



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja i przeprowadzenie warsztatów strzeleckich dla funkcjonariuszy Policji, w ramach Projektu nr PL/2018/PR/0060 pn. *Wzmocnienie współpracy polskiej i litewskiej Policji w zakresie zwalczania przestępczości samochodowej*, dofinansowanego ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego

I. USŁUGI SZKOLENIOWE

Szczegółowy zakres i założenia:

- 1) **Termin szkolenia:** Warsztaty strzeleckie powinny zostać przeprowadzone na terenie województwa podlaskiego, w formie 2-dniowego szkolenia (16 godzin szkoleniowych) dla 20 funkcjonariuszy, w terminie: **od dnia 01 września 2020 r. do dnia 30 września 2020 r.**
 - a) Szczegółowy harmonogram szkolenia zostanie uzgodniony z Zamawiającym minimum na 14 dni przed terminem rozpoczęcia realizacji szkolenia,
 - b) Wykonawca zobowiązany jest do opracowania i przedstawienia Zamawiającemu projektu harmonogramu szkolenia w terminie 5 dni od zawarcia niniejszej umowy, a Zamawiający jest uprawniony do zgłoszenia uwag do tego projektu w terminie 5 dni od otrzymania projektu harmonogramu. Wykonawca w terminie 4 dni uwzględni uwagi Zamawiającego i doręczy Wykonawcy harmonogram. Tak opracowany harmonogram strony uznają za uzgodniony,
- 2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do przeprowadzenia szkolenia zawierającego co najmniej poniższe elementy:
 - a) naukę i doskonalenie technik strzelania bojowego w sytuacji statycznej i dynamicznej, w tym:
 - i) strzelanie jednorącz, oburącz,
 - ii) strzelanie z wykorzystaniem osłon,
 - iii) strzelanie dynamiczne do kilku celów,
 - iv) strzelanie na torze stresowym,
 - v) strzelanie z pojazdu
 - vi) strzelanie z wykorzystaniem pojazdu jako osłony,
 - vii) strzelanie w warunkach nocnych.
 - b) naukę i doskonalenie technik posługiwania się przyrządami obserwacyjnymi i celowniczymi.
- 3) Wykonawca zapewni na potrzeby szkolenia broń inną niż krótka oraz amunicję.
- 4) Wykonawca zapewni możliwość bezpiecznego przechowania broni własnej uczestników.
- 5) Wykonawca zapewni obiekt szkoleniowy:
 - a) pozwalający na bezpieczne przeprowadzenie szkolenia w zakresie zgodnym z opisem w pkt. 2,
 - b) dysponujący co najmniej 4 stanowiskami, pozwalającymi na prowadzenie strzelań na dystansie do 25 m,
 - c) posiadający 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.)



- d) posiadający salę wykładową, umożliwiającą prowadzenie zajęć teoretycznych,
 - e) dysponujący strzelnicami umiejscowionymi w ramach jednego kompleksu.
- 6) Wykonawca zapewnia kadrę dydaktyczną, w tym instruktorów posiadających:
- a) doświadczenie szkoleniowe w zakresie prowadzenia szkoleń strzeleckich,
 - b) wiedzę oraz doświadczenie zawodowe w dziedzinie strzelectwa oraz balistyki,
 - c) uprawnienia instruktora strzelectwa wydane przez uprawniony podmiot,
 - d) dopuszczenie do posiadania broni, zgodnie z art. 30 Ustawy o broni i amunicji z dnia 21 maja 1999 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2020 r. poz. 955), wydane przez Komendę Wojewódzką / Stołeczną Policji.

Pozostałe wymagania:

- 1) Szkolenie grupy odbywać się będzie w tym samym czasie (równolegle).
- 2) 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.
- 3) Uczestnicy szkolenia, przez cały dzień trwania szkolenia, będą mieli zapewnione: kawę, herbatę oraz wodę (ilość nielimitowana).
- 4) Realizacja usługi przez Wykonawcę nastąpi z zachowaniem wszelkich zasad, wytycznych oraz procedur bezpieczeństwa, obowiązujących dla organizatorów szkoleń w trakcie epidemii SARS CoV-2.
- 5) Wszelka dokumentacja związana z realizacją zamówienia powinna być oznaczona zgodnie z Wymogami dotyczącymi Informacji i Promocji Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego, w szczególności: harmonogram i program szkolenia, listy obecności, certyfikaty, powinny zostać oznaczone według poniższego wzoru. Ww. wzór w wersji elektronicznej zostanie przekazany Wykonawcy przez Zamawiającego po podpisaniu umowy



Projekt nr PL/2018/PR/0060 pn. „Wzmocnienie współpracy polskiej i litewskiej Policji w zakresie zwalczania przestępczości samochodowej” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego

- 6) Korespondencja w ramach projektu powinna zawierać oznakowanie według powyższego wzoru.
- 7) Wykonawca wystawi w dwóch egzemplarzach imienny certyfikat potwierdzający ukończenie szkolenia przekaże jeden egzemplarz certyfikatu uczestnikowi szkolenia i jeden Zamawiającemu. W treści certyfikatów ze szkoleń Wykonawca winien zawrzeć tytuł Zadania: „Warsztaty strzeleckie w ramach Projektu nr PL/2018/PR/0060 pn. „Wzmocnienie współpracy polskiej i litewskiej Policji w zakresie zwalczania przestępczości samochodowej”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego”.

