

Kraków, 2026 r.

Znak sprawy: PZ.271.1.20.2026

Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla usługi pn. Usługa hotelarska na potrzeby przeprowadzenia szkolenia dla doradców zawodowych i pracowników Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Krakowie

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

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska na potrzeby przeprowadzenia szkolenia, polegająca na zapewnieniu noclegu ze śniadaniem w pokojach jednoosobowych i dwuosobowych, sali szkoleniowej oraz wyżywienia według poniższej specyfikacji:

- Planowany termin realizacji usługi: 7-8.09.2026 r.
- Liczba uczestników: od 38 do 48 osób
- Liczba noclegów: 1 nocleg ze śniadaniem
- Liczba pokoi: 18 jednoosobowych i 15 dwuosobowych
- Liczba sal szkoleniowych: 1 sala (przez 2 dni)
- 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 **do 48 osób**. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 10 osób (łącznie minimalnie 38 osób).

3. Ramy czasowe świadczenia usługi

Zamawiający planuje realizację szkolenia w dniach 7-8.09.2026 r.

Pobyty uczestników rozpocznie przerwa kawowa o godz. 9:00. 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. 13.00

Najpóźniej na 2 dni robocze przed realizacją usługi Zamawiający przekaże harmonogram, w którym wskazane zostaną godziny realizacji poszczególnych elementów oraz listy kwaterunkowe.

4. Miejsce realizacji usług

4.1. Wykonawca zapewni realizację wszystkich elementów usługi na terenie jednego obiektu o standardzie minimum 3-gwiazdkowym (***), wpisanym 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.

Obiekt powinien być zlokalizowany poza granicami Krakowa od 12 km do 80 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). W odległości co najmniej 1 km od najbliższego zjazdu z dróg krajowych i/lub wojewódzkich, od trakcji kolejowych i węzłów przesiadkowych oraz lotnisk wg najkrótszej odległości drogowej (Zamawiający zweryfikuje odległości na podstawie serwisu internetowego Google Maps zgodnie z trasą dojazdu samochodem po drogach publicznych).

4.2. Usługi realizowane będą w obrębie jednego budynku lub budynkach połączonych łącznikami tak, aby korzystanie z wszystkich wymaganych pomieszczeń nie powodowało konieczności wychodzenia poza obiekt.

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 16 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”.

4.8. 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, kosztów rozmów telefonicznych, TV, stref wellness, zabiegów.

5. Usługa wynajmu sali szkoleniowej wraz z wyposażeniem

5.1. Wykonawca zapewni na wyłączność 1 salę szkoleniową o powierzchni co najmniej 200 m², dostępną w czasie wynikającym z agendy.

5.2. Sala musi spełniać następujące standardy:

5.2.1. pomieszczenie nieprzechodnie, nieprzepuszczające hałasów z zewnątrz,

5.2.2. wyposażone w sprawną klimatyzację i ogrzewanie; Zamawiający wyklucza klimatyzatory, wentylatory itp.

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 ze stołami ułożonymi w podkowę; układ miejsc powinien gwarantować swobodne przemieszczanie się w obrębie sali oraz wykonywanie notatek,

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 sali na ½h przed, w trakcie szkolenia i do ½h po jego zakończeniu.
- 5.3.** Droga do sali 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 jednoosobowych i dwuosobowych. Przy czym Wykonawca zapewni 18 pokoi do pojedynczego wykorzystania oraz 15 pokoi do wykorzystania maksymalnie przez dwie osoby. Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania pokoi wieloosobowych w celu zakwaterowania jednej lub maksymalnie dwóch osób. W pokojach w których zakwaterowane będą dwie osoby powinny znajdować się dwa osobne łóżka.
- 6.3.** Każdy pokój powinien być wyposażony w pełny węzeł sanitarny, ogrzewanie, telewizor.
- 6.4.** Pokoje powinny być dostępne w godzinach wskazanych w harmonogramie.
- 6.5.** Wykonawca ma obowiązek sprawnego skoordynowania zakwaterowania uczestników w obiekcie.
- 6.6.** Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia w usłudze (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 szt. 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 składającą się z dwóch części:

7.1.4.1. serwowanej przystawki - minimum 15 dkg/os, dania mięsnego lub wegetariańskiego – minimum 40 dkg/os, zestawu sałatek (surówki, warzywa gotowane lub zielona sałata z dodatkami) – minimum 20 dkg/os. deseru słodkiego np. ciasto, mus, tarta – minimum 15 dkg/os.

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

7.1.4.2.1. co najmniej 3 różnego rodzaju przekąsek typu finger food (np. mini burgery, pizze, tarty, krokiety, roladki),

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

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

7.1.4.2.4. mieszanego pieczywa,

7.1.4.2.5. 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 sali jeśli jej metraż będzie wystarczający lub w bezpośrednim sąsiedztwie.

7.4. Miejsce wydawania posiłków powinno znajdować się w oddzielnym pomieszczeniu niż sala. Zamawiający zastrzega, by kolacja odbywała się w pomieszczeniu jednopoziomowym, zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników.

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

7.6. Wykonawca zapewni oprawę muzyczną (np. muzyka w tle, emitowana z głośnika) w czasie trwania kolacji.

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

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

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

7.10. 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

Agenda pobytu 7-8.09.2026 r.

Dzień I data 7.09.2026 r.

Godziny	Nazwa zajęć
9:00	Rozpoczęcie ciągłej przerwy kawowej
9:00 – 10:00	Zakwaterowanie w pokojach lub przechowanie bagażu
10:00 – 11:30	Szkolenie
11:30 – 11:45	Przerwa
11:45 - 13:00	Szkolenie
13:00 – 14:00	Obiad
14:00 – 15:45	Szkolenie
15:45 – 16:00	Przerwa
16:00 – 18:00	Szkolenie
18:00	Zakończenie ciągłej przerwy kawowej
19:00 – 01:00	Kolacja

Dzień II data 8.09.2026 r.

Godziny	Nazwa zajęć
7:00 - 8:45	Śniadanie
9:00	Rozpoczęcie ciągłej przerwy kawowej
9:00 – 10:45	Szkolenie
10:45 – 11:00	Przerwa
11:00 – 13:00	Szkolenie
13:00	Zakończenie ciągłej przerwy kawowej
13:00 – 14:00	Obiad
14:00	Wykwaterowanie