

Znak: OKA-II.271.6.2026

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**„Kompleksowa usługa organizacji dwudniowego seminarium stacjonarnego dla członków Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji”**

Zamówienie realizowane będzie w ramach projektu pn. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”, który wpisuje się w Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności (zadanie nr 1, podzadanie 1.4.);

I. W ramach zleconej usługi Wykonawca będzie odpowiedzialny za zorganizowanie następujących części:

- 1) **Część warsztatowa** – wynajem na dwa dni sali warsztatowej/ konferencyjnej dla maksymalnie 20 osób dla potrzeb zorganizowania dwudniowego seminarium dla członków Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji (WZK) oraz zapewnienie prelegenta/szkoleniowca a także zakup materiałów warsztatowych/ biurowych niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów;
- 2) **Usługa cateringowa** – w ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni: 2 x bufet kawowo-śniadaniowy, 2 x lunch, kolację w pierwszym dniu oraz śniadanie w drugim dniu.
- 3) **Usługa transportowa** - zapewnienia przejazdu uczestników seminarium jednym pojazdem samochodowym z wystarczającą liczbą miejsc i przestrzenią na bagaże z miejsca zbiórki w Kielcach do miejsca docelowego, gdzie odbywać się będzie seminarium i powrót do Kielc;
- 4) **Część noclegowa** – zapewnienie 20 miejsc noclegowych dla uczestników seminarium.

Ostateczna liczba uczestników zostanie podana na 14 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem seminarium z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba uczestników spotkania nie przekroczy 20 osób.

II. Termin i miejsca realizacji zamówienia:

- 1) **Miejsce: województwo świętokrzyskie z wyłączeniem powiatu kieleckiego oraz miasta Kielce.**
- 2) **Termin: nie później niż 12.06.2026 r.**

Zamawiający ustali z Wykonawcą termin realizacji zamówienia po podpisaniu umowy z wyprzedzeniem minimum 14 dni kalendarzowych przed datą organizacji seminarium.

Uwaga: ostateczny termin realizacji seminarium nie później niż 12 czerwca 2026 r.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS DOTYCZY KAŻDEGO DZIAŁANIA:

1. Część warsztatowa:

1. Wykonawca w ramach realizacji zamówienia zobowiązany jest do kompleksowej organizacji seminarium, obejmującej w szczególności:
 - wynajem, zapewnienie oraz przygotowanie jednej sali warsztatowej/konferencyjnej przeznaczonej dla maksymalnie 20 osób, dostosowanej do prowadzenia warsztatów;
 - sala warsztatowa musi być zlokalizowana w tym samym budynku/ kompleksie budynków co część noclegowa,
 - wyposażenie sali w niezbędny sprzęt multimedialny i techniczny, w tym: rzutnik lub ekran multimedialny do prezentacji, laptop, system nagłośnienia, co najmniej 2 sprawne mikrofony bezprzewodowe wraz z zapasowymi bateriami oraz pilot do zdalnej zmiany slajdów;
 - zapewnienie bezpłatnego i stabilnego dostępu do Internetu (Wi-Fi) dla uczestników i prelegenta przez cały czas trwania seminarium;
 - ustawienie stołów w układzie w kształcie litery „U” lub w innej konfiguracji wskazanej przez prowadzącego warsztaty oraz zapewnienie możliwości zaciemnienia sali;
 - oznaczenie sali zgodnie z wytycznymi Księgi identyfikacji Wizualnej KPO*;
 - zapewnienie w trakcie seminarium bufetu kawowo-śniadaniowego przez dwa dni wydarzenia, zgodnie ze szczegółowymi wymaganiami określonymi w części dotyczącej usługi cateringowej;
 - zapewnienie prelegenta prowadzącego prelekcje i warsztaty z zakresu uczenia się przez całe życie (lifelong learning), po jednej prelekcji/warsztacie w każdym dniu seminarium, przy czym czas trwania każdej prelekcji/warsztatu musi wynosić minimum 4 godziny zegarowe każdego dnia;
 - Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji sylwetki prelegenta wraz z opisem doświadczenia i dorobku zawodowego;
 - Wykonawca zapewni, że prelegent wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych oraz wykorzystanie wizerunku w związku z realizacją przedmiotu zamówienia oraz jego promocją i utrwalaniem za pośrednictwem mediów, w tym mediów społecznościowych. Zgoda musi być dostarczona Zamawiającemu najpóźniej 7 dni kalendarzowych przed spotkaniem.
 - zapewnienie, aby miejsce realizacji warsztatów było dostępne i dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w szczególności w zakresie dostępności architektonicznej i komunikacyjnej;
 - pokrycie przez Wykonawcę wszelkich kosztów związanych z udziałem prelegenta w wydarzeniu, w tym kosztów dojazdu, wyżywienia, ewentualnego noclegu oraz wynagrodzenia za prowadzenie warsztatów.

