

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa hotelarska na potrzeby przeprowadzenia szkolenia dla pracowników sądów powszechnych apelacji białostockiej, polegająca na zapewnieniu noclegu ze śniadaniem w pokojach dwu oraz jednoosobowych, sal szkoleniowych oraz wyżywienia według poniższej specyfikacji:

Planowany termin realizacji usługi: **04-06.03.2026 r.**

Liczba uczestników: do 165 osób

Liczba noclegów: 2 noclegi ze śniadaniem

Liczba pokoi: 75 dwuosobowych, do 15 pokoi jednoosobowych (dla organizatorów, szkolących oraz kierownictwa sądu), parking dla uczestników szkolenia.

Liczba sal szkoleniowych: 1 sala dla 150 osób w dniu 4 marca 2026 r., 3 sale konferencyjne na dzień 5 marca 2026 r. z czego jedna na 65 osób, druga na 50 osób i trzecia na 40 osób, 2 sale konferencyjne na dzień 6 marca 2026 r., z czego jedna na 100-110 osób, druga na ok. 40 osób.

I. Wymagania odnośnie hotelu:

1. Wykonawca zapewni świadczenie usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia w Hotelu o nadanej przez właściwego marszałka województwa kategorii minimum *** (3 gwiazdki) w rozumieniu przepisów Ustawy¹ i Rozporządzenia², wpisanym do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich, o którym mowa w art. 42 ust. 3 Ustawy, zamieszczonego na stronie internetowej Ministerstwa Sportu i Turystyki pod adresem <https://turystyka.gov.pl/cwoh>.
2. Obiekt musi być zlokalizowany na tzw. Szlaku Wielkich Jezior Mazurskich.
3. Obiekt nie może być w trakcie przebudowy lub remontu. Ewentualne prace porządkowe powinny rozpoczynać się nie wcześniej niż o godzinie 08.00 i zostać zakończone nie później niż o godzinie 22.00. Prowadzone prace lub wydarzenia organizowane na terenie obiektu nie mogą zakłócać zajęć oraz komfortu pobytu uczestników.
4. Obiekt powinien spełniać standardy dostępności zgodnie z przepisami art. 6 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1411 z późn. zm.), w zakresie co najmniej:
 - 1) zapewnienia wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych od parkingu do budynku, w którym odbywa się szkolenie oraz wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych w tej części budynku, w której odbywa się szkolenie;
 - 2) wyposażenia budynku w urządzenia lub zastosowania w nim środków technicznych i rozwiązań architektonicznych, które umożliwiają dostęp do wszystkich pomieszczeń związanych ze szkoleniem, w tym w szczególności sali szkoleniowej, szatni, toalet, miejsca spożywania posiłków, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych,
 - 3) zapewnienia informacji na temat rozkładu tych pomieszczeń w budynku, w których odbywa się szkolenie, co najmniej w sposób wizualny i głosowy, przy czym dopuszcza się zapewnienie informacji głosowej przez pracowników Wykonawcy, jeżeli przynajmniej jeden z nich będzie przyjmował uczestników szkolenia w pobliżu wejścia;
 - 4) zapewnienia wstępu do budynku osobie korzystającej z psa asystującego, o którym mowa w art. 2 pkt 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz.U. z 2020 r. poz. 426, 568 i 875);
 - 5) zapewnienia możliwości ewakuacji osób ze szczególnymi potrzebami lub ich uratowania w inny sposób;

¹ ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1944)

² rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2166)

- 6) odpowiedniego przygotowania sal tj. zapewnienia możliwości dostępu do wszystkich części sali, z uwzględnieniem rozkładu krzeseł umożliwiających przejście lub przejazd wózkiem, zapewnienie korzystania z flipcharta w pozycji siedzącej, itp.
5. Każda sala szkoleniowa musi stanowić niezależną wyodrębnioną przestrzeń i posiadać odpowiednie oświetlenie tj. dostęp do światła dziennego oraz oświetlenia umożliwiającego swobodne i bezpieczne dla wzroku czytanie. Każda z wyodrębnionych sal szkoleniowych, musi posiadać możliwość zmiany natężenia światła, aby wyświetlane prezentacje były czytelne dla wszystkich.

Zamawiający nie dopuszcza sal szkoleniowych, które są pokojami hotelowymi zaadaptowanymi na sale szkoleniowe.

Miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkolenia umożliwiające komfortowe przeprowadzenie szkolenia (stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia). Dokładne ustawienie stołów z miejscami siedzącymi zostanie ustalone przed szkoleniem i powinno umożliwić komfortowe przeprowadzenie szkolenia.

Sale szkoleniowe muszą uwzględniać:

1. stoły i krzesła dla osób prowadzących szkolenie,
2. nagłośnienie,
3. sprzęt multimedialny (rzutnik, ekran),
4. mikrofon dla osoby prowadzącej szkolenie,
5. łatwy dostęp do źródła prądu,
6. dostęp do bezprzewodowego Internetu o prędkości minimalnej 50 MB/s,
7. wszystkie elementy wyposażenia technicznego będą ze sobą w pełni kompatybilne, a parametry techniczne wszystkich urządzeń (np. zasięg mikrofonów przenośnych, wielkość ekranu, rodzaj nagłośnienia) muszą być dostosowane do warunków sali/pomieszczenia konferencyjnego, takich jak specyfika oświetlenia, akustyka, usytuowanie miejsc siedzących względem prowadzącego, wielkość itp.)

