



1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zorganizowanie i przeprowadzenie dwudniowego szkolenia zamkniętego pt. „Współpraca w zespole kluczem do efektywnego wdrażania projektów współfinansowanych z Unii Europejskiej“ Wykonawca zrealizuje usługę szkolenia zgodnie z poniższym zakresem tematycznym

ZAKRES TEMATYCZNY

1. Zespół a jednostka – komunikacja w zespole różnorodnym.
2. Etapy budowania zespołu.
3. Elementy budujące zespół.
4. Role zespołowe i mapa zespołu.
5. Wyzwania w pracy zespołowej i czynniki sukcesu zespołu.
6. Style zachowań - świadomość własnego stylu komunikacji z pozostałymi członkami zespołu.
7. Właściwa komunikacja wspierająca współpracę i prowadząca do wzrostu efektywności zespołu.
8. Rozwijanie umiejętności współpracy w zespole.
9. Reguły efektywnej pracy w zespole.
10. Komunikacja interpersonalna jako podstawa kształtowania dobrej komunikacji wewnątrz zespołu.
11. Zarządzanie przepływem informacji w zespole.
12. Jak współpracować w trudnych sytuacjach, czyli o pracy w sytuacji presji czasu.

2. MIEJSCE SZKOLENIA

Obiekt hotelowo-konferencyjny poza granicami Olsztyna w odległości drogowej do 100 km od siedziby Zamawiającego ul. Emilii Plater 1, 10-562 Olsztyn (mierzonej z użyciem aplikacji – maps.google.pl).

3. TERMIN SZKOLENIA

12-16 marzec 2018 rok.



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



4. CZAS SZKOLENIA

1. Jeden dzień szkoleniowy wynosi 8 h, co daje łącznie 16 h szkoleniowych, gdzie jedna godzina szkoleniowa równa się 45 minut.
2. W czasie dwudniowego szkolenia przewidziane są codziennie:
 - jedna przerwa 30-to minutowa,
 - dwie przerwy 15-to minutowe.
3. Szkolenie powinno zostać zrealizowane w dni robocze w godzinach od 09.00 pierwszego dnia szkolenia do godziny 15.00 drugiego dnia szkolenia.

5. TRANSPORT

Zamawiający we własnym zakresie zapewni transport uczestnikom na miejsce szkolenia.

6. LICZBA OSÓB / UCZESTNICY SZKOLENIA

Uczestnikami szkolenia będą pracownicy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, zaangażowani w realizację Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020. Zakłada się, że udział w szkoleniu weźmie maksymalnie 47 a minimalnie 37 osób.

7. OBOWIĄZKI WYKONAWCY SZKOLENIA

1. Zapewni dwóch trenerów, którzy będą uczestniczyć w realizacji zamówienia, posiadających doświadczenie w przeprowadzeniu minimum 10 szkoleń odpowiadających tematyce będącej przedmiotem zamówienia w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie. W przypadku zaistnienia okoliczności, z powodu których którykolwiek ze wskazanych w formularzu ofertowym trener nie będzie mógł uczestniczyć w realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca za zgodą Zamawiającego może powierzyć wykonanie przedmiotu umowy innemu trenerowi o doświadczeniu nie mniejszym od doświadczenia zastępowanego trenera.
2. Przygotowanie prezentacji multimedialnej, przygotowanie i dostarczenie materiałów szkoleniowych i poszkoleniowych w formie drukowanej dla każdego uczestnika.
3. Przygotowanie certyfikatów/zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia i raportu poszkoleniowego w wersji papierowej i elektronicznej. Na każdym certyfikacie/zaświadczeniu na odwrocie powinien znajdować się zakres merytoryczny szkolenia.



