**Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Rozdział I PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie sali konferencyjnej oraz wyżywienia na potrzeby przeprowadzenia konferencji zamykającej projekt pn. „Wzmocnienie infrastruktury powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych w celu zwiększenia efektywności ich działania” w ramach Działania 11.3 Wspieranie naprawy i odporności systemu ochrony zdrowia Oś priorytetowa XI REACT-EU Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2014 – 2020 w zakresie wsparcia organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zwanej dalej: „Konferencją”) dla maks. 300 osób, w tym pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz zaproszonych gości.

Celem projektu jest wzmocnienie infrastruktury 157 stacji sanitarno-epidemiologicznych zlokalizowanych na terenie całego kraju oraz poprawa funkcjonowania systemu opieki zdrowotnej po pandemii COVID-19 oraz wzmocnienie jego długofalowej odporności i przygotowanie na potencjalne przyszłe zagrożenia epidemiologiczne.

1. Planowana jest jednodniowa Konferencja, która odbędzie się w godzinach 9.30 ‑ 14.00 (jeden dzień roboczy w terminie pomiędzy 27 listopada 2023 r., a 8 grudnia 2023 r.).
2. Dokładny termin Konferencji mieszczący się w powyżej wskazanych terminach, Wykonawca wskaże w swojej ofercie. Wykonawca może wskazać więcej niż jedną datę, ostateczny termin zostanie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, którego oferta będzie najkorzystniejsza.
3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy zapewnienia:
* sali konferencyjnej dla maks. 300 osób, wraz z zapewnieniem miejsc siedzących, nagłośnienia oraz komputera, rzutnika i ekranu do wyświetlania treści
* wyżywienia dla 300 Uczestników
* opracowania, wykonania i dostarczenia ścianki reklamowej tekstylnej łukowej wielokrotnego użytku z nadrukiem dwustronnym – 2 sztuki;
1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z przedmiotu zamówienia dla maksymalnie 20% Uczestników. Ostateczną ilość osób Zamawiający przekaże Wykonawcy w terminie do 5 dni roboczych przed Konferencją.

**Rozdział II WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy:
	1. Zapewnienia realizacji Konferencji i wyżywienia na terenie jednego obiektu (np. kompleksu hotelowego/ restauracji/ sali /itp.), w maksymalnej odległości do 60 km od Dworca Centralnego, ul. al. Jerozolimskie 54, 00-019 Warszawa, licząc odległość do miejsca Konferencji po drogach publicznych, dzięki kalkulatorowi odległości mieszczącemu się na stronie internetowej pod adresem: <https://www.google.pl/maps>. Sala konferencyjna powinna być szybko osiągalna środkami komunikacji miejskiej. Obiekt, w którym odbywać się będzie Konferencja musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

W przypadku sali znajdującej się w obiekcie hotelowym, to obiekt ten musi 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).

