

## **Załącznik A do SWZ/Załącznik nr 1 do umowy- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Kod CPV: 55120000-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji.**

### **1. Przedmiot zamówienia**

Usługa hotelarska na potrzeby przeprowadzenia szkolenia, polegająca na zapewnieniu noclegu ze śniadaniem w pokojach 1, 2, 3, 4 osobowych, sal szkoleniowych oraz wyżywienia według następującej specyfikacji:

Planowany termin realizacji usługi: 03-04.12.2026 r.

Liczba uczestników: maksymalnie 330 osób

Liczba noclegów: 1 nocleg ze śniadaniem

Liczba pokoi 1 osobowych: minimum 40

Liczba pokoi 2, 3 i 4 osobowych dla maksymalnie 290 osób

Liczba sal szkoleniowych: 1 sala dla 330 osób oraz 1 sala dla 50 osób (lub dwie sale każda dla 25 osób)

Zakres usługi gastronomicznej: I dnia mix kanapek, przerwa kawowa ciągła, obiad, kolacja, II dnia śniadanie, przerwa kawowa ciągła, obiad.

### **2. Uczestnicy**

Pracownicy Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Krakowie w liczbie **maksymalnie 330 osób**. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 60 osób (łącznie minimalnie 270 osób). Wśród uczestników znajdują się osoby z niepełnosprawnością ruchową.

### **3. Ramy czasowe świadczenia usługi**

Zamawiający planuje realizację szkolenia w dniach 03-04.12.2026 r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu realizacji usługi nie później niż na 20 dni kalendarzowych przed planowanym terminem szkolenia. W tej sytuacji Wykonawca w

terminie do 2 dni roboczych proponuje dwa alternatywne terminy, z których Zamawiający w terminie do 2 dni roboczych wybierze jeden. Zadanie musi zostać zrealizowane w terminie obowiązywania umowy w ciągu dwóch następujących po sobie dni – od poniedziałku do piątku (godziny świadczenia usług pozostają bez zmian) z wyjątkiem dni od 14.12.2026 r – 31.12.2026 r.

Pobyt uczestników rozpocznie przerwa kawowa o godz. 10. Zakwaterowanie i wykwaterowanie uczestników z pokoi nastąpi w godzinach wynikających z doby hotelowej. Wykonawca zagwarantuje przechowywanie bagażu przed zakwaterowaniem i po zwolnieniu pokoi. Pobyt uczestników zakończy obiad o godz. 13.

Zamawiający nie będzie ponosił dodatkowych kosztów wygenerowanych przez uczestników w trakcie pobytu m.in. koszty minibarku w pokojach, korzystania z dodatkowych usług hotelarskich i gastronomicznych, stref wellness, zabiegów . Najpóźniej na 2 dni robocze przed realizacją usługi Zamawiający przekaże listy kwaterunkowe.

#### **4. Miejsce realizacji usług**

**4.1.** Wykonawca zapewni realizację wszystkich elementów usługi na terenie jednego obiektu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (\*\*\*), wpisanego do Ewidencji Obiektów Hotelarskich prowadzonej przez Marszałka Województwa Małopolskiego <https://bip.malopolska.pl/umwm/Article/id,2291.html>, według stanu aktualnego na dzień składania ofert.

**4.2.** Obiekt powinien być zlokalizowany poza granicami Krakowa od 12 km do 160 km od siedziby Zamawiającego tj. Pl. Na Stawach 1 Kraków do miejsca obiektu na terenie województwa małopolskiego, wg najkrótszej odległości drogowej (Zamawiający zweryfikuje odległości na podstawie serwisu internetowego Google Maps zgodnie z trasą dojazdu samochodem po drogach publicznych).

**4.3.** Zamawiający wymaga by wszystkie pomieszczenia oraz ich wyposażenie były czyste, pozbawione znamion zniszczeń wykraczających poza wynikające z normalnego użytkowania.

- 4.4.** Obiekt nie może być w trakcie przebudowy lub remontu. Ewentualne prace porządkowe powinny rozpoczynać się nie wcześniej niż o godz. 8.00 i zostać zakończone nie później niż o 22.00. Prowadzone prace lub wydarzenia organizowane na terenie obiektu nie mogą zakłócać zajęć oraz komfortu pobytu uczestników.
- 4.5.** Wykonawca zobowiązany jest zapewnić bezpłatnie miejsca parkingowe dla co najmniej 40 aut osobowych.
- 4.6.** Zamawiający wymaga, by w miejscu szkolenia oraz w miejscu noclegu był nieograniczony dostęp do sieci internetowej.
- 4.7.** Obiekt, powinien spełniać „Standardy Dostępności” zgodnie z Ustawą o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z dnia 19.07.2019 r. (Dz.U. 2024 poz. 1411) oraz „Wytycznymi w zakresie realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”.