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

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

4. Przygotowanie listy obecności osób szkolonych.
5. Oznakowanie logotypami sal/miejsca gdzie będzie odbywało się szkolenie.
6. Zapewnienie jednego egzemplarza materiałów szkoleniowych dla Zamawiającego w celach archiwizacyjnych.
7. Wzór certyfikatu/zaświadczenia oraz propozycji szczegółowego harmonogramu szkolenia, powinny zostać dostarczone do Zamawiającego co najmniej na 4 dni robocze przed terminem szkolenia w celu uzyskania akceptacji przez Zamawiającego. W przypadku uwag merytorycznych Zamawiającego dotyczących harmonogramu Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia i wprowadzenia odpowiednich zmian w dokumentach. Na materiałach szkoleniowych, prezentacji, certyfikatach/ zaświadczeniach, ankietach i raporcie powinny znajdować się odpowiednie logotypy i dopiski – zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym.
8. Przeprowadzenie wśród uczestników, po zakończeniu szkolenia, ankiety ewaluacyjnej oceniającej szkolenie.
9. Wzór ankiety oraz odpowiednie logotypy i dopiski Zamawiający prześle Wykonawcy w terminie 4 dni roboczych przed realizacją przedmiotu zamówienia.
10. Rekrutację uczestników szkolenia przeprowadzi Zamawiający.

8. FORMA SZKOLENIA

Szkolenie powinno być przeprowadzone metodą wykładową oraz warsztatową opartą na aktywizacji uczestników szkolenia, licznych przykładach i dyskusji z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej (np. praca równolegle w dwóch grupach, liczących po około 24 osoby, w dwóch oddzielnych salach przez dwóch trenerów). Zajęcia powinny łączyć część teoretyczną z praktyczną, m.in. poprzez zastosowanie zróżnicowanych form takich jak: wykład, analiza przypadków, ćwiczenie, case study, prezentacja multimedialna, dyskusja.

10. WARUNKI LOKALOWE

1. Wykonawca zapewni, w każdym dniu szkolenia, obiekt, w którym znajdują się:
 - a) 2 sale/pomieszczenia szkoleniowe dla minimum 25 uczestników każda, w których będzie prowadzone szkolenie w podziale na dwie grupy,
 - b) sala/pomieszczenie, gdzie zostanie wykonana usługa gastronomiczna.



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

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

2. Obiekt musi spełniać standard co najmniej trzygwiazdkowego hotelu (w rozumieniu przepisów § 2 ust. pkt 1 rozporządzenia 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. z 2006, Nr 22, poz. 169 ze zm.), w którym sale szkoleniowe będą dostępne od godz. 09.00 pierwszego dnia szkolenia do godz. 15:00 drugiego dnia szkolenia.
3. Sale/pomieszczenia oferowane przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:
 - a) oświetlenie dzienne,
 - b) stoły konferencyjne ustawione w literę „U” z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia, stoły pokryte tkaniną, krzesła tapicerowane ustawione po obu stronach stołów konferencyjnych, z minimalnym odstępem 15 cm między krzesłami, w sposób umożliwiający komfortowe uczestnictwo w szkoleniu;
 - c) dostęp do bezprzewodowego Internetu;
 - d) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny);
 - e) laptop z pilotem multimedialnym wraz z oprogramowaniem MS Office;
 - f) papier do flipczartu;
 - g) flipczart;
 - h) tablica suchościeralna;
 - i) nagłośnienie;
 - j) minimum dwa mikrofony bezprzewodowe;
 - k) należyłą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się szkolenie, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych;
 - l) należyte natężenie światła tak, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników szkolenia;
 - ł) sale winny być klimatyzowane lub posiadające inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18 - 21 ° oraz wilgotność 45-60%;
4. Obiekt oferowany przez Wykonawcę, aby były zaakceptowane przez Zamawiającego muszą spełniać następujące warunki:
 - a) pełne zaplecze sanitarne dopasowane do liczby uczestników;
 - b) bezpłatne toalety;
 - c) bezpłatną szatnię;
 - d) bezpłatny parking;



