„Nowe wyzwania - skuteczne działania – podnoszenie kompetencji Policji w zakresie zwalczania przestępczości zorganizowanej” z Programu Bezpieczeństwa Wewnętrznego   
na lata 2021-2027” - szczegółowe warunki zamówienia szkolenia:

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Organizacja szkolenia pt.: „Usprawnienie pracy zespołu negocjacyjnego, prowadzenie negocjacji   
w sytuacjach kryzysowych” wraz z usługą hotelarską, usługą wyżywienia, wynajmem sali konferencyjnej oraz materiałami szkoleniowymi.

1. **Temat szkolenia:** „Usprawnienie pracy zespołu negocjacyjnego, prowadzenie negocjacji   
   w sytuacjach kryzysowych”.
2. **Cel szkolenia:** podniesienie umiejętności i skuteczności działań44 negocjatorów policyjnych przeszkolonych w zakresie nowoczesnych technik negocjacji policyjnych w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowych.
3. **Zakres tematyczny szkolenia:** szkolenie obejmuje zagadnienia związane z organizacją   
   i doskonaleniem pracy zespołu negocjacyjnego oraz technikami prowadzenia negocjacji   
   w sytuacjach kryzysowych, z uwzględnieniem współpracy międzyzespołowej   
   i praktycznych aspektów działań.
4. **Język szkolenia:** szkolenie powinno odbyć się w języku polskim.
5. **Odpowiednia baza szkoleniowo-dydaktyczna:** baza dydaktyczna, wyposażenie i wszystkie materiały niezbędne do przeprowadzenia szkolenia mają zostać zapewnione przez Wykonawcę. Obiekt do wykładów szkoleniowych zapewni Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym.
6. **Forma szkolenia: s**zkolenie powinno odbyć się w formie stacjonarnej - wykłady/wykłady   
   z elementami warsztatów, szkolenie teoretyczne oraz szkolenie praktyczne (symulacje).
7. **Czas trwania szkolenia:** szkolenie powinno trwać **5 dni i składać się z** co najmniej 24 godzin zegarowych, w tym 12 godzin teoretycznych i 12 praktycznych podzielonych na następujące etapy:

Etap pierwszy: Przyjazd, zakwaterowanie oraz kwestie organizacyjne.

Etap drugi: Wprowadzenie do szkolenia, omówienie zasad bezpieczeństwa, postępowania na wypadek pożaru oraz innych miejscowych zagrożeń, omówienie harmonogramu szkolenia (zajęcia teoretyczne – 2 godziny). Wprowadzenie – komunikacja w sytuacjach kryzysowych z wykorzystaniem zespołu negocjatorów policyjnych, omówienie faz schodów behawioralnych (zajęcia teoretyczne - 3 godziny). Symulacja sytuacji kryzysowej w podziale na grupy (zajęcia praktyczne – 3 godziny).

Etap trzeci: Prowadzenie negocjacji w sytuacjach zakładniczych, omówienie zasad i technik   
(zajęcia teoretyczne - 4 godziny, zajęcia praktyczne: 4 godziny).

Etap czwarty: Komunikacja z różnymi grupami osób, omówienie syndromu sztokholmskiego, omówienie i podsumowanie szkolenia (zajęcia teoretyczne – 3 godziny, zajęcia praktyczne:   
5 godzin).

Etap piąty: Zakończenie szkolenie, wykwaterowanie.

1. **Wykonawca szkolenia zapewni odpowiednią kadrę instruktorską** zgodnie poniższymi wymogami zarówno do zajęć teoretycznych jaki i praktycznych w każdym dniu szkoleniowym. Zajęcie praktyczne przeprowadzi minimum 3 instruktorów, natomiast zajęcia teoretyczne mogą zostać zrealizowane przez jednego instruktora.

Wymogi dotyczące kadry instruktorskiej:

Część kadry dydaktycznej powinny stanowić:

- przynajmniej dwie osoby legitymujące się minimum 3-letnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń z zakresu podejmowania policyjnych działań negocjacyjnych w sytuacjach kryzysowych.

- przynajmniej jedna osoba – psycholog lub psychoterapeuta z doświadczeniem w pracy interwencyjnej lub wsparciu działań negocjacyjnych.

