



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie miejsc noclegowych, miejsc parkingowych, sali konferencyjnej, miejsca na realizację usług gastronomicznych oraz realizacja usług gastronomicznych na potrzeby przeprowadzenia **XXVIII Ogólnopolskiej Konferencji „Jakość w Opiece Zdrowotnej” w dniach 21-22 maja 2026 r. w Krakowie.**

### 2. Lokalizacja

Usługi będą realizowane w jednym budynku (hotelu posiadającym decyzję kategoryzacyjną na hotel co najmniej 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 Krakowa w odległości umożliwiającej dotarcie od Dworca Głównego (wschód/zachód/tunel; dojsie i/lub dojazd środkiem komunikacji miejskiej wg rozkładu jazdy MPK w Krakowie w godz. 9-11) w czasie nie dłuższym niż 25 minut (łącznie). Zamawiający będzie weryfikował powyższe warunki w zakresie odległości za pomocą narzędzia Google Maps. Wykonawca powinien zapewnić w warunkach zamówienia: miejsca noclegowe (łącznie 20 noclegów), miejsca parkingowe (łącznie min. **20 miejsc**), salę konferencyjną, miejsce na realizację usług gastronomicznych, usługę gastronomiczną. Dodatkowo hotel powinien zagwarantować miejsca noclegowe (co najmniej 10 pokoi) i miejsca parkingowe (co najmniej 10 miejsc parkingowych) z możliwością wykorzystania przez uczestników Konferencji na ich własny koszt.

### 3. Termin

**XXVIII Ogólnopolska Konferencja „Jakość w Opiece Zdrowotnej” odbędzie się w dniach 21-22 maja 2026 r. w Krakowie.**

### 4. Uczestnicy

Zamawiający przewiduje udział w Konferencji:

- 1) **21.05.2026 r. w godz. 10.00 – 18.00 max. 400 osób,**
- 2) **22.05.2026 r. w godz. 9.00 – 14.00 max. 400 osób.**

W przypadku mniejszego zainteresowania uczestnictwem w Konferencji tj. mniejszej ilości chętnych Zamawiający może zredukować liczbę uczestników o maksymalnie **40%**. O faktycznej liczbie uczestników Konferencji Zamawiający poinformuje



Wykonawcę pisemnie lub elektronicznie (mailowo) w terminie najpóźniej do 3 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia Konferencji.

#### **5. Wymagania dotyczące zapewnienia noclegów**

- 1) Wykonawca zapewni na koszt Zamawiającego miejsca noclegowe ze śniadaniem tj. **5** pokoi jednoosobowych lub innych z przeznaczeniem dla jednej osoby w terminie **20/21.05.2026 r.** oraz **15** pokoi jednoosobowych lub innych z przeznaczeniem dla jednej osoby w terminie **21/22.05.2026 r.** W przypadku mniejszego zainteresowania Konferencją tj. mniejszej ilości chętnych Zamawiający może zredukować **łącznie** (liczone od maksymalnej łącznej liczby noclegów z obu dni Konferencji) liczbę pokoi o maksymalnie **40%**.
- 2) Dodatkowo Wykonawca zagwarantuje uczestnikom Konferencji możliwość wykorzystania co najmniej **10** miejsc noclegowych tj. pokoi jednoosobowych lub innych z przeznaczeniem dla jednej osoby w terminie **21/22.05.2026 r.** na ich własny koszt.
- 3) O faktycznej liczbie wykorzystanych pokoi, o których mowa w pkt. 5.1) Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub elektronicznie (mailowo) w terminie najpóźniej do 3 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia Konferencji .

#### **6. Wymagania dotyczące zapewnienia miejsc parkingowych**

Wykonawca zapewni w cenie usługi miejsca parkingowe tj. min. **20** miejsc parkingowych (zlokalizowanych w garażu podziemnym hotelu lub jego bezpośrednim sąsiedztwie) w terminie **20-22.05.2026 r.** Dodatkowo Wykonawca zagwarantuje co najmniej 10 miejsc parkingowych w terminie 21-22.05.2026 r. z możliwością wykorzystania przez uczestników Konferencji na ich własny koszt (zgodnie z pkt.2).

