



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Organizacja szkolenia wyjazdowego dla pracowników Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Łodzi		
Lokalizacja	Miejsce szkolenia i zakwaterowania powinno znajdować się nie bliżej niż 50 km od siedziby Zamawiającego i nie dalej niż 200 km od siedziby – poza zabudową miejską. Lokalizacja powinna być z dala od linii kolejowych, lotnisk, mocno uczęszczanych traktów drogowych (m.in. autostrad, dróg szybkiego ruchu, dróg krajowych i wojewódzkich). Odległość powinna być liczona od siedziby Zamawiającego do miejsca docelowego szkolenia za pomocą portalu GoogleMaps, uwzględniając najkrótszą drogę.	
Termin	12 – 13 września 2025 r.	
Planowana liczba uczestników	Maksymalna liczba uczestników 115.	
Rozdział I. Przeprowadzenie szkolenia		
1	Czas szkolenia	Organizacja dwudniowego szkolenia: - 4 godziny zegarowe w dniu 12 września 2025 r. - 3 godziny zegarowe w dniu 13 września 2025 r.
2	Zakres i cele szkolenia	1. Szkolenie w zakresie skutecznej komunikacji interpersonalnej (wewnętrznej i zewnętrznej) oraz wypracowania technik podnoszenia odporności na stres. 2. Cele szkolenia: • poprawa efektywności komunikacji – rozwijanie komunikacji i współpracy w grupie w celu budowania zgranego zespołu, • usprawnienie umiejętności porozumiewania się (m.in. komunikacja interpersonalna i niewerbalna, porozumiewanie się z różnymi osobami, budowanie relacji, rozwiązywanie konfliktów, rozpoznawanie i wykorzystywanie sygnałów niewerbalnych, mowa ciała), • poprawa jakości relacji interpersonalnych, • budowanie zaufania i pozytywnych relacji, • rozwijanie umiejętności radzenia sobie z konfliktami (wyrażanie swoich potrzeb i opinii w sposób pewny i szanujący innych, usprawnienie umiejętności radzenia sobie z trudnymi emocjami w relacjach ze współpracownikami), • wypracowanie technik podnoszenia odporności na stres.
3	Metoda prowadzenia szkolenia	1. Szkolenie powinno być prowadzone z wykorzystaniem prezentacji bezpośredniej, wizualnej, w sposób interaktywny. 2. Szkolenie powinno zostać zrealizowane w formie treningu umiejętności, z wykorzystaniem aktywnych form i technik dydaktycznych, w tym warsztatów w terenie.
4	Zespół realizujący szkolenie	1. Zespół realizujący szkolenie powinien składać się z co najmniej jednego wykładowcy/trenera oraz dodatkowo (w razie potrzeby) odpowiedniej liczby osób do obsługi technicznej szkolenia. W razie

		potrzeby poszczególne części szkolenia może realizować inny wykładowca/trener. 2. Wykładowca powinien posiadać doświadczenie tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przeprowadzić, poparte referencjami, co najmniej 3 szkolenia w zakresie komunikacji interpersonalnej lub w zakresie podnoszenia odporności na stres. W celu spełnienia ww. warunku Zamawiający dopuszcza łączenie szkoleń w ramach jednego kontraktu/umowy (np.: umowa na przeprowadzenie cyklu szkoleń)
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 zostaną przekazane Zamawiającemu w terminie do 7 dni od zakończenia szkolenia.

