



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### CZEŚĆ A. Informacje o przedmiocie zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług szkoleniowych z zakresu zabezpieczenia logistycznego w sytuacjach kryzysowych dla grupy 50 uczestników w terminie 20-22 kwietnia 2022 r. (tj. 3 dni / 2 noclegi). Szkolenie jest organizowane w ramach projektu „Skuteczni w działaniu – współpraca służb w sytuacjach zagrożenia infrastruktury krytycznej” współfinansowanego z Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego, realizowanego przez Komendę Wojewódzką Policji z siedzibą w Radomiu, zwaną dalej Zamawiającym.

### CZEŚĆ B. WYMAGANIA

#### I. Zakres merytoryczny szkolenia

1. Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania szkolenia zgodnie z harmonogramem (załącznik nr 1 do SOPZ) w następującym zakresie:
  - a) **Praca zespołowa w sytuacjach kryzysowych – strategia gry do jednej bramki**

Czas trwania: 3 godziny  
Liczba uczestników: 50 osób w podziale na 5 grup po 10 osób;  
Formuła: ćwiczenia zespołowe, fabuła oparta na tzw. maszynie Goldberga, gdzie uczestnicy mają za zadanie w ograniczonym czasie zaprojektować i skonstruować jak najbardziej skomplikowany mechanizm, który umożliwi wykonanie prostej czynności.  
Cel: Realizacja zadań drużynowych doskonalących umiejętności przepływu informacji oraz zarządzania czasem w sytuacjach kryzysowych, a także kreatywnego rozwiązywania problemów i współpracy zespołowej nastawionej na osiągnięcie wspólnego celu.  
Wykonawca zapewnia: opiekę trenerów nad drużynami, niezbędne akcesoria i elementy konstrukcyjne (w tym m.in. podstawy, kołowroty, linki, sprężyny, taśmy, gumki, sznurki, tektury, podkładki, tuby, rury itp.), schematyczne instrukcje maszyny, arkusze projektowe.
  - b) **Koordynacja działań logistycznych oraz podejmowanie decyzji w sytuacjach kryzysowych**

Czas trwania: 3 godziny  
Liczba uczestników: 50 osób w podziale na 5 grup po 10 osób;  
Formuła: teambuildingowe, motywacyjne ćwiczenia terenowe (poza obiektem hotelowym) w warunkach rywalizacji drużyn, z fabułą zawierającą zagadki do rozwiązania, zadania wymagające orientacji w terenie i poszukiwania wskazówek, aktywizację uczestników wobec zagrożenia, wspólne opracowywanie metod i narzędzi pokonywania zagrożenia.  
Cel: Realizacja zadań drużynowych doskonalących umiejętności koordynacji działań oraz podejmowania decyzji w sytuacjach kryzysowych.  
Wykonawca zapewnia: opiekę trenerów nad drużynami (ucharakteryzowanych zgodnie z tematem fabuły), niezbędne akcesoria i wyposażenie dla uczestników.
  - c) **Efektywne działanie w warunkach stresu**

Czas trwania: 1,5 godziny  
Liczba uczestników: 50 osób  
Formuła: seminarium z elementami dyskusji i warsztatów, case studies.







Cel: Nabycie przez uczestników wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie doskonalenia skuteczności działań w warunkach stresu, w tym przede wszystkim:

- efektywność własna – priorytety, mierniki, adekwatność do celu działania,
- inteligencja emocjonalna – doskonalenie umiejętności panowania nad sobą (ciałem, umysłem, słowami) różnymi technikami samouspokajania,
- koncentracja uwagi w sytuacjach kryzysowych i szybkość reakcji - kontrola poznawcza w ekstremalnych sytuacjach.

Wykonawca zapewnia: trenera/wykładowcę oraz niezbędne materiały dydaktyczne (np. prezentacja multimedialna, arkusze pracy) zgodne ze scenariuszem zajęć.

**d) Zarządzanie czasem i informacją w sytuacjach kryzysowych**

Czas trwania: 1,5 godziny

Liczba uczestników: 50 osób

Formuła: seminarium z elementami dyskusji i warsztatów, case studies.

