

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja warsztatów naukowych dla studentów i kadry Collegium Medicum Uniwersytetu Zielonogórskiego (CM UZ), realizowanych w formule obozu naukowego tzw. „Science Camp”, obejmująca zakwaterowanie, wyżywienie oraz organizację zaplecza szkoleniowo-konferencyjnego, sportowo-rekreacyjnego oraz transportu.

2. Termin i czas trwania

- Termin realizacji: **20 – 26 września 2026 r.** (7 dni / 6 nocy);
- Rozpoczęcie: 20.09.2026 r. – przyjazd uczestników ok. godziny 17, zakwaterowanie, kolacja powitalna godzina 19:00;
- Zakończenie: 26.09.2026 r. – śniadanie w godzinach 7:30-8:30, wykwaterowanie i wyjazd uczestników o godzinie 10:00.

3. Miejsce realizacji

Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia musi być zlokalizowane w odległości nie większej niż 50 km od Zielonej Góry, spełniające wszystkie wymagania opisane w niniejszym dokumencie (w szczególności dotyczących zakwaterowania, sal szkoleniowych oraz zaplecza sportowo-rekreacyjnego). Do pomiaru odległości należy użyć wyszukiwarki internetowej <https://www.google.pl/maps/> (ustawienia automatyczne, bez wprowadzania sztucznych modyfikacji, jako punkt początkowy należy podać: Collegium Medicum UZ, ul. Zyty 28, 65-046 Zielona Góra; odległość należy określić dla trasy przejazdu samochodem).

4. Liczba uczestników

4.1. **Łącznie: 25 osób**

- 20 studentów Collegium Medicum UZ
- 5 osób kadry naukowo-dydaktycznej / organizatorów

4.2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby uczestników o maksymalnie 2 osoby, o czym poinformuje Wykonawcę z co najmniej 10-dniowym wyprzedzeniem przed rozpoczęciem wydarzenia. W przypadku zwiększenia liczby uczestników wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie odpowiedniemu zwiększeniu, zgodnie ze stawką za każdą dodatkową osobę.

5. Zakwaterowanie

5.1. 6 noclegów (z 20/21.09 do 25/26.09.2026) dla 25 osób, **z zastrzeżeniem punktu 4.2.**

- 5.2. Pokoje z osobnymi węzłami sanitarnymi (łazienka z WC w pokoju lub bezpośrednio przy pokoju).
- 5.3. Sugerowany podział pokoi:
- dla kadry (5 osób): 5 osobnych pokoi 1-2-osobowych.
 - dla studentów (20 osób): 10 pokoi 2-osobowych z osobnymi, pojedynczymi łózkami (nie dopuszczalne są łóżka dwuosobowe/małżeńskie). Pokoje muszą zostać przydzielone z uwzględnieniem podziału na płeć, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę do 31 sierpnia br.
- 5.4. W przypadku braku pokoi 2-osobowych w bazie obiektu dopuszcza się pokoje wieloosobowe (max 3 osoby).
- 5.5. Pościel i ręczniki zapewnione przez Wykonawcę.
- 5.6. Dostęp do bezprzewodowego Internetu (Wi-Fi) w pokojach oraz w częściach wspólnych obiektu.
- 5.7. Możliwość pozostawienia bagażu w dniu wyjazdu po godzinach wykwaterowania, do czasu odjazdu transportu.

6. Wyżywienie

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie kompleksowej usługi gastronomicznej dla 25 uczestników konferencji obejmującej:

- 6 śniadań,
- 5 obiadów dwudaniowych,
- 4 kolacje,
- 1 kolację uroczystą,
- 1 wieczór grillowy,
- całodzienny serwis kawowy przez 5 dni konferencji.

Posiłki powinny być przygotowywane na bieżąco, z produktów świeżych, pełnowartościowych i wysokiej jakości, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz zasadami HACCP.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdego dnia co najmniej jednego pełnowartościowego dania wegetariańskiego.

6.1. Śniadania (6 dni)

Śniadania podawane w formie bufetu szwedzkiego.

