

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

FORMULARZ OFERTY

Realizacja usługi wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej w związku z organizacją Posiedzenia Rady ZIT na terenie jednej z następujących gmin: (Głusk, Jabłonna, Jastków, Konopnica, Lubartów, Lubartów – miasto, Lublin, Mełgiew, Nałęczów, Nierdzwica Duża, Niemce, Piaski, Spiczyn, Strzyżewice, Świdnik, Wólka), w terminie 13.09.2018 r.

LAWENDOWY DWOREK MIROSLAW AUGUSTYNIAK

Wykonawca

20-401 LUBLIN, UL. KROCHMALNA 13C

Adres

+48 691 455 320 / dworekiawendowy@gmail.com

Nr telefonu / e-mail

9461008978

Nr NIP

Imię i nazwisko osoby do kontaktu

MIROSLAW AUGUSTYNIAK

1. Dokładna kalkulacja kosztów:

Lp	Nazwa produktu	Ilość	Cena jednostkowa netto	Cena netto (kolumna 3x4)	Stawka VAT	Cena jednostkowa brutto	Cena brutto (kolumna 3x7)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Koszt wynajmu sali za 5 godz.	5 godz.	30,00 PLN	150,00 PLN	23%	36,90 PLN	184,50 PLN
2.	Koszt jednego obiadu dwudaniowego z deserem	50 osób	35,00 PLN	1 750,00 PLN	8%	37,60 PLN	1 890,00 PLN
3.	Koszt serwisu kawowego za jedną osobę	50 osób	5,00 PLN	250,00 PLN	23%	6,15 PLN	307,50 PLN
	RAZEM			2 150,00 PLN			2 382,00 PLN

Składam ofertę na wykonanie przedmiotu Zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym za cenę 2 382,50 PLN

(słownie: DWA-TRZY-OSIEM-DWA złotych 50/100gr)

2. Standard hotelu/pensjonatu:4*

3. Dane obiektu, w którym będzie realizowana usługa:

LAWENDOWY DWOREK MIROSLAW AUGUSTYNIAK

Nazwa

20-401 LUBLIN, UL. KROCHMALNA 13C, +48 691 455 320

Adres, nr telefonu

www.lawendowy-dworek.com

Strona www

LAWENDOWY DWOREK
Miroslaw Augustyniak
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin
tel. 691-455-320
NIP: 9461008978



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



LUBELSKI
OBSZAR
FUNKCJONALNY

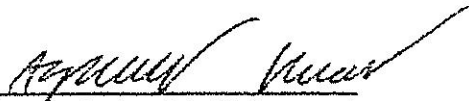
Unia Europejska
Fundusz Spójności



4. Menu:

Zupa	I propozycja	KREM POMIDOROWY Z GRZANECZKAMI ZIOŁOWYMI
	II propozycja	ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI LITEWSKIMI
Danie mięsne	I propozycja	GRILLOWANA PIERSZ Z KURCZAKA W SOSIE ŚMIETANOWO-ZIOŁOWYM PODANA Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI W ROZMARYNIE I CZOSNKU ORAZ WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
	II propozycja	INDYK W ŻURAWIENIE PODANY Z RYŻEM PARABOLICZNYM I CARPACCIO Z BURAKA I RUKOLI
Danie wegetariańskie	I propozycja	PIEROGI RUSKIE
	II propozycja	TAGIATELLE Z SOSEM PIECZARKOWYM
Deser	I propozycja	LAWENDOWY SERNIK
	II propozycja	JABŁECZNIK NA GORĄCO Z GAŁKĄ LODÓW

LUBLIN, dnia 28 SIERPNIA 2018 roku


(pieczęć i podpis Wykonawcy)

LAWENDOWY DWÓREK
Miroslaw Augustyniak
al. Krochmalis 13c, 20-401 Lublin
tel. 691-455-320
NIP: 746-100-89-78



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



LUBELSKI
OBSZAR
FUNKCJONALNY

Unia Europejska
Fundusz Spójności



Załącznik nr 2.
Szanowni Państwo,

Na podstawie art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) (Dz.U.UE.L. z 2016r. Nr 119, stron.1) (dalej jako: „RODO”), informujemy Panią/Pana o sposobie i celu, w jakim przetwarzamy Pani/Pana dane osobowe, a także o przysługujących Pani/Panu prawach, wynikających z regulacji o ochronie danych osobowych:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Prezydent Miasta Lublin; dane adresowe: Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin,
- 2) wyznaczyliśmy inspektora ochrony danych, z którym może Pani/Pan kontaktować się we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych poprzez: email: iod@lublin.eu, telefonicznie: 81 466 17 70 lub pisemnie na adres Administratora danych,
- 3) Pani/Pana dane osobowe uzyskane przy zawarciu i realizacji umowy o realizację usługi wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej w związku z organizacją posiedzenia Rady ZIT (dalej: „umowa”) wykorzystujemy w następujących celach:
 - a) zawarcie i wykonanie umowy – przez czas trwania umowy i rozliczeń po jej zakończeniu (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 b) RODO);
 - b) wykonanie ciążących na nas obowiązków prawnych takich jak: wystawianie i przechowywanie faktur oraz innych dokumentów księgowych; rozpatrywanie reklamacji.