Cel: Nabycie przez uczestników wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie zarządzania czasem własnym oraz podległego zespołu, a także efektywnego przepływu informacji, w tym przede wszystkim:

- techniki planowania i „wiązkowania” zadań pod presją czasu oraz nadawania im priorytetów,
- nawyki behawioralne i zachowania automatyczne a myślenie strategiczne,
- optymalizacja przepływu informacji i jej absorpcji w sytuacjach kryzysowych.

Wykonawca zapewnia: trenera/wykładowcę oraz niezbędne materiały dydaktyczne (np. prezentacja multimedialna, arkusze pracy) zgodne ze scenariuszem zajęć.

2. Szczegółowy zakres szkolenia musi być uzgodniony z Zamawiającym lub osobą przez niego wyznaczoną na minimum 4 dni przed rozpoczęciem spotkania.
3. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi imienne certyfikaty w wersji papierowej, zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi danych osobowych, na podstawie uzyskanych bezpośrednio od uczestników szkolenia danych osobowych, poświadczające uczestnictwo w szkoleniu, zawierające m.in. następujące dane: tematy szkolenia, czas realizacji szkolenia, miejsce szkolenia, podpisane przez Wykonawcę, rozdane uczestnikom najpóźniej ostatniego dnia świadczenia usługi. Certyfikaty muszą zawierać oznaczenia wskazujące na finansowanie ze środków FBW w ramach projektu (Zamawiający przekaże Wykonawcy niezbędne pliki graficzne).
4. Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia został zrealizowany w jednym kompleksie hotelowym umiejscowionym zgodnie z warunkami określonymi w punkcie II.
5. Zamawiający dopuszcza podział uczestników na grupy i zajęcia w osobnych salach lub na zewnątrz obiektu hotelowego (w promieniu nie większym niż 4 km od obiektu).
6. Wykonawca zapewnia dostęp Zamawiającego do minimum jednej sali szkoleniowej z miejscami siedzącymi na minimum 50 osób (układ podkowy) oraz stołem przydzielonym na minimum 3 osoby, z nagłośnieniem, projektorem multimedialnym i ekranem w dniach i godzinach zgodnie z harmonogramem szkolenia dołączonym do zamówienia.

## **II. Miejsce szkolenia**

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił w ramach usługi:

1. zakwaterowanie uczestników szkolenia o poniższych wymaganiach:

- a) Miejsce: **obiekt hotelowy zlokalizowany w odległości nie większej niż 80 km od siedziby Zamawiającego**, z wyłączeniem miasta Radomia oraz powiatu radomskiego.







- b) Na etapie badania ofert Zamawiający zastrzega możliwość przeprowadzenia oględzin w obiekcie, w którym zgodnie ze złożoną ofertą (uznaną za najkorzystniejszą w toku przedmiotowego postępowania) odbędzie się szkolenie. Oględziny przeprowadzą przedstawiciele Zamawiającego wraz z potencjalnym Wykonawcą świadczenia celem sprawdzenia zgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia.
- c) Wymagania względem sal szkoleniowych:
- sale dostosowane do zgłoszonej liczby uczestników o powierzchni zapewniającej przestrzeganie aktualnie obowiązujących obostrzeń sanitarnych (w miarę możliwości bez przeszkód architektonicznych) z miejscami siedzącymi przy stołach dla uczestników szkolenia,
  - dostęp do światła dziennego oraz adekwatnego oświetlenia sztucznego z możliwością zaciemnienia,
  - kompleksowe wyposażenie w sprzęt konferencyjny do technicznej obsługi seminarium: rzutnik multimedialny, ekran, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali,
  - zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla mężczyzn, kobiet – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sal (dostęp do toalet nie dalej niż 25 m od sali, na tym samym piętrze co sala),
  - szatnie dla uczestników w przypadku, gdy sale nie znajdują się w budynku, w którym wykonywana jest usługa hotelowa,
  - możliwość wcześniejszego dostarczenia i przechowania w zabezpieczonym pomieszczeniu materiałów szkoleniowych,
  - prawo do wykonywania na terenie obiektu rejestracji filmowej i fotograficznej,
  - bezpłatny parking dla co najmniej 15 (piętnastu) samochodów i 1 autokaru,
  - zapewnienie możliwości oznaczenia sali w budynku, rozmieszczenia informacji o szkoleniu, miejsca na rozłożenie stojaków i materiałów promocyjnych,
  - umożliwienie bezpłatnego dostępu do ksero/drukarki dla organizatorów z czarnym tonerem oraz papier w ilości 200 kartek,
  - możliwość zorganizowania serwisu kawowego w bezpośrednim sąsiedztwie sali,
  - stół recepcyjny dla 4 osób oraz krzesła przed salą umożliwiające prowadzenie rejestracji uczestników i rozmieszczenie materiałów dla uczestników,
  - dostosowanie pomieszczeń (zwłaszcza sali) do wymogów związanych z ograniczeniem ryzyka zarażenia COVID-19, przede wszystkim udostępnienie płynu do dezynfekcji rąk na sali, sali do spożywania posiłków, w toaletach, a także codzienna dezynfekcja powierzchni stołów w użytkowanych salach szkoleniowych po zakończonych zajęciach.
- d) Obsługa techniczna:
- Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia obsługi technicznej przed i w trakcie świadczenia usług objętych przedmiotem umowy. Wykonawca będzie dysponował obsługą pomocniczą i personelem technicznym umożliwiającym realizację całego zadania oraz jest zobligowany interweniować w przypadku uszkodzeń przedmiotów lub awarii. Wykonawca zapewni pomoc techniczną w obiekcie i zobowiązany jest do usunięcia wszelkich uszkodzeń przedmiotów, awarii oraz usterek, maksymalnie w ciągu 30 minut od zgłoszenia, zaś w przypadku niemożności ich usunięcia zapewni urządzenia zastępcze.
  - Zamawiający zastrzega, że nie odpowiada za szkody wyrządzone przez uczestników szkolenia. Wykonawca może żądać odszkodowania od sprawcy straty w mieniu.
- e) Noclegi dla 50 uczestników szkolenia według następującego podziału:







- **co najmniej 10 pokoi 1-osobowych o min. powierzchni 12m<sup>2</sup>.** Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania jednej osoby w pokoju dwuosobowym przeznaczonym do pojedynczego wykorzystania;
  - **zakwaterowanie pozostałych uczestników w pokojach 2-osobowych o min. powierzchni 14m<sup>2</sup>.** W tym przypadku Zamawiający nie dopuszcza pokoi z łózkami podwójnymi tzw. „małżeńskimi”. Zamawiający dopuszcza możliwość kwaterowania dwóch osób w pokoju trzyosobowym przeznaczonym do wykorzystania dla dwóch osób.
  - W każdym pokoju węzeł sanitarny z ciepłą i zimną wodą (prysznic), min. dwoma ręcznikami na 1 osobę, mydłem.
  - Na terenie obiektu hotelowego udostępnione nieodpłatnie żelazko i deska do prasowania do dyspozycji uczestników szkolenia.
  - We wszystkich udostępnionych uczestnikom szkolenia pokojach hotelowych oraz na sali szkoleniowej bezpłatne całodobowe wi-fi.
  - Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach – w zależności od potrzeb – ogrzewanie/klimatyzacja.
  - Jeżeli w dacie, w której ma odbyć się szkolenie, władze publiczne wprowadzą ograniczenia, zakazy lub obostrzenia uniemożliwiające organizację szkolenia zgodnie z wymaganiami dot. zakwaterowania, organizacji posiłków, sali szkoleniowej, które zostały opisane w Opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca będzie miał obowiązek podjąć dodatkowe czynności mające na celu realizację szkolenia z zastosowaniem obowiązujących obostrzeń, tj. bez naruszania zakazów, zgodnie z ograniczeniami itp. (np. zwiększenie odległości pomiędzy uczestnikami, zapewnienie środków dezynfekujących, ochrony osobistej, zachowania rygorów sanitarnych podczas wydawania posiłków) – by móc spełnić wymagania w ramach maksymalnej zaoferowanej kwoty wynagrodzenia.
  - Wykonawca zapewnia możliwość **zakwaterowania uczestników szkolenia od godz. 10.30 w pierwszym dniu 20 kwietnia 2022 r., do godz. 11.00 w trzecim dniu 22 kwietnia 2022 r. (cała grupa 50-osobowa).**
  - Z uwagi na obowiązujący na terenie RP stan epidemii, mając na względzie ewentualność wprowadzenia obostrzeń w zakresie gromadzenia osób, **Zamawiający zastrzega sobie możliwość zagwarantowania w uzgodnieniu z Wykonawcą zmiany terminu usługi.**
2. usługi wyżywienia uczestników o poniższych wymaganiach:
- a) Restauracja dostosowana powierzchnią do jednoczesnego przyjęcia wszystkich uczestników szkolenia.
  - b) Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia każdemu uczestnikowi szkolenia żywienia wg następującego harmonogramu:
    - pierwszy dzień – 20 kwietnia 2022 r. – bufet kawowo-ciastkowy w godzinach 10:30 – 12:00, obiad i kolacja serwowano-bufetowa,
    - drugi dzień – 21 kwietnia 2022 r. – całodniowe wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja bufetowa),
    - trzeci dzień – 22 kwietnia 2022 r. – śniadanie, bufet kawowo-ciastkowy w godz. 9:00-11:15.
  - c) **Śniadanie** – w formie szwedzkiego stołu (uzupełniane na bieżąco, bez limitu gramatury), z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. W skład śniadania powinny wchodzić co najmniej:
    - minimum 3 posiłki na ciepło,









- pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne (w tym co najmniej dwa rodzaje bułek i dwa rodzaje chleba),
  - wędlina (co najmniej 4 rodzaje),
  - ser (co najmniej 2 rodzaje: żółty, twaróg),
  - jogurt (co najmniej 2 rodzaje) i musli,
  - mleko,
  - płatki (co najmniej 2 rodzaje),
  - dżem owocowy (co najmniej 2 rodzaje),
  - owoce i warzywa,
  - masło,
  - rogalce / drożdżówki (co najmniej szt. na osobę),
  - herbata w saszetkach, cytryna, cukier,
  - kawa z ekspresu przelewowego, kawa sypana i mielona,
  - mleko lub śmietanka do kawy,
  - sok (co najmniej 2 rodzaje),
  - woda mineralna niegazowana,
  - wrzątek.
- d) **Obiad serwowany lub bufetowy** uwzględniający potrawy mięsne i wegetariańskie powinien obejmować co najmniej:
- dwa dania gorące: zupa + drugie danie (dwa rodzaje każdego),
  - sałatki (min. 3 rodzaje),
  - deser w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje ciasta),
  - kawę z ekspresu przelewowego,
  - mleko lub śmietankę do kawy,
  - herbatę w saszetkach, cytryna, cukier,
  - soki (co najmniej 2 rodzaje),
  - wodę mineralną niegazowaną.
- e) **Kolacja serwowano-bufetowa** w pierwszym dniu - z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie. Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia oprawy muzycznej w wersji elektronicznej (DJ). Menu powinno obejmować co najmniej:
- część serwowaną do stołów składającą się z:
    - zupy - 2 rodzaje (minimum 250 ml na osobę),
    - dania drugiego: mięsne/wegetariańskie (minimum 150 gram na osobę), z dodatkiem skrobiowym (minimum 10 gram na osobę) oraz surówką (minimum 10 gram na osobę),
    - dodatkowe (dwa) dania gorące.
  - część bufetową trwającą nie mniej niż 4 godziny (uzupełnianą na bieżąco, bez limitu gramatury) składającą się z:
    - dania gorącego (minimum 4 rodzaje),
    - przekąsek,
    - potraw mięsnych i bezmięsnych,
    - serów (min. 2 rodzaje),
    - sałatek (min. 3 rodzaje),
    - deseru w postaci wyrobów cukierniczych (co najmniej 3 rodzaje),