* 1. Zapewnienia bezpłatnego parkingu dla Uczestników oraz pracowników ze strony Zamawiającego.
	2. Oznakowania miejsca Konferencji materiałami przekazanymi przez Zamawiającego (wydruk w kolorze w formacie A4 lub zamieszczenie informacji w postaci multimedialnej na monitorze). Materiały (plik pdf) zostaną przekazane przez Zamawiającego drogą elektroniczną w terminie do 5 dni roboczych przed Konferencją.
	3. Opracowania, wykonania i dostarczenia ścianki reklamowej tekstylnej łukowej wielokrotnego użytku z nadrukiem dwustronnym.
	4. Zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę minimum 1 osoby świadczącej obsługę kelnerską przy realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie umowy o pracę.
1. Szczegółowy zakres usług
2. Sala konferencyjna
3. Wykonawca zapewni salę umożliwiającą komfortowy przebieg Konferencji.
4. Wielkość sali oraz liczba miejsc siedzących musi być dostosowana do liczby Uczestników Konferencji, tj. maks. 300 osób.
5. Sala konferencyjna musi być wyposażona w komputer lub laptop z oprogramowaniem umożliwiającym wyświetlenie prezentacji/filmów/dźwięku, projektor multimedialny (sprawny, umożliwiający podpięcie do laptopa i korzystanie), odpowiedniej wielkości ekran do projekcji lub inną powierzchnię do wyświetlania zapewniającą dobrą jakość wyświetlanego obrazu, co najmniej dwa mikrofony bezprzewodowe, wskaźniki laserowe i piloty do zmiany slajdów, przedłużacz o długości minimum 8 m (lub odpowiednio więcej przedłużaczy), stolik dla prelegentów, oraz wygodne miejsca dla każdego Uczestnika Konferencji i zaplecze sanitarne.
6. Nagłośnienie sali konferencyjnej musi być dostosowane do liczby Uczestników Konferencji.
7. Sala konferencyjna musi posiadać oświetlenie światłem dziennym i sztucznym oraz zaciemnienie na czas użytkowania projektora.
8. Sala konferencyjna musi spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje/szkolenia.
9. Sala konferencyjna musi być utrzymana w czystości i porządku.
10. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie obsługi technicznej sali konferencyjnej i sprzętu wykorzystywanego podczas Konferencji oraz zobowiązany jest do interwencji w ciągu maksymalnie 10 minut od momentu zgłoszenia problemu. Wykonawca przekaże Zamawiającemu bezpośredni kontakt do osoby zajmującej się obsługą techniczną Konferencji.
11. Wykonawca zapewni bezpłatny dostęp do Internetu.
12. Wykonawca zapewni klimatyzację, umożliwiającą regulację temperatury podczas użytkowania pomieszczeń.
13. Zapewnione będzie zaplecze sanitarne (toalety) w pobliżu Sali konferencyjnej.
14. Zapewniony zostanie dostęp do Sali konferencyjnej co najmniej na 2 h przed rozpoczęciem Konferencji oraz na 2 h po ich zakończeniu.
15. Położenie Sali konferencyjnej oraz infrastruktury towarzyszącej musi umożliwiać swobodny i samodzielny dostęp dla osób niepełnosprawnych.
16. Wykonawca jest zobowiązany oznakować miejsca Konferencji materiałami otrzymanymi od Zamawiającego (oznakowanie dotyczące dofinansowania Konferencji ze środków UE).
17. Obsługa gastronomiczna
18. Podczas trwania Konferencji Wykonawca zapewni usługę cateringową. Kompleksowa usługa cateringowa obejmuje przygotowanie, dostawę i zaserwowanie cateringu dla maksymalnie 300 Uczestników Konferencji.
19. Zamawiający wymaga zapewnienia cateringu w postaci poczęstunku powitalnego, serwisu kawowego przez cały czas trwania Konferencji oraz obiadu. Wykonawca zapewni poczęstunek powitalny od godz. 9:30, serwis kawowy przez cały czas trwania Konferencji, w tym przerwę kawową o godz. 11.30, oraz obiad ok. godz. 13.30.
	1. Poczęstunek powitalny przygotowany na 0,5 godziny przed rozpoczęciem konferencji (w godzinach 9.30 – 10.00), bez ograniczeń, uzupełniany w razie potrzeby, obejmujący co najmniej:
		1. Świeżo parzoną kawę z ekspresu,
		2. mleko, śmietankę, cukier, cytrynę,
		3. wrzątek, herbatę do wyboru spośród minimum 5 rodzajów herbat
		(w tym czarna, owocowa, zielona, rooibos, mięta) w torebkach
		(o wadze 1,5 - 2 g),
		4. wodę mineralną i 100% sok owocowy w minimum 4 smakach, podawane w dzbankach lub szklanych butelkach,
		5. owoce podane w całości lub krojone umieszczone w naczyniach dekoracyjnych,
		6. mini kanapeczki (minimum 5 różnych rodzajów, np. na pieczywie pszennym, chlebie pełnoziarnistym, z szynką, salami, żółtym serem, łososiem, do każdej kanapki dodatki warzywne),
		7. francuskie rogaliki z kremem, mini pączki, inne ciasteczka, w tym jeden rodzaj bezglutenowy, bezmleczny, bezcukrowy.