Rozdział II. Organizacja pobytu

1	Zakwaterowanie i miejsce szkolenia	1. Miejsce szkolenia i zakwaterowania powinno znajdować się nie bliżej niż 50 km od siedziby Zamawiającego i nie dalej niż 200 km od siedziby - poza zabudowę miejską. Odległość powinna być liczona od siedziby Zamawiającego do miejsca docelowego szkolenia za pomocą portalu GoogleMaps, uwzględniając najkrótszą drogę. Lokalizacja szkolenia i zakwaterowania musi być z dala od linii kolejowych, lotnisk, mocno uczęszczanych traktów drogowych (m.in. autostrad, dróg ekspresowych, dróg krajowych i dróg wojewódzkich). Miejsce szkolenia i zakwaterowania (hotel, ośrodek szkoleniowy lub ośrodek konferencyjny – nie dopuszcza się moteli i zajazdów) powinno być zlokalizowane w bezpiecznym ogrodzonym miejscu otoczonym przyrodą (lasem, parkiem, jeziorem, rzeką). Zamawiający dokona ostatecznej weryfikacji położenia miejsca szkolenia. 2. Zakwaterowanie uczestników w obiekcie odpowiadającemu 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 (t.j.: Dz.U. z 2017 r., poz. 2166). 3. Organizacja części wieczornej - Wykonawca zapewni na terenie obiektu miejsce, zorganizuje i obsłuży grilla oraz dyskotekę/zabawę taneczną, a także zapewni oprawę muzyczną (prowadzącego/DJ, sprzęt audio, głośniki, muzykę taneczną, itp.). 4. Miejsce organizacji części wieczornej: 1) część grillowa: a) w przypadku sprzyjających warunków atmosferycznych organizacja części grillowej powinna odbyć się w plenerze, w miejscu dostosowanym do liczby uczestników, b) w przypadku niesprzyjających warunków atmosferycznych organizacja części grillowej powinna odbyć się w miejscu zadaszonym zapewniającym ochronę i komfort (w tym także komfort termiczny) dla uczestników lub w sali bankietowej. Miejsce to winno być przystosowane do liczby uczestników szkolenia.
---	---	--

		c) wyłącznie w porozumieniu i za zgodą Zamawiającego, Zamawiający dopuszcza rezygnację z grilla w plenerze z innych przyczyn niż niesprzyjające warunki atmosferyczne. 2) zabawa taneczna/dyskoteka: a) powinna się odbyć w sali bankietowej przystosowanej do jej organizacji. b) Wykonawca zapewnia podczas organizacji części wieczornej pełne wyżywienie (posiłki ciepłe, zimne, napoje ciepłe i zimne itp. – zgodnie z opisem wskazanym w Rozdziale II pkt 2 Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia). 5. Całość organizacji części wieczornej, w szczególności odpowiedni personel, sprzęt, muzykę, wyżywienie, ochronę, uporządkowanie terenu - zapewnia Wykonawca. Nocleg z dnia 12.09.2025 r. na dzień 13.09.2025 r. dla maksymalnie 115 uczestników w pokojach 1, 2, 3 lub 4 osobowych, wc + łazienka w każdym pokoju. Poza tym, co najmniej 5 pokoi musi być 1 osobowych (warunek konieczny).
2	Wyżywienie	1. Pierwszy dzień szkolenia (maksymalnie 115 osób): 1) obiad (orientacyjna godzina 13:00-14:00, dokładna godzina będzie ustalona z Zamawiającym) w formie bufetu, zawierający co najmniej*: a) zupę - 2 rodzaje, b) drugie danie: – ryba - 1 rodzaj, – mięso - 2 rodzaje, – wersja wegetariańska - 1 rodzaj, – dodatki: ziemniaki, makaron, ryż, kluseczki (co najmniej 3 ze wskazanych dodatków), – surówki - 3 rodzaje, c) deser - 3 rodzaje ciast, d) napoje: kawa, herbata, woda mineralna i soki naturalne (nie z koncentratu) - co najmniej 250 ml każdego rodzaju z ww. napojów na osobę (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik), <i>*Zamawiający na co najmniej 5 dni roboczych przed terminem szkolenia przekazuje Wykonawcy informację o ewentualnym zapotrzebowaniu na porcje obiadu dla uczestników mających specjalne potrzeby żywieniowe (np. z uwagi na alergię). Informacja ta będzie zawierała liczbę porcji i wykaz produktów niedopuszczalnych z uwagi na okoliczności, o których mowa w zdaniu poprzednim.</i> 2) serwis kawowy (w trakcie szkolenia) dla jednej osoby obejmować będzie co najmniej: 250 ml kawy, 250 ml herbaty, 250 ml wody gazowanej, 250 ml wody niegazowanej, 250 ml soku naturalnego (nie z koncentratu), 10 szt. ciasteczek deserowych różnego rodzaju (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik); 3) kolacja dwuczęściowa (część wieczorna): a) część bufetowa i dyskoteka - od godziny 19:30 do godz. 2:00 (z możliwością przedłużenia do godz. 3:00) – na zasadach określonych w rozdz. II pkt 1, ppkt 3: – zimne przekąski - co najmniej 4 propozycje,

