**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie w terminie wskazanym przez Zamawiającego, tj. w dniu 30.09.2025 r. w szkole ponadpodstawowej działającej na terenie powiatu pajęczańskiego prowadzącej działalność edukacyjną o profilach: technik programista, technik informatyk, technik budownictwa, technik logistyki, warsztatów zawodoznawczych dla min. 75 max. 95 uczniów klas siódmych i ósmych z 5 szkół podstawowych z terenu powiatu pajęczańskiego, a także świadczenie usługi cateringowej dla 120 osób realizowanej w trakcie warsztatów, polegającej na przygotowaniu i obsłudze poczęstunku przez cały czas trwania warsztatów oraz przygotowanie i wydanie lunchu.
2. Szkoły podstawowe wybierze Wykonawca w uzgodnieniu ze szkołą ponadpodstawową. Wykonawca przygotuje listy uczniów z podziałem na grupy według zainteresowań i predyspozycji zawodowych uczniów. Lista będzie zawierała imiona i nazwiska uczniów oraz wybrane przez każdego ucznia dwa warsztaty z podziałem na preferencje pierwszego i drugiego wyboru. Na tej podstawie powstaną cztery grupy międzyszkolne, zgodnie z określonymi preferencjami pierwszego wyboru i cztery międzyszkolne grupy zgodnie z preferencjami drugiego wyboru. W sumie każdy uczeń znajdzie się na dwóch listach obecności. Pierwszej - uwzględniającej jego pierwszą preferencję i drugiej – zgodnie z drugą określoną przez ucznia preferencją. Tym samym każdy z czterech warsztatów zostanie przeprowadzony dwa razy.
3. **Cele wydarzenia:**

a) umożliwienie uczniom szkół podstawowych doświadczenia tego, co związane jest z wykonywaniem zaplanowanego wycinka pracy w określonym zawodzie, z zastosowaniem strategii projektu edukacyjnego – zaplanuj, wykonaj, zaprezentuj, oceń swoje umiejętności i stosunek do takiej pracy;

b) kształtowanie kompetencji działania we współpracy, planowania pracy i oceny efektów działania;

c) poszerzenie kompetencji uczestników w zakresie zawodoznawstwa;

d) nawiązanie kontaktów i współpracy między nauczycielami doradcami zawodowymi, wychowawcami i szkołą ponadpodstawową;

e) inspirowanie uczestników do poszerzania wiedzy na temat zawodów oraz do poznawania oferty szkół ponadpodstawowych;

f) wdrażanie młodzieży do ewaluacji i refleksji w odniesieniu do doświadczenia wycinka pracy.

1. **Prowadzący warsztaty**
2. Do przeprowadzenia warsztatów Wykonawca zapewni czynnych nauczycieli zawodu:

* warsztat budowlany z tynków dekoracyjnych „Maźnij to!- Dekoruj bez obciachu” - prowadzony przez dwóch nauczycieli zawodu
* Warsztat logistyczny „Magazynowy Ninja ;-)- Mistrz Składania, Upychania i Nie Gubienia!” prowadzony przez dwóch nauczycieli zawodu
* warsztat informatyczny z konfigurowania sieci „Co w sieci piszczy” - prowadzony przez dwóch nauczycieli zawodu
* Warsztat programistyczny. Wprowadzenie do Sztucznej Inteligencji w Programowaniu i Generowaniu Obrazów, czyli „Kod, obraz, sztuczna inteligencja-warsztaty nowych możliwości” prowadzony przez dwóch nauczycieli zawodu