Minimalny zakres:

- dania jajeczne (jajecznica, omlet, jajka gotowane lub sadzone),
- ciepły dodatek (parówki, kielbaski lub inna potrawa śniadaniowa),
- minimum 3 rodzaje wędlin,
- minimum 3 rodzaje serów,
- minimum 2 pasty do pieczywa (np. twarogowa, jajeczna, hummus),
- świeże warzywa – minimum 5 rodzajów,
- jogurty naturalne i owocowe,
- płatki śniadaniowe i musli,

- owoce sezonowe,
- pieczywo jasne i ciemne, pieczywo pełnoziarniste,
- masło, dżemy, miód,
- kawa z ekspresu,
- herbata (minimum 4 rodzaje),
- soki owocowe,
- woda gazowana i niegazowana.

6.2. Obiady (5 dni)

Każdy obiad powinien obejmować:

Zupa - minimum **300 ml/osobę**.

Danie główne, do wyboru:

- danie mięsne lub rybne,
- danie wegańskie.

Minimalne gramatury:

- mięso/ryba – **180 g**,
- danie wegańskie – **300–350 g**,
- ziemniaki, ryż, kasza, makaron – **150 g**,
- warzywa lub surówki – **150 g**,
- sos – **80 ml**.

Deser, każdego dnia inny deser.

Minimalna gramatura: **150 g/osobę**.

Przykładowe desery:

- panna cotta z musem malinowym,
- tiramisu,
- crème brûlée,
- tarta cytrynowa,
- mus czekoladowy,
- beza Pavlova,
- sernik,
- szarlotka na ciepło.

Napoje

- woda gazowana i niegazowana bez limitu,
- kompot lub sok owocowy bez limitu.

6.3. Kolacje (4 dni)

Każda kolacja powinna obejmować:

Do wyboru:

- danie mięsne lub rybne,

- danie wegańskie.
- Minimalne gramatury:
- mięso/ryba – 180 g,
 - danie wegańskie – 300 g,
 - dodatki skrobiowe – 200 g,
 - sałatki lub surówki – minimum 150 g,
 - deser – 150 g.

Przykładowe dania:

- filet z kurczaka,
- polędwiczka wieprzowa,
- łosoś pieczony,
- indyk w sosie kurkowym,
- lasagne,
- risotto,
- curry z ciecierzycy,
- zapiekanka warzywna.

6.4. Kolacja uroczysta (1 dzień)

Kolacja serwowana.

Menu powinno obejmować:

Przystawkę - minimum **150 g**.

Zupę - minimum **250–300 ml**.

Danie główne

Do wyboru:

- danie mięsne,
- danie rybne,
- danie wegańskie.

Minimalne gramatury:

- mięso/ryba – 180 g,
- dodatki – 200 g,
- warzywa – 150 g.

Deser - minimum **150 g**.

Przykładowe menu:

- carpaccio z pieczonego buraka,
- krem z białych warzyw,
- policzki wołowe lub filet z sandacza,
- ravioli ze szpinakiem (wersja wegetariańska),
- fondant czekoladowy z lodami.

6.5. Wieczór grillowy (1 dzień)

Minimalny zakres:

Mięsa:

- karkówka,
- kiełbasa,
- filet z kurczaka,
- szaszłyki drobiowe.

Ryby:

- łosoś,
- dorsz.

Dania wegańskie:

- grillowany ser halloumi,
- burger warzywny,
- grillowane warzywa,
- kukurydza.

Dodatki:

- ziemniaki pieczone,
- pieczywo,
- minimum 4 rodzaje sałatek,
- sosy (czosnkowy, BBQ, ketchup, musztarda),
- deser.

Minimalne gramatury:

- mięsa i ryby – 180 g,
- halloumi – 150 g,
- burger warzywny – 180 g,
- dodatki skrobiowe – 200 g,
- sałatki – 250 g,
- deser – 150 g.

6.6. Serwis kawowy (5 dni)

Serwis dostępny w sposób ciągły podczas obrad.

Powinien obejmować:

- kawę z ekspresu bez limitu,
- minimum 4 rodzaje herbat,
- wodę gazowaną i niegazowaną bez limitu,
- soki owocowe bez limitu,
- mleko, cytrynę, cukier i słodzik.

Przekąski rotacyjne:

- minimum 2 rodzaje ciast,

- kruche ciasteczka,
- owoce sezonowe (minimum 200 g/osobę),
- bakalie i orzechy (50 g/osobę),
- mini kanapki (minimum 3 szt./osobę),
- mini wrapy (minimum 2 szt./osobę).

