

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA ZADANIA POD NAZWĄ

„Usługa szkoleniowa: Prowadzenie przez Publiczne Służby Zatrudnienia postępowań w sprawie zwrotu nienależnie pobranych świadczeń z Funduszu Pracy na podstawie ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy – z uwzględnieniem nowelizacji przepisów”
Przedmiot zamówienia jest realizowany w ramach środków z Funduszu Pracy.

Nazwa zamówienia:

„Usługa szkoleniowa: Prowadzenie przez Publiczne Służby Zatrudnienia postępowań w sprawie zwrotu nienależnie pobranych świadczeń z Funduszu Pracy na podstawie ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy – z uwzględnieniem nowelizacji przepisów”

Przedmiot zamówienia:

Organizacja i świadczenie usługi szkoleniowej: Prowadzenie przez Publiczne Służby Zatrudnienia postępowań w sprawie zwrotu nienależnie pobranych świadczeń z Funduszu Pracy na podstawie ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy – z uwzględnieniem nowelizacji przepisów.

Usługa skierowana jest do 22 osób.

Zamawiającemu przysługuje prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników szkolenia o 2 osoby (+/-), w stosunku do deklarowanej liczby uczestników.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru formy szkolenia pomiędzy szkoleniem stacjonarnym a szkoleniem on-line w formie webinarium. Zamawiający dokona wyboru formy szkolenia nie później niż 10 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia. Informacja o sposobie realizacji szkolenia zostanie przekazana Wykonawcy w formie elektronicznej lub tradycyjnej.

Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje:

I. Forma stacjonarna szkolenia:

- 1) przeprowadzenie dwudniowego szkolenia;
- 2) opracowanie programu szkolenia w uzgodnieniu z Zamawiającym oraz przekazanie ww. programu Zamawiającemu w terminie nieprzekraczającym 8 dni roboczych przed jego rozpoczęciem w formie elektronicznej lub tradycyjnej (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego);
- 3) opracowanie i dystrybuowanie wśród uczestników szkolenia materiałów szkoleniowych w wersji elektronicznej lub tradycyjnej (dla Zamawiającego) i tradycyjnej (wersja papierowa) dla uczestników szkolenia w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników;
- 4) zapewnienie usługi noclegowej;
- 5) zapewnienie wyżywienia (w pierwszym dniu: serwis kawowy ciągły, obiad, kolacja; w drugim dniu: śniadanie w formie bufetu, serwis kawowy ciągły oraz obiad).

Opis sposobu realizacji zamówienia:

1) w zakresie przeprowadzenia dwudniowego szkolenia:

Wykonawca przeprowadzi szkolenie w terminie 12.06.2023 r. – 30.06.2023 r., w dwóch kolejno następujących po sobie dniach roboczych, zgodnie z opisem sposobu realizacji zamówienia. Przy czym szczegółową datę i miejsce szkolenia (odpowiednio do formy stacjonarnej oraz on-line)

Wykonawca poda Zamawiającemu w terminie nieprzekraczającym 8 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia w formie elektronicznej lub tradycyjnej (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).

Wykonawca przeprowadzi dwudniowe szkolenie dla 22 osób w każdym dniu (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników) w wymiarze 8 godzin szkoleniowych pierwszego dnia oraz 6 godzin szkoleniowych drugiego dnia. Jedna godzina szkoleniowa wynosi 45 minut. Szkolenie przeprowadzone będzie w oparciu o zaakceptowany, przez Zamawiającego, program.

Wykonawca zapewni salę szkoleniową na terenie miasta Kielce w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym z bezpłatnym parkingiem dla wszystkich uczestników szkolenia.

Warunki w zakresie sali szkoleniowej:

- a) sala klimatyzowana (na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest uregulować temperaturę w pomieszczeniu w zależności od warunków atmosferycznych na zewnątrz),
- b) sala wyposażona w rzutnik multimedialny, nagłośnienie,
- c) sala wyposażona w stoły i krzesła w ilości umożliwiającej swobodne uczestnictwo w szkoleniu minimum 22 osób każdego dnia.

Wykonawca zapewni jednego opiekuna (może nim być trener) podczas szkolenia, który będzie odpowiedzialny za realizację wszystkich spraw organizacyjnych wynikłych podczas trwania szkolenia (m.in. rozdanie materiałów uczestnikom, na żądanie uczestnika potwierdzenie odbycia delegacji, realizacja kwestii dotyczących noclegu i wyżywienia uczestników).

