



## Załącznik nr 4 do SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**TERMIN 01-04.06.2022 r.**

#### 1. Przedmiotem zamówienia jest :

a) usługa kompleksowej organizacji wspólnego szkolenia/warsztatów pn. "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego" w projekcie pn. „Nowe podejście do transgranicznego systemu zarządzania kryzysowego” (ang. „New approach to the cross-border emergency management system”), współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2014-2020 - 4-dniowe warsztaty dla 20 uczestników reprezentujących polskie służby ratownicze oraz interesariuszy (np. władze lokalne, jednostki reagowania kryzysowego, straż pożarna, straż graniczna, organizacje pozarządowe itp.), którzy będą pracować nad zagadnieniami najlepszych praktyk w zakresie bezpieczeństwa oraz ochrony ludności i zarządzania kryzysowego, opracowania i utrzymania wspólnych procedur powiadamiania, aktywizacji i bieżącej komunikacji podczas dużego wydarzenia kryzysowego w regionie przygranicznym. Opracowanie bieżących transgranicznych wspólnych programów szkoleniowych. Ze względu na specyfikę tematu warsztatów, ich czas trwania i chęć nawiązania nowych, silnych relacji pomiędzy uczestnikami. Zamawiający informuje, iż Wykonawca winien mieć na względzie wszelkie zasady związane z organizacją tego typu wydarzeń.

b) opracowanie Transgranicznej Matrycy Synchronizacji Reagowania Kryzysowego.

#### 2. W ramach organizacji szkolenia/warsztatów 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/warsztatów według następującej specyfikacji:

a) powierzchnia sali szkoleniowej dostosowana do liczby uczestników (20 osób), prezentacją, materiałami szkoleniowymi oraz trenerem prowadzącym szkolenie/warsztaty posiadającym doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 3 szkoleń/warsztatów dla służb przypisanych do reagowania kryzysowego, lub w temacie zarządzania kryzysowego,

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

Wykonawca zapewni pełną obsługę cateringową podczas szkolenia/warsztatów dla zaplanowanej liczby uczestników. Dopuszcza się możliwość zmiany poszczególnych artykułów spożywczych, po przedstawieniu propozycji zmian i uzyskaniu zgody Zamawiającego

a) Wykonawca zapewni catering we wszystkich dniach szkolenia/warsztatów:

Poczęstunek w trakcie szkolenia/warsztatów – (w dniach 01-04.06.2022r.) i miejscu realizacji szkolenia/warsztatów dla 20 uczestników:

- Śniadanie – w hotelu w formie stołu szwedzkiego (w dniach 02-04.06.2022r.)





- przerwa kawowa - Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w trakcie trwania całego szkolenia/warsztatów (01-04.06.2022r.) usługi gastronomicznej w sali szkoleniowej lub w innym pomieszczeniu w godzinach trwania szkolenia/warsztatów.

W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia/warsztatów:

- 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/warsztatami.

- Lunch – (w dniach 01-04.06.2022r.) w miejscu realizacji szkolenia/warsztatów, w wydzielonym dla uczestników miejscu. Wykonawca zapewni obiad dla przewidzianej liczby uczestników – 20 osób.

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

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 nie mniejszej 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/warsztatami.
- b) Sposób podania: podany każdemu uczestnikowi, wyporcjowany
- c) Każdego dnia różne zestawy obiadowe.





W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni kolację – (w dniach 01-04.05.2022r.) wykonawca zapewni uroczystą kolację dla wszystkich uczestników – 20 osób. Minimum:

- a) danie ciepłe pierwsze i drugie danie główne, wyporcjonowane podane każdemu uczestnikowi,
- b) przystawki na stole (w ilości min. 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/warsztatami.
- h) Wykonawca nie ogranicza czasowo pobytu uczestników kolacji.
- d) Najpóźniej 3 dni przed szkoleniem/warsztatami, 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 rozpoczęcia szkolenia/warsztatami do godz. 14.00. Ostateczna ilość osób będzie zgłaszana na dzień przed rozpoczęciem szkolenia/warsztatami 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/warsztatów.
- i) Wykonawca odpowiada za przygotowanie wszystkim uczestnikom szkolenia/warsztatów dostępu do kawy, herbaty i zimnych napojów oraz słodkich przekąsek (ciasto, ciastka, cukierki) w trakcie trwania całego szkolenia/warsztatów

3) Zapewnienie noclegu wszystkim 20 uczestnikom szkolenia/warsztatów ;

W ramach realizacji usługi Wykonawca dodatkowo zapewni 3 noclegi ze śniadaniem dla 20 uczestników szkolenia/warsztatów z 01/02.06, 02/03.06, 03/04.06.2022 - 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”

### 3. Podstawowe założenia:

1) Przewidywana data szkolenia/warsztatów: 01-04.06.2022 r. Zorganizowanie 4-dniowych "Warsztatów Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego" dla 20 uczestników reprezentujących polskie służby ratownicze oraz interesariusze będą pracować w zakresie koordynacji odpowiednich działań przygotowawczych w zakresie łagodzenia skutków katastrof, przygotowania, reagowania i usuwania ich skutków w obszarze transgranicznym w tym min nad zagadnieniami:

- najlepszych praktyk w zakresie ochrony ludności i zarządzania kryzysowego na poziomie transgranicznym w obszarach zarządzania ryzykiem, gotowości i reagowania;

- opracowaniem i utrzymaniem procedur powiadamiania, aktywacji i bieżącej komunikacji podczas poważnych zdarzeń kryzysowych w regionie przygranicznym.

