

WUP.XV.262.36.2025.ABar

SZACOWANIE WARTOŚCI PRZEMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa szkoleniowa, zorganizowana na potrzeby przeprowadzenia warsztatów facylitacyjnych w ramach projektu realizowanego z naboru pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Inwestycja nr A.3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Opis przedmiotu zamówienia:

- a) Przedmiotem zamówienia jest usługa organizacji trzydniowych warsztatów facylitacyjnych wraz z zapewnieniem usługi szkoleniowej, noclegowej i restauracyjnej niezbędnych do przeprowadzenia ww. przedsięwzięcia organizowanego z projektu realizowanego w ramach pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Inwestycja nr A.3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.
- b) Przewidywana liczba uczestników wynosi max. 55 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana najpóźniej na jeden dzień przed wydarzeniem i nie powinna być mniejsza niż 50 osób. Wartość zawartej umowy w zakresie zakwaterowania i wyżywienia będzie stanowić iloczyn faktycznej liczby uczestników wyjazdu i ceny jednostkowej na uczestnika określonej w ofercie Wykonawcy.
- c) Termin wyjazdu: 3-5 lub 10-12 czerwca 2025 r.
- d) Miejsca noclegowe, hall recepcyjny oraz sale restauracyjne i szkoleniowe muszą znajdować się w jednym całorocznym budynku. Wymagane jest, aby wszystkie ww. pomieszczenia wyposażone były w klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 stopni.
- e) Wymagany bezpłatny strzeżony garaż/parking dla uczestników spotkania (dla min. 30 aut) na terenie obiektu.

2. Miejsce świadczenia usługi

Zamawiający wymaga, aby miejscem świadczenia usług był obiekt hotelowy, którego nazwa i adres zostaną wskazane w ofercie cenowej, o standardzie minimum trzech gwiazdek (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, Dz.U. 2004 nr 188 poz. 1945 ze zm.) położony w obrębie województwa zachodniopomorskiego na terenie powiatu kamieńskiego, gryfickiego, kołobrzeskiego lub miasta Świnoujście – wymagana możliwość dojazdu do miejsca spotkania pociągiem, bussem lub innymi dostępnymi środkami komunikacji publicznej (transport uczestników będzie odbywał się we własnym zakresie).

Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych, a organizacja innych wydarzeń grupowych w obiekcie nie może wpływać na komfort pracy uczestników warsztatów.

3. Zakwaterowanie

Pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania (55 pokoi) klimatyzowane, z pełnym węzłem sanitarnym. W pokojach do dyspozycji gości: bezprzewodowy Internet Wi-Fi, zestaw do parzenia kawy i herbaty, suszarka do włosów, sejf, ręczniki, zestaw kosmetyków. Ilość pokoi zależna będzie od ostatecznej liczby uczestników. Pokoje dostępne dla wszystkich uczestników od godziny 12:00 w pierwszym dniu pobytu do godziny 14:00 w dniu wyjazdu.

4. Sale szkoleniowe:

W celu przeprowadzenia warsztatów facylitacyjnych niezbędne jest zapewnienie sali (posiadającej np. ruchome ściany dające możliwość łączenia i dzielenia) dla min. 55 osób (wykorzystywanej pierwszego i ostatniego dnia – ustawienie krzeseł teatralne), która drugiego dnia zostanie podzielona

na trzy mniejsze 20 osobowe lub będą to trzy odrębne sale (wyspowe ustawienie stołów i krzeseł). Nie dopuszcza się wykorzystania w tym celu sal restauracyjnych, pokoi hotelowych oraz innych pomieszczeń administracyjnych.

Zaproponowane sale muszą:

- a) mieć możliwość zaciemnienia okien w przypadku dużego naświetlenia słonecznego;
- b) znajdować się obok siebie;
- c) być dostępne na wyłączność dla Zamawiającego w dniach odbywania warsztatów;
- d) mieć dostęp do wspólnego miejsca, w którym będą świadczone przerwy kawowe.

Wyznaczony obszar powinien być dostosowany wielkością do liczby uczestników spotkania i znajdować się obok sal warsztatowych;

- e) posiadać zaplecze sanitarne znajdujące się na tym samym poziomie, co sale konferencyjne;
- f) być czyste, o neutralnym zapachu, na bieżąco sprzątane przez obsługę i zaaranżowane w porozumieniu z Zamawiającym;
- g) spełniać warunki profesjonalnej, biznesowej sali konferencyjnej pod względem wyposażenia i aranżacji – wszyscy zebrani powinni mieć dobry widok na prezentacje i prelegentów;
- h) zostać oznakowane zgodnie z systemem wizualizacji przekazanej Wykonawcy przez Zamawiającego.