1. Wykonawca zapewni moderatora spotkania, który będzie czynnym nauczycielem, a wybór tej osoby zatwierdzi Zamawiający. Moderator odpowiedzialny będzie za nadzorowanie przebiegu warsztatów zgodnie z harmonogramem, przeprowadzenie badania potrzeb uczniów, ewaluacji warsztatów, przeprowadzenie panelu dyskusyjnego oraz sporządzenie raportu, będzie to jeden raport zawierający opis przebiegu całości wydarzenia, podsumowanie ewaluacji, podsumowanie badania potrzeb oraz podsumowanie panelu dyskusyjnego ;
2. Wykonawca zapewni do przeprowadzenia ewaluacji oraz badania potrzeb nowoczesne narzędzie, dzięki któremu badanie potrzeb i ewaluację będzie można przeprowadzić w atrakcyjnej formie w sposób cyfrowy, a wyniki wyświetlić od razu podczas podsumowania warsztatów.
3. Zamawiający wymaga, aby nauczyciele prowadzący warsztaty legitymowali się;
4. Oświadczeniem o zdolności do czynności prawnych i o niekaralności, według załączonego wzoru **(należy dostarczyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy)**
5. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu kandydatury nauczycieli zawodu oraz moderatora spotkania spełniających ww. warunki.
6. Nauczyciele zawodu przygotują i dostarczą w formie elektronicznej scenariusze warsztatów (które poprowadzą z uczniami), zgodnie z załączonym wzorem **(na adres e-mail wskazany w umowie na realizację zadania)**. Scenariusze muszą uwzględniać zastosowanie **wszystkich** wskazanych poniżej materiałów. Wykonawca będzie odpowiedzialny za sprawdzenie przygotowania scenariuszy, dopilnuje, aby wszystkie zakupione materiały zostały opisane w przebiegu scenariuszy. Sprawdzone scenariusze Wykonawca przekaże zamawiającemu w terminie do 5 dni roboczych przed planowaną datą warsztatów.
7. **Materiały do przeprowadzenia warsztatów oraz zakres tematyczny warsztatów**

Wykonawca zapewni niezbędne do przeprowadzenia warsztatów materiały:

1. **Warsztat budowlany z tynków dekoracyjnych ”Maźnij to! – dekoruj bez obciachu”** - Zakres tematyczny obejmuje wprowadzenie w tematykę budownictwa, rozwiązanie krzyżówki ogólnobudowlanej, przeprowadzenie instruktarzu w przygotowaniu podkładu pod tynki i nakładaniu tynku na powierzchnię. Następnie uczniowie będą mieli możliwość samodzielnie wykonać na płytach pokazowych trzy rodzaje tynków dekoracyjnych, które będą mogli zabrać ze sobą.

* 1 ryza papieru
* 15 szt. długopisów
* 15 szt. deski A4 z klipsem
* 15 szt. fartuchów ochronnych
* 40 par rękawiczek –
* 40 szt. płyt pokazowych
* 5 szt. foli budowlanej
* 1 duże wiadro podkładu kwarcowego
* 1 duże wiadro tynku beton architektoniczny
* 2 duże wiadra tynku dekoracyjnego różnego rodzaju
* farba biała 10 litrów
* 5 rolek taśmy niebieskiej szerokość 48 mm
* 2 rolki taśmy szerokość 1 cm
* 15 szt. kielenek
* 10 szt. pac weneckich
* 15 szt. pędzelków szerokość 5 cm
* 2 szt. pędzla ławkowca
* 15 szt. małych kuwet malarskich
* 10 szt. gąbki glazurniczej
* grunt uniwersalny 5 l

Pozostałe materiały na czas trwania warsztatów zapewni Wykonawca tj.; szablony dekoracyjne do betonu architektonicznego – 15 szt., pozostałe narzędzia niezbędne do wykonania tynku dekoracyjnego.

1. **Warsztaty logistyczne - "Magazynowy Ninja ;- ) – Mistrz Składania, Upychania i Nie Gubienia!"**  
   Zakres tematyczny będzie obejmował rozwinięcie umiejętności planowania, pracy zespołowej i podejmowania decyzji. Uczestnicy wcielą się w rolę logistyków, wypełniając prawdziwe dokumenty magazynowe oraz rozwiązując realistyczne zadania związane z zarządzaniem magazynem, planowaniem transportu i optymalizacją dostaw. Poprzez praktyczne ćwiczenia poznają kluczowe procesy logistyczne oraz dowiedzą się, jakie kompetencje są niezbędne w tym zawodzie.

