K. Orłowski, V. Wojeńska
05-500 PIASECZNO UL. DWORCOWA 18 lokal użytkowy 4 POLAND
TEL/FAX 22- 716 71 11 TEL 22- 716 71 17, 737 12 26

Drezno – Szklarska Poręba

Szklarska Poręba (niem. Schreiberhau) to malownicza, górska miejscowość położona w województwie dolnośląskim. Jest uznawana za największą stację klimatyczną w tej części polski, a walory jej mikroklimatu – porównywalne do tych panujących w Alpach – doceniane są już od połowy XIX wieku. Świetne położenie na pograniczu Gór Izerskich i Karkonoszy sprawia, że jest to idealne miejsce na aktywny wypoczynek.

Proponowany program :

Dzień 1 (*w przypadku możliwości wyjazdu rano możemy dodatkowo po drodze zaproponować po np. zwiedzanie Wrocławia lub Krainy Wygasłych Wulkanów lub zamku Książ lub zamku Czocha - dodatkowo + bilet wstępu)

16.00 Wyjazd , przejazd do Szklarskiej Poręby . Po drodze przy autostradzie postój na obiad tranzytowy w restauracji szybkiej obsługi **LUB** barze szybkiej obsługi (różnica w cenie)

Ok. 23.00 Przejazd do hotelu . Zakwaterowanie. Nocleg.

Dzień 2

7.15 Śniadanie

8.15 Wyjazd na wycieczkę do Drezna (przejazd ok. 180 km)

Ok. 11.30-16.30 Pobyt w Dreźnie:

Zwiedzanie z przewodnikiem : Stare Miasto (Altstadt) – historyczne serce Drezna
Czas trwania: około 3 godziny
To tutaj znajdują się najsłynniejsze zabytki miasta, odbudowane po II wojnie światowej

- Zwinger – imponujący kompleks pałacowy z ogrodami i fontannami.
- Semperoper – jedna z najpiękniejszych oper w Europie, z niezwykłą akustyką.
- Kościół Marii Panny (Frauenkirche) – symbol odbudowy Drezna po wojnie.
- Residenzschloss (Zamek Rezydencyjny) – dawna siedziba elektorskiej dynastii Wettynów.
- Fürstenzug (Orszak Książęcy) – największy na świecie mural z porcelany miśnieńskiej.
- Most Augusta – wspaniały widok na Łabę i panoramę miasta.

W cenie biletów wstępu przewidziano koszt 3 godz. zwiedzanie Drezna z przewodnikiem.
Czas wolny na posiłek we własnym zakresie
W czasie wolnym możliwe opcje zwiedzania zabytków w środku za dodatkową opłatą (bilet wstępu) płatne ind na miejscu przez chętnych np. Opera, Zwinger

Ok. 16.30 Wyjazd z Drezna

Ok. 20.00 Powrót na obiadokolację do hotelu .
Obiadokolacja – bufet (2 x zupa, 3 x danie główne, dodatki, mini desery. Napoje do obiadokolacji - woda, soki, kawa, herbata)

Dzień 3

7.30 - 9.00 Śniadanie

9.30 Wyjazd z hotelu na wycieczka pod opieką przewodnika górskiego . Dokładny plan do ustalenia z przewodnikiem na miejscu w zależności od kondycji grupy, możliwości fizycznych i wieku uczestników np.
Wjazd na górę na Szrenicę kolejka (dwie sekcje wyciągu) - przejście na Śnieżne Kotły, następnie przez Źródła Łaby przejście do Voseckiej Boudy na tzw czeskie piwo / obiad / przekąskę
Czas wolny na posiłek we własnym zakresie
- następnie Szrenica i później zjazd kolejką na dół. Powrót do hotelu.
Ew. po wjechaniu na górę kolejką na Szrenicę udajemy się na Śnieżne Kotły i następnie przejście szlakiem zielonym pod kotłami do Schroniska pod Łabskim Szczytem i dalej na dół - **tylko w tym wariancie będzie zdecydowanie więcej chodzenia (ale nadal mało podejść).*

