

**Załącznik nr 1 do SWZ**
**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w postaci zapewnienia noclegów, usługi cateringowej i sal szkoleniowych dla Uczestników szkoleń oraz trenerów odpowiedzialnych za przeprowadzenie audytów, w ramach projektu: „Bezpieczny pacjent – działania na rzecz praw pacjenta w systemie ochrony zdrowia”, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego Plus 2021-2027, w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027.

Usługa będzie realizowana od dnia podpisania umowy do 31 marca 2028 r., bądź do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi jako pierwsze.

**Miejsce realizacji świadczenia:** powiat olsztyński, województwo warmińsko-mazurskie.

	Liczba szkoleń	Liczba uczestników w	liczba uczestników w łącznie	Razem liczba noclegów (liczba pokoi 1-osobowych)	Razem liczba noclegów (liczba pokoi 2-osobowych)	Obiad + przerwa kawowa	Sala liczba dni * 9,5h
<b>powiat olsztyński, województwo warmińsko-mazurskie</b>							
powiat olsztyński, województwo warmińsko-mazurskie  (śr. 80 os.)	2026 r.: 1 szkolenie 2-dniowe (4 grupy szkoleniowe odbywające szkolenie w tym samym terminie) 2027 r.: 1 szkolenie 2-dniowe (4 grupy szkoleniowe odbywające szkolenie w tym samym terminie); 2028 r.: 1 szkolenie 2-dniowe (4 grupy szkoleniowe odbywające szkolenie w tym samym terminie)	20	80	144	168	480	228

**Podana przez Zamawiającego szacunkowa liczba szkoleń ma charakter jedynie orientacyjny i zarówno liczba szkoleń, wielkość grup szkoleniowych jak i termin może ulec zmianie.**

## **I. OGÓLNY ZAKRES USŁUG**

### **1) WYMAGANIA OGÓLNE**

1. Wszystkie usługi: sala szkoleniowa, wyżywienie i noclegi muszą być świadczone na terenie jednego kompleksu hotelowego.
2. Obiekt, w którym odbywać się będzie szkolenie powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt powinien spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób z niepełnosprawnościami określone w Załączniku nr 8 do Rozrządzenia 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. z 2017, poz. 2166).
3. Wykonawca zapewni przechowanie w obiekcie hotelowym otrzymanych na kilka dni wcześniej materiałów szkoleniowych, które Zamawiający wyśle w celu ich rozdystrybuowania podczas szkolenia. Zamawiający wskaże w drodze kontaktów roboczych osobę odpowiedzialną za odbiór materiałów na miejscu.
4. Wykonawca jest odpowiedzialny za oznakowanie miejsca szkolenia materiałami przekazanymi przez Zamawiającego (wydruk w kolorze, format A4 lub zamieszczenie informacji w postaci multimedialnej na monitorze).
5. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów wygenerowanych przez osoby uczestniczące w szkoleniach w trakcie całego pobytu w obiekcie hotelowym (np. koszty połączeń telefonicznych, korzystanie z płatnego baru, itp.).
6. Zamawiający ma prawo dokonać przed rozpoczęciem szkolenia wizytacji obiektu pod kątem weryfikacji spełnienia wszystkich warunków postawionych przez Zamawiającego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia uwag do Przedmiotu umowy na każdym etapie realizacji zamówienia w celu należytego wykonywania umowy. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłaszane uwagi.
8. Zamawiający rekomenduje świadczenie usług w sposób, który będzie prowadził do zminimalizowania negatywnego wpływu na środowisko, np. poprzez oszczędne zużycie energii i zasobów, redukcję odpadów, czy wybór ekologicznych rozwiązań (działania i rozwiązania stosowane przez Wykonawcę powinny być zgodnie z zasadą DNSH: „nie czynić poważnych szkód”).
9. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do organizacji więcej niż jednego szkolenia, w danym mieście, w takim samym terminie.**

