



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Świadczenie usług hotelarskich i wyżywienia dla uczestników projektu
„Przyszłość Kultury: europejska, kolorowa i dla wszystkich!”
w okresie 11.09 - 13.09.2026 r.**

„Przyszłość Kultury: europejska, kolorowa i dla wszystkich!” – PLSN

1. Przedmiotem postępowania i zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy w zakresie świadczenia usługi hotelarskiej i gastronomicznej w Jeleniej Górze, dla uczestników warsztatów rzemiosła artystycznego, organizowanych przez Jeleniogórskie Centrum Kultury. **Warsztaty realizowane są w ramach projektu „Przyszłość Kultury: europejska, kolorowa i dla wszystkich!”, dofinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego z Programu Współpracy INTERREG Polska Saksonia 2021-2027.**
2. Zamówienie zostało podzielone przez Zamawiającego na dwie Części:
 - 1) **Część I dotyczy usługi zakwaterowania dla uczestników warsztatów;**
 - 2) **Część II dotyczy usługi wyżywienia dla uczestników warsztatów.**
3. **Część I** zamówienia obejmuje zakwaterowanie wraz ze śniadaniem dla uczestników warsztatów, w dniach od 11 do 13 września 2026 r. – **łącznie 24 noclegi.**
4. **Dodatkowe wymagania dotyczące realizacji zamówienia w zakresie zakwaterowania:**
 - 1) Lokalizacja¹: Obiekt zakwaterowania powinien znajdować się w Jeleniej Górze, w odległości maksymalnie **2000 metrów** od siedziby Zamawiającego, tj. od ul. 1 Maja 60 w Jeleniej Górze.
 - 2) **Wyżywienie:** Śniadanie powinno być serwowane codziennie w formie bufetu lub zestawu śniadaniowego. **Śniadanie** kontynentalne w formie stołu szwedzkiego, obejmujące dania ciepłe (np. jajka, kiełbaski), wędlinę, ser, płatki z mlekiem, nabiał, warzywa, zimne napoje (woda i soki), ciepłe napoje (kawa, herbata plus cukier, cytryna, mleko) dla każdej z nocujących osób.
 - 3) **Śniadania musi być podawane w tym samym budynku, w którym realizowany jest nocleg - bez wychodzenia na zewnątrz budynku.**
 - 4) Przy miejscu noclegu musi być zlokalizowany **bezpłatny parking** dla uczestników na co najmniej 4 samochody osobowe.
 - 5) Pokoje powinny być udostępnione najpóźniej o godzinie 15.00 w dniu przyjazdu i opuszczone najpóźniej o godzinie 11.00 w dniu wyjazdu.
 - 6) W trakcie realizacji zamówienia w obiekcie nie mogą być prowadzone żadne remonty lub podobne prace, z wyłączeniem zdarzeń losowych i awarii, które wymagają natychmiastowego usunięcia.
 - 7) W godzinach nocnych od godz. 22.00 do godz. 6.00 zapewniony zostanie wypoczynek dla uczestników warsztatów, niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi np. wesela itp.
 - 8) **Pokoje (minimalne wymagania):** powinny być wyposażone w łazienki, dostęp do Internetu oraz podstawowe udogodnienia (ręczniki, pościel, środki higieniczne).
5. Rozkład pokoi:

Tabela nr 1 - Dotyczy Części I zamówienia:

11/12.09.2026		12/13.09.2026	
Pokój		Pokój	
1os	2os	1os	2os
4	4	4	4

¹ Odległość mierzona będzie (w linii prostej według mapy internetowej <https://www.google.pl/maps/>)

6. **Część II** zamówienia obejmuje wyżywienie w formie obiadu i kolacji zasiadanej dla uczestników warsztatów, w dniach od 11 do 13 września 2026 r. – **łącznie 79 posiłków**.
7. **Wymagania dotyczące lokalizacji¹ wydawania posiłków:** miejsce serwowania posiłków powinno znajdować się w Jeleniej Górze w odległości maksymalnie **800 metrów** od siedziby Zamawiającego, tj. od ul. 1 Maja 60 w Jeleniej Górze.
8. **Menu i ilość poszczególnych posiłków:**

Tabela Nr 2 Dotyczy Części II zamówienia – menu i ilość posiłków:

dzień	11.09.2026	12.09.2026	13.09.2026
OBIAD godz. 12.00-15.00			
Ilość posiłku	13 obiadów	13 obiadów	27 obiadów
Menu obiadu	– Zupa pomidorowa 450g (wywar warzywny); – Kotleciki z kaszy jaglanej 2 szt., ziemniaki 200 g, marchewka z groszkiem na ciepło 150g; – Kompot z owoców 250 ml	– Zupa pieczarkowa 450g (wywar warzywny); – Ziołowe kotleciki ziemniaczano-kalafiorowe z sosem pomidorowym 4 szt., kasza gryczana 100 g, kapusta kiszona 150 g – kompot z owoców 250	– Pizza 4 sery 400 gr.
KOLACJA godz. 18.00-19.00			
Ilość posiłku	13 kolacji	13 kolacji	-
Menu kolacji	– Racuchy z jabłkami 5 szt. – herbata/cytryna/cukier	– Ryż z warzywami 300 g – Herbata/cytryna/cukier	-

łącznie: 79 posiłków, w tym 53 obiadów, 26 kolacje.