



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 1 do SWZ
Sprawa nr: SAT.261.28.24

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie miejsc noclegowych, miejsc parkingowych, sali konferencyjnej oraz realizacja usług gastronomicznych na potrzeby przeprowadzenia **seminarium w dniu 05 grudnia 2024 r. w Krakowie** (woj. małopolskie), w ramach projektu „Wsparcie podstawowej opieki zdrowotnej we wdrażaniu standardów akredytacyjnych” realizowanego przez Centrum Monitorowania Jakości w Ochronie w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021–2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

2. Lokalizacja

Usługi będą realizowane w jednym i tym samym budynku tj. hotelu posiadającym decyzję kategoryzacyjną na hotel trzygwiazdkowy (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie, Dz.U.2017.2166 t.j. z dnia 2017.11.24) na terenie miasta Krakowa w odległości umożliwiającej dotarcie z Dworca PKP (Kraków Główny) w godz. 8.00–9.00 w czasie nie dłuższym niż 35 minut (dojazd i/lub dojście łącznie środkiem komunikacji miejskiej). Zamawiający będzie weryfikował powyższe warunki w zakresie odległości za pomocą narzędzia Google Maps. Wykonawca powinien zapewnić w warunkach zamówienia: miejsca noclegowe, miejsca parkingowe, salę konferencyjną wraz z opisanym w pkt. 6 OPZ wyposażeniem, miejsce na realizację usług gastronomicznych oraz usługi gastronomiczne; wszystkie elementy zamówienia powinny być realizowane w jednym i tym samym budynku, jednocześnie zapewniającym dostęp do wszystkich wykorzystywanych podczas seminariów pomieszczeń dla osób z niepełnosprawnością.

3. Termin

Seminarium odbędzie się w Krakowie, w dniu 05.12.2024 r. w godz. 9.00–16.00.

4. Uczestnicy

- 1) Zamawiający przewiduje udział w seminarium – maksymalnie **90** uczestników.
- 2) Zamawiający może pomniejszyć liczbę uczestników maksymalnie o **30%** (liczone od maksymalnej liczby uczestników seminarium). O faktycznej liczbie uczestników Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub elektronicznie (mailowo), najpóźniej na **3 dni** kalendarzowe przed datą rozpoczęcia seminarium.

5. Wymagania dotyczące zapewnienia noclegów i miejsc parkingowych

- 1) W ramach zamówienia zgodnie z pkt.2. Lokalizacja Wykonawca zapewni miejsca noclegowe – pokoje jednoosobowe lub inne z przeznaczeniem dla jednej osoby, ze śniadaniem, w dniu poprzedzającym seminarium tj.: 04/05.12.2024 r. (1 doba) – maksymalnie **70** pokoi.
- 2) W przypadku mniejszego zainteresowania seminarium tj. mniejszej ilości chętnych uczestników Zamawiający może zredukować liczbę noclegów maksymalnie o **30%**. O faktycznej liczbie wykorzystanych pokoi, o których mowa w pkt. 5.1) Zamawiający

poinformuje Wykonawcę pisemnie lub elektronicznie (mailowo), w terminie do **3 dni** kalendarzowych przed datą rozpoczęcia seminarium.

- 3) Wykonawca zapewni miejsca parkingowe zlokalizowanych na terenie danego hotelu lub w jego sąsiedztwie tj. min. **10** miejsc parkingowych w terminie 04-05.12.2024 r. Dodatkowo Wykonawca zagwarantuje co najmniej **10** miejsc parkingowych z możliwością wykorzystania przez uczestników seminarium na ich własny koszt.

6. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

Wykonawca zapewni w dniu seminarium salę konferencyjną przeznaczoną dla ustalonej i potwierdzonej liczby uczestników, przygotowaną zgodnie z poniższym opisem:

- Sala konferencyjna dla wszystkich uczestników tj. maksymalnie 90 osób
- miejsca siedzące dla wszystkich uczestników w ustawieniu teatralnym
- stół prezydialny dla 5 osób,
- tablica typu flipchart; z papierem i zestawem kolorowych pisaków (czarny, czerwony, zielony, niebieski),
- dostęp do Internetu bezprzewodowego,
- oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali,
- nagłośnienie,
- 4 mikrofony bezprzewodowe (2 na stole prezydialnym, 2 na Sali dla uczestników),
- do prezentacji: projektor multimedialny, laptop do prezentacji materiałów dydaktycznych w postaci elektronicznej, umożliwiający otwieranie plików PowerPoint i PDF, ekran min. 2mx2m, wskaźnik laserowy,
- klimatyzacja,
- wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną, uzupełnianą na bieżąco) na stole prezydialnym dla 5 osób,
- informację wizualną (oznaczenie miejsc realizacji zamówienia tj. sali, holu, restauracji, recepcji) zgodnie z pkt. 7 OPZ.

