



KP.V.052.2.53.2022

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie szkolenia pt. „Budowanie zespołu, współpraca i efektywna komunikacja” dla pracowników Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

### II. UCZESTNICY SZKOLENIA

Uczestnikami szkolenia będzie 10-ciu pracowników jednego zespołu pełniących różne funkcje: specjaliści ds. funduszy europejskich, którzy na co dzień udzielają informacji o funduszach, osoba rozliczająca projekt i koordynator zespołu. Zespół jest rozproszony: Punkt w Olsztynie i Punkt w Elblągu.

III. Celem szkolenia jest nabycie umiejętności przez uczestników oraz poszerzenie wiedzy w zakresie współpracy, skutecznej komunikacji, zbudowanie poczucia wspólnoty grupowej i ukształtowanie pozytywnych interakcji grupowych.

### IV. ZAKRES TEMATYCZNY SZKOLENIA (PROPONOWANY):

- Co to jest zespół, dobry lider, dobry wykonawca w zespole.
- Filary pracy zespołowej.
- Budowanie poczucia wspólnoty grupowej.
- Kluczowe źródła nieporozumień i niechęci w relacjach między członkami zespołu.
- Najważniejsze narzędzia komunikacyjne.
- Zasady komunikacji – okazywanie szacunku i dbanie o właściwe relacje.
- Komunikat nadany a odebrany.
- Błędy w komunikacji w zespole.
- Budowanie zaufania.
- Komunikacja w sytuacjach konfliktowych.
- Podnoszenie skuteczności komunikacyjnych członków zespołu.

Metody, które powinny zostać wykorzystane podczas szkolenia: diagnoza, ćwiczenia indywidualne i grupowe, warsztaty, case study.

### V. OKRES I FORMA SZKOLENIA

Usługa szkoleniowa będzie realizowana w następujący sposób:

Szkolenie powinno być zrealizowane w ciągu 2 dni roboczych, następujących po sobie, dla 10 osób.

1 dzień szkoleniowy = 8 godzin zegarowych

2 dzień szkoleniowy = 8 godzin zegarowych

Departament Koordynacji Promocji  
10-447 Olsztyn  
ul. Głównackiego 17

T: +48 89 512 91 70  
F: +48 89 512 91 79  
E: [biuropromocji@warmia.mazury.pl](mailto:biuropromocji@warmia.mazury.pl)  
W: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl)

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



2. W ramach ww. godzin wykonawca zapewni 3 przerwy 15-minutowe i 45-minut na przerwę obiadową.

## VI. TERMIN SZKOLENIA:

1. Szkolenie powinno zostać zrealizowane w dwóch następujących po sobie dniach. Proponowany przedział czasowy pierwszego dnia 9.30 – 17.30, drugiego dnia 8.30 – 16.30.
2. Ostateczne godziny zostaną ustalone po przesłaniu propozycji scenariusza szkolenia.
3. Termin wykonania przedmiotu umowy: 90 dni od dnia zawarcia umowy jednak nie później niż do 31 października 2022r.

## VII. MIEJSCE SZKOLENIA

1. Wykonawca zapewnia obiekt hotelowo – konferencyjny poza granicami Olsztyna w odległości drogowej do 40 km od adresu Głowackiego 17 w Olsztynie (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl), w którym znajdują się m.in.:
  - 1) sala/pomieszczenie konferencyjne, w których odbędzie się szkolenie,
  - 2) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna,
  - 3) pokoje hotelowe.
2. Obiekt – hotel musi być zarezerwowany do co najmniej trzeciej (\*\*\*) kategorii obiektów hotelarskich oraz, zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz. U. 2020r. poz. 211), musi być wpisany do ewidencji obiektów hotelarskich prowadzonej przez marszałka województwa właściwego ze względu na miejsce położenia obiektu hotelarskiego.
3. 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 1997r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (Dz.U. 2020, poz. 211) oraz w aktach wykonawczych do tej ustawy, w tym w szczególności w art. 39 ust.1 i 2 ww. ustawy.
4. Sala szkoleniowa musi spełniać warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
5. Obiekt oraz sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego, muszą spełniać warunki, o których mowa w pkt. 1, 2, 3, oraz dodatkowo:
  - 1) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników,
  - 2) bezpłatne toalety,
  - 3) w części ogólnodostępnej obejmującej sale gastronomiczne i konferencyjne klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21° oraz wilgotność 45-60 %,
  - 4) wi-fi na terenie obiektu.
6. Wykonawca zapewni salę konferencyjną dla 10 osób, gdzie odbędzie się szkolenie w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, posiadającą następujące wyposażenie:

Departament Koordynacji Promocji  
10-562 Olsztyn  
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 91 70  
F: +48 89 521 91 79  
E: [biuropromocji@warmia.mazury.pl](mailto:biuropromocji@warmia.mazury.pl)  
W: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl)

