

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

### **1. Przedmiot zamówienia:**

*Przeprowadzenie dwóch szkoleń dla beneficjentów Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 w zakresie prawa budowlanego pt. Realizacja procesu inwestycyjnego zgodnie z obowiązującymi przepisami z uwzględnieniem obiektów zabytkowych.*

### **2. Zakres tematyczny szkolenia:**

Uczestnicy szkolenia mają zapoznać się z warunkami i przebiegiem procesu inwestycyjnego zgodnie z obowiązującymi przepisami:

1. Ustalenia miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego wpływające na realizację robót budowlanych
2. Ustalenie warunków zabudowy i zagospodarowania
3. Jak zgodnie ze słowniczkiem z ustawy Prawa budowlanego i ustawy o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami określać inwestycje budowlane?
4. Prawne formy ochrony zabytków z ustawy o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami
5. Zgoda Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków po zmianach wprowadzonych 30 listopada 2015 r.
6. Dokumenty i rozstrzygnięcia niezbędne do rozpoczęcia robót budowlanych
7. Przebieg procesu budowlanego
  - obowiązki inwestora,
  - obowiązki uprawnionych uczestników procesu budowlanego: projektanta, kierownika budowy, inspektora nadzoru inwestorskiego,
  - istotne i nieistotne odstępstwa od projektu budowlanego: projekt zamienny, zmiany w projekcie,
8. Nowe wymagania wynikające z ustawy o ochronie zabytków i opiece nad zabytkami dla osób wykonujących samodzielne funkcje techniczne w budownictwie przy zabytkach
9. Uprawnienia Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w czasie wykonywania robót budowlanych w zabytkach
10. Istotne i nieistotne odstępstwa od projektu budowlanego i warunków pozwolenia na budowę
11. Jak uniknąć samowoli budowlanej albo zminimalizować jej konsekwencje?
12. Zakończenie robót budowlanych
13. Zmiana sposobu użytkowania obiektu bądź jego części

Podany został minimalny zakres programowy wskazując tym samym na zagadnienia, które muszą zostać podjęte podczas szkolenia. Wykonawca może przedstawić autorski program szkolenia, zawierający niezbędne minimum, rozszerzając dowolnie zakres poszczególnych zagadnień oraz dodając własne moduły tematyczne.

**Termin wykonania zamówienia:** 7 i 8 kwietnia 2016 r.

**Miejsce wykonania zamówienia:** Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego

**Do zadań Wykonawcy należeć będzie:**

- a) przeprowadzenie dwóch szkoleń dla grup max. 50 osób - beneficjentów RPO WP 2014-2020, zgodnie z zasadami określonymi w pkt.1 i 2
- b) opracowanie szczegółowego programu szkolenia,
- c) zapewnienie prelegenta, który poprowadzi szkolenia i zapewnienie, iż osoba ta dysponuje niezbędną wiedzą i kwalifikacjami
- d) opracowanie materiałów szkoleniowych w formie skryptu opatrzonego znakami graficznymi tj.: logotypami przekazanymi przez Zamawiającego. Ponadto na materiałach szkoleniowych ma się znajdować informacja o oficjalnej stronie internetowej RPO WP 2014-2020 tj. [www.rpo.podkarpackie.pl](http://www.rpo.podkarpackie.pl) oraz oficjalnym fanpage'u tj. <https://www.facebook.com/rpowp2020>.
- e) zapewnienie uczestnikom szkolenia materiałów szkoleniowych, w wersji papierowej i elektronicznej zapisanej na płycie CD-R w ilości odpowiadającej liczbie szkolonych osób
- f) zapewnienie zaświadczeń potwierdzających udział w szkoleniu
- g) przekazanie Zamawiającemu materiałów szkoleniowych w postaci plików otwartych w celu umieszczenia na stronie internetowej [www.rpo.podkarpackie.pl](http://www.rpo.podkarpackie.pl)
- h) świadczenie usługi gastronomicznej (w tym m.in. przygotowanie posiłków i nakrycia stołu, obsługa kelnerska) tj.:
  - zapewnienie bufetu kawowego dla uczestników szkoleń tj.: kawę rozpuszczalną, herbatę czarną, herbatę owocową- min. 2 rodzaje, herbatę zieloną, wodę mineralną, sok –2 rodzaje, mleko do kawy, cytryna, cukier, min. 3 rodzaje ciastek – na bieżąco uzupełniane.
  - zapewnienie obiadu dla uczestników szkolenia - np. filet drobiowy panierowany lub kotlet schabowy + ziemniaki+ zestaw 3 surówek);

Zamawiający dopuszcza możliwość podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku, natomiast napojów w kubeczkach papierowych.

- i) przeprowadzenia wśród uczestników szkoleń ankiety dotyczącej efektywności szkolenia wraz z jej analizą (formularze ankiet zostaną dostarczone przez Zamawiającego)
- j) zapewnienia obsługi szkolenia przez cały okres trwania sesji szkoleniowej poprzez osobę, która będzie odpowiedzialna za wydanie materiałów szkoleniowych, informację i podejmowanie innych działań w zakresie niezbędnym do poprawnego przebiegu szkolenia.

Maksymalna przewidywana liczba uczestników dwóch spotkań wynosi **100 osób**. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna liczba uczestników szkolenia może się różnić od



podanej. Zamawiający na 3 dni przed organizacją seminarium potwierdzi Wykonawcy ostateczną liczbę osób, dla których należy zapewnić catering. **W przypadku mniejszej ilości uczestników szkolenia, zapłata za usługę zostanie pomniejszona do faktycznej ilości zgłoszonych osób - zgodnie z ceną jednostkową cateringu podaną w formularzu ofertowym**

Zapłata wynagrodzenia nastąpi jednorazowo za całość wykonanego zamówienia, po podpisaniu protokołu odbioru usługi.

**Do zadań Zamawiającego należeć będzie :**

- a) dokonanie rekrutacji uczestników szkolenia
- b) zapewnienie niezbędnych materiałów biurowych przeznaczonych dla osób szkolonych (długopisy i notatniki)
- c) powiadomienie uczestników o terminie szkolenia
- d) zapewnienia urządzeń do prezentacji multimedialnej oraz ich obsługi technicznej (rzutnik, laptop, mikrofon)
- e) obsługi sekretaryjno-informacyjnej, tj. identyfikacji oraz przygotowania listy uczestników szkolenia
- f) dostarczenia Wykonawcy logotypów zapisanych w formie elektronicznej
- g) przygotowanie i dostarczenie Wykonawcy formularzy ankiet
- h) zapewnienie sali konferencyjnej