Potrzebne materiały na czas trwania warsztatów zapewni Wykonawca tj.:

* klocki logistyczne,
* makiety demonstracyjne,
* zdalnie sterowane wózki widłowe,
* drukarki etykiet,
* skanery kodów kreskowych,
* plansze tematyczne.

1. **Warsztat informatyczny z konfigurowania sieci „Co w sieci piszczy”**

Zakres tematyczny obejmuje budowę i konfigurację sieci internetowej, testowanie poprawności wykonania okablowania oraz wydajności, konfigurację urządzeń sieciowych, montaż urządzeń w szafie teleinformatycznej.

Potrzebne materiały na czas trwania warsztatów zapewni Wykonawca tj.;

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa | Ilość |
| 1 | Przewód NETSET BOX U/UTP kategorii 6 skrętka wewnętrzna, klasa palności Eca [305 m] | 1 |
| 2 | Moduł Keystone RJ-45 kat. 6 UTP beznarzędziowy | 20 |
| 3 | Moduł światłowodowy ULTIMODE SFP-203/5G SC - jedno włókno jednomodowe do 20 km | 2 |
| 4 | Moduł światłowodowy ULTIMODE SFP-205/3G SC - jedno włókno jednomodowe do 20 km | 2 |
| 5 | Patchcord jednomodowy PC-2272-1B SC/APC - SC/APC, simplex, G.657.A2, 2 mm, 1 m, niebieski | 3 |
| 6 | Patchcord jednomodowy PC-2272-1G SC/APC - SC/APC, simplex, G.657.A2, 2 mm, 1 m, zielony | 3 |
| 7 | Pigtail jednomodowy ULTIMODE PG-272-1 SC/APC, G.657.A2, 1 m | 10 |
| 8 | Zestaw pigtaili jednomodowych 4 szt., PG-171A-1 SC/UPC, G.657.A1, 1 m, czerwony, zielony, niebieski, żółty | 3 |
| 9 | Adapter jednomodowy ULTIMODE A-122, SC/APC - SC/APC, simplex | 20 |
| 10 | Puszka abonencka ULTIMODE TB-02H (wewnętrzna, 2 adaptery typu SC simplex, uchwyt na osłonę kabla) | 2 |
| 11 | Spaw mechaniczny ULTIMODE FAST-MS1 (L925B) 5 szt. | 6 |
| 12 | Termokurczliwa osłona spawu termicznego dla jednego włókna - 60 mm [100 szt.] | 4 |
| 13 | Uchwyt spawów mechanicznych USM-6 | 2 |
| 14 | Osłona zabezpieczająca na mechaniczny spaw ULTIMODE FAST-MS1 - 5 sztuk | 2 |
| 15 | Miarka Ultimode Fast do szybkozłączy | 2 |
| 16 | Chusteczki bezpyłowe Kim-Wipes | 2 |
| 17 | Środek do czyszczenia włókien światłowodowych IPA | 1 |
| 18 | Pojemnik na odpadki włókna światłowodowego | 1 |
| 19 | Kabel światłowodowy abonencki FTTx okrągły SM 2J 9/125 G657A LSOH czarny | 100 m |
| 20 | Patch Panel 24 porty Keystone do szafy RACK 19" | 2 |

1. **Warsztat programistyczny. Wprowadzenie do Sztucznej Inteligencji w Programowaniu i Generowaniu Obrazów, czyli** **„Kod, Obraz, sztuczna Inteligencja – warsztaty nowych możliwości”**

Podczas warsztatów uczniowie zapoznają się z podstawami sztucznej inteligencji (AI) oraz jej zastosowaniem w programowaniu i tworzeniu obrazów. Uczestnicy będą mieli okazję poznać narzędzia AI, które umożliwiają generowanie obrazów na podstawie tekstu oraz spróbują swoich sił w programowaniu. Zajęcia połączą naukę z zabawą, zachęcając młodych uczestników do eksperymentowania z technologią przyszłości.