1. **Certyfikaty ukończenia szkolenia:** Wykonawca zapewni 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: imię i nazwisko uczestnika, temat szkolenia, datę realizacji szkolenia, liczbę godzin szkolenia, miejsce szkolenia, podpis organizatora szkolenia i/lub/albo prowadzącego szkolenie. Certyfikaty o których mowa powyżej, muszą zawierać oznaczenie wskazujące na finansowanie ze środków w ramach Projektu (Zamawiający przekaże Wykonawcy niezbędne pliki graficzne).
2. **Liczebność grup szkoleniowych:** naszkolenie Zamawiający skieruje 44 osoby, szkolenie teoretyczne może zostać przeprowadzone w jednej grupie szkoleniowej, natomiast część praktyczna szkolenia ma być przeprowadzona w 4 grupach szkoleniowych po 11 osób   
   w tym samym terminie.
3. **Termin szkolenia:** 9 – 13 czerwca 2025 roku.
4. **Materiały szkoleniowe:** Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi materiały szkoleniowe   
   z najważniejszymi treściami zawartymi w programie szkolenia wraz z materiałami video na nośnikach pamięci typu USB, które przekazane zostaną w ostatnim dniu szkolenia. Materiały szkoleniowe muszą zawierać oznaczenie wskazujące na finansowanie ze środków   
   w ramach Projektu (Zamawiający przekaże Wykonawcy niezbędne pliki graficzne). Po przekazaniu materiałów na Zamawiającego przechodzą, w ramach wynagrodzenia za usługę, autorskie prawa majątkowe gwarantujące wyłączne prawo do korzystania i rozporządzania materiałem szkoleniowym i video w szczególności w zakresie jego utrwalania i zwielokrotniania oraz publicznego wyświetlania i odtwarzania. Materiały szkoleniowe zostaną przekazane nie później niż faktura za usługę wraz z dokumentacją do jej rozliczenia wynikającą z umowy.

Ponadto materiały szkoleniowe – 44 kpl. – obejmujących teczkę, długopis i blok do pisania.

Wymagania odnośnie materiałów szkoleniowych:

* teczka konferencyjna A4, ze skóry ekologicznej w kolorze czarnym, na zamek. Wewnątrz teczki powinny znajdować się dwie przegródki na karty kredytowe, przegródka na telefon oraz jedna kieszeń na zamek, a także mechanizm segregatora do wpinania kartek, koszulek. Oznaczona logotyp Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027, logotyp KWP oraz tytułem projektu,
* blok do pisania – format A-4, 50 kartek, kratka, klejony od góry po krótszym boku, tekturowa podkładka, z nadrukowanym logo Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027, logo KWP oraz tytułem projektu, Offset 80g, druk 4+0,
* długopis: długość długopisu – 13,6 cm, średnica 11 mm (+- 5 mm na każdym wymiarze), system wysuwania wkładu – przyciskowy. Wykonany z mosiądzu, pokryty lakierem (czarnym). Pierścień stalowy, chromowany. Wyposażony we wkład w kolorze niebieskim rozmiar M. Znakowanie grawer z jednej strony logotyp Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego na lata 2021-2027 i logotyp KWPw Kielcach.

Niezbędne logotypy przekazane zostaną w formacie jpg. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć materiały szkoleniowe do hotelu, w którym nocować będą uczestnicy szkolenia. Potwierdzeniem dostarczenia materiałów szkoleniowych będzie lista odbioru materiałów szkoleniowych podpisana przez uczestników spotkania – w trakcie kwaterowania.

1. **Lista obecności:** Wykonawca sporządzi listę obecności uczestników szkolenia z każdego dnia szkolenia. Uczestnicy szkolenia potwierdzą obecność własnoręcznym podpisem, a oryginał listy obecności zostanie przekazany Zamawiającemu po zakończeniu szkolenia. Lista obecności powinna zawierać oznaczenie wskazujące na finansowanie ze środków w ramach Projektu (Zamawiający przekaże Wykonawcy niezbędne pliki graficzne).
2. **Wykonawca sporządzi raport poszkoleniowy** na podstawie ankiet wypełnionych przez uczestników szkolenia w ostatnim dniu szkolenia przed zakończeniem zajęć. Wzór ankiet Zamawiający z Wykonawcą uzgodnią po podpisaniu umowy.
3. **Wykonawca szkolenia zapewni uczestnikom zakwaterowanie i wyżywienie w niżej wymieniony sposób:**
4. Usługę hotelową polegającą na świadczeniu noclegów w dniach 9 – 13 czerwca 2025 roku w 44 pokojach jednoosobowych wraz ze śniadaniem w formie bufetu (kawa, herbata, woda, soki, dania ciepłe – min. 3 rodzaje, wędliny – m.in. 3 rodzaje, sery, sałatki – m.in. – 3 rodzaje, pasty, owoce, ciasta, warzywa, pieczywo ciemne i jasne).

Miejsca noclegowe w hotelu znajdującym się na terenie województwa świętokrzyskiego - posiadającym co najmniej 3 gwiazdki. Wszyscy uczestnicy muszą zostać zakwaterowani w jednym hotelu. Pokoje muszą posiadać pełen węzeł sanitarny oraz telefon, TV, dostęp do internetu, dostęp do wody gazowanej i niegazowanej. Zakwaterowanie w dniu 9 czerwca 2025 roku od godz. 15.00. Wyjazd w dniu 13 czerwca 2025 roku do godz.11.00.

