

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Organizacja szkolenia dla pracowników Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Łodzi		
Lokalizacja	Miejsce szkolenia i zakwaterowania powinno znajdować się na terenie województwa łódzkiego, nie bliżej niż 50 km od siedziby Zamawiającego i nie dalej niż do 100 km od siedziby - poza zabudowę miejską. Lokalizacja powinna być z dala od linii kolejowych, mocno uczęszczanych traktów drogowych (autostrad, dróg ekspresowych). Odległość powinna być liczona od siedziby Zamawiającego do miejsca docelowego szkolenia za pomocą portalu Google Maps uwzględniając najkrótszą drogę. Miejsce szkolenia i zakwaterowania będzie udostępnione Zamawiającemu na czas trwania szkolenia na wyłączność.	
Termin	3 – 5 października 2024 r.	
Planowana liczba uczestników	Maksymalna liczba osób 94.	
Rozdział I. Przeprowadzenie szkolenia		
1	Czas szkolenia	Organizacja trzydniowego szkolenia (4 godziny zegarowe) + warsztaty team building (4 godziny zegarowe)
2	Zakres i cele szkolenia	<div>1) Wypalenie zawodowe – prewencja, rekonwalescencja, techniki zapobiegawcze. Jak skutecznie temu zapobiegać?</div> <div>2) Celem szkolenia jest:</div> <div><ul style="list-style-type: none">• poprawa organizacji pracy własnej pracowników poprzez radzenie sobie z sytuacjami kryzysowymi związanymi z wypaleniem zawodowym,• zwiększenie efektywności i komfortu pracy pracowników,• rozwój tzw. miękkich umiejętności zawodowych, rozpoznanie zjawiska wypalenia zawodowego i poznanie konsekwencji braku umiejętności radzenia sobie z tym zjawiskiem</div>
3	Metoda prowadzenia szkolenia	<div>1) Szkolenie powinno być prowadzone z wykorzystaniem prezentacji bezpośredniej, wizualnej, w sposób interaktywny.</div> <div>2) Szkolenie powinno zostać zrealizowane w formie treningu umiejętności, z wykorzystaniem aktywnych form i technik dydaktycznych, w tym filmów wideo.</div>
4	Zespół realizujący szkolenie	<div>1) Zespół realizujący szkolenie powinien składać się co najmniej z wykładowcy/trenera, wykładowcy/trenera wspomagającego oraz dodatkowo (w razie potrzeby) odpowiedniej liczby osób do obsługi technicznej szkolenia.</div> <div>2) Wykładowca powinien w okresie ostatnich 3 lat przeprowadzić, poparte referencjami, co najmniej 3 szkolenia z zakresu wypalenia zawodowego.</div>