### **2) HARMONOGRAM REALIZACJI USŁUGI**

1. Każdorazowo, **najpóźniej na 21 dni** przed realizacją szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy zlecenie drogą elektroniczną, w którym powiadomi o zakresie usługi:
  - a) termin szkolenia,
  - b) miejsce realizacji szkolenia (miasto),
  - c) liczba uczestników szkolenia,
  - d) liczba uczestników szkolenia korzystających z noclegu wraz z podaniem rodzaju pokoi (1-osobowe, 2-osobowe oraz ich wykorzystania),



- e) liczba noclegów przypadających na jedno szkolenie,
  - f) zapotrzebowanie na posiłki,
  - g) wytyczne dotyczące sali.
- Dopuszczalne jest zlecenie usług w terminie krótszym niż 21 dni, jeśli Wykonawca będzie w stanie zrealizować usługę.
2. W terminie **3 dni** po przesłaniu zlecenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycję obiektu we wskazanym przez Zamawiającego miejscu realizacji szkolenia. Zamawiający w terminie 3 dni zaakceptuje obiekt lub zgłosi uwagi. W przypadku zgłoszenia uwag Wykonawca w terminie 2 dni zaproponuje inny obiekt, a Zamawiający w terminie 2 dni dokona jego akceptacji.
  3. Każdorazowo przed szkoleniem Wykonawca prześle Zamawiającemu w terminie **min. 10 dni przed szkoleniem menu** do akceptacji. Zamawiający może w terminie 2 dni roboczych zgłosić uwagi, które Wykonawca zobowiązany jest wprowadzić. Menu musi być zróżnicowane względem dwóch dni szkolenia.
  4. **W terminie 4 dni** przed szkoleniem Zamawiający przekaze Wykonawcy ostateczną liczbę osób objętych usługami, dokładne godziny serwowania posiłków oraz zgłosi ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegetariańskie/wegańskie. W takich przypadku Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiedni ciepły posiłek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zredukowania liczby uczestników szkolenia o **maks. 30%** w stosunku do informacji podanej w wystanym zleceniu.
  5. **Zamawiający zastrzega sobie prawo bez kosztowego odwołania zlecenia lub zmiany terminu realizacji usługi, o czym poinformuje Wykonawcę, nie później niż na 14 dni przed wskazanym pierwotnie w zleceniu terminem realizacji danej usługi.**
  6. Wykonawca zapewni wszystkie wymagania jakościowe postawione przez Zamawiającego. W przypadku stwierdzenia rozbieżności, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin – 1 dzień – na ich usunięcie (pod rygorem odstąpienia od Umowy z winy Wykonawcy), po którym dokona ponownej wizytacji miejsc realizacji przedmiotu zamówienia.
  7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu nie później niż **w terminie 7 dni roboczych** po zakończeniu każdego szkolenia podsumowanie rozliczenia zawierające usługi objęte zleceniem wraz z cenami za poszczególne usługi.
  8. Wartość zlecenia obliczana będzie każdorazowo, stosownie do jego zakresu, na podstawie cen jednostkowych podanych w formularzu ofertowym oraz liczby zgłoszonych osób z uwzględnieniem pkt. 4.
  9. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy wypłacane będzie po zrealizowanych szkoleniach, za faktycznie wykonane usługi.
  10. Rozliczenie (podpisanie protokołu odbioru i wystawienie faktury) będzie następowało za wykonane usługi na koniec danego miesiąca.

