

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ 2 ZAMÓWIENIA

TERMIN 10.06.2022 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa kompleksowej organizacji wspólnego ćwiczenia/szkolenia pn. **“Kryzys/pożar/skażenie/ewakuacja szkoły”** 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 - **Zorganizowanie ewakuacji Szkoły w Pogorzałkach**. Wypracowanie wspólnej propozycji dotyczącej ewakuacji oraz zagrożeń chemicznych i wirusowych. Zamawiający informuje, iż Wykonawca winien mieć na względzie wszelkie zasady związane z organizacją tego typu wydarzeń, **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**.

2. W ramach organizacji szkolenia Wykonawca będzie odpowiedzialny za:

1) Zapewnienie miejsca szkolenia

- a) Ćwiczenia- Ewakuacja Szkoły w miejscowości Pogorzałki, gm. Dobrzyniewo Duże
- b) Szkolenie po ćwiczeniach (preferowany teren powiatu białostockiego) wraz z jego aranżacją i pełnym wyposażeniem oraz zapewnienie trenera prowadzącego zajęcia;

Wykonawca zapewni miejsce realizacji szkolenia według następującej specyfikacji:

- a) uzgodnienia z OSP Pogorzałki dot. przeprowadzenia ewakuacji pobliskiej szkoły – ćwiczenia, z uwzględnieniem 30 obserwatorów / ew. uczestników z grupy docelowej
- b) powierzchnia sali szkoleniowej dostosowana do liczby uczestników (30 osób), **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**, z zapewnionym pełnym wyposażeniem oraz jego aranżacją na potrzeby szkolenia, nieograniczonym i bezpłatnym dostępem do pomieszczeń sanitarnych, oraz trenerem prowadzącym szkolenie posiadającym doświadczenie w przeprowadzeniu co najmniej 3 szkoleń,

2) Zapewnienie wszystkim uczestnikom cateringu – serwisu gastronomicznego (30 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) Poczęstunek w trakcie szkolenia – w dniu i miejscu realizacji szkolenia dla 30 uczestników z uwzględnieniem

- a) napoje gorące serwowane bez ograniczeń, 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 0,33 l/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. cukierki, ciastka

Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.

Sposób podania:

- a) w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklaneczek do zimnych napojów, łyżeczek i serwetek (nie dopuszcza się stosowania plastikowych sztućców i naczyń),
- b) wrzątek do herbaty w termosach.

Wykonawca zobowiązany jest do ciągłego uzupełniania wszystkich produktów oraz napoi gorących i zimnych w godzinach trwania spotkania.

b) Lunch – w dniu i miejscu realizacji szkolenia, w wydzielonym dla uczestników miejscu. Wykonawca zapewni obiad dla przewidzianej liczby uczestników – 30 osób. Minimum: danie ciepłe (pierwsze i drugie danie), zimne i ciepłe napoje z uwzględnieniem:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w przerwie szkolenia lunchu w sali szkoleniowej lub w innym pomieszczeniu zlokalizowanym w bezpośrednim jej sąsiedztwie, w godzinach trwania szkolenia.
- b) W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni w każdym dniu szkolenia lunch:
- c) danie ciepłe pierwsze w formie zupy (porcja nie mniejsza niż 350 ml na osobę) oraz drugie danie ciepłe mięsne lub rybne o gramaturze niemniejszej niż 150 g (łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g.), zimne napoje (soki owocowe w ilości min. 0,33 l/os)
- d) Szczegółowy wykaz ww. produktów zostanie uzgodniony z Zamawiającym na minimum 3 dni przed szkoleniem.;
- e) Sposób podania: podany każdemu uczestnikowi, wyporcjowany

c) Kolacja – wykonawca zapewni uroczystą kolację dla wszystkich uczestników – 30 osób. Minimum: danie ciepłe (pierwsze i drugie danie), wędlina, ciepłe i zimne napoje, deser.

- 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) dodatkowo warzywa,
- c) pieczywo (chleby, bułki) min 200 g/os.,
- d) Napoje gorące (kawa, herbata) do samodzielnego parzenia, woda gorąca w termosach,
- 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 menu do zatwierdzenia.

e) 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 uczestnikom szkolenia (15 uczestników z Litwy);

W ramach realizacji usługi Wykonawca dodatkowo zapewni nocleg ze śniadaniem dla 15 uczestników z Litwy z 10 na 11 czerwca 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 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.**

4) Zapewnienie tłumaczenia w trakcie szkolenia.

a) tłumaczenia konsekutywne z języka polskiego na język litewki oraz z języka litewskiego na język polski (1 dzień, 8 godzin).

3. Podstawowe założenia:

1) Przewidywana data szkolenia: **10 czerwca 2022 r.** Zorganizowanie ewakuacji Szkoły w Pogorzałkach - zagrożenie wirusowe. Ewakuacja dzieci i nauczycieli, zabezpieczenie chemiczne i przeciwpożarowe. Ewakuację przeprowadzą 2 jednostki straży pożarnej z gminy Dobryniowo Duże, specjalny samochód dekontaminacyjny zakupiony w ramach Projektu. Uczestnicy z Litwy aktywnie obserwują prowadzone działania. Po ewakuacji w przygotowanej sali - analiza i wnioski. Wspólne doświadczenia i dobre praktyki z Litwy i Polski. Wypracowanie wspólnej propozycji dotyczącej ewakuacji oraz zagrożeń chemicznych i wirusowych. 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;

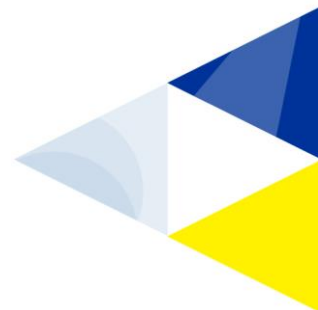
2) Ilość osób uczestniczących w szkoleniu: **30 osób (15 z Litwy i 15 z Polski).**

3) Lokalizacja w granicach administracyjnych województwa podlaskiego, preferowany teren powiatu białostockiego;

4) Czas trwania szkolenia: 1 dzień (8 godz.);

5) Język: język polski oraz język litewski;

6) Uczestnicy szkolenia:



- a) 15 uczestników z Litwy,
- b) 15 uczestników z Polski;

7) **Zarys planowanego programu szkolenia:**

- a) 9:30 – 13:30 – Ćwiczenia- “Ewakuacja Szkoły w Pogorzalkach” – cz. I,
- b) 14:30 – 15:30 – Lunch,
- c) 15:30 – 18:30 –Wspólne szkolenie cz. II - analiza i wnioski. Wspólne doświadczenia i dobre praktyki. Wypracowanie wspólnej propozycji dotyczącej ewakuacji oraz zagrożeń chemicznych i wirusowych,
- d) 19:00 – Kolacja

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, 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.

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".

