



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Kompleksowa organizacja pięciu dwudniowych spotkań w ramach projektu własnego inwestycji **KPO A3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.**

W ramach spotkań odbędą się: seminarium otwierające, 3 warsztaty o tożsamej tematyce przeprowadzone w 3 subregionach województwa warmińsko-mazurskiego tj. elbląskim, olsztyńskim i ełckim, zakończone opracowaniem raportu „Jak skutecznie sieciować w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT¹) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy” oraz seminarium podsumowujące.

Celem spotkań jest rozwój systemu kształcenia zawodowego w województwie warmińsko-mazurskim we współpracy z pracodawcami, powiązanego z silnymi regionalnymi branżami (wpisującymi się w regionalne Inteligentne Specjalizacje: Żywność wysokiej jakości oraz Ekonomia wody) poprzez wdrożenie pilotażu sieciowania szkół zawodowych z pracodawcami z branży HGT. Będą one prowadziły do wypracowania innowacyjnych i trwałych mechanizmów współpracy na gruncie kształcenia zawodowego. Dzięki pilotażowi utrwali się mechanizm traktowania pracodawców jako partnerów szkół, co będzie sprzyjało dobrej komunikacji oraz podtrzymywaniu chęci do dalszych wspólnych działań. Podsumowaniem spotkań będzie opracowanie raportu „Jak skutecznie sieciować w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy”. Efektem pilotażu będzie kształtowanie oferty szkolnictwa branżowego, uwzględniającego swoje silne strony oraz potencjał lokalnych pracodawców i szkół zlokalizowanych na swoim obszarze. Przyczyni się to także do zbudowania trwałego mechanizmu współpracy na linii szkoła-pracodawca.

Uczestnikami spotkań będą eksperci, specjaliści praktycy m. in. z instytucji oświatowych, rynku pracy, przedsiębiorstw, organizacji pracodawców, jednostek samorządu terytorialnego, firm szkoleniowych, członkowie WZK i grupy tematycznej ds. kształcenia zawodowego, pracodawcy i przedstawiciele szkół z branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) z województwa warmińsko-mazurskiego.

¹ Branża według klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego z Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie ogólnych celów i zadań kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz klasyfikacji zawodów szkolnictwa branżowego.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja pięciu dwudniowych spotkań w ramach projektu własnego inwestycji **KPO A3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.**

Organizacja kompleksowej usługi obejmuje:

- Zapewnienie sal konferencyjnych/warsztatowych na seminaria i warsztaty - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia ;
- zapewnienie noclegu ze śniadaniem dla wszystkich zgłoszonych przez Zamawiającego uczestników - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia;
- zapewnienie wyżywienia dla wszystkich uczestników spotkań - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia;
- zapewnienie moderatorów oraz ekspertów do prowadzenia seminariów i warsztatów - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia;
- w przypadku dwóch seminariów oraz warsztatu dla subregionu olsztyńskiego, zapewnienie transportu z Olsztyna do miejsca realizowania usługi i z powrotem (termin dowiezienia w dniu spotkania, powrót następnego dnia po zakończeniu spotkań). Liczba osób w zależności od grupy w przedziale od 26 do 50 osób na spotkanie;
- w przypadku warsztatu dla subregionu elbląskiego, zapewnienie transportu z Elbląga do miejsca realizowania usługi i z powrotem (termin dowiezienia w dniu spotkania, powrót następnego dnia po zakończeniu spotkań). Liczba osób w przedziale od 40 do 45 osób na spotkanie;
- w przypadku warsztatu dla subregionu ełckiego, zapewnienie transportu z Ełku do miejsca realizowania usługi i z powrotem (termin dowiezienia w dniu spotkania, powrót następnego dnia po zakończeniu spotkań). Liczba osób w przedziale od 26 do 30 osób na spotkanie;
- zapewnienie personelu do obsługi technicznej seminariów i warsztatów oraz koordynatora do obsługi spotkań - zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia;
- opracowanie raportu podsumowującego „Jak skutecznie sieciować w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy”;
- udział jednego eksperta spośród wskazanych w pkt V w roli prelegenta i koordynatora merytorycznego zamówienia, co oznacza jego osobisty udział i uczestnictwo we wszystkich organizowanych seminariach i warsztatach oraz współudział w tworzeniu raportów podsumowujących spotkania i raportu pt. „Jak skutecznie sieciować w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy”. Zamawiający dopuszcza możliwość zastępstwa wskazanej osoby w szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. choroba, wydarzenia losowe) oraz za zgodą Zamawiającego. Osoba zastępująca musi spełniać minimalne wymagania określone w pkt V.

II. TERMINY SPOTKAŃ

Wykonawca zobowiązuje się zrealizować dwudniowe usługi w następujących terminach:

- 1) Seminarium otwierające – I/II kwartał 2025 r.
- 2) Warsztaty subregion elbląski – III/IV kwartał 2025 r.

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

- 3) Warsztaty subregion olsztyński – III/IV kwartał 2025 r.
- 4) Warsztaty subregion ełcki – III/IV kwartał 2025 r.
- 5) Seminarium podsumowujące – IV kwartał 2025 r./I kwartał 2026 r.