## II. SZCZEGÓŁOWY ZAKRES USŁUG

### 1) WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE REALIZACJI USŁUGI ZAPEWNIENIA SALI SZKOLENIOWEJ

1. Zapewnienie sal szkoleniowych (szczegóły dot. liczby sal wskazane są w poszczególnych częściach zamówienia), z których każda musi:
  - a. zapewniać komfort pracy dla grupy **16-80 osobowej**;
  - b. mieć zapewnione zaplecze do przeprowadzenia szkolenia, zgodnie z wymaganiami polskiego prawa, tj. spełniać odpowiednie warunki sanitarne, bezpieczeństwa, akustyczne i jakościowe,
  - c. być odrębnym pomieszczeniem, niezależnym od sali restauracyjnej i pokoi hotelowych (nie może być np. za przepierzeniem sali restauracyjnej bądź zaadaptowanym pokojem hotelowym)
  - d. zapewniać ustawienie: ze stołami (podkowa / szkolne) - ewentualnie inne wskazane przez Zamawiającego), liczba miejsc siedzących w sali szkoleniowej oraz stołów musi odpowiadać liczbie uczestników szkolenia
  - e. zapewniać bezpłatny dostęp do Internetu,
  - f. być klimatyzowana, umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczenia
  - g. być zamykana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom spoza szkolenia
  - h. mieć zapewniony dostęp do sali co najmniej na 2h przed rozpoczęciem szkolenia oraz na 1h po jego zakończeniu.
  - i. Wyposażenie:
    - tablica suchościeralna oraz pisaki w czterech kolorach (czarny, niebieski, czerwony, zielony)
    - projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie)
    - ekran umożliwiający projekcję wyraźnego obrazu z projektora multimedialnego, widocznego dla wszystkich uczestników
    - laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlanie prezentacji/ filmów / dźwięku
    - przedłużacz o długości minimum 8m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy)
    - stolik na materiały szkoleniowe trenera

## **2) WYMAGANIA ZAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE ZAPEWNIENIA USŁUGI GASTRONOMICZNEJ**

1. W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni: obiad oraz całonocną przerwę kawową dla każdego uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy.
2. Wyżywienie winno być zapewnione w miejscu odbywania szkoleń.
3. W ramach usługi Wykonawca zapewni:
  - a. obsługę kelnerską w trakcie trwania szkolenia (minimum 1 osoba), obecnej przez cały czas trwania szkolenia,
  - b. odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednokrotnego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek. Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia,
  - c. odpowiednie winietki dań bufetowych z oznaczeniem, które z nich są wegetariańskie.
4. Wykonawca jest zobowiązany do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023, poz. 1448), dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz do kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków.
5. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia, posiadającego odpowiednio wysoką kaloryczność z możliwością indywidualnej diety.

6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć produkty przerwy kawowej na miejsce spożycia cateringu najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz obiad najpóźniej 10 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej.
7. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku. Ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe.
8. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia informacji o alergenach w dostępnym widocznym miejscu dla osób korzystających z posiłków. Informacje należy umieścić w menu lub na dodatkowej kartce na przykład w formie graficznych znaczków w menu, czy w tabeli na osobnej karcie.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023, poz. 1448), które obowiązują na terenie Polski oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Wykonawca musi ustalić z Zamawiającym menu najpóźniej na 5 dni przed terminem realizacji szkolenia, w szczególności składniki dania obiadowego (uzyskanie akceptacji Zamawiającego dla propozycji menu).
10. Specyfikacja wyżywienia:
  - a. Obiad (opis i gramatura dotyczą jednego obiadu dla jednego uczestnika) - jeden na każdy dzień szkoleniowy:
    - a. Pierwsze danie: zupa (min. 200 ml/os.).
    - b. Drugie danie:
      - mięso lub ryba do wyboru (min. 150 g./os.),
      - dodatki np. ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka (min. 100 g./os. – min. dwa rodzaje),
      - surówka lub warzywa gotowane (min. 150 g./os – min. dwa rodzaje),
      - deser – ciasto pieczone lub mus (min. dwa rodzaje).
    - c. Napoje podane do obiadu:
      - woda mineralna gazowana/niegazowana – jedna butelka 0,5 l wody na osobę,
      - kawa (parzona i rozpuszczalna lub kawa z ekspresu) - bez ograniczeń,
      - herbata (parzona wrzątkiem) do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń,
      - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, słodzik, cytryna.
  - b. Przerwa kawowa – całodzienna, dostępna na 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia, na 1 uczestnika, na każdy dzień szkoleniowy, składająca się z:
    - wody mineralnej gazowanej / niegazowanej – dwie butelki 0,5 l /os
    - kawy czarnej i kawy rozpuszczalnej lub kawy z ekspresu – bez ograniczeń
    - wyboru herbat – parzonej wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń
    - dodatków: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna – bez ograniczeń
    - ciast pieczonych do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 150 g/os /
    - sezonowych owoców filetowanych - 2 rodzaje – co najmniej 100g/os

### 3) WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE ZAPEWNIENIA USŁUGI NOCLEGOWEJ

1. Zamawiający wymaga zapewnienia noclegu w hotelu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (równoważne ze standardem minimum 3 gwiazdek wg kategoryzacji 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. z 2017, poz. 2166);
2. Hotel powinien być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekt musi spełniać co najmniej minimalne wymagania w zakresie dostosowania obiektów do potrzeb osób niepełnosprawnych określone w Załączniku nr 8 do Rozporządzenia 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. z 2017, poz. 2166);
3. Hotel powinien zapewnić bezpłatny parking dla uczestniczek/uczestników szkolenia oraz pracowników Zamawiającego;
4. Wykonawca zapewni nocleg maksymalnie dla wszystkich uczestniczek i uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego w każdym z terminów szkoleń.
5. Zapewnienie pokoi dwuosobowych dla uczestników szkolenia z dwoma oddzielnymi łózkami oraz pokoi jednoosobowych (lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania).
6. Wykonawca zapewni nocleg pomiędzy dniami szkolenia, ewentualnie dzień przed lub dzień po wg zapotrzebowania wskazanego przez Zamawiającego.
7. Zakwaterowanie każdej osoby obejmuje świadczenie usługi gastronomicznej w postaci śniadania i kolacji.
8. Opis wyżywienia:
  - a. Śniadanie – wg standardu panującego hotelu.
  - b. Kolacja w formie bufetu – uzupełniana:
    - przystawki w tym jedna wegetariańska – 3 rodzaje
    - sałatki – 2 rodzaje
    - wybór wędlin, mięs pieczonych – 3 rodzaje
    - wybór serów – 3 rodzaje
    - pieczywo - 4 rodzaje, w tym jasne, ciemne + dodatki typu: masło / dip
    - danie główne na ciepło – dwa rodzaje w tym jedno mięsne
    - dodatków typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje,
    - deser - ciasto pieczone lub mus – min. 2 rodzaje
    - woda mineralna niegazowana / niegazowana – bez ograniczeń
    - soki owocowe - 3 rodzaje – bez ograniczeń
    - kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
    - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń
    - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna – bez ograniczeń

#### **powiat olsztyński, województwo warmińsko-mazurskie – wymagania szczegółowe w zakresie obiektu**

1. Zapewnienie hotelu w powiecie olsztyńskim, w województwie warmińsko-mazurskim, o standardzie min. 3\*, tj. posiadającym nadaną decyzję kategoryzacyjną o standardzie minimum 3\* wg kategoryzacji 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. z 2017, poz. 2166).
2. Hotel musi znajdować się poza granicami dużych miast (co najmniej wojewódzkich i powiatowych) i być zlokalizowany maksymalnie do 230 km od siedziby Zamawiającego (Warszawa, Płocka 11/13),

liczone po ciągach komunikacyjnych wg mapy google maps/ targeo.pl.

3. Hotel musi znajdować się bezpośrednio nad jeziorem, tj. w odległości maks. 150 m od jeziora, mierzonej w linii prostej za pomocą mapy google maps/targeo.pl.
4. Hotel musi posiadać dostęp do strefy rekreacyjnej, np. basen lub sauna lub jacuzzi lub siłownia, bezpłatnej dla wszystkich uczestników szkolenia, znajdującej się na terenie obiektu.