Ok. 16.00 Powrót do hotelu , odpoczynek . Ew. korzystanie ze strefy SPA

18.30 - 2.00 Uroczysta obiadokolacja - bankiet w hotelu z obsługą DJ
W cenie: *(w restauracji: przystawka, danie główne, zupa, deser*
część 2 w pubie: zimna płyta, danie ciepłe o 22.00)

Napoje do kolacji (woda, soki, kawa, herbata)
Cena zawiera : Bowling/bilard - 2 tory / 2 godziny / 2 stoły do bilardu / 2 godziny

Dodatkowe opcje które można wybrać wg. uznania:
Koszt wina 0,5 – karawka – 59 zł , Koszt wódki – wyborowa 0,5 l – 89 zł

W cenie : przystawka, danie główne, zupa, deser, zimna płyta, danie ciepłe o 22.00

Przystawka na zimno: (wybór 1)

- Grillowany bakłażan faszerowany pasta humus z mini sałatką i sosem paprykowym
- Pierożki z buraka faszerowane kozim serem na rukoli
- Tatar ze śledzia i suszonych pomidorów na grzance z ciasta francuskiego
- Pasztet w cieście francuskim z sosem żurawinowym i grzanką
- Mini tatar wołowy na grzance z mikro sałatka
- Wytrawny croissant z avocado, feta i wędzonym łososiem
- Carpachio z gruszki, sera gorgonzola i pistacji z dresingiem miodowo musztardowym
- **PREMIUM:** Filet wędzony z kaczki z gruszką marynowaną w Calvadosie **+8 ZŁ**
- **PREMIUM:** Roladki z rostbefu z tatarem jarzynowym i sosem balsamicznym **+8 ZŁ**
- **PREMIUM:** Gravlax na paście guacamole z kremem chrzanowym i biszkoptem pietruszkowym **+8 ZŁ**

Danie główne: (wybór 1)

- Wegetariańskie cepelinki z soczewicą i pieczarkami w sosie tymiankowym
- Dorsz soute na placuszkach jaglanych z warzywnym ratatouille
- Roladka drobiowa z sosem beszamelowo czosnkowym faszerowana serkiem Philadelphia ze szpinakiem podana na puree ziemniaczanym i surówką z kapusty pekińskiej
- Poliki wolowe duszone w czerwonym winie podane na zapiekance ziemniaczanej z makaronowa surówką z marchewki i cukinii
- Tradycyjny kotlet schabowy marynowany rozmarynem i czosnkiem podany na kapuscie zasmażanej z pieczonymi ziemniakami w mundurkach i pieczarkami duszonymi
- Pierś z kurczaka duszona w szpinaku z kremowym serkiem podana z kluskami śląskimi i surówka colesław
- Zapiekana pierś z kurczaka z cukinia, wędzonym boczkiem i mozzarella podana na puree ziemniaczanym z brokułami glazurowanymi masłem i czosnkiem
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie własnym podane na placuszkach ziemniaczanych z puree z buraka
- Rolada wieprzowa faszerowana cebulą, ogórkiem kiszonym i boczkiem podana z modra kapustą i kopytkami
- Filet z pstrąga faszerowany suszonymi pomidorami i czosnkiem podana na puree z pietruszki i miodu z gnocchi ziemniaczanym i surówką z białej kapusty

- **PREMIUM:** Pierś z kaczki sous-vide marynowana pieprzem cytrynowym podana na puree
- ziemniaczano-porowym z karmelizowanaą marchewką **+26 ZŁ**
- **PREMIUM:** Łosoś w cieście francuskim na kremowym puree selerowym z ziemniakami
- au gratin, sosem holenderskim i sałata z kiełkami **+26 ZŁ**
- **PREMIUM:** Duszona cielęcina w sosie śmietanowo-miętowym podana na puree z buraka i kluskami twarogowymi **+26 ZŁ**

Zupy: (1 do wyboru)

