



ZP/UR/186/2020

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie obejmuje: kompleksową organizację trzydniowego wyjazdu na Intensywny wyjazdowy kurs malarstwa w ramach projektu „Systemowa edukacja nieformalna Uniwersytetu Rzeszowskiego przestrzenią rozwoju słuchaczy UTW-UR” w zakresie: transportu, wycieczek fakultatywnych, noclegów oraz wyżywienia dla 31 osób.

Szczegóły zamówienia:

1. **Proponowany termin: 21.10.2020 – 23.10.2020 r.**
(godziny wyjazdu oraz powrotu w dniu do uzgodnienia z Zamawiającym).
2. **Uczestnicy:** szacunkowo: 31 osób
3. **Lokalizacja:** Wykonawca zapewni zakwaterowanie w Sandomierzu lub okolicach.
4. **Zakwaterowanie:**
 - a. Wykonawca zapewni 2 noclegi przy czym Zamawiający preferuje pokoje jednoosobowe lub dwuosobowe (o standardzie minimum hotelu 3-gwiazdkowego) z pełnym węzłem sanitarnym.
 - b. Wykonawca zobowiązuje się do zakwaterowania wszystkich uczestników wyjazdu w ośrodku spełniającym wymogi ustawy Prawo budowlane oraz posiadającym pełne zaplecze sanitarne.
 - c. Miejsce zakwaterowania musi posiadać zaplecze dydaktyczne i zaplecze restauracyjne, zapewniające wyżywienie, oraz min. 1 salę dydaktyczną na 30 osób;
 - d. Obiekt musi dysponować infrastrukturą (np. winda, podjazdy), dostosowaną do potrzeb osób niepełnosprawnych;
 - e. Obiekt musi posiadać min. 1 salę dydaktyczną - klimatyzowaną, z oknami zapewniającymi światło dzienne i wietrzenie, z możliwością indywidualnej aranżacji.
5. Harmonogram – szczegóły do uzgodnienia z Zamawiającym po podpisaniu umowy.
6. Dodatkowe wymagania: organizator powinien zapewnić uczestnikom wyjazdu przynajmniej dwie wycieczki wraz z licencjonowanym przewodnikiem – miejsca do ustalenia z Zamawiającym. Przykładowe wycieczki: Zamek Krzysztopór w Ujeździe, Zamek w Baranowie Sandomierskim, zwiedzanie Sandomierza.
7. **Wyżywienie: Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników wyjazdu:**
 - I dzień – lunch w trasie + kolacja w ośrodku na miejscu.
 - II dzień – śniadanie + lunch + kolacja - grill + przerwa kawowa w trakcie szkoleń.
 - III dzień – śniadanie + lunch + przerwa kawowa w trakcie szkoleń.Specyfikacja posiłków:
 - Śniadania – szwedzki bufet - różnego rodzaju: pieczywo, sery, wędliny, warzywa/owoce, mleko, płatki śniadaniowe, kawa/herbata (wraz z dodatkami: cukier, śmietanka, cytryna);





„Systemowa edukacja nieformalna Uniwersytetu Rzeszowskiego przestrzenią rozwoju słuchaczy UTW-UR”
POWR.03.01.00-00-To22/18

- Lunch/Obiadokolacja - (zupa; danie główne: przynajmniej 1 danie główne mięsne podczas całego wyjazdu, gramatura: nie mniej niż 150g /os., dodatki typu ziemniaki/ryż – gramatura: nie mniej niż 100g /os., świeże surówki/ warzywa lekko obgotowane – gramatura: nie mniej niż 100g /os.) kawa/herbata, deser np. ciasto domowe.
- Kolacja – przy grillu w godzinach 19.30-24.00, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniej ilości produktów spożywczych (mięso, ryby, kaszanka, warzywa), już zgrillowanych oraz przygotowania wskazanych przez Kierownika obozu do upieczenia na ognisku/grillu (kiełbasa, kaszanka) oraz dodatków (proziaki lub inne podobne drobne pieczywo, chleb, keczup, musztarda) dla wszystkich 31 uczestników obozu, we wskazany dzień zamiast kolacji. Uzupełnieniem stołu powinien być odpowiednio przygotowany smalec z cebulką i skwarkami oraz kwaszone ogórki. Wykonawca powinien zapewnić również napoje zimne (soki, wodę) oraz ciepłe (kawa, herbata).
W przypadku bardzo złej pogody obiadokolacja dla 31 osób.
- Przerwa kawowa – gorąca woda, kawa z ekspresu automatycznego, herbata w torebkach, mleko do kawy, cukier, cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana (min. 0,5 litra na 1 osobę), soki owocowe (min. 0,5 litra na 1 osobę), kruche ciastka. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiedniej wielkości stół cateringowy, serwetki, czyste sztućce (łyżeczki do kawy/herbaty) oraz kubeczki jednorazowego użytku dostosowane do temperatury gorących i zimnych napoi.

Przygotowane posiłki powinny spełniać najwyższe standardy i być przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP.

Kolacja/grill - powinna być zrealizowana w wydzielonej części obiektu dostępnej tylko dla Uczestników. Powinna być również zapewniona obsługa kelnerska.

- 8. Transport:** Wykonawca zapewni transport autokarem z Rzeszowa do Sandomierza oraz transport powrotny. Wykonawca zapewni autokar turystyczny, komfortowy, klimatyzowany, ubezpieczony, sprawny technicznie. W przypadku awarii technicznej pojazdu w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zastępczy środek transportu o takich samych lub lepszych parametrach technicznych, zgodnych ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, w czasie, który pozwoli na prawidłową realizację przyjętego planu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli pojazdu i kierowcy przed rozpoczęciem podróży.
- 9. Ubezpieczenie:** Wykonawca zapewni ubezpieczenie NNW dla wszystkich uczestników wyjazdu, na przejazd oraz cały czas pobytu.
- 10.** Realizacja zamówienia będzie przypadać w terminie pomiędzy 21.10.2020 r. a 06.11.2020 r. i ma trwać 3 dni. **Preferowany przez Zamawiającego termin: 21.10-23.10.2020r**

Wyjazd powinien być zorganizowany z zachowaniem wszelkich zasad sanitarno-epidemicznych obowiązujących zarówno w miejscu wyjazdu jak i odbywania szkolenia oraz zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.

