



Sprawa nr: SAT.261.23.26

Załącznik nr 1 do SWZ – OPZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**1. Przedmiot zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie miejsc noclegowych, miejsc parkingowych, sali konferencyjnej oraz realizacja usług gastronomicznych na potrzeby przeprowadzenia **dwóch seminariów w Krakowie** (woj. małopolskie): **I.) w dniu 23 października 2026 r., II.) w dniu 30 października 2026 r.** 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 oraz budżetu państwa.

Zamówienie będzie realizowane w pakietach:

Pakiet	Miasto	Daty seminariów	Ilość uczest.	Noclegi (1 doba hotelowa)		Miejsca parkingowe	
				data	ilość	data	ilość
I.	Kraków	23.10.2026	60	22/23.10.2026	50	22-23.10.2026	40
II.		30.10.2026		29/30.10.2026		29-30.10.2026	

2. Lokalizacja

Usługi objęte zamówieniem opisanym w poszczególnych pakietach (pkt.1. OPZ) będą realizowane w 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 tj. z dnia 2017.11.24) na terenie miasta Krakowa w odległości umożliwiającej dotarcie od Dworca Głównego (wschód/zachód/tunel; dojście i/lub dojazd jednym środkiem komunikacji miejskiej (tj. tramwaj lub autobus; wg rozkładu jazdy MPK w Krakowie w godz. 7.00-9.00) w czasie nie dłuższym niż **30 minut** (łącznie). 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 (danego pakietu) powinny być realizowane w jednym i tym samym budynku, jednocześnie zapewniającym dostęp do wszystkich wykorzystywanych podczas seminariów pomieszczeń dla osób z niepełnosprawnością.

3. Termin

I.) Seminarium odbędzie się w Krakowie w dniu 23.10.2026 r. w godz. 9.00-16.00.

II.) Seminarium odbędzie się w Krakowie w dniu 30.10.2026 r. w godz. 9.00-16.00.

4. Uczestnicy

- 1) Zamawiający przewiduje udział w każdym seminarium – maksymalnie **60** uczestników.
- 2) Zamawiający może pomniejszyć liczbę uczestników w każdym seminarium maksymalnie o **50%** (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 danego seminarium.

5. Wymagania dotyczące zapewnienia noclegów i miejsc parkingowych

- 1) W ramach zamówienia zgodnie z pkt.1. Przedmiot zamówienia i pkt.2. Lokalizacja Wykonawca zapewni miejsca noclegowe – pokoje jednoosobowe lub inne z przeznaczeniem dla jednej osoby, ze śniadaniem, w dniu poprzedzającym seminarium tj.: I.) 22/23.10.2026 (1 doba) - maksymalnie **50** pokoi i II.) 29/30.10.2026 (1 doba) - maksymalnie **50** pokoi
- 2) W przypadku mniejszej ilości chętnych uczestników Zamawiający może zredukować liczbę noclegów maksymalnie o **50% pokoi**. 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 w cenie usługi miejsca parkingowe tj. liczbę miejsc parkingowych określoną w pkt.1. OPZ, zlokalizowanych na terenie danego hotelu lub w jego sąsiedztwie, w terminie realizacji zamówienia (zgodnie z pkt.1. OPZ). Dodatkowo Wykonawca zagwarantuje podczas każdego seminarium co najmniej 10 miejsc parkingowych z możliwością wykorzystania przez uczestników seminarium na ich własny koszt.



- 4) Zamawiający może zredukować liczbę miejsc parkingowych w danym pakiecie maksymalnie o 50%.
- 5) O faktycznej liczbie wykorzystanych miejsc parkingowych o których mowa w pkt.1. OPZ Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie do 3 dni roboczych przed datą rozpoczęcia danego seminarium.

6. Wymagania dotyczące sali konferencyjnej

Wykonawca zapewni salę konferencyjną (zgodnie z pkt.1. i pkt.2. OPZ) przeznaczoną dla ustalonej i potwierdzonej liczby uczestników każdego seminarium, przygotowaną zgodnie z poniższym opisem:

- Sala konferencyjna dla wszystkich uczestników tj. maksymalnie 60 osób
- miejsca siedzące dla wszystkich uczestników w **ustawieniu szkolnym** (krzesła ustawione przy stołach/stolikach w wygodnej odległości),
- stół prezydialny dla 4 osób,
- dostęp do Internetu bezprzewodowego,
- oświetlenie z możliwością zaciemnienia sali,
- nagłośnienie,
- 3 mikrofony bezprzewodowe (2 na stole prezydialnym, 1 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 4 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 każdym 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 A4,
- 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 każdego 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 każdego seminarium.

9. Wymagania dotyczące usług gastronomicznych

- 1) Wykonawca zapewni podczas każdego seminarium usługi gastronomiczne składające się z:
 - a) **przerwy kawowej** typu „non-stop” (uzupełniana na bieżąco) zapewniającej świeżo parzoną kawę (kawa z ekspresu; Wykonawca zapewni sprzęt tj. ekspresy ciśnieniowe w liczbie zapewniającej sprawne/wydajne użytkowanie), herbatę (co najmniej 3 rodzaje), dodatki (cukier, cytryna, mleko, mleko, mleko b/laktozy), soki (nie napoje, co najmniej 3 rodzaje), wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną) oraz minimum 3 rodzaje ciast, 3 rodzaje słonych przekąsek oraz świeże owoce i warzywa (przygotowane bezpośrednio do spożycia).

Przerwy kawowe typu „non-stop”: dostępna od 30 minut 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 500 ml na osobę; w tym 1 propozycja wegetariańska),
 - 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 200 g każde), 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 200 g na osobę).

Lunch serwowany będzie o godzinie ustalonej z Zamawiającym.

- 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 mniejszej ilości chętnych uczestników Zamawiający może pomniejszyć liczbę osób korzystających z usług gastronomicznych o maksymalnie **50%** (liczone od maksymalnej liczby uczestników danego seminarium). O faktycznej liczbie uczestników korzystających z usługi gastronomicznej oraz czasie (godz.) lunchu Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub elektronicznie (mailowo) najpóźniej na **3 dni** kalendarzowe przed datą rozpoczęcia danego 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.