

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej podczas konferencji *Edukacja – Technika – Informatyka* organizowanej przez Uniwersytet Rzeszowski w dniach **17–19 września 2012 r. w Przemyślu**.
2. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:
 - noclegów dla 70 osób w komfortowych, przestronnych i wygodnych pokojach jedno- oraz dwuosobowych (min. 15 pokoi jednoosobowych) w dniach 17 i 18.09.2012 (**standard hotelu 3-gwiazdkowego lub wyższy**);
 - klimatyzowanej sali konferencyjnej dla 70 osób w dniach 18 i 19.09.2012;
 - miejsc wystawowych dla firm biorących udział w zjeździe w dniach 17–19.09.2012 (ok. 100m²);
 - sprzętu multimedialnego (rzutnik multimedialny, laptop, flipchart, mikrofony) w dniach 18–19.09.2012;
 - dostępu do Internetu (stały i bezprzewodowy);
 - wyżywienia dla gości konferencji podczas trwania konferencji.
 - śniadań w dniach 18 i 19.09.2012 w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw i napojów,
 - kolacji w dniu 17.09.2012 w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw i napojów,
 - obiadów w dniach 18 i 19.09.2012 składających się z dwóch dań i napoju,
 - uroczystej kolacji z muzyką na żywo w dniu 18.09.2012; posiłek w formie szwedzkiego stołu powinien zawierać:
 - 1) zakąski zimne – średnio 100 g na osobę (np. deska serów, 2 rodzaje sałatek galaretka z kurczaka, schab faszerowany na zimno, śledź w śmietanie), minimum 5 rodzajów,
 - 2) zakąski gorące – 150 g na osobę (np. lasagne, strogonow),
 - 3) owoce świeże – 80–100 g na osobę, minimum 3 rodzaje,
 - 4) pieczywo w ilości ok. 20 g na osobę,
 - 5) 1 filiżankę kawy o pojemności ok. 150 ml na osobę,
 - 6) 1 filiżanki herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę,
 - 7) mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty,
 - 8) drobne ciasteczka w ilości 5 kg,
 - 9) soki owocowe 100% bez cukru w ilości 12 litrów o minimum 3 różnych smakach,
 - 10) 30 butelek wody mineralnej o pojemności 0,5 l (w tym 20 butelek wody mineralnej niegazowanej i 10 butelek wody mineralnej gazowanej).
 - serwisu kawowego w przerwie odczytów w dniu 18 i 19.09.2012 zawierającego 1 filiżankę kawy lub herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę, mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty, drobne ciasteczka w ilości 3 kg oraz paluszki (słone, z makiem, z sezamem) i wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.

Posiłki powinny być podane na zastawie stołowej ceramicznej ze sztućcami metalowymi – użyta zastawa powinna być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów, w tym obrusy wykonane z materiału i papierowe serwetki.

(Niedopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych). Napoje zimne powinny być serwowane w naczyniach szklanych.

Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego opisu proponowanego przedmiotu zamówienia.

Inne wymagania zamawiającego :

- brak jakichkolwiek prac remontowych w hotelu,
- rozliczenie noclegów oraz wyżywienia według zużycia,
- nieodpłatne udostępnienie miejsc parkingowych,
- zapewnienia energii elektrycznej do oświetlenia pomieszczeń,
- zapewnienia odpowiedniej temperatury w zależności pogody na zewnątrz,
- zapewnienia odpowiednich warunków estetycznych (udostępnienie czystej, posprzątanej sali),
- w razie potrzeby możliwość zapewnienia drugiej sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem w sprzęt.

Płatność:

Przelewem po uprzednim podpisaniu umowy w terminie do 14 dni od wystawienia faktury VAT

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników o 20% na 5 dni przed datą rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.