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: całość realizacji kompleksowej organizacji pięciu dwudniowych spotkań – nie później niż do 31 marca 2026 r. Dokładne terminy spotkań zostaną ustalone z Wykonawcą nie później niż na 20 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego spotkania. Zamawiający zastrzega sobie w szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. brak możliwości zrekrutowania minimalnej liczby uczestników danej grupy) prawo do zmiany miesiąca/daty w którym ma odbyć się dane spotkanie.

III. DOSTĘPNOŚĆ

Zamawiający wymaga, by Wykonawca zapewnił, że obiekt, pokoje oraz przeznaczone na potrzeby zorganizowania spotkań przestrzenie (sale) oraz ciągi komunikacyjne będą dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową oraz osób ze szczególnymi potrzebami: zgodnie z warunkami służącymi dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami zawartymi w Ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (tekst jednolity: Dz. U. z 2022 r. poz. 2240), w tym m.in.:

- Wejście do budynku, w którym będą odbywać się spotkania, jest na poziomie terenu wokół budynku, a jeśli w budynku (lub przed wejściem do budynku) zastosowano schody, to jest winda, dostępny podjazd lub sprawna platforma przychodowa, o ile to możliwe, zainstalowana przy wejściu głównym/schodach głównych.
- Na kondygnacjach dostępnych dla osób z niepełnosprawnością znajdują się przystosowane toalety.
- O ile to możliwe na korytarzach nie ma wystających gablot, reklam, elementów dekoracji, które mogłyby być przeszkodą dla osób z niepełnosprawnościami.

Ponadto Wykonawca zapewni tłumacza języka migowego i/lub pętlę indukcyjną w sytuacji zgłoszenia takiego zapotrzebowania przez Zamawiającego.

Wynagrodzenie wskazane w formularzu ofertowym za zapewnienie 2 tłumaczy języka migowego oraz za zapewnienie pętli indukcyjnej zostanie wypłacone Wykonawcy jedynie w przypadku konieczności zapewnienia dostępności spotkania dla osób ze szczególnymi potrzebami, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni roboczych przed datą każdego ze spotkań.

Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o szczególnych potrzebach uczestników spotkania, w terminie na min. 5 dni roboczych przed wyznaczoną datą każdego ze spotkań.

IV. ZAPEWNIENIE MODERATORÓW ORAZ EKSPERTÓW DO PROWADZENIA SPOTKAŃ

Na potrzeby organizacji seminariów i warsztatów Wykonawca zapewni udział moderatorów oraz ekspertów wskazanych w pkt V.

Wykonawca zapewni udział jednego eksperta spośród wskazanych w pkt V w roli prelegenta i koordynatora merytorycznego zamówienia, co oznacza jego osobisty udział i uczestnictwo we wszystkich organizowanych seminariach i warsztatach oraz współdziałanie w tworzeniu raportów

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

podsumowujących spotkania i raportu pt. „Jak skutecznie sieciować w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy”.

Wykonawca przekaże do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem spotkań opracowane przez moderatora lub eksperta szczegółowe scenariusze seminariów i warsztatów w formie elektronicznej, na adres wskazany w umowie.

Wszystkie materiały muszą być oznaczone zgodnie z wytycznymi przekazanymi przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wniesienia uwag do treści materiałów, które Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić w terminie 2 dni roboczych.

Wykonawca pokrywa koszt: wyżywienia, noclegów oraz transportu moderatorów oraz ekspertów skierowanych do realizacji zamówienia.

Szczegółowe informacje na temat wymaganych przez Zamawiającego kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia moderatorów oraz ekspertów zostały zawarte w pkt V.

V. ORGANIZACJA SPOTKAŃ

1. Seminarium otwierające:

➤ **TEMAT spotkania dwudniowego**

Seminarium otwierające pilotaż sieciowania firm branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe.

➤ **Agenda/program spotkania:**

Przedstawienie założeń i oczekiwań dotyczących pilotażu sieciowania firm branży HGT ze szkołami zawodowymi, w tym co najmniej:

- 1) Przystawienie celu i założeń pilotażu sieciowania firm branży HGT ze szkołami zawodowymi.
- 2) Prelekcja nt. Współpraca szkół z pracodawcami (w tym m.in. przepisy prawa regulujące współpracę szkoły z pracodawcą, zakres współpracy (klasy patronackie, wyposażenie warsztatów, organizacja egzaminów zawodowych, doskonalenie nauczycieli itp.)).
- 3) Prelekcja dotycząca specyfiki branży HGT w kontekście wyzwań związanych z sieciowaniem firm branży HGT ze szkołami zawodowymi.
- 4) Prelekcja nt. Budowania sieci współpracy i partnerstwa w edukacji (w tym m.in. proces tworzenia i utrzymywania sieci, role poszczególnych jej członków i elementy spajające).
- 5) Prelekcja nt. Jak firmy współpracują ze szkołami i szkoły z firmami, w tym dobre praktyki z innych województw w obszarze kształcenia zawodowego.
- 6) Warsztaty moderowane aktywizujące uczestników seminarium służące wypracowaniu oczekiwań co do zakresu tematycznego warsztatów realizowanych w trzech subregionach.