- Krem z marchewki i pomarańczy
- Krem pomidorowy z grzankami i mozzarellą
- Krem z selera z nutą białej czekolady
- Rosół z makaronem
- Tradycyjny kapuśniak
- Barszcz biały na zakwasie
- Zupa krem z karmelizowanego pora z dodatkiem białego wina
- Zupa krem szczawiowa podana z jajkiem i kawałkami bekonu
- Barszcz Ukrainski
- Krem z pieczonego kalafiora z serem kamiennogórskim podany z grzankami
- **PREMIUM:** Borowikowa z kluseczkami półfrancuskimi **+10 ZŁ**
- **PREMIUM:** Zupa Tajska z kurczakiem z mlekiem kokosowym **+10 ZŁ**
- **PREMIUM:** Kremowa zupa z raków (danie regionalne Dolnego Śląska) **+10 ZŁ**

Bufet zimny: Wybieramy 5 pozycji:
6 pozycji dopłata 10 zł (można dobrać premium)
7 pozycji dopłata 20 zł (można dobrać premium)

- Roladki z grillowanej cukinii
- Mini tarty z kozim serem
- Deska serów

- Bakłażan faszerowany ciecierzycą i suszonym pomidorem
- Tartaletki ze szpinakiem, serem feta i pomidorkiem cherry
- Wegański pasztet z selera, soczewicy i pieczarek
- Paszteciki z ciasta francuskiego faszerowane szpinakiem
- Tortilla z serem żółtym i pastą z fasoli i jabłka
- Sałatka z wędzonego kurczaka
- Sałatka meksykańska
- Śledź curry z pomarańczą
- Deska wędlin
- Roladka drobiowa w bekonie
- Pasztet w cieście francuskim z żurawiną
- Pasta z kurczaka na grzance
- Galaretka drobiowa
- Studzienina z golonki
- Schab wolno pieczony z musem chrzanowym
- Paszteciki z ciasta francuskiego
- faszerowane kurczakiem
- Sałatka z pstrąga wędzonego na cykorii
- Tortilla z bekonem i grillowaną polędwiczką drobiową
- Melon w szynce parmeńskiej z rukolą
- Tartaletki z serem lazur, gruszka i miodem
- Verrine z krewetkami, mango i swieżą sałatą
- Weganski smalec z fasoli i płatków drożdżowych
- Sałatka z grillowanym halumi prażonym słonecznikiem i konserwowa papryką

PREMIUM:

- Krewetka na bambusowym patyku z melonem cuantalupe
- Mini tatar wołowy
- Sushi nigiri 1 szt/os., rolls 2 szt/os
- Roladki z rostbefu z tatarem jarzynowym na ziołowej grzance 2 szt/os

Danie gorące na bufecie w pubie (druga część kolacji) (wybór 1)

- Cannelloni nadziewane szpinakiem i ricottą w sosie serowo-bazyliowym
- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Gulasz wieprzowy z wędzoną papryką
- Bogracz
- Zapiekanka makaronowa przekładana warzywami i mięsem
- Wieprzowina po koreańsku z sezamem
- Placuszki z ciecierzycy w sosie pomidorowo-bazyliowym (Wegańskie)
- Wegański Dall z czerwonej soczewicy, fasoli i kalafiora z dodatkiem curry i pomidorów
- Bakłażan faszerowany mięsem mielonym zapiekany w sosie arrabiata z parmezanem
- **PREMIUM**: Boeuf Strogano_ **+10 ZŁ**
- **PREMIUM:** Zupa Tajska z kurczakiem z mlekiem kokosowym **+10 ZŁ**
- **PREMIUM:** Lasagne z mięsem wieprzowym i sosem beszamelowym **+10 ZŁ**

Deser: (wybór 1)

