

ZP/UR/68/2012

**XXIV Ogólnopolska Konferencja Katedr Marketingu Handlu i Konsumpcji, nt.
„Perspektywy Rozwoju Marketingu. Nauka i dydaktyka wobec wyzwań praktyki”,
w dniach 12-14 września 2012 r.**

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie obsługi konferencyjnej w trakcie **XXIV Ogólnopolskiej Konferencji Katedr Marketingu Handlu i Konsumpcji, nt. „Perspektywy Rozwoju Marketingu. Nauka i dydaktyka wobec wyzwań praktyki”** w dniach 12-14 września 2012 r. planowanej na terenie miasta Rzeszowa lub jego okolic w promieniu 1 kilometra od granic administracyjnych miasta Rzeszowa, w następujących zakresach:

2. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:

- a. miejsc noclegowych dla 160 uczestników na 2 doby hotelowe, w tym 37 pokoi jednoosobowych, 51 pokoi dwuosobowych, 7 pokoi trzyosobowych,
- b. sali konferencyjnej na 200 osób, z pełnym wyposażeniem (klimatyzacja, nagłośnienie, multimedia, dostęp do Internetu) w I i III dzień konferencji, oraz 2 sal konferencyjnych na 100 osób każda, z pełnym wyposażeniem (klimatyzacja, nagłośnienie, multimedia, dostęp do Internetu) w II dzień konferencji,
- c. pełnego serwisu żywieniowego, w tym: 2 śniadania w formule szwedzkiego stołu, 3 obiady z deserami, 1 uroczysta kolacja z oprawą muzyczną oraz 1 biesiada z oprawą muzyczną, ciepłymi daniami i zimną płytą, napojami, 4 przerwy kawowe),
- d. miejsc parkingowych dla uczestników (180 miejsc parkingowych na terenie obiektu)
- e. oddzielnej sali konsumpcyjnej do spożywania posiłków.

3. Zamawiającym jest:

Katedra Marketingu i Przedsiębiorczości Wydziału Ekonomii Uniwersytetu

Rzeszowskiego, 35-959 Rzeszów, Rejtana 16c

Kontakt: dr Wiesław Szopiński, tel. 506 20 22 45, adres e-mailowy: szopin@univ.rzeszow.pl

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- A) W ramach usługi, o której mowa w punkcie 2a (zapewnienie miejsc noclegowych dla 160 uczestników konferencji). Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:
- 37 pokoi jednoosobowych. Pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą.
 - 51 pokoi dwuosobowych. Pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą.
 - 7 pokoi trzyosobowych. Pokoje powinny być wyposażone w łazienkę z prysznicem, umywalką i toaletą.

Ponadto muszą być spełnione następujące warunki:

- hotel/ obiekt powinien spełniać standardy hotelu 3-gwiazdkowego lub wyższe,
- Uczestnicy konferencji będą mieli możliwość dyspozycji wyznaczonymi pokojami w dniu 12 września od godz. 12.00, do 14 września do godz. 15.00. Nie dopuszcza się, by Uczestnicy konferencji byli rozmieszczeni w więcej niż jednym obiekcie,
- w cenie noclegu są dodatkowe atrakcje, np. basen, sauna, jacuzzi, łaźnia.

B) W ramach usługi, o której mowa w punkcie 2b (zapewnienie sal konferencyjnych). Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:

- w pierwszy dzień (12 września) i trzeci dzień (14 września) konferencji, sali konferencyjnej na 200 osób, z pełnym wyposażeniem (klimatyzacja, nagłośnienie, multimedia, dostęp do Internetu). Sala powinna pomieścić min. 200 osób w układzie podkowy. Ponadto sala musi mieć dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia, wyłożona wykładziną, o powierzchni min. 270 m². Hol sali konferencyjnej również wyłożony wykładziną, o powierzchni min. 100 m². Sala powinna być wyposażona w mikrofony bezprzewodowe z dołączonymi zapasowymi, naładowanymi akumulatorami. W trakcie trwania sesji, na sali powinien znajdować się pracownik, Wykonawcy odpowiedzialny za prawidłowe funkcjonowanie wyposażenia sali.
- w drugi dzień konferencji (13 września), 2 sal konferencyjnych, z pełnym wyposażeniem (klimatyzacja, nagłośnienie, multimedia, dostęp do Internetu). Każda z sal powinna pomieścić min. 100 osób w układzie podkowy. Ponadto sale muszą mieć dostęp do światła dziennego z możliwością zaciemnienia, wyłożona wykładziną o powierzchni min. 200 m². Sale powinny być wyposażona w mikrofony bezprzewodowe z dołączonymi zapasowymi, naładowanymi akumulatorami. W trakcie trwania sesji, na każdej z sal powinien znajdować się pracownik Wykonawcy, odpowiedzialny za prawidłowe funkcjonowanie wyposażenia sal.