2) w zakresie opracowania programu szkolenia:

Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu program wraz z harmonogramem szkolenia, w terminie nieprzekraczającym 8 dni roboczych przed jego rozpoczęciem, w formie elektronicznej lub tradycyjnej (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego). Zamawiający ma prawo zgłaszać uwagi i zastrzeżenia do programu przedstawionego przez Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić uwagi Zamawiającego albo odnieść się w formie pisemnej do powodów ich nieuwzględnienia. Brak wniesienia uwag przez Zamawiającego w terminie do 3 dni roboczych od dnia otrzymania programu szkolenia jest równoznaczny z jego akceptacją w przedstawionej formie.

3) w zakresie materiałów szkoleniowych i zaświadczeń:

Wykonawca przygotowuje graficznie i merytorycznie prezentację, która zostanie przedstawiona podczas szkolenia uczestnikom szkolenia.

Wykonawca przygotowuje i będzie dystrybuował materiały szkoleniowe w liczbie odpowiadającej liczbie uczestników szkolenia. Przez materiały szkoleniowe, Zamawiający rozumie:

- wydruk prezentacji przedstawionej podczas szkolenia wraz z brudnopisem,
- długopis.

Ponadto Wykonawca przygotowuje i przekazuje uczestnikom szkolenia zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu, na którym Wykonawca umieści co najmniej: imię i nazwisko uczestnika, nazwę Wykonawcy i Zamawiającego, nazwisko i imię wykładowcy, temat i datę szkolenia, liczbę godzin dydaktycznych i program. Nadto Wykonawca przekazuje Zamawiającemu kserokopię, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, zaświadczeń wszystkich uczestników szkolenia w terminie do 5 dni roboczych od zakończenia szkolenia (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego). Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia, komplet materiałów szkoleniowych oraz zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu.

4) w zakresie wyżywienia:

Świadczenie usługi cateringowej pierwszego dnia szkolenia przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie w miejscu prowadzenia szkolenia posiłki, w postaci:

a) serwisu kawowego ciągłego dla 22 osób (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników):

- napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 600 ml/os.);
- dodatki: śmietanka do kawy 40 ml/os.; cukier 60 g/os.; cytryna 4 plasterki/os;
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w małych butelkach (łącznie, co najmniej 0,5 l/os);
- minimum 2 rodzaje ciast oraz minimum 2 rodzaje ciastek (łącznie co najmniej 400 g/os.);
- soki owocowe: dwa rodzaje soków 100% wyprodukowany częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 300 ml/os.);

b) obiadu (w formie serwowanej), składającego się z pierwszego dania, drugiego dania, deseru oraz dodatków dla 22 osób (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników):

I danie:

- zupa 250 ml/os. (zupa krem z grzankami lub zupa z pieczywem – z uwzględnieniem nietolerancji pokarmowych w diecie uczestników);

II. danie:

- surówka (co najmniej 200g/os.);
- ziemniaki lub ryż lub kasza (co najmniej 250 g/os.);
- mięso lub ryba bez ości (co najmniej 150g/os.);

III. deser:

- np. ciasto na ciepło serwowane z lodami, puchar z lodami i owocami;

IV. dodatki:

- napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml/os.);
- śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna 1 plasterek/os;
- woda niegazowana i gazowana, podawana w małych butelkach (łącznie, co najmniej 0,3 l/os),
- soki owocowe: dwa rodzaje soków 100% wyprodukowany częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 150 ml/os.).

c) uroczystej kolacji dla 22 osób (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników):

- ciepłe danie główne (w formie serwowanej),
- odrębne menu bufetowe zawierające:
 - przynajmniej 3 rodzaje przekąsek zimnych,
 - minimum 2 rodzaje sałatek,
 - minimum 1 rodzaj deseru,
 - minimum 3 rodzaje owoców,
- napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml/os.),
- dodatki: śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna 1 plasterek/os,
- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w małych butelkach (łącznie, co najmniej 0,3 l/os),
- soki owocowe: dwa rodzaje soków 100% wyprodukowany częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 150 ml/os.).

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w terminie nieprzekraczającym 3 dni roboczych przed

rozpoczęciem szkolenia, dwie wersje menu (do wyboru).