2. Wykonawca zapewni niżej wymienione materiały biurowymi wraz z oznakowaniem logotypami (oznakowanie musi być zgodne z zapisami Księgi Identyfikacji Wizualnej KPO*) w **liczbie 20 szt.** każdy:

➤ **Długopis w etui:**

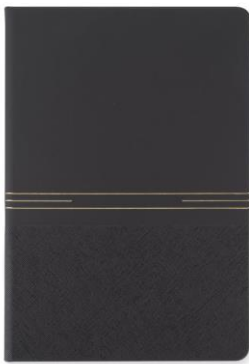
- długopis automatyczny wykonany z metalu, o klasycznym i eleganckim wzornictwie
- korpus: metalowy (mosiądz, stal nierdzewna lub stop metali o porównywalnej trwałości),
- wykończenie korpusu: lakier gładki, matowy;
- kolor korpusu: czarny,
- elementy wykończeniowe (klips, pierścienie, przycisk): metalowe, w kolorze srebrnym lub złotym, chromowane,
- powierzchnia odporna na zarysowania, ścieranie i odbarwienia,
- mechanizm wysuwania wkładu: przyciskowy (automatyczny),
- wkład wymienny, ogólnodostępny typ standardowy,
- kolor tuszu: niebieski lub czarny,
- długość linii pisania jednego wkładu: min. 1000 m,
- klips umożliwiający stabilne przypięcie do notesu lub kieszeni.
- opakowanie (jednostkowe etui/pudełko ochronne, konstrukcja sztywna, zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi, estetyczne, odpowiednie do celów reprezentacyjnych)
- brak widocznych wad lakieru, zarysowań i odprysków,
- równomierne wybarwienie elementów,
- produkt fabrycznie nowy, nieużywany, wolny od wad.
- każdy długopis musi posiadać znakowanie logotypem bezpośrednio na długopisie, zgodnie z Księgą identyfikacji wizualnej KPO*.



Zdjęcie poglądowe, źródło: Internet

➤ **Notes:**

- elegancki notes w twardej okładce - dopuszczalne warianty kolorystyczne: czarny, szary, granatowy z srebrnymi lub złotymi zdobieniami,
- materiał: tworzywo sztuczne
- format A5
- kartki w notesie wyprodukowane zostały z papieru kamiennego (EKO),
- notes posiada 80 kartek w kropki lub kratkę lub gładkie;
- notes musi posiadać znakowanie logotypem, zgodnie z Księgą Identyfikacji Wizualnej KPO*.



Zdjęcia poglądowe, źródło: Internet

➤ **Pendrive duo:**

- pojemność min. 64 GB;
- interfejs: USB Typu-C oraz USB 3.2 Gen. 1;
- maksymalna prędkość odczytu 300 MB/s;
- obudowa: metalowa lub drewniana;
- pakowany w osobne pudełko;
- oznakowanie pendrive lub opakowania musi być zgodne z Księgą Identyfikacji Wizualnej KPO*;



Zdjęcie poglądowe, źródło: Internet

2. Usługa cateringowa:

- a) Wykonawca zapewni poczęstunek **podczas dwóch dni seminarium**. Na usługę gastronomiczną dla **ok. 20 uczestników** spotkania składać się będzie:
- **2 x bufet kawowo - śniadaniowy dostępny podczas trwania** warsztatów w godzinach ustalonych z Zamawiającym;
 - **2 x lunch po zakończeniu części warsztatowej** każdego dnia w godzinach ustalonych z Zamawiającym;
 - **kolacja dnia pierwszego** o godzinie ustalonej z Zamawiającym; kolacja ma trwać min. 2 godziny zegarowe
 - **śniadanie dnia drugiego** w hotelu;

