

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie sali konferencyjnej, miejsc parkingowych oraz realizacja usług gastronomicznych na potrzeby przeprowadzenia **seminarium dla wizytatorów akredytacyjnych Centrum Monitorowania Jakości w Ochronie Zdrowia** w dniu **16.12.2024 r. w Krakowie** (woj. małopolskie).

2. Lokalizacja

Usługi będą realizowane w jednym i tym samym budynku tj. hotelu posiadającym decyzję kategoryzacyjną na hotel czterogwiazdkowy (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 max. **25 minut** (dojazd i/lub dojście łącznie) środkami komunikacji miejskiej od dworca PKP Kraków Główny. Zamawiający będzie weryfikował powyższe warunki w zakresie odległości za pomocą narzędzia Google Maps. Wykonawca powinien zapewnić w warunkach zamówienia salę konferencyjną wraz z opisany w pkt. 6 OPZ wyposażeniem oraz osobną salę lub wyznaczone i oznakowane miejsce na realizację usług gastronomicznych, usługi gastronomiczne oraz miejsca parkingowe.

3. Termin

Seminarium odbędzie się w dniu **16.12.2024 r.** w godz. 9.00–16.00. w Krakowie.

4. Uczestnicy

- 1) Zamawiający przewiduje udział w seminarium – maksymalnie **100** uczestników.
- 2) W przypadku mniejszego zainteresowania seminarium tj. mniejszej ilości chętnych uczestników 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 miejsc parkingowych

W ramach zamówienia zgodnie z pkt.2. Lokalizacja Wykonawca zapewni miejsca parkingowe zlokalizowane na terenie danego hotelu lub w jego sąsiedztwie tj. min. **10** miejsc parkingowych w dniu 16.12.2024 r.

6. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

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

- **Sala konferencyjna dla wszystkich uczestników tj. maksymalnie 100 osób z możliwością podziału na potrzeby przeprowadzenia sesji równoległej na 2 części (podział Sali w stosunku 1/3 do 2/3) na każdej Sali:**

- miejsca siedzące dla uczestników w ustawieniu teatralnym
- stół prezydialny dla 3-5 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); podczas sesji równoległych po 2 mikrofony na każdej Sali (1 na stole prezydialnym, 1 na Sali),
- 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 3-5 osób.

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,
- 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.

8. Wymagania dotyczące miejsca na realizację usług gastronomicznych

- 1) Wykonawca zapewni dla uczestników seminarium w pobliżu sali konferencyjnej (np. hol, foyer) miejsce na przerwy kawowe, dostosowane do liczby uczestników, zarezerwowane wyłącznie dla nich, z wyraźnie wyodrębnionym i oznaczonym obszarem (informacja wizualna zawierająca logotypy Zamawiającego).
- 2) Wykonawca zapewni dla uczestników seminarium w pobliżu sali konferencyjnej osobną salę lub miejsce (z elementami wystroju świątecznego) na potrzeby realizacji usługi gastronomicznej tj. lunchu, dostosowane do liczby uczestników, zarezerwowane wyłącznie dla nich, z wyraźnie wyodrębnionym i oznaczonym obszarem (informacja wizualna zawierająca logotypy Zamawiającego).

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 2 rodzaje ciast, 2 rodzaje ciastek oraz świeże owoce i warzywa (przygotowane bezpośrednio do spożycia).

Przerwy kawowe serwowane będą „non-stop”, na ok. 1 godz. przed rozpoczęciem i w godzinach trwania seminarium, dla wszystkich uczestników.

b) **lunchu** serwowanego w osobnej sali lub miejscu w pobliżu sali konferencyjnej w formie bufetu obejmującego:

- zupy – minimum 2 propozycje (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne na ciepło – co najmniej 3 propozycje plus 3 dodatki skrobiowe (łącznie co najmniej 450-500 g na osobę, w tym danie mięsne, rybne i wegetariańskie nie mniej niż 150 g), danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (1 rodzaj), rybne (1 rodzaj), wegetariańskie (1 rodzaj); surówki – minimum 2 rodzaje (łącznie co najmniej 200 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 menu zawierającego propozycje charakterystyczne dla okresu świątecznego (bożonarodzeniowego).
- 3) Wykonawca zobowiązuje się przedstawić propozycje menu i uwzględnić ewentualne zmiany Zamawiającego.
- 4) 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 danego seminarium.

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