

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług hotelarskich i żywienia dla Jeleniogórskiego Centrum Kultury
w okresie 26-31.08.2026 r.

- 1. Przedmiotem postępowania i zamówienia jest wyłonienie Wykonawcy w zakresie świadczenia usługi hotelarskiej i gastronomicznej w Jeleniej Górze, dla uczestników warsztatów odbywających się w ramach Festiwalu Silesia Sonans, organizowanego przez Jeleniogórskie Centrum Kultury.
- 2. Zamówienie zostało podzielone przez Zamawiającego na dwie Części:
 - 1) **Część I dotyczy usługi zakwaterowania dla uczestników warsztatów;**
 - 2) **Część II dotyczy usługi żywienia dla uczestników warsztatów.**

CZĘŚĆ I ZAMÓWIENIA

- 3. **Część I** zamówienia obejmuje zakwaterowanie wraz ze śniadaniem dla uczestników festiwalu, w dniach od 26 do 31 sierpnia2026 r. – **łącznie 217 noclegi.**
- 4. **Dodatkowe wymagania dotyczące realizacji zamówienia w zakresie zakwaterowania – Część I zamówienia:**
 - 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 10 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 z podziałem na dn (Tabela nr 1):

Tabela nr 1 - Dotyczy Części I zamówienia:

26/27.08.2026		27/28.08.2026		28/29.08.2026		29/30.08.2026		30/31.08.2026	
Pokój		Pokój		Pokój		Pokój		Pokój	
1os	2os	1os	2os	1os	2os	1os	2os	1os	2os
1	5	5	16	9	28	9	28	5	17

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

CZĘŚĆ II ZAMÓWIENIA

6. Część II zamówienia obejmuje:
- a) świadczenie kompleksowej usługi gastronomicznej obejmującej przygotowanie oraz serwowanie posiłków w formie obiadów, w ilościach dziennych zgodnych z podanymi danymi w Tabeli nr 2 OPZ. Łączna ilość obiadów w terminie od 26.08.2026 r. do dnia 31.08.2026 r.: 388 (posiłków). Dodatkowe wymagania dotyczące posiłku w formie obiadu zasiadanego:
 - Zamawiający wymaga aby lokal, w którym będą serwowane obiady znajdował się **maksymalnie w promieniu 800 m** od ul. 1 Maja 60 w Jeleniej Górze,
 - Każdy posiłek powinien być **zgodnym z menu z Tabeli nr 3 OPZ**.
 - Wydawanie posiłków musi odbywać się w sali restauracyjnej w godzinach (z możliwością zapakowania posiłku „na wynos”).
 - Sala restauracyjna musi być wyposażona w **wystarczającą liczbę miejsc siedzących**, aby komfortowo obsłużyć uczestników
7. Minimalne wymagania Zamawiającego w zakresie realizacji – Części II Zamówienia:
- 1) wszystkie przygotowywane posiłki powinny być świeże i przyrządzone ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych. Posiłki powinny być przygotowane na bazie produktów wysokiej jakości, dania i napoje powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.
 - 2) wszystkie posiłki muszą być przygotowywane z myślą o wysokiej jakości i dobrym smaku.
 - 3) zamawiający wymaga, aby dania były przygotowywane z wysokiej jakości, świeżych składników.
 - 4) produkty powinny pochodzić od sprawdzonych dostawców, preferowane są lokalne surowce.
 - 5) wszystkie dania muszą być przygotowywane zgodnie z normami sanitarnymi, z zachowaniem najwyższych standardów higieny.
 - 6) kuchnia powinna posiadać odpowiednie certyfikaty jakości, potwierdzające spełnianie norm żywieniowych.
 - 7) poszczególne składniki muszą być odpowiednio przechowywane, aby zachować ich świeżość
8. Menu i ilości poszczególnych posiłków w zakresie realizacji – Części II Zamówienia::

Tabela Nr 2 Dotyczy Części II zamówienia – menu, ilości obiadów z podziałem na dni:

Data i godzina posiłku	Czw 27.08 g.18:30	Pt 28.08 g.13:00	Pt 28.08 g.18:00	So 29.08 g.13:00	So 29.08 g.17:30	So 29.08 g.18:15	Nd 30.08 g.13:00	Nd 30.08 g.18:30
Ilość posiłków	38	38	38	38	50	38	88	60
Menu posiłków	danie 1/ zupa warzywna (wywar warzywny) 450 g danie 2 / pierogi ze szpinakiem 8 szt. + kompot z owoców 250 ml	danie 1/ zupa pomidorowa (wywar warzywny) 450 g danie 2 / kluski śląskie z sosem grzybowym 10 szt. + kompot z owoców 250 ml	Ryż z warzywami 300 g + woda	danie 1/ zupa pieczarkowa 450g (wywar warzywny) danie 2 Ziołowe kotleciki ziemniaczano-kalafiorowe z sosem pomidorowym 4 szt. kasza gryczana 100 g kapusta kiszona 150 g + kompot z owoców 250 ml	Leczo 250 g ziemniaki 200 g + kompot z owoców 250 ml	Leczo 250 g ziemniaki 200 g + kompot z owoców 250 ml	danie 1/ Zupa pomidorowa 450 g (wywar warzywny) danie 2 / gulasz z ciecierzycy z warzywami 450g/ ryż 100 g + kompot z owoców 250 ml	Salatka warzywna, frytki, woda

DOTYCZY OBU CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

9. Zwiększenia i zmniejszenia ilościowe – dotyczy obu części zamówienia.

- 1) Usługi zakwaterowania oraz wyżywienia zostały szczegółowo określone w Opisie przedmiotu zamówienia. Zamawiający w OPZ określił przewidywaną ilość noclegów oraz posiłków (w formie obiadów i cateringu) i rzeczywiste zapotrzebowanie może ulec zmianie (**zmniejszeniu lub zwiększeniu**). Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości i rodzajów usługi zakwaterowania oraz wyżywienia w zależności od bieżących potrzeb. Tym samym Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie z tytułu zmian ilościowych i rodzajowych noclegów/wyżywienia (w zależności, której części zamówienia zmiana dotyczy) w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
- 2) W przypadku wystąpienia okoliczności powodujących konieczność zmienienia przedmiotu usługi w ujęciu wartościowym i ilościowym, Zamawiający powiadomi Wykonawcę nie później **niż 1 dzień** przed dniem planowanego noclegu/posiłku (w zależności od części zamówienia). Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego powodu żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zmniejszony/zwiększony zakres usługi, przy utrzymaniu ofertowej ceny jednostkowej dla danego typu pokoju/posiłku.
- 3) W przypadku wystąpienia okoliczności powodujących konieczność zwiększenia lub zmniejszenia przedmiotu usługi w ujęciu wartościowym i ilościowym - zmiana może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu maksymalnie **do 30% wartości przedmiotu zamówienia**.
- 4) Jednocześnie Zamawiający - zgodnie z art. 433 pkt 4 ustawy Pzp - określa, że minimalna wartość umowy (wynagrodzenie gwarantowane) wyniesie **70% wartości przedmiotu zamówienia** określonego w Formularzu ofertowym (Załącznik Nr 1 do Tomu I SWZ). W przypadku skorzystania przez Zamawiającego ze zmniejszenia do 30% podstawowej wartości przedmiotu zamówienia, Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia z tytułu niezrealizowania podstawowej wartości zamówienia (dotyczy obu części zamówienia).