



Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia
POWR.03.05.00-00-z050/17

ZP/UR/63/2019

Załącznik nr 1.1 do siwz

I. Opis przedmiotu zamówienia –**modyfikacja z dn. 09.04.2019r.**

Zajęcia praktyczne realizowane w formie projektowej – projekty translatoryczne w dla studentów kierunku lingwistyka stosowana i filologia – Uniwersytet Rzeszowski

w formie 3-dniowego wyjazdowego projektu translatorycznego połączonego ze zwiedzaniem terenów i obiektów turystycznych Beskidu Niskiego (okolice Gorlic) dla 12 osób (10 studentów i 2 opiekunów)

Przedmiotem zamówienia jest:

Zorganizowanie trzydniowego wyjazdu dla studentów w ramach projektu translatorycznego w Beskidzie Niskim

Organizacja wyjazdu musi przewidzieć:

1. transport uczestników projektu i ich bagażu

- a) przejazd na trasie Rzeszów-Jasło-Nowy Żmigród-Dukla-Gorlice-Regietów-Małaszów-Szymbark i okolice wzgórza Rotunda oraz powrót do Rzeszowa (łącznie maksymalnie 400 km), rozłożony na 3 dni – optymalną kolejność odwiedzania miejsc może zaproponować wykonawca. Zamawiający wymaga, aby w ofercie uwzględniono dojazd do następujących obiektów turystycznych: Muzea w Nowym Żmigrodzie i w Gorlicach, skansen i kasztel w Symbarku, cmentarze z okresu I wojny – w Nowym Żmigrodzie, Woli Cieklińskiej i Boczoniowej Górze, punkt widokowy na wzgórzu 534 (Franków), Przełęcz Małaszowska, Gładyszów, Regietów; minimum jedna cerkiew drewniana, np. w Owczarach). Koszty wstępu do obiektów ponoszą uczestnicy wyjazdu.
- b) zapewnienie 1 pojazdu do przewozu osób wraz z kierowcą, sprawnego technicznie, z klimatyzacją i ogrzewaniem, z ilością miejsc dla pasażerów nie mniejszą niż 12 uczestników projektu + ewentualnie 1 przewodnik (łącznie min. 13 miejsc) oraz miejscem na bagaże wszystkich podróżnych (torba podróżna lub mała walizka)





Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia
POWR.03.05.00-00-z050/17

- c) dojazd pojazdem do miejsca zakwaterowania oraz do zwiedzanych obiektów lub, gdy nie jest to możliwe, w ich pobliżu,
- d) wyjazd z Rzeszowa – w pierwszym dniu ok. godz. 8:30, powrót trzeciego dnia ok. godz. 20:00.

2. zakwaterowanie uczestników projektu

- a) w obiekcie o funkcji noclegowej znajdującym się w jednej z odwiedzanych miejscowości w Beskidzie Niskim lub bezpośrednio na trasie przejazdu lub w okolicach Gładyszowa lub Gorlic (do 12 km od tych miejscowości).
- b) noclegi w pokojach dwuosobowych i trzyosobowych (bez dostawek) z zapewnionym dostępem do łazienki, wyposażenie pokoju odpowiadające standardowi minimum dwugwiazdkowemu,
- c) w miejscu zakwaterowania winno być zapewnione ogólnodostępne łącze internetowe Wi Fi bez dodatkowych opłat;

3. zapewnienie sali z minimum 12 miejscami siedzącymi i stolikami w celu przeprowadzenia zajęć projektowych w pierwszym i drugim dniu wyjazdu (2 h + 2 h, w godzinach popołudniowych lub wieczornych);
wyposażenie sali w rzutnik nie jest warunkiem koniecznym, lecz będzie dodatkowo punktowane.

4. wyżywienie:

- a) **spożywanie śniadań w miejscu zakwaterowania (lub do 200 m od miejsca zakwaterowania);** pozostałe posiłki w lokalach gastronomicznych na trasie lub w miejscu zakwaterowania, zgodnie z zaplanowaną trasą przejazdu
- b) **zapewnienie posiłków:**
 - 2 śniadania (szwedzki stół + napoje),
 - 2 pakiety lunchowe (owoce, przekąski)
 - 2 obiadowe (zupa + drugie gorące danie + deser + napój)
- c) **rozplanowanie posiłków:**
 - dzień wyjazdu – obiadowe, zupa + drugie gorące danie + deser + napój,
 - dzień główny – śniadanie + pakiet lunchowy + obiadowe, zupa + drugie gorące danie + deser + napój,





Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia
POWR.03.05.00-00-z050/17

- dzień powrotu – śniadanie + pakiet lunchowy

d) godziny posiłków

- śniadanie 8.00
- pakiet lunchowy do odbioru przy śniadaniu
- obiadokolacja w zależności od programu, nie później niż o 19.00

e) opis posiłków

Śniadanie: szwedzki stół (minimum 700 kalorii na osobę)

półmisek z wędlinami, deska serów, płatki śniadaniowe, mleko, twaróg lub sałatka, jogurt, warzywa świeże, minimum jedna potrawa na ciepło, np. jajecznica, kiełbasa, parówki, omlety; pieczywo, świeże owoce, dżemy, marmolady, masło, kawa czarna, biała, mleko, herbata, cukier, cytryna w plastrach, soki owocowe, woda mineralna

Pakiet lunchowy: 2 różne owoce (banan, jabłko, mandarynka); baton zbożowy, bułka z masłem, serem żółtym lub szynką, sałatą i warzywami, butelka wody mineralnej 0,5 l

Obiadokolacja: zupa + drugie danie + deser + napój – minimalna gramatura posiłków:

- Porcja zupy: 300 ml
- Porcja mięsa lub ryby: 150 g
- Porcja dodatku skrobiowego 150 g
- Porcja surówki lub warzyw gotowanych 150 g
- Deser 150 g
- Napój 250 ml (kompot)

f) w ramach obiadokolacji należy przewidzieć różne zupy i drugie dania każdego dnia

g) jeśli termin wyjazdu obejmie piątek, należy wybrać w ten dzień potrawy bezmięsne.

Oprócz tego wykonawca winien zapewnić:

- uwzględnienie w jadłospisie produktów ze wszystkich grup produktów żywnościowych: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, produkty





Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia
POWR.03.05.00-00-z050/17

dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia powinna dotyczyć wszystkich posiłków)

- **przygotowywanie posiłków wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku:** powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę przy przygotowywaniu posiłków do zakupu wyłącznie świeżych produktów dostępnych na rynku, w tym surówek do zestawów obiadowych.

II. Termin wykonania zamówienia

Realizacja wyjazdu winna odbyć się w przedziale od 10 maja do 13 maja (możliwość przedłużenia realizacji o 7 dni- tj. od 17 maja do 20 maja); termin wyjazdu winien obejmować weekend i poprzedzający go piątek lub następujący po nim poniedziałek. Uzgodnienie terminu nastąpi w porozumieniu z zamawiającym po podpisaniu umowy.

III. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. CENA	60%
2. DOŚWIADCZENIE KIEROWCY	30%
3. ZAPEWNIENIE RZUTNIKA MULTIMEDIALNEGO W SALI ZAJĘCIOWEJ (RZ)	10%