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

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

- e) klimatyzację lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury 18-21 °C oraz wilgotność 45-60%;
 - f) wi-fi na terenie obiektu;
 - g) infrastrukturę (np. winda, podjazdy) dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
 - h) należytą estetykę pomieszczeń, w których odbędzie się szkolenie, w tym ustawienie miejsc siedzących, aranżacja wnętrza, umieszczenie materiałów informacyjnych;
 - i) należyte natężenie światła, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich uczestników szkolenia.
5. Sale szkoleniowe muszą spełniać warunki określone przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej.
6. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić warunki lokalowe dostosowane do potrzeb i liczby uczestników szkolenia.
7. Wykonawca zapewni do dyspozycji Zamawiającego 1 osobę, w ramach obsługi technicznej sprzętu audio-wizualnego i nagłośnienia, która uruchomi i dostroi sprzęt do potrzeb Zamawiającego. Personel powinien znajdować w pobliżu, tak aby w przypadku wystąpienia problemów ze sprzętem był dostępny.
8. Wykonawca zapewni miejsca noclegowe wraz ze śniadaniem dla maksymalnie 47 osób:
- w pokojach jednoosobowych (ok. 2 szt.),
 - w pokojach dwuosobowych (ok. 23 szt.),
- Zamawiający dopuszcza zakwaterowanie uczestników szkolenia pojedynczo w pokojach wieloosobowych, na terenie jednego obiektu, z tym, że cena jednostkowa za nocleg będzie taka sama niezależnie od rodzaju pokoju.
- Pokoje powinny być wyposażone w łazienki oraz powinny być udostępnione od godziny 9.00 pierwszego dnia szkolenia do godziny 14.00 drugiego dnia, niezależnie od własnych ustaleń właściciela obiektu.
9. Zamawiający na min. 4 dni robocze przed realizacją przedmiotu zamówienia dostarczy Wykonawcy listę osób biorących udział w szkoleniu z podziałem na zakwaterowanie i wskazaniem ilości pokoi.
10. Śniadanie dla osób korzystających z noclegu powinno zawierać minimum:
- a) dania ciepłe typu: jajecznica, parówki/kielbaski, naleśniki itp. dla każdego uczestnika;



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

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

- b) dania zimne typu: pieczywo jasne i ciemne, masło, miód, dżem, półmiski wędlin, półmiski serów, mleko, jogurty, płatki śniadaniowe, warzywa (np. pomidor, ogórek);
- c) napoje: herbata, kawa, sok owocowy, woda mineralna.

11.USŁUGA GASTRONOMICZNA

Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną na miejscu podczas szkolenia, składającą się

z:

pierwszego dnia

- a) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie szkolenia, usytuowany w sali szkoleniowej lub przed salą i powinien być dostępny przez cały czas trwania szkolenia oraz uzupełniany w miarę zużycia produktów;
- b) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu;
- c) kolacji – w postaci szwedzkiego stołu;

drugiego dnia

- a) śniadania (wg. opisu zamieszczonego w rozdziale 10 pkt 9);
- b) serwisu kawowego ciągłego, z którego można będzie korzystać w trakcie szkolenia (bezpośrednio w sali konferencyjnej lub przed salą);
- c) obiadu dwudaniowego w postaci szwedzkiego stołu.

1. Serwis kawowy ciągły przewiduje minimum:

- a) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika;
- b) herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika;
- c) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu;
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju;
- e) soki owocowe (2 rodzaje) – 0,5 litra na osobę;
- f) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników szkolenia;
- g) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu);
- h) 3 rodzaje kruchych ciastek np. rogaliki francuskie, wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju.