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

➤ Zakres i forma usługi eksperckiej

Usługa ekspercka:

- 1) przygotowanie scenariusza seminarium,
- 2) prowadzenie i moderowanie metodami kreatywnymi dwudniowego seminarium dla 30 osób (uwzględniając czas trwania warsztatów, przerwy kawowe i obiadowe zgodnie z pkt VII),
- 3) po zakończonym spotkaniu zebranie wniosków wypracowanych przez grupę i opracowanie w terminie 7 dni (liczonych od dnia zakończenia seminarium) pisemnego podsumowania spotkania.

➤ Wymagania w zakresie ekspertów i moderatorów

1. Wykonawca zapewni udział 2 ekspertów do realizacji zadania, w tym przygotowanie i przedstawienie przez każdego z nich prezentacji tematycznej (prelekcji) w wymiarze około 60 minut każda, z których każdy:
 - posiada co najmniej 3- letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku związanym z kształceniem zawodowym w jednostkach systemu oświaty, instytucjach administracji publicznej lub innych instytucjach realizujących zadania z obszaru kształcenia zawodowego,
 - w ciągu ostatnich 2 lat liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, przygotował i przeprowadził co najmniej 5 wykładów/prezentacji z zakresu kształcenia zawodowego dla grupy co najmniej 25 ekspertów/ specjalistów posiadających minimum 2-letnie doświadczenie zawodowe z zakresu kształcenia zawodowego), w tym co najmniej 2 wykłady/prezentacje z zakresu współpracy szkół zawodowych z pracodawcami,
 - był autorem/współautorem co najmniej 3 raportów powarsztatowych podsumowujących wnioski wypracowane przez grupy warsztatowe.

Dodatkowo ekspert pełniący rolę prelegenta i koordynatora merytorycznego zamówienia był autorem/współautorem co najmniej 3 raportów/publikacji/analiz/ekspertyz/badań w zakresie związanym z edukacją.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu, nie później niż na 20 dni roboczych przed rozpoczęciem seminarium wykaz 4 ekspertów z których Zamawiający wybierze 2 do realizacji zadania. Wykaz powinien zawierać informacje odnośnie doświadczenia każdego eksperta oraz wskazanie tematu, który dany ekspert będzie prezentował. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające doświadczenie każdej z osób, w tym dokumenty potwierdzające spełnienie minimalnych wymagań przedstawionych powyżej. Wykaz wraz z w/w dokumentami Wykonawca prześle w formie elektronicznej, na adres wskazany w umowie.

2. Wykonawca zapewni udział 2 moderatorów do realizacji zadania, z których każdy:

- w ciągu ostatnich 2 lat liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert przeprowadził w zakresie moderacji i/lub facylitacji co najmniej 80 godzin warsztatowych

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

z wykorzystaniem podejścia zorientowanego na potrzeby użytkownika i myślenia projektowego, z rozwiązywania problemów oraz tworzenia nowych produktów lub usług, bazując na pracy zespołowej.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu, nie później niż na 20 dni roboczych przed rozpoczęciem seminarium wykaz 4 moderatorów, z których Zamawiający wybierze 2 do realizacji usługi. Wykaz powinien zawierać informacje odnośnie doświadczenia każdego moderatora. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające doświadczenie każdej z osób, w tym dokumenty potwierdzające spełnienie minimalnych wymagań przedstawionych powyżej. Wykaz wraz z w/w dokumentami Wykonawca prześle w formie elektronicznej, na adres wskazany w umowie.

2. Warsztaty w subregionie olsztyńskim, elbląskim i ełckim:

➤ TEMAT spotkania dwudniowego

Przedstawienie założeń pilotażu sieciowania firm branży HGT ze szkołami zawodowymi oraz warsztaty dotyczące m.in. zebrania materiału merytorycznego do raportu „Jak skutecznie sieciować szkoły z pracodawcami w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy”, w tym dobrych praktyk dotyczących współpracy pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe.

➤ Agenda/program spotkania:

- 1) Przewiesienie celu i założeń pilotażu sieciowania firm branży HGT ze szkołami zawodowymi,
- 2) Przedstawienie zakresu tematycznego warsztatów wypracowanego na seminarium otwierającym,
- 3) Przedstawienie co najmniej dwóch dobrych praktyk z innych województw/zagranicznych w obszarze współpracy pracodawców ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe,
- 4) Warsztaty moderowane wypracowanie przy udziale uczestników (m.in. pracodawców i przedstawicieli szkół z branży (HGT)) materiału merytorycznego do raportu „Jak skutecznie sieciować szkoły z pracodawcami w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy” uwzględniając poniższe zagadnienia:
 - Pojęcie sieciowania oraz uwarunkowania prawne współpracy szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe z pracodawcami.
 - Zakres współpracy szkoły z pracodawcą, czynniki ułatwiające współpracę.
 - Czy sieciowanie jest ważne dla wszystkich stron oraz komu ma służyć powstała sieć? Wskazanie korzyści i barier sieciowania oraz jakie działania należy podjąć by je wyeliminować.
 - Inicjowanie procesu sieciowania oraz jak rozmawiać z pracodawcami?

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

- Zebranie informacji dotyczących potrzeb pracodawców, szkół, pracowników szkoły, określenie wspólnych korzyści. określenie najbardziej pożądaných form współpracy w branży HGT.
- Jak zachęcić specjalistów z rynku pracy do pracy w szkołach i placówkach prowadzących kształcenie zawodowe?
- Jak dbać o dobre relacje pomiędzy członkami sieci, jak utrzymać powstałą sieć?
- Wskazówki, dobre praktyki dotyczące sieciowania, wymiana dotychczasowych doświadczeń uczestników w zakresie sieciowania oraz współpracy szkół zawodowych z pracodawcami.
- Sieciowanie oraz współpraca szkół zawodowych z pracodawcami – wyzwania przyszłości.