1. Usługę wyżywienia, w skład której wejść powinny:
2. serwowana kolacja dla 44 osób w dniu 9,10,11 czerwca 2025 roku, w miejscu zakwaterowania, w formie bufetu:

* sałatka – trzy rodzaje (np. z łososiem, z tuńczykiem, z kurczakiem, z fetą, z brokułami, itp.),
* ciepłe danie mięsne, rybne i wegetariańskie (np. gulasz, lasagne, leczo, zapiekanki makaronowe, ziemniaczane, ryba po grecku),
* wędlina, żółty ser, ser pleśniowy,
* świeże warzywa,
* pieczywo jasne i ciemne,
* kawa, herbata różne smaki, soki owocowe, woda mineralna, mleko, śmietanka, cukier, cytryna,
* deser, min. dwa rodzaje.

1. kolacja uroczysta, w miejscu zakwaterowania, w dniu 12 czerwca 2025 roku – serwowana dla 44 osób, składająca się z:

* przystawki mięsnej lub rybnej,
* zupy,
* 2 rodzajów dania głównego na ciepło, (mięsne i wegetariańskie do wyboru),
* dodatków typu ryż, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, warzywa gotowane,
* przekąsek mięsnych (min. 2 rodzaje),
* przekąsek serowych (min. 2 rodzaje),
* przekąsek rybnych (min. 2 rodzaje),
* pieczywa ciemnego i jasnego,
* sałatek i surówek – min. 4 rodzaje,
* deseru,
* napojów: soków - 3 rodzaje, wody – gazowanej i niegazowanej, kawy i herbaty   
  z dodatkami typu śmietanka lub mleko oraz cytryna, cukier,

1. serwowany obiad dla 44 osób w miejscu zakwaterowania, w formie bufetu, w dniach   
   10,11,12 czerwca 2025 r. obejmujący:

* zupę,
* sałatki i surówki – min. 4 rodzaje,
* dania ciepłe (rybne, mięsne, warzywne),
* dodatki typu ryż, ziemniaki, ziemniaki zapiekane, warzywa gotowane,
* pieczywo ciemne i jasne,
* deser,
* napoje: soki - 3 rodzaje, woda – gazowana i niegazowana, kawa i herbata   
  z dodatkami typu śmietanka lub mleko oraz cytryna, cukier,

1. serwis kawowy ciągły w dniach 10,11,12 czerwca 2025 r. w godzinach 8.00 – 18.00 – kawa z ekspresu znajdującego się na sali konferencyjnej, herbata, 3 rodzaje ciast domowych po 5 kawałków na osobę, owoce (jabłka, banany, winogrona, ananas, brzoskwinia, mandarynki) woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe, dodatki typu śmietanka lub mleko do kawy, cytryna, cukier) dla 44 osób.

Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego (np. posiłki wegańskie, alergie pokarmowe, bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla diabetyków itp.);

1. Wynajęcie sali konferencyjnej dla 44 osób, w godzinach od 8.00 do 18.00 w dniach 10,11,12 czerwca 2025 r.

Powierzchnia sali odpowiednia dla komfortowego prowadzenia szkolenia dla podanej liczby osób. Sala musi być wyposażona w stoły i krzesła umożliwiające swobodne przemieszczanie się uczestników (osoby wychodzące, dochodzące), musi być wyposażona w sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenia szkolenia, tj.: laptop z oprogramowaniem Office oraz dostępem do internetu (umożliwiającym przeprowadzenie transmisji on-line ze szkolenia), rzutnik, flip chart z flamastrami, odtwarzacz CD/DVD, 2 mikrofony przenośne. Sala musi być klimatyzowana. Wymagane jest, aby sala konferencyjna była umiejscowiona w hotelu, w którym będą zakwaterowani uczestnicy szkolenia;

4). Harmonogram realizacji zadań

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Zadanie | Termin wymagany |
| 1. | Przedstawienie szczegółowego menu na każdy dzień spotkania wraz z godziną serwowania | Do 4 czerwca 2025 r. |
| 2. | Materiały szkoleniowe | Do 9 czerwca 2025 |

1. **Zamawiający oświadcza, że przedmiotem zamówienia jest usługa kształcenia zawodowego** finansowana w całości ze środków publicznych. Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa otrzyma stosowne oświadczenie o finansowaniu.
2. **Faktura powinna zawierać pozycje kosztów:**

- zakwaterowanie, wyżywienie uczestników oraz materiały szkoleniowa (dla 44 uczestników szkolenia),

- usługa szkoleniowa obejmująca zakwaterowanie i wyżywienie wykładowców oraz koszt wynagrodzenia wykładowców.