

ZP/PL-UK/3/2013

Załącznik nr 1.1 do SIWZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

**Organizacja seminarium terenowego (dla doktorantów) w ramach projektu „Integracja środowisk naukowych obszaru pogranicza polsko-ukraińskiego” w ramach Programu Współpracy Polska – Białoruś – Ukraina 2007-2013**

Przejazd na trasie **Rzeszów-Strzyżów-Olimpów-Jasło-Rymanów-Komańcza-Izdebki-Rzeszów** (30.07-01.08.2013) w ramach Seminarium „Degradacja i rekultywacja środowiska przyrodniczego”.

### Ogólne informacje:

**Liczba osób:** maksymalnie 15 osób

**Środek transportu:** luksusowy autokar klasy turystycznej, z uchylanymi siedzeniami, barkiem, DVD, klimatyzacją każdy na min. 20 miejsc. Zamawiający dysponuje środkiem transportu od godz 11.00 I dnia do godz 21.00 III dnia.

### **Opieka:**

#### **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 touroperatora mieli m.in. zapewniony zwrot kosztów wyjazdu na wysokość min. 10 tys. zł, obejmującą obszar działalności na terytorium Polski.

**Bilety wstępu:** bilety wstępu do Muzeum Marii Konopnickiej w Żarnowcu dla grupy z przewodnikiem.

**Sala konferencyjna:** Organizator zapewni w dniu 31.07.2013 wieczorem możliwość przeprowadzenia prelekcji z użyciem prezentacji multimedialnej w sali konferencyjnej hotelu.

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

### Wyżywienie:

#### **Dzień I – 30.07.2013 r.**

**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 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, deser : ciasto domowe.

### **Dzień II – 31.07.2013r**

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

Obiad – w lokalu gastronomicznym podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczcami: 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 sztuczcami 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, deser : ciasto domowe.

### **Dzień III – 01.08.2013r**

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 sztuczcami: 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, 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, deser : ciasto domowe.

Kolacja - (w zajeździe)- podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczcami 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, deser : ciasto domowe.

Uwaga: Dana potrawa nie może powtórzyć się.

Zamówienie obejmuje również usługę cateringową przez którą rozumie się przygotowanie i dostarczenie poczęstunku w formie suchego prowiantu podczas podróży autokarem ( na osobę 2 kanapki z szynką, żółtym serem, zieloną sałata, pomidorem, ogórkiem, drobne słodczyce - nie mniej niż 100 g na osobę, owoce(jabłko lub banan), napoje: sok pomarańczowy, jabłkowy lub woda niegazowana nie mniej niż 500 ml na osobę.

### **Zakwaterowanie dla 15 osób - noclegi w hotelach:**

**Dzień I – 29.07.2013r** ~20:00 - Zakwaterowanie i nocleg – Rzeszów - hotel (o standardzie min. trzech gwiazdek) - pokoje dwuosobowe z łazienkami, śniadanie, opuszczenie hotelu przed ~8:30 30.07.2013 r.

**Dzień II – 30.07.2013r** ~18:00 - Zakwaterowanie i nocleg – okolice Jasła ( do 10 km) - hotel (o standardzie min. trzech gwiazdek) - pokoje dwuosobowe z łazienkami, śniadanie, opuszczenie hotelu przed ~8:30 31.07.2013 r.

**Dzień III – 31.07.2013r** - ~18 :00 - Zakwaterowanie i nocleg w Komańczy - hotel (o standardzie min. trzech gwiazdek) – pokoje dwuosobowe z łazienką , śniadanie, opuszczenie hotelu przed ~8:30 01.08.2013 r.

**Program:**

**30 Lipiec (Wtorek)**

9:00 - 11:00 Prelekcja I na Wydziale Biologiczno-Rolniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego  
11:00 – Wyjazd na trasę terenową z Wydziału Biologiczno- Rolniczego UR w Zalesiu  
12:00-15:00 – Strzyżów – prelekcja w Starostwie  
15:30 -Obiad - okolice Strzyżowa  
16:30- Olimpów- kamieniołom – profil glebowy rędziny  
18:00- Zakwaterowanie w hotelu  
19:00-Kolacja- nocleg - okolice Jasła

**31 Lipiec (Środa)**

7:30 – 8:30 Śniadanie w hotelu, przejazd do Sobniowa  
9:00 - 10:30 Sobniów – Prezentacja wzorcowego zrekultywowanego na cele rekreacyjne  
wzrostki pocegielnianego (pracownik Urzędu Miasta Jasła)  
11:00 -12:00- Żarnowiec- zwiedzanie Muzeum Marii Konopnickiej (bilety wstępu)  
13:00 – Obiad na trasie Żarnowiec- Rymanów  
14:00 -17:00 - Rymanów Zdrój-prelekcja w Uzdrowisku Rymanów (lekarz Uzdrowiska) oraz czas  
wolny ok. 2 godzin  
17:30 – Bałucianka- cerkiew  
18:00- Zakwaterowanie w hotelu  
19:00-Prelekcja II, kolacja- nocleg- okolice Komańczy

**1 Sierpień (Czwartek)**

7:30 – 8:30 Śniadanie w hotelu, dojazd do Duszatyna  
9:00- Jeziorka Duszatyńskie-piesza wędrówka w obie strony  
13:00-14:00- Obiad-okolice Komańczy  
14:30 – Komańcza-klasztor  
17:00-18:00- Izdebki- przykład terenów zdegradowanych zrekultywowanych na użytki rolne (mgr  
Marcin Barć, absolwent UR 2012r.)  
18:00-19:00- Kolacja w okolicach Dynowa  
20:00 -Powrót do Rzeszowa