Pod względem wyposażenia technicznego sale muszą posiadać:

- a) projektor multimedialny (pozwalający na wyświetlenie obrazu w rozdzielczości co najmniej Full HD, co najmniej 1920 x 1080 pikseli), będący stałym elementem wyposażenia, oraz ekran zapewniający czytelny obraz z projektora,
- b) laptop z systemem operacyjnym Windows 10), z zainstalowanym pakietem MS Office (tj. m.in. Power Point w najnowszej wersji i trzech poprzednich) i fontem Open Sans - w wersji zapewniającej kompatybilność i prawidłową obsługę wszystkich dokumentów i prezentacji przygotowanych przez prelegentów oraz Adobe Acrobat Reader;
- c) nagłośnienie;
- d) tablice typu „flipchart” wraz z minimalnie 20 arkuszami papieru oraz zestawem markerów;
- e) klimatyzację;
- f) dostęp do Internetu Wi-Fi,

Wykonawca zapewni co najmniej jedną osobę do obsługi technicznej oraz akustycznej warsztatów, która będzie dostępna przynajmniej na godzinę przed rozpoczęciem spotkania oraz w trakcie jego trwania.

5. Warsztaty facylitacyjne:

Celem warsztatów jest aktualizacja zapisów (w zakresie treści oraz danych statystycznych) Zoperacjonalizowanego Programu Wdrażania Zintegrowanej Strategii Umiejętności 2030 (ZPW ZSU 2030) w województwie zachodniopomorskim. Program realizowany jest w oparciu o Wojewódzki Zespół Koordynacji (WZK), który stanowić ma zaplecze instytucjonalne na rzecz koordynacji i monitorowania działań regionalnych wspierających kształcenie zawodowe, szkolnictwo wyższe oraz upowszechnianie uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych oraz jeszcze lepsze dopasowanie kształcenia do rynku pracy. WZK skupia przedstawicieli podmiotów reprezentujących pięć obszarów t.j.: oświatę, gospodarkę, zarządzanie strategiczne, fundusze europejskie, dialog

społeczny, tworzących przestrzeń do wypracowania długofalowej i skutecznej współpracy do realizacji ww. celów.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić minimum trzech moderatorów prac grupowych (jeden moderator na maksymalnie dwa obszary spośród wskazanych wyżej) oraz Koordynatora warsztatów, który będzie osobą prowadzącą, koordynującą pracę wszystkich grup podczas warsztatów, odpowiedzialną za całościowe zebranie wypracowanego materiału i przygotowanie końcowego dokumentu tj. ZPW ZSU 2030. Każdy moderator jest zobowiązany do zbierania informacji uzyskanych podczas warsztatów w swojej grupie/swoich grupach niezbędnych do przygotowania końcowego opracowania ZPW ZSU 2030 i przekazania ich osobie odpowiedzialnej za jego przygotowanie. Sposób zbierania i przekazywania informacji ustala i nadzoruje Koordynator warsztatów. Zamawiający dopuszcza pełnienie funkcji koordynatora warsztatów przez jednego z moderatorów prac grupowych. Wykonawca opracuje w oparciu o ramowy harmonogram spotkania i przedstawi Zamawiającemu szczegółowy scenariusz przebiegu warsztatów w drugim dniu realizacji usługi oraz prezentacji wyników prac grupowych w trzecim dniu - w terminie do 10 dni po zawarciu umowy. Wykonawca w ramach swojego wynagrodzenia z tytułu realizacji zamówienia, pokrywa wszelkie koszty osób zaangażowanych przez niego do realizacji zamówienia.

Wykonawca w ramach realizacji tej części zamówienia zobowiązany będzie w szczególności do:

- zebrania aktualnych informacji, w tym aktualnych danych statystycznych, analizę oraz weryfikację istniejących zapisów Zoperacjonalizowanego Programu Wdrażania ZSU 2030,
- moderację dyskusji oraz pracy w grupach warsztatowych przez moderatorów, mającą na celu m.in. identyfikację obszarów wymagających aktualizacji i zaproponowanie nowych rozwiązań.
- zebranie wniosków, uwag od uczestników warsztatów, które zostaną uwzględnione w końcowym dokumencie.
- sporządzenie i przekazanie Zamawiającemu w terminie do 30 dni od zakończenia warsztatów, zaktualizowanego w zakresie treści i danych statystycznych Zoperacjonalizowanego Programu Wdrażania ZSU 2030 w województwie zachodniopomorskim, który spełniał będzie niżej wymienione cechy:
 - powinien być napisany prostym i zrozumiałym językiem, należy unikać nadmiernie specjalistycznego żargonu i skomplikowanych terminów, chyba że są one niezbędne (w takich przypadkach powinny być one zdefiniowane),