#### **7. Wymagania dotyczące sali**

- 1) Wykonawca zapewni **salę konferencyjną** dla minimum **400 osób**:
  - w dniu **21.05.2026 r. w godz. 10.00 – 18.00**
  - w dniu **22.05.2026 r. w godz. 9.00 – 14.00.**
- 2) Sala powinna zostać przygotowana na min. 1 godz. przed rozpoczęciem obrad w każdym dniu konferencji zgodnie z poniższym opisem:
  - a) miejsca siedzące w ustawieniu teatralnym, z każdego miejsca na sali powinien być widoczny stół prezydialny i ekran (brak filarów/słupów/innych elementów utrudniających widoczność ekranu oraz stołu prezydialnego),
  - b) stół prezydialny dla 8-10 osób,



- c) miejsce przeznaczone na zamontowanie kabin do tłumaczenia symultanicznego,
  - d) miejsce przeznaczone dla realizacji transmisji na żywo (OPZ pkt. 7.3.)
  - e) dostęp do Internetu bezprzewodowego,
  - f) oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali,
  - g) nagłośnienie,
  - h) sprzęt do prezentacji oraz podglądu zamontowany na/przy stole prezydialnym; projektor multimedialny, laptop, ekran min. 2mx2m, min. 2 monitory (np. min.52 cali, zamontowane na sali przed stołem prezydialnym),
  - i) 4-6 szt. mikrofonów bezprzewodowych (2-3 na stole prezydialnym, 3 na sali),
  - j) mównica,
  - k) klimatyzacja,
  - l) woda mineralna na stole prezydialnym dla 8-10 osób uzupełniana na bieżąco,
  - m) dekorację stołu prezydialnego obejmującą nakrycia (obrussy/płótno) oraz kompozycje świeżych kwiatów min. 3 (ustawione na mównicy i na stole prezydialnym min.2) o wymiarach nie mniejszych niż wys. 30 cm, długość 70 cm., kolorystyka do wcześniejszego uzgodnienia z Zamawiającym
- 3) Wykonawca zapewni odpowiednie warunki techniczne i organizacyjne do realizacji transmisji na żywo konferencji w formule hybrydowej, realizowanej przez zewnętrzną firmę wynajętą przez Zamawiającego, w szczególności:
- a) wydzieloną przestrzeń dla zespołu realizującego transmisję na żywo, zlokalizowaną na sali konferencyjnej lub bezpośrednio przy niej, umożliwiającą:
    - ustawienie stanowisk reżyserskich (min. 2 stanowiska robocze),
    - instalację sprzętu realizacyjnego (miksery wideo i audio, monitory podglądowe, komputery, rejestratory), niezakłóconą pracę realizatorów (brak ruchu osób postronnych, brak hałasu).
  - b) dostęp do stabilnego, dedykowanego łącza internetowego, spełniającego następujące wymagania:
    - łącze przewodowe (LAN), niezależne od sieci Wi-Fi dla uczestników,
    - minimalna gwarantowana prędkość wysyłania (upload) nie mniejsza niż 50 Mb/s (preferowane 100 Mb/s),
    - możliwość wykonania testów technicznych łącza co najmniej 1 dzień przed rozpoczęciem Konferencji oraz w dniu wydarzenia przed rozpoczęciem transmisji.
  - c) dostęp do infrastruktury elektrycznej, w tym:
    - odpowiednia liczba gniazd zasilających 230 V w bezpośrednim sąsiedztwie stanowiska realizatorów,



