

ZP/PL-UK/13/2014

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Zorganizowanie noclegów, wyżywienia oraz transportu w ramach projektu „Integracja środowisk naukowych obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego” w ramach Programu Współpracy Polska – Białoruś – Ukraina 2007-2013

Zamówienie zostało podzielone na 3 zadania

Zadanie nr 1: Zorganizowanie noclegów, wyżywienia, cateringu, biletów wstępu oraz transportu na trasie Rzeszów - Ropczyce - Blizna - Tuszyna - Przecław - Mielec - Baranów Sandomierski - Radomyśl n/Sanem - Rzeszów w ramach Międzynarodowej Sesji Studenckich Kół Naukowych nt „Walory przyrodnicze i kulturowe regionu pogranicza polsko-ukraińskiego”.

Zorganizowanie noclegów, wyżywienia, cateringu, biletów wstępu oraz transportu na trasie Rzeszów-Ropczyce - Blizna - Tuszyna - Przecław - Mielec - Baranów Sandomierski - Radomyśl n/Sanem - Rzeszów (28.07-31.07.2014) w ramach Międzynarodowej Sesji Studenckich Kół Naukowych nt „Walory przyrodnicze i kulturowe regionu pogranicza polsko-ukraińskiego”.

Ogólne informacje:

Liczba osób: maksymalnie 20 osób

Środek transportu: luksusowy autokar klasy turystycznej, z uchylanymi siedzeniami, barkiem, DVD, klimatyzacją na min. 20 miejsc. Zamawiający dysponuje środkiem transportu od godz 7:00 I dnia do godz 22:00 III dnia.

Ubezpieczenie:

Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ubezpieczenia dla uczestników tj: Ubezpieczenia NNW.

Wymagania ogólne dla organizatora:

Organizator powinien posiadać wpis do ewidencji organizatorów i pośredników turystycznych oraz posiadać gwarancję bankową lub umowę ubezpieczeniową, aby klienci po upadku biura turystycznego mieli m.in. zapewniony zwrot kosztów wyjazdu w wysokości min. 10 tys. zł, obejmującą obszar działalności na terytorium Polski.

Bilety wstępu: miejscowość Blizna - Park Historyczny, zamek w Baranowie Sandomierskim oraz muzeum siarki w Tarnobrzegu

Sala konferencyjna: Organizator zapewni w dniu 30.07.2014 wieczorem i 31.07.2014 przed południem możliwość przeprowadzenia prelekcji z użyciem prezentacji multimedialnej w sali konferencyjnej hotelu.

Wyżywienie:

Dzień I – 29.07.2014 r.

Catering – podczas I sesji referatowej (w Zalesiu) – kanapki, ciastka, owoce, woda mineralna niegazowana, gazowana, 0,5 l/osobę, soki owocowe, kawa, herbata.

Obiad – w lokalu gastronomicznym podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztućcami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny – regionalny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser: ciasto domowe.

Kolacja – (w hotelu) podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztućcami w formie ciepłego posiłku regionalnego: porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda.

Dzień II – 30.07.2014 r

Śniadanie (w hotelu) – bufet, pieczywo, wędliny, ser, masło, dżem, kawa i herbata, ciepły posiłek – parówki lub jajecznica,

Obiad – w lokalu gastronomicznym podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny – regionalny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser : ciasto domowe.

Kolacja(w hotelu)- podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami w formie ciepłego posiłku regionalnego : porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki, woda.

Dzień III – 31.07.2014 r

Śniadanie (w hotelu) – serwowane pieczywo, wędliny, ser, masło, kawa i herbata, ciepły posiłek – parówki lub jajecznica,

Obiad – w lokalu gastronomicznym podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny – regionalny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser : ciasto domowe.

Kolacja - (w lokalu gastronomicznym bądź zajeździe)- podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami w formie ciepłego i zimnego posiłku regionalnego : porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda .

Uwaga: Dana potrawa nie może powtórzyć się.

