

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

### **Kompleksowa organizacja oraz przeprowadzenie 2-dniowego szkolenia wyjazdowego**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie dwudniowego szkolenia wyjazdowego, w tym zapewnienie: usługi szkoleniowej, indywidualnych konsultacji z psychologiem oraz fizjoterapeutą, noclegu, wyżywienia, sali szkoleniowej/konferencyjnej i transportu dla 600 Pracowników Urzędu Marszałkowskiego Województwa Kujawsko-Pomorskiego w Toruniu, w ramach realizacji Projektu pn. „Zdrowo Zakręcenie”. Zamawiający zaplanował wyjazdy w grupach dwudziestoosobowych minimum dwa razy w danym miesiącu.
2. **Przebieg szkolenia:**
  - 1) **program szkolenia stanowić będzie załącznik do oferty złożonej przez Wykonawcę,**
  - 2) **dla osób ze szczególnymi potrzebami standardowy czas szkolenia może ulec wydłużeniu, w celu zapewnienia bezpieczeństwa psychicznego,**
  - 3) **dla osób ze szczególnymi potrzebami Wykonawca zapewni możliwość przekazania materiałów szkoleniowych w wersjach alternatywnych (rysunki, prezentacje),**
  - 4) **Zamawiający przewiduje dla wszystkich uczestników:**
    - **szkolenie grupowe**
    - **30 minutowe indywidualne konsultacje z psychologiem**
    - **40 minutowe indywidualne konsultacje z fizjoterapeutą, przy czym:**
      - a) w pierwszym dniu szkolenia Wykonawca zapewni zajęcia grupowe z trenerem szkoleniowcem oraz psychologiem. Szkolenie powinno obejmować 7 godz. szkolenia grupowego oraz 2 godz. konsultacji indywidualnych z psychologiem dla **4 osób** po zakończonym szkoleniu grupowym.

#### **Obowiązkowy obszar tematyczny szkolenia będzie obejmował:**

- **radzenie sobie ze stresem,**
- **wypaleniem zawodowym,**
- **techniki komunikacji,**
- **przeciwdziałanie mobbingowi.**

Szkolenie powinno obejmować:

- ✓ część wykładową – przedstawienie tematyki z możliwością zadawania pytań, ewentualnej dyskusji
- ✓ część praktyczną (warsztatową) – aktywizującą i integrującą uczestników szkolenia, polegającą na pracy w grupach bądź indywidualnie, wykonywaniu ćwiczeń i symulacji.

**Psycholog** wymagane kwalifikacje:

- ✓ wykształcenie wyższe magisterskie na kierunku psychologia,
- ✓ pełna zdolność do czynności prawnych i wykonywania zawodu psychologa,
- ✓ doświadczenie w prowadzeniu szkoleń/spotkań grupowych i indywidualnych,
- ✓ minimum 2 lata doświadczenia w wykonywaniu zawodu, pracujący czynnie w zawodzie w przeciągu 3 lat,
- ✓ doświadczenie w prowadzeniu szkoleń dla grupy pracowników administracji rządowej lub samorządowej.

- b) w drugim dniu szkolenia Wykonawca zapewni 8 godz. konsultacji indywidualnych z psychologiem (**16 osób x 30 minut**) oraz konsultacje indywidualne z dwoma fizjoterapeutami (**20 osób x 40 minut konsultacji fizjoterapeutycznej**):

Konsultacje z fizjoterapeutą potwierdzone zostaną zaświadczeniem potwierdzającym odbytą konsultację. Wzór zaświadczenia dostarczy Wykonawca.

**Fizjoterapeuta** wymagane kwalifikacje:

- ✓ prawo wykonywania zawodu fizjoterapeuty – kwalifikacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa (dokument potwierdzający prawo wykonywania zawodu fizjoterapeuty);
- ✓ minimum 2-letnie doświadczenie zawodowe.

**c) harmonogram szkoleń Wykonawca dostarczy na etapie składania oferty.**

3. Pobyty na szkoleniu zapewniony zostanie w hotelu o standardzie co najmniej **czterogwiazdkowym**, zgodnie z Rozporządzeniem z dnia 19 sierpnia 2004 r. Ministra Gospodarki i Pracy w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w

których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166 z późn.zm.), zlokalizowanym w województwie kujawsko-pomorskim, w odległości maksymalnej do 120 km (licząc od siedziby głównej Urzędu Marszałkowskiego w Toruniu, Plac Teatralny 2 - według wyliczeń Google Maps – opcja droga najszybsza), usytuowanym poza granicami administracyjnymi miasta Torunia, Bydgoszczy, Włocławka, Grudziądz oraz Inowrocławia. Z uwagi na charakter szkolenia wymaga się, aby obiekt położony był w odległości co najmniej 1 km od dróg krajowych, ekspresowych, szybkiego ruchu, czynnych linii kolejowych oraz źródeł emitujących hałas.

