

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (opz)

Świadczenie usługi hotelarsko – restauracyjnej oraz zapewnienie sal konferencyjnych w ośrodku znajdującym się w gminie Ustroń, Wisła lub Szczyrk w zakresie **części 2**  
**[08-10.04.2026]**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi hotelarsko – restauracyjnej, na zasadach i warunkach określonych w ustawie z dnia 29 sierpnia 1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych oraz zapewnienie sali konferencyjnych i usługi cateringowej w ośrodku znajdującym w Beskidzie Śląskim na terenie gminy **Ustroń, Wisła lub Szczyrk** w województwie śląskim, **w terminie od dnia 8 kwietnia 2026 r. (od obiadu) do dnia 10 kwietnia 2026 r. (do obiadu) dla 80 osób.**
2. Miejscem realizacji usługi powinien być obiekt całoroczny – ogrzewany, posiadający:
  - 1) pokoje hotelowe dla uczestników szkolenia,
  - 2) salę konferencyjną z wyposażeniem multimedialnym, mieszczącą przewidywaną liczbę uczestników szkolenia,
  - 3) zaplecze gastronomiczne,
  - 4) parking dla uczestników szkolenia,
  - 5) dostęp do Internetu,
  - 6) ośrodek powinien zapewnić standard nie niższy niż hotel zaregrowany w kategorii \*\*\* (trzygwiazdkowej), zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. Kategoria hotelu stanowi kryterium oceny ofert.
3. **Przedmiot zamówienia obejmuje:**
  - 1) **usługę hotelową.**
    - a) Wykonawca zobowiązany jest, w ramach prowadzonej działalności, udostępnić pokoje co najmniej od godz. 13:00 w dniu przyjazdu do godz. 13:00 w dniu wyjazdu, niezależnie od własnych ustaleń dotyczących godzin rozpoczęcia i zakończenia doby hotelowej,
    - b) Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć na potrzeby szkolenia jedną salę konferencyjną dla przewidywanej liczby uczestników,
    - c) ewentualna opłata uzdrowskowa albo miejscowa (jeżeli dotyczy na podstawie stosownych przepisów) musi być uwzględniona w całościowej opłacie za usługę (uwidoczniona na fakturze lub na odrębnym rachunku). Wykonawca nie może żądać wniesienia opłaty uzdrowskowej albo miejscowej bezpośrednio od uczestników szkolenia,
    - d) baza noclegowa, żywieniowa oraz sala konferencyjna muszą znajdować się w tym samym obiekcie.
    - e) **wyposażenie pokoi.**

- do dyspozycji gości powinna być udostępniona odpowiednia liczba pokoi jednoosobowych lub dwuosobowych z tym, że wymagane jest co najmniej **12 pokoi jednoosobowych** (lub do jednoosobowego wykorzystania),
- pokoje powinny być wyposażone w pojedyncze miejsca do spania, a w przypadku pokoju dwuosobowego winny być dwa pojedyncze miejsca do spania, szafę ubraniową, łazienkę z wanną i natryskiem lub kabiną natryskową, umywalkę, lustro, WC, TV, dostęp do Internetu.

## 2) salę konferencyjno-szkoleniową

### wyposażenie sali konferencyjno – szkoleniowej

Sala konferencyjna powinna znajdować się w ośrodku, w którym zakwaterowana będzie grupa uczestników. Nie dopuszcza się realizacji szkolenia w sali, w której podawane są posiłki /śniadanie, obiad, kolacja/. Sala powinna być usytuowana w sposób zapewniający możliwość przeprowadzenia konferencji bez zakłóceń ze strony innych osób, nie biorących udziału w konferencji, pomieścić przewidywaną liczbę uczestników szkolenia i być dostosowana do potrzeb przeprowadzenia zajęć w formie wykładu, posiadać odpowiednie oświetlenie i właściwą temperaturę oraz być wyposażona w:

- miejsce siedzące dla każdego uczestnika,
- rzutnik multimedialny,
- ekran do projekcji lub białą ścianę odpowiedniej wielkości,
- tablicę do pisania wraz z przyborami do pisania,
- mikrofon, nagłośnienie zapewniające słyszalność w każdym punkcie sali,
- klimatyzację, ogrzewanie (stosownie do potrzeb),
- dostęp do Internetu.

