

(po zmianie treści siwz z dnia 26.05.2015r.)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja konferencji „X Zjazd Katedr Prawa Handlowego” w dniach 23-25.09.2015 r. w Rzeszowie

Organizator: Wydział Prawa i Administracji UR, Zakład Prawa Handlowego i Gospodarczego

Szacowana liczba uczestników: **150 osób** (ostateczną liczbę uczestników zamawiający poda na pięć dni przed rozpoczęciem konferencji).

Wymagania co do obiektu stanowiącego miejsce realizacji zamówienia

1. Położenie w promieniu do 1 km od Dworca Głównego PKP lub Dworca Autobusowego PKS z dogodnym dojazdem komunikacją miejską (odległość mierzona według przeglądarki www.zumi.pl).
2. Świadczenie usług hotelowych i restauracyjnych wraz z wynajmem sal konferencyjnych powinno odbywać się w obiekcie zapewniającym należyty, odpowiadający randze wydarzenia, standard obsługi, tj. w obiekcie spełniającym standardy obiektu minimum 3-gwiazdkowego.
3. Sale konferencyjne, pokoje hotelowe oraz miejsca podawania posiłków muszą znajdować się w jednym budynku (bez konieczności wyjścia na zewnątrz przy przemieszczaniu się pomiędzy tymi pomieszczeniami).
4. Obiekt nie może być w trakcie prac remontowo-budowlanych w okresie trwania konferencji.
5. Obiekt zapewni nieodpłatnie powierzchnię wystawową dla patrona konferencji (wydawnictwa prawniczego).

Wynajem pokoi

1. Wykonawca zapewni wynajem trzech dwuosobowych pokoi hotelowych w dniu 23/24 września 2015 r. oraz w dniu 24/25 września 2015 r. (trzy pokoje dwuosobowe w każdym z tych dni).

Wynajem sal konferencyjnych

1. Wykonawca zapewni:
 - a. w dniu 24.09.2015 r. wynajem jednej sali konferencyjnej w godz. 8.00 – 12.00 mieszczącej min. 200 osób (przy uwzględnieniu uczestników konferencji oraz zaproszonych gości), zaś w godz. 14.00 – 17.00 wynajem dwóch sal konferencyjnych mieszczących co najmniej 80 osób każda;
 - b. w dniu 25.09.2015 r. wynajem dwóch sal konferencyjnych w godz. 8.00 – 12.00 mieszczących co najmniej 80 osób każda, zaś w godz. 14.00-17.00 jednej sali konferencyjnej mieszczącej co najmniej 100 osób.

2. Sale konferencyjne powinny być wyposażone w klimatyzację, nagłośnienie, rzutniki oraz flipcharty.

Wyżywienie

23.09.2015 r.

1. Uroczysta kolacja dla Kierowników Katedr - ok. 30 osób (przystawka, danie główne, deser, kawa, herbata, zimne napoje, zimna płyta: wędliny, sery, sałatki) *podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami w formie: przystawki oraz ciepłego posiłku: 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, zimna płyta: wędliny, sery, sałatki, napoje gorące: kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino)/herbata, (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, napoje zimne: soki/woda, deser: ciasto domowe*

24.09.2015 r.

1. Przerwa kawowa **ok 150 osób** x2- (catering: kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino), herbata, (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach, soki owocowe, ciasteczka kruche, owoce)
2. Obiad dla uczestników konferencji **ok 150 osób** (zupa, drugie danie, deser, kawa, herbata, zimne napoje). *podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny –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: kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino)/herbata, (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, napoje zimne: soki/woda, deser: ciasto domowe.*
3. Uroczysta kolacja z oprawą muzyczną- **ok 150 osób** (przystawka, danie główne, deser, kawa, herbata, zimne napoje, zimna płyta: wędliny, sery, sałatki). *podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuczkami w formie: przystawki oraz ciepłego i zimnego posiłku: 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, zimna płyta: wędliny, sery, sałatki, napoje gorące: kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino)/herbata, (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, napoje zimne: soki/woda, deser: ciasto domowe.*

25.09.2015 r.