**4.** W pierwszym dniu szkolenia Hotel musi dysponować bazą szkoleniową tj. salą szkoleniową/konferencyjną dla grupy od 20 do 30 osób oraz pomieszczeniem przeznaczonym na indywidualne konsultacje z psychologiem.

Sala szkoleniowa/konferencyjna musi spełniać wszystkie wymagania BHP i PPOż oraz być wyposażona w:

- ✓ klimatyzację,
- ✓ dostęp do bezprzewodowego Internetu,
- ✓ dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia okien, np. roletami, lub żaluzjami,
- ✓ sprzęt szkoleniowy i multimedialny, w szczególności laptop kompatybilny z projektorem multimedialnym, nagłośnienie, tablicę flipchart z papierem i flamastrami, ekran projekcyjny o rozmiarze zapewniającym czytelność prezentowanych materiałów multimedialnych,
- ✓ obsługę techniczną dostępną podczas trwania szkolenia,

**5.** W drugim dniu szkolenia Hotel musi zapewnić dostępność trzech pomieszczeń przeznaczonych na indywidualne konsultacje. Jedno pomieszczenie przeznaczone zostanie na indywidualne konsultacje z psychologiem oraz dwa pomieszczenia na indywidualne konsultacje fizjoterapeutyczne.

**6.** Podczas dwóch dni szkolenia Hotel zapewni bezpłatny dostęp do infrastruktury basenowej dla wszystkich uczestników projektu.

**7.** Miejsce zakwaterowania wszystkich uczestników szkolenia oraz sala, w której będą podawane posiłki, organizowane będą przerwy kawowe a także sala szkoleniowa – muszą znajdować się w tym samym budynku lub na terenie kompleksu hotelowego. Uczestnicy powinni mieć zapewnione miejsca siedzące, umożliwiające spożycie posiłku.

## **8. Nocleg:**

- a) Zamawiający zaplanował wyjazdy grupy dwudziestoosobowej co najmniej dwa razy w miesiącu,
- b) Wykonawca zapewni nocleg w hotelu dla grupy 20 osób w pokojach dwuosobowych oraz dla opiekuna grupy w pokoju jednoosobowym,
- c) pokoje będą wyposażone w dostęp do bezprzewodowego Internetu oraz zaplecza sanitarnego.

## **9. Wyżywienie:**

**Stały serwis kawowy w dniu pierwszym i drugim** dnia szkolenia składający się z:

- a) kawy z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu mleko do kawy,
- b) herbaty - 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeżej cytryny w plasterkach,
- c) sypkiego cukru w cukiernicach,
- d) wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach (1 os./min. 0,5 l),
- e) świeżych owoców sezonowych w całości, min. 3 rodzaje, np. pomarańcza, winogrono, jabłko, gruszki (1 os./ min. 100 g),
- f) 100 % soki owocowe - 2 rodzaje (1 os./ min. 200 ml) w dzbankach szklanych,
- g) mix. różnych ciast (minimum 2 rodzaje, 1 os./min. 150 g) i wybór ciastek (minimum 2 rodzaje, np. ciastka owsiane, pełnoziarniste z suszonymi owocami, bakaliami, orzechami), w tym jeden rodzaj ciasta/ciastek bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy.

**Drugiego dnia szkolenia śniadanie w formie stołu szwedzkiego** składającego się z:

- kawy z ekspresu ciśnieniowego z dodatkami typu mleko do kawy w dzbanuszkach,
- herbaty - 4 rodzaje (w tym czarna, owocowa, zielona, miętowa) oraz świeżej cytryny w plasterkach,
- sypkiego cukru w cukiernicach,
- wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach (1 os./min. 0,5 l),
- 100 % soki owocowe - 2 rodzaje (1 os./ min. 200 ml) w dzbankach szklanych,
- sałatki - warzywne minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
- pieczywo ciemne i jasne - łącznie minimum 150 g na osobę;
- mleko z płatkami kukurydzianymi, owsianymi, żytnimi itp.,
- parówki, frankfurterki, jajecznicza (1 os./min. 150 g.)
- przystawki zimne składające się m.in. z: talerza wędlin (minimum 3 rodzaje, w tym szynka, kielbasa, pasztet, łącznie minimum 150 g wędlin na osobę),

- wybór serów, składających się z co najmniej z 2 gatunków - minimum 200 g dla każdej osoby,
- dżem, miód,
- świeże warzywa, np. ogórki, pomidory, rzodkiewka, sałata (1 os./min. 100g).
- masło.

