Znak sprawy: G.262.29.2026

Załącznik nr 1
(do Zaproszenia do złożenia oferty
nr 1 do umowy)

Opis przedmiotu zamówienia

„Zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby szkolenia dla kuratorów zawodowych okręgu Sądu Okręgowego w Siedlcach"

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usług konferencyjnych, gastronomicznych i hotelowych na potrzeby trzydniowego szkolenia zawodowych kuratorów sądowych okręgu Sądu Okręgowego w Siedlcach tj. kuratorów zawodowych Sądu Rejonowego w Garwolinie, Sądu Rejonowego w Łukowie, Sądu Rejonowego w Mińsku Mazowieckim, Sądu Rejonowego w Siedlcach, Sądu Rejonowego w Sokołowie Podlaskim, Sądu Rejonowego w Węgrowie oraz Sądu Okręgowego w Siedlcach - **maksymalnie 64 uczestników korzystających z usługi kompleksowej** (60 kuratorów + 3-4 szkolących/trenerów).
2. Oferta przedstawiona powinna obejmować: wynajęcie sal, catering, zakwaterowania uczestników i trenerów.
3. **Termin szkolenia: 02.09.2026 r. – 04.09.2026 r.**
4. Taksa Klimatyczna: ujęta w cenie oferty.
5. Ostateczna liczba uczestników (w tym liczba osób korzystających z całości usługi kompleksowej, liczba osób korzystających w części z usługi kompleksowej w poszczególnych dniach) zostanie przedstawiona Wykonawcy na co najmniej 3 dni robocze przed planowanym wydarzeniem.
6. Wykonawca przed podpisaniem umowy przedstawi Zamawiającemu kalkulację (w kwocie brutto) zawierającą w szczególności: koszt noclegu, poszczególnych posiłków, koszt zapewnienia sal konferencyjnych wraz z serwisem kawowym). Kalkulacja będzie służyć do rozliczenia kosztów udziału uczestników korzystających w części z usługi kompleksowej.
7. Planowany ramowy harmonogram szkolenia zawiera Załącznik nr 1.
8. Szczegółowy rozkład godzin dla określonych w harmonogramie czynności na dany dzień szkolenia zostanie ustalony przez Zamawiającego i przedstawiony Wykonawcy nie później niż 3 dni robocze przed terminem szkolenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godzin i czynności zaplanowanych na dany dzień szkolenia.
9. W zakresie zapewnienia usług konferencyjnych: Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 3 sal szkoleniowych, w których odbywać się będą zajęcia z podziałem na grupy (około 20 osób na grupę + szkolący), w tym jedna sala z możliwością pomieszczenia wszystkich uczestników szkolenia (około 60 osób z dostępem do projektora i ekranu).
10. Sale muszą być w pełni przygotowane, posprzątane, przewietrzone oraz sprawdzone pod kątem technicznym przez pracownika obiektu na minimum 30 minut przed planowanym rozpoczęciem zajęć każdego dnia. Przedmiotowe sale nie mogą posiadać żadnego wyposażenia (typu stoły, krzesła i inne meble) utrudniającego przeprowadzenie szkolenia

praktycznego. Wykonawca zapewni wsparcie techniczne dedykowanego pracownika (konsultanta IT/AV) przez cały czas trwania paneli szkoleniowych.

11. Na terenie obiektu Wykonawca zapewni miejsce do przeprowadzenia części zajęć praktycznych w grupach na murawie/w terenie zielonym.

12. Wykonawca przygotuje i zakwateruje uczestników w pokojach 1-3 osobowych (w tym przynajmniej 6 pokoi jednoosobowych).

13. Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich zgłoszonych uczestników oraz wykładowców (niekorzystających z zakwaterowania). Wykonawca zapewni na potrzeby wyżywienia uczestników szkolenia odpowiednią ilość stołów i krzeseł oraz odpowiednie przygotowanie sal i stołów cateringowych, obsługę kelnerską, a także usługę sprzątania.

