



Co-funded by the  
European Union

Projekt pn. „Wsparcie postępowań gospodarczych w oparciu o dowody w postaci cyfrowej” („Support of economic proceedings, based on digital evidence”), finansowany z Union Anti-Fraud Programme (EUAF).  
Numer identyfikacyjny – 101100646.

## Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie dwóch modułów szkoleniowych (w formule stacjonarnej) z zakresu obsługi specjalistycznego narzędzia Amped Software, w ramach projektu pn. „Wsparcie postępowań gospodarczych w oparciu o dowody w postaci cyfrowej”, finansowanego z Union Anti-Fraud Programme (EUAF).

Główny kod CPV: 80510000-2 – usługi szkolenia specjalistycznego.

#### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

*Ze względu na fakt, iż przedmiotem zamówienia jest usługa kształcenia zawodowego finansowana w całości ze środków publicznych, usługa podlega zwolnieniu z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c) ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. z dnia 7 kwietnia 2022 r. Dz. U. z 2022 r. poz. 931). Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa otrzyma stosowne oświadczenie o finansowaniu.*

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie usługi szkoleniowej w formie stacjonarnej dla 6 osób wskazanych przez Zamawiającego, w sposób opisany w niniejszym dokumencie.

1. Usługa szkoleniowa zostanie zorganizowana i przeprowadzona przez Wykonawcę dla 6 osób. Zamawiający nie dopuszcza udziału w szkoleniu innych osób niż wskazani przez Zamawiającego uczestnicy.
2. Każdy dzień szkoleniowy będzie trwał minimum 8 godzin dydaktycznych (1 godzina dydaktyczna = 45 minut). Kompletne szkolenie i czas trwania każdej z edycji szkolenia określono w pkt. 3 poniżej.
3. Z uwagi na uzupełniające się etapy szkolenia, kurs obsługi oprogramowania powinien składać się z niżej wymienionych modułów i w następującej kolejności:
  - 1 Amped FIVE – 4 dni szkolenia
  - 2 Amped Authenticate – 3 dni szkolenia
4. W trakcie każdego dnia szkoleniowego muszą być zapewnione minimum 2 przerwy 15 minutowe oraz 1 przerwa obiadowa trwająca minimum 45 minut.
5. Zajęcia będą odbywać się od poniedziałku do soboty w przedziale czasowym pomiędzy godziną 8:00 a 18:00.
6. Szkolenie zostanie zrealizowane w terminie do 30 listopada 2023 r. Terminy zostaną uzgodnione pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą w *programie szkolenia*.
7. Wykonawca - w terminie do 10 dni roboczych od daty zawarcia umowy - dostarczy Zamawiającemu do akceptacji propozycję *programu szkolenia*, zawierający dokładny opis zajęć z podziałem na dni i godziny, a także z podziałem na część teoretyczną i praktyczną.
8. Załącznikami do *programu szkolenia* będą dostarczone przez Wykonawcę dokumenty zawierające licencje lub klucze sprzętowe wydane przez producenta oprogramowania AMPED Software – uprawniające do przeprowadzenia szkolenia. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu weryfikację przekazanej dokumentacji.
9. W przypadku uwag do propozycji *programu szkolenia* Zamawiający prześle je Wykonawcy w terminie 5 dni roboczych od daty jego otrzymania, a Wykonawca ustosunkuje się do nich w terminie do 5 dni roboczych od ich otrzymania.
10. Wykonawca na czas trwania każdego z modułów, zapewni wszystkim uczestnikom ze strony Zamawiającego, dostęp do oprogramowania AMPED Software, niezbędnego do realizacji wszystkich modułów w najnowszej na dzień realizacji zamówienia wersji (tj. 6 licencji pochodzących z legalnego źródła).



Co-funded by the  
European Union

Projekt pn. „Wsparcie postępowań gospodarczych w oparciu o dowody w postaci cyfrowej” („Support of economic proceedings, based on digital evidence”), finansowany z Union Anti-Fraud Programme (EUAF).  
Numer identyfikacyjny – 101100646.

