

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa zakwaterowania, wyżywienia i transportu dla uczestników Konferencji Naukowej pt. „Produkcja roślinna w wielofunkcyjnym rozwoju rolnictwa”, w dniach 10-13 czerwca 2014r.

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej oraz transportu podczas Konferencji Naukowej pt. „**Produkcja roślinna w wielofunkcyjnym rozwoju rolnictwa**” organizowanej przez Uniwersytet Rzeszowski w dniach 10-13 czerwca 2014 r. w okolicy Baranowa Sandomierskiego, powiat tarnobrzegi, województwo podkarpackie (w promieniu nie przekraczającym 13 km od siedziby Kopalni Siarki „Machów” S.A., ul. Górnicza 11, 39 – 400 Tarnobrzeg);
2. W ramach świadczonej usługi **Wykonawca** zobowiązany będzie do zapewnienia:
 1. **usługi hotelowej:**
 - hotel powinien spełniać standardy hotelu 3-gwiazdkowego lub standardu wyższego;
 - noclegi dla 60 osób w dniach 10/11, 11/12 i 12/13.06.2014r., w pokojach jedno- i dwuosobowych (z łazienkami oraz dwoma oddzielnymi łózkami);
 - sali konferencyjnej w kompleksie hotelu;
 - dla osób, które w dniu otwarcia konferencji przyjadą wcześniej, możliwość pozostawienia bagażu w odrębnym, zamkniętym pomieszczeniu (przechowywanie przynajmniej do rozpoczęcia doby hotelowej w dniu 10.06.2014 r.);
 - rozmieszczenie uczestników w poszczególnych pokojach hotelu zostanie przekazane przez Zamawiającego przed rozpoczęciem konferencji;
 - możliwość nieodpłatnego skorzystania z parkingu dla nie mniej niż 10 samochodów;
 - świadczenie usługi wyżywienia.
 2. **sali konferencyjnej:**
 - klimatyzowana sala konferencyjna dla co najmniej 80 osób, w dniu 11.06.2014 r.; sala umiejscowiona w hotelu lub centrum konferencyjno-hotelowym;
 - minimalne wyposażenie techniczne sali konferencyjnej (projektor multimedialny do prezentacji „Power Point” wraz z laptopem, ekran do projektora widoczny dla wszystkich uczestników konferencji, odpowiednie oświetlenie z możliwością zaciemnienia na potrzeby prezentacji multimedialnych, okablowanie umożliwiające podłączenie sprzętu, tablica „flipchart” wraz z kartkami i mazakami);

- minimalne wyposażenie nagłaśniające sali konferencyjnej (głośniki aktywne - 2 szt., mikrofony bezprzewodowe - 4 szt., mikrofony przewodowe – 2 szt., mikser);
- miejsca wystawowe dla uczestników w konferencji w dniu 11.06.2014 r., wyposażone w minimum 35 tablic do umieszczenia posterów/plakatów o maksymalnych wymiarach każdy: 80 cm (szerokość) x 100 cm (wysokość);
- udział jednej osoby z ramienia Wykonawcy, biegłej w kwestiach techniczno-organizacyjnych spotkania, dostępnej w razie potrzeby (w szczególności podczas uruchomienia sprzętu przed rozpoczęciem konferencji);
- dostęp do Internetu (stały i bezprzewodowy).

3. wyżywienia dla 60 uczestników podczas trwania konferencji:

- śniadania w dniach 11, 12 i 13.06.2014r. - podawane w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw i napojów (każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole);
- kolacje w dniach 10 i 12.06.2014 r. - dania gorące serwowane, zakąski podawane w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw i napojów (każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole). Podczas kolacji powinna być zapewniona obsługa kelnerska.
- obiady w dniach 11 i 12.06.2014 r. - składające się z dwóch dań gorących w tym (przystawka ok. 150 g, zupa ok. 250 ml, danie główne ok. 440 g łącznie (mięсне z dodatkami np. ziemniaki, ryż i zestaw surówek), deser ok. 140 g, zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana i niegazowana) oraz kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino) i herbata (różnorodna - czarna, zielona, owocowa). Podczas obiadu powinna być zapewniona obsługa kelnerska (każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole); obiady według jadłospisu i gramatury, którą wykonawca proponuje w codziennym jadłospisie;
- uroczysta kolacja w dniu 11.06.2014 r. (z oprawą muzyczną DJ), składająca się z dań:
 - 1) przystawka ok. 150 g/os, zupa ok. 250 ml/os, danie główne ok. 440 g/os łącznie (mięсне z dodatkami np. ziemniaki, ryż i zestaw surówek), deser ok. 100 g/os,
 - 2) zakąski gorące 250 g /os(np. lasagne, kurczak po seczuańsku)
 - 3) świeże owoce ok. 100 g/os
 - 4) pieczywo ok. 20 g/os
 - 5) zimne napoje (soki, woda mineralna niegazowana, napój niegazowany owocowy 250 ml/os),
 - 6) napoje gorące: kawa(z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino) i herbata (różnorodna - czarna, zielona, owocowa)
 - 7) mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty
 - 8) ciasto i ciasteczka ok. 200 g/os

Według jadłospisu i gramatury, którą wykonawca proponuje w jadłospisie dla tego typu imprez.

Każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole.

- serwis kawowy w przerwie konferencji w dniu 11.06.2014 r. zawierający kawę, herbatę, mleko, cukier, cytrynę do herbaty, wodę mineralną, ciasta;
- 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 (nie dopuszczalne jest używanie naczyń i sztućców jednorazowych);
- napoje zimne powinny być serwowane w naczyniach szklanych.

4. transportu uczestników konferencji w dniu 12.06.2014r. w ramach wyjazdu studyjnego

- transport autokarem uczestników konferencji z miejsca zakwaterowania do rekultywowanych terenów poeksploatacyjnych Kopalni Siarki „Machów” i wokół budowli hydrotechnicznych Kopalni (Jezioro „Machów”);
- autokar wraz z kierowcą do dyspozycji Zamawiającego w dniu 12.06.2014r. od godziny 9.00 do 17.00;
- minimalne wymagania dotyczące autokaru (57 miejsc siedzących, klimatyzacja z indywidualnym nawiewem, nagłośnienie, regulowane fotele).

Inne wymagania:

- Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego opisu proponowanego przedmiotu zamówienia (opis Hotelu, wyżywienia i autokaru);
- Ostateczna cena do zapłaty za przedmiot zamówienia to: cena jednostkowa x liczba rzeczywistych uczestników Konferencji;
- Ostateczną liczbę uczestników Konferencji Zamawiający poda do dnia 30.05.2014 r.;
- Wykonawca poda w ofercie całkowitą cenę W oraz cenę jednostkową na 1 osobą tj. W/60