

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa kompleksowej organizacji i obsługi spotkania o charakterze „Team building” dla pracowników Centrum e-Zdrowia**
2. Spotkanie w formie jednodniowego pikniku należy zorganizować w dniach 2 lub 16 czerwca 2023r.
3. Zorganizowane spotkanie obejmować powinno: :
 - I.3.1. warsztat tematyczny z zakresu team building (w formie wykładu) zakres warsztatu uzgodniony zostanie z Zamawiającym,
 - I.3.2. ćwiczenia praktyczne stanowiące uzupełnienie warsztatu tematycznego ,
 - I.3.3. catering.
4. W ramach kompleksowej organizacji i obsługi spotkania Wykonawca zapewni:
 - I.4.1. miejsce,
 - I.4.2. transport autokarowy,
 - I.4.3. warsztat teoretyczny oraz ćwiczenia praktyczne z zakresu team building zgodnie z zakresem ustalonym z Zamawiającym,
 - I.4.4. usługi gastronomiczne,
 - I.4.5. obsługę kelnerską, organizacyjną, techniczną, medyczną dla ww. spotkania,
 - I.4.6. animatorów,
 - I.4.7. koordynatora spotkania.
5. Celem spotkania będzie poprawa umiejętności z zakresu budowania zespołu, skutecznego komunikowania się, wzmocnienie poczucia identyfikacji z celami i realizowanymi przez jednostkę zadaniami, zwiększenie aktywności i zaangażowania, zrozumienie wagi pracy zespołowej, w tym wzrost świadomości indywidualnego wkładu w funkcjonowanie zespołu.
6. Wykonawca zaproponuje i przedstawi szczegółową propozycję dotyczącą przeprowadzenia spotkania Team buildingowego wraz z harmonogramem działań obejmującym okres od momentu zbiórki i wyjazdu do czasu powrotu.
 - I.6.1. Ostateczną agendę spotkania Zamawiający ustali z Wykonawcą nie później niż na 10 dni roboczych przed spotkaniem.

II. Ogólne warunki dotyczące przeprowadzenia spotkania

1. Grupa docelowa:

W spotkaniu uczestniczyć będzie do 250 osób w zróżnicowanej grupie wiekowej. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenie liczby uczestników o 20%. O ostatecznej liczbie uczestników Wykonawca zostanie poinformowany najpóźniej na 5 dni roboczych przed spotkaniem.

2. Zakres warsztatu tematycznego:

Tematyka warsztatu powinna obejmować zagadnienia z zakresu psychologii biznesu, budowania zespołów, zasad skutecznej komunikacji i odnosić się do aspektów merytorycznych popartych przykładami.

II.2.1. Warsztat powinien przybrać formę wykładu.

II.2.2. Warsztat powinien trwać do 1,5 h.

II.2.3. Celem warsztatu będzie uświadomienie jego uczestnikom znaczenia jakie mają skuteczne komunikowanie się i działanie w zespole na realizowane w jednostce cele i zadania. W wyniku udziału w warsztacie pracownicy CeZ powinni wzmocnić poczucie identyfikacji z celami i realizowanymi w jednostce zadaniami, zwiększyć aktywności i zaangażowanie. Przede wszystkim jednak, zrozumieć wagę pracy zespołowej i podnieść świadomość indywidualnego wkładu w funkcjonowanie zespołu.

3. Zakres ćwiczeń praktycznych:

Tematyka ćwiczeń praktycznych powinna obejmować aktywności, które kształtują umiejętności współpracy i współdziałania w zespole, kładąc nacisk na poczucie odpowiedzialności i współodpowiedzialności za realizację wspólnych zadań, oraz rozwinąć umiejętności uczestników w zakresie dostosowania ich zachowań i postaw w różnorodnych sytuacjach społecznych w szczególności w środowisku pracy oraz sytuacji pracy pod presją czasu.

II.3.1. Ćwiczenia praktyczne powinny trwać do 5 h.

II.3.2. Ćwiczenia powinny mieć formę charakterystyczną dla zajęć typu outdoor oraz team building i zorganizowane powinny być w terenie.

II.3.3. Wykonawca na wypadek złych warunków atmosferycznych, uniemożliwiających przeprowadzenia ćwiczeń praktycznych w terenie powinien przygotować propozycję ćwiczeń, które będą mogły być zorganizowane w pomieszczeniach.

