

ZP/PL-UK/7/2013

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

**Zorganizowanie noclegów, wyżywienia oraz transportu w czasie warsztatów laboratoryjnych nt. „Analiza gleby” w dniach od 16.09.2013 do 20.09.2013 na Wydziale Biologiczno – Rolniczym UR w ramach projektu „Integracja środowisk naukowych obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego” w ramach Programu Współpracy Polska – Białoruś – Ukraina 2007-2013**

### 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.

### **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. Ćwiklińskiej 2

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

godz 17:00 – transport do hotelu

**Zmiana terminu:** Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu imprezy bez konsekwencji finansowych.

**Wyżywienie** przez 5 dni – od 16.09.2013 do 20.09.2013 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 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 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, pieczywo, 3 rodzaje sałatek np. jarzynowa, pieczarkowa, grecka itp. wędliny, 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 (słodycze: 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 16.09.2013 r. do 20.09.2013 r. tj 5 dni, 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