Zamawiający zastrzega sobie prawo rozszerzenia zakresu tematycznego o treści wypracowane podczas seminarium otwierającego.

➤ Zakres i forma usługi eksperckiej:

Usługa ekspercka:

- 1) przygotowanie scenariusza warsztatów,
- 2) prowadzenie i moderowanie metodami kreatywnymi trzech dwudniowych warsztatów (po jednym w każdym subregionie - elbląskim, olsztyńskim i ełckim) dla około 45 osób w subregionie elbląskim, około 50 osób w subregionie olsztyńskim i około 30 osób w subregionie ełckim (uwzględniając czas trwania warsztatów, przerwy kawowe i obiadowe zgodnie z pkt VII SOPZ),
- 3) na podstawie przedstawionych przez Zamawiającego 2 raportów z wizyt studyjnych oraz po zakończonych warsztatach w subregionach zebranie wniosków wypracowanych przez wszystkie grupy oraz opracowanie i przesłanie do Zamawiającego w terminie 30 dni (liczonych od dnia zakończenia warsztatów) raportu podsumowującego pt. „Jak skutecznie sieciować w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy”.

Raport będzie zawierał/poruszał co najmniej następujące elementy/tematy:

- Wprowadzenie
- Uwarunkowania/charakterystyka szkolnictwa zawodowego, w szczególności branży HGT
- Charakterystyka współpracy pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe
- Formy i zakres współpracy pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe
- Korzyści i bariery współpracy pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe
- Nawiązanie współpracy pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe
- Oczekiwania wobec szkół i pracodawców

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

- Powody niepodejmowania współpracy pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe
- Jak zachęcić specjalistów z rynku pracy do pracy w szkołach i placówkach prowadzących kształcenie zawodowe?
- Monitoring i ewaluacja współpracy pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe
- Wskazówki, dobre praktyki dotyczące sieciowania pracodawców z branży HGT ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe
- Wnioski i rekomendacje

Raport będzie spełniał następujące warunki:

- raport jest zgodny z zapisami szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia oraz oferty Wykonawcy,
- raport jest opracowany w języku polskim, poprawnie pod względem stylistycznym i ortograficznym,
- raport jest uporządkowany pod względem wizualnym, tzn. formatowanie tekstu oraz wszelkie rozwiązania graficzne zastosowane zostały w sposób jednolity oraz powodują, że raport jest czytelny i przejrzysty,
- raport nie narusza cudzych praw autorskich zgodnie z Ustawą o prawie autorskim i prawach pokrewnych z 4 lutego 1994 r.,
- raport nie może być napisany z użyciem narzędzi sztucznej inteligencji,
- raport jest opatrzony w logotyp wskazujący na źródło finansowania (zgodnie z przesłanym do Wykonawcy wzorem).

Zamawiający zastrzega, że opracowania częściowe, niedokończone lub niezredagowane nie zostaną przyjęte jako poprawna wersja raportu.

Rekomendacje wynikające z raportu będą dostarczały informacji na temat skutecznych mechanizmów traktowania pracodawców jako partnerów szkół, co będzie sprzyjało dobrej komunikacji oraz podtrzymywaniu chęci do dalszych wspólnych działań. Upowszechnienie i wdrażanie raportu pozwoli na sieciowanie branż w Inteligentnych Specjalizacjach innych niż wybrana w pilotażu. Przyczyni się to także do zbudowania trwałego mechanizmu współpracy na linii szkoła-pracodawca.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość wnoszenia uwag do przesłanego raportu. Uwagi zostaną przekazane drogą elektroniczną w terminie do 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania raportu. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia uwag zgłaszanych przez Zamawiającego w terminie 10 dni kalendarzowych od dnia ich otrzymania. Przyjęcie raportu kończy się podpisaniem protokołu zdawczo-odbiorczego.

Wykonawca zobowiązuje się do opracowania raportu podsumowującego zgodnego z zasadami określonymi w „Wytocznych dotyczących realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”, w tym w szczególności ze standardem informacyjno-promocyjnym

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

opisanym w Standardzie dostępności dla polityki spójności 2021-2027 stanowiącymi załącznik nr 2 do w/w Wytycznych.

➤ **Wymagania w zakresie ekspertów i moderatorów**

Wykonawca zapewni udział 1 eksperta, który uczestniczył w Seminarium otwierającym, na warunkach określonych w pkt IV (tj. w roli prelegenta i koordynatora merytorycznego zamówienia w każdym subregionie).

