

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Organizacja szkolenia dla pracowników Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Łodzi		
Lokalizacja	Teren województwa łódzkiego oraz przyległych województw nie bliżej niż 50 km od siedziby Zamawiającego i nie dalej niż 250 km od siedziby Zamawiającego	
Termin	Do 25 czerwca 2022 roku, planowane dni piątek-sobota (<i>termin zostanie wpisany na podstawie oferty Wykonawcy</i>)	
Planowana liczba uczestników	Maksymalnie 90 osób	
Rozdział I. Przeprowadzenie szkolenia		
1	Czas szkolenia	Organizacja dwudniowego szkolenia (2 x 4 godziny zegarowe)
2	Zakres i cele szkolenia	<div>1) Szkolenie w zakresie zarządzania czasem - jak skutecznie planować pracę własną i osiągać wyznaczone cele.</div> <div>2) Cele szkolenia:<ul style="list-style-type: none">• poprawa organizacja pracy własnej,• zwiększenie efektywności pracy,• podniesienie zdolności osiągania celów zarówno zawodowych jak i prywatnych,• wzmocnienie motywacji do pracy nad sobą i rozwijaniem umiejętności zawodowych,• wdrożenie skutecznych praktyk pracy umysłowej i zarządzania czasem.</div>
3	Metoda prowadzenia szkolenia	<div>1) Szkolenie powinno być prowadzone z wykorzystaniem prezentacji medialnej, 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 ww. zakresu.</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).
Rozdział II. Organizacja pobytu		
1	Zakwaterowanie i miejsce szkolenia	<p>1) Miejsce szkolenia powinno znajdować się na terenie województwa łódzkiego lub przyległych województw nie bliżej niż 50 km od siedziby Zamawiającego i nie dalej niż 250 km od siedziby Zamawiającego.</p> <p>2) Zakwaterowanie uczestników w hotelu 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 świadczone są usługi hotelarskie (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 2166).</p> <p>3) Organizacja części wieczornej (część grillowa) – 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 ilości 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 ilości uczestników szkolenia. <p>c) Całość organizacji , w szczególności odpowiedni personel, sprzęt, muzykę, wyżywienie, ochronę, uporządkowanie terenu - zapewnia Wykonawca .</p> <p>4) Nocleg z dniana dzień..... dla maksymalnie 90 pracowników w pokojach 1 lub 2 osobowych, wc + łazienka w każdym pokoju.</p>
2	Wyżywienie	<p>1) Pierwszy dzień szkolenia (maksymalnie 90 osób):</p> <p>a) obiad (godzina 13⁰⁰-13³⁰) w formie zestawów obiadowych: zupa (2 rodzaje), drugie danie (4 rodzaje: ryba (jeden rodzaj), mięso (dwa rodzaje), wersja wegetariańska (1 rodzaj), dodatki (ziemniaki, makaron, ryż) i surówki (3 rodzaje), deser (2 rodzaje ciast), napoje kawa, herbata, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik woda mineralna i soki naturalne (nie z koncentratu) - co najmniej 250 ml na osobę;</p> <p>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 naturalnego (nie z koncentratu), 10 ciasteczek deserowych różnego rodzaju; do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik;</p>

		<p>c) kolacja dwuczęściowa :</p> <p>d) – pierwsza część - bufetowa (od godziny 19³⁰): zimne przekąski (co najmniej 4 propozycje), 2 dania na ciepło (mięso i ryba), sałaty i sałatki (co najmniej 3 propozycje),</p> <p>e) – druga część - wieczorna – grillowa (grill i ognisko) - na zasadach określonych w rozdz. II pkt 1, ppkt 3 - m.in. mięso z grilla 2 rodzaje, grillowane warzywa, wędlina z grilla (w tym kiełbaski, kaszanka), 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 naturalne (nie z koncentratów) i napoje gorące kawa i herbata w ilości min 250 ml na osobę z każdego rodzaju).</p> <p>2) Drugi dzień szkolenia (maksymalnie 90 osób):</p> <p>a) śniadanie w formie bufetu (w godzinach 8⁰⁰-9⁰⁰); 2 rodzaje pieczywa (bułki, chleb, pieczywo razowe), sery, wędliny, dżemy, warzywa, dania na ciepło jak: gotowane na twardo lub półmiękką jajka, jajecznica, kiełbaski, parówki, naleśniki, sałatki, świeże owoce, napoje kawa, herbata, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik woda mineralna i soki co najmniej 250 ml na osobę;</p> <p>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, 10 ciasteczek deserowych różnego rodzaju; do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik;</p> <p>c) obiad (godzina 13³⁰-14⁰⁰) w formie zestawów obiadowych: zupa (2 rodzaje), drugie danie (4 rodzaje: ryba (jeden rodzaj) i mięso (dwa rodzaje), wersja wegetariańska (1 rodzaj), 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 naturalne (nie z koncentratów) co najmniej 250 ml na osobę;</p>
3	Sala	<p>1. Organizacja sali szkoleniowej w pierwszym dniu szkolenia w godzinach 14–18 oraz w drugim dniu szkolenia w godzinach 9³⁰–13³⁰</p> <p>2. Wymagane wyposażenie sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • flipchart z markerami, • rzutnik multimedialny, • ekran, • dostęp do internetu,

		<ul style="list-style-type: none"> • krzesła ustawione w rzędach z wolną przestrzenią na środku sali, • sala maksymalnie dla 90 osób.
Rozdział III. Usługa transportowa		
1	Transport	<ol style="list-style-type: none"> 1) Dowóz maksymalnie 90 pracowników z siedziby Zamawiającego do miejsca realizacji szkolenia i z powrotem klimatyzowanymi autokarami. 2) Maksymalna odległość miejsca realizacji szkolenia od siedziby Zamawiającego – 250 km (teren woj. łódzkiego lub przyległych województw) 3) Transport pracowników (maksymalnie 90 osób) do miejsca realizacji szkolenia odbędzie się w dniu 2022 roku (piątek) w godzinach przedpołudniowych. 4) Transport powrotny pracowników (maksymalnie 90 osób) odbędzie się w dniu2022 roku (sobota) w godzinach popołudniowych.