
Wojewódzki Urząd Pracy w Poznaniu

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa obejmuje organizację i przeprowadzenie dwudniowego szkolenia zamkniętego wraz z zapewnieniem usługi hotelarskiej, gastronomicznej oraz transportowej dla kadry kierowniczej i samodzielnych stanowisk Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Poznaniu pt. "Etyka zawodowa i komunikacja interpersonalna z uwzględnieniem mowy ciała urzędnika w pracy".

1. Uczestnicy szkolenia: 32 osoby. Z noclegu skorzysta 26 osób.

Liczba uczestników może się zmniejszyć o 5 osób. Liczba osób korzystających z noclegu może się zmniejszyć o kolejne 5 osób. Ostateczną liczbę uczestników szkolenia Zamawiający poda w terminie 7 dni przed dniem szkolenia.

2. Termin realizacji szkolenia: 05-06 września 2022r.

3. Miejsce:

Obiekt o standardzie minimum 3 gwiazdkowym (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r., w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie) lub w obiekcie równoważnym, z bezpłatnym parkingiem dla uczestników szkolenia.

Obiekt powinien być zlokalizowany poza granicami Poznania od 20 do 50 km od siedziby Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Poznaniu, ul. Szyperska 14 do miejsca obiektu, wg najkrótszej odległości drogowej liczonej zgodnie z www.odleglosci.info, w małej miejscowości, mającej poniżej 50 tysięcy mieszkańców wg www.stat.gov.pl/bdl.

Wszystkie usługi objęte przedmiotem zamówienia mają być świadczone na terenie jednego obiektu. Obiekt z salą restauracyjną winien posiadać aktualną zgodę odpowiedniej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na prowadzenie usługi gastronomicznej. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych. Wykonawca wskaże na formularzu ofertowym miejsce realizacji usługi tj. nazwę i adres obiektu (2 propozycje).

Wykonawca zapewni w obiekcie na potrzeby realizacji szkolenia jedną klimatyzowaną salę szkoleniową dostosowaną dla 32 osób. Sala szkoleniowa powinna być dostępna na wyłączność Zamawiającego przez dwa dni szkolenia, zgodnie z przyjętym harmonogramem zajęć. Obok wskazanej sali nie powinno równocześnie odbywać się inne grupowe wydarzenie, zakłócające komfort pracy uczestników.

Miejsca siedzące dla każdego uczestnika szkolenia oraz stoły w sali zostaną ustawione w układzie w podkowę. Krzesła ustawione będą wyłącznie po zewnętrznej stronie podkowy, w sposób umożliwiający uczestnikom swobodne obserwowanie wyświetlanych na ekranie materiałów oraz notowanie. Sala posiadać będzie dostęp do światła dziennego, będzie dobrze oświetlona z możliwością zasłonięcia okien. Sala wyposażona będzie w sprawną klimatyzację.

Sala wyposażona będzie w sprzęt niezbędny do przeprowadzenia szkolenia. Wymagane minimum: nagłośnienie (2 mikrofony), stół dla prowadzącego wraz z miejscem do siedzenia, rzutnik multimedialny, laptop wraz z niezbędnym do wyświetlania oprogramowaniem oraz dostępem do internetu, ekran do wyświetlania prezentacji, flipchart wraz z papierem i flamastrami. Wykonawca odpowiada za sprawne działanie sprzętu przez cały czas trwania szkolenia, gwarantując obsługę techniczną na ½ h przed rozpoczęciem, w trakcie i do ½ h po zakończeniu.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 12 pokoi dwuosobowych oraz 2-ch pokoi jednoosobowych ze śniadaniem dla uczestników szkolenia. Nocleg powinien być zapewniony w obiekcie, w którym odbywać się będzie szkolenie. Wykonawca ma obowiązek skoordynowania zakwaterowania uczestników szkolenia w obiekcie.

Każdy pokój winien być z oknem z możliwością jego otwarcia, wyposażony w pełny węzeł sanitarny. Pokoje będą dostępne w godzinach wskazanych w harmonogramie szkolenia.

4. Transport:

Transport – Wykonawca musi zapewnić środek transportu klimatyzowany (dla 20 osób), który przewiezie uczestników szkolenia spod siedziby Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Poznaniu na miejsce szkolenia oraz z powrotem. I dzień 05.09.2022 r. godz. 7.15 – podstawienie środka transportu, godz. 7.45 – wyjazd spod siedziby Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Poznaniu ul. Szyperska 14, II dzień 06.09.2022 r. godz. 14.00 – wyjazd z hotelu, w którym będzie odbywało się szkolenie, przyjazd pod siedzibę Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Poznaniu ul. Szyperska 14.