7. Wymagania dotyczące organizacji seminarium

Wykonawca zapewni w dniu seminarium:

- dyżur obsługi technicznej w czasie trwania seminarium oraz na min. 1 godz. przed jego rozpoczęciem,
- miejsce na biuro organizacyjne (2 stoliki i 2 krzesła) w pobliżu wejścia do sali konferencyjnej,
- miejsce przeznaczone na magazyn materiałów w dniu poprzedzającym seminarium i w dniu seminarium,
- dostęp do Internetu, drukarki i kserokopiarki wraz z 1 ryzą papieru A 4,
- szatnię wraz z obsługą,
- zaplecze sanitarne: osobne toalety dla mężczyzn i kobiet, toalety dostosowane dla osób niepełnosprawnych,
- informację wizualną (np. banery/stojaki na plakaty formatu A3) – oznaczenie pomieszczeń, w których realizowane będzie zamówienie – zawierającą znak FE, znak barw RP i znak UE (zgodnie z Księgą Identyfikacji Wizualnej, Podręcznikiem wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021–2027 w zakresie informacji i promocji w tym stosowania logotypu programu, którego wzór zamieszczony jest na stronie internetowej https://www.rozwojspoleczny.gov.pl/media/127192/Podrecznik_wnioskodawcy_i_beneficjenta_FE_2021_27w_zakresie_informacji_i_promocji.pdf).

8. Wymagania dotyczące miejsca na realizację usług gastronomicznych

- 1) Wykonawca zapewni dla uczestników seminarium w pobliżu sali konferencyjnej (np. hol, foyer w tym samym budynku) miejsce na przerwy kawowe, dostosowane do liczby uczestników, zarezerwowane wyłącznie dla nich lub z wyraźnie wyodrębnionym i oznaczonym obszarem (informacja wizualna zgodnie z pkt. 7 OPZ).
- 2) Wykonawca zapewni w restauracji hotelu lub w pobliżu sali konferencyjnej (np. hol, foyer w tym samym budynku) miejsce na lunch zarezerwowane wyłącznie dla uczestników seminarium lub z wyraźnie wyodrębnionym i oznakowanym obszarem (informacja wizualna zgodnie z pkt. 7 OPZ); ilość miejsc siedzących przy stołach/stolikach odpowiada liczbie uczestników seminarium.

9. Wymagania dotyczące usług gastronomicznych

- 1) Wykonawca zapewni usługi gastronomiczne składające się z:
 - a) **przerwy kawowej** typu „non-stop” (uzupełniana na bieżąco) zapewniającej świeżo parzoną kawę, herbatę (co najmniej 3 rodzaje), dodatki (cukier, mleko, cytryna), soki (nie napoje, co najmniej 3 rodzaje), wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną) oraz minimum 3 rodzaje ciast, 3 rodzaje ciastek oraz świeże owoce i warzywa (przygotowane bezpośrednio do spożycia).
Przerwy kawowe typu „non-stop” czyli uzupełniane na bieżąco: od ½ godz. przed rozpoczęciem i w godzinach trwania seminarium, dla wszystkich uczestników,
 - b) **lunchu** serwowanego w restauracji lub w pobliżu sali konferencyjnej w formie bufetu (z miejscami siedzącymi przy stołach/stolikach odpowiednio do liczby uczestników) obejmującego:
 - zupy – minimum 2 propozycje (łącznie, co najmniej 400 ml na osobę),
 - danie główne na ciepło – co najmniej 3 propozycje plus 3 dodatki skrobiowe (łącznie co najmniej 500 g na osobę, w tym danie mięsne, rybne i wegetariańskie nie mniej niż 150 g), jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron; danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (1 rodzaj), rybne (1 rodzaj), wegetariańskie (1 rodzaj); surówki – minimum 2 rodzaje (łącznie co najmniej 250 g na osobę),
 - owoce – wybór świeżych owoców całych i krojonych (łącznie co najmniej 150 g na osobę),
 - napoje zimne – soki (co najmniej 3 rodzaje), woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę).Lunch serwowany będzie o godzinie ustalonej z Zamawiającym dla wszystkich uczestników seminarium.
- 2) Zamawiający wymaga przedstawienia propozycji menu a Wykonawca zobowiązuje się przedstawić i uwzględnić ewentualne zmiany w menu oraz zapewnić, w razie konieczności, posiłki dostosowane do specjalnych potrzeb dietetycznych (dla nie więcej niż 20% uczestników). Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności przygotowania specjalnych posiłków terminie do **3 dni** kalendarzowych przed datą rozpoczęcia seminarium.
- 3) W przypadku mniejszego zainteresowania seminarium tj. mniejszej ilości chętnych uczestników Zamawiający może pomniejszyć liczbę osób korzystających z usług gastronomicznych o maksymalnie **30%** (liczone od maksymalnej liczby uczestników seminarium). O faktycznej liczbie uczestników seminarium korzystających z usługi gastronomicznej oraz czasie (godz.) lunchu Zamawiający poinformuje Wykonawcę

pisemnie lub elektronicznie (mailowo) najpóźniej na **3 dni** kalendarzowe przed datą rozpoczęcia seminarium.

10. Wymagania dotyczące personelu

Wykonawca wyznaczy osobę do kontaktów z Zamawiającym, nadzorującą prawidłowe, profesjonalne wykonanie ww. zamówienia i będącą do bezpośrednich kontaktów z Zamawiającym w trakcie trwania seminarium.

Zamawiający wymaga obecności przedstawiciela Wykonawcy w miejscu i czasie realizacji zamówienia.