5	Materiały do przeprowadzenia szkolenia	Organizator zapewnia materiały i rekwizyty umożliwiające przeprowadzenie szkolenia.
6	Certyfikat	Wykonawca przygotowuje dla uczestników certyfikaty potwierdzające udział w szkoleniu (forma papierowa). Certyfikaty będą wręczone wszystkim uczestnikom w trzecim dniu po zakończeniu szkolenia.
Rozdział II. Organizacja pobytu		
1	Zakwaterowanie i miejsce szkolenia	<p>1) Miejsce szkolenia i zakwaterowania powinno znajdować się na terenie województwa łódzkiego, nie bliżej niż 50 km od siedziby Zamawiającego i nie dalej niż 100 km od siedziby - poza zabudowę miejską. Odległość powinna być liczona od siedziby Zamawiającego do miejsca docelowego szkolenia za pomocą portalu Google Maps uwzględniając najkrótszą drogę. Lokalizacja szkolenia i zakwaterowania powinna być z dala od linii kolejowych, mocno uczęszczanych traktów drogowych (autostrad, dróg ekspresowych). Miejsce szkolenia i zakwaterowania hotel/ośrodek szkoleniowy powinno być zlokalizowane w bezpiecznym ogrodzonym miejscu otoczonym przyrodą (np. park, las, jezioro, rzeka). Miejsce szkolenia i zakwaterowania będzie udostępnione Zamawiającemu na czas trwania szkolenia na wyłączność. Wykonawca załączy do oferty potwierdzenie wstępnej rezerwacji miejsca szkolenia i zakwaterowania. Zamawiający dokona ostatecznej weryfikacji położenia miejsca szkolenia.</p> <p>2) Zakwaterowanie uczestników w hotelu/ośrodek szkoleniowy odpowiadającym co najmniej standardowi 3-gwiazdkowemu, zgodnie z wymaganiami, jakie mają spełniać obiekty na podstawie Rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dn. 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczony są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 2166).</p> <p>3) Organizacja części wieczornej (część grillowa) - pierwszy dzień szkoleniowy – grill i ognisko:</p> <p>a) Wykonawca zapewni na terenie ośrodka miejsce i zorganizuje grilla i ognisko oraz zapewni oprawę muzyczną (sprzęt audio , głośniki , muzyka taneczna, itp.);</p> <p>b) Miejsce części grillowej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • w przypadku sprzyjających warunków atmosferycznych miejsce części grillowej (grill i ognisko) powinno odbyć się w plenerze, w miejscu przystosowanym do liczby uczestników, • w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych miejsce części grillowej (grill i ognisko) powinno odbyć się w miejscu zadaszonym zapewniającym ochronę i komfort dla uczestników lub w sali bankietowej. Miejsce to winno być przystosowane do liczby uczestników szkolenia.

		<p>c) Całość organizacji części wieczornej (części grillowej), w szczególności odpowiedni personel, sprzęt, muzykę, wyżywienie, ochronę, uporządkowanie terenu - zapewnia Wykonawca.</p> <p>4) Organizacja imprezy z DJ – drugi dzień szkoleniowy. Wykonawca zorganizuje imprezę z DJ w sali bankietowej przystosowanej wielkością do liczby uczestników, w której zorganizowana będzie także kolacja, opisana szczegółowo w rozdziale II pkt 2 ppkt 2) lit. d.</p> <p>Noclegi w dniach 3 – 5 października 2024 r. dla maksymalnie 94 pracowników w pokojach 1, 2 lub 3 osobowych, wc + łazienka w każdym pokoju. Poza tym co najmniej 7 pokoi musi być 1 osobowych (warunek konieczny).</p>
2	Wyżywienie	<p>1) Pierwszy dzień szkolenia (maksymalnie 94 osoby): część wieczorna (od godz. 19:00) – grillowa (grill i ognisko) - na zasadach określonych w rozdz. II pkt 1, ppkt 3 - m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mięso z grilla 2 rodzaje, grillowane warzywa, wędlina z grilla (w tym kiełbaski, kaszanka), sałatki i surówki – 2 rodzaje, zimne przekąski – 2 rodzaje, pieczywo mieszane jasne i ciemne - liczba porcji odpowiadająca liczbie uczestników szkolenia, • dodatki, w tym m.in. musztarda, ketchup, • tzw. słodki stół – wybór ciast domowych i innych wyrobów cukierniczych w ilości odpowiadającej liczbie uczestników, • napoje w tym napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki naturalne (nie z koncentratów) i napoje gorące kawa i herbata. Wszystkie napoje w ilości min. 250 ml na osobę z każdego rodzaju napoju. <p>2) Drugi dzień szkolenia (maksymalnie 94 osoby):</p> <p>a) śniadanie w formie bufetu (w godzinach 8:00-9:00) zawierające m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 rodzaje pieczywa (bułki, chleb, pieczywo razowe), sery, wędliny, dżemy, warzywa, • dania na ciepło w tym: gotowane na twardo lub półmiętko jajka, jajecznicza, kiełbaski, parówki, naleśniki, • sałatki, świeże owoce, • napoje: kawa, herbata (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik), woda mineralna i soki naturalne (nie z koncentratów). Napoje w ilości co najmniej 250 ml na osobę z każdego rodzaju; <p>b) przerwa kawowa podczas części szkoleniowej: woda, soki naturalne, kawa z ekspresu samoobsługowego, herbata, ciastka – ilość dostosowana do liczby uczestników szkolenia</p> <p>c) obiad w formie bufetu (w godzinach 13:00-14:00) zawierające m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zupę, • drugie danie - 4 rodzaje w tym: ryba - jeden rodzaj, mięso - dwa rodzaje, wersja wegetariańska - 1 rodzaj;