- Mus czekoladowy z wiśniami
- Szarlotka z sosem malinowym oraz gałką lodów waniliowych
- Ptyś z bitą śmietaną z limonką na coulis malinowym
- Pierożki z ananasa faszerowane twarożkiem na sosie waniliowym z kruszonką
- Mus jogurtowy z owocami i sosem z owoców leśnych
- **PREMIUM:** Beza z kremem mascarpone i bitą śmietaną podana z karmelizowanymi
- orzechami włoskimi i daktylami **+10 ZŁ**
- **PREMIUM:** Panna Cotta z sosem mango, kruszonką z ciasta podana z karmelizowana
- gruszka **+10 ZŁ**
- **PREMIUM:** Fondant czekoladowy podany z świeżymi owocami, prażonymi migdałami i gałką loda waniliowego **+10 ZŁ**

Dzień 4

7.30 -10.30 Śniadanie.
8.00 -11.30 Korzystanie ze strefy SPA
12.00 Wykwaterowanie
Ok. 12.30 Wyjazd w drogę powrotną
Po drodze przy autostradzie postój na obiad tranzytowy w restauracji szybkiej obsługi LUB barze szybkiej obsługi (różnica w cenie)
Powrót w godzinach wieczornych.

KOLEJNOŚĆ ZWIEDZANIA MOŻE ULEC ZMIANIE

Świadczenia:

- transport lux autokarem marki, np. Mercedes, Volvo, Scania, MAN, Neoplan z WC, DVD, barkiem, uchylnymi siedzeniami.
- *zakwaterowanie w komfortowym Hotelu *****

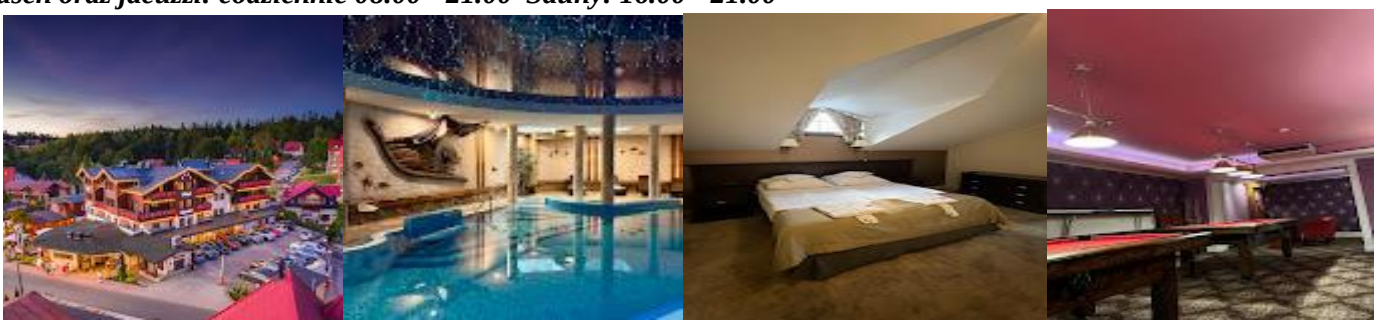
„To czterogwiazdkowy obiekt w Szklarskiej Porębie. Obiekt charakteryzuje się centralną lokalizacją oraz architekturą nawiązującą do lokalnej zabudowy. Obiekt wyposażony jest w windy i jest dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. Dzięki zastosowaniu nowoczesnych systemów zabezpieczeń zapewnia on swoim gościom komfort i bezpieczeństwo. Wszystkie pomieszczenia ogólnodostępne oraz pokoje są klimatyzowane."

W każdym pokoju znajdą Państwo: *klimatyzację, eleganckie meble, telewizor LCD z dostępem do kanałów satelitarnych sejf, lodówkę, telefon, przestronną łazienkę, dostęp do sieci lan i wi-fi, zestaw do zapraszania kawy lub herbaty.*

Atrakcje strefy SPA

Piętnastometrowy basen z atrakcjami i brodzikiem dla dzieci
Jacuzzi
Sauna sucha, dzięki panującej w niej wysokiej temperaturze dochodzącej do 85 - 100 stopni Celciusa i małej wilgotności wzmocni się Państwa odporność oraz układ krążenia i oddechowy
Łaźnia rzymska inaczej zwana łaźnią parową to miejsce gdzie wilgotność powietrza dochodzi do 100% a temperatura waha się w granicach 40 - 50 stopni Celsiusa
Laconium, inaczej łaźnia sucha to miejsce idealne dla osób, które nie mogą korzystać z uroków zwykłej sauny. Panuje tam temperatura w granicach 55 stopni Celsiusa i stosunkowo niska wilgotność
Pokój ciszy gdzie odnajdą Państwo spokój i wewnętrzne wyciszenie
Do dyspozycji naszych Gości oddajemy również trzy komfortowo wyposażone gabinety zabiegowe, dzięki którym mogą Państwo skorzystać w naszej oferty masaży oraz zabiegów na twarz i ciało.

Godziny otwarcia strefy Wellness dla gości hotelowych:
Basen oraz jacuzzi: codziennie 08.00 - 21.00 Sauny: 16.00 - 21.00



- Opłata miejscowa (klimatyczna)
- realizacja programu turystycznego,
- opieka pilota,
- ubezpieczenie NNW 6000 zł ,
- VAT,
- składka TFG i TFP

W cenie 2 obiady tranzytowe bar szybkiej obsługi przed Wrocławiem (zupa, drugie danie, woda)	W cenie 2 obiady tranzytowe restauracja szybkiej obsługi za Wrocławiem (zupa, drugie danie, woda, deser)
Cena: 2500 zł /os **- grupa min. 40 os. - max. 45 os. płacących**	**Cena: 2600 zł /os** **- grupa min. 40 os. - max. 45 os. płacących**
+ dodatkowo bilety wstępu i przewodnicy miejscowi zg z programem: 200 zł /os **RAZEM: 2700 zł/os**	**+ dodatkowo bilety wstępu i przewodnicy miejscowi zg z programem: 200 zł /os** **RAZEM: 2800 zł/os**

Do rozważenia opcje alternatywne :

- ***Polecamy ubezpieczanie od kosztów rezygnacji płatne dodatkowo: 40 zł/os (konieczne podanie imion i nazwisk osób w grupie)***
- ***Koszt alkoholu w czasie imprezy integracyjnej***

Standardowy rozmiar naszych autokarów to 49 miejsc (do dyspozycji grupy wraz z opiekunami).

Na Państwa życzenie możemy zarezerwować autokary 57-70 miejsc (w tym przypadku prosimy o kontakt z biurem w celu sprawdzenia kalkulacji na ponadstandardowy pojazd i jego dostępności w wybranym przez Państwa terminie).

W celu podpisania umowy i rezerwacji konkretnego terminu prosimy o telefon do biura 0 22 716 71 11 lub 0 22 716 71 17 lub mail viola@wordtravel.com.pl

Zaliczka konieczna do podpisania umowy: **500 zł/os.**

Dopłata do całości – 45 dni przed wyjazdem .

WYCIĄG Z WARUNKÓW UCZESTNICTWA BP WORD TRAVEL

Zgłoszenie uczestnictwa w wycieczce dokonuje się poprzez zawarcie Umowy. Klient zawierający Umowę musi mieć ukończone 18 lat. Zawarcie Umowy na rzecz osoby małoletniej wymaga pisemnej zgody przedstawiciela ustawowego małoletniego. **Zgoda, o której mowa w zdaniu poprzedzającym może być wyrażona poprzez złożenie podpisu przez przedstawiciela ustawowego małoletniego pod wyciągiem Warunków Uczestnictwa lub wyrażać się po przez wpłatę zaliczki/całej kwoty.**

Klient zawierający Umowę na rzecz innych osób odpowiada za zapoznanie ich z Warunkami Uczestnictwa, postanowieniami Umowy oraz innymi istotnymi informacjami dotyczącymi imprezy turystycznej przekazywanymi przez Organizatora. Uczestnik imprezy turystycznej może również samodzielnie zasięgać informacji bezpośrednio od Organizatora. Warunki Ubezpieczenia, Informacje Praktyczne oraz inne przydatne przed wyjazdem wskazówki znajdują się także na stronie internetowej Organizatora www.word.travel.pl