1. Przerwa kawowa **ok 150 osób** x2- (catering: zawierająca kawę (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino, herbatę (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach, soki owocowe, ciasteczka kruche, owoce)

2. Obiad dla uczestników konferencji- **ok 150 osób** (zupa, drugie danie, deser, kawa, herbata, zimne napoje). *podany na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuccami: 1 danie: zupa + pieczywo do zupy, 2 danie: posiłek mięsny lub rybny –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: kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino)/herbata, (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, napoje zimne: soki/woda, deser: ciasto domowe.*
3. Kolacja dla uczestników konferencji- **ok 150 osób** (przystawka, danie główne, deser, kawa, herbata, zimne napoje). *podana na zastawie ceramicznej lub szklanej z metalowymi sztuccami w formie ciepłego i zimnego posiłku: 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: kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino)/herbata, (do wyboru czarna, zielona, owocowa) z dodatkami typu śmietanka lub mleko do kawy oraz cytryna, cukier, napoje zimne: soki/woda, deser: ciasto domowe*

Uwaga: Dana potrawa nie może powtórzyć się.

Inne usługi składające się na przedmiot zamówienia:

1. Zaprojektowanie, wydruk (papier ozdobny, delikatnie tłoczony o gramaturze min. 250) i wysyłka zaproszeń dla wszystkich uczestników konferencji.
2. Zaprojektowanie i wydruk 30 plakatów informujących o Zjeździe (format B5, na śliskim błyszczącym papierze o gramaturze co najmniej 160).
3. Zaprojektowanie i wydruk 4 rollupów (format 85 x 200 cm).
4. Zaprojektowanie i wydruk 150 teczek konferencyjnych z logotypami patronów i sponsorów, z wizerunkiem UR oraz miejsca organizacji konferencji (format A4 po obcięciu).
5. Zaprojektowanie i druk 150 smyczy okazjonalnych.
6. Zaprojektowanie, druk oraz laminacja 150 identyfikatorów dla uczestników konferencji.
7. Organizacja minirecitalu muzycznego w dniu 24.09.2015 r. (o długości do 1 godziny).
8. Zapewnienie oprawy muzycznej uroczystej kolacji w dniu 24.09.2015 r. (8 godzin).
9. Zapewnienie oprawy muzycznej uroczystej kolacji w dniu 25.09.2015 r. (3 godziny).
10. Zapewnienie obsługi taksówkarskiej (trasy Lotnisko Jasionka-hotel, dworzec PKP-hotel), tzn. jednego kursu z lotniska w dniu 23.9.2015 r., jednego kursu z lotniska w dniu 24.9.2015 r., dwóch kursów na lotnisko w dniu 25.9.2015 r. oraz dwóch kursów z dworca PKP w dniu 23.9.2015 r. i dwóch kursów na dworzec PKP w dniu 25.9.2015 r
11. Zapewnienie obsługi fotograficznej konferencji (wykonanie fotografii zbiorowej uczestników konferencji; sporządzenie odbitek tej fotografii w formacie A4 na papierze fotograficznym matowym lub półmatowym w liczbie odpowiadającej ostatecznej liczbie uczestników konferencji; wysyłka tych fotografii na adresy uczestników podane przez zamawiającego; przekazanie Zamawiającemu wersji cyfrowej tej fotografii w formacie jpg o rozdzielczości co najmniej 10 mln pikseli; sporządzenie dokumentacji fotograficznej Zjazdu w dniu 24 września 2015 r. – 3 godziny w ciągu dnia; przekazanie Zamawiającemu wersji cyfrowych wykonanych fotografii w formacie jpg o rozdzielczości co najmniej 10 mln pikseli).

Warunki zamówienia

1. Zamawiający zobowiązuje się do potwierdzenia ostatecznej liczby uczestników konferencji nie później niż na 5 dni przed terminem konferencji i poinformowania o liczbie osób.
2. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wyrządzone przez uczestników konferencji.

Warunki płatności

1. Płatność przy zastosowaniu cen jednostkowych. Realizacja płatności w terminie 21 dni od daty realizacji usługi i podpisaniu protokołu odbioru przez strony umowy.
2. Wystawienie faktury na usługę konferencyjną.