Z danych osobowych potrzebnych do realizacji wyżej wymienionych celów będziemy korzystać:

- przez czas niezbędny do ich realizacji (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 c) RODO) - np. w przypadku wystawienia faktury,
 - przez czas, w którym przepisy nakazują Administratorowi przechowywać dane (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 c) RODO), np. ze względów podatkowych,
 - przez czas, w którym możemy ponieść konsekwencje prawne niewykonania obowiązku, np. otrzymać karę finansową (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 f) RODO);
- c) dochodzenie roszczeń lub obrona przed roszczeniami – przez czas trwania umowy (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 b) RODO) oraz przez okres, po którym przedawnią się roszczenia wynikające z umowy, a w przypadku dochodzenia przez nas roszczeń/obrony przed roszczeniami lub zawiadamiania właściwych organów – przez czas trwania takich postępowań (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 f) RODO);
 - d) dokonywanie analiz i statystyk na nasze potrzeby wewnętrzne; obejmuje to w szczególności raportowanie, planowanie rozwoju usług lub sieci, prace rozwojowe w systemach informatycznych – przez czas trwania umowy, a następnie nie dłużej niż przez okres, po którym przedawnią się roszczenia wynikające z umowy (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 b) RODO);



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



LUBELSKI
OBSZAR
FUNKcjONALNY

Unia Europejska
Fundusz Spójności



LAWENDOWA DWOREK
Mirosław Augustyniak
ul. Krocelska 1a, 20-401 Lublin
tel. 69-455-320
NIP: 946-100-89-79

Do zawarcia umowy wymagamy podania przez Panią/Pana danych wskazanych na formularzu umowy (jeśli ich Pani/Pan nie poda, nie zawrzemy umowy). Dodatkowo możemy poprosić o inne dane, które nie mają wpływu na zawarcie umowy ale jeżeli ich nie otrzymamy, nie będziemy mogli np. dzwonić pod numer kontaktowy lub kontaktować się za pośrednictwem poczty elektronicznej.

- 4) Pani/Pana dane mogą zostać przekazane:
 - a) podmiotom świadczącym nam usługi doradcze, audytowe, prawne, podatkowe,
 - b) innym administratorom danych przetwarzającym dane we własnym imieniu:
 - podmiotom prowadzącym działalność pocztową lub kurierską;
 - podmiotom nabywającym wierzytelności – w razie nieopłacenia przez Państwa naszych należności w terminie;
- 5) Pani/Pana dane nie będą podlegać automatycznym sposobom przetwarzania danych opierających się na zautomatyzowanym podejmowaniu decyzji, w tym nie będą podlegać profilowaniu.
- 6) Pani/Pana dane nie trafią poza Europejski Obszar Gospodarczy (obejmujący Unię Europejską, Norwegię, Liechtenstein i Islandię).
- 7) W związku z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych, przysługują Pani/Panu następujące prawa:
 - a) prawo dostępu do danych osobowych,
 - b) prawo żądania sprostowania/poprawienia danych osobowych,
 - c) prawo żądania usunięcia danych osobowych przetwarzanych bezpodstawnie; w zakresie, w jakim Pani/Pana dane są przetwarzane na podstawie zgody – ma Pani/Pan prawo wycofania zgody na przetwarzanie danych w dowolnym momencie;
 - d) prawo żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
 - e) prawo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w przypadkach określonych w art. 21 RODO ;
 - f) prawo do przenoszenia Pani/Pana danych osobowych, w przypadkach określonych w art. 20 RODO ;
 - g) prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, w sytuacji, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



**LUBELSKI
OBSZAR
FUNKcjONALNY**

Unia Europejska
Fundusz Spójności



LAWENIDZIN DWOREK
Mirosław Dworczyk
ul. Kochanowskiego 137, 20-491 Lublin
tel. 621 435 320
NIP: 526-100-89138

Załącznik nr 3.

Potwierdzenie otrzymania klauzuli informacyjnej:

Ja, niżej podpisany/a oświadczam, że zostałem/am poinformowany/a o przysługujących mi prawach dotyczących ochrony, przetwarzania, powierzenia, sprostowania, usunięcia danych osobowych – w prostej i zrozumiałej formie. Wszystkie moje wątpliwości zostały mi wyjaśnione. Oświadczam, że przekazuję dane osobowe świadomie i dobrowolnie.

28-08-2019
.....
..... *Mirosław Augustyniak*

Data

Podpis osoby składającej oświadczenie

LAWENDOWY DWOREK
Miroslaw Augustyniak
ul. Kucharska 13c, 20-401 Lublin
tel. 691-455-320
NIP 616-100-85-78



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



LUBELSKI
OBSZAR
FUNKCJONALNY

Unia Europejska
Fundusz Spójności



Ponieważ w tabeli, w której przedstawia Pan zestawienie produktów nie znalazły się:

- świeże owoce sezonowe filetowe,
- paluszki,
- cytryna,
- mleko,
- cukier,

które widnieją w zapytaniu ofertowym, poproszę o informację czy ww. produkty będą wchodzić w skład oferowanej nam przerwy kawowej.