Wymagania ogólne dotyczące wyżywienia

1. Wykonawca zapewni codziennie możliwość wyboru pomiędzy daniem mięsnym/rybnym a daniem wegetariańskim.
2. Wszystkie potrawy muszą być przygotowywane ze świeżych produktów i serwowane w temperaturze właściwej dla danego rodzaju potraw.
3. Menu nie może powtarzać się w trakcie trwania konferencji.
4. Zamawiający dopuszcza dania równoważne pod względem rodzaju, jakości, wartości odżywczej i gramatury, po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.
5. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę naczyń, sztućców, zastawy stołowej oraz obsługę kelnerską podczas wszystkich posiłków.
6. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia zgłoszonych przez Zamawiającego diet specjalnych (w szczególności: wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, bezlaktozowej oraz wynikających z alergii pokarmowych), pod warunkiem przekazania informacji o liczbie takich posiłków najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem konferencji.
7. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany w menu. Zmiana menu może nastąpić wyłącznie za uprzednią zgodą Zamawiającego.

7. Zaplecze szkoleniowe

Całodzienny dostęp (orientacyjnie w godz. 8:00–20:00) do sali szkoleniowej/wykładowej dla min. 25 osób, wyposażonej w:

- 1) rzutnik multimedialny;
- 2) ekran projekcyjny;
- 3) flipchart wraz z kompletem markerów;
- 4) nagłośnienie / mikrofon (rekomendowane przy grupie 25-osobowej, w szczególności podczas wykładów i prezentacji typu Journal Club);
- 5) dostęp do Wi-Fi o przepustowości umożliwiającej jednoczesną pracę 25 osób oraz prezentacje multimedialne;
- 6) wystarczającą liczbę gniazd elektrycznych przy stanowiskach pracy;
- 7) możliwość zaciemnienia sali (rolety/zasłony) na potrzeby prezentacji.

Wymagania ogólne dotyczące zaplecza szkoleniowego:

- 1) ustawienie krzeseł w sali umożliwiające zarówno pracę w układzie szkolnym/teatralnym (wykłady), jak i przearanżowanie na pracę warsztatową w mniejszych grupach (stoliki robocze);

- 2) dodatkowa przestrzeń (druga sala/salka lub wydzielona część) umożliwiająca równoległą pracę w 2 mniejszych grupach (np. zajęcia warsztatowe typu „diagnostic cases”, „psychosomatics workshops”);
- 3) możliwość bezpiecznego ustawienia i przechowywania sprzętu medycznego przywożonego przez Zamawiającego w pomieszczeniu, które można zamknąć (m.in. fantom/manekin szkoleniowy, przenośny aparat USG, aparat EKG) wraz z dostępem do prądu 230V oraz bieżącej wody w pobliżu sali.

8. Zaplecze sportowo-rekreacyjne

Dostęp do infrastruktury sportowo-rekreacyjnej obiektu lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie, np.:

- 1) boisko do gier zespołowych (np. siatkówka plażowa, piłka nożna) i/lub sala sportowa;
- 2) teren do zajęć rekreacyjnych na świeżym powietrzu (np. trening cardio, joga poranna, nordic walking);
- 3) bezpośredni dostęp do jeziora/akwenu wraz ze sprzętem wodnym (kajaki, rowery wodne). Dokładny zakres atrakcji sportowych zostanie doprecyzowany z wybranym Wykonawcą na etapie realizacji umowy, w zależności od dostępnej infrastruktury obiektu.

9. Wydarzenia integracyjne

- 1) Impreza integracyjna w dniu 20 lub 21.09.2026 (np. ognisko/grill z muzyką) – miejsce, catering oraz nagłośnienie zapewnia Wykonawca;
- 2) Kolacja pożegnalna w dniu 25.09.2026 – kolacja o podwyższonym standardzie w wydzielonej, odpowiednio przygotowanej przestrzeni.

10. Transport

Wykonawca zapewnia transport (autokar/bus) dla uczestników i kadry (25 osób wraz z bagażem) na trasie:

- 1) Zielona Góra (miejsce wskazane przez Zamawiającego siedziba Collegium Medicum UZ) → miejsce realizacji warsztatów – w dniu 20.09.2026 wyjazd o godzinie 16:00;
- 2) miejsce realizacji warsztatów → Zielona Góra – w dniu 26.09.2026, wyjazd o godzinie 10:00.