Świadczenie usługi cateringowej drugiego dnia szkolenia przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie w miejscu prowadzenia szkolenia posiłków w postaci:

a) śniadanie dla 22 osób w formie bufetu (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników):

- minimum 2 dania ciepłe np. jajecznica, parówki (łącznie, co najmniej 150 g/os),
- 3 rodzaje wędliny (łącznie, co najmniej 70 g/os),
- dwa rodzaje serów (łącznie, co najmniej 70 g/os),
- pieczywo: chleb (w tym chleb pełnoziarnisty), bułki (łącznie, co najmniej 250 g),
- minimum trzy rodzaje warzyw surowych np. pomidory, ogórki, papryka, sałaty (łącznie, co najmniej 70 g/os),
- napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml/os.),
- dodatki: śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna 1 plasterek/os;
- woda niegazowana i gazowana, podawana w małych butelkach (łącznie, co najmniej 0,3 l/os),
- soki owocowe: dwa rodzaje soków 100% wyprodukowany częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 150 ml/os.).

a) serwis kawowy ciągły dla 22 osób (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników):

- napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 600 ml/os.),
- dodatki: śmietanka do kawy 40 ml/os.; cukier 60 g/os.; cytryna 4 plasterki/os,
- woda niegazowana i gazowana, podawana w małych butelkach (łącznie, co najmniej 0,5 l/os),
- minimum 2 rodzaje ciast oraz minimum 2 rodzaje ciastek (łącznie co najmniej 400 g/os.);
- soki owocowe: dwa rodzaje soków 100% wyprodukowany częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 300 ml/os.);

d) obiad (w formie serwowanej), składający się z pierwszego dania, drugiego dania, deseru oraz dodatków dla 22 osób (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników):

I. danie:

- zupa 250 ml/os. (zupa krem z grzankami lub zupa z pieczywem - z uwzględnieniem nietolerancji pokarmowych w diecie uczestników);

II. danie:

- surówka (co najmniej 200g/os.);
- ziemniaki lub ryż lub kasza (co najmniej 250 g/os.);
- mięso lub ryba bez ości (co najmniej 150g/os.);

III. deser:

- np. ciasto na ciepło serwowane z lodami, puchar z lodami i owocami;

IV. dodatki:

- napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml/os.);
- śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna 1 plasterek/os;
- woda niegazowana i gazowana, podawana w małych butelkach (łącznie, co najmniej 0,3 l/os),
- soki owocowe: dwa rodzaje soków 100% wyprodukowany częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 150 ml/os.).

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w terminie nieprzekraczającym 3 dni roboczych przed

rozpoczęciem szkolenia, dwie wersje menu (do wyboru).

Wykonawca w każdym dniu zapewni posiłek w formie obiadu, który serwowany będzie w sali restauracyjnej lub innej sali niż sala szkoleniowa.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości podania posiłku w sali szkoleniowej (z wyłączeniem serwisu kawowego ciągłego).

5) w zakresie zapewnienia usługi noclegowej:

Wykonawca zapewni noclegi dla uczestników szkolenia wskazanych przez Zamawiającego. Lista osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy niezwłocznie (tj. nie później niż jeden dzień) przed rozpoczęciem szkolenia w formie elektronicznej.

Wykonawca zapewni pokoje dwuosobowe dla osób korzystających z noclegu z uwzględnieniem płci uczestników (w sytuacji braku możliwości zakwaterowania uczestników z uwzględnieniem tożsamości płciowej Wykonawca zapewni pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe do pojedynczego wykorzystania). Wszystkie pokoje muszą znajdować się na terenie hotelu, w którym odbywać się będzie szkolenie. Każdy pokój musi posiadać oddzielną łazienkę, która będzie wyposażona w kabinę natryskową (prysznic) lub wannę z baterią i natryskiem, umywalkę oraz WC.

II. Szkolenie w formie webinarium:

- 1) przeprowadzenie dwumodułowego szkolenia;
- 2) opracowanie programu szkolenia, w uzgodnieniu z Zamawiającym oraz przekazanie ww. programu Zamawiającemu, w terminie nieprzekraczającym 8 dni roboczych przed jego rozpoczęciem, w formie elektronicznej lub tradycyjnej (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego);
- 3) opracowanie i udostępnienie do pobrania z platformy e-learningowej, każdemu z uczestników szkolenia oraz Zamawiającemu, w formacie PDF materiałów szkoleniowych i zaświadczeń;
- 4) techniczne przygotowanie szkolenia.

Opis sposobu realizacji zamówienia:

1) w zakresie przeprowadzenia dwumodułowego szkolenia:

Wykonawca przeprowadzi szkolenie w terminie 12.06.2023 r. – 30.06.2023 r., w dwóch kolejno następujących po sobie dniach roboczych, zgodnie z opisem sposobu realizacji zamówienia. Przy czym szczegółową datę szkolenia Wykonawca poda Zamawiającemu w terminie nieprzekraczającym 8 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia w formie elektronicznej lub tradycyjnej (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).

2) w zakresie opracowania programu szkolenia:

Treść programu szkolenia musi być opracowana z myślą o jego prezentacji i wykorzystaniu podczas webinarium. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu program, wraz z harmonogramem szkolenia, w terminie nieprzekraczającym 8 dni roboczych przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający ma prawo zgłaszać uwagi i zastrzeżenia do programu przedstawionego przez Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić uwagi Zamawiającego albo odnieść się w formie tradycyjnej do powodów ich nieuwzględnienia. Brak wniesienia uwag przez Zamawiającego, w terminie do 3 dni roboczych od dnia otrzymania programu szkolenia, jest równoznaczny z jego akceptacją w przedstawionej formie.

3) w zakresie materiałów szkoleniowych i zaświadczeń:

Wykonawca przygotowuje graficznie i merytorycznie prezentację, która zostanie przedstawiona podczas szkolenia uczestnikom.

Wykonawca przygotowuje materiały szkoleniowe oraz udostępni do pobrania z platformy

e-learningowej, każdemu z uczestników szkolenia oraz Zamawiającemu, w formacie PDF. Przez materiały szkoleniowe, Zamawiający rozumie:

- prezentację przedstawioną podczas szkolenia.

Ponadto Wykonawca przygotuje oraz udostępni do pobrania z platformy e-learningowej w formacie PDF, każdemu z uczestników szkolenia zaświadczenie o uczestnictwie, na którym Wykonawca umieści co najmniej: imię i nazwisko uczestnika, nazwę Wykonawcy i Zamawiającego, nazwisko i imię wykładowcy, temat i datę szkolenia, liczbę godzin dydaktycznych i program. Nadto Wykonawca udostępni Zamawiającemu do pobrania zaświadczenia, każdego z uczestników szkolenia.

Wykonawca zapewni, każdemu uczestnikowi szkolenia, komplet materiałów szkoleniowych oraz zaświadczenie o uczestnictwie w szkoleniu.

4) opis technicznego przygotowania szkolenia:

Wykonawca zobowiązany jest do zaprojektowania, przygotowania i wdrożenia 2 modułów webinarium (1 moduł odpowiada jednemu dniowi szkoleniowemu), tj. opracowania merytorycznego, graficznego i programistycznego szkolenia. Przygotowanie, wdrożenie, udostępnienie i zapewnienie funkcjonalności webinarium na platformie Wykonawcy, na koszt Wykonawcy. Moduły szkoleniowe będą przeprowadzone w dwóch kolejno następujących po sobie dniach roboczych, z czego w pierwszym dniu 8 godzin szkoleniowych oraz 6 godzin szkoleniowych drugiego dnia. Jedna godzina szkoleniowa wynosi 45 minut.

Wykonawca przeprowadzi szkolenie dla 22 osób, tj. umożliwi dostęp do platformy e-learningowej dla 22 urzędów, w zakresie każdego z modułów (z zastrzeżeniem prawa Zamawiającego do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników). Szkolenie przeprowadzone będzie w oparciu o zaakceptowany przez Zamawiającego program.

Wykonawca zapewni jednego opiekuna (może nim być trener) podczas szkolenia, który będzie odpowiedzialny za realizację wszystkich spraw techniczno-organizacyjnych, wynikłych podczas trwania szkolenia (m.in. obsługa platformy e-learningowej w zakresie połączenia z uczestnikami oraz innych spraw organizacyjnych, jak również wynikłych problemów podczas webinarium).

W trakcie trwania szkolenia Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia materiału szkoleniowego wraz z audio i wideo trenera, który będzie aktywnie prowadził szkolenie, m.in. odpowiadał na zadane pytania. Nadto uczestnicy, będą mieli możliwość aktywnego (co najmniej poprzez chat) udziału w szkoleniu.

Warunki świadczenia usługi:

Lista uczestników szkolenia wraz ze wskazaniem osób korzystających z noclegu zostanie przekazana Wykonawcy niezwłocznie przed rozpoczęciem (tj. nie później niż jeden dzień) szkolenia w formie elektronicznej. Całość przygotowania szkolenia, w formie stacjonarnej czy też webinarium, będzie wykorzystana wyłącznie na potrzeby niniejszej usługi. Skutkuje to brakiem możliwości wykorzystywania i udostępniania osobom nie będącym odbiorcami niniejszej usługi, przez Wykonawcę zakresu merytorycznego, graficznego i programistycznego przebiegu szkolenia.