

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 2-dniowego szkolenia pt.: „Skargi na decyzje administracyjne oraz wnioski o wznowienie postępowania w świetle Kodeksu postępowania administracyjnego. Wydawanie decyzji administracyjnych i ich uchylenie, zmiana w świetle KPA i ustawy o ubezpieczeniu społecznym rolników oraz artykuł 83a ustawy o systemie ubezpieczeń społecznych” dla około 50 osób kadry kierowniczej Oddziału Regionalnego Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Warszawie oraz podległych Placówek Terenowych

Realizacja przedmiotu zamówienia – wykonanie usługi polegającej na zorganizowaniu i przeprowadzeniu 2-dniowego szkolenia w formie stacjonarnej z wykorzystaniem nowoczesnych standardów nauczania w formie wykładu z elementami dyskusji, z pełną obsługą gastronomiczną w terminie **7 - 8 listopada 2024 r. obejmującego min 10 godzin szkoleniowych**, dla około **50 osób** kadry kierowniczej Oddziału Regionalnego Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w Warszawie oraz podległych Placówek Terenowych z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia +2/-5 osoby, wraz z zakwaterowaniem w pokojach jednoosobowych dla minimum 5 osób, pozostałe osoby w pokojach 2 - osobowych z pełnym węzłem sanitarnym oraz zapewnieniu bezpłatnych miejsc parkingowych dla około 20 samochodów osobowych.

Za prawidłowe ustalenie niezbędnych danych przedmiotu zamówienia oraz określenie i wycenę kompletnego zakresu realizacji usługi z uwzględnieniem minimalnych wymagań wskazanych poniżej odpowiada wyłącznie Wykonawca.

Ostateczna liczba uczestników szkolenia, wymaganych rezerwacji miejsc noclegowych i innych niezbędnych czynności zostanie przedstawiona Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem realizacji.

#### **Miejsce szkolenia i zakwaterowania uczestników**

Wykonawca zapewni realizację szkolenia, w obiekcie świadczącym usługi hotelarsko – szkoleniowe. Obiekt powinien być zlokalizowany na terenie województwa mazowieckiego z bezpłatnym i bezpiecznym parkingiem dla minimum 20 samochodów osobowych.

Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia sali szkoleniowej do wyłącznej dyspozycji uczestników szkolenia. Sala szkoleniowa powinna być wyposażona w odpowiedni sprzęt i we wszelkie pomoce dydaktyczne niezbędne do przeprowadzenia szkolenia oraz znajdować się w tym samym obiekcie, w którym zakwaterowani będą uczestnicy szkolenia.

Szkolenie powinno mieć charakter wykładu z elementami dyskusji.

**Wykonawca opracuje zakres merytoryczny szkolenia z uwzględnieniem minimalnie wymaganej problematyki szkolenia wskazanej przez Zamawiającego wraz z określeniem ram czasowych (stanowiący element składanej oferty).**

#### **Trenerzy**

Wykonawca ma obowiązek zapewnienia odpowiednio wykwalifikowanego personelu do realizacji zamówienia tj. specjalisty z doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń grupowych, posiadającego odpowiednią wiedzę i doświadczenie.

### **Inne obowiązki Wykonawcy:**

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewnia uczestnikom pełne wyżywienie, tj.:

#### **pierwszy dzień szkolenia:**

- **obiad** (w formie bufetu składające się m.in. z zupy, mięsa, ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu, surówki),
- **kolację** serwowaną w formie szwedzkiego stołu składającą się z ciepłego dania, przekąsek zimnych i deseru.

#### **drugi dzień szkolenia:**

- **śniadanie** (w formie bufetu, składające się m.in. z pieczywa, wędlin, masła, serów, dżemu itp.),
- **obiad** (w formie bufetu składające się m.in. z zupy, mięsa, ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu, surówki),

#### **pierwszego i drugiego dnia szkolenia:**

- **do posiłków**: woda mineralna gazowana/niegazowana, kawa, herbata, cytryna, cukier, mleczko/śmietanka do kawy i napoje – różne rodzaje do wyboru,
- **całodzienny serwis kawowy** w pierwszym i drugim dniu szkolenia składający się np. z ciast, ciastek itp., owoców, wody mineralnej gazowanej/niegazowanej, kawy, herbaty, cytryny, mleczka/śmietanki do kawy i napojów – różne rodzaje do wyboru - w formie ogólnodostępnego szwedzkiego stołu.

Osobom, które zadeklarują korzystanie ze specjalnej diety (w szczególności wegetariańskiej, dla diabetyków, bezglutenowej) Wykonawca powinien zapewnić odpowiednie posiłki. Informacja o rodzaju i ilości wymienionych posiłków zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem szkolenia.

### **Świadczenia zawarte w cenie szkolenia:**

- realizacja usługi w obiekcie świadczącym usługi hotelarsko - szkoleniowym;
- zapewnieniu bezpłatnych i bezpiecznych miejsc parkingowych;
- realizacja obsługi szkolenia w zakresie wykwalifikowanego, wymaganego personelu;
- zakwaterowanie z noclegiem;
- pełna obsługa gastronomiczna;
- inne niewymienione usługi niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

### **Wykonawca zobowiązuje się do:**

- przygotowania oferty szkolenia i przedstawienia wstępnego przebiegu programu wraz z określeniem szacowanych ram czasowych realizacji poszczególnych elementów programu (stanowiący element składanej oferty);
- przygotowania szkolenia przez specjalistę posiadającego odpowiednią wiedzę i doświadczenie;
- przygotowania i przekazania materiałów szkoleniowych i biurowych dla każdego uczestnika szkolenia,
- wydania certyfikatów lub zaświadczeń potwierdzających ukończenie szkolenia dla każdego uczestnika,
- zapewnienia odpowiedniej ilości miejsc noclegowych o wymaganym standardzie.