Załącznik nr 1 do ZO nr 11/AH/FERS/TRANSFORMACJA

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. Pełny zakres zamówienia obejmuje usługę polegającą na zapewnieniu noclegu, wyżywienia oraz sali szkoleniowej dla 10 (+/- 2), tj. maksymalnie 12 pracowników kadry kierowniczej/administracyjnej Akademii Humanitas (uczestników szkolenia). Usługa zostanie zorganizowana w hotelu o standardzie co najmniej 3 gwiazdek, położonym na terenie Polski, poza granicami administracyjnymi miasta Sosnowiec, w odległości od 50 km do 120 km od siedziby Akademii Humanitas w Sosnowcu, mierzonej drogami publicznymi według najszybszej trasy wskazanej w Google Maps.

II. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Zapewnienia zakwaterowania/noclegu dla uczestników szkolenia;
2. Zapewnienie infrastruktury szkoleniowej;
3. Zapewnienia całodziennego wyżywienia uczestników szkolenia.

III. Szczegółowe informacje istotne dla Wykonawcy:

1. Planowany termin realizacji szkolenia wyjazdowego: **25-26.02.2027 r.**
2. Zamawiający zakłada, że w szkoleniu wyjazdowym udział weźmie 10 osób (+/- 2), tj. maksymalnie 12 pracowników kadry kierowniczej/administracyjnej Akademii Humanitas. W szkoleniu może uczestniczyć trener zapewniony przez Zamawiającego. Trener nie jest wliczany do liczby uczestników objętych noclegiem ani wyżywieniem. Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników nie później niż na 5 dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia.
3. Ramowy program szkolenia wyjazdowego określony przez Zamawiającego przewiduje:
   a. **dzień 1**

   9:00 przyjazd uczestników do obiektu
   9:00 -10:00 rejestracja i meldunek, zakwaterowanie (w ramach dostępności pokoi)
   10:00 -11:30 szkolenie uczestników
   11:30 -11:45 przerwa kawowa
   11:45 -13:15 szkolenie uczestników
   13:15 -14:00 obiad
   14:00 -15:30 szkolenie uczestników
   15:30 -15:45 przerwa kawowa
   15:45 -17:15 szkolenie uczestników
   18:00 -19:00 kolacja

   b. **dzień 2**

   8:00 -9:00 śniadanie/ wymeldowanie
   9:00 -11:00 szkolenie uczestników
   11:00 -11:30 przerwa kawowa
   11:30 -13:30 szkolenie uczestników
   13:30 -14:30 obiad
   14:30 - 16:30 szkolenie uczestników
4. Wykonawca wyznaczy Koordynatora odpowiedzialnego za organizację i prawidłową

realizację usługi oraz bieżący kontakt z Zamawiającym przed rozpoczęciem i w trakcie realizacji szkolenia. Koordynator powinien być dostępny przez cały okres realizacji usługi i uprawniony do podejmowania bieżących decyzji organizacyjnych.

IV. Zapewnienie infrastruktury szkoleniowej:

1. Pod pojęciem infrastruktura szkoleniowa Zamawiający rozumie:

a. Salę szkoleniową dostępną w trakcie dwóch dni pobytu zgodnie z harmonogramem szkolenia, z miejscami dla maksymalnie 12 uczestników oraz miejscem pracy dla trenera zapewnionego przez Zamawiającego. Sala musi znajdować się na terenie hotelu, w którym uczestnicy będą zakwaterowani.

b. Infrastrukturę zewnętrzną oferowaną przez hotel z przestrzenią zieloną/ogrodem na terenie obiektu umożliwiającą uczestnikom w czasie trwania szkolenia spędzenie przerwy/ czasu wolnego na łonie natury. Hotel powinien być położony w otoczeniu terenów zielonych, w miejscu zapewniającym warunki sprzyjające wypoczynkowi i regeneracji uczestników.