## **5. Usługa wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem**

- 5.1.** Wykonawca zapewni na wyłączność jedną salę szkoleniową dla 330 osób oraz jedną salę szkoleniową dla 50 osób lub dwie sale szkoleniowe, każda dla 25 osób.
- 5.2.** Każda z Sal musi spełniać następujące standardy:
- 5.2.1.** Pomieszczenie nieprzechodnie, nieprzepuszczające hałasów z zewnątrz,
  - 5.2.2.** wyposażone w sprawną klimatyzację (nie dopuszcza się przenośnych klimatyzatorów) i ogrzewanie,
  - 5.2.3.** dobrze oświetlone, z możliwością zaciemnienia dopływu światła dziennego i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
  - 5.2.4.** wyposażone w miejsca siedzące dla każdego uczestnika, w układzie teatralnym. Układ miejsc powinien gwarantować swobodne przemieszczanie się w obrębie danej Sali,
  - 5.2.5.** wyposażone w stół prezydialny z miejscami dla 2 osób, widoczny dla każdego uczestnika z każdego miejsca sali; jeśli układ sali uniemożliwia swobodne obserwowanie prezentowanych przez prowadzących treści z

każdego miejsca sali, Wykonawca ma obowiązek zabezpieczenia właściwej widoczności poprzez zastosowanie odpowiednich środków technicznych,

**5.2.6.** wyposażone w głośniki oraz 2 mikrofony bezprzewodowe z kompletem baterii, rzutnik multimedialny, ekran do wyświetlania prezentacji, flipchart z papierem i flamastrami,

**5.2.7.** dostęp do sieci internetowej (łącze bezprzewodowe i przewodowe).

**5.2.8.** Wykonawca zapewni obsługę techniczną sal na ½h przed, w trakcie szkolenia i do ½h po jego zakończeniu.

**5.3.** Droga do sal oraz innych pomieszczeń wykorzystywanych w czasie realizacji usługi powinna zostać oznakowana w sposób umożliwiający ich łatwe odnalezienie.

## **6. Usługa noclegu ze śniadaniem**

**6.1.** Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia uczestnikom jednego noclegu ze śniadaniem na terenie obiektu.

**6.2.** Zakwaterowanie uczestników powinno nastąpić w pokojach 1, 2, 3, 4 osobowych. Przy czym Wykonawca zapewni minimum 40 pokoi do pojedynczego wykorzystania. Każdy pokój powinien być wyposażony w pełny węzeł sanitarny, ogrzewanie, telewizor.

**6.3.** Pokoje powinny być dostępne w godzinach wskazanych w harmonogramie.

**6.4.** Wykonawca ma obowiązek sprawnego skoordynowania zakwaterowania uczestników w obiekcie.

**6.5.** Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia (jeśli dotyczy) opłat klimatycznych.

## **7. Usługa gastronomiczna**

**7.1.** Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia usługi oraz obsługi gastronomicznej, rozumianych jako:

**7.1.1.** ciągłą (uzupełnianą) przerwę kawową, składającą się co najmniej z: wody mineralnej gazowanej oraz niegazowanej, 2 rodzajów soków owocowych, kawy z ekspresu ciśnieniowego, herbaty (w tym wybór herbat smakowych), dodatków do napojów (cytryny, cukru, mleka), 2 rodzajów świeżych

owoców, 3 rodzajów przekąsek słonych i 3 rodzajów przekąsek słodkich, w tym ciastka kruche, oraz ciasta typu sernik, szarlotka,

**7.1.2.** wyłącznie w 1 dniu pobytu wraz z rozpoczęciem przerwy kawowej ciągłej, Wykonawca zaserwuje mix kanapek w liczbie 3 na osobę – wegetariańskich i mięsnych, minimalny skład kanapek: pieczywo jasne i ciemne, masło, ser, wędlina, sałata i inne warzywa,

**7.1.3.** obiad w formie bufetu szwedzkiego składający się z 2 rodzajów zupy – minimum 250 ml/os., 3 rodzajów drugiego dania złożonego z 2 dań mięsnych i z 1 dania rybnego lub 1 dania wegetariańskiego – minimum 15 dkg/os., 2 rodzajów dodatków skrobiowych (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) – minimum 20 dkg/os., 2 rodzajów surówek ze świeżych warzyw lub 1 rodzaju surówki i 1 rodzaju warzyw gotowanych lub zielonej sałaty z dodatkami – minimum 15 dkg/os. oraz z napojów tj. kompot lub/i soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana - minimum 200 ml/os., 2 rodzajów deseru słodkiego np. ciasto, mus, tarta – minimum 15 dkg/os.

