



POLSKA AGENCJA ŻEGLUGI POWIETRZNEJ POLISH AIR NAVIGATION SERVICES AGENCY

Opis Przedmiotu Zamówienia

na podstawie art. 4 pkt 8 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych
na usługę szkoleniową

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Polska Agencja Żeglugi Powietrznej
ul. Wieżowa 8
02-147 Warszawa

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest oszacowanie organizacji szkolenia (wraz z zapewnieniem miejsca) o temacie „Odpowiedzialność karna i cywilna, idea „just culture” oraz ubezpieczenie w obszarze lotnictwa (trendy światowe)” na rzecz Polskiej Agencji Żeglugi Powietrznej.

1. WYMAGANIA DOTYCZĄCE USŁUGI SZKOLENIOWEJ

Temat szkolenia:	<u>„Odpowiedzialność karna i cywilna, idea „just culture” oraz możliwe formy ubezpieczenia w obszarze lotnictwa (trendy światowe)”</u>
Grupa docelowa:	Kontrolerzy ruchu lotniczego
Cele szkolenia/ oczekiwane rezultaty:	1. zdobycie aktualnej wiedzy na temat odpowiedzialności karnej i cywilnej w lotnictwie; 2. poznanie sposobów obrony swych praw lub naprawienia błędów;
Maksymalna liczba osób – uczestników szkolenia:	Do 70 os. łącznie
Liczba grup szkoleniowych:	2 grupy szkoleniowe liczące max. 35 osób.
Czas trwania Szkolenia/łączna liczba godzin:	Szkolenie każdej grupy szkoleniowej będzie trwało 3 dni i odbędzie się w następujących terminach: • 19-21.10.2015 • 04-06.11.2015 Szkolenie każdej grupy będzie trwało łącznie 24 godziny zegarowe, włączając przerwę na lunch oraz 2 przerwy kawowe.
Liczba godzin efektywnego szkolenia podczas jednego dnia szkoleniowego:	min. 6 godzin
Godziny realizacji szkolenia:	od 9.00 do 17.00 – Wykonawca z Zamawiającym ustali harmonogram zajęć.

Stosowane metody szkolenia/ Materiały szkoleniowe	Wykonawca powinien wskazać, opisać jakie stosuje metody szkolenia oraz przygotować materiały szkoleniowe. Preferowane materiały przez Zamawiającego – skondensowana, jasna forma podsumowania zakresu szkolenia.
Możliwość samplingu – sprawdzenie jakości, umiejętności trenerskich, wiedzy trenera w zakresie prawa karnego i cywilnego	Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia samplingu u wybranych oferentów.

2. RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA

1.1 Odpowiedzialność karna w lotnictwie cywilnym

- zasady związane z odpowiedzialnością karną w polskim prawie
- charakterystyka czynów zabronionych (przestępstw)
- możliwości wyłączenia odpowiedzialności karnej
- przestępstwa przewidziane przez Kodeks karny, w zakresie cywilnego ruchu lotniczego
- przepisy karne przewidziane w ustawie Prawo lotnicze
- system tokijsko-hasko-montrealski
- suwerenność państwa w przestrzeni powietrznej
- zestrzelenie statków powietrznych
- terroryzm lotniczy

1.2 Odpowiedzialność cywilna w lotnictwie cywilnym

- rodzaje i zasady odpowiedzialności w prawie cywilnym
- sposoby naprawienia szkody
- konwencje rzymskie o odpowiedzialności przewoźnika lotniczego za szkody na stronach trzecich
- ostatnie uregulowania ICAO
- ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej przewoźnika lotniczego

1.3 Świadek, podejrzany w postępowaniu

- obowiązki i uprawnienia świadka
- techniki przesłuchań
- konsekwencje zeznawania nieprawdy lub nie wyjawienia wszystkich informacji
- przebieg przesłuchania

1.4 System regionalny UE

- zasady Traktatu Rzymskiego i prawo pochodne
- liberalizacja dostępu do rynku
- zagadnienia konkurencji
- lotnicza legislacja lotnicza

1.5 Just Culture – sprawiedliwie i obiektywne podejście do zgłoszonych zdarzeń lotniczych, w poszukiwaniu przyczyn i w celu zapobiegania.

- zasada,
- dokumentacja unijna (Rozporządzenia Komisji (UE) i wytyczne Eurocontrol)
- przypadki

d. perspektywy na przyszłość, zamierzenia, możliwości, rozwój itp.

1.6 Ubezpieczenie - możliwe i stosowane na świecie, w tym także w Polsce formy ubezpieczenia w obszarze lotniczym, w szczególności odpowiedzialności cywilnej KRL.

Zastrzeżenie: Wyżej przedstawiony program szkolenia stanowi tylko przykładowy zarys szkolenia i poszczególne tematy mogą zostać zmienione. Zamawiający oczekuje szczególnego zgłębienia i przedstawienia tematyki w punkcie 1.5 i 1.6. Szczegółowy program szkolenia musi zostać przygotowany przez Wykonawcę, zgodnie z jego najlepszą wiedzą i doświadczeniem i przedstawiony Zamawiającemu. Program zaproponowany przez Wykonawcę jest jednym z głównych kryteriów ocenianych przy wyborze najkorzystniejszej oferty. Ostateczny program szkolenia zostanie opracowany po konsultacji z Zamawiającym, których celem będzie uzgodnienie najbardziej efektywnego i dopasowanego programu do potrzeb Zamawiającego (uczestników szkolenia).

3. TRENERZY: Szkolenie zostanie poprowadzone przez trzech trenerów, z których dwóch zapewni Wykonawca, a jednego Zamawiający (wewnętrzny trener). Wykonawca przedstawi CV trenerów, dedykowanych do przeprowadzenia szkolenia, z których:

3.1. jeden trener będzie posiadał:

- a) wiedzę z zakresu szkolenia – odpowiedzialność karna i cywilna w branży lotniczej,
- b) przygotowanie trenerskie – minimum 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, wykładów, sesji, warsztatów – preferowany wykładowca z doświadczeniem zawodowym w branży prawniczej.
- c) wykształcenie wyższe – prawnicze.
- d) doświadczenie praktyczne w doradztwie w zakresie odpowiedzialności karnej i cywilnej ze szczególnym uwzględnieniem branży lotniczej, szeroka znajomość branży lotniczej.
- e) mile widziane publikacje naukowe w obszarach szkolenia.
- f) znajomość języków obcych (trendy światowe – możliwość zapoznania się z literaturą fachową międzynarodową).

3.2. drugi trener będzie posiadał:

- g) wiedzę z zakresu szkolenia – odpowiedzialność karna i cywilna w branży lotniczej,
- h) przygotowanie trenerskie – minimum 5-letnie doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, wykładów, sesji, warsztatów – preferowany wykładowca z doświadczeniem zawodowym w branży.
- i) certyfikat ukończenia z wynikiem pozytywnym egzaminu przed Komisją Egzaminacyjną dla Brokerów Ubezpieczeniowych i Reasekuracyjnych lub inny gwarantujący wysoką znajomość rynku ubezpieczeniowego,
- j) mile widziane wykształcenie wyższe – ekonomiczne lub prawnicze,
- k) doświadczenie praktyczne w doradztwie i świadczeniu usług brokerskich w branży ubezpieczeniowej, min. 5 lat.
- l) znajomość języków obcych (trendy światowe – możliwość zapoznania się z literaturą fachową międzynarodową).

Trenerzy poprowadzą szkolenie w blokach tematycznych, których długość i kolejność zostanie w ustalona z Zamawiającym.

Wykonawca może zaproponować większą liczbę trenerów, jeśli podwyższy to jakość merytoryczną szkolenia. Część szkolenia może zostać przeprowadzona w języku angielskim.

4. TERMIN:

Szkolenie odbędzie się w dwóch terminach:

- a) 18 – przyjazd do hotelu/19-21.10.2015 (szkolenie)
- b) 03 – przyjazd do hotelu/04-06.11.2015 (szkolenie)

Uczestnicy szkolenia zameldują się w hotelu na dzień przed każdym szkoleniem.

5. LOKALIZACJA MIEJSCA REALIZACJI SZKOLENIA - Wykonawca w ramach usługi szkoleniowej musi zapewnić w ramach oferty także miejsce szkolenia (sala z wyposażeniem) oraz zakwaterowanie i wyżywienie dla uczestników szkolenia.

5.1. Lokalizacja

Hotel musi znajdować się w województwie mazowieckim, w odległości maksymalnie do 80 km od siedziby PAŻP (ul. Wieżowa 8, 02-147 Warszawa). Zamawiający zastrzega możliwość skorzystania z usługi transportowej (dowóz pracowników PAŻP z siedziby PAŻP do hotelu oraz z hotelu do siedziby PAŻP) w cenie oferty. Szkolenia w obu terminach mogą odbyć się w jednym hotelu.

5.2. Projekt agendy

Godzina	Zadanie
1 dzień	
Do 16.00	Przyjazd uczestników szkolenia do hotelu
19.00	Kolacja
2 dzień i 3 dzień	
Do 9.30	Śniadanie
10.00-14.00	Szkolenie
14.00	Obiad
15.00-17.00/18.00	Szkolenie
19.00	Kolacja
20.00 – 23.00	Czas wolny lub miejsce na wspólną dyskusję po szkoleniu
4 dzień	
Do 9.30	Śniadanie
10.00-14.00	Szkolenie
14.00	Obiad
15.00	Wyjazd z hotelu

Powyższe godziny i liczba uczestników mogą ulec zmianie. Ostateczna agenda zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej trzy dni robocze przed rozpoczęciem każdego ze szkoleń.

6. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HOTELU:

- 6.1. Standard hotelu musi być, co najmniej 4 gwiazdkowy (w rozumieniu przepisów §2 ust.2 pkt.1 rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia

2004r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz.U. z 2006r Nr 22 poz. 169 z późn.zm)¹

- 6.2. Usytuowanie hotelu musi być w pozamiejskiej, cichej okolicy, najlepiej w otoczeniu przyrody.
- 6.3. Na terenie hotelu musi być zapewniony/e:
 - a) Strzeżony parking (min. 35 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników każdego ze szkoleń).
 - b) Zaplecze sportowo-rekreacyjne (min. basen, siłownia itp.).

7. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SALI KONFERENCYJNEJ:

- 7.1 Wynajem sali konferencyjnej w podanych terminach, w hotelu, w którym będzie zarezerwowany nocleg i udostępnienie jej w celu przygotowania do zajęć przez instruktorów. Ze względu na możliwość zmiany agendy, w tym godzin rozpoczęcia szkolenia, sala konferencyjna w ww. terminach musi być zarezerwowana do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego.
- 7.2 Sala usytuowana musi być w miejscu wyciszonym.
- 7.3 Powierzchnia sali musi wynosić ok. 80-120 m² (jednak nie mniejsza).
- 7.4 Sala musi być czysta i estetyczna.
- 7.5 Ustawienie stołów w Sali konferencyjnej w podkowę.
- 7.6 Sala musi być wyposażona w krzesła z podłokietnikami.
- 7.7 Sala musi gwarantować dostateczny dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia sali – rolety w oknach lub inna możliwość zaciemnienia.
- 7.8 Sala musi być wyposażona w okna otwierane oraz w sprawną klimatyzację.
- 7.9 Sala musi być wyposażona i udostępniona Zamawiającemu w cenie oferty: projektor multimedialny, podwieszony pod sufitem, z możliwością sterowania zdalnego, w ruchomy ekran, tablicę typu flipchart i suchościeralno-magnetyczną, papier flipchart uzupełniany w miarę potrzeb, markery, gąbkę, magnesy, w nagłośnienie sprzętu komputerowego + mikrofon, okablowanie niezbędne do podłączenia laptopa (zabezpieczone – uniemożliwiające potknięcie się), bezprzewodowy dostęp do internetu (sprawnie działające w całym pomieszczeniu, w którym odbywa się sesja).

8. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAKWATEROWANIA:

- 8.1 Wykonawca zapewni nocleg w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania w terminie: 18-21.10.2015. r i 03-06.11.2015 r.
- 8.2 Pokoje muszą być wyposażone w łazienki, muszą posiadać sprawną klimatyzację z możliwością indywidualnego sterowania, okna uchylne lub z możliwością otwierania.

¹Zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997. o usługach turystycznych (tekst jednolity Dz. U. z 2004 r. Nr 223, poz. 2268, z późn. zm.) oraz rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169). Dodatkowo należy dołączyć kopię decyzji właściwego Marszałka Województwa o nadaniu kategorii hoteli na podstawie art. 38 ust.1 i art. 42 Ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (tekst jednolity Dz. U. z 2004 Nr 223, poz. 2268 z późniejszymi zmianami).

9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYŻYWIENIA:

- 9.1 Wykonawca zapewni wyżywienie łącznie dla 70 osób, a osobno dla 35 osób w każdej grupie szkoleniowej. Posiłki serwowane będą zgodnie z czasem określonym w projekcie agendy. W przypadku przesunięć w agendzie, godzina obiadu/kolacji/ także zostanie przesunięta, o czym Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego.
- 9.2 Wykonawca zapewni serwis kawowy - ciągły podczas szkolenia, w którego skład wchodzi: woda gazowana i niegazowana, kawa, herbata, mleko, cukier, sok, drobne przekąski w formie ciast (sernik, szarlotka itp.), mini kanapeczek, koreczków, owoców i orzechów. Ciągły serwis kawowy zorganizowany zostanie we foyer przy sali konferencyjnej zarezerwowany wyłącznie dla uczestników szkolenia.
- 9.3 Wykonawca zapewni śniadania (w terminie 19-21.10.2015 i 04-06.11.2015 r.) w formie bufetu (szwedzki stół) z możliwością zamówienia posiłku specjalnego (np. wegetariańskiego) w cenie. Kawa, herbata, soki, woda mineralna uzupełniane w miarę potrzeb.
- 9.4 Wykonawca zapewni obiad (w terminie: 19-21.10.2015 r. i 04-06.11.2015 r.) w formie bufetu (szwedzki stół), w zakres którego wchodzi: przystawka, zupa, co najmniej 2 dania główne do wyboru (mięsne lub wegetariańskie) z dodatkami skrobiowymi oraz bukietem surówek, deser. Wykonawca zapewni możliwość zamówienia w cenie oferty posiłku specjalnego. Wykonawca zapewni napoje: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana uzupełniane w miarę potrzeb.
- 9.5 Kolacje w terminie 18-20.10.2015 r. oraz 03-05.11.2015 r., w formie bufetu (szwedzki stół) przystawki, minimum dwa dania ciepłe, z możliwością zamówienia posiłku wegetariańskiego w cenie. Kawa, herbata, soki, woda mineralna uzupełniane w miarę potrzeb. Wykonawca zapewni salę na wieczorną kolację (inną, niż sala konferencyjna, typu np. restauracja hotelowa, sala klubowa) dla całej grupy do wyłącznego użytku.
- 9.6 Ostateczne menu przerwy kawowej/obiadu/kolacji będzie ustalone z Zamawiającym na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę w ofercie. Menu wymaga akceptacji Zamawiającego.
- 9.7 Wykonawca zapewni zastawę do posiłków.

Zastrzeżenie: Zamawiający zastrzega sobie, że liczba osób korzystających z noclegu i wyżywienia może być inna, niż wspomniana w pkt. 9.1, o czym Zamawiający zobowiązuje się poinformować Wykonawcę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia / zwiększenia zamówienia o 10%. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników szkolenia.

10. KONTAKT Z ZAMAWIAJĄCYM: Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktu z wykonawcami są:

- 10.1 **Kinga Piernik – Specjalista ds. Szkolenia i Rozwoju Personelu**
Tel.: 22 574 68 11
mail: k.piernik@pansa.pl

**10.2 Monika Sekita – Specjalista ds. Szkolenia i Rozwoju Personelu -
Koordynator TRM**

Tel. 22 574 68 15

mail: monika.sekita@pansa.pl

Dział Szkolenia i Rozwoju