c. Obiekt powinien znajdować się w odległości nie większej niż 3 km, mierzonej najkrótszą dostępną drogą publiczną lub ogólnodostępnym dojściem pieszym, od co najmniej jednego z następujących elementów środowiska naturalnego: gór, jeziora lub rzeki. Przez otoczenie terenów zielonych rozumie się lokalizację obiektu w bezpośrednim sąsiedztwie terenów niezabudowanych lub terenów zieleni, takich jak park, las, łąka, teren rekreacyjny lub inny ogólnodostępny teren zielony. Obiekt nie może być zlokalizowany w centrum miasta, w bezpośrednim sąsiedztwie zwartej zabudowy miejskiej, w szczególności zabudowy wielorodzinnej, ani w bezpośrednim sąsiedztwie głównych ciągów komunikacyjnych o znacznym natężeniu ruchu, zakładów przemysłowych lub innych obiektów generujących uciążliwości dla uczestników.

2. Sala szkoleniowa musi spełniać następujące wymagania:

a. zapewniać odpowiednią przestrzeń do komfortowego prowadzenia zajęć dla maksymalnie 12 uczestników oraz trenera, swobodnego przemieszczania się i wykonywania ćwiczeń warsztatowych;

b. nie posiadać elementów konstrukcyjnych, które istotnie utrudniają wykorzystanie powierzchni sali lub widoczność ekranu, np. słupów czy filarów;

c. posiadać dostęp do światła dziennego, oświetlenie umożliwiające bezpieczne czytanie oraz możliwość zaciemnienia sali podczas prezentacji multimedialnych;

d. być wyposażona w stoły i krzesła dla maksymalnie 12 uczestników, umożliwiające zmianę ustawienia podczas zajęć i pracę w podgrupach; dopuszczalne są krzesła z blatami do pisania;

e. być wyposażona w stolik i krzesło/fotel dla trenera prowadzącego zajęcia, na którym trener swobodnie zmieści laptop oraz dodatkowe materiały edukacyjne;

f. posiadać maty/koce/pufy sako w liczbie odpowiadającej łącznej liczbie osób biorących udział w zajęciach, tj. maksymalnie 12 uczestników oraz 1 trenera, czyli łącznie minimum 13 sztuk;
g. posiadać sprawne: ekran, rzutnik multimedialny, nagłośnienie, flipchart;
h. mieć dostęp do Internetu za pośrednictwem sieci WiFi;
i. być wyposażona w system ogrzewania z możliwością regulacji temperatury, zapewniającą odpowiednie warunki do realizacji szkolenia w terminie przypadającym na okres niskich temperatur;
j. spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są szkolenia, m. in. powinna być codziennie posprzątana i zdezynfekowana;
k. posiadać zaplecze sanitarne, spełniające wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny, zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sali, w której będzie odbywać się szkolenie;
l. oznakowanie sali szkoleniowej oraz zamieszczenie w holu budynku, w którym zostanie przeprowadzone szkolenie widocznej informacji o sposobie dotarcia do sali szkoleniowej.

3. W czasie trwania szkolenia obiekt nie może prowadzić prac remontowych / budowlanych zakłócających pobyt, nocleg, wyżywienie i szkolenie.

V. Zapewnienie zakwaterowania uczestników szkolenia:

1. Zapewnienie odpowiednich warunków zakwaterowania w hotelu 3-gwiazdkowym, w którym realizowane będzie szkolenie tj.:
   a. Usługa noclegowa musi być realizowana przez hotel o standardzie 3-gwiazdkowym, zgodnie z Rozporządzeniem 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 2026 r. poz. 1150, z późn. zm.).
   b. Obiekt, w którym będzie świadczona usługa powinien posiadać wymaganą kategoryzację na dzień złożenia ofert.
   c. Usługa noclegowa obejmuje jeden nocleg dla maksymalnie 12 uczestników, w pokojach jednoosobowych lub dwuosobowych do pojedynczego wykorzystania. Trener zapewniany przez Zamawiającego nie jest objęty zakwaterowaniem w ramach zamówienia.
   d. W przypadku zgłoszenia udziału osoby z niepełnosprawnością Wykonawca zobowiązany jest zapewnić pokój dostosowany do potrzeb osoby z niepełnosprawnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz standardami dostępności.
   e. Obiekt, w którym będą zakwaterowani uczestnicy szkolenia będzie zapewniał ciszę i spokój w godzinach od 22:00 do 7:00.
   f. Miejsce zakwaterowania znajdować się będzie na terenie hotelu, w którym realizowane będzie szkolenie, wyżywienie i w którym znajduje się sala szkoleniowa, z której będą korzystać uczestnicy.