	2. Serwis kawowy oraz przerwy kawowa i obiadowa zapewnione będą w tym samym budynku w bliskim sąsiedztwie sali konferencyjnej.
	3. Serwis kawowy i przekąski (ciasta, owoce) oraz obiad serwowane będą na zasadzie szwedzkiego stołu.
	4. Wykonawca na przerwę kawową zapewni dodatkowo (oprócz produktów wskazanych w lit. a powyżej):
		1. ciasto pieczone do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 70 g/os,
		2. sezonowe owoce filetowane - 2 rodzaje – co najmniej 70g/os.
	5. Wykonawca zapewni obiad w formie bufetu tj.:
		1. dwa rodzaje zup, w tym jedna zupa-krem – min. 200 ml/os,
		2. danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru (min. 150g/os),
		3. sałatki/surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
		4. dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
		5. deser typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości min. 70g /os,
		6. woda mineralna niegazowana / gazowana – jedna butelka 0,5 l/os,
		7. kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
		8. wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń,
		9. dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszku, cukier, cytryna.
	6. W ramach usługi Wykonawca zapewni:
20. obsługę kelnerską w trakcie trwania Konferencji (minimum 2 osoby), obecną przez cały czas trwania Konferencji;
21. odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, niedopuszczalne są naczynia jednorazowego użytku;
22. odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia;
23. minimum 50 wysokich stołów koktajlowych (wraz z pokrowcami);
24. w przypadku osoby z niepełnosprawnością np. na wózku inwalidzkim lub niskorosłej zostanie zapewnione dodatkowe miejsce konsumpcji o stosownej dla niej wysokości;
25. przygotowanie posiłków w dniu świadczenia usługi (podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku), tj. posiłki muszą być świeże, dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, a owoce muszą być czyste i dojrzałe.
26. Łatwo dostępną informację o składzie potraw i potencjalnych zawartych w nich alergenach.
	1. Koszty posiłków, dowozu cateringu, sprzętu, obsługi kelnerskiej ponosi Wykonawca.
27. Ścianka reklamowa tekstylna łukowa wielokrotnego użytku z nadrukiem dwustronnym – 2 szt.
	1. Wymiary: szerokość: 200 cm, wysokość: 228 cm.
	2. Szkielet ścianki – konstrukcja z rur aluminiowych łączonych na zatrzaski, montaż powinien odbywać się bez konieczności użycia specjalnych narzędzi. Nadruk na tkaninie poliestrowej kalandrowanej. Materiał powinien charakteryzować się wysoką jakością oraz spełniać wszelkie wymogi bezpieczeństwa produktu.
	3. Rodzaj nadruku: Nadruk na tkaninie poliestrowej o minimalnej gramaturze 180 gr metodą sublimacyjną, pełnobarwny, dwustronny, 4+4.
	4. Wyposażenie: konstrukcja aluminiowa (szkielet ścianki), wydruki, poręczny pokrowiec transportowy.
	5. Zawartość nadruku: projekt przekazany przez Zamawiającego.
	6. Pakowanie: pokrowiec zabezpieczony w transporcie przed uszkodzeniami + opis zawartości pokrowca (rodzaj i liczba elementów)
28. Współpraca z Zamawiającym
29. 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.
30. Wykonawca zapewni min. jednego pracownika do stałego kontaktu z Zamawiającym, odpowiedzialnego za wszelkie sprawy związane z organizacją Konferencji.
31. Wykonawca zobowiązuje się do:

- współpracy z Zamawiającym na każdym etapie realizacji usługi,

- informowania Zamawiającego o napotkanych problemach/trudnościach przy realizacji zamówienia, szczególnie tych, które potencjalnie mogą wpłynąć na częściowe lub całościowe niewywiązanie się z postanowień zawartej umowy.

1. Wykonawca zapewni jednego pracownika, który będzie posiadał odpowiednie kompetencje do podejmowania w imieniu Wykonawcy wiążących decyzji dotyczących realizacji zamówienia i będzie ściśle współpracował z pracownikiem Zamawiającego odpowiedzialnym za realizację Konferencji. Wspomniany pracownik będzie obecny/dostępny w miejscu organizacji Konferencji do dyspozycji Uczestników w sprawach techniczno-organizacyjnych przez cały czas trwania Konferencji.

**ŹRÓDŁO WSPÓŁFINANSOWANIA**

Przedmiot zamówienia będzie współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu nr POIS.11.03.00-00-0192/22 pn. „Wzmocnienie infrastruktury powiatowych stacji sanitarno–epidemiologicznych w celu zwiększenia efektywności ich działania” w ramach Działania 11.3 oś priorytetowa XI REACT-EU Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2014 – 2020 w zakresie wsparcia organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.