**Dwa obiady w formie bufetu** (w dniu pierwszym i drugim) składającego się z:

- zupa (1 os./min. 300 ml/g),
- dania głównego na ciepło - minimum 3 rodzaje dań do wyboru - mięsne/rybne/danie mączne np. pierogi (1 os./min. 150-200 g),
- surówki - minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
- minimum 2 rodzaje dodatków do wyboru typu: kasza, ryż, ziemniaki zapiekane (1 os./min. 150 g),
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata, sypanki cukru w cukiernicach, cytryna w plasterkach, mleko do kawy,
- napoje bezalkoholowe - sok 100 %, min. 2 rodzaje w dzbankach szklanych, woda gazowana i niegazowana w butelkach szklanych. Napoje dostępne podczas obiadu również: herbata (dostępna bez ograniczeń), kawa (z ekspresu ciśnieniowego z funkcją cappuccino, z dodatkami - mleko, cukier, kawa 100% arabica dostępna bez ograniczeń).

**Kolacja w pierwszym dniu szkolenia:**

- Bufet ciepły (dania podane w bemaarach) min. 2 rodzaje do wyboru typu:
  - Mięso drobiowe (1 os./min. 150-200 g)
  - Filet z pieczonej ryby (1 os./min. 150-200 g)
  - Grillowane warzywa / bakłażan, cukinia, papryka, pieczarki, koper włoski (1 os./min. 200 g)
- Zimna płyta - przekąski do wyboru min. typu: sałatka z wędzonym kurczakiem i papryką, domowy pasztet z sosem żurawinowym, roladka drobiowa, łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem (1 os./min. 150-200g)
- napoje dostępne podczas kolacji: herbata (dostępna bez ograniczeń), soki owocowe w 2 rodzajach smakowych w dzbankach szklanych, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości 0,5 l na osobę.
- surówki - minimum 2 rodzaje do wyboru (1 os./min. 150 g),
- minimum 3 rodzaje dodatków do wyboru typu: kasza, ryż, ziemniaki zapiekane, ryż

(1 os./min. 150 g).

Wszystkie posiłki muszą być przygotowane ze świeżych produktów oraz przygotowane w dniu podania.

W przypadku osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi Wykonawca zostanie powiadomiony z pięciodniowym wyprzedzeniem przed rozpoczęciem szkolenia o konieczności przygotowania odpowiedniego posiłku.

**Dla osób ze szczególnymi potrzebami należy zapewnić alternatywne rozwiązania tj. dostępność bufetu i stołu o różnej wielkości, oraz pomoc przy szwedzkim stole.**

**Transport:**

- a) Wykonawca zapewni transport dla minimum 20 osób wraz z bagażem (plus opiekun grupy). Przewiduje się wyjazdy co najmniej dwa razy w miesiącu w następujący sposób:
    - I dnia szkolenia - na trasie: siedziba Zamawiającego (Urząd Marszałkowski w Toruniu, Plac Teatralny 2) - miejsce realizacji przedmiotu zamówienia, planowana godzina wyjazdu: 7:30;
    - II dnia szkolenia - na trasie: miejsce realizacji przedmiotu zamówienia - siedziba Zamawiającego (Urząd Marszałkowski w Toruniu, Plac Teatralny 2), planowane godziny wyjazdu 17:00-18:00.
  - b) Dokładne godziny transportu mogą się zmienić i zostaną potwierdzone przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji zadania.
  - c) Podstawiony pojazd (bus/autokar dostosowany do maksymalnej liczby osób) powinien być w należyтым stanie technicznym, kierowca powinien posiadać wszystkie niezbędne i aktualne dokumenty pojazdu, w tym ubezpieczenia OC. Pojazd musi spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa dotyczące przewozu osób, a także nie być starszy niż 5 lat i wyposażony w sprawne pasy bezpieczeństwa, klimatyzację. Wykonujący usługę transportową musi posiadać aktualną licencję na przewóz krajowy osób. W przypadku awarii pojazdu uniemożliwiającego dalszą jazdę, Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie podstawić nowy pojazd zastępczy o tym samym standardzie.
10. Proponowane miejsce szkolenia (nazwa hotelu i miejscowość) wskazane zostanie przez Wykonawcę.
  11. Ostateczną liczbę Uczestników szkolenia Zamawiający prześle wykonawcy 5 dni przed planowanym wyjazdem na szkolenie.

**12.** Wykonawca zobowiązuje się do należytej współpracy z Zamawiającym podczas realizacji przedmiotu zamówienia, w tym Wykonawca powinien:

- a) skoordynować zakwaterowanie i transport,
- b) zatrudnić szkoleniowca, psychologa oraz fizjoterapeutów,
- c) zapewnić skuteczną współpracę z obsługą hotelu i przedstawicielami Zamawiającego dotyczącą organizacji szkolenia oraz infrastruktury szkoleniowej dostosowanej do osób ze szczególnymi potrzebami,
- d) uzgodnić z Zamawiającym formę materiałów szkoleniowych,
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag co do treści programu szkolenia oraz harmonogramu szkoleń, a Wykonawca zobowiązuje się do wprowadzenia zmian w ciągu 5 dni od ich zgłoszenia.

**13. Pozostałe istotne warunki dotyczące przedmiotu zamówienia:**

- a) Zamawiający dopuszcza składanie faktur częściowych,
- b) Wynagrodzenie za wykonanie usługi płatne będzie przelewami na rachunek bankowy Wykonawcy za każdy faktycznie odbyty wyjazd szkoleniowy, zrealizowany zgodnie z harmonogramem szkolenia,
- c) Faktury częściowe mogą zostać wystawione: po całościowym dwudniowym wykonaniu usługi szkoleniowej,
- d) Zamawiający będzie żądać odpowiedniego ologowania wytworzonych materiałów szkoleniowych zgodnie z zasadami oznaczania materiałów informacyjno-promocyjnych w Projektach Programu FUNDUSZE EUROPEJSKIE dla KUJAW i POMORZA 2021-2027:  
<https://funduszeue.kujawsko-pomorskie.pl/obowiazki-informacyjne-i-promocyjne/>
- e) wszystkie materiały przygotowane na potrzeby szkolenia przed ich drukiem lub przekazaniem uczestnikom Projektu powinny zostać przekazane do akceptacji Zamawiającego,
- f) podstawą do wystawienia faktury jest wykonanie przedmiotu zamówienia opisanego w punkcie od 2 do 10. Faktura zostanie wystawiona po każdorazowym wykonaniu przedmiotu zamówienia w danym miesiącu.
- g) termin płatności wynosi 30 dni od dnia wpływu do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury na adres: Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego, Departament Obsługi Zarządu i Spraw Pracowniczych,

Plac Teatralny 2, 87-100 Toruń. Za datę zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

- h) przedmiot zamówienia jest zgodny z politykami horyzontalnymi - równość kobiet i mężczyzn, niedyskryminacja ze względu na płeć, rasę, pochodzenie etniczne, narodowość, religię, wyznanie, światopogląd, wiek lub orientację seksualną,
- i) przedmiot zamówienia zostanie opracowany i wdrożony zgodnie z następującymi standardami dostępności:
  - ✓ stworzenie wersji materiałów projektowych drukowanych w powiększonej czcionce min. 12, bezszeryfowej (na przykład Helvetica, Arial, Calibri, Verdana, Tahoma bez cieni) i są udostępniane dla potencjalnych uczestników/czek co najmniej w wersji elektronicznej zgodnie z zasadami dostępności,
  - ✓ miejsce szkolenia powinno być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (sposób organizacji wsparcia jest dostosowany do ich potrzeb, z uwzględnieniem rodzaju i stopnia niepełnosprawności uczestników),
  - ✓ nie wykorzystuje się przekazu dyskryminującego, ośmieszającego bądź utrwalającego stereotypy ze względu na niepełnosprawność czy inne przesłanki wskazane w artykule 7 rozporządzenia ogólnego, takie jak: płeć, rasę lub pochodzenie etniczne, religię, światopogląd, wiek lub orientację seksualną. Tam gdzie jest to zasadne należy różnicować tematykę przekazu i sposoby komunikacji oraz dostosować przekaz językowy w zależności od oczekiwanych potrzeb i możliwości odbiorców,
  - ✓ dla osób, które ze względu na swoją niepełnosprawność potrzebują więcej czasu, standardowy czas oferowanej usługi zostanie wydłużony w celu zapewnienia bezpieczeństwa psychicznego,
  - ✓ dla osób, które ze względu na swoją niepełnosprawność potrzebują więcej czasu, zostaną przygotowane materiały szkoleniowe w formie prezentacji.

#### **14. Termin realizacji:**

- a) termin realizacji: 2 następujące po sobie dni, w tym jeden nocleg w terminie zaproponowanym przez Wykonawcę,



b) termin wykonania ustala się od dnia zawarcia umowy do dnia 10.12.2025 r. zgodnie z załączonym przez Wykonawcę programem szkolenia oraz harmonogramem szkoleń, przy czym, do dnia 10.12.2024 r. w szkoleniach musi uczestniczyć 240 osób.

c) wyjazdy Szkoleniowe powinny zakończyć się w IV kwartale 2025 r.

**15.** Zamawiający informuje, iż wykonawca jest organizatorem każdego ze szkoleń w rozumieniu wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego. Świadczenie wszystkich usług objętych przedmiotem zamówienia MUSI odbywać się z przestrzeganiem aktualnych na dzień świadczenia usług wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

Przedmiot zamówienia nie jest usługą turystyczną w rozumieniu ustawy o imprezach turystycznych i powiązanych usługach turystycznych (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 2211.).