### układ i dostępność sali konferencyjnej:

- **w dniu 8 kwietnia 2026 r.**  
w godz.: 14:00 do 19:00 – sala konferencyjna dla **80 osób** – **układ stolik i krzesło**,
- **w dniu 9 kwietnia 2026 r.**  
w godz.: 09:00 do 19:00 – sala konferencyjna dla **80 osób** – **układ stolik i krzesło**,
- **w dniu 10 kwietnia 2026 r.**  
w godz. od 9:30 do 13:00 – sala konferencyjna dla **80 osób** – **układ stolik i krzesło**.

## 3) usługę restauracyjną:

- a) **śniadanie (2x – 9 i 10.04.2026 r.)** – przynajmniej dwa dania gorące dla uczestnika szkolenia oraz przekąski zimne, pieczywo jasne, ciemne, napoje gorące – herbata (różne rodzaje), kawa (kawa z ekspresu), cytryna, cukier,

mleko, śmietanka, soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, owoce,

- b) **obiad (3x – 8, 9 i 10.04.2026 r.)** – zupa, danie główne (do wyboru: mięsa, ryby), sosy do mięs, ziemniaki/ryż/kaszę/frytki/kluski/makaron, pieczywo, bukiet surówek, napoje zimne w tym: soki, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, deser, herbata (różne rodzaje), kawa (kawa z ekspresu), cukier, cytryna, mleko, śmietanka,
- c) **kolacja serwowana (1x – 8.04.2026 r.)** - składająca się z: przystawka, zupa, danie główne z surówkami, deser, bufet zimnych przekąsek (różne rodzaje), pieczywo jasne, ciemne, owoce (różne rodzaje), napoje zimne w tym: soki (różne rodzaje), napoje gazowane minimum 3 rodzaje, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, herbata (różne rodzaje), kawa (kawa z ekspresu), cytryna, cukier, mleko, śmietanka. Osobna sala restauracyjna na wyłączność dla uczestników szkolenia.
- d) **kolacja (1x - 9.04.2026 r.)** - przynajmniej dwa dania gorące dla uczestnika, deser, bufet zimnych przekąsek (różne rodzaje), pieczywo jasne, ciemne, owoce (różne rodzaje), napoje zimne w tym: napoje gazowane minimum 3 rodzaje , woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, herbata (różne rodzaje), kawa (kawa z ekspresu), cytryna, cukier, mleko, śmietanka,
- e) **serwis kawowy (3x – 8, 9 i 10.04.2026 r.)** (w rejonie sali konferencyjnej w całym czasie korzystania z sali konferencyjnej ) – w formie bufetu obsługiwanego przez obsługę: herbata (różne rodzaje), kawa (kawa z ekspresu), zimne napoje: woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana, ciasto regionalne, drobne słodkie i słone przekąski, owoce, cukier, cytryna, mleko, śmietanka,.

Szczegółowe menu oraz godziny posiłków zostaną ustalone z Wykonawcą, który zostanie wybrany w przedmiotowym postępowaniu.

#### 4) **parking dostępny dla uczestników szkolenia**

Bezkosztowy i dostępny dla uczestników szkolenia.

- 4. Harmonogram szkolenia oraz ostateczną wersją menu, godzin posiłków, wykorzystania oraz ustawień sal konferencyjnych, Zamawiający określi najpóźniej na trzy dni przed planowanym terminem szkolenia.
- 5. Ostateczną liczbę uczestników wraz z projektem usytuowania uczestników szkolenia w części hotelowej Zamawiający określi najpóźniej w terminie wskazanym przez Wykonawcę w ofercie.