II.3.4. Pomieszczenia o których mowa w pkt. II.3.3. powinny zostać dostosowane w taki sposób żeby umożliwiły przeprowadzenia w nich ćwiczeń wcześniej ustalonych z Zamawiającym na wypadek złych warunków atmosferycznych.

II.3.5. Celem ćwiczeń praktycznych będzie wypracowanie zaangażowania uczestników w realizację powierzonego zadania, zbudowanie poczucia satysfakcji z przynależności do zespołu, zrozumienie na czym polega współpraca i zaufanie, skuteczne pokonywanie problemów zewnętrznych, dokonanie diagnozy własnej (mocnych stron, umiejętności które będą mogły wesprzeć zespół w realizacji zadania), umiejętność podziału ról w zespole, przygotowanie planu działania.

II.3.6. Ćwiczenia praktyczne powinny być różnorodne, z wykorzystaniem różnych akcesoriów oraz elementów architektury przestrzennej, powinny również uwzględniać zróżnicowany wiek uczestników.

4. Inne

II.4.1. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia wszystkich uczestników spotkania od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) oraz OC w wariantcie dostosowanym do specyfiki i charakteru wyjazdu oraz zajęć, na cały okres realizacji spotkania.

- II.4.2.** Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia minimum jednego wykwalifikowanego ratownika medycznego, który będzie obecny na miejscu przez cały okres trwania spotkania.
- II.4.3.** Wykonawca będzie postępował z danymi osobowymi uczestników spotkań zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U.UE.L.2016.119.1) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U.2019.1781).
- II.4.4.** Wykonawca zapewni koordynatora spotkania, który na bieżąco będzie kontaktował się z Zamawiającym oraz nadzorował prace zespołu realizującego spotkanie w miejscu jego organizacji.

III. Szczegółowe wymagania dotyczące spotkania

1. Termin

Termin realizacji spotkania powinien być zaplanowany w na piątek 2 lub 16 czerwca 2023 r. Czas trwania do 10 h. Konkretny termin zostanie ustalony w zależności od dostępności zaproponowanej lokalizacji.

2. Lokalizacja

III.2.1. Obiekt typu dużego kompleksu szkoleniowo-bankietowego z wydzielonym Centrum Team buildingowym lub z możliwością wydzielenia takiej strefy, w okolicach Warszawy, z dużą przestrzenią do wykorzystania na zajęcia plenerowe, oddalony od centrum Warszawy do godziny drogi, odległość mierzona za pomocą portali m.in. www.targeo.pl lub www.maps.google.pl. Zamawiający nie dopuszcza pomiaru w linii prostej, jak również pomiarów z wykorzystaniem tras pieszych, rowerowych, a także dróg prywatnych oraz o ograniczonym dostępie.

Zdjęcia poglądowe





Źródło:

- <https://www.hotelpanorama.pl/teamstrefa/>
- <http://ludowaaltana.pl/>
- <https://www.ranchopodbocianem.pl/galeria/atrakcje/boiska>

III.2.2. W zakresie Team strefy Zamawiający rozumie Centrum Team Buildingowe zawierające różnego rodzaju atrakcje np. ściankę wspinaczkową, most linowy, tor przeszkód. Dodatkowo strefa powinna mieć możliwość organizacji zadań integracyjnych związanych z tzw. “budowaniem zespołu” takich jak np. boisko do gry w koszykówkę, siatkówkę i piłkę nożną oraz mieć możliwość dowolnie zaplanować zadania dla grup do rozegrania strategicznych gier zespołowych. Teren powinien być oświetlony tak aby zajęcia mogły odbywać się o każdej porze dnia. Ponadto strefa powinna posiadać własne nagłośnienie oraz pełne zaplecze sanitarne (toalety, szatnie, prysznice). Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest to zapewnienia na terenie Team strefy punktu medycznego oraz parkingu.