- powinien być poddany stylistycznej korekcie treści, w szczególności w zakresie ortografii i interpunkcji, jak również sprawdzony pod względem logicznej spójności, typografii tekstu,
 - posiadać opracowaną przez Wykonawcę szatę graficzną spójną z Systemem Identyfikacji Wizualnej Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, Systemem Identyfikacji Wizualnej Województwa Zachodniopomorskiego, Strategią Promocji i Informacji KPO wraz z załącznikiem: Księgą identyfikacji wizualnej Krajowego Planu Odbudowy, które udostępnione zostaną Wykonawcy niezwłocznie po zawarciu umowy,
 - zapisany w wersji elektronicznej ZPW ZSU 2030 w formatach: pdf, doc./docx. i xls./xlsx. (jeżeli tabele, wykresy, diagramy itp. zostały sporządzone w formacie xls./xlsx. należy je dołączyć do wersji elektronicznej z aktywnymi/otwartymi formułami);
- Zamawiający w terminie do 7 dni od otrzymania gotowego ZPW ZSU 2030, dokona jego weryfikacji, wniesie do niego uwagi lub go zaakceptuje; w przypadku konieczności poprawy dokumentu Wykonawca w terminie do 5 dni od otrzymania uwag od Zamawiającego, przygotuje poprawioną wersję dokumentu i przedłoży go do ostatecznej akceptacji.

Zamawiający we własnym zakresie dokona rekrutacji uczestników warsztatów i przekaze listę Wykonawcy wraz z danymi niezbędnymi do realizacji zamówienia w terminie do 1 dnia przed terminem realizacji usługi.

6. Usługi restauracyjne:

Wykonawca w ramach usługi restauracyjnej zobowiązany jest do zapewnienia:

- a) 3 obiadów serwowanych w formie szwedzkiego stołu: zupa – min. 0,25 l na osobę i drugie danie - min. 500-550 g na osobę, w tym:
 - ✓ ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - min.150 g,
 - ✓ dodatek mięsny, rybny lub jarski - min. 150 g,
 - ✓ surówka (trzy rodzaje) – min 150 g,
 - ✓ deser (ciasto i owoce) – min.100 g.
 - ✓ kawa i herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna;
 - ✓ napoje zimne tj. woda, soki owocowe (minimum 200 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana (minimum 500 ml na osobę. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej).
- b) 2 śniadań serwowanych w formie szwedzkiego stołu – menu zgodne z ofertą hotelu,

musi zawierać: minimum 2 dania podawane na ciepło, wędliny, nabiał, pieczywo, świeże warzywa i owoce, płatki zbożowe, ciepłe i zimne napoje, ciasto.

- c) 1 kolacji serwowanej w formie szwedzkiego stołu – menu zgodne z ofertą hotelu, musi zawierać: minimum 3 dania podawane na ciepło mięsne i wegetariańskie, przystawki, sałatki, pieczywo, świeże warzywa i owoce ciasto, ciepłe i zimne napoje.
- d) 1 kolacja w formie grilla: odbywającą się na zewnątrz, np. w restauracyjnym ogródku lub patio, jednak stoły muszą być zadaszzone, a Wykonawca musi być w stanie zapewnić należyte wykonanie usługi wewnątrz pomieszczenia, jeżeli warunki atmosferyczne nie będą pozwalały na wykonanie usługi na świeżym powietrzu (np. opady deszczu lub gradu, wiatr, itp.) – menu (ilość gram/ml/szt. na osobę), musi zawierać:
- ✓ mięsa z grilla: karkówka, piersi z kurczaka, szaszłyki wieprzowe lub drobiowe – min. 100 g. każdego rodzaju,
 - ✓ kiełbasy oraz kaszanki z grilla -min 1 szt.,
 - ✓ kapusty kiszonej zasmażanej - min.75 g,
 - ✓ sałatki typu grecka lub świeżych warzyw - min. 150 g,
 - ✓ warzyw grillowanych – min 150 g,
 - ✓ dodatków: ketchupu, musztardy, sosu czosnkowego, ziołowego,
 - ✓ smalcu - min 50 g,
 - ✓ ogórków kiszonych lub konserwowych – min. 2 szt.,
 - ✓ pieczywo bez ograniczeń,
 - ✓ kawa i herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna;

Posiłek musi być przygotowany na miejscu z produktów świeżych i wysokiej jakości.

- e) 4 przerwy kawowe: poczęstunek w formie bufetu należy przygotować w pomieszczeniu lub w pobliżu sal warsztatowych, tak aby uczestnicy mogli z niego korzystać w trakcie całego spotkania – menu musi zawierać:
- ✓ ciepłe napoje tj. kawa (z udostępnieniem ekspresu ciśnieniowego z funkcją spieniania mleka), herbata (zestaw czarnych i smakowych herbat) podawanych w zamkniętych saszetkach jednorazowych, gorąca woda serwowana w termosach gastronomicznych przeznaczonych do herbaty (z pompką lub kranikiem),
 - ✓ dodatki do kawy i herbaty typu: mleko, cukier, cytryna

- ✓ napoje zimne tj. woda, soki owocowe (min. 400 ml na osobę), woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 500 ml na osobę). Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej,
- ✓ ciasto świeże w różnych rodzajach: tj. ciastka tortowe, kruche, biszkoptowe oraz monoporcje – min 2 porcje na osobę (waga 1 kawałka nie mniejsza niż 100 g),
- ✓ owoce: patery z różnymi rodzajami owoców (min. 4 rodzaje, w tym owoce sezonowe – 250g na osobę).

Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług w zakresie wyżywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 ze zm.). Posiłki nie mogą być wykonane z produktów instant oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.). W trakcie posiłków wszelkie dania/potrawy/napoje muszą być uzupełniać w miarę ich spożycia. Godziny posiłków zostały wskazane w ramowym harmonogramie warsztatów.

Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w menu uwarunkowania zdrowotne (np. dieta bezglutenowa lub bezmleczna, dania wegetariańskie, wegańskie, itp.), które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego najpóźniej na 3 dni przed planowanym wydarzeniem.

7. Aktywność Teambuildingowa:

Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia zajęć mających na celu rozwijanie umiejętności współpracy, komunikacji i rozwiązywania problemów wśród członków zespołu. Mogą to być krótkie gry zespołowe, warsztaty i zajęcia integracyjne na świeżym powietrzu, które pomogą w budowaniu więzi

i zmotywują do działania. Rodzaj zajęć musi zostać przekazany do akceptacji Zamawiającego po podpisaniu umowy.

8. Ramowy harmonogram spotkania (podane godziny orientacyjne):

Dzień I	
Godzina	
12:00 - 13:00	Rejestracja i zakwaterowanie
13:00 - 14:00	Obiad
14:00 - 15:45	Powitanie uczestników Rynek pracy w województwie zachodniopomorskim

15:45 – 16:00	Przerwa kawowa
16:00 – 17:45	Badania i analizy – wyniki badań realizowanych w ramach projektu
18:00 – 19:00	Kolacja
19:00 – 21:00	Aktywność Teambuildingowa
Dzień II	
08:00 – 09:00	Śniadanie
09:00 – 09:30	Wprowadzenie do pracy w grupach
09:30 – 11:15	Praca w grupach I, II i III
11:15 – 11:30	Przerwa kawowa
11:30 – 13:30	Praca w grupach I, II i III
13:30 -15:00	Przerwa obiadowa
15:00 – 16:45	Praca w grupach I, II i III
16:45 – 17:00	Przerwa kawowa
17:00 – 18:45	Praca w grupach I, II i III
19:00	Kolacja grillowa
Dzień III	
08:00 – 09:00	Śniadanie
09:00 – 11:00	Przedstawienie wyników pracy w grupach
11:00 – 11:15	Przerwa kawowa
11:15 – 13:30	Podsumowanie wyników pracy w grupach Zakończenie spotkania
13:30 – 14:30	Przerwa obiadowa

9. Informacje dodatkowe:

Wykonawca poniesie koszty z tytułu:

- a) realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia w tym m.in. za: usługę warsztatową, nocleg, wyżywienie, salę, lokalne opłaty klimatyczne, itp.
- b) innych opłat niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia, a nie wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia.

10. Warunki płatności:

Wynagrodzenie z tytułu realizacji przedmiotu umowy będzie płacone w dwóch transzach na podstawie prawidłowo wystawionych faktur/rachunków przez Wykonawcę, które zostaną wystawione na podstawie protokołów częściowego i końcowego odbioru usługi, przygotowanych i zatwierdzonych przez Zamawiającego:

- a) I transza 70 % - po przeprowadzeniu 3-dniowych warsztatów facylitacyjnych;
- b) II transza 30% - po dostarczeniu Zamawiającemu ostatecznej wersji przygotowanego przez Wykonawcę Zoperacjonalizowanego Programu Wdrażania ZSU 2030 w województwie zachodniopomorskim.

.....
Proszę o przedstawienie szacunkowej wartości przedmiotu zamówienia wyrażonej w kwocie netto i brutto, przy użyciu następującego zapisu: Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za łączną cenę umowną netto zł tj,,: brutto: zł brutto.

Kalkulację cenową proszę kierować na adres mailowy przetargi@wup.pl, w terminie do 19 marca 2025 r., do godziny 12:00.

Rozeznanie cenowe stanowi element analizy rynku i nie jest zamówieniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień Publicznych, a otrzymane oferty nie powodują żadnych zobowiązań. Kalkulacja stanowi istotny element wpływający na czynności przygotowawcze przedmiotowego postępowania, dlatego też zachęcam do złożenia kalkulacji.

Nomenklatura CPV:

80500000-9 Usługi szkoleniowe