1. Wykonawca zapewni udział 4 moderatorów w subregionie elbląskim i olsztyńskim oraz 3 moderatorów w subregionie ełckim do realizacji zadania, z których każdy:
 - w ciągu ostatnich 2 lat liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert przeprowadziła w zakresie moderacji i/lub facylitacji co najmniej 80 godzin warsztatowych z wykorzystaniem podejścia zorientowanego na potrzeby użytkownika i myślenia projektowego, z rozwiązywania problemów oraz tworzenia nowych produktów lub usług, bazując na pracy zespołowej,
 - posiada co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe na stanowisku związanym z kształceniem zawodowym w jednostkach systemu oświaty, instytucjach administracji publicznej lub innych instytucjach realizujących zadania z obszaru kształcenia zawodowego.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu, nie później niż na 20 dni roboczych przed rozpoczęciem danego warsztatu wykaz 6 moderatorów, z których Zamawiający wybierze odpowiednio 4 lub 3 moderatorów w zależności od subregionu. Wykaz powinien zawierać informacje odnośnie doświadczenia każdego moderatora. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające doświadczenie każdej z osób, w tym dokumenty potwierdzające spełnienie minimalnych wymagań przedstawionych powyżej. Wykaz wraz z w/w dokumentami Wykonawca prześle w formie elektronicznej, na adres wskazany w umowie.

3. Seminarium podsumowujące:

➤ **TEMAT spotkania dwudniowego**

Seminarium podsumowujące pilotaż sieciowania firm branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) ze szkołami i placówkami prowadzącymi kształcenie zawodowe.

➤ **Agenda/program spotkania:**

Wykonawca przedstawi wnioski wypracowane przez wszystkie grupy podczas warsztatów w 3 subregionach oraz zebrane podczas wizyt studyjnych zawarte w raporcie „Jak skutecznie sieciować w branży hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej (HGT) i pozyskiwać do szkół specjalistów z rynku pracy”. Ponadto przeprowadzi warsztaty moderowane aktywizujące uczestników seminarium służące wskazaniu skutecznych kanałów upowszechniania raportu oraz propozycji zastosowania

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

rekomendacji i wniosków z raportu w branżach innych niż objęta pilotażem.

➤ Zakres i forma usługi eksperckiej

Usługa ekspercka:

- 1) przygotowanie scenariusza seminarium,
- 2) prowadzenie i moderowanie metodami kreatywnymi dwudniowego seminarium dla 50 osób (uwzględniając czas trwania warsztatów, przerwy kawowe i obiadowe zgodnie z pkt VII SOPZ),
- 3) po zakończonym spotkaniu opracowanie w terminie 7 dni (liczonych od dnia zakończenia seminarium) jednego pisemnego podsumowania spotkania.

➤ Wymagania w zakresie ekspertów i moderatorów

1. Wykonawca zapewni udział 1 eksperta, który uczestniczył w Seminarium otwierającym oraz w warsztatach, na warunkach określonych w pkt IV (tj. w roli prelegenta i koordynatora merytorycznego zamówienia).
2. Wykonawca zapewni udział 3 moderatorów do realizacji zadania, z których każdy:
 - w ciągu ostatnich 2 lat liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert przeprowadziła w zakresie moderacji i/lub facylitacji co najmniej 80 godzin warsztatowych z wykorzystaniem podejścia zorientowanego na potrzeby użytkownika i myślenia projektowego, z rozwiązywania problemów oraz tworzenia nowych produktów lub usług, bazując na pracy zespołowej.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu, nie później niż na 20 dni roboczych przed rozpoczęciem seminarium wykaz 6 moderatorów, z których Zamawiający wybierze 3 do realizacji usługi. Wykaz powinien zawierać informacje odnośnie doświadczenia każdego moderatora. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające doświadczenie każdej z osób, w tym dokumenty potwierdzające spełnienie minimalnych wymagań przedstawionych powyżej. Wykaz wraz z w/w dokumentami Wykonawca prześle w formie elektronicznej, na adres wskazany w umowie.

VI. UCZESTNICZY SPOTKAŃ

- 1) Seminarium otwierające w **I/II kwartale 2025 r.** dla **30** osób (możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 4 osoby);
- 2) Warsztaty w subregionie elbląskim w **III/IV kwartale 2025 r.** dla **45** osób (możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 5 osób);
- 3) Warsztaty w subregionie olsztyńskim w **III/IV kwartale 2025 r.** dla **50** osób (możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 6 osób);
- 4) Warsztaty w subregionie ełckim w **III/IV kwartale 2025 r.** dla **30** osób (możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 4 osoby);
- 5) Seminarium podsumowujące w **IV kwartale 2025/I kwartale 2026 r.** dla **50** osób (możliwość zmniejszenia ostatecznej liczby uczestników spotkania maksymalnie o 6 osób);

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

Zamawiający na min. 5 dni roboczych przed datą rozpoczęcia spotkania poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie osób.

VII. FORMA SPOTKAŃ

Spotkania należy zrealizować w ciągu 2 dni podczas dwóch następujących po sobie dni roboczych tj. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) dla wszystkich uczestników spotkania).

Spotkania powinny zostać zrealizowane w godzinach:

- pierwszego dnia 9.00 -16.00
- drugiego dnia 8.00 -15.00.

Zamawiający przed realizacją każdej dwudniowej usługi **przewiduje** możliwość zorganizowania spotkania online z wykonawcą w celu omówienia jego efektywnej organizacji.