III.2.3. Obiekt musi dysponować parkingiem bezpłatnym z min. 30 miejscami dla samochodów osobowych oraz min. 4 miejscami dla autokarów turystycznych

III.2.4. Wykonawca w ofercie przedstawi Zamawiającemu lokalizację odpowiadające wymaganiom określonym w pkt. III.2.1.- 2.2. Zamawiający będzie mógł wybrać lub odrzucić lokalizację po uprzednich wizjach lokalnych. Wykonawca zorganizuje wizję lokalną w terminie do 10 dni roboczych od dnia zawarcia umowy. Po dokonaniu wizji lokalnej Zamawiający wybierze miejsca organizacji spotkania.

III.2.5. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowych ani modernizacyjnych, zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz.

III.2.6. Zamawiający ustali ostateczny termin organizacji spotkania w porozumieniu z Wykonawcą najpóźniej na 30 dni roboczych przed jego odbyciem.

3. Zapewnienie Sali

Wykonawca będzie odpowiedzialny za zapewnienie Sali, w której odbędą się warsztaty z uwzględnieniem poniższych wymagań:

III.3.1. Wykonawca zapewni Salę na określoną liczbę uczestników, wskazaną w rozdziale II pkt. 1 Opisu Przedmiotu Zamówienia, wyłącznie do dyspozycji Zamawiającego.

III.3.2. Sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa, BHP, oświetlenia, akustyki i klimatyzacji.

III.3.3. Wykonawca wykona oznaczenie/nawigację w formie tablic informacyjnych na terenie obiektu, w celu ułatwienia poruszania się po nim uczestnikom spotkania.

III.3.4. Sala warsztatowa gotowa będzie do przeprowadzenia warsztatów na min. godzinę przed ich rozpoczęciem. Sala warsztatowa powinna być wyposażona w: nagłośnienie, projektor multimedialny, kompatybilny z projektorem laptop oraz pilot ze wskaźnikiem do prezentacji (tzw. prezenterem), nagłośnienie (mikrofony bezprzewodowe – 3 sztuki, głośniki ustawione po dwóch stronach sali), wzmacniacz dźwięku, bezprzewodowy dostęp do sieci Internet, flipchart z brulionem oraz pisakami.

III.3.5. Wykonawca zapewni obsługę techniczną w trakcie spotkania.

III.3.6. Wykonawca zapewni uczestnikom szatnię wraz z obsługą minimum na pół godziny przed rozpoczęciem spotkania do czasu jego zakończenia.

4. Transport

III.4.1. Wykonawca zapewni dla uczestników spotkania transport autokarowy z Warszawy do miejsca organizacji spotkania oraz transport powrotny z miejsca organizacji spotkania do Warszawy.

III.4.2. W dniu wyjazdu autokary podstawione zostaną w lokalizacji uzgodnionej z Zamawiającym o wyznaczonej przez Zamawiającego godzinie.

III.4.3. Wyznaczona przez Zamawiającego lokalizacja dla podstawienia autokarów znajdować się będzie w okolicy siedziby Centrum e-Zdrowia.

III.4.4. Godzina powrotu ustalona zostanie pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym w ramach kontaktów roboczych po podpisaniu Umowy.

- Zamawiający zastrzega możliwość transportu powrotnego w dwóch turach w różnych godzinach.

III.4.5. Wymagania dotyczące transportu: autokary muszą być sprawne, posiadać aktualne badania techniczne pojazdu, wyposażone w sprawne pasy bezpieczeństwa, sprawną klimatyzację.

III.4.6. Liczba autokarów musi być dostosowana do liczby uczestników spotkania wskazanych na liście uczestników przekazanej Wykonawcy przez Zamawiającego.

5. Przygotowanie warsztatu

W ramach organizacji warsztatu zadaniem Wykonawcy będzie:

III.5.1. Zapewnienie trenera, posiadającego wiedzę i doświadczenie z zakresu psychologii biznesu, posiadającego wieloletnie doświadczenie w zakresie efektywności osobistej, z coachingu oraz budowania relacji.

III.5.2. Przygotowanie i uzgodnienie z Zamawiającym tematu i agendy warsztatu.

III.5.3. Zamawiający będzie mógł wybrać lub odrzucić propozycje trenera po uprzedniej weryfikacji jego doświadczenia i portfolio.

III.5.4. Czas trwania merytorycznego warsztatu nie powinien przekroczyć 1,5h.