II. Wymagania dla usługi gastronomicznej:

1. Wykonawca w zapewnionym Hotelu zapewni również usługę gastronomiczną podczas trwania szkolenia, składającą się z:
 - 1) serwisu kawowego, który znajdować się będzie przed salami szkoleniowymi. Serwis powinien być dostępny przez cały czas trwania szkolenia oraz uzupełniany na bieżąco w miarę zużycia produktów i powinien trwać przez dwa dni szkoleniowe,
 - 2) obiadu dwudaniowego podczas pierwszego i drugiego dnia szkolenia,
 - 3) uroczystej kolacji połączonej ze spotkaniem z kierownictwem sądu pierwszego dnia szkolenia,
 - 4) śniadania drugiego i trzeciego dnia szkolenia.
2. **Serwis kawowy ciągły** przewiduje minimum:
 - 1) kawę czarną dla każdego uczestnika szkolenia, dostępną z ekspresu - bez ograniczeń, herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika szkolenia- bez ograniczeń, woda z cytryną, sok owocowy,
 - 2) wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
 - 3) cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników szkolenia,
 - 4) mleko/śmietankę podaną w dzbankach lub dozowane z ekspresu dla wszystkich uczestników szkolenia,
 - 5) wyroby cukiernicze (mini wypieki lub ciasta),
 - 6) Owoce sezonowe filetowane.Serwis kawowy powinien być gotowy co najmniej 15 minut przed rozpoczęciem każdego dnia szkolenia i uzupełniany na bieżąco.
3. **Obiad dwudaniowy.** Wykonawca zapewni obiad dwudaniowy w postaci szwedzkiego stołu z uwzględnieniem dania wegańskiego i bezglutenowego - serwowany w restauracji/sali (innej niż sala, w której odbywać będzie się szkolenie) z możliwością równoczesnego zasiadania przy stołach wszystkich uczestników szkolenia – zawierający minimum:
 - 1) zupę: dwa rodzaje zup (w tym jedna wegańska),
 - 2) mięso i rybę na ciepło,
 - 3) dodatki do dania głównego: Wykonawca zapewni min. 2 rodzaje dodatków spośród pasujących do dań głównych np.: ziemniaki (z wody lub opiekane), kasza, frytki, ryż, kopytka,

- 4) dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze),
- 5) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną podaną w dzbankach – 300ml/osoba,
- 6) słodki stół: Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 2 rodzaje ciast pieczonych, owoce sezonowe.

4. **Kolacja uroczysta w pierwszym dniu szkolenia połączona wystąpieniem Prezesa oraz Dyrektora Sądu Apelacyjnego w Białymstoku.** W ramach uroczystej kolacji bufetowej Wykonawca zapewni, przystawka na stole, bufet gorący uzupełniany 3 h w postaci szwedzkiego stołu z uwzględnieniem dania wegańskiego oraz bezglutenowego – zawierający minimum:

- 1) zupę: dwa rodzaje zup (w tym jedna wegańska),
- 2) mięso i rybę na ciepło, ponadto jedno danie wegańskie,
- 3) dodatki do dania głównego: Wykonawca zapewni 3 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki, kasza, frytki, ryż, kopytka,
- 4) dwa rodzaje dodatku warzywnego do dania głównego (np. surówka, sałatka, warzywa na parze),
- 5) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną,
- 6) słodki stół: Wykonawca zobowiązany jest zapewnić co najmniej 3 rodzaje ciast pieczonych (ciasta inne niż serwowane w trakcie wcześniejszych posiłków),
- 7) bufet zimny:
 - wybór wędzonych wyrobów i mięs pieczonych,
 - deska serów twardych i pleśniowych,
 - śledzik 2 smaki,
 - warzywa w galarecie.,
 - mięso w galarecie,
 - sałatka warzywna,
 - bufet sałat do własnej kompozycji,
 - pikle warzywne,
 - oliwy smakowe,
 - sosy na zimno (4 rodzaje),
 - wybór pieczywa,
 - masła smakowe,
 - soki owocowe, podane w dzbankach,
 - owoce filetowane – 3 rodzaje
- 8) stół kawowy:
 - kawę czarną dla każdego uczestnika szkolenia, dostępną z ekspresu - bez ograniczeń,
 - herbata (min. 3 rodzaje np. czarna, zielona, owocowa) dla każdego uczestnika szkolenia, bez ograniczeń,
 - cukier (biały i trzcinowy), cytryna w plasterkach dla wszystkich uczestników szkolenia,
 - mleko/śmietanka podane w dzbankach dla wszystkich uczestników szkolenia.