Pozdrawiam serdecznie,
Angelika Sadurska-Siedlecka

Od: "dworeklawendowy" <dworeklawendowy@gmail.com>
Do: "Angelika Sadurska-Siedlecka" <angelika.siedlecka@lublin.eu>
DW: "Magdalena Niewiarowska" <magdalena.niewiarowska@lublin.eu>, "Anna Sędlak" <anna.sedlak@lublin.eu>
Wysłane: środa, 5 września, 2018 16:17:19
Temat: Re: Prośba o dodatkowe informacje dot. złożonej oferty

Dzień dobry,
W załączniku wiadomości znajdzie Pani wyjaśnienia dotyczące powyższego zamówienia.
W razie jakichkolwiek pytań bądź wątpliwości, pozostają do dyspozycji.

Z poważaniem,
Mirosław Augustyniak
Lawendowy Dworek
ul. Krochmalna 13C
20-401 Lublin
kom. 691-455-320
lawendowy-dworek.com
dworeklawendowy@gmail.com

śr., 5 wrz 2018 o 13:03 Angelika Sadurska-Siedlecka <angelika.siedlecka@lublin.eu>
napisał(a):

Szanowni Państwo,

dziękuję za przesłaną przez Państwa ofertę na usługę wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługę gastronomiczną w związku z organizacją posiedzenia Rady ZIT na terenie jednej z gmin wchodzących w skład Lubelskiego Obszaru Funkcjonalnego w terminie 13.09.2018 r. Jednocześnie w związku z zaproponowaną przez Państwa niską ceną serwisu kawowego (w stosunku do cen proponowanych przez innych Wykonawców), uprzejmie proszę o podanie proponowanego przez Państwa zestawu przewidzianego dla jednej osoby na całe spotkanie (z uzupełnieniem w razie potrzeby), w tym proszę o uwzględnienie rodzajów, sztuk i gramatur proponowanych produktów.

Dodatkowo, ponieważ na stronie internetowej, wskazanej przez Państwa w Formularzu oferty, nie znajduję informacji o zadeklarowanym standardzie obiektu (zgodnie z Formularzem oferty to 4 gwiazdki), bardzo proszę o przedstawienie dokumentu, z którego wynika, iż Państwa obiekt spełnia warunki deklarowanego standardu.

Z uwagi na bliski termin realizacji usługi, uprzejmie proszę o pilne przesłanie przedmiotowych informacji, jednak nie później niż do 06.09.2018 r., do godz. 13.00.

W razie pytań lub wątpliwości, proszę o kontakt.

—
Pozdrawiam serdecznie,
Angelika Sadurska-Siedlecka
Biuro Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych
tel. 81 466 16 24

ul. Leszczyńskiego 14

E-mail

OD: Lawendowy Dworek <dworeklawendowy@gmail.com>

DO: angelika <siedlecka@lublin.eu>

DW:

Temat: Re: Prośba o dodatkowe informacje dot. złożonej oferty

Data otrzymania: 2018-09-06 14:07:30



Treść: Potwierdzam możliwość realizacji zamówienia w dniu 13.09.2018 r.
z poważaniem
Miroslaw Augustyniak
Lawendowy Dworek
ul.Krochmalna 13C
20-401 Lublin
kom. 691-455-320
lawendowy-dworek.com
dworeklawendowy@gmail.com

czw., 6 wrz 2018 o 13:56 Angelika Sadurska-Siedlecka <angelika.siedlecka@lublin.eu>
napisał(a):

Jeszcze raz bardzo dziękuję za informację.

W związku z uzyskanymi informacjami, uprzejmie proszę o mailowe potwierdzenie możliwości wykonania usługi w zaplanowanym terminie, tj. 13 września 2018 r.

Pozdrawiam serdecznie,
Angelika Sadurska-Siedlecka

Od: "dworeklawendowy" <dworeklawendowy@gmail.com>
Do: "Angelika Sadurska-Siedlecka" <angelika.siedlecka@lublin.eu>
Wysłane: czwartek, 6 września, 2018 13:48:09
Temat: Re: Prośba o dodatkowe informacje dot. złożonej oferty

Dzień dobry

W nawiązaniu do złożonej oferty i odpowiedzi na e-mail informuję że w skład oferty wchodzi następujące produkty

- świeże owoce sezonowe filetoweane,
- paluszki,
- cytryna,
- mleko,
- cukier,

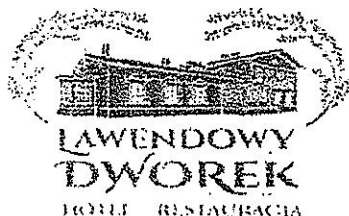
z poważaniem
Miroslaw Augustyniak

Lawendowy Dworek
ul.Krochmalna 13C
20-401 Lublin
kom. 691-455-320
lawendowy-dworek.com
dworeklawendowy@gmail.com

czw., 6 wrz 2018 o 10:56 Angelika Sadurska-Siedlecka <angelika.siedlecka@lublin.eu>
napisał(a):

Dzień dobry,

bardzo dziękuję za przesłane wyjaśnienie.