- kawy z ekspresu przelewowego, kawy sypanej i mielonej,
  - mleka lub śmietanki do kawy,
  - herbaty w saszetkach, cytryna, cukier,
  - soków (co najmniej 2 rodzaje),
  - wody mineralnej niegazowanej,
  - wrzątku.
- f) **Kolacja** bufetowa w drugim dniu - w formie szwedzkiego stołu trwająca nie mniej niż 4 godziny, z miejscami siedzącymi przy stołach dla wszystkich uczestników jednocześnie, powinna obejmować co najmniej:
- cztery dania ciepłe (w tym maksymalnie jedna zupa),
  - wędlinę (co najmniej 3 rodzaje),
  - sery (min. 2 rodzaje),
  - sałatki (min. 2 rodzaje),
  - pieczywo różnego rodzaju jasne/ciemne,
  - warzywa,
  - masło,
  - herbatę w saszetkach, cytrynę, cukier,
  - kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
  - mleko lub śmietankę do kawy,
  - sok (co najmniej 2 rodzaje),
  - wodę mineralną niegazowaną,
  - wrzątek.
- g) Posiłki tj.: **śniadanie, obiad, kolacja** powinny odbywać się w specjalnie wydzielonej sali lub restauracji przystosowanej do serwowania posiłków. Nie mogą to być te same sale, co sale szkoleniowe.
- h) Nie dopuszcza się serwisu na zastawie plastikowej lub jednorazowej.
- i) Serwis gastronomiczny musi odbywać się w sali z dostępem do światła dziennego, o odpowiednim oświetleniu sztucznym w godzinach wieczornych.
- j) **Bufet kawowo-ciastkowy** w trakcie trwania szkolenia w dniach:
- pierwszy dzień - w godzinach 10:30 – 12:00,
  - trzeci dzień – w godzinach 9:00-11:15.
- k) Bufet kawowo-ciastkowy powinien być serwowany w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej i obejmować co najmniej:
- kawę z ekspresu przelewowego, kawę sypaną i mieloną,
  - herbatę w saszetkach (co najmniej 3 rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa), cytrynę, cukier, słodzik,
  - mleko lub śmietankę do kawy,
  - sok (co najmniej 2 rodzaje),
  - wodę mineralną niegazowaną,
  - minimum jeden rodzaj ciasta domowego i dwa rodzaje ciastek.
- l) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest na minimum 4 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia szkolenia przedstawić Zamawiającemu do akceptacji dwie propozycje menu obiadu oraz kolacji na każdy dzień.
- m) Wykonawca jest zobowiązany do:
- terminowego zapewnienia posiłków, zgodnie z planem szkolenia,







- świadczenia usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.).
- n) Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 3 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.







## HARMONOGRAM ZAJĘĆ

1. dzień [20.04.2022]		
10:30 – 12:45	sala szkoleniowa do dyspozycji Zamawiającego	
13:00 – 14:00	Przerwa obiadowa	
14:00 – 14:30	<b>PRACA ZESPOŁOWA W SYTUACJACH KRYZYSOWYCH – STRATEGIA GRY DO JEDNEJ BRAMKI</b>	Przygotowanie do ćwiczeń zespołowych – omówienie założeń: – efektywnej komunikacji między zespołami w sytuacjach kryzysowych, – łączenia kreatywności z dyscypliną pracy pod presją czasu oraz podział uczestników na zespoły i przedstawienie zasad gry.
14:45 – 17:15		<b>Ćwiczenia zespołowe – MASZYNA GOLDBERGA</b> Realizacja zadań drużynowych doskonalących umiejętności przepływu informacji oraz zarządzania czasem w sytuacjach kryzysowych, a także kreatywnego rozwiązywania problemów i współpracy zespołowej nastawionej na osiągnięcie wspólnego celu.
18:00	Kolacja	
2. dzień [21.04.2022]		
8:30	Śniadanie	
9:00 – 9:30	<b>KOORDYNACJA DZIAŁAŃ LOGI- STYCZNYCH ORAZ PODEJMOWANIE DECYZJI W SYTUACJACH KRYZYSOWYCH</b>	Przygotowanie do ćwiczeń terenowych – omówienie założeń: – koordynacji działań zespołowych w sytuacji kryzysowej – procesu i zasad podejmowania decyzji w sytuacjach zagrożenia oraz podział uczestników na zespoły i przedstawienie zasad rywalizacji.
9:45 – 12:00		<b>Motywacyjne ćwiczenia terenowe</b> Realizacja zadań drużynowych doskonalących umiejętności koordynacji działań oraz podejmowania decyzji w sytuacjach kryzysowych
13:00 – 14:00	Przerwa obiadowa	
14:00 – 15:30	Efektywne działanie w warunkach stresu	
15:45 – 17:15	Zarządzanie czasem i informacją w sytuacjach kryzysowych	
18:00	Kolacja	
3. dzień [22.04.2022]		
8:30	Śniadanie	
9:00 – 12:00	sala szkoleniowa do dyspozycji Zamawiającego	



