

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej podczas XII Międzynarodowej Konferencji Naukowej nt. **Edukacja – Technika – Informatyka** organizowanego przez Uniwersytet Rzeszowski w dniach **23–24 września 2014 r. w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego, bud. A0, ul. Prof. S. Pigonia 1 w Rzeszowie.**

2. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia (w cenie oferty):

– **usługi hotelowej (100 osób):**

- odległość obiektów Wykonawcy, w których realizowana będzie usługa od miejsca Konferencji (ul. Prof. S. Pigonia 1, Rzeszów) nie większa niż 10 000 metrów. Zamawiający zmierzy odległość za pomocą przeglądarki Google maps (trasa samochodem)
- noclegów dla 100 osób w komfortowych, przestronnych i wygodnych pokojach jedno- i dwuosobowych (min. 36 pokoi jednoosobowych) w dniach 22/23 i 23/24.09.2014 (każdy pokój z łazienką);
- klimatyzowanych 3 sal konferencyjnych na 40–60 osób każda w dniu 24.09.2014 z wyposażeniem w rzutnik multimedialny, laptop, flipchart;
- miejsc wystawowych dla firm biorących udział w Konferencji w dniu 24.09.2014 (ok. 200m²);
- dostępu do Internetu (stały i bezprzewodowy);
- hotel powinien spełniać standardy hotelu 3-gwiazdkowego lub wyższe;
- dostęp do różnych form odnowy biologicznej (basen, jacuzzi, sauna, siłownia) – regeneracja po obradach;
- parking przy hotelu dla gości hotelowych i innych uczestników Konferencji (nie mniej niż 120 miejsc parkingowych) w dniach 22–24.09 2014;

Rozmieszczenie uczestników Konferencji w poszczególnych pokojach w hotelu zostanie przekazane przez Zamawiającego najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem Konferencji.

– **wyżywienia dla gości podczas trwania Konferencji:**

- zasiadanej kolacji w dniu 22.09.2014 z bogatym asortymentem potraw i napojów dla 100 osób,
- śniadań w dniach 23 i 24.09.2014 w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw i napojów dla 100 osób,
- obiadu w formie bufetu szwedzkiego w dniu 23.09.2014 **w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego (bud. A0, ul. Prof. S. Pigonia 1)**, składającego się z dwóch dań, napoju i deseru dla 100 osób,
- obiadu serwowanego w hotelu w dniu 24.09.2014, składającego się z dwóch dań, napoju i deseru dla 100 osób,
- zasiadanej uroczystej kolacji w dniu 23.09.2014 dla 100 osób; posiłek powinien zawierać:
 - 1) zakąski zimne – średnio 100 g na osobę (np. deska serów, 2 rodzaje sałatek galaretką 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 3,0 kg,
 - 9) soki owocowe 100% bez cukru w ilości 500 ml na osobę w 3 różnych smakach,
 - 10) wodę mineralną 500 ml na osobę (niegazowana 1/3 i gazowana 2/3).
- oprawy muzycznej (zespół muzyczny 2-3 osobowy) w godz. 20⁰⁰–24⁰⁰ w dniu 23.09.2014
 - serwisu kawowego (w bud. A0 Uniwersytetu Rzeszowskiego przy ul. Pigoń 1) w przerwie odczytów w dniu 23.09.2014 (2 serwisy) zawierającego 1 filiżankę kawy lub herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę, mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty, drobne ciasteczka w ilości 4 kg oraz paluszki (słone, z makiem, z sezamem) i wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
 - serwisu kawowego w Hotelu w przerwie odczytów w dniu 24.09.2014 (1 serwis) zawierającego 1 filiżankę kawy lub herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę, mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty, drobne ciasteczka w ilości 4 kg oraz paluszki (słone, z makiem, z sezamem) i wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.
- **usługi transportowej (100 osób):**
- transport gości hotelowych z hotelu do Uniwersytetu Rzeszowskiego (**bud. A0, ul. Prof. S. Pigoń 1**) na godz. 8⁴⁵ i z Uniwersytetu Rzeszowskiego do hotelu ok. godz. 16⁰⁰ w dniu 23.09.2014

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 organizatorów:

- rozliczenie noclegów oraz wyżywienia według zużycia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników do 30% na 5 dni przed datą rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.