Zamówienie obejmuje również usługę cateringową w dniach 16-17.07.2014 r. przez którą rozumie się przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie suchego prowiantu podczas podróży autokarem (na osobę 1 kanapka z szynką, żółtym serem, zieloną sałatą, pomidorem, ogórkiem, batonik lub wafelek, jabłko, woda niegazowana 500 ml na osobę.

Zakwaterowanie dla 20 osób - noclegi w hotelach:

Dzień I – 28.07.2014r ~20:00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 10 osób – Rzeszów - hotel - pokoje dwu lub trzyosobowe z łazienkami, śniadanie, opuszczenie hotelu po śniadaniu przed ~8:00 29.07.2014 r.

Dzień II – 29.07.2014r ~18:00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 20 osób – okolice miejscowości Tuszyna - hotel - pokoje dwu lub trzyosobowe z łazienkami, śniadanie, opuszczenie hotelu przed ~8:00 30.07.2014 r.

Dzień III – 30.07.2014r - ~18 :00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 20 osób - okolice - Mielec - Baranów Sandomierski – hotel – pokoje dwu lub trzyosobowe z łazienką , śniadanie, opuszczenie hotelu do godz. 13:00 31.07.2014 r.

Dzień IV – 31.07.2014r - ~18 :00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 10 osób w Rzeszowie – hotel (o standardzie min. trzech gwiazdek) – pokoje - z łazienką , śniadanie, opuszczenie hotelu do godz. 8:00 01.08.2014 r.

Program Międzynarodowej Sesji Studenckich Kół Naukowych :

29 lipiec 2014 (wtorek)	
9:00-12:00	sesja referatowa I w Zalesiu
12:00-15:00	przejazd do Ropczyc - obiad - Wąwóz Lessowy
15:00-18:00	Blizna - Park Historyczny - profil glebowy - grill - nocleg

30 lipiec 2014 (środa)

8:00-12:00	Profil gleby z orsztynem (Nadleśnictwo Tuszyma) - Rezerwatowa Hodowla Konika Polskiego
12:00-13:00	Stacja Oceny Odmian w Przecławiu (profil glebowy) - obiad
16:00-17:00	Kolekcja skamieniałości i minerałów - Mielec
17:00-20:00	Sesja referatowa II

31 lipiec 2014 (czwartek)

8:00-11:00	śniadanie - sesja referatowa III
11:00-13:00	zwiedzanie zamku w Baranowie Sandomierskim
13:00-16:00	Tarnobrzeg - obiad - rekultywacja wyrobiska po eksploatacji siarki - muzeum siarki
16:00-18:00	plantacja żurawiny w Radomyślu n/Sanem - kolacja

Zadanie nr 2: Zorganizowanie noclegów, wyżywienia oraz transportu w czasie warsztatów laboratoryjnych nt „Analiza gleby” na Wydziale Biologiczno-Rolniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego.

Zorganizowanie noclegów, wyżywienia oraz transportu w czasie warsztatów laboratoryjnych nt „Analiza gleby” w dniach od 07.09.2014 r do 12.09.2014 r. na Wydziale Biologiczno-Rolniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego.

Ogólne informacje:

Liczba osób: 16

Wymagania ogólne dla organizatora:

Wykonawca zapewni nocleg, wyżywienie (śniadanie, obiad, kolacja, catering - suchy prowiant) dla 16 osób uczestniczących w warsztatach laboratoryjnych i dodatkowo zwiedzanie zamku Potockich w Łańcucie.

Transport:

Wykonawca zapewni transport busem 16 osobowej grupy pomiędzy miejscem zakwaterowania, posiłków i laboratorium:

godz 8:30 - transport busem z hotelu do laboratorium przy ul. Zelwerowicza 8b

godz 13:00 - transport do lokalu gastronomicznego na obiad oraz powrót do laboratorium na godz 15:00

godz 17:00 – transport do hotelu

Wyżywienie – od 07.09.2014 (kolacja) do 12.09.2014 r (śniadanie).