14. W zakresie wyżywienia uczestników szkolenia Wykonawca zapewni:

1) śniadania w dniach: 03- 04 września 2026 r. w formie bufetu serwujące: przystawki - tzw. „zimna płyta", twarogi, sałatki (min. 2 rodzaje), warzywa, dania gorące do wyboru (np. jajecznica, kiełbaski, dania mleczne) wraz z dodatkami, wybór pieczywa, desery (wyroby cukiernicze, owoce), sok, woda mineralna gazowana, niegazowana, świeżo parzona gorąca kawa i herbata (co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach), cukier, cytryna, mleko;

2) obiady dwudaniowe w dniach: 02- 04 września 2026 r. w formie bufetu w jednej sali dla wszystkich uczestników szkolenia, w obiekcie, w którym będzie świadczona usługa hotelowa - obiady w formie bufetu (z opcją wegetariańską) obejmujące: 2 rodzaje zup, 2 różne gorące dania główne (mięsne, rybne lub warzywne) z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatkami, deser (wyroby cukiernicze lub owoce sezonowe), kawę i herbatę wraz z dodatkami, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, soki;

3) kolacja w dniach 02-03 września 2026 r. w formie bufetu, przystawki - tzw. „zimna płyta", sery, twarogi, wędliny, ryby, sałatki (min 2 rodzaje), warzywa, dania gorące do wyboru (wegetariańskie, mięsne, rybne) wraz z dodatkami, wybór pieczywa, desery (wyroby cukiernicze, owoce), sok, woda mineralna gazowana, niegazowana, świeżo parzona gorąca kawa i herbata (co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach), cukier, cytryna, mleko;

4) serwisy kawowe w dniach 02-04 września 2026 r. serwowane w systemie ciągłym, świadczone od co najmniej godziny przed rozpoczęciem szkolenia oraz w ciągu godziny po jej zakończeniu, w szczególności przez cały czas jej trwania: serwis kawowy dla każdego uczestnika obejmuje: butelkowaną wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (0,5 l), soki owocowe 100% (co najmniej 3 rodzaje soku do wyboru), świeżo parzoną, gorącą kawę z ekspresu oraz kawę sypaną i rozpuszczalną, herbatę - co najmniej 3 rodzaje herbat w torebkach, dodatki: cukier, mleko do kawy, cytrynę, dodatki - np. ciastka, wafelki i inne słodycze oraz ciasto (co najmniej 2 rodzaje), świeże owoce np. jabłka, banany, mandarynki, kiwi.

5) Wykonawca zapewni następujące gramatury wymienionych powyżej posiłków:

a) przystawki – sałat mieszanych z dodatkami (co najmniej 3 rodzaje w ilości co najmniej 150g na osobę);

b) zupa - co najmniej 0,25 l na osobę;

c) danie gorące (mięsne, rybne, warzywne) - co najmniej 150 g na osobę;

d) zestaw surówek/sałatek - co najmniej 150 g na osobę;

e) dodatki skrobiowe - porcja ziemniaków lub frytek / makaronu / ryżu / kaszy - co najmniej 200 g na osobę;

f) deser (np. ciasto krojone lub deser podawany w pucharku, np. mus, galaretka, krem, sałatka owocowa);

g) napoje zimne i gorące (serwowane bez ograniczeń): woda mineralna gazowana (w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę) i niegazowana (w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę), napoje gazowane (2 rodzaje, w ilości co najmniej 1 x 0,33 l na osobę), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 3 rodzajów herbat w torebkach), soki owocowe 100% (co najmniej 3 rodzaje soku do wyboru w ilości co najmniej 0,33 l na osobę), mleko do kawy podawane w dzbankach szklanych bądź ceramicznych, cytryna do herbaty, cukier, serwetki, wykałaczki pakowane pojedynczo.

6) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania serwowanych produktów i napojów oraz czystych naczyń.

7) Serwis kawowy będzie dostępny obok sal konferencyjnych.

8) Naczynia, w których serwowany jest serwis kawowy powinny być szklane lub ceramiczne.

