

Organizacja pobytu szkoleniowego dla pracowników Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Łodzi

Lokalizacja	woj. łódzkie nazwa i adres ośrodka szkoleniowego <i>(zostanie wpisany na podstawie oferty Wykonawcy)</i>
Termin	17-18.06.2016 r.
Planowana liczba uczestników	Maksymalnie 90 osób
I. Przeprowadzenie szkolenia	
1	Czas szkolenia
Organizacja dwudniowego szkolenia (2 x 4 godziny zegarowe)	
2	Zakres i cele szkolenia
<p>Kształcenie kompetencji interpersonalnych w komunikacji z zespołem z elementami zarządzania zespołem, zarządzania czasem, kreatywnego myślenia. Cele szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doskonalenie technik służących efektywnej komunikacji z pracownikami; • Nabycie umiejętności delegowania zadań; • Doskonalenie umiejętności przekazywania krytyki i pochwały; • Poznanie zasad stosowania podstaw technik wywierania wpływu • Nabycie umiejętności z zakresu skuteczności przepływu informacji • Budowanie zespołu • Integracja 	
3	Metoda prowadzenia szkolenia
Szkolenie powinno być prowadzone metodą warsztatową, z wykorzystaniem prezentacji medialnej, w sposób interaktywny, z włączeniem do udziału wszystkich uczestników szkolenia. Szkolenia powinny zostać zrealizowane w formie w formie treningu umiejętności, z wykorzystaniem aktywnych form i technik dydaktycznych, w tym filmów wideo, umożliwiających analizę relacji zachodzących w zespołach.	
4	Zespół realizujący szkolenie
Zespół realizujący szkolenie powinien składać się z wykładowcy/trenera, wykładowców/trenerów wspomagających oraz odpowiedniej liczby osób do obsługi technicznej warsztatów (kamerzysta, montażysta itp.). Wykładowca powinien w okresie ostatnich 5 lat przeprowadzić, poparte referencjami, co najmniej 3 szkolenia z ww. zakresu.	

5	Materiały do przeprowadzenia szkolenia	Organizator powinien zapewnić materiały i rekwizyty umożliwiające przeprowadzenie warsztatów, w tym realizację filmów.
6	Certyfikat	Wykonawca powinien przygotować dla uczestników certyfikaty udziału w szkoleniu.
II. Organizacja pobytu w ośrodku szkoleniowym		
1	Ośrodek	<p>Ośrodek powinien znajdować się na terenie województwa łódzkiego. Część hotelowa ośrodka w trakcie pobytu musi być na wyłączność Zamawiającego. Ośrodek powinien być oddalony o co najmniej 5 km od ruchliwych dróg i położony w otoczeniu mało przekształconego środowiska naturalnego (np. duży kompleks leśny itp.).</p> <p>Dla pracowników Zamawiającego powinno być dostępne na terenie ośrodka boisko sportowe i miejsce na zorganizowanie części grillowej kolacji. W przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych kolacja grillowa powinna odbyć się w plenerze w namiocie lub w zadaszonym miejscu, na terenie ośrodka.</p>
2	Nocleg	Nocleg w dniu 17.06.2016 r. dla ok. 60 pracowników w pokojach 1 lub 2 osobowych.
3	Wyżywienie	<p>1) W dniu 17.06.2016 r. (90 osób):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) obiad (godzina 13⁰⁰-13³⁰) w formie zestawów obiadowych: zupa (3 rodzaje), drugie danie (3 rodzaje: ryba (jeden rodzaj) i mięso (dwa rodzaje), dodatki (ziemniaki, makaron, ryż) i surówki (3 rodzaje), deser (3 rodzaje ciast), napoje kawa, herbata, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik woda mineralna i soki; b) 1 serwis kawowy (dla jednej osoby obejmować będzie co najmniej 250 ml kawy, 250 ml herbaty, 250 ml woda gazowanej, 250 ml wody niegazowanej, 250 ml soku, 5 ciasteczek deserowych różnego rodzaju; do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik; c) kolacja bufetowa (od godziny 19³⁰): zimne przekąski (co najmniej 4 propozycje), 2 dania na ciepło (mięso i ryba), sałaty i sałatki (co najmniej 3 propozycje), część grillowa w plenerze (m.in. mięso z grilla 2 rodzaje, wędlina z grilla (w tym kiełbaski, kaszanka), ryba z grilla, sałatki i surówki – 3 rodzaje, pieczywo mieszane jasne i ciemne, dodatki, w tym m.in. musztarda, ketchup, sos czosnkowy, napoje w tym napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki i napoje gorące kawa i herbata w ilości min 250 ml na osobę z każdego rodzaju). <p>2) W dniu 18.06.2016 r. (60 osób):</p> <ul style="list-style-type: none"> a) śniadanie w formie bufetu (w godzinach 8⁰⁰-9⁰⁰); b) 1 serwis kawowy (dla jednej osoby obejmować będzie co najmniej 250 ml kawy, 250 ml herbaty, 250 ml woda gazowanej, 250 ml wody niegazowanej, 250 ml soku, 5 ciasteczek deserowych różnego rodzaju; do

		<p>napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik;</p> <p>c) obiad (godzina 13³⁰-14⁰⁰) w formie zestawów obiadowych: zupa (3 rodzaje), drugie danie (3 rodzaje: ryba (jeden rodzaj) i mięso (dwa rodzaje), dodatki (ziemniaki, makaron, ryż) i surówki (3 rodzaje), deser (3 rodzaje ciast), napoje kawa , herbata, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik woda mineralna i soki;</p>
4	Sala	<p>Wynajem co najmniej 2 sal w dniu 17.06.2016 r., w godzinach 14–18. oraz w dniu 18.06.2016 r. w godzinach 9³⁰–13³⁰</p> <p>Wymagane wyposażenie sal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • flipchart z markerami, • rzutnik multimedialny, • ekran, • dostęp do internetu.
III. Usługa transportowa		
1	Transport	<p>Dowóz ok. 90 pracowników z siedziby Zamawiającego do ośrodka szkoleniowego i z powrotem klimatyzowanymi autokarami. Maksymalna odległość ośrodka szkoleniowego od siedziby Zamawiającego - teren woj. łódzkiego.</p> <p>Wykonawca winien uwzględnić konieczność transportu do siedziby Zamawiającego dla ok. 30 pracowników w porze nocnej z dnia 17 na 18 czerwca 2016 r.</p> <p>Transport powrotny pozostałych pracowników (ok. 60 osób) odbędzie się w dniu 18.06.2016r. w godzinach popołudniowych.</p>