- możliwość podłączenia listw zasilających i zasilania awaryjnego (UPS),
- zapewnienie stabilnego zasilania bez ryzyka przeciążeń.
- d) możliwość instalacji i bezpiecznego montażu sprzętu transmisyjnego, w tym:
  - kamer (stacjonarnych lub mobilnych) obejmujących stół prezydialny, mównicę oraz widownię,
  - statywów kamerowych, okablowania sygnałowego i zasilającego,
  - poprowadzenia kabli w sposób nieutrudniający poruszania się uczestników i spełniający wymogi bezpieczeństwa.
- e) integrację systemu nagłośnienia sali z systemem transmisji online, polegającą na:
  - zapewnieniu wyjścia audio (LINE OUT) z systemu nagłośnienia sali do miksera realizatora transmisji,
  - możliwości przekazania do transmisji dźwięku z mikrofonów prezydialnych, mównicy oraz mikrofonów bezprzewodowych na sali,
  - zapewnieniu współpracy obsługi technicznej hotelu z zespołem realizującym streaming.
- f) odpowiednie warunki oświetleniowe dla transmisji wideo, w tym:
  - możliwość dostosowania oświetlenia scenicznego do potrzeb nagrań wideo (równomierne doświetlenie stołu prezydialnego i mównicy),
  - brak migotania światła i kontrastów utrudniających realizację obrazu.
- g) dostęp do sali konferencyjnej dla zespołu realizującego transmisję:
  - 1 dzień przed rozpoczęciem Konferencji w celu testów technicznych,
  - w dniach Konferencji odpowiednio wcześniej przed rozpoczęciem obrad.
- h) wyznaczenie osoby kontaktowej ze strony Wykonawcy, odpowiedzialnej za bieżącą współpracę z firmą realizującą transmisję online, w szczególności w zakresie:
  - dostępu do infrastruktury technicznej,
  - rozwiązywania bieżących problemów technicznych,
  - koordynacji prac montażowych i demontażowych.

## **8. Wymagania dotyczące organizacji Konferencji**

Wykonawca zapewni w każdym dniu Konferencji:

- a) organizację informatyczno-techniczną do transmisji na żywo (streaming) z sali konferencyjnej; przez organizację informatyczno-techniczną rozumiane jest przygotowanie niezbędnego sprzętu (monitory, laptopy, projektory, kable, mikrofony, etc.), zapewnienie obrazu i dźwięku wysokiej jakości, zapewnienie stabilnego łącza internetowego, aby transmisja na żywo przebiegała bez zakłóceń,



- b) możliwość wykorzystania 2-3 szt. telewizorów (min. 28 cali) zlokalizowanych w foyer hotelu dla potrzeb prezentacji i/lub bezpośredniej transmisji z sali obrad,
- c) dyżur obsługi informatyczno-technicznej w czasie trwania Konferencji oraz na min.1 godz. przed rozpoczęciem,
- d) miejsce na biuro organizacyjne z zapleczem dla organizatorów (min. 4 stoliki i 4 krzesła),
- e) miejsce przeznaczone na promocję – np. foyer min. 50m<sup>2</sup>,
- f) miejsce przeznaczone na magazyn materiałów (znajdujące się na tym samym poziomie i w niewielkiej odległości od miejsca na biuro organizacyjne),
- g) zaplecze sanitarne (osobne toalety dla mężczyzn i kobiet, toalety dostosowane dla osób niepełnosprawnych),
- h) bezpłatną szatnię z obsługą.

#### **9. Wymagania dotyczące miejsca na realizację usług gastronomicznych**

Wykonawca zapewni w obiekcie (pkt. 2.) pomieszczenia zarezerwowane wyłącznie dla uczestników Konferencji lub z wyraźnie wyodrębnionym obszarem dla uczestników Konferencji, miejsce na przerwy kawowe, lunchy oraz kolację dostosowane do potwierdzonej liczby uczestników. Zamawiający wymaga, aby miejsce przeznaczone na przerwy kawowe znajdowało się w pobliżu sali konferencyjnej, a pomieszczenie przeznaczone na kolację na jednym poziomie budynku. Usługi gastronomiczne świadczone będą w formie bufetu z miejscami stojącymi dla uczestników Konferencji, z zastrzeżeniem, że Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dodatkowo minimum **40%** miejsc siedzących dla osób korzystających z bufetu.