		– 2 dania na ciepło (w tym mięso i ryba), – sałatki - co najmniej 3 propozycje, – napoje, w tym: kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana) i soki naturalne (nie z koncentratu) - co najmniej 250 ml każdego rodzaju z ww. napojów na osobę (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik); b) część grillowa – od godz. 20:00 do godz. 22:00 – 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: kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana) i soki naturalne (nie z koncentratu) - co najmniej 250 ml każdego rodzaju z ww. napojów na osobę (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik). 2. Drugi dzień szkolenia (maksymalnie 115 osób): 1) śniadanie w formie bufetu (w godzinach 8:00 – 9:00) zawiera co najmniej: a) 2 rodzaje pieczywa (bułki, chleb, pieczywo razowe), b) sery, wędliny, dżemy, warzywa, c) dania na ciepło takie, jak: gotowane na twardo lub półmiętko jajka, jajecznica, kiełbaski, parówki, naleśniki, d) sałatki – co najmniej 2 rodzaje, e) świeże owoce – co najmniej 3 rodzaje, f) napoje, w tym: kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana) i soki naturalne (nie z koncentratu) - co najmniej 250 ml każdego rodzaju z ww. napojów na osobę (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik). 2) serwis kawowy (w trakcie szkolenia) dla jednej osoby obejmować będzie co najmniej: 250 ml kawy, 250 ml herbaty, 250 ml wody gazowanej, 250 ml wody niegazowanej, 250 ml soku naturalnego (nie z koncentratu), 10 szt. ciasteczek deserowych różnego rodzaju (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik); 3) obiad (godzina 12:00-13:00 - dokładna godzina będzie ustalona z Zamawiającym) w formie bufetu zawiera co najmniej*: a) zupę - 2 rodzaje, b) drugie danie: – ryba – 1 rodzaj, – mięso – 2 rodzaje, – wersja wegetariańska - 1 rodzaj,
--	--	--

		– dodatki: ziemniaki, makaron, ryż, kluseczki (co najmniej 3 ze wskazanych dodatków), – surówki – 3 rodzaje, – deser – 3 rodzaje ciast, – napoje, w tym: kawa, herbata, woda mineralna (gazowana i niegazowana) i soki naturalne (nie z koncentratu) - co najmniej 250 ml każdego rodzaju z ww. napojów na osobę (do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, słodzik). <i>*Zamawiający na co najmniej 5 dni roboczych przed terminem szkolenia przekaże Wykonawcy informację o ewentualnym zapotrzebowaniu na porcje obiadu dla uczestników mających specjalne potrzeby żywieniowe (np. z uwagi na alergię). Informacja ta będzie zawierała liczbę porcji i wykaz produktów niedopuszczalnych z uwagi na okoliczności, o których mowa w zdaniu poprzednim.</i>
3	Sala	1. Zapewnienie, wyposażenie i obsługa sali szkoleniowej w pierwszym dniu szkolenia w godzinach 14:00 – 18:00 oraz w drugim dniu szkolenia w godzinach: 9:00 – 12:00. 2. Wymagane wyposażenie sali: 1) flipchart z markerami, 2) rzutnik multimedialny, 3) ekran, 4) dostęp do Internetu, 5) krzesła ustawione w rzędach z wolną przestrzenią na środku sali. Zamawiający dopuszcza inne ustawienie krzeseł w taki sposób, aby była możliwość aktywnego udziału wszystkich osób w szkoleniu. Zamawiający wymaga, aby w przypadku sprzyjających warunków atmosferycznych, część szkolenia odbyła poza budynkiem w postaci warsztatów w terenie. 6) sala dla co najmniej 115 uczestników szkolenia.
Rozdział III. Usługa transportowa		
1	Transport	1. Dowóz maksymalnie 115 pracowników z siedziby Zamawiającego do miejsca realizacji szkolenia i z powrotem klimatyzowanymi autokarami. 2. Maksymalna odległość miejsca realizacji szkolenia od siedziby Zamawiającego – 200 km. 3. Transport pracowników do miejsca szkolenia odbędzie się w dniu 12 września 2025 r. (piątek) w godzinach przedpołudniowych. Dokładna godzina będzie uzgodniona z Zamawiającym. 4. Transport powrotny pracowników odbędzie się w dniu 13 września 2025 roku (sobota) w godzinach popołudniowych. Dokładna godzina będzie uzgodniona z Zamawiającym.