VIII. MIEJSCE ORGANIZACJI SPOTKAŃ

- Wykonawca zapewni Obiekt na terenie województwa Warmińsko-Mazurskiego
 - W przypadku seminarium rozpoczynającego, podsumowującego oraz warsztatów w subregionie olsztyńskim - Hotel poza granicami Olsztyna w odległości drogowej do 90 km od siedziby Zamawiającego ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl, przy czym odległość będzie liczona po drodze, nie w linii prostej),
 - W przypadku warsztatów w subregionie elbląskim - Hotel poza granicami Elbląga w odległości drogowej do 90 km od Elbląga (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl, przy czym odległość będzie liczona po drodze, nie w linii prostej),
 - W przypadku warsztatów w subregionie ełckim - Hotel poza granicami Ełku w odległości drogowej do 90 km od Ełku (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl, przy czym odległość będzie liczona po drodze, nie w linii prostej)
- z zastrzeżeniem, iż w każdym obiekcie - Hotelu musi znajdować się m.in.:
 - 1) sala/pomieszczenie konferencyjne, w której odbędą się spotkania,
 - 2) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna,
 - 3) pokoje hotelowe dla uczestników warsztatów.
- Każdy obiekt – hotel musi być zarejestrowany do co najmniej czwartej (****) kategorii obiektów hotelarskich oraz zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. 2020, poz. 2211 z późn. zm.), musi być wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich prowadzonej przez marszałka województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu hotelarskiego.
- W przypadku, gdy prowadzący obiekt, w którym świadczona będzie usługa będąca przedmiotem zamówienia, stosuje w odniesieniu do tego obiektu nazwę sugerującą, iż jest to obiekt hotelarski, obiekt ten musi spełniać wymagania przewidziane w odniesieniu do obiektów hotelarskich w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. 2020, poz. 2211 z późn. zm.) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust. 1 i 2 ww. ustawy.
- Każdy obiekt – Hotel bez względu na ilość kondygnacji przeznaczony dla gości, musi posiadać

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

infrastrukturę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami typu winda, podjazdy. Ponadto obiekt, sala konferencyjna, sala gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna, min. 1 pokój hotelowy jak również toalety i szatnia powinny być przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami oraz spełniać warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.

5. Hotel oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać warunki, o których mowa w pkt. 1, 2, 3 i 4 oraz dodatkowo:
 - 1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
 - 2) bezpłatne toalety,
 - 3) bezpłatną szatnię,
 - 4) miejsce wraz z wyposażeniem na prowadzenie recepcji/sekretariatu spotkania,
 - 5) bezpłatny parking,
 - 6) w części ogólnodostępnej obejmującej hol recepcyjny, sale gastronomiczne i konferencyjne klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;
 - 7) wi-fi na terenie obiektu.
6. Wykonawca zapewni salę/pomieszczenie konferencyjne dla ilości osób podanej przez Zamawiającego, gdzie odbędą się warsztaty dostępne w godzinach: pierwszy dzień od godz. 8.45 do godz. 16.00, drugi dzień od godz. 7.45 do godz. 15.00, posiadających następujące wyposażenie:
 - 1) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników warsztatu, np. w ustawieniu teatralnym lub w podkowę z miejscem do pisania (krzesła, stoły, ławki lub pulpity dla uczestników) bądź inne ustawienie umożliwiające przeprowadzenie warsztatów, stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników,
 - 2) odpowiednie oświetlenie: dostęp do światła dziennego oraz oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie, należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników warsztatów (możliwość zaciemnienia sali minimum do 70 % ograniczenia światła dziennego),
 - 3) stół i krzesło dla osoby prowadzącej warsztaty,
 - 4) nagłośnienie,
 - 5) sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran),
 - 6) flipchart, zestaw pisaków,
 - 7) mikrofon dla osoby prowadzącej warsztaty,
 - 8) dostęp do bezpłatnego zaplecza sanitarnego,
 - 9) łatwy dostęp do źródła prądu,
 - 10) dostęp do bezprzewodowego Internetu,
 - 11) dostęp do sali, w której zostanie zorganizowana usługa gastronomiczna dla wszystkich uczestników warsztatów,
 - 12) wszystkie elementy wyposażenia technicznego będą ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne wszystkich urządzeń (np. zasięg mikrofonów przenośnych, wielkość ekranu, rodzaj nagłośnienia) muszą być dostosowane do warunków sali/pomieszczenia konferencyjnego, takich jak specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących względem sceny, wielkość itp.

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

- 13) układ przestrzenny (tzw. set-up, tj. m.in. ustawienie krzeseł, stołów, sceny etc.) powinien zostać zorganizowany w sposób zapewniający zwiększenie fizycznej odległości między uczestnikami warsztatów, w tym odstęp między krzesłami ma wynosić co najmniej 15 cm.
- 14) W budynku, w którym odbywać się będą warsztaty (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.

IX. PERSONEL DO OBSŁUGI TECHNICZNEJ SPOTKAŃ

Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej spotkań. Do zadań personelu do obsługi technicznej należeć będzie między innymi obsługa stolika recepcyjnego, koordynacja odpowiedniego zakwaterowania uczestników w hotelu, kontakt z obsługą hotelu dotycząca m.in. ewentualnych zmian godzin posiłków, prawidłowe podłączenie laptopa, rzutnika, zapewnienie odpowiedniego nagłośnienia, przygotowanie i podłączenie sprawnych mikrofonów, a także zapewnienie pilota do zmiany slajdów oraz musi być dostępny dla organizatora przez cały czas trwania spotkania oraz w sprawny sposób usuwać zgłaszane nieprawidłowości w działaniu sprzętu zapewnionego przez Wykonawcę.