#### **10. Wymagania dotyczące usługi gastronomicznej**

1) Wykonawca zapewni usługę gastronomiczną składającą się z:

- a) **przerwy kawowej** w dniu 21.05.2026 r. w godz. 10.00 – 18.00 i w dniu 22.05.2026 r. w godz. 9.00 – 14.00 dla **400 osób** obejmującej: świeżo parzoną kawę (z ekspresu), herbatę (co najmniej 3 rodzaje), dodatki (cukier, mleko, mleko b/laktozy, cytryna), soki (nie napoje, co najmniej 3 rodzaje), wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną), minimum trzy rodzaje ciast i trzy rodzaje ciastek oraz pokrojone (filetowane) owoce i warzywa z dipami,
- b) **lunchu w dniu** w dniu 21.05.2026 r. i w dniu 22.05.2026 r. w godz. ustalonych z Zamawiającym dla **400 osób** obejmującego:
  - zupy – minimum 2 rodzaje (łącznie co najmniej 400 ml na osobę)
  - danie główne na ciepło – co najmniej 3 propozycje plus dwa dodatki skrobiowe (łącznie co najmniej 500 g na osobę;), danie główne obejmować



będzie potrawy mięsne (białe/czerwone mięso), rybne (jeden rodzaj),  
wegetariańskie (jeden rodzaj)

- sałatki – minimum 2 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę)
- surówki – minimum 2 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę)
- desery i ciasta – minimum 3 rodzaje (łącznie co najmniej 200 g na osobę)
- owoce – wybór świeżych owoców całych i krojonych (łącznie co najmniej 200 g na osobę)
- napoje zimne – soki (nie napoje, co najmniej 3 rodzaje), woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 300 ml na osobę).

**c) kolacji w dniu 21.05.2026 r. w godz. 18.30–22.00 dla 400 osób** obejmującej:

- przystawki – np. tarty na ciepło i zimno, koreczki, finger food, koreczki itp. minimum 4 do wyboru (łącznie co najmniej 400 g na osobę),
- zimna płyta – np. deska wędlin, serów, regionalnych produktów itp. z pieczywem
- dania główne na ciepło – co najmniej 5 propozycji plus dwa dodatki skrobiowe (łącznie co najmniej 450–500 g na osobę, dania główne obejmować będą potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), wegetariańskie (jeden rodzaj)
- sałatki i surówka – sałatki (3 rodzaje) i surówka (łącznie co najmniej 300 g na osobę)
- desery i ciasta – minimum 4 rodzaje (łącznie co najmniej 200 g na osobę)
- owoce – wybór świeżych owoców całych i krojonych (łącznie co najmniej 150 g na osobę)
- napoje ciepłe i zimne (uzupełniane na bieżąco, bez ograniczeń): świeżo parzona kawa, herbata (co najmniej 3 rodzaje), dodatki (cukier, mleko, cytryna), soki (nie napoje; co najmniej 3 rodzaje), woda mineralna (gazowana i niegazowana).

2) Wykonawca przedstawi propozycję menu zgodnie z powyższymi wymogami do akceptacji Zamawiającemu najpóźniej na 10 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia Konferencji i zobowiązuje się uwzględnić ewentualne uwagi Zamawiającego.

3) W przypadku mniejszego zainteresowania Konferencją tj. mniejszej ilości uczestników, Zamawiający może zredukować liczbę uczestników Konferencji korzystających z usługi gastronomicznej (przerw kawowych, lunchów i kolacja) o maksymalnie **40%**. O faktycznej liczbie uczestników Konferencji korzystających z usługi gastronomicznej oraz ewentualnej zmianie godz. świadczenia usług gastronomicznych Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub



elektronicznie (mailowo) w terminie najpóźniej do **3** dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia Konferencji.

## **II. Wymagania dotyczące personelu**

Wykonawca wyznaczy osobę do kontaktów z Zamawiającym oraz wyznaczy osobę nadzorującą prawidłowe, profesjonalne wykonanie zamówienia i będącą do bezpośrednich kontaktów z Zamawiającym w trakcie trwania Konferencji. Zamawiający wymaga obecności przedstawiciela Wykonawcy w czasie i miejscu realizacji zamówienia.