**Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest **usługę najmu strzelnicy dla funkcjonariuszy Policji na potrzeby realizacji szkolenia strzeleckiego wraz z zapewnieniem wyżywienia** w ramach Projektu nr PL/2020/PR/0105   
pn. *„Reagowanie w sytuacjach kryzysowych, w tym o charakterze terrorystycznym”,* realizowanego   
w ramach Programu Fundusz Bezpieczeństwa Wewnętrznego na podstawie Porozumienia Finansowego nr 105/PL/2021/FBW z dnia 26.07.2021 r.

1. **USŁUGI SZKOLENIOWE**

**Szczegółowy zakres i założenia:**

1. **Termin**: szkolenie strzeleckie powinny zostać przeprowadzone na terenie województwa podlaskiego, w formie 5-dniowego szkolenia (40 godzin szkoleniowych) dla 20 funkcjonariuszy   
   (w rozbiciu na dwie grupy po 10 osób) w terminach:

* **Grupa I: 4.07 – 8. 07. 2022 r.**
* **Grupa II: 11.07 – 15.07.2022 r.**

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obiektu szkoleniowego zlokalizowanego na terenie województwa podlaskiego:
2. pozwalającego na bezpieczne przeprowadzenie szkolenia w zakresie zgodnym z opisem w pkt. 1,
3. dysponującego co najmniej 12 stanowiskami, pozwalającymi na prowadzenie strzelań na dystansie do min. 150 m,
4. posiadającego dopuszczenie do użytkowania, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 15 marca 2000 r. w sprawie wzorcowego regulaminu strzelnic (Dz. U. z 2000 r. nr 18 poz. 234 z późn. zm.),
5. posiadającego miejsce, umożliwiające prowadzenie zajęć teoretycznych,
6. dysponującego strzelnicami umiejscowionymi w ramach jednego kompleksu.
7. Wykonawca zapewni na potrzeby szkolenia amunicję:
8. 9x19 mm - 200 szt./osobę na dzień,
9. 5.56x45 - 250 szt./osobę na dzień.
10. Wykonawca udostępni obiekt szkoleniowy do wyłącznej dyspozycji uczestników szkolenia.

**Pozostałe wymagania**:

1. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi na czas trwania szkolenia ochronę ubezpieczeniową, obejmującą swoim zakresem życie i zdrowie policjantów w związku z wypadkiem podczas szkolenia oraz uszczerbkiem na zdrowiu przy sumie ubezpieczenia NNW od 50 tys. zł na jednego uczestnika.
2. Wykonawca zapewni bezpłatny parking na terenie obiektu lub w przyległej okolicy.
3. Uczestnicy szkolenia, będą mieli zapewnione: kawę, herbatę oraz wodę.
4. Wszelka dokumentacja związana z realizacją zamówienia powinna być oznaczona zgodnie   
   z Wymogami dotyczącymi Informacji i Promocji Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego, według

poniższego wzoru. Ww. wzór w wersji elektronicznej zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego po podpisaniu umowy



**Projekt nr PL/2020/PR/0105 pn.** **„Reagowanie w sytuacjach kryzysowych, w tym   
o charakterze terrorystycznym” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego**

1. **USŁUGI GASTRONOMICZNE**
2. Wykonawca zapewnieni każdego dnia szkolenia wyżywienie w postaci: obiadu w formie posiłku serwowanego składającego się z zupy oraz drugiego dania mięsnego, dodatków: ryż, ziemniaki, makaron, kasza, itp., 2 rodzaje sałatek lub surówek, napoje: soki, woda mineralna gazowana, niegazowana.

**Wyżywienie – uwagi ogólne:**

* Świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.).
* Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, krzesła, naczynia, sztućce itp.).
* Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podawania posiłków, zgodnie   
  z ramowym planem wydarzenia.
* Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
* Posiłki powinny zostać przygotowane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną, bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych typu pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
* Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.

1. **POZOSTAŁE INFORMACJE:**
2. Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 4 dni przed rozpoczęciem szkolenia:
3. Dokładną liczbę osób biorących udział w szkoleniu oraz listę imienną uczestników szkolenia,
4. Liczbę samochodów korzystających z parkingu;
5. Wykonawca na 4 dni przed rozpoczęciem szkolenia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do proporcjonalnego zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w przypadku zmiany liczby uczestników spotkania, 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 4 dni przed zaplanowaną datą szkolenia.
6. Zamawiający zapewni instruktora szkolenia.
7. Przed wyborem najkorzystniejszej oferty Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej bazy szkoleniowej. Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z Opisem przedmiotu zamówienia.