11. Wykonawca zapewni minimum jedną osobę prowadzącą szkolenie (Trener), która będzie posiadała:
  - 11.1. imienny, aktualny certyfikat AMPED Software upoważniający do przeprowadzenia szkolenia zgodnie ze standardami AMPED Software w zakresie wskazanym przez Zamawiającego lub
  - 11.2. inny, imienny, potwierdzający aktualną wiedzę i kompetencje trenera dokument, honorowany/wystawiony przez producenta oprogramowania AMPED Software uprawniający do przeprowadzenia szkolenia zgodnie ze standardami AMPED Software w zakresie wskazanym przez Zamawiającego.Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, w terminie do 10 dni roboczych od daty zawarcia umowy, dokumentu wymienionego w punkcie 11.1 lub 11.2, wystawiony dla każdej osoby która prowadzić będzie szkolenie.
12. Szkolenie musi zostać przeprowadzone w formie stacjonarnej, w postaci zajęć teoretycznych – wykładów oraz praktycznych ćwiczeń laboratoryjnych w siedzibie zapewnionej przez Wykonawcę na terenie Polski. Zamawiający wymaga, aby szkolenie zostało przeprowadzone w sali wyposażonej w klimatyzację, bezprzewodowy Internet, a także indywidualne stanowisko komputerowe dla każdego uczestnika umożliwiające przeprowadzenie zajęć praktycznych z wykorzystaniem oprogramowania niezbędnego do przeprowadzenia zajęć.
13. Wykonawca zapewni w ramach usług:
  - a) zakwaterowanie<sup>1</sup> uczestników szkolenia o poniższych wymaganiach:
    - Wykonawca zakwateruje uczestników szkolenia w hotelu posiadającym kategorię min. 3 gwiazdkową (zgodnie z wymaganiami określonymi przez Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. z dnia 26 października 2017 r. (Dz. U. z 2017 r. poz. 2166)). Zamawiający wymaga, aby miejsce zakwaterowania i szkolenia znajdowało się w odległości nie większej niż 10 km. w linii prostej.
    - zakwaterowanie w pokojach 1, 2 – osobowych (o powierzchni pokoju nie mniejszej niż 12 m<sup>2</sup>). Pokoje dwuosobowe muszą być wyposażone w oddzielne łóżka, nie dopuszcza się dostawek.
    - każdy pokój z łazienką, z ciepłą i zimną wodą (wanna lub prysznic),
    - zapewniona właściwa temperatura w pokojach – sprawne ogrzewanie i klimatyzacja,
    - zapewniony dostęp do bezprzewodowego Internetu w pomieszczeniach ogólnodostępnych i w pokojach,
    - zapewnienie, w ramach oferty, dostępu do wszelkich udogodnień dostępnych dla gości hotelowych, np. siłownia, basen,
    - przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych, przepisów przeciwpożarowych oraz bezpieczeństwa, w tym zw. z COVID-19,
    - Wykonawca zapewnia minimum 1 miejsce parkingowe na terenie hotelu na czas trwania zakwaterowania.
  - b) Wyżywienie uczestników szkolenia o poniższych wymaganiach<sup>2</sup>:
    - Zamawiający wymaga zapewnienia pełnego wyżywienia dla uczestników szkolenia. Wyklucza się catering. Wyżywienie musi obejmować (w przypadku organizacji szkolenia poza województwem podlaskim):
      - szkolenie 4 dniowe (Amped Five): kolację (dzień przez rozpoczęciem szkolenia), śniadanie, obiad i kolację (dzień 2-5), śniadanie (dzień 6);

<sup>1</sup> nie dotyczy w przypadku gdy realizacja szkolenia odbywa się na terenie miasta Białegostoku,

<sup>2</sup> w przypadku realizacji szkolenia na terenie miasta Białegostoku wymagany jest jedynie obiad.