6. Przygotowanie ćwiczeń praktycznych

W ramach organizacji warsztatu zadaniem Wykonawcy będzie:

III.6.1. Organizacja zadań w formie aktywności ruchowej z obszaru Team Building, trwająca od 1,5 do 2h, w której wezmą udział wszyscy uczestnicy spotkania jednocześnie np.:

- Geocaching, czyli wspólne poszukiwanie fantów (proponycja przykładowa)

Prosta gra integracyjna, której celem jest przede wszystkim praca w grupie i wzajemna pomoc. Uczestnikom wręczana zostaje mapa wybranego obszaru, na którym przez inną drużynę ukryte zostały skarby. Każda osoba w zespole będzie miała do wykonania osobne zadanie, bez którego nie będzie możliwe znalezienie przedmiotów. Gra jest świetnym przykładem działań team buildingowych. Drużyna uczy się rozwiązywać problemy napotkane na drodze do skarbu, pomaga sobie wzajemnie i wspiera pozostałych uczestników w wykonywaniu zadań. Nabyte umiejętności w przyszłości będą mogły przełożyć się na efektywną pracę w zespole.

III.6.2. 8 zróżnicowanych aktywności/ gier w tym ruchowych z wykorzystaniem atrakcji zawartych w Team strefie, ze względu na różnorodność wiekową uczestników należy uwzględnić również aktywności nie wymagające szczególnej sprawności fizycznej jednak mieszczące się w tematyce budowania zespołu np.:

- Mega piłkarzyki – ludzkie piłkarzyki w rozmiarze XXXXXL



- Maszyna Goldberga zwana też Reakcją Łańcuchową <https://teamformacja.pl/eventy-firmowe/maszyna-goldberga-pomysl-na-integracje-pracownikow/>

Maszyna Goldberga to wyzwanie konstrukcyjne, w którym cały zespół dąży do wspólnego celu. Aktywność budująca zaangażowanie oraz poczucie wspólnoty ze wszystkimi uczestnikami. Zbudowanie sprawnej maszyny jest nadrzędnym celem, i chociaż poszczególne jej części czy etapy są budowane w podziale na mniejsze grupy, nie ma miejsca na rywalizację między nimi. Uczestnictwo we wspólnym budowaniu Maszyny Goldberga wzbudza w uczestnikach poczucie sprawczości oraz przekonanie, że razem mogą osiągnąć więcej, niż w pojedynkę.

- Mega Yenga



- Chińczyk XXL - Olbrzymia plansza i kostka do gry, zaś pionkami mogą być uczestnicy,
- Ludzki supeł – zabawa polega na rozwiązaniu zwyczajnego supeła zrobionego na linie z tą różnicą, że podczas rozwiązywania wszyscy uczestnicy muszą trzymać za linę.

- Taśma - uczestnicy muszą współpracować ze sobą w taki sposób, aby jak najszybciej dotrzeć do mety, pokonując na swojej drodze odcinki proste, jak również zakręty



Wskazane wyżej aktywności stanowią przykłady. Ostatecznie wybrane do organizacji aktywności ustalone zostaną z Zamawiającym po podpisaniu Umowy.

III.6.2. Zapewnienie do każdej aktywności animatora, który będzie angażował uczestników do wzięcia w niej udziału oraz nadzorował jej prawidłowy przebieg.

III.6.3. W sytuacji niesprzyjających warunków pogodowych Wykonawca zaktualizuje i dostosuje program aktywności zgodnie z pkt. II 3.3. OPZ. .

III.6.4. Wykonawca przygotuje do wyboru min. 3 propozycje aktywności, w których udział mogą wziąć wszyscy uczestnicy jednocześnie oraz min. 6 aktywności umysłowych i ruchowych do wyboru w celu ostatecznej decyzji Zamawiającego. bez uwzględniania ww. przykładów Zamawiającego.

III.6.5. Uzgodnienie z Zamawiającym agendy aktywności nastąpi najpóźniej na 10 dni przed terminem spotkania.

7. Catering

Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie cateringu i obsługę kelnerską podczas serwowanych posiłków. Wykonawca zapewni miejsca siedzące dla wszystkich uczestników spotkania. Miejsce organizacji cateringu będzie dostępne jedynie dla uczestników spotkania. Catering składać się będzie z posiłków ciepłych oraz zimnej płyty podanych w formie szwedzkiego stołu wraz z napojami.