Materiały na czas trwania warsztatów dla dwóch prowadzących warsztaty nauczycieli zapewni Wykonawca, tj:

- licencja na ChatGPT Plus

- licencja na Adobe Firefly Pro

- licencja na Midjourney Standard Plan

1. **Sale warsztatowe/sala**
2. Poszczególne warsztaty będą prowadzone w salach, które muszą być przystosowane pod względem powierzchni i wyposażenia do danego rodzaju zajęć i liczebności grupy.
3. Sala powinna spełniać następujące warunki;
   * + 1. być dostosowana pod względem powierzchni i wyposażenia (krzesła w ustawieniu konferencyjnym) do liczby uczestników warsztatów, wynoszącej maksymalnie 120 osób.
       2. być wyposażona w sprzęt multimedialny: laptop, sprzęt do prezentacji - projektor multimedialny, ekran do projektora multimedialnego o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów dla wszystkich uczestników spotkania – również tych siedzących z tyłu sali , nagłośnienie, mikrofony (min. 2, w tym 1 dla moderatora),
       3. być dostępna dla uczestników szkolenia co najmniej 60 minut przed jego rozpoczęciem;
4. W celu rozpoczęcie spotkania, uczniowie wraz z nauczycielami – opiekunami z macierzystych placówek zbiorą się w jednej sali, do której wrócą także w przerwie po pierwszym bloku warsztatów oraz na zakończenie/podsumowanie spotkania. Nauczyciele – opiekunowie uczniów będą obserwatorami prowadzonych warsztatów.
5. **Materiał filmowy i zdjęciowy**

Wykonawca w ciągu 10 dni roboczych po zakończeniu wydarzenia dostarczy Zamawiającemu obrobione i zmontowane filmy (w jakości co najmniej Full HD) promujące każdy z warsztatów ( każdy film po około 3 minut) oraz 1 film promujący przebieg całego wydarzenia trwający około 3 minut (na nośniku elektronicznym). Materiał filmowy musi być ologowany zgodnie z wytycznymi Zamawiającego. Ponadto Wykonawca dostarczy w ciągu 10 dni roboczych Zamawiającemu wysokiej jakości materiał zdjęciowy; po min. 10 zdjęć z każdego warsztatu oraz 20 różnych zdjęć z całego wydarzenia (na nośniku elektronicznym).

1. **Wstępny harmonogram wydarzenia**

8.15 - 8.45 – rejestracja uczestników, poczęstunek

8.45 – 9.15 – Powitanie uczniów, przedstawienie planu warsztatów, podział na grupy

9.15 – 10.45 - warsztaty w czterech salach dla 75 uczniów, w każdej z sali około 15- 20 uczniów

10.45 -11.30 – przerwa, poczęstunek, podział na grupy

11.30 – 13.00 - warsztaty w czterech salach dla 75 uczniów, w każdej z sali około 15- 20 uczniów

13.00 – 13.30 – Podsumowanie warsztatów, ewaluacja, badanie potrzeb

13.30-14.00 - lunch

Harmonogram może ulec zmianie w uzgodnieniu z Wykonawcą.