Cena imprezy turystycznej może ulec podwyższeniu w przypadku wzrostu kosztów transportu, wzrostu opłat urzędowych, podatków lub opłat należnych za takie usługi, jak lotniskowe, załadunkowe lub przeładunkowe w portach morskich i lotniczych, wzrostu kursu walut, **jednakże cena imprezy nie może ulec podwyższeniu w okresie 20 dni przed datą wyjazdu i nie więcej niż o 8% wartości ceny imprezy**. Organizator zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania Klienta o proponowanym podwyższeniu ceny, przedstawiając kalkulację podwyższenia ceny

Klient odpowiada za szkody materialne wyrządzone w trakcie trwania imprezy. Opiekun prawny ponosi odpowiedzialność za szkody spowodowane przez małoletniego.

Klient ma prawo odstąpienia od Umowy w każdym czasie, składając pisemne oświadczenie osobiście albo przez pełnomocnika, listem poleconym, faksem albo e-mailem: **rezygnacje@word.travel.pl**

W przypadku rezygnacji z wycieczki szkolnej lub nieuczestniczenia Klienta w wykupionej wycieczce Organizator ma prawo zatrzymać wartość rzeczywiście poniesionych kosztów w związku z gotowością spełnienia świadczenia na rzecz Klienta.

Organizator wskazuje koszty anulacji informacyjnie, na bazie historycznie ukształtowanych średnich, które wyglądają następująco:
- na 45 lub więcej dni przed datą wyjazdu - do 35% ceny wycieczki,
- w terminie 44-15 dni przed datą wyjazdu - do 55% ceny wycieczki,
- w terminie 14-7 dni przed datą wyjazdu - do 75% ceny wycieczki,
- w terminie 6-1 dnia przed datą wyjazdu oraz w dniu wyjazdu - do 95% ceny wycieczki.

Każdy uczestnik imprezy Word Travel może być objęty ubezpieczeniem od kosztów rezygnacji (ZA DOPŁATĄ)

Ubezpieczenie obejmuje rezygnacje również z tytułu choroby przewlekłej. Górna granica odpowiedzialności ubezpieczyciela to 2700 zł/os, nie więcej niż kwota wpłacona za wycieczkę.

Ubezpieczenie kosztów rezygnacji zapewnia ochronę na wypadek dwóch sytuacji: **rezygnacji** lub przerwania podróży. Ubezpieczyciel pokryje **koszty** poniesione w związku z wyjazdem, jeżeli przed rozpoczęciem podróży będziemy zmuszeni zrezygnować z wyjazdu z powodu, który jest wymieniony w Ogólnych Warunkach **Ubezpieczenia** tj:
1. Nagłe zachorowanie lub nieszczęśliwy wypadek Ubezpieczonego, potwierdzonego dokumentacją lekarską, które nie rokuje poprawy stanu zdrowia do dnia rozpoczęcia podróży, co uniemożliwia uczestnictwo w imprezie turystycznej;
2. Śmierci Ubezpieczonego lub osoby bliskiej w terminie maksymalnie do 60 dni poprzedzającym termin wyjazdu;
3. Nagłego zachorowania lub nieszczęśliwego wypadku osoby bliskiej, wymagającego obecności i stałej opieki sprawowanej przez Ubezpieczonego nad tą osobą, pod warunkiem, że żadna inna osoba dorosła zamieszkująca we wspólnym gospodarstwie domowym z osobą bliską, nie może sprawować opieki;
4. Przestępstwa popełnionego przez osoby trzecie na szkodę Ubezpieczonego lub osób bliskich, w następstwie którego powstała konieczność osobistego dokonania przez Ubezpieczonego czynności faktycznych bądź prawnych;
5. Zdarzeń, których skutki dotknęły bezpośrednio mienie Ubezpieczonego, osoby bliskiej tj. kradzież z włamaniem, pożar, uderzenie pioruna, wybuch, huragan, upadek statku powietrznego, powódź, grad, deszcz nawalny, zapadanie się ziemi, lawina, zalanie – powodując konieczność dokonania przez Ubezpieczonego osobiście odpowiednich czynności faktycznych i prawnych, mających na celu usunięcie skutków tych zdarzeń;
6. Udokumentowanej kradzieży lub utraty dokumentów niezbędnych w podróży (np. paszport, wiza wjazdowa) Ubezpieczonego, pod warunkiem, że kradzież lub utrata miały miejsce w okresie 45 dni poprzedzających wyjazd na imprezę turystyczną i zostały zgłoszone odpowiednim organom w ciągu 24 godzin od kradzieży, chyba że okoliczności uniemożliwiły dokonanie takiego zgłoszenia;

