

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na organizacji **warsztatów pn. „Wykorzystanie sprzętu multimedialnego przez rzeczników prasowych w działaniach profilaktyczno-edukacyjnych”** realizowanych w ramach projektu pn. „Integracja dla bezpieczeństwa – współpraca międzynarodowa w zakresie praw podstawowych”, finansowanego z Programu „Sprawy wewnętrzne” Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021.

### I. Termin realizacji.

- Wykonawca jest zobowiązany zorganizować **2-dniowe warsztaty** w terminie określonym w poniższym harmonogramie:

2024											
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
			X								
w terminie do dnia 25 kwietnia 2024r.											

- Przewiduje się, iż zakwaterowanie uczestników odbywać się będzie w pierwszym dniu warsztatów od godz. 9:30 – 10:00. Wykwaterowanie nastąpi po zakończeniu warsztatów do godz. 14:30 w drugim dniu działania.
- Warsztaty będą odbywać się w dni powszednie. Dokładny termin realizacji zamówienia zostanie uzgodniony przez Wykonawcę z Zamawiającym przy podpisaniu umowy.

### II. Miejsce realizacji.

- Lokalizacja:** woj. Zachodniopomorskie, w odległości do **70 km** od Komendy Miejskiej Policji w Koszalinie, (ul. Słowackiego 11, Koszalin) odległość zostanie wyliczona od wskazanego przez Wykonawcę adresu hotelu/ośrodka/objektu konferencyjnego/szkoleniowego w oparciu o portal <https://www.google.pl/maps> - trasa dla samochodów.
- Warsztaty zostaną zorganizowane w hotelu/ośrodku/kompleksie konferencyjnym/szkoleniowym, zwanym dalej „**obiektem**”, który łącznie musi spełniać wymienione poniżej warunki:
  - standard obiektu powinien odpowiadać standardem hotelowi **min. 3-gwiazdkowemu** zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1944) oraz z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz.U. z 2017r. Nr 22 poz. 2166);
  - obiekt dysponuje w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia odpowiednią liczbą pokoi o takim samym standardzie, umożliwiającą zakwaterowanie (1 nocleg) 7 osób w pokojach jednoosobowych i 28 osób w pokojach dwuosobowych;
  - obiekt posiada salę szkoleniową dla min. 40 osób;
  - obiekt jest wyposażony w łącznie światłowodowe z szybkim Internetem;
  - w obiekcie zagwarantowany jest dostęp do bezprzewodowego Internetu min. 50 Mb/s;
  - na terenie obiektu znajduje się sala restauracyjna dla min. 35 osób (posiłki z obsługą kelnerską lub podawane w formie bufetu);
  - obiekt dysponuje co najmniej **20** bezpłatnymi miejscami parkingowymi.
- Zamawiający wymaga, aby wszystkie usługi świadczone w ramach przedmiotowego zamówienia, tj. zakwaterowanie, wyżywienie oraz sala warsztatowa wraz z niezbędną infrastrukturą zlokalizowane były w jednym budynku lub kompleksie budynków.

### III. Liczba uczestników.

- Zamawiający przewiduje realizację warsztatów dla **35** osób.
- Zamawiający dokona potwierdzenia (w formie wiadomości e-mail) liczby osób uczestniczących w warsztatach po zawarciu umowy z Wykonawcą, najpóźniej w terminie **5 dni** przed dniem rozpoczęcia warsztatów.

#### IV. Ramowy harmonogram szkolenia

Dzień	Godziny	Opis
1.	09:30 - 10:00 10:00 - 14:00 14:00 - 15:30 15:30 - 17:00 18:00 - 20:00	- przyjazd uczestników - blok szkoleniowy (przerwy kawowe będą uwzględnione w szczegółowej agendzie warsztatów) - przerwa obiadowa - blok szkoleniowy (przerwy kawowe będą uwzględnione w szczegółowej agendzie warsztatów) - kolacja
2.	do 9:00 09:00 - 13:00 13:00 - 14:00 14:00 - 14:30	- śniadanie - blok szkoleniowy (przerwy kawowe będą uwzględnione w szczegółowej agendzie warsztatów) - przerwa obiadowa - opuszczenie pokoi, wyjazd uczestników

#### V. Usługa szkoleniowa

- Wykonawca w ramach obsługi warsztatów jest zobowiązany zapewnić salę szkoleniową dla 40 osób w dniach i godz. zgodnych z ramowym harmonogramem warsztatów zamieszczonym w rozdz. IV niniejszego opisu wraz z następującym wyposażeniem: krzesła dla każdej osoby; stół i krzesła dla wykładowców/ekspertów oraz butelki z wodą gazowaną i niegazowaną (pojemność butelki max. 500 ml); możliwość zaciemnienia sali; oświetlenie naturalne i sztuczne; nagłośnienie; nie mniej niż 2 działające mikrofony bezprzewodowe; jeden rzutnik multimedialny – obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników warsztatów; min. jeden laptop z zainstalowanym oprogramowaniem Windows 10 oraz oprogramowaniem w postaci MS Office 2019 lub nowszy i Adobe Reader (lub oprogramowaniem równoważnym); pilot do zmiany slajdów w prezentacjach multimedialnych; sprzęt umożliwiający odtworzenie filmu (obrazu i dźwięku) z nośnika CD/DVD; jeden ekran; bezpłatny dostęp do Internetu w czasie trwania zajęć; jeden flipchart wraz z papierem oraz z piszzącymi markerami, co najmniej w 4 kolorach (podstawowe to czerwony, zielony, niebieski, czarny, z każdego koloru po 2 markery).
- Sala musi spełniać wymogi BHP i p.poż., posiadać odpowiednią odległość od źródeł hałasu, zapewniać warunki dyskrecji (sala zamknięta, bez możliwości przechodzenia przez nią lub przebywania osób niebiorących udziału w szkoleniu) oraz mieć zapewniony stały dostęp do światła dziennego.
- Wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 20 st. C. i nie wyższą niż 24 st. C.
- Zamawiający zapewni udział wykładowców/ekspertów.
- Sala szkoleniowa zostanie udostępniona Zamawiającemu celem rozłożenia sprzętu i materiałów szkoleniowych w każdym dniu, gdy odbywają się warsztaty na min. godzinę przed rozpoczęciem zajęć.
- Sala konferencyjna powinna spełniać następujące standardy:
  - jest salą konferencyjną, a nie salą przystosowaną do obrad np. stołówką,
  - wymagane jest ogrzewanie sali w okresie zimowym i zaplecze sanitarne,
  - ustawienia sal dla określonej liczby osób będzie komfortowe, zgodne z wytycznymi BHP.
- Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał osobę, która będzie pełniła funkcję koordynatora i aby osoba wykonująca te czynności skierowana przez Wykonawcę lub Podwykonawcę do realizacji przedmiotu umowy była zatrudniona w dowolnym wymiarze czasu pracy na podstawie umowy o pracę przez cały okres świadczenia usługi przez Wykonawcę (wymóg nie dotyczy tzw. osób samozatrudnionych). Wymaganie zostanie uznane za spełnione, gdy Wykonawca lub Podwykonawca zatrudni do realizacji przedmiotu zamówienia nowego pracownika lub wyznaczy do realizacji zamówienia osobę spośród pracowników przez siebie już zatrudnionych. **Koordynator będzie odpowiadał zwłaszcza za:**
  - kontakty z Zamawiającym we wszystkich kwestiach organizacyjno-technicznych związanych z realizacją warsztatów podczas ich trwania, koordynację realizacji zadania, współpracę z obsługą obiektu;
  - pomoc uczestnikom we wszystkich kwestiach organizacyjnych,
  - rozwiązywanie bieżących problemów technicznych (np. problemów ze sprzętem, aranżacją sali itp.).
- W razie awarii sprzętu, obiekt zobowiązuje się go wymienić na sprawny w ciągu 15 minut od chwili zgłoszenia awarii przez Zamawiającego.

## VI. Usługa hotelowa

1. Wykonawca w ramach obsługi szkolenia zapewni **1 nocleg dla 35 uczestników** warsztatów. Będą to pokoje jedno i dwuosobowe z łózkami pojedynczymi o standardzie zgodnym z normami odpowiadającymi standardowi hotelu określonego powyżej w rozdz. II. ust. 2 pkt a.
2. Wykonawca zapewni **zakwaterowanie 7 osób w pokojach jednoosobowych i 28 osób w pokojach dwuosobowych**.
3. W przypadku nieparzystej liczby osób tej samej płci, Wykonawca zapewni dla takich osób oddzielne pokoje. W takim przypadku, kiedy pokój dwuosobowy jest wykorzystywany przez jedną osobę, Zamawiający ponosi koszt wyłącznie za jedną osobę w takim pokoju zgodnie z przedstawioną ofertą Wykonawcy, tj. kosztu noclegu dotyczącego jednej osoby w pokoju dwuosobowym.
4. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu informację o obiekcie, w którym będą realizowane warsztaty na etapie składania oferty.
5. Wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 20 st. C. i nie wyższą niż 24 st. C.
6. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla **20** pojazdów osobowych zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego na **5 dni** przed terminem wydarzenia.
7. W cenie pobytu opłata klimatyczna (jeśli dotyczy).

## VII. Usługa gastronomiczna

1. Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną podczas warsztatów. Wykonawca zapewni: sztucce (metalowe) - łyżeczki, widelczyki, zastawę, tj. bulionówki, talerze płaskie, talerzyki (ceramiczne/szklane), zestawy do przypraw, filiżanki i spodeczki (ceramiczne/szklane), szklanki, garnki z gorącą wodą – (co najmniej 2), ekspresy do kawy, serwetki papierowe, czyste obrusy. Wszystkie posiłki będą serwowane w formie szwedzkiego stołu.
2. Całodniowy serwis kawowy – dla wszystkich uczestników warsztatów. Serwis kawowy powinien obejmować:
  - a) napoje gorące: kawę rozpuszczalną lub z ekspresu bez ograniczeń, herbatę bez ograniczeń;
  - b) dodatki do napojów gorących (bez ograniczeń): mleko do kawy 3,2 % tłuszczu, cukier biały i trzcinowy, cytryna świeża (pokrojona w plasterki);
  - c) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach plastikowych 0,33l (min. 0,33l na osobę/dzień);
  - d) drobne słone bądź słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka oraz świeże owoce sezonowe, bez ograniczeń.
3. Śniadanie – dla wszystkich uczestników warsztatów. Śniadanie będzie zawierać przekąski, potrawy mięsne i bezmięsne, warzywa, co najmniej dwa dania ciepłe, napoje gorące: kawa z ekspresu i herbata w saszetkach (wraz z dodatkami tj. cukier, mleko/śmietanka, cytryna), woda mineralna gazowana i niegazowana, płatki śniadaniowe, minimum dwa rodzaje soków owocowych, minimum dwa rodzaje owoców.
4. Obiad – dla wszystkich uczestników warsztatów. Obiad obejmuje przekąski, co najmniej dwa rodzaje zup i dwa rodzaje drugiego dania, kawę z ekspresu i herbatę w saszetkach (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko/śmietankę, cytrynę), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną. Obiad powinien być serwowany w osobnym pomieszczeniu (nie w sali, w której będzie odbywać się ćwiczenia).
5. Kolacja – dla wszystkich uczestników warsztatów. Kolacja będzie zawierać: przekąski, potrawy mięsne i bezmięsne, co najmniej dwa dania ciepłe, kawę z ekspresu i herbatę w saszetkach (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko/śmietankę, cytrynę), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
6. Podczas szkolenia/ćwiczenia rozkład posiłków będzie następujący:
  - a) 1. dnia całodzienny serwis kawowy, obiad, kolacja (dla maksymalnie 35 osób),
  - b) 2. dnia całodzienny serwis kawowy, śniadanie i obiad (dla maksymalnie 35 osób).
7. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w czasie posiłków.
8. Wykonawca winien zadbać, aby podawane produkty były świeże oraz podawane w odpowiedniej temperaturze (ciepłe lub zimne w zależności od charakteru danego posiłku).
9. Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej powinna zawierać nie mniej niż 2500 kcal na osobę.
10. Menu będzie ustalane z Zamawiającym na **5 dni** przed rozpoczęciem warsztatów i musi być przez niego zaakceptowane. Na **5 dni** przed warsztatami Zamawiający zgłosi liczbę osób, dla których Wykonawca zapewni śniadanie i kolację.

11. Przerwy kawowe, śniadanie, kolacja i obiady będą podane w odpowiednio oznaczonym pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem lub w odpowiednio oznaczonym pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia/ćwiczenia z wyłączeniem sali konferencyjnej.
12. Zamawiający nie dopuszcza używania zastawy stołowej jednokrotnego użytku.
13. Śniadanie, obiady i kolacja odbywają się w formie zasiadanej, bądź w formie prowiantu suchego w przypadku realizacji warsztatów poza terenem obiektu zakwaterowania w godzinach wydawania posiłków.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania właściwych przepisów sanitarnych zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
15. Obiekt posiada odpowiednie zaplecze (kuchnię, restaurację), umożliwiające realizację przedmiotu zamówienia w zakresie wyżywienia.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów, jak również zamówienia mniejszej liczby usług, niż maksymalna wskazana w harmonogramie, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za liczbę stanowiącą różnicę między maksymalną liczbą usług wskazanych w niniejszym załączniku, a liczbą rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego.

#### **VIII. Pozostałe warunki realizacji zamówienia**

1. Zamawiający i Wykonawca będą kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonicznie przed i w trakcie trwania warsztatów w sprawie szczegółów realizacji zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do terminowej realizacji usług.
3. Wykonawca zapewnia niezmiennosc cen podanych w ofercie przez cały okres realizacji zamówienia.
4. Wszelkie materiały promocyjne związane z warsztatami powinny zostać opatrzone stosownymi logotypami świadczącymi o finansowaniu przedsięwzięcia ze wskazanych środków. Wzory graficzne tychże zostaną przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego.
5. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po wystawieniu przez Wykonawcę faktury VAT i pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy na załączonej liście osób korzystających z usługi. Lista dostarczona przez Wykonawcę wraz z fakturą VAT musi zawierać podpisy tych osób zgodnie z wymogami sprawozdawczości projektowej.
6. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów poniesionych przez osoby skierowane przez Zamawiającego na warsztaty. Wszelkie dodatkowe należności winna uiścić osoba korzystająca z przedmiotowych usług – do przestrzegania tej zasady zobowiązany jest Wykonawca.
7. Zamawiający nie pokrywa kosztów związanych z pobytem (nocleg i wyżywienie) osób ze strony Wykonawcy.