1. **Usługa cateringowa obejmuje poniższe elementy:**
2. Lunch wraz z napojem (serwowany zgodnie z powyższym harmonogramem):
3. 2 kawałki pizzy o średnicy 35 cm na osobę; pizza w dwóch wariantach:
4. pizza z żółtym serem, szynką i pieczarkami
5. pizza z mozzarellą, rukolą i pomidorkami koktajlowymi
6. Tortilla (200 g na osobę) w dwóch wariantach:
7. z sałatą, rukolą, gyrosem, pomidorem, ogórkiem, grillowaną cukinią i sosem czosnkowym
8. z hummusem, rodzynkami, orzechami włoskimi i roszponką
9. Frytki (200 g na osobę)
10. Nuggetsy w płatkach kukurydzianych (250 g na osobę)
11. Pankejki (2 x 130g na osobę) w dwóch wariantach:
12. z musem malinowym
13. z polewą czekoladową
14. Napoje do lunchu: minimum 250 ml na osobę – sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda mineralna z miętą i cytryną - podawane w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml.
15. Poczęstunek ciągły dla 120 osób:
16. Kawa z expresu ciśnieniowego\*\*, wymagane co najmniej dwa ekspresy do kawy i minimum 2 rodzaje wysokogatunkowej kawy do wyboru, mleko do ekspresu,
17. Gorąca woda w podgrzewaczu/warniku o pojemności minimalnej 10 litrów, wymagane co najmniej dwa podgrzewacze/warniki,
18. Kawa rozpuszczalna i mielona podane w postaci: kawa w saszetkach lub podana w naczyniach szklanych lub porcelanowych o pojemności nie mniejszej niż 500 g.
19. Herbata, wymagany wybór herbat: czarna, owocowa, zielona, podane w postaci torebek ekspresowych ze sznurkami, dodatki: cukier w saszetkach lub w naczyniu szklanym lub porcelanowym o pojemności nie mniejszej niż 200 g z dołączoną łyżeczką, świeża cytryna w plastrach, śmietanka do kawy w naczyniach szklanych lub porcelanowych o pojemności nie mniejszej niż 500 ml,
20. Woda mineralna z miętą i cytryną, podawana w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml, soki jabłkowy i pomarańczowy podawane w dzbankach szklanych o pojemności nie mniejszej niż 1000 ml – minimum 250 ml na osobę,
21. Słodki bufet: 3 szt. na osobę:

- sernik z rodzynkami i polewą czekoladową

- orzechowiec

- ciasto biszkoptowe z sezonowymi owocami i galaretką

- muffinki z nadzieniem owocowym

- owoce wyłożone na 5 paterach (winogrona, banany, mandarynki, jabłka)

Zamawiający wymaga, by lunch serwowany był w formie bufetu samoobsługowego,

z pomocą obsługi kelnerskiej, w pomieszczeniu/pomieszczeniach sąsiadujących z salą/aulą, w której zbierać się będą wszyscy uczestnicy warsztatów.

\*\*Wymagania dotyczące ekspresu do kawy:

1. automatyczny – wybór rodzaju kawy za pomocą właściwego przycisku w tym możliwość przygotowania kaw mlecznych,
2. przystosowany do wydania dużej ilości kawy,
3. intuicyjny w obsłudze dla korzystających.
4. Usługa cateringowa obejmuje także: zastawę porcelanową do serwisu kawowego i obiadu wraz ze szklankami do napojów i z metalowymi sztućcami , obrusy na stoły, dekoracje kwiatowe i serwetki, obsługę kelnerską, uprzątnięcie na bieżąco brudnych naczyń, sprzątanie końcowe i utylizację resztek.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia zamówienia o 20%. Ostateczna liczba uczestników podana będzie na 5 dni przed terminem warsztatów.
6. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.
7. Wszystkie posiłki musza być przygotowywane i wydawane w sposób zgodny z przepisami i wytycznymi dotyczącymi tej branży i odpowiadać najwyższym standardom.
8. Posiłki będą przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z przepisami o bezpieczeństwie i normami HACCP a także powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj .Dz. U. z 2022 roku poz. 2132) oraz przepisami wykonawczymi.

…………………………….

*(pieczęć Zleceniodawcy) (miejscowość, data)*

**Oświadczenie o zdolności do czynności prawnych i o niekaralności**

Ja, ………………………………………………., nr PESEL …………………………………. oświadczam, że posiadam pełną zdolność do czynności prawnych, korzystam z praw publicznych, nie byłam/em skazana/y za przestępstwo przeciwko wolności seksualnej i obyczajności, i przestępstwa z użyciem przemocy na szkodę małoletniego oraz nie toczy się przeciwko mnie żadne postępowanie karne ani dyscyplinarne w ty zakresie. Nie zostałam/em skazany prawomocnym wyrokiem za przestępstwa umyślne.

Jestem świadoma/y odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia

………………………………

*(podpis)*