VI. Zapewnienie całodziennego wyżywienia:

1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla maksymalnie 12 uczestników w każdym z dwóch dni szkoleniowych. Trener zapewniany przez Zamawiającego nie jest wliczany do liczby osób objętych wyżywieniem.

2. Zestaw dla 1 osoby składa się z:
a. śniadanie – w drugim dniu szkolenia, następującym bezpośrednio po usłudze noclegowej;
b. ciągłej przerwy kawowej – w każdym z dwóch dni szkolenia;
c. obiadu – w każdym z dwóch dni szkolenia;
d. kolacji – w pierwszym dniu szkolenia;
3. Ogólne wymagania dotyczące usługi wyżywienia:
a. Zapewnienie usługi wyżywienia w sali restauracyjnej w obiekcie, w którym realizowana będzie usługa noclegowa.
b. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania wyłącznie produktów spożywczych spełniających wymagania jakościowe oraz do ich przechowywania i przygotowywania zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 1399). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby wszystkie posiłki były świeże, przygotowane z produktów wysokiej jakości oraz sporządzone zgodnie z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywności. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby osoby uczestniczące w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków posiadały aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, wymagane obowiązującymi przepisami prawa.
c. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
d. Jadłospis powinien przewidywać możliwość spożycia posiłków specjalnych, np. wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych, bez laktozy oraz innych, wynikających ze zgłoszonych potrzeb żywieniowych uczestników. Wykonawca zapewni odpowiednie posiłki, jeżeli Zamawiający zgłosi specjalne potrzeby żywieniowe uczestników najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem szkolenia.
e. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pełnego serwisu gastronomicznego związanego z wyżywieniem (nakrycie stołów, obrusy, zastawa porcelanowa lub szklana, metalowe sztućce). Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń papierowych lub z tworzyw sztucznych.
f. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków poza miejscem realizacji usługi wyżywienia.
4. Wymagania dotyczące śniadania:
a. śniadanie w formie serwowanej lub w formie szwedzkiego stołu zgodnie ze standardem obowiązującym w danym obiekcie;
b. co najmniej: dwa rodzaje pieczywa, masło, dwa rodzaje wędlin, dwa rodzaje serów, jajko/jajecznica lub ciepłe kiełbaski, pomidor/ogórek lub inne warzywa, dwa rodzaje past, kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna oraz zimne napoje.
5. Wymagania dotyczące przerwy kawowej:
a. przerwa kawowa będzie dostępna dla uczestników przez cały czas trwania szkolenia, w godzinach jego realizacji, a serwowane produkty i napoje będą na bieżąco uzupełniane

przez cały okres jej trwania;

b. należy zapewnić co najmniej kawę, herbatę, mleko, cukier i cytrynę bez ograniczeń ilościowych, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w ilości co najmniej 300 ml na osobę, słodkie przekąski w postaci świeżych wypieków lub kruchych ciastek, słone przekąski oraz owoce.

6. Wymagania dotyczące obiadu:

a. obiad w formie serwowanej lub w formie szwedzkiego stołu zgodnie ze standardem obowiązującym w danym obiekcie;

b. min. dwa dania gorące – zupa/krem (min. 350ml/osoba) oraz drugie danie składające się z porcji mięsa/ryby/zamiennika dla wegetarian (min. 150g/osoba), ziemniaków/ryżu/ kaszy/makaronu (min. 150g/osoba), surówki/gotowanych warzyw (min. 150g/osoba) oraz napoju (min. 300ml/osoba).