Śniadanie (w hotelu) – bufet, pieczywo, wędliny, ser, masło, dżem, kawa i herbata, ciepły posiłek – parówki lub jajecznica,

Obiad –(w lokalu gastronomicznym) podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztućcami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny – regionalny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków

*The scientific environment integration of the Polish Ukrainian borderland area
Integracja środowisk naukowych obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego*

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Współpracy Polska-Białoruś-Ukraina 2007-2013

gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser : ciasto domowe.

Kolacja (w hotelu) podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztućcami w formie ciepłego posiłku regionalnego : porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, pieczywo, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda.

Uwaga: Dana potrawa nie może powtórzyć się.

Catering: Zamówienie obejmuje również usługę cateringową przez którą rozumie się przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie suchego prowiantu podczas zajęć laboratoryjnych (słodczy: ciastka - nie mniej niż 100 g na osobę, owoce(jabłko lub banan), napoje: sok pomarańczowy lub jabłkowy, woda niegazowana nie mniej niż 500 ml na osobę, kawa, herbata

Zakwaterowanie dla 16 osób - od 07.09.2014 r. do 12.09.2014 r (6 noclegów), pokoje dwuosobowe z łazienkami.

Program: (powtórzy się 5 dni)

7:30-8:30 - śniadanie

9:00-13:00 - zajęcia w laboratorium

13:00-15:00 - obiad

15:00-17:00 - zajęcia w laboratorium

18:00 - kolacja

Zadanie nr 3: Zorganizowanie noclegów, wyżywienia, cateringu, biletów wstępu oraz transportu na trasie Rzeszów- Grodzisko – Dolne - Majdan Sieniawski – Cieszanów - Stare Brusno - Horyniec Zdrój – Radruż – Narol – Komarów – Zamość – Zwierzyniec – Ulanów - Rzeszów w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej nt „Systemy gospodarowania w województwach pogranicza polsko-ukraińskiego”.

Zorganizowanie noclegów, wyżywienia, cateringu, biletów wstępu oraz transportu na trasie Rzeszów-Grodzisko-Dolne- Majdan Sieniawski-Cieszanów-Stare Brusno-Horyniec Zdrój-Radruż-Narol-Komarów-Zamość-Zwierzyniec-Ulanów- Rzeszów (15.09-18.09.2014) w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej nt „Systemy gospodarowania w województwach pogranicza polsko-ukraińskiego”.

Ogólne informacje:

Liczba osób: maksymalnie 40 osób

Środek transportu: luksusowy autokar klasy turystycznej, z uchylanymi siedzeniami, barkiem, DVD, klimatyzacją na min. 40 miejsc . Zamawiający dysponuje środkiem transportu od godz 7:00 I dnia do godz 22:00 III dnia.

Ubezpieczenie:

Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ubezpieczenia dla uczestników tj: Ubezpieczenia NNW.

Wymagania ogólne dla organizatora:

Organizator powinien posiadać wpis do ewidencji organizatorów i pośredników turystycznych oraz posiadać gwarancję bankową lub umowę ubezpieczeniową, aby klienci po upadku biura turystycznego mieli m.in. zapewniony zwrot kosztów wyjazdu w wysokości min. 10 tys. zł, obejmującą obszar działalności na terytorium Polski.

Bilety wstępu: do muzeum Roztoczańskiego Parku Narodowego

Sala konferencyjna: Organizator zapewni w dniach 17-18.09.2014 przed południem możliwość przeprowadzenia prelekcji z użyciem prezentacji multimedialnej w sali konferencyjnej hotelu.

Wymagania dodatkowe: umożliwienie zwiedzania starówki Zamościa z przewodnikiem

Wyżywienie:

Dzień I – 16.09.2014 r.

*The scientific environment integration of the Polish Ukrainian borderland area
Integracja środowisk naukowych obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego*

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Współpracy Polska-Białoruś-Ukraina 2007-2013

Catering – podczas I sesji referatowej (w Zalesiu) – kanapki , ciastka, owoce, woda mineralna niegazowana, gazowana, 0,5 l/osobę, soki owocowe, kawa, herbata.

