

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest: **Kompleksowa organizacja jednodniowej konferencji pn. „Młodzi kreują przyszłość”**. Konferencja składać się będzie z części wykładowej i panelu dyskusyjnego oraz części warsztatowej zgodnie z harmonogramem opracowanym przez Zamawiającego. Wydarzenie kierowane jest do grupy nauczycieli oraz kadry zarządzającej szkół ponadpodstawowych województwa śląskiego. Usługa jest realizowana w ramach inwestycji A3.1.1 Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (KPO), projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”, zadania 2.1.16 Podjęcie działań w zakresie rozwijania umiejętności społecznych/miękkich w procesie uczenia się przez całe życie. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do kompleksowej organizacji konferencji, w tym zapewnienia m.in.: realizacji usługi w wskazanym miejscu, zapewnienia usługi cateringowej, zapewnienia kadry merytorycznej do przeprowadzenia warsztatów oraz zapewnienia uczestnikom konferencji narzędzi wspierających pracę koncepcyjną w trakcie warsztatów.

### **Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Zrealizowania usługi w **terminie 28.04.2026 r** w przedziale godzin **9:00 – 17:00** zgodnie z harmonogramem przekazany przez Zamawiającego.
2. Zrealizowania usługi: na terenie **Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Śląskiego**, ul. Bankowa 11b, 40-007 Katowice.
3. Zapewnienia usługi **cateringowej dla grupy 160** uczestników Konferencji według wytycznych wskazanych przez Zamawiającego.
4. Zapewnienia **kadry merytorycznej**, która przeprowadzi **warsztaty** prezentujące w sposób **praktyczny metodykę Design Thinking** (etapy pracy, narzędzia, zarządzanie procesem, przykłady dobrej praktyki) według określonych wytycznych wskazanych przez Zamawiającego.
5. Zapewnienia uczestnikom **narzędzi wspierających pracę koncepcyjną w czasie trwania warsztatów**, tj. materiałów piśmienniczych oraz materiałów do pracy podczas warsztatów (papier do flipchartów, karteczki post it w różnych kolorach, papier A4 w kolorze białym, pisaki, markery, taśma klejąca i/lub malarska, kartony, kolorowa makulatura).

6. Wskazania min. 1 osoby koordynującej realizację usługi w ramach zadania. W trakcie trwania spotkania wskazany koordynator będzie dyspozycyjny w miejscu realizacji usługi. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonu oraz osobiście w trakcie trwania spotkania w sprawie szczegółów jego realizacji.

**Zamawiający zobowiązuje się do:**

1. Zapewnienia miejsca, w którym odbędzie się wydarzenie.
2. Przeprowadzenia rekrutacji uczestników.
3. Zapewnienia promocji wydarzenia.
4. Organizacji pierwszej części konferencji tj. wykładów eksperckich oraz panelu dyskusyjnego.
5. Zapewnienia uczestnikom Internetu w trakcie trwania całego wydarzenia.

**I. ZAPEWNIENIE USŁUGI CATERINGOWEJ**

Wykonawca w ramach usługi cateringowej ma obowiązek zapewnić następujący zakres:

**IŁOŚĆ OSÓB: 160 (- 20%)****1. Serwis kawowy ciągły (dostępny w trakcie trwania całego wydarzenia w godzinach 9:15 – 17:00)**

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego min.: espresso, capupucino (zapewnienie ciągłej dostępności przez cały czas trwania wydarzenia) - ekspresy zapewnione przez Wykonawcę usługi, w liczbie pozwalającej na sprawne obsłużenie uczestników konferencji podczas przerwy – minimum 3 sztuki,
- selekcja herbat w pojedynczych kopertach min. 3 rodzaje: czarna, zielona, owocowa oraz werniki z wrzątkiem (zapewnienie ciągłej dostępności przez cały czas trwania wydarzenia),
- dodatki: cukier biały lub trzcinowy porcjowany, mleko i mleko roślinne w dzbankach/mlecznikach, cytryna w plastrach (zapewnienie ciągłej dostępności przez cały czas trwania wydarzenia),
- woda serwowana w dzbankach z dodatkiem mięty/cytryny (zapewnienie ciągłej dostępności przez cały czas trwania wydarzenia),

- ciasteczka kruche deserowe mix, min. 5 rodzajów (zapewnienie ciągłej dostępności przez cały czas trwania wydarzenia)