5. Wykonawca w czasie trwania kolacji winien zapewnić oprawę muzyczną.

6. Sala, na której odbędzie się kolacja powinna składać się z jednego pomieszczenia, w którym ustawione zostaną stoły z miejscami siedzącymi dla wszystkich uczestników szkolenia. Sposób ustawienia stołów umożliwi komfortowe uczestnictwo w kolacji.

7. Sala powinna być do dyspozycji na czas trwania kolacji wyłącznie dla uczestników szkolenia.

8. Dania muszą różnić się od potraw obiadowych.

9. **Kolacja bufetowa drugiego dnia.**

- bufet ciepły (dwie zupy do wyboru, warzywa, makaron lub kasza, ryba, danie mięsne (kurczak lub schab)
- bufet zimny (surówka, pomidor, ogórek, papryka marynowana, ogórki konserwowe, śledź, oliwki, sery, wędliny, bufet sałat do własnej kompozycji itp.)
- bufet słodki (ciasto dwa rodzaje, owoce)
- kawa, herbata, woda

10. **Śniadanie.** Minimalne wymagania:

- bufet ciepły (jajecznica, jajka sadzone lub gotowane, parówki lub kielbaski frankfurterki, owsianka, naleśniki lub racuchy, tosty itp.),
- bufet zimny (warzywa, pomidor, ogórek, papryka marynowana, ogórki konserwowe, śledź, oliwki, sery, wędliny, sałatka warzywna, jogurty itp.)

- bufet słodki (płatki z jogurtem, bułeczki słodkie, dżemy, krem czekoladowy, owoce, pieczywo)
 - napoje, kawa, herbata, woda
 - deser: dwa rodzaje np. ciasta i owoce.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zbilansowanych, sporządzonych z produktów świeżych i pełnowartościowych.
 12. Jeśli w grupie uczestników szkolenia znajdą się osoby ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi (np. alergie pokarmowe, dieta bezglutenowa, dieta wegańska), Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia tych potrzeb – informacja o ilości osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi zostanie przekazana Wykonawcy na **5 dni** przed szkoleniem.
 13. Nie później niż na **7 dni** przed rozpoczęciem szkolenia, Wykonawca przekaże Zamawiającemu do akceptacji po 2 propozycje menu dla uczestników szkolenia, na każdy dzień inny zestaw. Menu ma uwzględniać dania mięsne, rybne i wegańskie oraz propozycję równoważnego posiłku dla osób objętych dietą bezglutenową. Zamawiający nie później niż na **5 dni** przed realizacją przedmiotu zamówienia zaakceptuje po 1 propozycji przekazanego menu na każdy dzień szkolenia.
 14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw i napojów, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu oraz zobowiązany jest do zapewnienia wyposażenia technicznego (i obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu szkolenia).
 15. W trakcie każdego dnia szkolenia dla każdej z grup przewiduje się:
 - 1) jedną przerwę obiadową trwającą 60 minut,
 - 2) dwie przerwy kawowe trwające po 15 minut każda.
 16. Wykonawca zapewni koordynatora – osobę do kontaktu w sprawie organizacji i realizacji szkolenia.

III. Inne wymagania Zamawiającego:

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotowej usługi, będzie stanowiło iloczyn ceny jednostkowej i maksymalnej ilości uczestników szkoleń, którą założył Zamawiający tj. **150 uczestników szkolenia** plus 15 osób z obsługi oraz wykładowcy.
2. Świadczone usługi (noclegi, sala szkoleniowa oraz wyżywienie) muszą być zrealizowane w obrębie jednego budynku lub w budynkach połączonych łącznikami, tak aby korzystanie z wszystkich wymaganych pomieszczeń nie powodowało konieczności wychodzenia poza obiekt.

Zakres usługi gastronomicznej:

1 dzień 4 marca 2026 r. – obiad, przerwa kawowa, uroczysta kolacja.

2 dzień 5 marca 2026 r. – śniadanie, przerwa kawowa, obiad, przerwa kawowa, kolacja bufetowa

3 dzień 6 marca 2026 r. – śniadanie, przerwa kawowa, obiad.

Uczestnicy; pracownicy sądów powszechnych apelacji białostockiej , Kierownictwo Sądu Apelacyjnego

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników o maksymalnie 10 osób w stosunku do pierwotnej liczby osób bez dodatkowych opłat. Zamawiający zobowiązuje się poinformować Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników / organizatorów / wykładowców na co najmniej 5 dni kalendarzowych przed planowanym terminem realizacji usługi.

Ramy czasowe świadczenia usługi: Zamawiający planuje realizację szkolenia w terminie 4-6.03.2026 r. Pobyt uczestników rozpocznie i zakończy obiad pierwszego i ostatniego dnia.

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

Wszystkie pokoje muszą posiadać łazienki z pełnymi węzłami sanitarnymi. W łazience musi znajdować się podstawowe wyposażenie do dyspozycji gości, jak: łazienka z prysznicem, suszarką, zestawem kosmetyków, kompletem ręczników. Pokoje muszą być wyposażone w czajnik elektryczny, biurko, TV oraz posiadać bezpłatny dostęp do Internetu.