Co-funded by the  
European Union

Projekt pn. „Wsparcie postępowań gospodarczych w oparciu o dowody w postaci cyfrowej” („Support of economic proceedings, based on digital evidence”), finansowany z Union Anti-Fraud Programme (EUAF).

Numer identyfikacyjny – 101100646.

- szkolenie 3 dniowe (Amped Authenticate): kolację (dzień przez rozpoczęciem szkolenia), śniadanie, obiad i kolację (dzień 2-4), śniadanie (dzień 5);

z uwagi na przeprowadzenie szkolenia od poniedziałku do soboty i liczbę dni szkolenia (łącznie 7 dni szkoleniowych) Zamawiający dopuszcza zmiany zapisów zawartych w punkcie b), które wymagają zatwierdzenia przez Zamawiającego. Wykonawca w terminie do 10 dni roboczych od daty zawarcia umowy, wraz z *programem szkolenia*, dostarczy Zamawiającemu do akceptacji propozycję zmian zawartych w pkt b).

c) Usługa gastronomiczna:

- śniadania – w formie bufetu (bufet na zimno oraz na ciepło: sery, wędliny, jaja, pieczywo mieszane, masło, dżemy, jogurty owocowe, owoce) wraz z napojami w nieograniczonej ilości: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana, niegazowana;
- obiad – 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;
- kolacja – 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 w nieograniczonej ilości: kawa, herbata, soki, woda mineralna gazowana i niegazowana;

Posiłki (śniadanie, obiad i kolacja) będą serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla jej uczestników;

d) Wyżywienie – uwagi ogólne:

- świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z dnia 5 września 2022 r. Dz.U. z 2022 r. poz. 132 ze 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 zobowiązany jest do terminowego przygotowania i wydawania posiłków, zgodnie z ramowym planem szkoleń;
- 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 żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia.

e) Sala konferencyjna, w przypadku każdego z modułów szkolenia, zlokalizowana w miejscu gwarantującym niezakłócony przebieg kursu, tj.: nie powinna graniczyć z zapleczem kuchennym, socjalnym lub remontowanymi w tym czasie pomieszczeniami, itp., co pozwoli na wyeliminowanie hałasu mogącego zakłócić przebieg konferencji.



Co-funded by the  
European Union

Projekt pn. „Wsparcie postępowań gospodarczych w oparciu o dowody w postaci cyfrowej” („Support of economic proceedings, based on digital evidence”), finansowany z Union Anti-Fraud Programme (EUAF).

Numer identyfikacyjny – 101100646.

