
3. Wykonawca zapewni warunki techniczne do realizacji zadań opisanych w części II Przedmiot zamówienia, pkt 1 niniejszego Opisu przedmiotu zamówienia (OPZ).

III Szczegółowy zakres zamówienia

Wykonawca zapewni zespół ekspertów na seminaria PSRK i SDZ oraz opiekuna każdego seminarium. Wykonawca wskaże eksperta wiodącego odpowiedzialnego za merytoryczną stronę realizacji zamówienia, który będzie weryfikował pozostałych ekspertów i wspierał ich.

Eksperci zrealizują następujące działania dla seminariów PSRK i SDZ:

- a) opracowanie i przedstawienie części merytorycznej podczas każdego seminarium w wymiarze 1 godziny dydaktycznej w ramach każdego spotkania;
- b) prowadzenie, moderowanie dyskusji w wymiarze 3 godzin dydaktycznych.

1. Do zadań Wykonawcy będzie należeć zorganizowanie i przeprowadzenie **16 seminariów PSRK i SDZ** obejmujących następujące działania:

- a) Organizacja 2 seminariów PSRK w Białymstoku oraz 1 seminarium PSRK w Łomży oraz 1 seminarium PSRK w Suwałkach, każde dla 40 osób, łącznie 4 seminaria w wymiarze 4 godzin dydaktycznych (1 godzina to 45 minut) z zapewnieniem na każdym seminarium 2 ekspertów posiadających wiedzę na temat obszarów Zintegrowanej Strategii Umiejętności 2030 (ZSU 2030), którzy przygotują merytorycznie i poprowadzą seminaria zgodnie z programem seminarium. Wystąpienia ekspertów zapewnionych przez Wykonawcę będą trwały łącznie 1 godzinę dydaktyczną podczas każdego ze spotkań. Poza tym eksperci będą moderowali dyskusję i w niej uczestniczyli w wymiarze 3 godzin dydaktycznych. Zamawiający każdorazowo zachowa prawo akceptowania ekspertów proponowanych przez Wykonawcę co najmniej 14 dni przed terminem każdego seminarium, z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do proponowania przykładowych ekspertów lub wymaganej wiedzy lub doświadczenia ekspertów zgodnie z diagnozowanymi potrzebami uczestników seminarium lub programem seminarium.
- b) Organizacja 4 seminariów SDZ w Białymstoku oraz 4 seminariów SDZ w Łomży oraz 4 seminariów SDZ w Suwałkach, każde dla 30 osób, łącznie 12 seminariów w wymiarze 4 godzin dydaktycznych (1 godzina to 45 minut) z zapewnieniem na każdym seminarium 2 ekspertów posiadających wiedzę na temat obszarów Zintegrowanej Strategii Umiejętności 2030 (ZSU 2030) oraz w zakresie doradztwa zawodowego na różnych etapach edukacji, którzy przygotują merytorycznie i poprowadzą seminaria zgodnie z programem seminarium. Wystąpienia ekspertów zapewnionych przez Wykonawcę będą trwały łącznie 1 godzinę dydaktyczną podczas każdego z seminarium. Poza tym eksperci będą moderowali dyskusję i w

niej uczestniczyli w wymiarze 3 godzin dydaktycznych. Zamawiający każdorazowo zachowa prawo akceptowania ekspertów proponowanych przez Wykonawcę co najmniej 14 dni przed terminem każdego seminarium, z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do proponowania przykładowych ekspertów lub wymaganej wiedzy lub doświadczenia ekspertów zgodnie z diagnozowanymi potrzebami uczestników seminarium lub programem seminarium.