C) W ramach usługi, o której mowa w punkcie 2c (serwis żywieniowy), Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia:

- 2 śniadań w dniach 13 i 14 września dla 160 osób, w formule szwedzkiego stołu, które będą wliczone w koszty noclegu,
- 4 przerw kawowych, w trakcie trwania sesji, w dniach 12, 13, 14 września dla 160 osób. Kawa oraz inne napoje, a także ciastka kruche będą serwowane w budynku, w którym będą się odbywać sesje konferencyjne). Napoje podawane będą w szklanych naczyniach. Podmiot realizujący przetarg zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy), sztuce, serwetki, zastawę (talerze, filiżanki, szklaneczki). Kawa i herbata będą świeżo zaparzone i serwowane na gorąco przez kelnerów.

Ponadto w odniesieniu do przerw kawowych muszą być spełnione następujące warunki:

- kawa oraz inne napoje serwowane bez ograniczeń ilościowych,
- herbata podawana min. w 3 rodzajach, w torebkach o wadze 1,5 - 2 g,
- soki owocowe – 100%, min. w 3 smakach, w tym, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki,
- woda mineralna – gazowana i niegazowana,
- dodatki do napojów, w postaci cukru białego, słodzika, śmietanki do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml, cytryny pokrojonej w plasterki – bez skórki,

- min. 5 rodzajów ciastek kruchych - bez ograniczeń ilościowych
- 3 obiady w dniach 12, 13 i 14 września dla 160 osób. Obiad powinien składać się z zupy, dania głównego, dodatków, deseru i napoi. Posiłki powinny bazować na tradycyjnej kuchni polskiej. Posiłki muszą być gorące i świeże. Podmiot realizujący przetarg zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy), sztucce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki). Posiłki powinny być podawane przez kelnerów w odrębnej sali konsumpcyjnej. Ilość obsługujących kelnerów powinna być wystarczająca do tego by zapewnić szybką obsługę uczestników konferencji. Oczekiwane jest zróżnicowane menu obiadowe, nie powtarzające się ani razu w kolejnych dniach konferencji.

Ponadto w odniesieniu do obiadów muszą być spełnione następujące warunki:

Obiad powinien składać się z:

- gorącej zupy w ilości co najmniej 200 ml na osobę,
 - dania głównego mięsnego na gorąco, w ilości zwyczajowej porcji restauracyjnej - min. 150 g mięsa na osobę,
 - ciepłego dodatku do dania głównego (dobranego odpowiednio do propozycji dania) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
 - zestawu surówek (min. 2 surówki) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
 - deseru w postaci ciasta tortowego porcjowanego (w ilości min. 100 g na osobę),
 - napojów gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby w torebkach o wadze 1,5 - 2 g),
 - napojów zimnych (minimum 2 rodzaje 100 % soków owocowych w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby.
- 1 uroczystej kolacji w dniu 12 września z oprawą muzyczną w postaci przynajmniej 4 osobowego zespołu muzycznego dla 160 osób. Kolacja powinna składać się z przystawki, dania głównego, deseru, zimnych zakąsek w postaci stołu szwedzkiego, II dania ciepłego oraz kącika słodkości i napoi. Posiłki powinny bazować na tradycyjnej kuchni polskiej. Posiłki muszą być gorące i świeże. Podmiot realizujący przetarg zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy), sztucce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki). Posiłki powinny być podawane przez kelnerów. Ilość obsługujących kelnerów powinna być wystarczająca do tego by zapewnić szybką obsługę uczestników konferencji.
- Ponadto w odniesieniu do uroczystej kolacji muszą być spełnione następujące warunki:

Uroczysta kolacja powinna składać się z:

- przystawki wykonanej z mięsa ryb serwowana na bukiecie sałat,
- dania głównego mięsnego na gorąco, w ilości zwyczajowej porcji restauracyjnej - min. 150 g mięsa na osobę,
- ciepłego dodatku do dania głównego (dobranego odpowiednio do propozycji dania) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- zestawu surówek (min. 2 surówki) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
- deseru w postaci ciasta tortowego porcjowanego (w ilości min. 100 g na osobę),
- kącika słodkości w postaci babeczek z owocami i bitą śmietaną, różnorodnych ciastek oraz z lustra owoców rzeźbionych,
- zimnych zakąsek na bufecie szwedzkim - min. 300 g mięsa na osobę,

- drugiego dania ciepłego mięsnego, w ilości zwyczajowej porcji restauracyjnej - min. 150 g mięsa na osobę, wraz z ciepłym dodatkiem do dobranego odpowiednio do propozycji dania w ilości co najmniej 100 g na osobę, oraz zestawem surówek (min. 2 surówki) w ilości co najmniej 100 g na osobę,
 - napojów gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby w torebkach o wadze 1,5 - 2 g),
 - napojów zimnych (minimum 2 rodzaje 100 % soków owocowych w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby,
 - napoi alkoholowych w postaci wódki w ilości 150 ml na osobę (wódka średniej klasy), wino białego i wina czerwonego (w równych proporcjach) w ilości 300 ml na osobę (wino średniej klasy)
 - oprawy muzycznej w postaci zespołu muzycznego – min. 4 osobowego.
- 1 biesiady w dniu 13 września z oprawą muzyczną w postaci DJ dla 160 osób. Biesiada powinna składać się z mięsa z grilla, przynajmniej w 5 postaciach wraz z dodatkami w postaci przypraw, pieczywa sałatek, jadła galicyjskiego w postaci stołu szwedzkiego oraz napoi. Posiłki muszą być gorące i świeże. Podmiot realizujący przetarg zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy), sztucce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki). Dopuszcza się w odniesieniu do posiłku z grilla zastosowanie jednorazowych talerzy i sztućców. Posiłki powinny być podawane przez kelnerów. Ilość obsługujących kelnerów grill, powinna być wystarczająca do tego by zapewnić szybką obsługę uczestników konferencji. Ponadto w odniesieniu do biesiady muszą być spełnione następujące warunki:

Biesiada powinna składać się z:

- mięsa z grilla przynajmniej w 5 postaciach - min. 250g mięsa na osobę, wraz z dodatkami w postaci przypraw,
- jadła galicyjskiego opartego na tradycyjnych recepturach- min. 250 g mięsa na osobę,
- pieczywa min. 3 rodzaje (jasne, ciemne, pełnoziarniste) – bez ograniczeń,
- napojów gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności ok. 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby w torebkach o wadze 1,5 - 2 g),
- napojów zimnych (minimum 2 rodzaje 100 % soków owocowych w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby,
- napoi alkoholowych w postaci wina białego i wina czerwonego (w równych proporcjach) w ilości 300 ml na osobę (wino średniej klasy)
- oprawy muzycznej w postaci DJ.

Uwagi dodatkowe do serwisu żywienia:

- posiłki muszą być świeże. Niedopuszczalne jest używanie nakryć jednorazowych,
- podmiot realizujący przetarg zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy), sztucce metalowe, serwetki, zastawę (talerze porcelanowe, szklaneczki),
- zamawiający z 7 dniowym wyprzedzeniem poinformuje Wykonawcę o ilości zamawianych posiłków,
- posiłki będą serwowane przez Wykonawcę w określonych godzinach,

szczegółowo podanych w harmonogramie konferencji, który Zamawiający przekaze również z 7 dniowym wyprzedzeniem,

- obsługa kelnerska w postaci min. 1 kelner na 30 uczestników konferencji.

D) W ramach usługi, o której mowa w punkcie 2d (usługa parkingowa), wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia miejsc parkingowych dla uczestników konferencji

Podmiot realizujący przetarg zapewni uczestnikom konferencji w dniach 12-14 września, na terenie obiektu, w którym będzie realizowana konferencja bezpłatne miejsca parkingowe, w liczbie min. 180 przy budynku w którym będą się odbywać sesje konferencyjne.

Uwagi dodatkowe.

1. Hotel/ obiekt powinien spełniać standardy hotelu 3-gwiazdkowego lub wyższe.
2. Posiłki będą serwowane przez Wykonawcę w ściśle określonych godzinach, szczegółowo określonych w harmonogramie konferencji.
3. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości.
4. Wielkość zamówienia może zwiększyć się o 10%.