- wprowadzeniem i rozpowszechnianiem Transgranicznej Macierzy Synchronizacji Reagowania Kryzysowego jako narzędzia wzmacniającego transgraniczny system zarządzania transgranicznego systemu zarządzania kryzysowego

- rozwojem wspólnych transgranicznych programów szkoleniowych dla służb reagowania i zarządzania kryzysowego. służb.

- utworzeniem Transgranicznej Sieci Zarządzania Kryzysowego która będzie miała za zadanie:

- działać jako wieloagencyjna grupa planowania kryzysowego również na polsko-białoruskim pograniczu;

- wzmocnienie współpracy transgranicznej i odporności w zakresie zarządzania kryzysowego i ochrony ludności,

- opracowanie wspólnych protokołów, szkoleń i dzielenie się informacjami zgodnie z macierzystymi dokumentami ramowymi dotyczącymi zarządzania kryzysowego,

- wzmocnienie i koordynacja transgranicznego zarządzania kryzysowego w zakresie oceny ryzyka, zapobiegania, gotowości łagodzenia skutków i reagowania,

- dalsze rozwijanie sieci wsparcia między odpowiednimi agencjami,

- zapewnienie, na ile to możliwe, interoperacyjności planów reagowania na poważne katastrofy na pograniczu polsko-białoruskim.

2) Ilość osób uczestniczących w szkoleniu/warsztatach: 20 osób.

3) Lokalizacja w granicach administracyjnych województwa podlaskiego;

4) Czas trwania szkolenia/warsztatów: 4 dni,

5) Język: język polski;

6) Uczestnicy szkolenia/warsztatów:





a) 20 uczestników z Polski;

**7) Zarys planowanego programu szkolenia/warsztatów:**

**01 czerwca 2022r.**

a) 9:30 – 13:30 – Wspólne szkolenie/warsztatów "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego" – cz. I,

b) 13:30 – 14:30 – Lunch,

c) 14:30 – 18:30 – Wspólne szkolenie/warsztatów "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", cz. II,

d) 19:00 – Kolacja

**02 czerwca 2022r.**

a) 8:00 – 9:00 - śniadanie

b) 9:30 – 13:30 – Wspólne szkolenie/warsztatów "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", – cz. III,

c) 13:30 – 14:30 – Lunch,

d) 14:30 – 18:30 – Wspólne szkolenie/warsztatów "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", cz. IV,

e) 19:00 – Kolacja

**03 czerwca 2022r.**

a) 8:00 – 9:00 - śniadanie

b) 9:30 – 13:30 – Wspólne szkolenie/warsztatów "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", – cz. V,

c) 13:30 – 14:30 – Lunch,

d) 14:30 – 18:30 – Wspólne szkolenie/warsztatów "Warsztaty Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego", cz. VI,

e) 19:00 – Kolacja

**04 czerwca 2022r.**

a) 8:00 – 9:00 – śniadanie

b) 9:30 – 13:30 – Podsumowanie "Warsztatów Transgranicznej Grupy Zarządzania Kryzysowego",

c) 14:00 – 15:00 – Lunch

d) 15:30 - Wyjazd

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





- 9) Ponadto Wykonawca zobowiązany jest:
- a) Zorganizować i przeprowadzić szkolenie/warsztaty 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/warsztatów.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest trwale oznakować wszystkie elementy/materiały, pomoce itp. znakami graficznymi i napisami wynikającymi z wytycznych dla Beneficjentów wskazanych w „Księdze znaku 2014-2020” dostępnej na stronie internetowej: <https://www.pbu2020.eu/pl/pages/355> w miejscach i rozmiarach określonych przez Zamawiającego na etapie realizacji zamówienia na wniosek Wykonawcy.

4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport uczestników szkolenia w przypadku, gdy miejsce szkolenia jest inne niż miejsce noclegów.

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
- 80000000-4 Usługi edukacyjne i szkoleniowe
- 80600000-0 Usługi szkolenia w zakresie obrony i materiałów bezpieczeństwa
- 55110000-4 Hotelarskie usługi noclegowe
- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
- 55270000-3-Usługi świadczone przez placówki oferujące wyżywienie i miejsca noclegowe

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 Programu Współpracy Transgranicznej Polska – Białoruś – Ukraina 2014-2020 w ramach Projektu PBU1/04/97/16 Title “The new approach to the cross-border emergency management system”.