Menu cateringowe:

III.7.2. Po przyjeździe na miejsce lunch w formie szwedzkiego stołu:

- zupa (min. 350 ml/osobę),
- 3 główne dania ciepłe, w tym:
 - 1 danie mięsne (min. 170 g/osobę), 1 danie rybne (min. 170g/osobę), 1 danie wegetariańskie (min. 250 g/osobę),
 - ciepłe dodatki do dań (min. 3 rodzaje w łącznej ilości co najmniej 150 g/osobę np. ryż, pieczone ziemniaki, gotowane na parze warzywa),
- przystawki w postaci 2 różnych sałatek (min. 120 g/osobę),
- Desery:
 - wybór ciast (2 rodzaje) – minimum 2 szt./osobę,

- owoce przede wszystkim sezonowe, min. 2 rodzaje, podane w całości lub krojone, umieszczone w naczyniach dekoracyjnych, w łącznej ilości minimum 100 g na osobę.

III.7.3. Obiad w postaci dań serwowanych prosto z grilla wraz z dodatkami:

- 5 dań ciepłych, w tym:
 - 3 dania mięsne (min. 170 g/osobę), 1 danie rybne (min. 170g/osobę), 1 danie wegetariańskie (min. 250 g/osobę), ciepłe dodatki do dań (min. 3 rodzaje w łącznej ilości co najmniej 150 g/osobę w tym pieczone w folii ziemniaki),
 - 3 różne rodzaje pieczywa, sosy/dodatki odpowiednie do serwowanych dań ciepłych – w ilości odpowiadającej liczbie osób.
- przystawki w postaci 3 różnych dań zimnych (min. 180 g/osobę) i 3 różnych sałatek (min. 120 g/osobę),
 - dodatki adekwatne do przystawek: m.in. pieczywo, masło, chrzan, ćwikła.
- Desery:
 - wybór ciast (3 rodzaje) min. 100 g/osobę
 - owoce przede wszystkim sezonowe, min. 4 rodzaje, podane w całości lub krojone, umieszczone w naczyniach dekoracyjnych, w łącznej ilości minimum 100 g na osobę.

III.7.4. Kolacja w postaci ogniska

- Produkty do samodzielnego upieczenia/usmażenia przy ognisku
 - Kiełbasa (min. 2 sztuki/osoba)
- dodatki adekwatne do serwowanych produktów: m.in. 2 rodzaje pieczywa, masło, chrzan, ćwikła, ketchup, musztarda, ogórki kiszane, sosy

III.7.5. Napoje zimne i ciepłe do każdego posiłku:

- świeżo parzona kawa z ekspresu wysokociśnieniowego bez ograniczeń,
- cukier, słodzik, śmietanka lub mleko do kawy w dzbankach, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczkę – wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania (bez limitu),
- wrzątek, herbatę bez ograniczeń do wyboru spośród minimum 5 rodzajów herbat w torebkach (o wadze 1,5 - 2 g),
- sok owocowy 100% – bez limitu min. 4 smaki (w równych ilościach), w tym co najmniej sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy oraz z czarnej porzeczki,
- woda mineralna 1 l na osobę, do wyboru spośród wody niegazowanej oraz gazowanej (Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej),
- napoje gazowane, min. 0,5 l na osobę.
- bieżąca dostępność napoi schłodzonych.

8. Dodatkowe wymagania dotyczące cateringu

III.8.2. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dwie propozycje menu do ostatecznego wyboru przez Zamawiającego na co najmniej 5 dni roboczych przed terminem spotkania.

- III.8.3.** Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, przygotowane z wysokiej jakości składników oraz estetycznie podane; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą mieć ważny okres przydatności do spożycia.
- III.8.4.** Wykonawca zapewni stoły wraz z miejscami siedzącymi w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników spotkania. Stoły muszą być estetycznie nakryte (np. obrusy, serwety tekstylne).
- III.8.5.** Wykonawca zapewni stoły bufetowe, na których będzie podane jedzenie. Stoły muszą być estetycznie nakryte (np. obrusy, serwety tekstylne) odpowiednio do okazji.
- III.8.6.** Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
- III.8.7.** W przypadku bufetu serwowanego na zewnątrz Wykonawca zapewni miejsca siedzące odpowiednio osłonięte przed promieniami słonecznymi.