2. Obiad dwudaniowy, w postaci szwedzkiego stołu serwowany w restauracji/sali (innej niż sala, w której odbywać się będzie szkolenie) z możliwością jedzenia przy stołach (równocześnie przez 47 osób), przewiduje minimum:



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

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

- a) zupa: dwa rodzaje, porcja = 250-300 ml/osobę;
- b) mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osobę, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby;
- c) zestaw surówek ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcję = 150-170 g/osobę, 1 porcja na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 1 surówkę ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych;
- d) dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane, kasza, ryż, frytki - porcja = 150-170 g/osobę, 1 porcja na osobę;
- e) deser: porcja = 150–170 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dwa rodzaje ciasta, na 1 osobę przypada 1 porcja;
- f) soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/osobę podane w dzbankach,
- g) woda mineralna gazowana i niegazowana podana w dzbankach – 0,5 litra na osobę;
- h) kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika;
- i) herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika;
- j) wrzątek w termosach;
- k) cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników;
- l) mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).

3. **Kolacja – w postaci szwedzkiego stołu** serwowana w restauracji/sali (innej niż sale, w których odbywać się będzie szkolenie), na 47 osób¹, przewiduje:

- a) zupa: porcja = 250-300 ml/osobę;
- b) danie główne:
 - mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osobę, 1 porcja na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby (inne niż przy obiedzie),
 - surówki ze świeżych warzyw i gotowanych warzyw: porcja = 100-120 g/osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestaw zawierający 1 surówkę ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych (inne niż przy obiedzie),
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody lub opiekane lub kluski lub ryż lub kasza: porcja = 150-170 g/osobę.
 - deser: porcja = 100-120 g, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić trzy rodzaje ciasta i/lub deseru, na 1 osobę przypadają 2 porcje,

¹ Zamawiający zastrzega, że sala w której odbędzie się uroczysta kolacja serwowana powinna składać się z jednego pomieszczenia



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- soki owocowe (dwa rodzaje) 0,5 l/osobę podane w dzbankach,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana podana w dzbankach – 0,5 l/osobę,
 - kawa czarna z ekspresu świeżo parzona dla każdego uczestnika,
 - herbata (2 rodzaje herbaty w torebkach) dla każdego uczestnika,
 - cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
 - mleko/śmietanka dla wszystkich uczestników szkolenia (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu).
4. Sala, w której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia, w którym ustawione zostaną stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników kolacji, z minimalnym odstępem 20 cm między krzesłami. Dopuszcza się ustawienie stołów w kształcie litery U.
 5. Sala powinna być do dyspozycji uczestników szkolenia na czas trwania kolacji.
 6. Wykonawca przy oferowaniu posiłków zapewni stosowanie świeżych produktów spożywczych i zasadę urozmaicenia posiłków.
 7. Zasada urozmaicenia musi dotyczyć wszystkich posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (podgrzewacze, termosy, grille itp.) i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu szkolenia.
 8. Wykonawca zapewni stosowną zastawę – z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku – oraz nakrycie stołów, serwetki, etc.
 9. Wykonawca po podpisaniu umowy zobowiązany jest do wskazania **3 propozycji zestawów menu** pierwszego dnia szkolenia tj. 3 propozycje obiadu i 3 propozycje kolacji oraz drugiego dnia szkolenia propozycje 3 zestawów obiadu. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną propozycję obiadu i jedną propozycję kolacji podczas pierwszego dnia oraz jedną propozycję obiadu drugiego dnia szkolenia. Zamawiający wskaże Wykonawcy wybrane propozycje menu na min. 4 dni robocze przed realizacją przedmiotu zamówienia.

12. ROZLICZENIE SZKOLENIA

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi bez zastrzeżeń, który stanowić będzie podstawę do prawidłowego wystawienia faktury/rachunku, na podstawie której zostanie wypłacone wynagrodzenie w terminie 21 dni od dnia dostarczenia jej Zamawiającemu.



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

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

13. PERSONEL DO OBSŁUGI SZKOLENIA

1. 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 i faksu.
2. 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.

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



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Departament Organizacyjny
10-562 Olsztyn
ul. Emilii Plater 1

T: +48 89 521 95 60
F: +48 89 521 95 69
E: do@warmia.mazury.pl
W: www.warmia.mazury.pl

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