11. Ramowy harmonogram pobytu

Poniższe zestawienie ma charakter orientacyjny i prezentuje zakres świadczeń (nocleg, wyżywienie) w poszczególnych dniach pobytu.

Data	Nocleg	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Wydarzenia / uwagi
20.09.2026 (niedziela)	tak	–	–	tak	Przyjazd i zakwaterowanie uczestników; ewentualna impreza integracyjna (jeśli zaplanowana na ten dzień)



25
2001-2026 lat

UNIwersytetu
Zielonogórskiego

Znak sprawy: RA-ZP.2611.43.2026

Załącznik nr 1 do SWZ

Data	Nocleg	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Wydarzenia / uwagi
21.09.2026 (poniedziałek)	tak	tak	tak	tak (grill)	Zajęcia warsztatowe / impreza integracyjna (jeśli zaplanowana na ten dzień)
22.09.2026 (wtorek)	tak	tak	tak	tak	Zajęcia warsztatowe, czas wolny / atrakcje sportowe
23.09.2026 (środa)	tak	tak	tak	tak	Zajęcia warsztatowe
24.09.2026 (czwartek)	tak	tak	tak	tak	Zajęcia warsztatowe
25.09.2026 (piątek)	tak	tak	tak	tak (uroczysta)	Zajęcia warsztatowe; uroczysta kolacja pożegnalna
26.09.2026 (sobota)	–	tak	–	–	Wykwaterowanie i wyjazd uczestników

12. Zestawienie sumaryczne świadczeń

Świadczenie	Liczba jednostek	Liczba osobo- świadczeń, z zastrzeżeniem pkt. 4.2
Noclegi	6 nocy	150 (25 os. × 6 nocy)
Śniadania	6	150 (25 os. × 6)
Obiady	5	125 (25 os. × 5)
Kolacje	4	100 (25 os. × 4)
Serwis kawowy (ciągły)	5 dni szkoleniowych	125 (25 os. × 5)
Grill	1	25 (25 os. × 1)
Uroczysta kolacja	1	30 (30 os. × 1)

13. Obowiązki Wykonawcy

Lp.	Zakres
1	Zakwaterowanie
2	Wyżywienie (3 posiłki dziennie)

Strona 8 z 9



Minister Nauki
i Szkolnictwa Wyższego



Ministerstwo Nauki
i Szkolnictwa Wyższego



UNIwersytet
Zielonogórski

Lp.	Zakres
3	Sala szkoleniowa wraz z podstawowym wyposażeniem (rzutnik, ekran, flipchart, Wi-Fi)
4	Zamykane pomieszczenie na fantomy i sprzęt medyczny np. aparat USG
5	Serwis kawowy
6	Transport uczestników (Zielona Góra ↔ miejsce realizacji)
7	Transport uczestników (miejsce realizacji ↔ miejsce atrakcji sportowych)
8	Impreza integracyjna i kolacja pożegnalna
9	Atrakcje sportowo-rekreacyjne

14. Dodatkowe wymagania wobec Wykonawcy

- 1) Zapewnienie recepcji / punktu kontaktowego dostępnego przez cały okres pobytu uczestników;
- 2) Spełnienie wymogów bezpieczeństwa przeciwpożarowego i sanitarnego właściwych dla obiektów noclegowo-gastronomicznych;
- 3) Zapewnienie dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w szczególności art. 6 lub 7 Ustawy);
- 4) Wymagana lokalizacja w otoczeniu przyrodniczym (las, jezioro), sprzyjająca pracy naukowej i integracji uczestników,
- 5) Wykonawca przedstawi w ofercie w szczególności:
- 6) liczbę i typ dostępnych pokoi wraz z planowanym podziałem na uczestników;
- 7) plan/rzut sali szkoleniowej oraz potwierdzenie dostępności drugiej sali / przestrzeni warsztatowej;
- 8) przykładowe menu (śniadanie, obiad, kolacja oraz serwis kawowy);
- 9) opis dostępnej infrastruktury sportowo-rekreacyjnej.