7. Otrzymania przez Ubezpieczonego wezwania do obowiązkowego wstawienia się przed sądem przypadającego na termin planowanej podróży;
8. Otrzymania przez Ubezpieczonego zaświadczenia potwierdzającego termin pobytu w sanatorium lub innej placówce leczniczo – rehabilitacyjnej w ramach NFZ, w przypadku gdy Ubezpieczony oczekiwał na wyznaczenie takiego terminu , a otrzymał takie powiadomienie po zawarciu umowy ubezpieczenia w terminie trwania zaplanowanej podróży;
9. Wyznaczenia Ubezpieczonemu daty egzaminu poprawkowego w szkole lub na uczelni wyższej, a którego data przypada na termin podróży, pod warunkiem iż Ubezpieczony nie znał daty egzaminu poprawkowego w chwili zawierania umowy ubezpieczenia;
10. Nagłego zachorowania na COVID-19 Ubezpieczonego, potwierdzonego dokumentacją lekarską, które nie rokuje poprawy stanu zdrowia do dnia rozpoczęcia podróży i wymaga objęcia obowiązkową kwarantanną przez służby sanitarne, która zgodnie z zaświadczeniem, wydanym przez uprawiony do tego podmiot, nie zakończy się do daty rozpoczęcia imprezy turystycznej;
11. Nagłego zachorowania na COVID-19 Ubezpieczonego skutkującego leczeniem szpitalnym, które nie zakończy się do dnia rozpoczęcia podróży;
12. Śmierci w wyniku zachorowania na COVID-19 Ubezpieczonego lub osoby bliskiej.

Franszyza redukcyjna (udział własny) to koszt 20 zł /os (zwrot od ubezpieczyciela jest automatycznie pomniejszany o taką kwotę poszkodowanemu)

PROCEDURA WYKORZYSTANIA UBEZPIECZENIA OD KOSZTÓW REZYGNACJI ;

W przypadku konieczności rezygnacji z uczestnictwa w imprezie turystycznej, podróżny zobowiązany jest:

1) Powiadomić biuro podróży o zaistniałym zdarzeniu powodującym rezygnację z udziału w imprezie turystycznej niezwłocznie po powzięciu wiadomości, nie później niż w terminie 2 dni od dnia powzięcia wiadomości o zdarzeniu;
2) Niezwłocznie powiadomić Wiener TU S.A. o zajściu zdarzenia ubezpieczeniowego - w przypadku rezygnacji z uczestnictwa w imprezie turystycznej nie później niż w ciągu 7 dni od daty powiadomienia biura podróży
3) Wskazać Wiener TU S.A. związek przyczynowo - skutkowy rezygnacji ze zdarzeniem, w wyniku którego nastąpiła rezygnacja z imprezy turystycznej;
4) Dostarczyć Wiener TU S.A. komplet dokumentów koniecznych do ustalenia zakresu odpowiedzialności i oceny stanu faktycznego, a w szczególności:
   a) wypełniony formularz zgłoszenia szkody: https://wiener.pl/dla-firm/pakiet-ubezpieczen-dla-organizatorow-turystyki
   b) zaświadczenie z biura podróży o wysokości potrąceń z tytułu rezygnacji z uczestnictwa.

Imię i nazwisko uczestnika……