Obiad – w lokalu gastronomicznym podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny – regionalny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser : ciasto domowe.

Kolacja - (w hotelu) podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami w formie ciepłego posiłku regionalnego : porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, lampka czerwonego/białego wina na osobę.

Dzień II – 17.09.2014 r

Śniadanie (w hotelu) – bufet, pieczywo, wędliny, ser, masło, dżem, kawa i herbata, ciepły posiłek – parówki lub jajecznica,

Obiad – w lokalu gastronomicznym podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny – regionalny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser : ciasto domowe.

Kolacja(w hotelu)- podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami w formie ciepłego posiłku regionalnego : porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki, woda, lampka czerwonego/białego wina na osobę.

Dzień III – 18.09.2014 r

Śniadanie (w hotelu) – serwowane pieczywo, wędliny, ser, masło, kawa i herbata, ciepły posiłek – parówki lub jajecznica, ...

Obiad – w lokalu gastronomicznym podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny – regionalny, porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, deser : ciasto domowe.

Kolacja - (w zajeździe)- podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami w formie ciepłego i zimnego posiłku regionalnego : porcja mięsa lub ryby – min. 150 g na osobę, dodatki do mięsa w postaci np.: ziemniaków gotowanych lub opiekanych, kaszy, ryżu, makaronu, – porcja min. 200 g na osobę, zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej – min. 100g na osobę, napoje gorące: herbata/kawa, napoje zimne: soki/woda, lampka czerwonego lub białego wina na osobę.

Uwaga: Dana potrawa nie może powtórzyć się.

Zamówienie obejmuje również usługę cateringową w dniach 17-18.09.2014 r. przez którą rozumie się przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie suchego prowiantu podczas podróży autokarem (na osobę 1 kanapka z szynką, żółtym serem, zieloną sałatą, pomidorem, ogórkiem, batonik lub wafelek na osobę, owoc -jabłko lub banan, woda niegazowana 500 ml na osobę.

Zakwaterowanie dla 40 osób - noclegi w hotelach:

Dzień I – 15.09.2014r ~20:00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 20 osób – Rzeszów - hotel - pokoje dwu lub trzyosobowe z łazienkami, śniadanie, opuszczenie hotelu po śniadaniu przed ~8:00 16.09.2014 r.

Dzień II – 16.09.2014r ~18:00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 40 osób – okolice miejscowości Cieszanów- hotel - pokoje dwu lub trzyosobowe z łazienkami, śniadanie, opuszczenie hotelu przed ~8:00 17.09.2014 r.

Dzień III – 17.09.2014r - ~18 :00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 40 osób - okolice - Zamość- – pokoje dwu lub trzyosobowe z łazienką , śniadanie, opuszczenie hotelu do godz. 13:00 18.09.2014 r.

Dzień IV – 18.09.2014r - ~18 :00 - Zakwaterowanie i nocleg dla 20 osób w Rzeszowie – hotel – pokoje dwu lub trzyosobowe- z łazienką , śniadanie, opuszczenie hotelu do godz. 8:00 19.09.2014 r.

Program Konferencji:

16 września 2014 (wtorek)

9:00-12:00	sesja referatowa I w Zalesiu
12:00-15:00	Grodzisko Dolne - obiad
15:00-18:00	Majdan Sieniawski - nocleg w okolicach Cieszanowa

17 września 2014 (środa)

8:00-11:00	II sesja plenarna
12:00-15:00	Stare Brusno - obiad
15:00-17:00	Horyniec Zdrój- Radruż - Narol-Komarów
19:00	Zamość- nocleg

18 września 2014 (czwartek)

8:00-11:00	III sesja plenarna
11:00-14:00	Zamość - obiad
15:00-18:00	Zwierzyniec-Roztoczański Park Narodowy - Ulanów
20:00	Rzeszów