**7.1.4.** kolację w formie bufetu szwedzkiego składającą się z:

**7.1.4.1.** zupa - minimum 250 ml/os typu barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa

**7.1.4.2.** 3 rodzajów gorących dań: mięsnych, rybnych (typu karp smażony) i/lub wegetariańskich (typu pierogi ruskie, z kapustą i grzybami) – minimum 15 dkg/os,

**7.1.4.3.** 2 rodzajów dodatków skrobiowych – minimum 20 dkg/os,

**7.1.4.4.** zestawu sałatek (surówki, warzywa gotowane lub zielona sałata z dodatkami) – minimum 20 dkg/os.

**7.1.4.5.** ciast minimum 20 dkg/os. typu makowiec, sernik, piernik

**7.1.4.6.** zimnej płyty uzupełnianej na bieżąco w trakcie trwania kolacji i złożonej z:

**7.1.4.6.1.** co najmniej 6 różnego rodzaju przekąsek typu finger food (np. mini burgery, pizze, tarty, krokiety, roladki),

**7.1.4.6.2.** deski serów (np. oscypek, camembert) podanych z mixem dodatków np. oliwki, orzechy, owoce, konfitura, żurawina,

**7.1.4.6.3.** deski wędlin/mięs/pasztetów podanej z dodatkami np. sos tatarski, sałatka jarzynowa, warzywa marynowane,

**7.1.4.6.4.** mieszanego pieczywa,

**7.1.4.6.5.** napojów: woda mineralna gazowana oraz niegazowana, 2 rodzaje soków owocowych, kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (wybór herbat smakowych) oraz dodatki do napojów (cukier, mleko i cytryna);

**7.1.5.** śniadanie w formie bufetu szwedzkiego, składające się co najmniej z: dań gorących – minimum 15 dkg/os., wędlin, pasztetów, serów – minimum 10 dkg/os., warzyw, sałatek, jogurtów, mleka, płatków, różnego pieczywa, wody mineralnej gazowanej oraz niegazowanej, soków owocowych, kawy z ekspresu, herbaty oraz dodatków do napojów (cytryny, cukru i mleka).

**7.2.** Zamawiający wymaga, by składowe obiadów i kolacji nie powtarzały się w pierwszym i drugim dniu szkolenia.

**7.3.** Przerwy kawowe będą podawane w bezpośrednim sąsiedztwie sali.

Zamawiający zastrzega, by kolacja odbywała się w pomieszczeniu jednopoziomowym, zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników.

**7.4.** Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w liczbie zapewniającej sprawną organizację, podawanie posiłków i sprząatanie. Wskazana jest organizacja co najmniej trzech stanowisk, z których uczestnicy będą mogli pobierać napoje i posiłki.

**7.5.** Wykonawca zapewni oprawę muzyczną (muzyka w tle, emitowana z głośnika) i warunki (np. odpowiednie ustawienie sali) podczas kolacji w pierwszym dniu szkolenia.

**7.6.** Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed realizacją usługi przedstawi Zamawiającemu propozycje menu zawierające wszystkie posiłki wymienione w punkcie 7.1 OPZ. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wnoszenia poprawek do menu służących zapewnieniu różnorodności potraw.

**7.7.** Zamawiający może zgłosić specjalne wymagania dot. diety (np.: bez glutenu, laktozy, dieta dla diabetyków itp.), które Wykonawca uwzględni w propozycjach menu.

**7.8.** Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godzin podawania posiłków w trakcie trwania pobytu, w stosunku do godzin wskazanych w harmonogramie.

**7.9.** Wszystkie posiłki powinny być podawane w naczyniach szklanych lub porcelanowych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. 2023 poz. 1448).

**8.** Projekt Harmonogramu realizacji usługi 03-04.12.2026 r.

Dzień I data 03.12.2026 r.

| Godziny     | Nazwa zajęć                         |
|-------------|-------------------------------------|
| 10:00       | Rozpoczęcie ciągłej przerwy kawowej |
| 10:30-17:30 | Szkolenie                           |
| 17:30       | Zakończenie ciągłej przerwy kawowej |
| 19:00-02:00 | Kolacja                             |

Dzień II data 04.12.2026 r.

| Godziny     | Nazwa zajęć                         |
|-------------|-------------------------------------|
| 7:00-9:00   | Śniadanie                           |
| 9:00        | Rozpoczęcie ciągłej przerwy kawowej |
| 9:00-11:00  | Szkolenie                           |
| 11:00-11:30 | Przerwa                             |
| 11:30-13:00 | Szkolenie                           |
| 13:00       | Zakończenie ciągłej przerwy kawowej |
| 13:00-14:00 | Obiad                               |