Projekt nr PL/2018/PR/0060 pn. „Wzmocnienie współpracy polskiej i litewskiej Policji w zakresie zwalczania przestępczości samochodowej” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego



II. USŁUGI HOTELARSKIE

- 1) **Koszt zakwaterowania i wyżywienia uczestników szkolenia będzie stanowił koszt po stronie Wykonawcy.**
- 2) Obiekt stanowiący hotel lub ośrodek szkoleniowo-wypoczynkowy położony w odległości max. 10 km od miejsca szkolenia wskazanego przez Wykonawcę w formularzu ofertowym (odległość liczona w linii prostej wg Google Maps).
- 3) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom szkolenia nocleg po 1szym dniu szkolenia oraz pełne wyżywienie, zgodnie z opisem w Rozdziale III niniejszego Opisu przedmiotu zamówienia.
- 4) Zamawiający wymaga, aby miejsce zakwaterowania uczestników szkolenia znajdowało się w jednym obiekcie.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dla uczestników szkolenia noclegi w pokojach: 1-osobowych z łazienką, 2-osobowych z łazienką lub 3-osobowych z łazienką do wykorzystania przez 2 osoby.
- 6) W każdym pokoju wymagane jest zapewnienie: łazienki z ciepłą i zimną wodą 24h (wanna lub prysznic, mydło toaletowe lub dozownik mydła, ręczniki), telewizor, czajnik.
- 7) W obiekcie wymagane jest zapewnienie bezpłatnego dostępu do Internetu w pomieszczeniach ogólnodostępnych i w pokojach.
- 8) Przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów ppoż, zmiana pościeli i ręczników przy każdej edycji szkolenia, dla każdego uczestnika.
- 9) Wykonawca zapewni w cenie oferty 6 bezpłatnych miejsc parkingowych dla uczestników szkolenia, w odległości nie większej niż 200 m od miejsca zakwaterowania, na cały czas trwania szkolenia oraz poniesie koszty ewentualnej opłaty klimatycznej.
- 10) Realizacja usługi przez Wykonawcę nastąpi z zachowaniem wszelkich zasad, wytycznych oraz procedur bezpieczeństwa, obowiązujących dla organizatorów szkoleń w trakcie epidemii SARS CoV-2.

III. Usługi gastronomiczne

- 1) Zapewnienie wyżywienia w postaci:
 - obiadu – w 1szym dniu szkolenia, w formie bufetu składającego się z: zupy (min. 2 do wyboru), drugiego dania mięsnego (min. 2 do wyboru) oraz 1 wegetariańskiego, dodatków: ryż, ziemniaki, makaron, kasza, itp. 2 rodzaje sałatek lub surówek, napoje: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana, niegazowana.
 - kolacji – w 1szym dniu szkolenia, w formie bufetu składającego się z: min. 2 rodzajów ciepłego dania głównego do wyboru (mięso/ryba), zupy, 2 rodzajów sałatek lub surówek do wyboru, deseru, dodatków (pieczywo, masło, sosy, ziemniaki, itp.), napojów: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana.
 - śniadania – w 2gim dniu szkolenia, w formie bufetu (bufet na zimno oraz na ciepło: sery, wędliny, jaja, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty owocowe, owoce) wraz z napojami (kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana, niegazowana w nieograniczonej ilości).
 - obiadu – w 2gim dniu szkolenia, w formie bufetu składającego się z: zupy (min. 2 do wyboru), drugiego dania mięsnego (min. 2 do wyboru) oraz 1 wegetariańskiego, dodatków: ryż, ziemniaki,



makaron, kasza, itp. 2 rodzaje sałatek lub surówek, napoje: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana, niegazowana.

- 2) Kolacja i obiad będą serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla jej uczestników.
- 3) Realizacja usługi przez Wykonawcę nastąpi z zachowaniem wszelkich zasad, wytycznych oraz procedur bezpieczeństwa, obowiązujących dla organizatorów szkoleń w trakcie epidemii SARS CoV-2.

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.).
- Wszystkie naczynia do posiłków powinny być szklane lub ceramiczne (z wyłączeniem plastiku).
- Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztucce itp.).
- Wykonawca zapewni obsługę kelnerską – serwis gastronomiczny wszystkich posiłków (nakładanie i podawanie posiłków, sprzątanie stołów) w liczbie zapewniającej sprawną organizację, podawanie posiłków i sprzątanie.
- 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.
- W jadłospisie powinny zostać uwzględnione produkty ze wszystkich grup spożywczych,
- 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.

IV. POZOSTAŁE INFORMACJE:

- 1) Zamawiający przedstawi Wykonawcy na 4 dni przed rozpoczęciem szkolenia:
 - a) Dokładną liczbę osób biorących udział w szkoleniu oraz listę imienną uczestników szkolenia,
 - b) Liczbę samochodów korzystających z parkingu;
- 2) Wykonawca na 4 dni przed rozpoczęciem szkolenia przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu obowiązujące podczas szkolenia.
- 3) W przypadku zakwaterowania uczestników w miejscu innym niż Ośrodek Szkoleniowy, Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia: transport z miejsca zakwaterowania do Ośrodka Szkoleniowego oraz transport do miejsca zakwaterowania po szkoleniu.
- 4) 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.
- 5) Przed wyborem najkorzystniejszej oferty Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiektach (baza szkoleniowa, zaproponowany obiekt hotelarski) Wykonawcy, którego



oferta została uznana za najkorzystniejszą, celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z Opisem przedmiotu zamówienia.

- 6) Zamawiający nie przewiduje możliwości płacenia zaliczek. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie na podstawie faktur częściowych, wystawionych po zakończeniu każdej edycji szkolenia.
- 7) Zamawiający oświadcza, że przedmiot umowy finansowany jest ze środków publicznych w 100% i zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o podatku od towarów i usług jest zwolniony z podatku VAT