9) W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do:

a) nie później niż na 4 dni robocze przed dniem, w którym rozpocznie się szkolenie, Wykonawca przekaże Zamawiającemu pocztą elektroniczną, na adres osoby wskazanej do kontaktu, do akceptacji menu dla uczestników szkolenia. Zamawiający nie później niż 3 dni robocze przed dniem, w którym rozpocznie się szkolenie zaakceptuje przekazane menu lub zgłosi do niego uwagi (np. zażąda zastąpienia zaproponowanego dania innym), które Wykonawca zobowiązuje się uwzględnić – o ile uwagi nie będą wykraczać poza zakres określony w umowie oraz w opisie przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uwag lub zastrzeżeń do menu przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględnienia i ponownego przedłożenia menu w terminie 1 dnia roboczego od otrzymania uwag i zastrzeżeń. Akceptacja lub zgłoszenie uwag do menu zostanie dokonane pocztą elektroniczną na adres osoby wskazanej do kontaktu. Niezgłoszenie uwag przez Zamawiającego do przekazanej przez Wykonawcę propozycji menu w terminie, o którym mowa powyżej, uznaje się za jego zaakceptowanie;

b) terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ramowym programem szkolenia;

c) zapewnienia wyposażenia do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy – tkanina, krzesła, naczynia, sztućce itp.);

d) zapewnienia obsługi kelnerskiej - serwis gastronomiczny wszystkich posiłków w liczbie zapewniającej sprawną organizację, podawanie posiłków i sprzątanie;

e) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków i ich podawaniu;

f) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;

g) skierowania do realizacji usług objętych przedmiotem umowy osób, które posiadają należyte przygotowanie do wykonywania tego typu czynności, posiadających stosowną wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie oraz wymagane przepisami prawa badania;

h) zagospodarowania na własny koszt odpadów, w sposób zgodny z warunkami określonymi w ustawie z dnia 14 grudnia 2012 r. *o odpadach* (Dz.U.2023.1587 t.j.);

i) przestrzegania w trakcie realizacji usług wchodzących w zakres przedmiotu umowy obowiązujących przepisów sanitarnych, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (Dz.U.2023.1448 t.j.).

15. W zakresie zapewnienia usługi hotelowej:

1) obiekt hotelowy musi mieć standard o kategorii co najmniej trzygwiazdkowej w rozumieniu rozporządzenia 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.2017.2166 t.j.) i być wpisanym do Centralnego Wykazu Obiektów Hotelarskich;

2) obiekt, w którym będą świadczone usługi hotelowe, gastronomiczne i konferencyjne musi być zlokalizowany w obszarze właściwości Sądu Okręgowego w Siedlcach który został określony rozporządzeniem Ministra Sprawiedliwości z dnia 28 grudnia 2018 r. *w sprawie ustalenia siedzib i obszarów właściwości sądów apelacyjnych, sądów okręgowych i sądów rejonowych oraz zakresu rozpoznawanych przez nie spraw* (Dz.U.2026.492 t.j.) i obejmuje obszar sześciu sądów rejonowych tj.:

- Sąd Rejonowy w Garwolinie - dla miast Garwolin i Łaskarzew oraz gmin: Borowie, Garwolin, Górzno, Łaskarzew, Maciejowice, Miastków Kościelny, Osieck, Parysów, Pilawa, Sobienie-Jeziory, Sobolew, Trojanów, Wilga i Żelechów;
- Sąd Rejonowy w Łukowie - dla miast Łuków i Stoczek Łukowski oraz gmin: Adamów, Krzywda, Łuków, Serokomla, Stanin, Stoczek Łukowski, Trzebieszów, Wojcieszków i Wola Mysłowska;
- Sąd Rejonowy w Mińsku Mazowieckim - dla miast Mińsk Mazowiecki i Sulejówek oraz gmin: Cegłów, Dębe Wielkie, Dobre, Halinów, Jakubów, Kałuszyn, Latowicz, Mińsk Mazowiecki, Mrozy, Siennica i Stanisławów;
- Sąd Rejonowy w Siedlcach - dla miasta Siedlce oraz gmin: Domanice, Huszlew, Korczew, Kotuń, Łosice, Mokobody, Mordy, Olszanka, Paprotnia, Platerów, Przesmyki, Sarnaki, Siedlce, Skórzec, Stara Kornica, Suchożebry, Wiśniew, Wodynie i Zbuczyn;
- Sąd Rejonowy w Sokołowie Podlaskim - dla miasta Sokołów Podlaski oraz gmin: Bielany, Ceranów, Jabłonna Lacka, Kosów Lacki, Repki, Sabnie, Sokołów Podlaski i Sterdyń;
- Sąd Rejonowy w Węgrowie - dla miasta Węgrów oraz gmin: Grębków, Korytnica, Liw, Łochów, Miedzna, Sadowne, Stoczek i Wierzbno;