- c) Rekrutacja techniczna uczestników każdego seminarium spośród osób współtworzących sieci PSRK i SDZ wskazanych przez Zamawiającego oraz przedstawicieli zaangażowanych w realizację polityki edukacyjnej regionu oraz interesariuszy sieci, zgodnie ze wskazaniami Zamawiającego. Seminarium powinny być realizowane w miastach wskazanych w punktach a) i b). Wykonawca może zaproponować organizację seminarium poza wskazanym miastem w szczególności poza woj. podlaskim a w przypadku akceptacji tej propozycji przez Zamawiającego, Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dojazdu uczestników poprzez zapewnienie usługi transportowej przed i po zakończeniu seminarium, w tym co najmniej odpowiedniej liczby autokarów, w zależności do zrekrutowanej grupy uczestników z Białegostoku, Suwałk lub Łomży).
- d) Organizacja techniczna seminariów poprzez co najmniej: zapewnienie pomieszczeń niezbędnych do realizacji programu konferencji, w tym co najmniej: sali seminaryjnej dla liczby uczestników określonej w punktach a) i b) z możliwością przeprowadzenia debaty z udziałem 4-6 panelistów (fotele i mini stoliki dla panelistów na scenie lub w miejscu widocznym dla wszystkich uczestników), wraz z nagłośnieniem (w tym mikrofony przenośne na potrzeby debaty oraz wypowiedzi uczestników z sali) oraz sprzętem do prezentacji multimedialnych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wskazania miejsca realizacji wybranych seminariów w siedzibie Centrum Edukacji Nauczycieli w Białymstoku lub w siedzibie Centrum Edukacji Nauczycieli w Łomży lub w siedzibie Centrum Edukacji Nauczycieli w Suwałkach – w takim przypadku Wykonawca nie będzie ponosił kosztów udostępnienia sal, pomieszczeń wskazanych instytucji, jednak zapewni usługę cateringową we wskazanym przez Zamawiającego miejscu realizacji seminarium.
- e) Opracowanie i zapewnienie 2 prezentacji merytorycznych ekspertów na każde seminarium na przekazanym przez Zamawiającego wzorze zgodnie z programem seminarium.
- f) Zapewnienie moderatora każdego spotkania, który zapewni realizację wszystkich punktów programu spotkania, w tym moderowanie debat na seminariach.
- g) Przygotowanie i przekazanie do akceptacji Zamawiającego programów wszystkich seminariów na wzorze przekazanym przez Zamawiającego uzgodnionego z ekspertami CEN Białystok, CEN Łomża i CEN Suwałki.
- h) Zapewnienie oprawy graficznej, w tym: slajd tytułowy (m.in. tytuł spotkania, data, nazwa Projektu), slajd oddzielający wystąpienia/części (np. informacja o przerwie), slajd końcowy na szablonie przekazanym przez Zamawiającego oraz slajdy merytoryczne ekspertów zgodnie z programem seminariów.
- i) Przeprowadzenie ewaluacji na podstawie ankiet ewaluacyjnych przygotowanych przez Zamawiającego oraz podsumowanie wyników w formie raportu z każdego seminarium.
- j) Przekazanie Zamawiającemu: listy rekrutacyjnej, listy obecności uczestników, programu seminarium, nagrania z konferencji, raportu z ewaluacji

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdego uczestnika spotkania **usługę cateringową** w zakresie:

Przerwy kawowej (kawa, herbata min. 2 rodzaje, woda, soki, mleko, cukier, cytryna, drobne słodkie lub słone przekąski typu paluszki, ciastka, owoce) – serwowana w sposób ciągły

1. napoje gorące i zimne – dostępne przez cały czas trwania spotkania, uzupełniane na bieżąco: (a) świeżo parzona naturalna kawa mielona serwowana bez ograniczeń; kawa musi być transportowana w opakowaniach zbiorczych pakowana hermetycznie. Wykonawca zapewni co najmniej 1 ekspres ciśnieniowy wyposażony w młynek do mielenia kawy oraz zbiornik na wodę i mleko, z opcją robienia cappuccino i latte; (b) mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2 %, serwowane w mlecznikach; (c) herbata ekspresowa – do wyboru spośród 5 rodzajów herbat w torebkach (w tym: czarna, owocowa, zielona), pakowana pojedynczo, parzona wrzątkiem; (d) wrzątek bez ograniczeń; (e) woda gazowana butelkowana i woda niegazowana (50% gazowana i 50% niegazowana) w szklanych butelkach (pojemność butelki max. 0,5 l) lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach, w ilości co najmniej 0,6 l na osobę, przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością wody gazowanej i niegazowanej;
2. dodatki do napojów – dostępne w sposób ciągły: (a) świeża cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania; (b) dwa rodzaje cukru w saszetkach: cukier biały i cukier trzcinowy nierafinowany; (c) słodzik w saszetkach; (d) wykałaczki pakowane pojedynczo; (e) serwetki papierowe pakowane pojedynczo, minimum 3 warstwowe o wymiarach co najmniej 33 x 33 cm;
3. przekąski słodkie oraz słone typu paluszki, bakalie, ciasta, ciastka, owoce – dostępne w sposób ciągły, w tym co najmniej: (a) 2 rodzaje ciasta lub ciastka świeżo pieczone (co najmniej łącznie min. 150 g dla każdej osoby); (b) przekąski typu paluszki orzechy i bakalie - min. 50 g na osobę; (c) owoce mix przygotowane do jedzenia – min 100 g na osobę - owoce powinny być pokrojone i łatwe do spożycia

Zimnego bufetu: Obejmującego przekąski typu fingerfood kanapki, przekąski koktajlowe, tartinki, mini tortille - min. 4 zimne przekąski na osobę do wyboru w wersji mięsnej/bezmięsnej – typu mini kanapeczki/babeczki/rulony konferencyjne/ bankietowe, dekorowane (min. 4 różne sztuki na osobę) ze świeżego pieczywa. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia przez Wykonawcę pieczywa tostowego, produktów masłopodobnych, wyrobów seropodobnych oraz dekorowania kanapek majonezem, ketchupem, musztardą itp.

Uwagi: (1) Zamawiający zastrzega, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023, poz. 1448); (2) Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze) zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia; (3) Serwowane dania powinny uwzględniać specjalne potrzeby osób (np. wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe). Zamawiający potwierdzi konieczności przygotowywania takich dań nie później niż 5 dni kalendarzowych przed wydarzeniem; (4) Jedzenie i napoje serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku, do ponownego wykorzystania, np. szklanych lub ceramicznych; nie jest dozwolone używanie plastikowych naczyń lub sztućców.