## **2. Śniadanie (dostępne w trakcie rejestracji uczestników w godzinach 9:15-10:00)**

- dekoracyjne kanapki bankietowe z dodatkiem mięsnym i z dodatkiem sera min. 3 rodzaje (z każdego rodzaju min. 1 szt/os),
- dekoracyjne kanapki bankietowe wegetariańskie min. 2 rodzaje (z każdego rodzaju min. 1 szt/os),

Dekoracyjne kanapki powinny być przygotowane na pieczywie mieszanym (pieczywo jasne, ciemne, z ziarnami), posmarowane masłem w (wersji wegetariańskiej posmarowane odpowiednikiem) ozdobne, z dodatkami ze wszystkich wymienionych grup składników:

- sałata (sałata, rukola itp.)
- składnik główny: mięsny (np. szynka, salami, mięso pieczone, szynka dojrzewająca) lub ser (np. ser żółty, ser typu camembert lub brie, mozzarella) lub tosoś wędzony lub jajko. W przypadku kanapek wegetariańskich tofu lub inny dodatek białkowy lub hummus, pasty przygotowane przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się gotowych past.
- warzywa - minimum 2 rodzaje na kanapce
- dodatki dekoracyjne adekwatne do rodzaju kanapki np. kietki, oliwki, koperek, bazylia itp.

## **3. Przerwa kawowa (dostępna w godzinach 11:30 – 12:00)**

- ciasta porcjowane - min. 2 rodzaje (2 kawałki na osobę - łącznie co najmniej 160g /os.)
- owoce, różne rodzaje (min. 150g/os.)

## **4. Lunch (dostępny w godzinach 13:00 – 13:45)**

- dania jednogarnkowe min. 2 rodzaje dań, w tym min. 1 danie wegetariańskie i 1 danie z mięsem

Wersja mięsna co najmniej 300 g /os., w tym mięso min. 150 g w przypadku propozycji mięsnej, gramatura podana jest bez pieczywa.

**W ramach zapewnienia usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:**

- a) świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej, porcelanowej lub szklanej, z użyciem sztućców (nie dopuszcza się możliwości używania jednorazowych, plastikowych sztućców lub duraleksowych), serwetek papierowych, obrusów materiałowych, talerzyków na ciastka, szklanek do zimnych napoi,
- b) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek, sztućców oraz talerzy w ilości co najmniej o 30% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, wykonawca zobowiązuje się do serwowania gorących napojów (kawa, herbata) w temperaturze nie niższej niż 80 OC,
- c) zapewnienia obsługi cateringu (minimum jedna osoba w strojach jednolitych),
- d) zaserwowania serwisu kawowego oraz poczęstunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 15 min. przed godzinami wskazanymi przez Zamawiającego,
- e) bieżącego uzupełniania serwisu kawowego o elementy, które są dostępne bez ograniczeń,
- f) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu serwisu, zgodnie z godzinami wskazanymi przez Zamawiającego,
- g) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób delegowanych przez Wykonawcę do świadczenia usługi,
- h) zapewnienia stołów pod bufet oraz zapewnienia stołów koktajlowych min. 5 sztuk oraz eleganckiej i stylowej dekoracji stołów i estetycznego podania posiłków
- i) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt,
- j) wszystkie potrawy będą wykonane ze świeżej i wysokiej jakości produktów, potrawy będą podane w sposób estetyczny,
- k) przygotowania i dostarczenia posiłków zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i transportu. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz są przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy

l) świadczyć usługi cateringowe, wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości stosowane dla produktów spożywczych.

Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”. Zamawiający wymaga podania opisu proponowanego przez Wykonawcę menu na co najmniej 10 dni przed datą planowanego spotkania, w celu umożliwiający ocenę jego atrakcyjności, w szczególności poprzez wskazanie składników potraw, ich gramatury/ilości. Ceny brutto i netto uwzględniającej koszty całej usługi cateringowej oraz podanie ceny jednostkowej powinny zostać zapisane w umowie.

Bufet cateringowy powinien być usytuowany w takim miejscu, by w trakcie korzystania z auli oraz z 6 sal warsztatowych uczestnicy mieli do niego swobodny dostęp.

Przedział godzin od 9:15 (+ 15 minut wcześniej) do 17:00 (+ 30 minut po zakończeniu konferencji w celu uprzątnięcia miejsca/przestrzeni po cateringu)

Zamawiający zastrzega, iż ostateczna ilość osób może ulec zmianie (zmniejszenie maksymalnie o 20%), o czym przedstawiciel Zamawiającego poinformuje na 3 dni przed datą planowanej Konferencji w związku z tym, wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy ulegnie odpowiedniemu podwyższeniu lub obniżeniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zapłaty tylko za zrealizowaną część zamówienia.