3) obiekt, w którym będą oferowane usługi hotelowe, gastronomiczne i konferencyjne zapewni temperaturę, poziom hałasu oraz poziom wilgotności powietrza właściwe dla bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, jak również, że w trakcie świadczenia usługi na rzecz Zamawiającego nie będą prowadzone prace remontowe lub budowlane;

4) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w trakcie realizacji usługi objętej zamówieniem zasad bezpieczeństwa i higieny;

5) Usługi hotelowe:

a) muszą być świadczone w obiekcie, w którym będzie świadczona usługa konferencyjna (mogą to być odrębne budynki, ale zlokalizowane w obrębie tego samego obiektu);

b) Zamawiający wymaga: − w terminie 02.09.2026 r. – 04.09.2026 r. zapewnienia minimum 6 pokoi jednoosobowych oraz zakwaterowania pozostałych uczestników szkolenia w pokojach 2-3 osobowych;

c) wszystkie pokoje z pełnym węzłem sanitarnym;

d) pokoje dwuosobowe i trzyosobowe muszą być wyposażone w pojedyncze łóżka;

e) obiekt, w którym będą realizowane usługi, udostępni nieodpłatnie miejsca parkingowe dla minimum 30 samochodów uczestników;

f) we wszystkich pokojach zapewniony będzie bezpłatny dostęp do bezprzewodowego Internetu przez cały czas świadczenia usługi.

Osoba sporządzająca:
KURATOR OKRĘGOWY
SĄDU OKRĘGOWEGO
W SIEDLCACH
RENATA KĘDZIA

Załącznik nr 1
(do Opisu przedmiotu zamówienia)

HARMONOGRAM SZKOLENIA

Dzień 1 (11:00 - 18:00)

11:00-12:30 – Wprowadzenie do zagadnień bezpieczeństwa kuratorów i analiza zagrożeń bezpieczeństwa fizycznego

12:30-12:40 – Przerwa kawowa

12:40-14:00 – Agresywny podopieczny

14:00-14:30 – Przerwa obiadowa

14:30-16:30 – Techniki negocjacji i podstawy samoobrony – trening praktyczny

16:30-16:40 – Przerwa kawowa

16:40-18:00 – Techniki samoobrony – trening praktyczny

Dzień 2 (09:00 - 18:00)

09:00-11:00 – Sytuacja zakładnicza – teoria i praktyka

11:00-11:10 – Przerwa kawowa

11:10-14:00 – Przygotowanie na interwencję służb, ewakuacja – teoria i praktyka

14:00-15:30 – Przerwa obiadowa

15:30-17:30 – Techniki samoobrony i interwencji – trening praktyczny, działanie w zespole (parach)

17:30-17:40 – Przerwa kawowa

17:40-18:00 – Techniki samoobrony i interwencji – trening praktyczny, symulacje

Dzień 3 (09:00 - 14:00)

09:00-11:00 – Pierwsza pomoc przedmedyczna w sytuacjach kryzysowych

11:00-11:10 – Przerwa kawowa

11:10-14:00 – Podsumowanie szkolenia, wręczenie certyfikatów dla uczestników

Uwagi:

1. Harmonogram przyjęty wstępnie jako wstępny zarys i pomoc organizacyjna.
2. Głównym celem jego opracowania było wewnętrzne **ustrukturyzowanie etapów** niezbędnych do realizacji zamówienia. Ze względu na specyfikę procedur, terminy zawarte w harmonogramie nie miały charakteru wiążącego ani ostatecznego. Miały one ułatwić koordynację działań i zapewnić ciągłość planowania, przy jednoczesnym zachowaniu

niezbędnej elastyczności na wypadek wystąpienia czynników niezależnych od zamawiającego.