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

- 1) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia, np. w ustawieniu teatralnym lub w podkowę z miejscem do pisania (krzesła, stoły, ławki lub pulpity dla uczestników) bądź inne ustawienie umożliwiające przeprowadzenie szkolenia,
  - 2) odpowiednie oświetlenie: dostęp do światła dziennego oraz oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie,
  - 3) stół i krzesło dla osoby prowadzącej szkolenie,
  - 4) sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran), sprzęt umożliwiający wyświetlenie prezentacji multimedialnej,
  - 5) flipchart, zestaw pisaków,
  - 6) dostęp do bezpłatnego zaplecza sanitarnego,
  - 7) łatwy dostęp do źródła prądu,
  - 8) sala powinna być klimatyzowana zapewniająca wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21° oraz wilgotność 45-60%,
  - 9) dostęp do sali, w której zostanie zorganizowany obiad dla wszystkich uczestników szkolenia.
7. W budynku, w którym odbywać się będzie szkolenie (ani w jego najbliższym otoczeniu) nie mogą odbywać się prace budowlane, remontowe bądź konserwatorskie.

Wykonawca w terminie 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy wskaże Zamawiającemu minimum 3 propozycje obiektu hotelowo-konferencyjnego, w którym miałyby się odbyć szkolenie, z czego Zamawiający wybierze jedną.

#### VIII. OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanego trenera.
2. Przygotowanie nie później niż w ciągu 5 dni roboczych od dnia zawarcia umowy i przesłanie drogą elektroniczną do akceptacji Zamawiającego scenariusza szkolenia zawierającego:
  - program szkolenia,
  - szczegółowy termin szkolenia,
  - miejsce szkolenia – Wykonawca wskaże Zamawiającemu minimum 3 lokalizacje z czego Zamawiający wybierze jedną.

**UWAGA** – Zamawiający zastrzega sobie prawo do bezpłatnego wprowadzenia modyfikacji przesłanych materiałów wymienionych w punkcie 2, przed ostateczną akceptacją.
3. Realizacja szkolenia zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego scenariuszem.

**UWAGA** – Zamawiający z Wykonawcą mogą zmienić szczegółowy termin szkolenia i wnieść modyfikacje do scenariusza. Wszelkie zmiany musi zaakceptować Zamawiający.
4. Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu na wskazany w umowie adres poczty elektronicznej co najmniej na 4 dni robocze przed terminem szkolenia wzór certyfikatów/zaświadczeń, w celu uzyskania ich akceptacji.
5. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia ewentualnych uwag wniesionych przez Zamawiającego do przekazanych certyfikatów/zaświadczeń, za pośrednictwem poczty elektronicznej w terminie maksymalnie 1 dnia roboczego od dnia ich otrzymania oraz

Departament Koordynacji Promocji  
10-562 Olsztyn  
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 91 70  
F: +48 89 521 91 79  
E: [biuropromocji@warmia.mazury.pl](mailto:biuropromocji@warmia.mazury.pl)  
W: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl)

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

przekazania ww. dokumentów z uwzględnionymi zmianami Zamawiającemu na wskazany adres poczty elektronicznej.

6. Po ukończeniu szkolenia Wykonawca jest zobowiązany przygotować i dostarczyć Zamawiającemu certyfikaty/zaświadczenia potwierdzające ukończenie ww. szkolenia w wersji papierowej oraz raport poszkoleniowy w wersji papierowej i/lub elektronicznej. Na każdym certyfikacie/zaświadczeniu na odwrocie powinien znajdować się zakres merytoryczny szkolenia.
7. Wykonawca jest zobowiązany przygotować prezentację multimedialną, przygotować i dostarczyć na miejsce realizacji usługi materiały szkoleniowe wraz ze szczegółowym programem szkolenia w formie drukowanej dla każdego uczestnika najpóźniej w dniu rozpoczęcia szkolenia.
8. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić jeden egzemplarz materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego w celach archiwizacyjnych.
9. Wykonawca jest zobowiązany przeprowadzić wśród uczestników szkolenia, po jego zakończeniu, badanie na podstawie ankiety ewaluacyjnej oceniającej szkolenie.
10. Wzór ankiety ewaluacyjnej, logotypy i inne niezbędne informacje będą przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem szkolenia.
11. Na materiałach szkoleniowych, liście obecności, prezentacji, certyfikatach/zaświadczeniach, programie szkolenia, ankietach i raporcie powinny znajdować się odpowiednie logotypy – zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym. Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem szkolenia.
12. Oznakowanie logotypami sal/miejsc gdzie będzie odbywało się szkolenie.
13. Do obowiązków Wykonawcy związanych ze sprawozdawczością szkolenia należy przekazanie w terminie 10 dni roboczych po zakończeniu szkolenia wszystkich materiałów tj.:
  - listy obecności,
  - ankiet ewaluacyjnych,
  - raportu z realizacji całości szkolenia, uwzględniającego potrzeby, problemy, spostrzeżenia uczestników, wraz z zestawieniem wyników ankiet,
  - nagranie na nośniku danych kompletu materiałów szkoleniowych.

**UWAGA** – Wykonawca może nagrać wszystkie materiały opisane w powyższym punkcie na jednym nośniku danych pod warunkiem prawidłowego uporządkowania ich w katalogi/foldery.