5. Forma szkolenia: wykładowa + warsztatowa

Szkolenie powinno się składać z części wykładowej i części warsztatowej obejmującej studium przypadku oraz pytań uczestników szkolenia.

6. Program i harmonogram szkolenia:

Program szkolenia powinien obejmować co najmniej poniższe zagadnienia i powinien być opracowany w oparciu o specyfikę pracy urzędów pracy :

I blok tematyczny: Etyka zawodowa

- 1) Pojęcie i funkcje norm moralnych w systemie norm prawnych
- 2) Etyka a deontologia zawodowa i jej specyfikacja
- 3) Etyka zawodowa urzędnika

II blok tematyczny: Komunikacja interpersonalna

- 1) Komunikacja interpersonalna jako element komunikacji społecznej
- 2) Komunikacja werbalna i niewerbalna
- 3) Inteligencja emocjonalna w komunikacji interpersonalnej
- 4) Empatia i asertywność jako element inteligencji emocjonalnej
- 5) Techniki komunikacyjne
- 6) Trudny klient w komunikacji interpersonalnej

III blok tematyczny: Mowa ciała w komunikacji

- 1) Regulowanie procesu komunikacji (powitanie, pierwsze spojrzenie, mierniki intencji)
- 2) Analiza mowy ciała (gesty, postawa, sygnały)

Harmonogram szkolenia:

Dzień I 05.09.2022r. (poniedziałek)

- 7.00 - 7.15 Przyjazd autokaru
7.30 - 7.45 Zbiórka uczestników. Wyjazd na miejsce szkolenia z ulicy Szyperskiej 14 w Poznaniu
8.00 - 10.00 Przejazd na miejsce szkolenia, poczęstunek
10.00-12.00 Zajęcia
12.00-12.15 Przerwa
12.15-14.15 Zajęcia
14.30-15.30 Obiad
15.30-17.00 Zajęcia
19.00-21.00 Kolacja

Dzień II 06.09.2022r. (wtorek)

- 8.00 - 8.30 Śniadanie
8.30 - 11.00 Zajęcia
11.00-11.15 Przerwa
11.15-13.15 Zajęcia
13.15-14.00 Obiad
14.00 Wyjazd
15.00-15.30 Przyjazd ul. Szyperska 14

7. Usługa gastronomiczna

Usługa gastronomiczna wraz z obsługą podczas dwóch dni szkolenia dla wszystkich uczestników.

Serwis kawowy ciągły - każdego dnia szkolenia, dostępny przez cały czas trwania szkolenia zgodnie z przyjętym harmonogramem w nieograniczonej ilości, na/przy sali szkoleniowej, w którego skład będzie wchodzić:

- kawa z ekspresu,
- trzy rodzaje herbaty ekspresowej: czarna, zielona, owocowa,
- cukier w saszetkach,

- śmietanki pakowane pojedynczo,
- cytryna świeżo skrojona w plasterki,
- soki 100 % (3 rodzaje),
- woda (niegazowana, gazowana),
- przekąski słone (np. krakersy, paluszki),
- przekąski słodkie (np. ciasta, ciastka kruche).

I dzień – 05.09.2022r. (poniedziałek)

Poczęstunek – dostępny po przyjeździe na miejsce szkolenia, podany na/przy sali szkoleniowej:

- rodzaje kanapek (4 x 60g lub 2 x 80g): z wędliną, serem, rybą i świeżymi warzywami, jajkiem na pieczywie mieszanym – (po 4 szt. 60g lub 2 szt. 80g na osobę),
- ciasto – 3 rodzaje po 2 sztuki na osobę,
- napoje – kawa z ekspresu, herbata czarna, cukier, śmietanka, cytryna świeżo skrojona w plasterki, woda mineralna gazowana w butelkach (0,3 l) i niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, soki owocowe 100% - 3 rodzaje.

Obiad – dwudaniowy, w formie bufetu szwedzkiego, serwowany około godziny 14.30 w wydzielonej sali restauracyjnej

- zupa krem 2 rodzaje do wyboru co najmniej 400 ml na osobę,
- drugie danie – 2 rodzaje ciepłego dania głównego do wyboru (danie obejmować będzie potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie oraz dodatki skrobiowe typu ryż, kasza, makaron, ziemniaki),
- mięso, filety rybne, danie wegetariańskie na ciepło, porcja nie mniejsza niż 500 g/os. z zachowaniem następujących proporcji: mięso – ok. 30% udziału w całkowitej gramaturze dania, ziemniaki, ryż, kasza, makaron - ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania, 2 rodzaje sałatek lub surówek do wyboru - ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
- 2 rodzaje małego deseru,
- napoje – woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, soki owocowe 100% - 3 rodzaje.