Wykonawca do faktury dołączy zestawienie/rozliczenie usługi cateringowej, w której będzie wyliczona usługa cateringu zgodnie z rzeczywistą liczbą uczestników konferencji i zostanie obliczona według stawki jednostkowej na uczestnika zgodnie z ofertą Wykonawcy. Liczbę uczestników wydarzenia Zamawiający poda 3 dni przed danym terminem konferencji.

## **II. ZAPEWNIENIE KADRY MERYTORYCZNEJ ORAZ PRZEPROWADZENIE WARSZTATÓW W SPOSÓB PRAKTYCZNY METODĄ DESIGN THINKING**

### **1. Cel warsztatów:**

Przygotowanie nauczycieli do projektowania i wdrażania rozwiązań służących rozwijaniu kompetencji miękkich uczniów.

### **2. Formuła warsztatów:**

Warsztaty prowadzone będą w 6 grupach 25-osobowych (równolegle przez min. 6 trenerów), dla każdej z grup warsztatowych 4 godziny dydaktyczne (zgodnie z harmonogramem opracowanym przez Zamawiającego).

### **3. Zadania trenerów:**

Przeprowadzenie warsztatów prezentujących w sposób praktyczny metodykę Design Thinking (etap pracy, narzędzia, zarządzanie procesem, przykłady dobrej praktyki).

### **4. Wykonawca skieruje do realizacji zamówienia min. 6 osób i wykaże, że wszystkie skierowane osoby posiadają następujące kwalifikacje zawodowe:**

- a) wykształcenie co najmniej wyższe magisterskie,
- b) doświadczenie w prowadzeniu szkoleń dla osób dorosłych,
- c) doświadczenie w zakresie prowadzenia działań ukierunkowanych na projektowanie rozwiązań skoncentrowanych na użytkownikach,
- d) udokumentowane doświadczenie w projektowaniu rozwiązań służących poprawie efektywności działań edukacyjnych w duchu human-centered design.

**5. Wykonawca w celu potwierdzenia posiadanych kwalifikacji zawodowych przez osoby skierowane przez niego do realizacji zamówienia, jest zobowiązany do złożenia uzupełnionego wykazu pn. „Doświadczenie zawodowe i kwalifikacje osób skierowanych do realizacji zamówienia”, w którym wykaże, że każda z skierowanych przez niego osób do realizacji zamówienia posiada doświadczenie zawodowe i kwalifikacje:**

- a) wykształcenie co najmniej wyższe magisterskie** – Wykonawca wskaże: nazwę uczelni, kierunek studiów, specjalność, tytuł naukowy i rok ukończenia,
- b) doświadczenie w prowadzeniu szkoleń dla osób dorosłych** – Wykonawca wykaże, że dana osoba: zrealizował/a min. 10 szkoleń w formule warsztatowej (w tym min. 5 stacjonarnie) dla osób dorosłych w ciągu ostatnich 3 lat),
- c) doświadczenie w zakresie prowadzenia działań ukierunkowanych na projektowanie rozwiązań skoncentrowanych na użytkownikach lub udokumentowane doświadczenie w projektowaniu rozwiązań służących poprawie efektywności działań edukacyjnych w duchu human centered design.**

**Na potwierdzenie podpunktu c) Wykonawca wykaże, że każda z osób skierowanych do realizacji zamówienia:** przeprowadził/a co najmniej 5 szkoleń z wykorzystaniem Design Thinking lub może wskazać co najmniej 3 udokumentowane przykłady

wdrożonych rozwiązań dla edukacji, które zostały zaprojektowane z wykorzystaniem Design Thinking pod jego/jej kierunkiem).

**Wykonawca zobowiązany jest do:**

- a) zrealizowania usługi w sposób staranny, skuteczny i terminowy,
- b) utrzymywać stały kontakt z Zamawiającym oraz terminowo dostarczać wszystkie wymagane dokumenty i informacje, a także na bieżąco informować o wszystkich zaistniałych czynnikach mających wpływ na realizację zamówienia,
- c) dostarczyć wraz z fakturą rozliczenie z składowymi elementami usługi Kompleksowej organizacji konferencji pn. „Młodzi kreują przyszłość”, w szczególności wykazania kosztów usługi cateringowej z wskazaniem rozliczenia ilości osób i cen jednostkowych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu wydarzenia.