

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### CZEŚĆ 1 ZAMÓWIENIA

TERMIN 23-26.05.2022 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji wspólnego szkolenia/seminarium pn. **"Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego"** w projekcie pn. „*Wzmocnienie współpracy w zakresie zarządzania kryzysowego i bezpieczeństwa na obszarze LTPL*” (ang. *Strengthening cooperation on crisis management and security in the LTPL area*), współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu INTERREG VA Litwa – Polska 2014-2020 - Promocja partnerstwa w zakresie zarządzania kryzysowego, bezpieczeństwa, społeczności i administracji publicznej oraz zwiększenie współpracy transgranicznej pomiędzy samorządami lokalnymi Dobrzyńskimi i Pagegiai. Szkolenie/seminarium rozwija współpracę w zakresie strategii/ polityk/ systemów stworzonych dla zapobiegania/ monitorowania/ reagowania na sytuacje kryzysowe/ klęski żywiołowe/ pandemii, które będą miały na celu skrócenie czasu reakcji w zakresie bezpieczeństwa i ochrony ludności. Zamawiający informuje, iż Wykonawca winien mieć na względzie wszelkie zasady związane z organizacją tego typu wydarzeń, **zgodnie z obowiązującymi wymogami wynikającymi z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 marca 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.**

2. W ramach organizacji szkolenia Wykonawca będzie odpowiedzialny za:

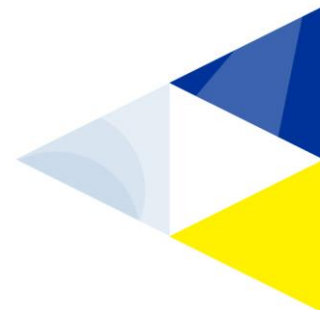
1) **Zapewnienie miejsca (woj. podlaskie,) wraz z jego aranżacją i pełnym wyposażeniem oraz zapewnienie trenera prowadzącego zajęcia;**

Wykonawca zapewni miejsce realizacji szkolenia według następującej specyfikacji:

c) powierzchnia sali szkoleniowej dostosowana do liczby uczestników (20 osób), **zgodnie z obowiązującymi wymogami wynikającymi z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 marca 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii**, z zapewnionym pełnym wyposażeniem oraz jego aranżacją na potrzeby szkolenia, nieograniczonym i bezpłatnym dostępem do pomieszczeń sanitarnych, prezentacją, materiałami szkoleniowymi oraz trenerem prowadzącym szkolenie posiadającym doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 3 szkoleń,

2) **Zapewnienie wszystkim uczestnikom cateringu – serwisu gastronomicznego (20 osób);**

Wykonawca zapewni pełną obsługę cateringową podczas szkolenia dla zaplanowanej liczby uczestników. Dopuszcza się możliwość zmiany poszczególnych artykułów spożywczych, po przedstawieniu propozycji zmian i uzyskaniu zgody Zamawiającego, **zgodnie z wymogami wynikającymi z Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 marca 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.**



a) Wykonawca zapewni catering we wszystkich dniach szkolenia:

- Poczęstunek w trakcie szkolenia – (w dniach 23-26.05.2022) i miejscu realizacji szkolenia dla 20 uczestników:

- **śniadanie** – w hotelu w formie stołu szwedzkiego (w dniach 24,25,26 maja)
- **przerwa kawowa** - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w trakcie trwania całego szkolenia (23,24,25,26 maja) usługi gastronomicznej w sali szkoleniowej lub w innym pomieszczeniu w godzinach trwania szkolenia.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia:

- a) napoje gorące serwowane bez ograniczeń, takie jak: świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu, herbata ekspresowa (pakowana w oddzielnych torebkach w min. 5 różnych wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleczko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry;
- b) napoje zimne serwowane bez ograniczeń, jak: woda mineralna gazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,33l/os.) i woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych lub plastikowych (w ilości co najmniej 0,33l/os.); soki owocowe (w ilości co najmniej 0,33l/os.)
- c) Ciasto: co najmniej 3 rodzaje (3 szt. na osobę - min. 120 g/szt.) – np. sernik, tiramisu, snickers, szarlotka, makowiec, piernik, miodownik, ciasto z owocami, itp.

Sposób podania:

- a) w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztuczków i naczyń),
- b) wrzątek do herbaty w termosach lub warnikach.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do ciągłego uzupełniania wszystkich produktów oraz napoi gorących i zimnych w godzinach trwania spotkania.
- d) Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.

- **Lunch** – (w dniach 23-26.05.2022) w miejscu realizacji szkolenia, w wydzielonym dla uczestników miejscu. Wykonawca zapewni obiad dla przewidzianej liczby uczestników – 20 osób.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w przerwie szkolenia obiadu w sali szkoleniowej lub w innym pomieszczeniu zlokalizowanym w bezpośrednim jej sąsiedztwie, w godzinach trwania szkolenia.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni obiad:

- a) danie ciepłe pierwsze w formie zupy (porcja nie mniejsza niż 350 ml/os.) oraz drugie danie ciepłe mięsne lub rybne o gramaturze niemniejszej niż 200g/os. (łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g/os.), zimne napoje (soki owocowe w ilości min. 0,33 l/os)
- a) Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.
- b) Sposób podania: podany każdemu uczestnikowi, wyciorcowany

c) Każdego dnia różne zestawy obiadowe.

- **Kolacja** – (w dniach 23-25.05.2022) wykonawca zapewni uroczystą kolację dla wszystkich uczestników – 20 osób. Minimum:

- a) danie ciepłe pierwsze i drugie danie główne, wyporcjowane podane każdemu uczestnikowi,
- b) przystawki na stole ( w ilości m.in. 5: wędliny, sery, jajka, rolady, śledzie, sałatki, tatar) minimum 100g/os. każdej przystawki, dodatkowo warzywa,
- c) pieczywo (chleby, bułki) min. 200 g/os.,
- d) Napoje gorące (kawa, herbata) do samodzielnego parzenia, woda gorąca w termosach lub warnikach,
- e) Napoje zimne (soki, woda niegazowana, woda gazowana) podane w dzbankach bez ograniczeń,
- f) Deser,
- g) Szczegółowy wykaz ww. produktów wraz z gramaturą zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.
- h) Wykonawca nie ogranicza czasowo pobytu uczestników kolacji.

d) Najpóźniej 3 dni przed szkoleniem, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu szczegółowe menu do zatwierdzenia.

e) Każdego dnia różne zestawy obiadowe.

f) Wyżywienie uczestników rozpoczyna się i kończy obiadem (tj. 3 śniadania, 4 obiady, 3 kolacje). Szczegółowy harmonogram posiłków dostosowany pod potrzeby Zamawiającego.

g) Wyżywienie musi uwzględniać preferencji żywieniowych uczestników, na przykład posiłki wegetariańskie, bezglutenowe, dieta cukrzycowa, etc. jeśli Zamawiający zgłosi taką potrzebę na minimum dzień przed rozpoczęciem szkolenia do godz. 14.00. Ostateczna ilość osób będzie zgłaszana na dzień przed rozpoczęciem szkolenia do godz. 14.00

h) Sala szkoleniowa dla grupy minimum 20 osób, wyposażona w: stoły, krzesła, rzutnik multimedialny z ekranem, tablice flipchart lub tablice suchościeralne z mazakami, bezprzewodowy dostęp do Internetu. Czas wynajmu sali - 8 godzin podczas każdego dnia szkolenia.

i) Wykonawca odpowiada za przygotowanie wszystkim uczestnikom szkolenia dostępu do kawy, herbaty i zimnych napojów oraz słodkich przekąsek (ciasto, ciastka, cukierki) w trakcie trwania całego szkolenia

### **3) Zapewnienie noclegu wszystkim uczestnikom szkolenia (10 z Litwy i 10 z Polski);**

W ramach realizacji usługi Wykonawca dodatkowo zapewni 3 noclegi ze śniadaniem dla 20 uczestników szkolenia z 23/24.05, 24/25.05, 25/26.05.2022 - hotel/pensjonat/ ośrodek wypoczynkowy o standardzie min. 3\* w pokojach jednoosobowych. Miejsce realizacji zadania musi spełniać kryterium dostępności, zgodnie ze „Standardami dostępności dla polityki spójności 2014-2020”, które stanowią załącznik nr 2 do „Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020” - zgodnie z wymogami wynikającymi z **Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 marca 2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.**

### **4) Zapewnienie tłumaczenia w trakcie szkolenia.**

a) tłumaczenia konsekwentne z języka polskiego na język litewski oraz z języka litewskiego na język polski podczas spotkania.

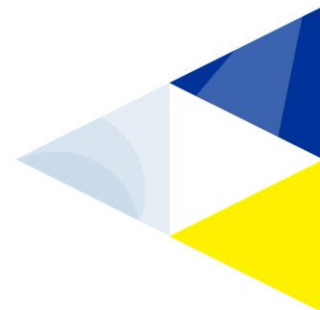
### 3. Podstawowe założenia:

1) Przewidywana data szkolenia: **23-26.05.2022 r.** Zorganizowanie "Warsztatów Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego". Promocja partnerstwa w zakresie zarządzania kryzysowego, bezpieczeństwa, społeczności i administracji publicznej oraz zwiększenie współpracy transgranicznej pomiędzy samorządami lokalnymi Dobrzyniewa Dużego i Pagegiai. Rozwinięcie współpracy w zakresie strategii/ polityk/ systemów stworzonych dla zapobiegania/ monitorowania/ reagowania na sytuacje kryzysowe/ klęski żywiołowe/ pandemii, które będą miały na celu skrócenie czasu reakcji w zakresie bezpieczeństwa i ochrony ludności. Celem działania jest powołanie Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego - wspólnej inicjatywy podmiotów polityki kryzysowej pogranicza, tworzącej podstawę do dalszej współpracy. W trakcie 4-dniowych warsztatów Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego (organizowanych przez Partnera Wiodącego na terenie województwa podlaskiego) dla 20 uczestników (10 PL/10LT) reprezentujących polskie i litewskie służby ratownictwa kryzysowego oraz interesariuszy będą pracować nad zagadnieniami:

- najlepszych praktyk w zakresie ochrony ludności i zarządzania kryzysowego w wymiarze transgranicznym w obszarach zarządzania ryzykiem, gotowości i reagowania;
- opracowanie i utrzymanie procedur powiadamiania, aktywacji i bieżącej komunikacji podczas poważnych zdarzeń kryzysowych w regionie przygranicznym (organizowanych na terenie województwa podlaskiego).
- rozwój wspólnych transgranicznych programów szkoleniowych dla polskich i litewskich służb ratownictwa kryzysowego.
- Zachowanie się podczas epidemii w COVID-19 i pandemii
- Podział zasobów medycznych i pomoc ludziom
- wzmocnienie transgranicznej współpracy i odporności w zakresie zarządzania kryzysowego i ochrony ludności zgodnie z zasadami bezpieczeństwa zdrowotnego
- opracowanie wspólnych protokołów, szkoleń i wymiany informacji
- wzmocnienie i koordynacja transgranicznych ustaleń w zakresie zarządzania kryzysowego w obszarach oceny ryzyka, zapobiegania, gotowości, łagodzenia skutków i reagowania
- dalszego rozwoju sieci wsparcia

Zamawiający zastrzega, iż z uwagi na obecną sytuację związaną z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS-CoV-2 i zagrożeniem chorobą COVID-19, a co za tym idzie możliwym zamknięciem granic oraz zakazem wjazdu na teren Rzeczypospolitej Polskiej obywateli państw sąsiadujących, a w szczególnych przypadkach, po uzyskaniu zgody na wjazd w związku z możliwą kwarantanną, może on ulec przesunięciu co Wykonawca winien mieć na uwadze;

- 2) Ilość osób uczestniczących w szkoleniu: **20 osób (10 z Litwy i 10 z Polski )**.
- 3) Lokalizacja w granicach administracyjnych województwa podlaskiego,
- 4) Czas trwania szkolenia: 4 dni,



5) Język: język polski oraz język litewski;

6) Uczestnicy szkolenia:

- a) 10 uczestników z Litwy,
- b) 10 uczestników z Polski;

7) **Zarys planowanego programu szkolenia:**

**23 maja 2022 r.**

- a) 9:30 – 13:30 – Wspólne szkolenie "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego" – cz. I,
- b) 13:30 – 14:30 – Lunch,
- c) 14:30 – 18:30 – Wspólne szkolenie "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", cz. II,
- d) 19:00 – Kolacja

**24 maja 2022 r.**

- a) 8:00 – 9:00 - śniadanie
- b) 9:30 – 13:30 – Wspólne szkolenie "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", – cz. III,
- c) 13:30 – 14:30 – Lunch,
- d) 14:30 – 18:30 – Wspólne szkolenie "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", cz. IV,
- e) 19:00 – Kolacja

**25 maja 2022 r.**

- a) 8:00 – 9:00 - śniadanie
- b) 9:30 – 13:30 – Wspólne szkolenie "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", – cz. V,
- c) 13:30 – 14:30 – Lunch,
- d) 14:30 – 18:30 – Wspólne szkolenie "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", cz. VI,
- e) 19:00 – Kolacja

**26 maja 2022 r.**

- a) 7:00 – 8:00 – śniadanie
- b) 8:30 – 14:30 - Wspólne szkolenie "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", cz. VII,
- c) 15:00- 16:00 - Lunch,
- d) 16:15- 18:00 – podsumowanie Warsztatów
- e) 18:30 – Wyjazd uczestników

8) Ponadto Zamawiający zastrzega możliwość skrócenia lub wydłużenia czasu szkolenia, jak również zmiany długości poszczególnych punktów programu.



- 9) Ponadto Wykonawca zobowiązany jest:
  - a) Zorganizować i przeprowadzić szkolenie zgodnie z opracowanym programem, ustalonymi zaakceptowanym uprzednio z Zamawiającym.
  - b) Zapewnić udział przedstawiciela Wykonawcy, odpowiedzialnego za sprawy organizacyjne, będącego w stałym i bezpośrednim kontakcie z Zamawiającym przez cały czas trwania szkolenia.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest trwale oznakować wszystkie elementy/materiały, pomoce itp. znakami graficznymi i napisami wynikającymi z wytycznych dla Beneficjentów wskazanych w dokumencie: „*Brand book of the Interreg V-A Lithuania – Poland cooperation programme*”, dostępnym na stronie internetowej: [http://lietuva-polska.eu/pl/wdra\\_anie/promocja.html](http://lietuva-polska.eu/pl/wdra_anie/promocja.html) w miejscach i rozmiarach określonych przez Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia na wniosek Wykonawcy.

**4. Opis przedmiotu zamówienia według kodów i nazw określonych we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):**

80500000-9 Usługi szkoleniowe

80510000-2 Usługi szkolenia specjalistycznego

80560000-7 Usługi szkolenia w dziedzinie zdrowia i pierwszej pomocy

**5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte we wzorze umowy**

**6. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).**

a. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

b. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

c. **Zadanie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Projektu PL-LT-5R-348 "Strengthening cooperation on crisis management and security in the LT-PL area".**