Kolacja – w formie bufetu szwedzkiego - podana około godziny 19.00 w wydzielonej sali restauracyjnej

- 3 rodzaje ciepłego dania głównego do wyboru (danie obejmować będzie potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie oraz dodatki skrobiowe typu ryż, kasza, makaron, ziemniaki), 3 rodzaje sałatek do wyboru,
- 3 rodzaje ciast,
- 3 rodzaje owoców,
- 8 rodzajów dań na zimno (mięsa, pasztety, sałatki, galarety), pieczywo mieszane, masło,

- napoje – kawa z ekspresu, herbata czarna, cukier, śmietanka, cytryna świeżo skrojona,
w plasterki, woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną,
soki owocowe 100% - 2 rodzaje.

Na kolację powinny być podane inne dania niż serwowane podczas obiadu danego dnia.

II dzień – 06.09.2022r. (wtorek)

Śniadanie – w formie bufetu szwedzkiego - podane około godziny 8.00 w sali restauracyjnej

- 3 rodzaje dań na gorąco,
- 3 rodzaje wędlin na zimno,
- 3 rodzaje serów,
- 3 rodzaje świeżych warzyw,
- owoce,
- konfitura, miód, płatki śniadaniowe (mleko + jogurt),
- 2 rodzaje jogurtów,
- pieczywo mieszane, masło,
- napoje ciepłe,
- napoje – kawa z ekspresu, śmietanka do kawy, cukier, cytryna, woda niegazowana, sok wieloowocowy 100% - 2 rodzaje.

Obiad – serwowany około godziny 13.15 w wydzielonej sali restauracyjnej

- zupa krem 2 rodzaje do wyboru co najmniej 400 ml na osobę,
- drugie danie – 2 rodzaje ciepłego dania głównego do wyboru (danie obejmować będzie potrawy mięsne, rybne, wegetariańskie oraz dodatki skrobiowe typu ryż, kasza, makaron, ziemniaki),
- mięso, filety rybne, danie wegetariańskie na ciepło, porcja nie mniejsza niż 500g/os.
z zachowaniem następujących proporcji: mięso – ok. 30% udziału w całkowitej gramaturze dania, ziemniaki, ryż, kasza, makaron - ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania, 2 rodzaje sałatek lub surówek do wyboru - ok. 35% udziału w całkowitej gramaturze dania,
- 2 rodzaje małego deseru,
- napoje – woda mineralna niegazowana podawana w dzbankach z cytryną, soki owocowe 100% - 3 rodzaje.

Potrawy serwowane podczas poszczególnych dni szkolenia nie będą się powtarzać.

Miejsce wydawania posiłków (obiad, kolacja, śniadanie) powinno znajdować się w tym samym budynku, w którym odbędzie się szkolenie oraz w którym zostanie zapewniony nocleg, jednak w innym pomieszczeniu niż sala szkoleniowa, natomiast serwis kawowy będzie dostępny w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej lub w sali, o ile jej układ na to pozwoli. Zamawiający zastrzega sobie, by kolacja odbywała

się w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia, mogącym jednocześnie pomieścić przy wspólnym stole wszystkich uczestników, tj. 32 osoby.

8. Warunkiem udziału w zapytaniu ofertowym jest spełnienie następujących wymagań:

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy posiadają zdolności techniczne i zawodowe.

- a) Wykonawca spełnia ww. warunek jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - wykonał należycie co najmniej 3 usługi szkoleniowe z zakresu odpowiadającego przedmiotowi zamówienia (w tym jedno szkolenie z etyki zawodowej, jedno szkolenie z komunikacji interpersonalnej i jedno szkolenie z mowy ciała), trwające co najmniej 1 dzień dla grupy co najmniej 30 osób oraz załączy dowody, że usługi te zostały wykonane należycie. W celu potwierdzenia spełnienia tego warunku, Wykonawca załącza wykaz wykonanych usług szkoleniowych wraz z dowodami: tj. referencjami bądź innymi dokumentami potwierdzającymi prawidłowe wykonanie usługi

Jeżeli Wykonawca wykaże usługę szkoleniową trwającą kilka dni, będzie ona oceniana następująco:

- w przypadku usługi szkoleniowej przeprowadzonej każdego dnia dla tej samej grupy uczestników Zamawiający uzna, że była to 1 usługa,
- w przypadku usługi szkoleniowej przeprowadzonej każdego dnia dla innej grupy uczestników Zamawiający uzna, że Wykonawca przeprowadził tyle usług szkoleniowych, ile dni obejmowała wykazana usługa.

Przez szkolenie zamknięte – grupowe, Zamawiający rozumie szkolenie organizowanie dla grupy ludzi jednej instytucji z indywidualnie ustalonym programem, materiałami szkoleniowymi oraz harmonogramem szkolenia.

- b) Wykonawca zapewni Wykładowcę/-ów, posiadającego/-ych co najmniej 2-letnie doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń zgodnych z tematem odpowiadającym przedmiotowi zamówienia i w ciągu dwóch lat przed upływem terminu składania ofert przeprowadził/-li w sposób należyty z tego zakresu minimum 3 szkolenia. W celu potwierdzenia tego warunku, Wykonawca załącza Wykaz doświadczenia Wykładowcy/ów.

9. Kryterium dodatkowe:

Kryterium pozacenowe – dodatkowe doświadczenie Wykładowcy/ów - w przypadku, jeżeli Wykonawca zamierza skorzystać z dodatkowego kryterium oceny oferty w zakresie dodatkowego doświadczenia Wykładowcy/ów, ma on obowiązek złożenia wykazu dodatkowego doświadczenia Wykładowcy/ów. Dodatkowo punktowane będą szkolenia, których zakres odpowiadał przedmiotowi zamówienia i które wskazany Wykładowca/y przeprowadził/li w okresie 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli Wykonawca wykaże szkolenie kilkudniowe, będzie ono oceniane następująco:

- w przypadku szkolenia przeprowadzonego każdego dnia dla tej samej grupy uczestników Zamawiający uzna, że było to jedno szkolenie,
- w przypadku szkolenia przeprowadzonego każdego dnia dla innej grupy uczestników Zamawiający uzna, że Wykładowca przeprowadził tyle szkoleń, ile dni obejmowało wykazane szkolenie.

10. Wykonawca szkolenia będzie zobowiązany do:

- a) przekazania na adres mailowy k.staszak@wup.poznan.pl szczegółowego programu szkolenia przed podpisaniem umowy z uwzględnieniem wzorów przekazanych przez Zamawiającego,
- b) przekazania na adres mailowy k.staszak@wup.poznan.pl harmonogramu szkolenia z uwzględnieniem wzorów przekazanych przez Zamawiającego,
- c) przekazania materiałów szkoleniowych w formie elektronicznej na 7 dni przed szkoleniem,
- d) zapewnienia kompletu materiałów szkoleniowych w formie papierowej dla każdego uczestnika z zakresu przedmiotu szkolenia, notesu i długopisu,
- e) terminowego przeprowadzenia zajęć,
- f) zapewnienia Wykładowcy/-ów lub jego zastępcy/-ów zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w pkt 9 - jeśli Wykonawca skorzysta z kryterium pozacenowego w zakresie doświadczenia Wykładowcy/-ów,
- g) przygotowania i przekazania każdemu uczestnikowi zaświadczenia o udziale w szkoleniu z uwzględnieniem wzorów przekazanych przez Zamawiającego,
- h) przekazania Zamawiającemu kopii powyższych zaświadczeń,
- i) przygotowania obsługi gastronomicznej, hotelarskiej i transportowej zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w opisie przedmiotu zamówienia,
- j) zapewnienia sali wykładowej, sprzętu audiowizualnego, sali restauracyjnej oraz miejsc parkingowych, zgodnie z wymaganiami przedstawionymi w opisie przedmiotu zamówienia
- k) przedstawienia drogą elektroniczną na adres k.staszak@wup.poznan.pl przed podpisaniem umowy 2 propozycji obiektów, spełniających wymagania Zamawiającego, w których możliwa będzie realizacja zaplanowanego szkolenia.

11. Kryterium oceny ofert:

Kryterium oceny złożonych ofert będzie cena oraz doświadczenie Wykładowcy.

$$P1 = \frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty ocenianej}} \times 100 \times 60\%$$

$$P2 = \frac{\text{Ilość uzyskanych pkt badanej oferty}}{\text{Najwyższa ilość uzyskanych pkt spośród badanych ofert}} \times 100 \times 40\%$$

Sposób obliczania liczby punktów za liczbę szkoleń przeprowadzonych przez Wykładowcę:

- 1-5 szkoleń- 2 pkt
- 6 i więcej szkoleń- 4 pkt

WICEDYREKTOR
Wojewódzkiego Urzędu Pracy
w Poznaniu
Stawomir Wąsiewicz