UWAGA: Zamawiający wymaga, aby kolacja w pierwszym dniu seminarium została zorganizowana poza obiektem hotelowym, w którym odbywa się wydarzenie. Miejsce realizacji usługi gastronomicznej powinno znajdować się w rozsądnej odległości od hotelu oraz zapewniać wyłączną lub wydzieloną przestrzeń przeznaczoną wyłącznie dla uczestników seminarium, gwarantującą komfort, swobodę organizacyjną oraz możliwość niezakłóconego przebiegu spotkania. Ponadto restauracja powinna oferować dania kuchni regionalnej lub menu nawiązujące do tradycji kulinarnej regionu, w którym organizowane jest seminarium.

- b) świadczenie usług żywienia musi być zgodne z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
- c) poczęstunek przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- d) potrawy przygotowane będą ze świeżych produktów, przechowywane w odpowiedniej temperaturze;
- e) Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania jako potraw, gotowych dań m. in. typu fast food oraz gotowych sproszkowanych zup.
- f) posiłki mają być przygotowane ze świeżych produktów z zachowaniem piramidy żywieniowej. Muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym oraz odżywczym.
- g) do serwowania napojów Wykonawca zapewni szklanki, filiżanki wraz ze spodkami oraz sztucce używane do konsumpcji - łyżeczki do kawy, herbaty, cukru (niedopuszczalne są papierowe, plastikowe, jednorazowego użytku), użyta zastawa musi być czysta i nieuszkodzona;
- h) wykonawca ma zapewnić obsługę do poczęstunku (dbanie o porządek, zbieranie na bieżąco brudnych naczyń, dbanie o sprawność ekspresu);
- i) **wszystkie posiłki będą miały formę bufetu szwedzkiego**. Wykonawca zapewni estetyczne nakrycie stołów (eleganckie, czyste, obrusy muszą być wyprasowane, jednokolorowe, niedopuszczalne są wielokolorowe oraz wzorzyste), na których znajdować się będą posiłki;

W ramach poczęstunku w formie otwartego bufetu Wykonawca zapewni:

Bufet kawowo- śniadaniowy		Ilość w gramach/sztukach na osobę
1.	<p>Serwis kawowy - kawa z ekspresu umożliwiającego zrobienie różnych rodzajów kaw, m.in. z mlekiem (z uwzględnieniem nietolerancji pokarmowych, tj. mleko bez laktozy/owsiane/sojowe itp.)</p> <p>Warnik utrzymujący ciepło z wodą z kranikiem do nalewania;</p> <p>Herbata (min. 3 rodzaje herbat, pakowane w osobne, pojedyncze torebki), cukier, cytryna do herbaty.</p>	Dostępne w formie bufetu open, bez ograniczeń
2.	Woda mineralna gazowana i niegazowana 0.33 l	1 szt. gaz./os. 1 szt. niegaz./os.
3.	Soki: 2 rodzaje soków owocowych 100%, naturalnych (jabłkowy, pomarańczowy) w szklanych butelkach 0,25 l lub 0,33 l	po 1 szt. każdego rodzaju/os.
4.	Wyroby cukiernicze (np. kruche ciastka, rogaliki, mini pączki, ptysie, itp.)	minimum 100 g/os.
5.	Ciasta porcjowane (min. 3 rodzaje)	po 3 sztuki każdego rodzaju/os.
6.	Przekąski szone (śniadaniowe) np. tortille, kanapki, kieszonki z ciasta francuskiego nadziewane wytrawnym farszem, tartinki (mięsne i wegetariańskie), bruschetta, mini sałatki itp.	po 4 sztuki każdego rodzaju/os.
LUNCH		
7.	<p><u>I danie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zupa 250 ml/os. (dwie opcje do wyboru: wegetariańska oraz tradycyjna); <p><u>II. danie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • surówka (co najmniej 150g/os.); minimum trzy rodzaje do wyboru; • ziemniaki/ ryż /kasza (co najmniej 100 g/os.); minimum dwa rodzaje do wyboru; • mięso/ ryba bez ości (co najmniej 200g/os.); dostępne trzy opcje: wegetariańska, bezglutenowa, tradycyjna; <p><u>III deser</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • makaroniki/ bezy/pieczona gruszka/ inne do uzgodnienia – minimum trzy opcje do wyboru/os., z uwzględnieniem nietolerancji pokarmowych (tj. minimum jeden bezglutenowy); 	

