

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Program wyjazdu / Konferencji dla około 80 osób.

23 września

Zbiórka grupy o godz. 6:00 i wyjazd w kierunku Preszova/Słowacja

10:00 obrady konferencyjne,

Ok. godz. 12:30-13:00 Catering w budynku ISM v Prešove, Duchnovičovo námestie 1 Slovakia w pomieszczeniach wskazanych przez organizatora:, ciastka min. 50 g/osobę, kawa, herbata bez ograniczeń, z dodatkami (cytryna, mleko, cukier) naczynia porcelanowe, samoobsługa.

Przejazd do Koszyc, zwiedzanie z polskojęzycznym przewodnikiem (1 przewodnik na 40 osób).

Przyjazd w godzinach późno popołudniowych do Egeru zakwaterowanie w hotelu o standardzie nie niższym niż *** w Egerze ze strefą weelnes, pokoje 2 osobowe z łazienką, TV, telefonem, minibarem, suszarką do włosów, płaszczem kąpielowym, pokoje klimatyzowane. Zakwaterowanie całej grupy w jednym hotelu.

3-godzinny wieczorek węgierski w Dolinie Pięknej Panny (z muzyką na żywo i możliwością tańczenia), posiłek trzy daniowy zupa gulaszowa z kociołką min. 250 ml/osobę, wieprzowina z sosem czosnkowym min. 150g/osobę, pieczone ziemniaki min. 200g/osobę, surówka z kapusty min. 150g/osobę, wiśniowe ciasto biszkoptowe z polewą cynamonową min. 60 g/osobę, 6 rodzajów wina łącznie 0,5 l wina na osobę.

Danie gorące wraz z dodatkami wyporcjowane na talerzach porcelanowych lub Arcoroc, sztucze metalowe (nie dopuszcza się do użycia talerzy lub sztuców jednorazowych), serwetki, stoły udekorowane obrusami z tkaniny (nie dopuszcza się obrusów papierowych). Liczba osób (kucharzy i kelnerów) wydających posiłki musi być wystarczająca aby zapewnić szybką obsługę gości (czas wydania obiadu do 10 min.).

Dania muszą być podane gorące, świeże, nie odgrzewane i estetycznie podane.

Zapewnienie przejazdu do hotelu, nocleg.

24 września

Śniadanie: obfite śniadanie w formie szwedzkiego stołu: kawa, herbata, soki owocowe , woda, mleko.

Dania gorące: leczko, zapiekanka ziemniaczana z jajkami.

Dania na zimno: 2 rodzaje wędlin, 2 rodzaje sera, warzywa , dżemy , masło, serki topione chleb , bułeczki.

Wykwaterowanie, zwiedzanie piwnic i rynku Egeru z polskojęzycznym przewodnikiem - 1 przewodnik na 40 osób.

Zbiórka, przejazd do Miskolc: 4 godz. pobyt w grotach termalnych.

Przejazd do Tokaju.

Obiadokolacja zupa min. 250 ml/osobę, wieprzowina z sosem min. 150g/osobę, pieczone ziemniaki min. 200g/osobę, surówka min. 150g/osobę, ciasto min. 150g/osobę.

Degustacja win łącznie 0,5 l wina na osobę.

Zakupy win w winnicy.

18:00-18.30 wyjazd w drogę powrotną do Polski.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:

1. Transport autokarem sprawnym technicznie wyposażonym w: klimatyzację, regulowane fotele, wc, caffè bar,
2. realizację programu ze wszystkimi biletami wstępu,
3. usługi polskojęzycznych przewodników (na jeden autokar jeden przewodnik)
4. usługi pilota wycieczki,
5. wstęp dla wszystkich uczestników wyjazdu na grotty termalne w Miskolcu,
6. ubezpieczenie NNW i KL.