- Ewentualna organizacja w tym samym terminie innych spotkań/konferencji, powinna być realizowana w taki sposób, aby wykluczyć możliwość wzajemnego zakłócania przebiegu spotkań (wymaga się wyznaczenia odpowiednich stref zajmowanych przez uczestników poszczególnych przedsięwzięć).
  - Sala konferencyjna wyposażona w:
    - stół prezydialny dla prowadzących i miejsce do prowadzenia prezentacji,
    - działający i w pełni sprawny projektor multimedialny z ekranem projekcyjnym,
    - oświetlenie z możliwością zaciemnienia,
    - sprawną klimatyzację i ogrzewanie (zależnie od temperatury na zewnątrz) oraz wentylację,
    - odpowiednie nagłośnienie, sprawne mikrofony bezprzewodowe dla prowadzących (minimum 2 sztuki),
    - zapewnienie flipcharta z piszącymi markerami,
    - umożliwienie podłączenia laptopów przez uczestników szkolenia i prowadzących szkolenie – w tym gniazdek elektrycznych zapewniających stały dostęp do źródła energii,
    - zapewnienie bieżącego dostępu do bezprzewodowego Internetu,
    - zapewnienie możliwości sprawdzenia sali pod względem bezpieczeństwa technicznego przed rozpoczęciem spotkania,
    - obsługa techniczna – dostępna przez cały czas trwania spotkania, tj.:
  - Wykonawca przez cały czas trwania szkolenia zapewni osobę do jego obsługi, zwaną dalej przedstawicielem Wykonawcy. Przedstawiciel Wykonawcy będzie obecny przez cały czas jego trwania w miejscu szkolenia i będzie zobowiązany do przekazania przedstawicielom Zamawiającego numer telefonu komórkowego, pod którym będzie dostępny w trakcie jego trwania. Do zadań przedstawiciela Wykonawcy należeć będzie:
    - opieka nad poprawną realizacją szkolenia, reagowanie na wszystkie zgłoszenia/zastrzeżenia jej uczestników, tj. np. niepoprawnie działający sprzęt,
    - realizacja wydruku dodatkowych materiałów, itd.,
- f) serwis kawowy każdego dnia szkolenia:
- Wykonawca zapewni w czasie trwania każdego z modułów dostęp do serwisu kawowego – tj. składającego się z: kawy, różnych gatunków herbat (co najmniej 3 do wyboru), cukru, mleka do kawy/również bez laktozy, cytryny, słodyczy (ciast – minimum 4 rodzaje do wyboru, ciasteczka kruche – minimum 3 rodzaje do wyboru, cukierki, itp.), przekąsek w postaci kanapek z wędliną, łososiem, itd., owoców (minimum 3 rodzaje do wyboru), soków (minimum 3 rodzaje do wyboru), wody mineralnej gazowanej i niegazowanej, wody w dzbankach z cytryną i świeżą miętą;
  - Zamawiający oczekuje bieżącego uzupełniania napojów i słodyczy przez cały przedział czasowy, na który został zamówiony serwis kawowy, dbania o wystarczającą ilość dostępnych naczyń pozwalających na skorzystanie z serwisu, a także bieżącego sprzątnięcia wykorzystanych naczyń celem utrzymania estetycznego wyglądu przestrzeni, w której będzie zorganizowany serwis kawowy;
  - serwis kawowy może być zorganizowany w sali konferencyjnej lub w jej bliskim sąsiedztwie (wyklucza się zorganizowanie serwisu kawowego na innym piętrze niż sala konferencyjna).
  - Posiłki powinny być wykonane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną bez użycia produktów typu instant lub produktów gotowych.



Co-funded by the  
European Union

Projekt pn. „Wsparcie postępowań gospodarczych w oparciu o dowody w postaci cyfrowej” („Support of economic proceedings, based on digital evidence”), finansowany z Union Anti-Fraud Programme (EUAF).  
Numer identyfikacyjny – 101100646.

14. Wykonawca zorganizuje szkolenie w formie zajęć praktycznych oraz zapewni niezbędne prowadzenie teoretyczne. Szkolenie musi obejmować zagadnienia z następującego zakresu:

#### **Moduł 1) AMPED Five (4 dni):**

Warsztatowe szkolenie poświęcone przetwarzaniu obrazów cyfrowych w oparciu o rozwiązania z rodziny AMPED Software. Kurs pozwoli rozwinąć umiejętności poprawiania jakości materiałów multimedialnych, niezbędnych w ramach prowadzonych postępowań i dochodzeń. Szkolenie jest certyfikowane przez producenta – AMPED Software.

- Czym jest obraz?
- Czym jest wideo?
- Wyzwania związane z CCTV (zakłócenia, przywracanie, poprawianie jakości).
- Przekazywanie wideo pomiędzy programami.
- Filtry.
- Edytowanie (transformacja geometryczna).
- Poprawa perspektywy.
- Cofanie.
- Usuwanie rozmycia optycznego.
- Usuwanie rozmycia ruchu.
- Usuwanie rozmycia nieliniowego.
- Ślepa dekonwolucja.
- Usuwanie rozmycia turbulencji.
- Weryfikacja.
- Formaty i kodeki.
- Wybór klatek.
- Wyostanie i odszumianie.
- Usuwanie zniekształceń blokowych.
- Pomiary.
- Ekstrakcja kanałów.
- Transformata Fouriera.
- Zaznaczanie i stabilizacja lokalna.
- Stabilizacja globalna.
- Uśrednianie klatek.
- Uśrednianie klatek ze stabilizacją.
- Rejestracja perspektywy.
- Super rozdzielczość.
- Podsumowanie i dyskusja na najważniejsze tematy.
- Warsztat praktyczny – symulacja prawdziwej sprawy oraz dyskusja.