14. Wykonawca zapewni personel tj. wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów.
15. Wykonawca zapewni usługę dwudniową dla wszystkich uczestników szkolenia na miejscu podczas trwania szkolenia, składającą się z:
  - 1) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie trwania szkolenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą) pierwszego i drugiego dnia składającego się z:

Departament Koordynacji Promocji  
10-562 Olsztyn  
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 91 70  
F: +48 89 521 91 79  
E: [biuropromocji@warmia.mazury.pl](mailto:biuropromocji@warmia.mazury.pl)  
W: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl)

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

- kawa czarna z ekspresu, z możliwością skorzystania z ekspresu ciśnieniowego na miejscu przez każdego uczestnika bez limitu,
  - herbaty (różne rodzaje minimum 3 rodzaje do wyboru – w tym czarna, zielona i owocowa) dla każdego uczestnika, bez limitu,
  - wrzątek w termosach lub dostosowany bezpośredni z ekspresu, bez limitu,
  - mleko i/lub śmietanka do kawy dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu) bez limitu,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana,
  - soki owocowe – dwa rodzaje, 0,5 litra na osobę,
  - kanapki koktajlowe wersja mix co najmniej 3 rodzaje (np. wędliną, serem żółtym, pleśniowym - co najmniej 3 sztuki każdego rodzaju na osobę). Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie.
  - dwa rodzaje ciasta domowego (np. szarlotka, brownie, sernik; co najmniej po 2 kawałki każdego rodzaju ciasta na osobę).
- 2) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu serwowanego w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenia) z możliwością zasiadania przy stołach, pierwszego i drugiego dnia, przewiduje minimum:
- zupa: dwa rodzaje zup, porcja = 300-310 ml/osoba,
  - mięso i ryba na ciepło, porcja = 150-170 g/osoba,
  - dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze), porcja = 150-170 g/osoba),
  - dodatki do dania głównego: porcja = 200-220 g. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, frytki, ryż, kopytka,
- 3) kolacja (pierwszego dnia) w postaci szwedzkiego stołu lub serwowana w restauracji/sali (w innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie) z możliwością zasiadania przy stole, dla wszystkich uczestników przewiduje minimum:
- potrawy:
    - a) zupa 2 rodzaje: 1 porcja = 300-310 ml/osoba,
    - b) 2 dania główne:
      - danie główne (potrawa mięsna lub ryba): 1 porcja = 150-170 g/osoba,
      - surówki ze świeżych i gotowanych warzyw: 1 porcja = 100/120 g/osoba, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówki z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie),
      - dodatki do dania głównego: 1 porcja = 150-170 g, 1 porcja na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki, kopytka,
    - deser: 1 porcja = 200-220 g,
    - herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika.
- Sala, w której odbędzie się kolacja powinna się składać z jednego pomieszczenia, w którym ustawiony zostanie stół z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską oraz stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz

Departament Koordynacji Promocji  
10-562 Olsztyn  
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 91 70  
F: +48 89 521 91 79  
E: [biuropromocji@warmia.mazury.pl](mailto:biuropromocji@warmia.mazury.pl)  
W: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl)

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

nakrycie stołów, serwetki. Wszystkie zaproponowane zestawy menu muszą być urozmaicone. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaproponowanym i zaakceptowanym przez Zamawiającego menu, z zastrzeżeniem, iż dania główne będą różne każdego dnia szkolenia oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (ekspresy, podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu szkolenia.

#### 16. Nocleg

- 1) Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla wszystkich uczestników, w pokojach 2-osobowych i/lub wieloosobowych.
- 2) Śniadania dla osób korzystających z noclegu będą zawierać minimum:
  - a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kiełbaski itp. dla każdego uczestnika,
  - b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek) itp.,
  - c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

Wykonawca zapewni personel do obsługi technicznej szkolenia, obsługi restauracyjnej oraz wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym.

17. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonu. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.

18. Wykonawca zapewni transport dla 10 uczestników szkolenia: pierwszego dnia na trasie ul. Głowackiego 17 w Olsztynie na miejsce szkolenia i drugiego dnia szkolenia na trasie: miejsce szkolenia - Olsztyna ul. Głowackiego 17.

### Rozliczenie szkolenia

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi, 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. Ewentualny brak dokumentów lub braki w ich kompletności skutkować będą opóźnienia w podpisaniu protokołu odbioru i wystawieniu faktury do momentu uzupełniania stwierdzonych braków.

Usługa ma charakter usługi kształcenia zawodowego i zgodnie z treścią art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. ustawy z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. nr 54, poz. 535), w całości jest finansowana ze środków publicznych.

Departament Koordynacji Promocji  
10-562 Olsztyn  
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 91 70  
F: +48 89 521 91 79  
E: [biuropromocji@warmia.mazury.pl](mailto:biuropromocji@warmia.mazury.pl)  
W: [www.warmia.mazury.pl](http://www.warmia.mazury.pl)

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