Lawendowy Dworek
Mirostów Augustyniak
ul. Krochmalna 13C
20-401 Lublin
NIP: 9461008978

Lublin, dn. 5 WRZEŚNIA 2018r

**Biurowo Zintegrowanych
Inwestycji Terytorialnych
ul. Leszczyńskiego 14
20-069 Lublin**

Dotyczy: Ogłoszenia o zamówieniu, którego przedmiotem jest realizacja usługi wynajęcia sali konferencyjnej oraz usługi gastronomicznej w związku z organizacją Posiedzenia Rady ZiT na terenie jednej z następujących gmin: (Głusk, Jabłonna, Jastków, Konopnica, Lubartów, Lubartów – miasto, Lublin, Mełgiew, Natęczów, Niedzwica Duża, Niemce, Piaski, Spiczyn, Strzyżewice, Świdnik, Wólka), w terminie 13.09.2018r

WYJAŚNIENIE

W związku z mailem otrzymanym w dniu 5 września 2018r i godzinie 13:03, pragnę złożyć wyjaśnienia odnośnie niską ceną serwisu kawowego w stosunku do cen zaproponowanych przez konkurencję.

Nasza firma w 2011 roku dzięki wsparciu dotacji z UE w trakcie realizacji projektu w ramach RPO na lata 2007-2013 zakupiła 4 specjalistyczne pojazdy wyposażone w nowoczesny sprzęt do świadczenia usług cateringowych i przystosowane do transportu żywności. W ramach projektu zakupiliśmy także stanowiska do prezentacji potraw w trakcie pokazów typu „live cooking” na imprezach targowych. Ponadto w 2015 r. zrealizowaliśmy dzięki dotacji z UE w ramach programu RPO drugi projekt pn: Remont i adaptacja zabytkowego pałacyku na restaurację i hotel”. W ramach tego projektu zakupione zostało specjalistyczne wyposażenie cateringowe tj. specjalistyczne termosy do przechowywania żywności, zastawa ceramiczna, bielizna stołowa, specjalistyczne stoły cateringowe.

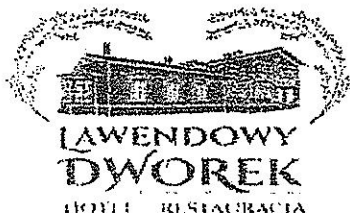
Uzyskane w ten sposób wsparcie z Programu Operacyjnego w znaczącej mierze wpłynęło na jakość świadczonych usług, ale przede wszystkim wpłynęło na oferowane przez nas ceny, co ma odzwierciedlenie w propozycji jaką Państwu złożyliśmy.

Firma nasza od wielu już lat współpracuje z ośrodkami kształcącymi kucharzy i kelnerów, oraz prowadzimy szkolenia i programy stażowe dla uczniów szkół gastronomicznych. Bierzymy udział w targach branżowych i konkursach. Zdobyte w ten

Lawendowy Dworek
Hotel & Restauracja
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin
tel. 691-455-320
dworeklawendowy@gmail.com

LAWENDOWY DWOREK
Mirostów Augustyniak
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin
tel. 691-455-320
NIP: 9461008978

Załącznik do dokumentu o numerze Nadek: 25/1406/09/2018/P



sposób doświadczenie, możemy uwzględnić w ofercie poprzez obniżenie kosztów obsługi w trakcie przygotowania posiłków oraz serwisów kawowych. Ponadto dwie osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę, biorące bezpośredni udział w przygotowaniu i realizacji Państwa zamówienia są osobami niepełnosprawnymi, dzięki czemu koszty pracownicze są znacznie niższe.

Między innymi dzięki naszym staraniom regionalna potrawa z Lubelszczyzny Forszmak Lubelski wpisana została na Listę Produktów Tradycyjnych. Jest to nasza popisowa potrawa i w roku 2009 na Międzynarodowych Targach POLAGRA w Poznaniu, wygraliśmy konkurs Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów PERŁA 2009 za prezentację i przygotowanie w formie live cooking Forszmarku Lubelskiego. Nasz Szef Kuchni wielokrotnie startował w konkursach kulinarnych oraz brał udział w pokazach gotowania na żywo w stacjach telewizyjnych np.: w Dzień dobry TVN.

Przeważającym czynnikiem mającym wpływ na cenę oferty jest również koszt zakupu produktów niezbędnych do wykonania zamówienia, dlatego informujemy, że w produkty do wykonania zamówienia zaopatrujemy się na Lubelskim Rynku Hurtowym Elizówka niedaleko Lublina, gdzie zakupy dokonywane są bezpośrednio u producentów (rolników) co daje gwarancję uzyskania najwyższej jakości przy najniższej cenie zakupu. Podobnie zakupy pieczywa realizowane są bezpośrednio w piekarni, ciasto domowe oraz ciastka zamawiamy u producenta w renomowanej Cukierni Słarpolska przy Alejach Racławickich, natomiast napoje i soki dostarcza w cenach hurtowych jedna z Lubelskich hurtowni napojów.

Firma nasza jest bezpośrednim producentem i dostawcą usługi cateringowej, dzięki temu nie doliczamy wysokich marży jak choćby agencje reklamowe, które zlecają usługę firmom zewnętrznym naliczając marżę. W związku z powyższym ma to bezpośredni wpływ na cenę w złożonej przez nas ofercie.

Ponadto, zgodnie z załączonym do oferty wpisem do ewidencji gospodarczej, od 10 lat świadczymy usługi cateringowe, doświadczenie zdobyte przez ten okres pozwala twierdzić, że proponowane przez nas ceny podane w formularzu cenowym oferty są określone z należytą starannością i obejmują wszystkie elementy niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia, z uwzględnieniem kosztów zakupu, produkcji potraw, obsługi podczas imprezy oraz przeprowadzenia prezentacji kulinarnych.

Wysoką jakość świadczonych przez nas usług mogą potwierdzić listy referencyjne od firm, dla których realizowaliśmy podobne zamówienia, które to załączam do powyższego pisma.

Lawendowy Dworek
Hotel & Restauracja
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin
tel. 691-455-320
dworeklawendowy@gmail.com

LAWENDOWY DWOREK
Mitra
ul. Krochmalna 13C, 20-401 Lublin
tel. 691-455-320
NIP: 646-701-6978



Gramatura poszczególnych produktów i dań:

	150ml	bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	150ml	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	200ml	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	30g	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	200ml	Bez ograniczeń	Bez ograniczeń
	330ml	1 sztuکا/ osobę	50 osób x 330ml = 16 500 ml (16,5l)
	200g + 200g + 200g	1 sztuکا / osobę (łącznie 600g)	50 osób x 600g = 30 000g (30kg)
	400g	1 sztuکا / osobę (łącznie 400g)	50 osób x 400g = 20 000g (20 kg)
	130g	1 sztuکا/ osobę (łącznie 130g)	50 osób x 130g = 6 500g (6,5kg)

Jednocześnie pragnę oświadczyć, iż obiekt którego jestem właścicielem, tj. „Lawendowy Dworek”, znajdujący się przy ul. Krochmalnej 13C jest obiektem spełniającym wszystkie warunki standardu obiektu 4 gwiazdkowego, zgodnie z rozporządzeniem ministra gospodarki i pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. z późniejszymi zmianami (nr pisma dz.u.2006.22.169) w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie – zgodnie z załącznikiem nr 1.

Z poważaniem,
Miroslaw Augustyniak
właściciel „Lawendowego Dworku”

LAWENDOWY DWOREK
Miroslaw Augustyniak
ul. Krochmalna 13C, 20-101 Lublin
tel. 691-155-320
NIP: 146-100-90-70

Lawendowy Dworek
Hotel & Restauracja
ul. Krochmalna 13C, 20-101 Lublin
tel. 691-155-320
dworeklawendowy@gmail.com

ZAŁĄCZNIKI

ZAŁĄCZNIK Nr 1⁽²²⁾

WYMAGANIA CO DO WYPOSAŻENIA ORAZ ZAKRESU ŚWIADCZONYCH USŁUG, W TYM USŁUG GASTRONOMICZNYCH, DLA HOTEŁI I MOTELI

Lp.	Wymagania	Kategorie									
		****		***		**		*		0	
		H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
f	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	<p>Obiekt stanowi odrębny budynek lub wydzieloną część budynku stanowiącą funkcjonalnie całość, lub zespół budynków wraz z infrastrukturą towarzyszącą</p> <p>I. Zewnętrzne elementy zagospodarowania i urządzenia</p>	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
2	Bezpośrednie wejście do hału recepcyjnego, chronione przed nadmiernym napływem powietrza z zewnątrz	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
3	Górna osłona nad głównym wejściem, usytuowanie wejścia we wnęce lub zapewnienie drzwi automatycznie otwieranych lub obrotowych	o	o	o	o	o	o				
4	Górna osłona nad podjazdem do obiektu	o	o	o	o						
5	Oddzielne wejście i wydzielona droga bagażu gości	o	o								
6	Wydzielona droga dostaw Nie dotyczy hoteli *** w zwartej zabudowie miejskiej	o	o	o	o	o	o				
7	Zagospodarowanie otoczenia obiektu obejmujące utwardzoną nawierzchnię dojazdów i dojeżdż, należyte utrzymanie zieleni ozdobnej i izolacyjnej, oświetlenie terenu i oddzielenie części gospodarczej od części dostępnej dla gości	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
8	<p>1) Zapewnienie miejsca postojowego na czas przyjazdu i odjazdu gości</p> <p>2) Zapewnienie strzeżonego parkingu, strzeżonego garażu, strzeżonego miejsca postojowego lub usługi odwozu/przywozu samochodu na/z strzeżony parking</p> <p>3) Hotele poza zwartą zabudowę miejską: zapewnienie parkingu, garażu lub miejsca postojowego</p> <p>4) Zapewnienie strzeżonego parkingu lub strzeżonego garażu dla wszystkich j.m.</p>	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	II. Instalacje i urządzenia techniczne										
9	<p>W części ogólnodostępnej obejmującej hall recepcyjny, sale gastronomiczne i wielofunkcyjne:</p> <p>1) Klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury latem poniżej 24°C, a zimą powyżej 20°C oraz wilgotność 45-60%</p> <p>2) wentylacja mechaniczna zapewniająca wymianę powietrza oraz usuwająca zapachy w całym obiekcie W salach konferencyjnych hoteli/moteli kategorii ***, o ile są w obiekcie, wymagana jest klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury latem poniżej 24°C, a zimą powyżej 20°C oraz wilgotność 45-60%</p> <p>3) wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna - nie dotyczy hoteli/moteli, w odniesieniu do których obowiązują przepisy w okresie dopuszczania do użytkowania nie wymagają spełnienia ww. wymagań Spełnienie wymagań potwierdza się następującymi dokumentami: ostateczną decyzją o pozwoleniu na budowę wraz z zaświadczeniem właściwego organu administracji architektoniczno-budowlanej o dokonany zgłoszeniu zmiany sposobu użytkowania obiektu budowlanego lub jego części, w stosunku do którego właściwy organ nie wniósł</p>	o	o	o	o						
						o	o				
								o	o	o	o


 Wzrost: _____
 Ciężar ciała: _____
 Data: _____
 Podpis: _____
 Miejsce: _____

	sprecyzuje, lub ostateczną decyzją o pozwoleniu na użytkowanie obiektu budowlanego, a w przypadku obiektów budowlanych wniesionych przed dniem 1 kwietnia 1995 r., które uległy wymienionym dokumenty - opinią rzeczoznawcy budowlanego stwierdzającą bezpieczeństwo użytkownika obiektu budowlanego																			
10	<p>W części pobytowej - j.m.:</p> <p>1) klimatyzacja lub inne urządzenia i systemy zapewniające wymianę powietrza i utrzymanie temperatury latem poniżej 24°C, a zimą powyżej 20°C oraz wilgotność 45-60% Dotyczy hotelimoteli kategorii ****, co do których wniosek o zaszeregowanie został złożony po wejściu w życie rozporządzenia Ministra Sportu i Turystyki z dnia 16 listopada 2011 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. Nr 259, poz. 1553)</p> <p>2) wentylacja grawitacyjna lub mechaniczna - nie dotyczy hotelimoteli, w odniesieniu do których obowiązujące przepisy w okresie dopuszczania do użytkowania nie wymagały spełnienia ww. wymagań Spełnienie wymagań potwierdza się następującymi dokumentami: ostateczną decyzją o pozwoleniu na budowę wraz z zaświadczeniem właściwego organu administracji architektoniczno-budowlanej o dokonanej zgłoszeniu zmiany sposobu użytkowania obiektu budowlanego lub jego części, w stosunku do którego właściwy organ nie wniósł sprzeciwu, lub ostateczną decyzją o pozwoleniu na użytkowanie obiektu budowlanego, a w przypadku obiektów budowlanych wniesionych przed dniem 1 kwietnia 1995 r., które uległy wymienionym dokumenty - opinią rzeczoznawcy budowlanego stwierdzającą bezpieczeństwo użytkownika obiektu budowlanego</p>																			
11	Wentylacja mechaniczna wyciągowa w w.h.s. Dla kategorii ** i * dopuszcza się wentylację grawitacyjną, przy centralnym zooparzeniu w ciepłą wodę, w w.h.s. z oknem lub przy kubaturze kabiny ustępowych przekraczającej 6,5 m ³																			
12	Ogrzewanie w całym obiekcie lub w części nieklimatyzowanej																			
13	Instalacja sanitarna: zimna i ciepła woda przez całą dobę																			
14	Oświetlenie dostosowane do charakteru pomieszczeń																			
15	Telefon i faks dostępny dla gości w recepcji - w przypadku wyposażenia recepcji w faks																			
16	Dostęp do internetu w jednostkach mieszkalnych lub na odrębnych stanowiskach																			
17	Instalacja umożliwiająca odbiór programów radiowych i telewizyjnych																			
18	Dźwigi osobowe lub schody ruchome w obiektach:																			
	1) poniżej kondygnacji 0, o ile są tam użytkowane pomieszczenia usługowe (np. garaże, zespoły odnowy biologicznej)																			
	2) powyżej 1 kondygnacji w części przeznaczonych dla gości																			
	3) powyżej 2 kondygnacji w części przeznaczonych dla gości																			
	4) powyżej 3 kondygnacji w części przeznaczonych dla gości																			
	5) powyżej 4 kondygnacji w części przeznaczonych dla gości																			
19	Oddzielny dźwиг łowarowo-osobowy lub łowarowy, o ile wymagany jest dźwиг osobowy Nie dotyczy hotelimoteli **** posiadających do 50 j.m.																			
20	Dwustronne zasilanie energetyczne lub awaryjny agregat prądoworczy w obiektach powyżej:																			
	1) 150 j.m.																			
	2) 200 j.m.																			
	3) 300 j.m.																			

Uzasadnienie
 Minister
 ul. Krakowska
 100-026 Warszawa
 22.01.2015 r.



III. Podstawowe elementy dotyczące funkcji, programu obsługowego i użytkowości obiektu												
21	Hall recepcyjny wielofunkcyjny:											
	1) w obiektach do 50 j.m. - o powierzchni minimum (w m ²)	50	50	30	30	20	20	20	20	10	10	
	2) w obiektach powyżej 50 j.m. - o powierzchni dodatkowej (w m ²) dla każdej j.m. powyżej 50 j.m.	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1	
22	Zespół higieniczno-sanitarny przy części ogólnodostępnej Wposażenie minimum:											
	1) umywalki z blatem lub półką	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	2) lustro nad każdą umywalką, z górnym lub bocznym oświetleniem	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	3) dozownik z płynnym mydłem	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	4) pojemnik na papier i odpady	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	5) suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	6) wieszaki ściernie, również w kabinach WC	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	7) WC (w obiektach kategorii *** - ***** oddzielne dla kobiet i mężczyzn)	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	8) pisuar w WC męskim, gdy są WC oddzielne dla kobiet i mężczyzn	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
IV. Część mieszkalna												
23	Powierzchnia mieszkalna pokoju w m ² (nie obejmuje wyodrębnionych w.h.s., przedpokojów, aneksów barowych, loggia itp.):											
	1) pokój 1-osobowy	14	14	12	12	10	10	9	9	8	8	
	2) pokój 2-osobowy	18	18	16	16	14	14	12	12	10	10	
	3) pokój 3-osobowy					16	16	15	15	14	14	
	4) pokój 4-osobowy							18	18	16	16	
	5) pokój większy niż 4-osobowy - powierzchnia pokoju 4-osobowego plus dodatkowo w m ² na każdą następną osobę							4,5	4,5	4	4	
W obiektach * - ***, które powstały w oparciu o przepisy obowiązujące do dnia wejścia w życie rozporządzenie Ministra Gospodarki Przemysłowej i Budownictwa z dnia 14 grudnia 1994 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z 1999 r. Nr 15, poz. 140, z późn. zm.), dopuszcza się odstępstwo do 10% powierzchni mieszkalnej pokoju, zrekompensowane powierzchnią pozostałych części j.m. i funkcjonalnością umebliowania												
24	Jednostka apartamentowa obejmująca co najmniej: salon o powierzchni co najmniej 25 m ² , sypialnię z łazienką, część wejściową pomocniczą z wydzielonym dodatkowo WC	o	o	o	o							
25	(uchylona)											
26	Zestaw wyposażenia meblowego - w obiektach *** - ***** - jednolity komplet. - w obiektach * i ** dopuszcza się meble wielofunkcyjne, z wyjątkiem łóżek:											
	1) łóżko jednoosobowe o wymiarach co najmniej 90 x 200 cm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	2) łóżko dwuosobowe o wymiarach co najmniej 140 x 200 cm	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	3) nocny stolik lub półka przy każdym miejscu do spania	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	4) szafa lub wnęką garderobiana, co najmniej trzy wieszaki na osobę	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
	5) biurko lub stół	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	
6) bagażnik	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o		



 Ministerstwo
 Gospodarki
 Przemysłowej
 i Budownictwa
 ul. Krakowska 1
 00-507 Warszawa
 tel. 22 63 24 50
 fax 22 63 24 51
 e-mail: mgp@poczta.onet.pl

	7a) krzesło jedno na pokój	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	b) krzesło lub inny mebel do siedzenia (1 miejsce na osobę)					<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8) fotele wypoczynkowe co najmniej dwa lub kanapa (jeden fotel w pokojach jednoosobowych)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	9) stół	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>															
	10) lustro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	11) wieszak ścienny lub stojący na odzież wierzchnią	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Oświetlenie i gniazdka elektryczne.																			
	1) lampka nocna przy każdym miejscu do spania umożliwiająca czytanie w pozycji leżącej	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2) lampa oświetlająca miejsce do pracy (stół lub biurko)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3) oświetlenie ogólne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4) bezpośredni i łatwy dostęp do co najmniej jednego wolnego gniazdko elektrycznego przy miejscu do pracy (stół lub biurko)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5) dostęp do co najmniej jednego wolnego gniazdko elektrycznego															<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Wyposażenie uzupełniająca każdej j.m.:																			
	1) telefon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2) instalacja umożliwiająca odbiór programów radiowych	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3) instalacja umożliwiająca odbiór programów telewizyjnych	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4) wykładzina dywanowa w całej j.m., dywan lub dywanik przy wszystkich kółkach	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5) firany, żaluzje lub rolety przepuszczające światło	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dopuszczą się elementy dwufunkcyjne																			
	6) żaluzje, rolety lub żaluzje okienne zaciemniające	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dopuszczą się elementy dwufunkcyjne																			
	7) materiały informacyjne dotyczące bezpieczeństwa gości (również w języku angielskim) oraz usług hotelumotelu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8) hotelowa/molajowe materiały piśmiennicze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	9) popielniczka w j.m. w przypadku, gdy przedsiębiorca wyznaczy daną j.m. jako j.m. dla palących	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	10) zestaw do czyszczenia odzieży, obuwia oraz igielnik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	11) torba na bieliznę gości złożoną do prania	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	12) kosze na śmieci co najmniej trudno zapalny w pokojach bez w.h.s.															<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	13) sejf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	14) minibar lub lodówka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	15) woda butelkowana w ilości odpowiadającej liczbie osób w pokoju	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	16) szklanki lub inne naczynia do picia w ilości odpowiadającej liczbie osób w pokoju	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2. Urządzenia i wyposażenie węzłów higieniczno-sanitarnych przy jednostkach mieszkalnych																			
29	Wyposażenie podstawowe:																			
	1) wanna z bateryą i natryskiem lub kabina natryskowa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



	2) umywalka z blatem lub półką, z bocznym lub górnym oświetleniem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3) WC	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
30	Wyposażenie uzupełniające:										
	1) osłona wanny lub natrysku	0	0	0	0	0	0				
	2) dywanek przy wannie (kabinie natryskowej)	0	0	0	0	0	0				
	3) mydelniczka, papiernica, wieszaki ścienne, wieszaki na ręczniki, uchwyty przy wannie i natrysku	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	4) lustro z górnym lub bocznym oświetleniem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	5) gniazdko elektryczne z osłoną	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	6) suszarka do włosów	0	0	0	0						
	7) waga osobowa	0	0								
	8) pojemnik na śmieci co najmniej trudno zapalny	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	9) telefon	0	0								
	10) zestaw minimum dla jednej osoby:										
	a) mydelko toaletowe lub dozownik z płynnym mydłem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	b) ręcznik	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	c) ręcznik kąpielowy	0	0	0	0	0					
	d) płaszcz kąpielowy	0	0								
	e) szklanka lub kubek jednorazowy koniekcjonowany	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	f) torba higieniczna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31	Procent j.m. z pełnym węzłem higieniczno-sanitarnym W obiektach nowo budowanych - 100% bez względu na kategorię obiektu	100	100	100	100	100	100	50	50	25	10
32	Urządzenia higieniczno-sanitarne ogólne w części pobytowej										
	1) liczba miejsc noclegowych w pokojach bez w.h.s. na jedno urządzenie:										
	a) umywalka z blatem lub półką							5	5	5	5
	b) wanna z baterią i prysznicem lub kabina natryskowa							10	10	15	15
	c) WC z umywalkami (co najmniej jeden osobny dla kobiet i jeden osobny dla mężczyzn)							15	15	20	20
	2) wyposażenie dodatkowe:										
	a) lustro							0	0	0	0
	b) dozownik z płynnym mydłem							0	0	0	0
	c) suszarka do rąk lub ręczniki jednorazowego użytku							0	0	0	0
	d) pojemnik co najmniej trudno zapalny na papier i odpady							0	0	0	0
	e) wieszaki ścienne							0	0	0	0
	V. Oferta usług podstawowych i uzupełniających										
32a	Recepcja czynna całą dobę	0	0	0	0	0	0				
33	Zapewnienie sprzedaży gościom gorących napojów przez całą dobę	0	0	0	0						
34	Zapewnienie gościom sprzedaży gorących napojów przez całą dobę; dopuszcza się zamienne sprzedaz z automatów i sprzedaz w recepcji lub dostępność kawy i herbaty w pokojach							0	0	0	0
35	Budzenie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ul. Koszowa 10
 00-625 Warszawa
 tel. 22 638 10 10
 fax 22 638 10 11
 e-mail: biuro@kph.pl
 www.kph.pl



36	Podawanie posiłków do j.m. - room-service czynny przez co najmniej 18 godz. na dobę	o	o	o	o	o	o												
37	Usługa bagażowa przez całą dobę	o	o	o	o														
38	Przechowywanie bagażu gości, także przed zajęciem i po zwolnieniu pokoju, a także przechowywanie pieniędzy i przedmiotów wartościowych gości - czynne całą dobę	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
39	(uchylona)																		
40	Akceptacja kart płatniczych Dla hoteli/moteli * i ** obowiązek akceptacji kart płatniczych powstaje w obiektach posiadających powyżej 50 j.m.	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
41	Sprzedaz lub udostępnianie prasy codziennej	o	o	o	o														
42	Sprzedaz lub zapewnienie kosmetyków i środków higieny osobistej (co najmniej szczoteczka do zębów, pasta do zębów, krem do golenia i maszynka do golenia)	o	o	o	o	o	o												
43	Udzielanie pierwszej pomocy w nagłych wypadkach, możliwość skorzystania z apteczki i przywołania pomocy medycznej; personel recepcji przeszkolony w pomocy przedlekarskiej	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
44	Usługi gastronomiczne:																		
	1) restauracja - dopuszcza się w hotelu/motelu kategorii *** brak restauracji, jeżeli w odległości do 500 m od obiektu znajduje się restauracja	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	2) aperitif-bar lub bar kawowy	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	3) podawanie śniadań	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
45	Zespół sal wielofunkcyjnych, dostosowanych do charakteru obiektu - konferencyjnych, klubowych, szkoleniowych itp.	o		o															
46	Zespół odnowy biologicznej: pływalnia, sauna, siłownia, solarium, masaże i inne usługi rekreacyjne - co najmniej dwa rodzaje usług	o	o	o	o	o													
47	Sala klubowa z telewizorem							o	o										
	nie dotyczy obiektów, które posiadają sale wielofunkcyjne																		
48	Możliwość oglądania telewizji w miejscu ogólnodostępnym nie dotyczy obiektów posiadających instalację umożliwiającą odbiór programów telewizyjnych we wszystkich j.m.													o	o	o	o	o	o
49	Pranie, prasowanie i czyszczenie bielizny i odzieży gości	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
50	Zmiana pościeli i ręczników:																		
	1) codziennie lub na życzenie gości	o	o	o	o	o													
	2) co trzy dni lub na życzenie gości							o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
51	Sprzątanie j.m. codziennie lub na życzenie gościa	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
	VI. Inne																		
52	Jednolity ubiór dla poszczególnych służb hotelowych	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

Objaśnienie znaków i skrótów:

- H - hotel
- M - motel
- * - kategoria jedna gwiazdka
- ** - kategoria dwie gwiazdki
- *** - kategoria trzy gwiazdki
- **** - kategoria cztery gwiazdki
- ***** - kategoria pięć gwiazdek
- o - wymaganie obowiązuje
- j.m. - jednostka mieszkalna
- w.h.s. - węzeł higieniczno-sanitarny

Regionalna Stacja Sanitarno-Higieniczna
 w Krakowie
 NIP 141-100-0000