	<p><u>IV bufet kawowy:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Serwis kawowy- kawa z ekspresu umożliwiającego zrobienie różnych rodzajów kaw, m.in. z mlekiem (z uwzględnieniem nietolerancji pokarmowych, tj. mleko bez laktozy/owsiane/sojowe itp.); • Warnik utrzymujący ciepło z wodą z kranikiem do nalewania; • Herbata (min. 3 rodzaje herbat, pakowane w osobne, pojedyncze torebki), cukier, cytryna do herbaty. • Soki owocowe – różne rodzaje, woda (gazowana i niegazowana) w szklanych butelkach 0,25 l lub 0,33 l lub 0,5 l
KOLACJA	
8.	<p><u>I danie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zupa 250 ml/os. (dwie opcje do wyboru: wegetariańska oraz tradycyjna); <p><u>II. danie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • surówka (co najmniej 150g/os.); minimum trzy rodzaje do wyboru; • ziemniaki/ ryż /kasza (co najmniej 100 g/os.); minimum dwa rodzaje do wyboru; • mięso/ ryba bez ości (co najmniej 200g/os.); dostępne trzy opcje: wegetariańska, bezglutenowa, tradycyjna; <p><u>III deser</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • makaroniki/ bezy/ciasto domowe/lody/pieczona gruszka/ inne do uzgodnienia – minimum trzy opcje do wyboru/os., z uwzględnieniem nietolerancji pokarmowych (tj. minimum jeden bezglutenowy); <p><u>Zimna płyta (bufet zimny):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • deska serów żółtych i pleśniowych (min. 3 rodzaje), • deska wędlin rzemieślniczych/tradycyjnych (min. 3 rodzaje), • sałatki (min. 2 rodzaje, np. sałatka grecka, gyros), • pikle (np. ogórki kiszone/konserwowe, papryka marynowana, pieczarki konserwowe, oliwki, kapary, suszone pomidory), • Świeże warzywa pokrojone (np. pomidor, ogórek, papryka). <p><u>Dodatki:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pieczywo mieszane (jasne, ciemne, ziarniste). • Masło, sosy (np. czosnkowy, vinaigrette). <p><u>Deser:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ciasto domowe (min. 1 rodzaj). <p><u>Napoje:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Woda mineralna (gazowana/niegazowana) – bez ograniczeń. • Soki owocowe (min. 2 rodzaje) – bez ograniczeń. • Kawa z ekspresu/herbata – bez ograniczeń

Szczegółowe postanowienia odnośnie spotkania oraz menu zostaną ustalone po wyłonieniu Wykonawcy.

3. Usługa transportowa:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompleksowej usługi transportowej obejmującej:

- organizację transportu drogowego do miejsca docelowego w sposób zapewniający możliwie najkrótszy i optymalny czas przejazdu dla Zamawiającego;
- realizację transferu uczestników wyjazdu jednym pojazdem samochodowym, posiadającym odpowiednią liczbę miejsc siedzących oraz przestrzeń bagażową, na trasie Kielce – miejsce docelowe – Kielce;
- zapewnienie bezpiecznych, komfortowych i higienicznych warunków przejazdu, w szczególności poprzez wyposażenie pojazdu w sprawną klimatyzację i ogrzewanie, a także użytkowanie pojazdu sprawnego technicznie, dopuszczonego do ruchu drogowego i posiadającego aktualne badania techniczne;
- dostosowanie środka transportu do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w szczególności poprzez zapewnienie odpowiednich udogodnień umożliwiających bezpieczne wsiadanie, wysiadanie oraz przewóz tych osób;
- umożliwienie Zamawiającemu zgłoszenia pojazdu do kontroli drogowej przeprowadzanej przez uprawnione służby, w tym Policję;
- realizację przewozu trasą zapewniającą najkrótsze oraz bezkolizyjne połączenie pomiędzy miejscem zbiórki, miejscem docelowym oraz miejscem powrotu.

4. Usługa hotelowa:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompleksowej usługi noclegowej dla uczestników wizyty, obejmującej:

- zapewnienie dla każdego uczestnika jednego noclegu oraz realizację usługi hotelowej w obiekcie hotelowym o standardzie **co najmniej trzygwiazdkowym**, posiadającym zaplecze noclegowe i restauracyjne, spełniającym wymagania na dzień składania ofert;
- zapewnienie łącznie 20 pokoi jednoosobowych lub 20 pokoi dwuosobowych rozliczanych jako pokoje jednoosobowe, przy czym każdy pokój musi posiadać indywidualną łazienkę;
- zapewnienie pokoi wyposażonych w sprawną, stacjonarną klimatyzację oraz ogrzewanie, stanowiące stały element infrastruktury pomieszczenia (nie dopuszcza się stosowania urządzeń przenośnych), z możliwością indywidualnego sterowania, gwarantujących utrzymanie temperatury poniżej 24°C w okresie letnim oraz powyżej 20°C w okresie zimowym, a także odpowiednią wymianę powietrza;
- zapewnienie lokalizacji obiektu na terenie województwa świętokrzyskiego z wyłączeniem powiatu kieleckiego oraz miasta Kielce.
- w przypadku udziału osób z niepełnosprawnościami – zapewnienie obiektu hotelowego dostosowanego do ich potrzeb, w tym odpowiednich udogodnień architektonicznych i organizacyjnych umożliwiających bezpieczne i komfortowe korzystanie z usług; informacje o udziale takich osób Zamawiający przekaze Wykonawcy przed realizacją usługi;

5. Ogólne warunki dotyczące zamówienia:

- a) Seminarium odbywać się będzie w trybie stacjonarnym, w dniach roboczych.
- b) Wykonawca realizując zamówienie zobowiązany jest do posiadania niezbędnej wiedzy, potencjału oraz wszelkich wymaganych prawem uprawnień do wykonywania przedmiotu zamówienia. Ponadto, jest on przygotowany do realizacji przedmiotowej usługi pod względem technicznym i organizacyjnym.
- c) Wykonawca jest zobowiązany do posiadania **ważnej polisy ubezpieczeniowej** od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej obejmującej przedmiot zamówienia.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia **rejestracji fotograficznej**. Wykonawca będzie przysyłał zdjęcia na bieżąco podczas trwania wydarzenia na wskazany adres e-mail pracownika WUP. Ponadto Wykonawca prześle obrobione zdjęcia (min. 50 szt.) maksymalnie do 2 dni roboczych po zakończeniu seminarium;
- e) Wykonawca przeniesie autorskie prawa majątkowe i prawa pokrewne do wykonanych fotografii.
- f) Wykonawca będzie realizował ww. usługę w sposób profesjonalny, z należytą starannością i rzetelnością, a także zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie, mając na uwadze interes Zamawiającego.
- g) Wykonawca **zapewni bezpłatny parking**, bezpośrednio przy hotelu lub w niedalekiej odległości (max. 300 m) w przypadku, gdyby któryś z uczestników zdecydował się na własny transport.
- h) Wykonawca wyznaczy **1 osobę do koordynacji** całości wydarzenia, odpowiedzialnego za poprawność wykonania zamówienia, w tym m.in. kontakt z Zamawiającym.
- i) Wykonawca ma obowiązek konsultować i wprowadzać wszystkie uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi, będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
- j) Wykonawcy nie przysługuje prawo do żądania od Zamawiającego zwrotu jakichkolwiek dodatkowych kosztów i wydatków poniesionych przez Wykonawcę w celach związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.
- k) Zaniechanie obowiązków należących do Wykonawcy, uznane zostanie za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
- l) Zapłata wynagrodzenia za zamówienie nastąpi po podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego.
- m) Wykonawca oświadcza, że będzie wystawiał faktury VAT dokumentujące należności wynikające z podpisanej umowy w formie faktur ustrukturyzowanych, zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy o podatku od towarów i usług (za pośrednictwem Krajowego Systemu e-Faktur - KSeF).



-
- n) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowość danych zawartych na fakturze oraz za jej skuteczne przesłanie do KSeF. W przypadku odrzucenia faktury przez system Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego wystawienia poprawnej faktury.
- o) Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania potwierdzenia wysłania faktury do KSeF oraz numeru referencyjnego faktury nadanego przez system.

*Link do dokumentów związanych z wymaganymi działaniami promocyjno-informacyjnymi dot. KPO:

<https://www.gov.pl/web/planodbudowy/strategia-promocji-i-informacji-kpo>.