X. KOORDYNATOR DO OBSŁUGI SPOTKAŃ

Wykonawca zapewni Koordynatora do obsługi spotkań, który będzie wyznaczoną osobą do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym oraz ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia tj. kompleksowej organizacji pięciu dwudniowych spotkań. Wskazana osoba będzie współpracowała z osobą wskazaną przez Zamawiającego przez cały okres realizacji usługi. Koordynator do obsługi spotkań musi posiadać następujące doświadczenie: w okresie ostatnich trzech lat liczonych wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert, koordynował organizacją co najmniej trzech 2-dniowych wydarzeń o charakterze seminariów, warsztatów, grup roboczych, szkoleń lub innych tożsamyh wydarzeń, dla co najmniej 20 osób każde. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonu.

Moderator/ekspert/ nie może być jednocześnie koordynatorem ani personelem do obsługi spotkań.

XI. USŁUGA DWUDNIOWA (GASTRONOMICZNA) I NOCLEGOWA

1. Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas trwania spotkań, składającą się z:

1) w pierwszym dniu:

- a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie warsztatów (bezpośrednio w sali szkoleniowej lub przed salą),
- b) obiadu dwudaniowego w formie szwedzkiego stołu,
- c) kolacji w formie szwedzkiego stołu wraz z oprawą muzyczną.

2) w drugim dniu:

- a) śniadania dla osób korzystających z noclegu,
- b) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie warsztatów (bezpośrednio w sali szkoleniowej lub przed salą),
- c) obiadu dwudaniowego w formie szwedzkiego stołu.

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

2. Serwis kawowy ciągle przewiduje minimum:

- a) kawa dla każdego uczestnika (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) – bez ograniczeń;
- b) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika, bez ograniczeń,
- c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu bez ograniczeń,
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – co najmniej 0,33 l/os. z każdego rodzaju,
- e) soki owocowe (dwa rodzaje) – co najmniej 0,33 l/os. (butelka lub dzbanek),
- f) cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników warsztatów,
- g) kanapki koktajlowe w pierwszym dniu spotkania - wersja mix (minimum 3 rodzaje np. kanapki z salami, schabem pieczonym, polędwicą sopocką, serem gouda, łososiem). Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie (za wyjątkiem pieczywa tostowego):
 - dwukrotne wystawienie kanapek, za każdym razem 3 szt. na osobę,
 - godziny podania kanapek zostaną wskazane Wykonawcy przed realizacją warsztatów,
- h) 3 rodzaje ciast domowych - np. szarlotka, sernik; w tym jedno ciasto wegańskie i bezglutenowe podane w papilotkach jedna porcja min. 150 g. Na każdego uczestnika przypadać będzie przynajmniej po jednym/ dwa kawałku każdego rodzaju ciasta;
- i) słodkie przekąski typu ciasteczka, bakalie (co najmniej trzy rodzaje),
- j) owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. pomarańcze, ananasy, melony, grejpfruty),
- k) serwis kawowy powinien być gotowy co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem każdego dnia warsztatów i uzupełniany na bieżąco.

3. Obiad dwudaniowy w formie szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (w innej niż sala, w której będzie szkolenie) z możliwością zasiadania przy stołach, (równocześnie przez maksymalną ilość osób określoną przez Zamawiającego) przewiduje minimum:

- a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 250-300 ml/os.,
- b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/os., 2 porcje na osobę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 1 rodzaj mięsa i 1 rodzaj ryby,
- c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170g/os., 2 porcje na osobę. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 1 surówkę ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,
- d) dodatki do dania głównego: 1 porcja = 150-170 g/os., 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki kopytka, kluski,
- e) deser: porcja = 150–170 g/os., Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypadają,
- f) soki owocowe (dwa rodzaje) – co najmniej 0,33 l/os., podane w dzbankach,
- g) woda mineralna gazowana i niegazowana – co najmniej 0,33 l/os. podana w dzbankach,
- h) kawa dla każdego uczestnika (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) – bez ograniczeń,
- i) herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika – bez ograniczeń,

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

- j) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
- k) cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników.

Przy wystawionych potrawach będą umieszczone winietki z nazwą. Konieczne jest oznaczenie dań wegańskich, bezglutenowych oraz tych posiadających alergeny (np. orzechy, jaja, soję, seler itd.).

4. Kolacja – w formie szwedzkiego stołu serwowana w restauracji/sali (w innej niż sala, w której będą warsztaty) z możliwością zasiadania przy stołach (równocześnie przez maksymalną ilość osób określoną przez Zamawiającego), dla wszystkich uczestników wraz z oprawą muzyczną, przewiduje minimum:

1) potrawy:

a) zupa: 1 porcja = 250-300 ml/os.,

b) danie główne:

- danie główne (potrawa mięsna i ryba): 2 porcje = każda porcja po 150-170 g/os.,
- surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 porcja = 100-120 g/os., Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 1 surówkę ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie),
- dodatki do dania głównego: 1 porcja = 150-170 g/os., 1 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki, kopytka, kluski;

c) przystawki, sałatki, napoje:

- 5 przystawek (na zimno i/lub na ciepło): ok. 150-170 g/os. każdego rodzaju przystawki,
- 3 rodzaje sałatek: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/os,
- deser: 2 porcje = 150-170 g/os.,
- soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/os., podane w dzbankach,
- woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5 l/ os., podana w dzbankach,
- kawa dla każdego uczestnika (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka) – bez ograniczeń,
- herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika, bez ograniczeń,
- cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
- mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników szkolenia,
- owoce – 3 rodzaje (np. winogrona, mandarynki, owoce sezonowe) w ilości 100 g na osobę.