7. Wymagania dotyczące kolacji:

a. kolacja w formie serwowanej lub w formie szwedzkiego stołu zgodnie ze standardem obowiązującym w danym obiekcie;

b. co najmniej dwa dania gorące: zupa lub krem w ilości minimum 350 ml na osobę oraz drugie danie składające się z porcji mięsa, ryby lub zamiennika wegetariańskiego (minimum 150 g na osobę), ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu (minimum 150 g na osobę), surówki lub gotowanych warzyw (minimum 150 g na osobę) oraz napoju (minimum 300 ml na osobę).

VII. Dostępność:

1. Budynek, w którym znajduje się sala szkoleniowa udostępniona na zajęcia warsztatowe dla uczestników szkolenia wyjazdowego, zostanie zapewnione zakwaterowanie, zostanie zapewnione wyżywienie dla uczestników tj. restauracja na której będą podawane posiłki - śniadanie, obiady i kolacja, spełnia zasady dostępności architektonicznej[1].
2. Przy wykonywaniu zadania Wykonawca będzie kierować się zasadą równego traktowania, w szczególności zapewniając równe traktowanie wszystkich uczestników szkolenia.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1411).
4. W ramach wynagrodzenia Wykonawca zapewni standardową dostępność obiektu i usług, w tym w szczególności dostępność architektoniczną obiektu oraz co najmniej jednego pokoju dostosowanego do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami, jeżeli obiekt posiada takie pokoje w ramach swojej standardowej oferty.
5. Indywidualne, racjonalne usprawnienia wynikające ze szczególnych potrzeb konkretnego uczestnika, których konieczności zastosowania nie można było przewidzieć na etapie przygotowania postępowania, będą każdorazowo uzgadniane z Zamawiającym przed ich zapewnieniem. W przypadku gdy ich realizacja wiąże się z dodatkowymi, niemożliwymi do

[1]Ilekroć w Zapytaniu jest mowa o dostępności, rozumie się przez to dostępność architektoniczną, cyfrową lub informacyjno-komunikacyjną, co najmniej w zakresie określonym przez minimalne wymagania, o których mowa w art. 6 ustawy z 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1411), będącą wynikiem uwzględnienia uniwersalnego projektowania albo zastosowania racjonalnego usprawnienia.

przewidzenia kosztami, sposób ich finansowania zostanie ustalony odrębnie z Zamawiającym.

6. Wykonawca, w zakresie swoich możliwości, zobowiązany jest współpracować z Zamawiającym w celu zapewnienia osobom ze szczególnymi potrzebami możliwości udziału w szkoleniu na zasadzie równości z innymi uczestnikami.

VIII. Inne:

1. Wykonawca poniesie wszelkie opłaty związane z realizacją usługi w tym usługę noclegową, wynajem sal szkoleniowych, wyżywienie, serwis kawowy, dostęp do Internetu (Wi-Fi), korzystanie z niezbędnego wyposażenia sal, obsługę techniczną i kelnerską, przechowanie bagażu uczestników, bezpłatne miejsca parkingowe, a także wszelkie opłaty lokalne, administracyjne i inne koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych dodatkowych kosztów z tego tytułu.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za należyte wykonanie przedmiotu zamówienia oraz za szkody powstałe wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania usługi, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
3. Zamawiający nie pokrywa kosztów rozmów telefonicznych wykonywanych z obiektu przez osoby zakwaterowane oraz udostępniania w pokojach płatnej telewizji lub mini—baru. Koszty te stanowią wydatki indywidualne uczestników i należy je rozliczać bezpośrednio z poszczególnymi osobami.
4. Zamawiający nie zapewnia transportu uczestników/uczestniczek do miejsca realizacji szkolenia ani z miejsca realizacji szkolenia po jego zakończeniu oraz nie pokrywa kosztów związanych z dojazdem i powrotem uczestników/uczestniczek. Dojazd na szkolenie uczestnicy/uczestniczki zapewniają sobie we własnym zakresie.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić uczestnikom/uczestniczkom projektu bezpłatne miejsca parkingowe na terenie obiektu lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, w liczbie odpowiadającej zapotrzebowaniu zgłoszonemu przez Zamawiającego przed rozpoczęciem realizacji usługi (najpóźniej 5 dni roboczych przed realizacją szkolenia).