#### **Moduł 2) AMPED Authenticate (3 dni):**

Warsztatowe szkolenie poświęcone przetwarzaniu obrazów cyfrowych w oparciu o rozwiązania z rodziny AMPED Software. Szkolenie pozwoli rozwinąć umiejętności poprawiania jakości materiałów multimedialnych, niezbędnych w ramach prowadzonych postępowań i dochodzeń. Szkolenie jest certyfikowane przez producenta – AMPED Software.

- Autentyczność obrazu: definicje.
- Autentyczny obraz oraz oryginalny obraz (obraz jako zawartość i obraz jako kontener).



Co-funded by the  
European Union

Projekt pn. „Wsparcie postępowań gospodarczych w oparciu o dowody w postaci cyfrowej” („Support of economic proceedings, based on digital evidence”), finansowany z Union Anti-Fraud Programme (EUAF).  
Numer identyfikacyjny – 101100646.

- Cykl życia obrazu cyfrowego.
- Kompresja JPEG.
- Autentyczność wideo (szybkie omówienie).
- Przedstawienie filtrów i funkcji Amped Authenticate.
- Analiza formatu plików.
- Przedstawienie filtrów i funkcji Amped Authenticate.
- Identyfikacja źródła.
- Analiza globalna.
- Analiza lokalna.
- Automatyczne przetwarzanie i ogólna organizacja pracy.
- Podsumowanie i dyskusja na najważniejsze tematy.
- Warsztat praktyczny – symulacja prawdziwej sprawy oraz dyskusja.

15. Przygotowanie techniczne:

- a) Wykonawca - w terminie do 10 dni roboczych od daty zawarcia umowy - dostarczy Zamawiającemu do akceptacji propozycję *materiałów szkoleniowych* zgodnych z aktualną wersją oprogramowania AMPED Software. Materiały szkoleniowe będą w języku angielskim i opcjonalnie w języku polskim, a także muszą odzwierciedlać całokształt zagadnień poruszanych podczas wszystkich edycji szkolenia.
- b) W przypadku uwag do propozycji *materiałów szkoleniowych* Zamawiający prześle je Wykonawcy w terminie 5 dni roboczych od daty jego otrzymania, a Wykonawca ustosunkuje się do nich w terminie do 5 dni roboczych od ich otrzymania.
- c) Prezentowane na szkoleniu zagadnienia będą odzwierciedlać aktualny stan wiedzy w dziedzinie będącej zakresem całego szkolenia.
- d) Szkolenie będzie prowadzone w języku polskim.
- e) Zamawiający zastrzega sobie prawo do późniejszego bezpłatnego wykorzystania pozyskanych materiałów (w szczególności ich treści) do wewnętrznych celów szkoleniowych.
- f) Wykonawca - w terminie do 7 dni od zakończenia całego szkolenia dostarczy każdemu z uczestników imienny certyfikat ukończenia każdego z modułów w języku angielskim i opcjonalnie w języku polskim.
- g) Certyfikaty, o których mowa w pkt f) zostaną dostarczone w wersji cyfrowej, z powiadomieniem Zamawiającego, na podane Wykonawcy adresy e-mail uczestników. Certyfikaty w wersji papierowej zostaną dostarczone na uprzednio podany adres Zamawiającego, celem dalszej dystrybucji.
- h) Zamawiający wymaga, aby certyfikaty, o których mowa w punkcie f) były wystawione lub potwierdzone przez producenta oprogramowania AMPED Software.
- i) Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania słuchaczom ogłoszeń, komunikatów jak i materiałów szkoleniowych drogą elektroniczną.