2) Wykonawca w czasie trwania kolacji winien zapewnić oprawę muzyczną.

3) Sala, na której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia, w którym ustawione zostaną stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników warsztatów. Sposób ustawienia stołów umożliwi komfortowe uczestnictwo w kolacji.

4) Sala powinna być do dyspozycji na czas trwania kolacji wyłącznie dla uczestników warsztatów.

5. Śniadanie dla osób korzystających z noclegu zawierać będzie minimum:

1) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kielbaski itp. dla każdego uczestnika,

2) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, wędliny, sery, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek) itp.,

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

- 3) napoje: herbata, kawa z ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka, sok owocowy, woda mineralna.
6. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych.
7. Zasada urozmaicenia musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu z zastrzeżeniem, iż dania różne każdego dnia warsztatów oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille, itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu warsztatów.
8. Wykonawca zapewni możliwość przygotowania dań dietetycznych zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego na 4 dni roboczych przed warsztatów (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej).
9. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie, która zapewni odpowiedni poziom obsługi w stosunku do liczby uczestników oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz wyprasowaną bieliznę stołową (obrussy, serwetki, etc.).
10. W terminie 5 dni roboczych przed realizacją każdego spotkania Wykonawca zobowiązany jest przedstawić 2 propozycje zestawów menu, tj. 2 propozycje obiadu pierwszego dnia warsztatów, 2 propozycje obiadu drugiego dnia warsztatów oraz 2 propozycje kolacji pierwszego dnia warsztatów, z których Zamawiający wybierze po jednym zestawie na każdy dzień warsztatów.
11. **Nocleg**
- 1) Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem:
- a) pokoje jednoosobowe,
- b) zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników warsztatów pojedynczo w pokojach wieloosobowych w przypadku braku pokoi jednoosobowych dla wszystkich uczestników.
- 2) Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników oraz ilości pokoi, zostanie podana Wykonawcy na minimum 5 dni roboczych przed datą wykonania usługi.

XII. OZNAKOWANIE OBIEKTU

Wykonawca oznakuje wejścia do obiektu konferencyjno-hotelowego i do sali/sal konferencyjnej materiałami informacyjnymi, zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego. Zamawiający przekaze informacje dot. sposobu oznakowania sal na 5 dni przed każdym z 5 planowanych spotkań.

XIII. INNE WARUNKI ORGANIZACJI SPOTKANIA

1. Zamawiający zobowiązuje się do dostarczenia najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem realizacji każdego ze spotkań ostatecznej liczby uczestników w tym podania liczby osób ze szczególnymi potrzebami.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi niezbędnej do organizacji całego spotkania, w tym technicznej, informatycznej, kelnerskiej i hotelarskiej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do podawania potraw w zastawie stołowej do ponownego wykorzystania dostosowanej do rodzaju potraw i napojów oraz zapewnienia sprzętów

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006

gwarantujących podawanie posiłków z utrzymaniem właściwej temperatury dań i standardu. Wykluczone jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych.

4. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom korzystającym z noclegu bezpłatny pakiet w ramach oferowanej usługi w trakcie pobytu, tj. dostęp do Internetu, telewizji, bezpłatny parking.
5. Zamawiający wymaga również dostępnej jednej osoby ze strony hotelu do wyłącznego kontaktu z organizatorami w trakcie spotkania.
6. Moderatorzy oraz eksperci muszą stawić się na spotkaniu osobiście. Jeżeli jednak z powodu działania siły wyższej (np. obostrzeń pandemicznych związanych z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-Cov2 lub innych ograniczeń uniemożliwiających osobisty udział w spotkaniu) Zamawiający **dopuszcza możliwość połączenia on-line na żywo** z danym moderatorem/ekspertem. Za niezawodną jakość połączenia internetowego z Moderatorów/ekspertów/trenerów, wybór platformy do komunikacji on-line, sprawy techniczne i logistyczne (w tym zapewnienie odpowiedniego sprzętu, jakość obrazu, dźwięku i montażu) odpowiada Wykonawca. Dla Zamawiającego liczy się efekt końcowy, którym będzie udział moderatorów/ekspertów na spotkaniach, bez zakłóceń, cięć, czy przerw w nadawaniu.

XIV. ROZLICZENIE ORGANIZACJI SZKOLEŃ

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi po każdym z 5 spotkań, który stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury/rachunku, na podstawie której zostanie wypłacone wynagrodzenie w terminie 21 dni od dnia dostarczenia jej Zamawiającemu. Protokół odbioru wystawia Zamawiający. Szczegółowe informacje zawarte zostały we wzorze umowy.

Departament
Europejskiego Funduszu Społecznego
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 97 00
F: +48 89 521 97 09
E: dfs@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

Certyfikat Systemu
Zarządzania Jakością
ISO 9001:2015
Nr 388/2006



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU

