Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Załącznik nr 1 do umowy

**Projekt nr NMF/PA20/031**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest organizacja trzech cykli 2-dniowego szkolenia taktycznego dla Wydziału Kryminalnego Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie dot. dokonywania zatrzymań osób poszukiwanychrealizowanego w ramach projektu pn. „Poszukiwania osób ukrywających się przed wymiarem sprawiedliwości” finansowanego z Programu „Sprawy wewnętrzne” Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014-2021, które odbędzie się w terminach:

1. 8 – 9 maja 2023 r.;
2. 9 – 10 maja 2023 r.;
3. 10 – 11 maja 2023 r.
4. **Wprowadzenie. Informacje ogólne**
5. **Lokalizacja:** w odległości do 30 km od miejscowości Wędrzyn – odległość zostanie wyliczona od wskazanego przez Wykonawcę adresu hotelu w oparciu o portal https://www.google.pl/maps - trasa dla pojazdów.
6. Zamówienie obejmuje **trzy dwudniowe szkolenia**. W każdym cyklu szkolenia weźmie udział **12 osób** (w tym 2 instruktorów SPKP).
7. **Termin realizacji:**
8. 8 – 9 maja 2023 r. (1. cykl szkolenia)
9. 9 – 10 maja 2023 r. (2. cykl szkolenia)
10. 10 – 11 maja 2023 r. (3. cykl szkolenia)
11. Wykonawca podczas organizacji szkolenia będzie odpowiadać za:
12. przygotowanie sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem szkoleniowym;
13. zapewnienie obsługi gastronomicznej i wyżywienia;
14. zapewnienie noclegów w pokojach dwu i trzyosobowych.
15. Hotel/ośrodek/obiekt, zwany dalej „obiektem” musi spełniać standardy minimum hotelu dwugwiazdkowego (w rozumieniu przepisów 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. 2017 poz. 2166) i znajdować się w miejscu tak jak to zostało opisane w pkt 1.
16. Zakwaterowanie i wyżywienie, powinno odbywać się w tym samym obiekcie. Usługa może być świadczona w więcej niż jednym budynku, w odległości nie większej niż 200 m pomiędzy budynkami jednak na terenie należącym do obiektu.
17. **Szczegółowy opis elementów zamówienia**
18. **Usługa szkoleniowa**
    * + 1. Wykonawca w ramach obsługi szkolenia jest zobowiązany zapewnić jedną salę szkoleniową dla 12 osób w dniu 8, 9 i 10 maja 2023r., wraz z następującym wyposażeniem: krzesła dla każdej osoby, stolik i krzesła dla wykładowców/instruktorów; jeden rzutnik multimedialny – obraz z rzutnika musi być widoczny dla wszystkich uczestników spotkania.
        2. 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.
        3. Wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 20 st. C i nie wyższą niż 24 st. C.
        4. Zamawiający zapewni udział instruktorów/wykładowców.
        5. Szkolenie będzie prowadzone zgodnie z poniższym harmonogramem:
19. grupa 1. – pierwszy cykl szkolenia - w dniach 8 – 9 maja 2023r. dla 10 osób

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dzień** | **Godziny** | **Opis** |
| 08.05.2023 | do 14:00  14:00 – 14:30  14:30 – 21:00  21:00 – 21:00 | - przyjazd uczestników 1 grupy szkoleniowej  - obiad  - blok szkoleniowy  - kolacja |
| 09.05.2023 | 06:30 – 07:00  07:00 – 14:00  14:00 – 14:30 | - śniadanie  - blok szkoleniowy  - obiad, wyjazd uczestników 1 grupy szkoleniowej |

1. grupa 2. – drugi cykl szkolenia – w dniach 9 – 10 maja 2023r. dla 10 osób

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dzień** | **Godziny** | **Opis** |
| 09.05.2023 | do 14:00  14:00 – 14:30  14:30 – 21:00  21:00 – 21:00 | - przyjazd uczestników 2 grupy szkoleniowej  - obiad  - blok szkoleniowy  - kolacja |
| 10.05.2023 | 06:30 – 07:00  07:00 – 14:00  14:00 – 14:30 | - śniadanie  - blok szkoleniowy  - obiad, wyjazd uczestników 2 grupy szkoleniowej |

1. grupa 3. – trzeci cykl szkolenia – w dniach 10 – 11 maja 2023r. dla 10 osób

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dzień** | **Godziny** | **Opis** |
| 10.05.2023 | do 14:00  14:00 – 14:30  14:30 – 21:00  21:00 – 21:00 | - przyjazd uczestników 3 grupy szkoleniowej  - obiad  - blok szkoleniowy  - kolacja |
| 11.05.2023 | 06:30 – 07:00  07:00 – 14:00  14:00 – 14:30 | - śniadanie  - blok szkoleniowy  - obiad, wyjazd uczestników 3 grupy szkoleniowej |

1. **Usługa hotelowa**
2. Wykonawca w ramach obsługi każdego cyklu szkolenia zapewni jeden nocleg (śniadanie wliczone w cenę) dla 12 osób w dniach: 8, 9 i 10 maja 2023r.
3. Uczestnicy szkolenia zakwaterowani będą w pokojach dwu- i trzyosobowych z łóżkami pojedynczymi, co najmniej o standardzie 2 gwiazdkowym (w rozumieniu przepisów rozporządzenia 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. 2017 poz. 2166) z pełnym węzłem sanitarnym w pokojach lub wspólnym w tym samym budynku. Doba liczona od godz. 14:00 w dniu rozpoczęcia szkolenia do godz. 18:00 w dniu wyjazdu trzeciej grupy szkoleniowej.
4. 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 lub trzyosobowym.
5. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu informację o obiekcie, na etapie składania oferty.
6. Wykonawca zapewni temperaturę wewnątrz pomieszczeń odpowiednią do panujących warunków atmosferycznych, nie niższą niż 20 st. C. i nie wyższą niż 24 st. C.
7. Wykonawca zapewni bezpłatny parking dla **6** pojazdów.
8. W cenie pobytu uwzględniona będzie opłata klimatyczna (jeśli dotyczy).
9. **Usługa gastronomiczna**
10. Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną podczas pobytu. Wykonawca zapewni: sztućce - łyżeczki, widelczyki (metalowe), zastawę tj. bulionówki, talerze płaskie, talerzyki (ceramiczne/szklane), zestawy do przypraw, filiżanki i spodeczki (ceramiczne /szklane), szklanki, warnik z gorącą wodą – ekspresy do kawy, serwetki papierowe, czyste obrusy. Całodniowy serwis kawowy – dla wszystkich uczestników. Serwis kawowy powinien obejmować: kawę z ekspresu, herbatę w saszetkach, cukier, mleko/śmietankę, cytrynę, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
11. Śniadanie – dla wszystkich uczestników. Śniadanie będzie zawierać przekąski, potrawy mięsne i bezmięsne, warzywa, napoje gorące: kawa z ekspresu i herbata w saszetkach (wraz z dodatkami tj. cukier, mleko/śmietanka, cytryna) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
12. Obiad – dla wszystkich uczestników. Obiad dwudaniowy, kawę z ekspresu i herbatę w saszetkach (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko/śmietankę, cytrynę), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
13. Kolacja – dla wszystkich uczestników. Kolacja będzie zawierać: przekąski, potrawy mięsne i bezmięsne, kawę z ekspresu i herbatę w saszetkach (wraz z dodatkami, tj. cukier, mleko/śmietankę, cytrynę), wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
14. Podczas każdego cyklu szkolenia rozkład posiłków będzie następujący:
15. trzy grupy po 10-ciu policjantów każda:

- 1. grupa – w terminie: 8 – 9 maja 2023 r. – obiad, kolacja, śniadanie, obiad;

- 2. grupa – w terminie: 9 – 10 maja 2023 r. – obiad, kolacja, śniadanie, obiad;

- 3. grupa – w terminie: 10 – 11 maja 2023 r. obiad, kolacja, śniadanie, obiad.

1. instruktorzy – 2 policjantów:

- w terminie: 8 – 9 maja 2023 r. – obiad, kolacja, śniadanie, obiad kolacja;

- w terminie: 9 – 10 maja 2023 r. – śniadanie obiad, kolacja, śniadanie, obiad, kolacja;

- w terminie: 10 – 11 maja 2023 r – śniadanie, obiad, kolacja, śniadanie, obiad.

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić określoną w zaproponowanym menu gramaturę wyżywienia dla każdego uczestnika.
2. Wykonawca winien zadbać, aby podawane produkty były świeże oraz podawane w odpowiedniej temperaturze (ciepłe lub zimne w zależności od charakteru danego posiłku).
3. Zamawiający nie dopuszcza używania zastawy stołowej jednokrotnego użytku.
4. Śniadanie, obiad i kolacja odbywają się w formie zasiadanej.
5. **Pozostałe informacje**
6. Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 3 dni przed rozpoczęciem szkoleń:
   1. Dokładne informacje o liczbie osób, biorących udział w spotkaniu.
   2. Liczbę samochodów korzystających z parkingu.
7. Wykonawca zapewni w ramach złożonej oferty wszystkim uczestnikom szkolenia odpowiednią liczbę bezpłatnych/strzeżonych miejsc parkingowych w odległości nie większej niż 200 m od hotelu na cały czas trwania szkolenia.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany liczby uczestników szkolenia, którym należy zapewnić wyżywienie. W sytuacji opisanej w zdaniu poprzednim Wykonawcy nie będzie przysługiwało prawo dochodzenia roszczeń z tego tytułu, o ile Zamawiający powiadomi Wykonawcę o tym fakcie nie później niż 3 dni przed zaplanowaną datą realizacji.
9. Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Kompleksowe uregulowanie należności nastąpi po wykonaniu usług i podpisaniu bez zastrzeżeń przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego i  Wykonawcy Protokołu Odbioru Usługi.
10. W przypadku pogorszenia się sytuacji epidemiologicznej oraz wprowadzenia dodatkowych obostrzeń związanych z COVID-19 lub innym zagrożeniem epidemiologicznym Komenda Wojewódzka Policji w Szczecinie, zastrzega sobie możliwość rezygnacji z realizacji usługi bez ponoszenia kosztów z tego tytułu.