

Znak postępowania: CEN.25.13.2024

Załącznik nr 1.I do SWZ
Część I: konferencje regionalne

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

„Usługa organizacji konferencji regionalnych wraz z zapewnieniem zespołu ekspertów dla uczestników oraz interesariuszy sieci PSRK i 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 konferencji 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. Konferencje 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 I zamówienia**, będzie:
 - a) organizacja 3 konferencji regionalnych (6 godz. dydaktycznych) w formie bezpośredniej, przewidziano udział 150 uczestników w każdym wydarzeniu;
2. Zamawiający wymaga, aby realizacja usługi była realizowana w następującym trybie czasowym:
 - a) Rok 2025: 2 konferencje
 - b) Rok 2026; I Kwartał: 1 konferencja
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

1. Do zadań Wykonawcy będzie należeć zorganizowanie **3 konferencji regionalnych** dla 150 uczestników w każdej. Wykonawca zrealizuje następujące działania:
 - a) Rekrutacja 150 uczestników każdej konferencji spośród osób współtworzących sieci PSRK i SDZ oraz przedstawicieli zaangażowanych w realizację polityki edukacyjnej regionu, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, na jedną konferencję regionalną dla każdej z 3 konferencji, łącznie 450 uczestników 3 konferencji w miejscu wybranym przez Wykonawcę i zaakceptowanym przez Zamawiającego na terenie woj. podlaskiego (Wykonawca może zaproponować organizację konferencji 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 konferencji, w tym co najmniej odpowiedniej liczby autokarów, w zależności do zrekrutowanej grupy uczestników z Białegostoku, Suwałk i Łomży).
 - b) Organizacja techniczna konferencji poprzez co najmniej: zapewnienie pomieszczeń niezbędnych do realizacji programu konferencji, w tym co najmniej: sali konferencyjne dla 150 uczestników z możliwością przeprowadzenia debaty z udziałem 4-6 panelistów (fotele i mini stoliki dla panelistów na scenie lub w miejscu widocznym dla 150 uczestników), wraz z nagłośnieniem (w tym mikrofony przenośne na potrzeby debaty oraz wypowiedzi uczestników z sali) oraz sprzętem do prezentacji multimedialnych.
 - c) Organizacja merytoryczna konferencji poprzez co najmniej: zapewnienie moderatora konferencji i ekspertów w roli prelegentów i uczestników debaty adekwatnie do programu konferencji, co najmniej w wymiarze 6 godzin dydaktycznych (1 godzina to 45 minut), w trakcie dwóch dni konferencji (co najmniej 4 godziny dydaktyczne 1 dnia oraz co najmniej 2 godziny dydaktyczne 2 dnia). Zamawiający każdorazowo zachowa prawo akceptowania ekspertów proponowanych przez Wykonawcę co najmniej 14 dni przed terminem każdego spotkania, z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do proponowania przykładowych ekspertów lub wymaganej wiedzy lub doświadczenia ekspertów zgodnie z diagnozowanymi potrzebami uczestników konferencji lub programem konferencji. Wykonawca wskaże eksperta wiodącego odpowiedzialnego za merytoryczną stronę realizacji zamówienia, który będzie weryfikował pozostałych ekspertów i wspierał ich.

- d) Przygotowanie i przekazanie Zamawiającemu programów konferencji na wzorze przekazanym przez Zamawiającego.
- e) Zapewnienie oprawy graficznej, w tym: slajd tytułowy (m.in. tytuł konferencji, 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 konferencji.
- f) Przeprowadzenie ewaluacji na podstawie ankiet ewaluacyjnych przygotowanych przez Zamawiającego oraz podsumowanie wyników w formie raportu.
- g) Przekazanie Zamawiającemu: listy rekrutacyjnej, listy obecności uczestników, programu konferencji, nagrania z konferencji, raportu z ewaluacji.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdego uczestnika konferencji **usługi cateringowej** 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

Obiad: Wykonawca zapewni obiad zasilający w pierwszym i drugim dniu konferencji dla wszystkich uczestników konferencji (potrawy podawane w formie szwedzkiego stołu). Wykonawca zapewni obiad co najmniej dwudaniowy (z możliwością otrzymania jednego rodzaju dania bezmięsnego / wegetariańskiego), składający się z: zupy (2 rodzaje, w proporcji 50% jeden rodzaj i 50% drugi rodzaj zupy, sporządzone na wywarze warzywnym), drugiego dania (3 rodzaje do wyboru: danie mięsne, danie bezmięsne – ryba, danie wegańskie - danie z grzybów lub warzyw, dodatki dla każdej osoby – ziemniaki, makaron, ryż, kasza, surówka i warzywa gotowane), przystawki (3 rodzaje), napojów (kawa, herbata, soki – co najmniej 3 rodzaje, woda gazowana i niegazowana). Obiad może być dostarczony jako wyporcjonowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu

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. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla 75 uczestników konferencji **usługi hotelowej** w zakresie:

1. Zapewnienia noclegu w miejscu noclegowym o standardzie hotelu minimalnie 3* wynikających z rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie wraz ze śniadaniem.
2. Śniadanie serwowane w formie bufetu obejmuje min. 2 dania gorące do wyboru, przekąski, nabiał (w tym sery, jogurty), wędliny (min. 3 do wyboru), pieczywo (min. 3 do wyboru), świeże owoce i warzywa, płatki śniadaniowe i dodatki.
3. Na śniadaniu dostępne są produkty wynikające ze zgłoszonych specjalnych potrzeb, w tym: bezglutenowe, wegańskie, wegetariańskie.
4. Nocleg w pokojach 2 osobowych (min. powierzchnia min. 12 m) na pojedynczych. Nie dopuszczalny jest nocleg na dostawkach.
5. Prywatna łazienka (w pokoju) z prysznicem lub wanną, toaletą, umywalką, suszarką do włosów, ręcznikami oraz zestawem kosmetyków (mydło, szampon).
6. Wykonawca zapewnia bezpłatny dostęp do wi-fi