

1 SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarskiej, cateringowej i gastronomicznej w terminie 09-10.10.2025r . Z uwagi na charakter spotkania Zamawiający zainteresowany jest obiektami w odległości nie większej niż 30 km trasy drogowej od Pilska.

1.1 ISTOTNE WARUNKI UMOWY:

1.1.1 NOCLEG W CENĘ NALEŻY SKALKULOWAĆ:

- cena 1 pokój/dobę zawiera podatek VAT; cena obejmuje śniadanie wg. standardu w hotelu,
- dane zakwaterowanych osób i ich liczby będą w razie potrzeby aktualizowane przez Zamawiającego na bieżąco za pośrednictwem poczty e-mail,
- usługi noclegowe świadczone będą (szacunkowo) w: pięciu pokojach 2 – osobowych (dwa osobne łóżka) i dwudziestu 1- osobowych z pełnym węzłem sanitarnym i TV w pokoju,
- dodatkowo miejsca w pokojach jednoosobowych lub dwu osobowych – płacone na podstawie rzeczywistej liczby uczestników spotkań w oparciu o wartość jednostkową poszczególnych usług (nocleg, wyżywienie) zgodnie ze złożoną ofertą,
- usługa świadczona w hotelu, motelu lub pensjonacie o kategorii min. ** zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach turystycznych i wpisanych do rejestru skategoryzowanych obiektów hotelarskich Samorządu Województwa Śląskiego (<http://bip.slaskie.pl>),
- przewiduje się wykorzystanie sali konferencyjnej dla ok. 30 osób 09.10.2025r. w godzinach 14-17.

W okresie trwania szkolenia; wykonawca zapewni nagłośnienie sali oraz rzutnik.



Fundusze Europejskie
na Migracje, Granice
i Bezpieczeństwo



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



1.1.2 WYŻYWIENIE - W CENĘ NALEŻY SKALKULOWAĆ POSIŁKI WEDŁUG WYMAGAŃ OKREŚLONYCH PONIŻEJ:

- „kociołek” z zupą oraz kielbasa 9.10.2025r.
- śniadanie w formie bufetu, 10.10.2025r.
- poczęstunek w trakcie szkoleń (serwis kawowy) 09.10.2025r.
- uroczysta kolacja 09.10.2025r.

1.1.3 WYMAGANIA DOTYCZĄCE MENU

1.1.3.1 KOCIOŁEK:

- treściwa zupa typu grochówka/ gulaszowa minimum 350 ml. i kielbasa smażona/ z grilla na osobę ; do tego bułka/ pieczywo do każdej porcji,
- posiłek należy przygotować do odbioru w termosach zabezpieczających przed wystygnięciem,
- wykonawca zabezpieczy naczynia jednorazowe oraz sztucze,
- termosy zostaną zwrócone tego samego dnia przez zamawiającego,
- odbiór posiłku ok godz. 10.00 dnia 9.10.2025r.

1.1.3.2 CATERING KONFERENCYJNY:

- poczęstunek w trakcie spotkania (serwis kawowy tj. kawa, herbata, soki, woda, kruche ciastka, paluszki, owoce, kanapki 4 szt. na osobę),
- napoje chłodzące, kawa i herbata bez limitów,
- Wykonawca zapewnia również naczynia w trakcie obsługi cateringu.

1.1.3.3 ŚNIADANIA W FORMIE BUFETU:

Wg standardu przyjętego w hotelu.

1.1.3.4 UROCZYSTA KOLACJA 9.10.2025R. OKOŁO GODZ.19

Serwowane:

- Zupa krem;



Fundusze Europejskie
na Migrację, Granice
i Bezpieczeństwo



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- sztuka mięsa z ziemniakami/ frytkami/kluskami i sałatką;
- deser – ciasto lub inny deser np. pana cotta.

W formie bufetu:

- wędliny 4 rodzaje (łącznie minimum 200g na osobę),
- deski serów (po 100g na osobę),
- koreczki, tottrille itp,
- kanapeczki koktajlowe lub tartinki 4 szt. na osobę,
- tymbaliki/ galaretka na zimno po 2 szt. na osobę,
- zakąska ze śledzia lub ryba w galarecie,
- sałatki minimum 2 rodzaje,
- pieczywo, masło,
- napoje chłodzące, kawa i herbata bez limitów.

Podane pozycje stanowią minimalne wymagania.

Proszę o dołączenie do oferty przykładowego menu.

1.2 INNE ISTOTNE INFORMACJE:

- Wykonawca przez cały okres trwania zlecenia zapewni zakwaterowanym nieodpłatny parking dla samochodów,
- termin płatności: do 14 dni od daty potwierdzenia otrzymania faktury VAT przez Zamawiającego,
- cena w okresie obowiązywania jest stała i nie może ulec zmianie,
- osoba uprawniona do kontaktu z Wykonawcą: Izabela Gwiazdowicz tel. 797 337 884.



Fundusze Europejskie
na Migracje, Granice
i Bezpieczeństwo



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską

