



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Organizacja XXV Szkoły Naukowej pt. Podstawowe Problemy Transportu Przenośnikowego w dniach 23-25 września 2026 roku**

**Kod CPV: 79952000-2, 55120000-7**

1. Termin: 23-25.09.2026 r., 2 noclegi.
2. Ilość uczestników: 150 os., zakwaterowanie dla 70 osób w pokojach jednoosobowych z pełnym węzłem sanitarnym oraz dostępem do Internetu bezprzewodowego oraz dla 80 osób w pokojach dwuosobowych z osobnymi łózkami, z pełnym węzłem sanitarnym oraz dostępem do Internetu bezprzewodowego.
3. Standard i warunki lokalizacji hotelu:
  - 3.1. Hotel winien spełniać standardy hotelu co najmniej czterogwiazdkowego (w rozumieniu przepisów Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie – tekst jednolity Dz. U. z 2016 r., nr 22 poz. 169) i zapewnić zakwaterowanie, salę konferencyjną i parking na terenie jednego kompleksu. Hotel powinien zapewnić bezpieczeństwo i spokój uczestników konferencji w czasie jej trwania oraz powinien zapewnić obsługę ze znajomością języka: angielskiego, niemieckiego, rosyjskiego.
  - 3.2. Posiadać: klimatyzowaną salę konferencyjną znajdującą się w tym samym budynku na 150 osób wyposażoną w:
    - dwa ekrany,
    - audiowizualny rzutnik,
    - komputer z oprogramowaniem Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) lub funkcjonalnie równoważnym,
    - nagłośnienie,
    - swobodny dostęp do Internetu,
    - możliwość zaciemnienia Sali konferencyjnej,
    - trzy mikrofony.
  - 3.3. Posiadać w bezpośredniej bliskości parking na min. 80 pojazdów, bezpłatny dla uczestników konferencji.
  - 3.4. Posiadać pomieszczenie klubowe z drink barem, nagłośnieniem, możliwością odtwarzania muzyki.
  - 3.5. Posiadać zadaszone i otoczone ścianami miejsca w plenerze na organizację kolacji staropolskiej dla 150 osób.
  - 3.6. Posiadać pomieszczenia i stoły na zorganizowanie wystawy o powierzchni ok. 50m<sup>2</sup>.
  - 3.7. Hotel zapewni uczestnikom możliwość nieodpłatnego korzystania z pełnej oferty sportowo-rekreacyjnej podczas trwania konferencji między innymi basen, sauna, jacuzzi na terenie obiektu.
  - 3.8. Lokalizacji hotelu: Ośrodek (Hotel) znajduje się na terenie Rzeczypospolitej Polskiej w miejscowości atrakcyjnej turystycznie, położonej na terenie górskim i według odległości drogowej zlokalizowany nie dalej niż 160 km od siedziby Zamawiającego (Wyb. St. Wyspiańskiego 27, 50-370 Wrocław.

**Uwaga:** Wykonawca w Formularzu ofertowym wskazuje lokalizację – nazwę i adres hotelu



- 3.9. Organizacja wycieczki w dniu 24.09.2026 r. w godz. 7.30-13.00 na trasie Hotel - Adrspach (skalne Miasto) – Hotel; środek transportu autokar dla 51 os. W cenie ubezpieczenie dla uczestników wycieczki, przewodnik i bilety wstępu.
4. Przedmiotem zamówienia jest ponadto wyżywienie uczestników:
- 4.1. 23-25.09.2026 r. – wyżywienie w tych dniach zgodnie z harmonogramem.
- 4.2. Śniadanie: w formie szwedzkiego stołu,
- 4.3. Lunch w dniach 23-24.09.2026 r.: w formie bufetu, z możliwością wyboru potraw w tym również potrawy wegetariańskie: dwie zupy do wyboru, trzy dania główne w tym jedno wegetariańskie, dwie surówki do wyboru, dwa dodatki do wyboru plus deser, osobno napoje (soki, woda). Wielkość porcji na osobę:
- Zupa 250ml/os.
  - Mięso 150-200g/os.
  - Ziemniaki 350g/os.
  - Surówka 150-170g/os.
  - Ciasto 100g/os.
  - Napoje: woda mineralna podawane w jednolitrowych dzbankach - 200 ml/os.
  - Napoje: soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w jednolitrowych dzbankach - 200 ml/os.
- 4.4. Kolacja: uroczysta oraz biesiada staropolska:
- Uroczysta kolacja serwowana z nocną kolacją, składającą się z: przystawki, zupy serwowanej, dania głównego na półmiskach, deseru serwowanego oraz bufetu zimnego, napojów. Wielkość porcji na osobę:
- Pate z wątróbek drobiowych 1 porcja/os.
  - Krem z buraka i kwaśną śmietaną 250 ml/os.
  - Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym 150 g/os.
  - Kluseczki śląskie 200 g/os.
  - Colesław 120 g/os.
  - Torcik wiśniowo-czekoladowy 150 g/os.
  - Pasztet pieczony z sosem żurawinowym 60 g/os.
  - Wybór mięs pieczonych z sosem tonato 50 g/os.
  - Sałatka jarzynowa 100 g/os.
  - Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym 100 g/os.
  - Wędliny swojskie 50 g/os.
  - Galaretki z golonki 50 g/os.
  - Kruche babeczki z pastami w trzech smakach 50 g/os.
  - Śledzik z musem chrzanowym 70 g/os.
  - Wybór pieczywa 100 g/os.
  - Zupa gulaszowa z pieczywem 250 ml/os.
  - Napoje: woda mineralna podawane w jednolitrowych dzbankach - 200 ml/os.
  - Napoje: soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w jednolitrowych dzbankach - 200 ml/os.
- biesiada staropolska (grillowa) składająca się z jadła gorącego i jadła zimnego.
- Wielkość porcji na osobę:
- Zupa żurek śląski z białą kiełbasą i pieczarkami 250 ml/os.
  - Marynowana grillowana karkówka 120 g/os.
  - Szaszłyk drobiowy z boczkiem 150 g/os.
  - Kiełbasa z grilla 150 g/os.
  - Kaszanka z cebulą 150 g/os.



- Bigos staropolski 300 g/os.
- Ziemniaki smażone z tymiankiem 200 g/os.
- Grillowane warzywa 100 g/os.
- Sałatka browarska ziemniaczana 100 g/os.
- Bukiet sałat z sosem vinegrette 100 g/os.
- Smalec z jabłkiem i majerankiem 30 g/os.
- Kiszzone ogórki 30 g/os.
- Śledzie z cebulką zaprawiane w gliniaku 100 g/os.
- Wiejskie chleby z domowego wypieku 100 g/os.
- Ketchup, majonez, musztarda 20 g/os.
- Sos jogurtowo-czosnkowy 20 g/os.
- Ciasta domowe 100 g/os.
- Zupa gulaszowa 250 ml/os.
- Napoje: woda mineralna podawane w jednolitrowych dzbankach - 200 ml/os.
- Napoje: soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w jednolitrowych dzbankach - 200 ml/os.

4.5. Przerwa kawowa: w wyodrębnionym na catering miejscu, w formie szwedzkiego stołu, składająca się co najmniej z:

- świeżo parzonej kawy z ekspresu,
- herbaty (wybór herbat smakowych),
- soków owocowych (min. dwa rodzaje) podawane w jednolitrowych dzbankach - 200 ml/os.,
- wody mineralnej w butelkach 0.5 l (do wyboru gazowana/niegazowana) 70 szt. – na każdą z przerw kawowych,
- pater ciast i ciastek gotowych w ilości 100g/os.,
- Dodatki (podawane bez ograniczeń): śmietanka do kawy podawana w dzbanuszkach, cytryna w plasterkach na spodeczkach, cukier w cukiernicach.

##### 5. Harmonogram konferencji (przykładowy)

23.09.2026	Rejestracja i zakwaterowanie uczestników	Od 12.00
	Obiad	14:00
	Otwarcie konferencji, przywitanie gości oraz Referat Inauguracyjny	15:30
	OBRADY SESJI I	16:00
	Przerwa na kawę	17:15
	OBRADY SESJI II	17:30
	Biesiada staropolska w plenerze	19:30
24.09.2026	Śniadanie	07:00 – 09:00
	Wycieczka /dla chętnych osób/	07:30
	Obiad	14:00
	OBRADY SESJI III	15:30
	Przerwa na kawę	17:15
	OBRADY SESJI IV	17:30
	Uroczysta kolacja	20:00
25.09.2026	Śniadanie	07:30 – 09:00
	Wyjazd uczestników konferencji	12:00