		<ul style="list-style-type: none"> • dodatki: ziemniaki, ryż • surówki - 2 rodzaje; • deser - 3 rodzaje ciast; • napoje kawa, herbata (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik), woda mineralna (gazowana i niegazowana) i soki naturalne (nie z koncentratów) Wszystkie napoje w ilości min. 250 ml na osobę z każdego rodzaju napoju. <p>d) kolacja w formie bufetu (w godz. 20:00 – 22:00) + impreza z DJ (w godz. 21:00 – 02:00). Kolacja składająca się m.in. z:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 dań ciepłych, w tym: ryba, mięso, danie wegetariańskie; • dodatków (2 rodzaje) np. kluski śląskie, makaron, ziemniaki zapiekane; • zimnych przekąsek (co najmniej 2 propozycje mięsne + co najmniej 2 propozycje wegetariańskie); • sałatki - 2 rodzaje; • pieczywa, masła, twarogu, dżemu, wyboru serów i wędlin, wyboru świeżych warzyw i owoców; • deseru w postaci tzw. słodkiego stołu – wybór ciast domowych i innych wyrobów cukierniczych w ilości odpowiadającej liczbie uczestników; • napoje: kawa, herbata (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik), woda mineralna i soki naturalne (nie z koncentratów). Napoje w ilości co najmniej 250 ml na osobę z każdego rodzaju; <p>3) Trzeci dzień szkolenia (maksymalnie 94 osoby):</p> <p>śniadanie w formie bufetu (w godzinach 8:00-9:00) zawierające m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 rodzaje pieczywa (bułki, chleb, pieczywo razowe), sery, wędliny, dżemy, warzywa, • dania na ciepło: gotowane na twardo lub półmiękkko jajka, jajecznica, kielbaski, parówki, naleśniki, • sałatki, świeże owoce, • napoje: kawa, herbata (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik), woda mineralna i soki naturalne (nie z koncentratów). Napoje w ilości co najmniej 250 ml na osobę z każdego rodzaju;
3	Sala	<p>Organizacja sali szkoleniowej (maksymalnie dla 94 osób) w drugim dniu szkolenia w godzinach 10:00 -17:00 oraz w trzecim dniu szkolenia w godzinach 9:30 - 11:30. Wymagane wyposażenie sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • flipchart z markerami, • rzutnik multimedialny, • ekran, • dostęp do internetu, • krzesła ustawione w rzędach z wolną przestrzenią na środku sali. Zamawiający dopuszcza inne ustawienie krzeseł w taki sposób, aby była możliwość aktywnego uczestnictwa udziału wszystkich w szkoleniu. • sala maksymalnie dla 94 osób.

Rozdział III. Usługa transportowa		
1	Transport	<ol style="list-style-type: none">1) Dowóz maksymalnie 94 pracowników z siedziby Zamawiającego do miejsca realizacji szkolenia i z powrotem klimatyzowanymi pojazdami drogowymi (autobus).2) Maksymalna odległość miejsca realizacji szkolenia od siedziby Zamawiającego – 100 km.3) Transport pracowników (maksymalnie 94 osoby) do miejsca szkolenia/zakwaterowania odbędzie się w dniu 3 października 2024 roku (czwartek) w godzinach popołudniowych.4) Transport powrotny pracowników (maksymalnie 94 osoby) odbędzie się w dniu 5 października 2024 roku (sobota) w godzinach przedpołudniowych.