

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Do oferty należy dołączyć opis oferowanego przedmiotu zamówienia z podaniem miejsca realizacji usługi noclegów i wyżywienia

Obsługa hotelowo-gastronomiczna konferencji naukowej: Powstanie styczniowe w pamięci zbiorowej (XIX - XXI wiek) Rzeszów, 21-22 maja 2015 roku

Organizator: Instytut Historii UR

Szacowana liczba uczestników – 42 (ostateczną liczbę uczestników zamawiający poda do 15 maja 2015 r.)

Ze względu na to, że obrady będą odbywać się w obiektach uniwersyteckich, **organizatorzy dopuszczają maksymalnie 1000 (tysiąc) metrowe oddalenie obiektów wykonawcy zamówienia od siedziby Uniwersytetu Rzeszowskiego (Rzeszów, ul. Rejtana 16C)**

Przedmiot zamówienia:

1. Dzień I – 21 maja 2015

2. obiad/lunch serwowany dla 42 osób: zupa krem (300 ml/os); danie główne (z wyłączeniem ryb) wraz z dodatkami (500 g/os); deser (min. 130 g/os.); kompot lub woda mineralna z cytryną (300 ml/os.)
- uroczysta kolacja, miejsce – hotel wykonawcy zamówienia
 - a)** przystawka z wyłączeniem ryb (min. 100 g/os.); **b)** zupa krem (min. 300 ml/os.); **c)** danie główne z mięsa wieprzowego (np. polędwiczki) wraz z dodatkami (minimalna gramatura na osobę: mięso – 120 g, dodatki (np. ziemniaki) – 200 g, surówki – 150 g); **d)** deser – ciasto (np. sernik) – min. 100 g/os.; **e)** zimna płyta – sery, wędliny (min. 120 g/osobę, sałatki różne rodzaje – łącznie min. 200 g/os., pieczywo bez ograniczeń, sosy; **f)** stół deserowy – ciasteczka (100 g/os.), owoce (100 g/os), kawa, herbata (różne rodzaje) – bez ograniczeń, soki owocowe + woda mineralna gazowana i niegazowana (750 ml/os); **g)** wino białe/czerwone (250 ml/os)
- noclegi co najmniej w standardzie *** (trzygwiazdkowym) ze śniadaniem – dla 2x25 osób (5 pokoi jednoosobowych, 10 pokoi dwuosobowych, na dwie doby) 20/21. 05 – 21/22 05. 2015.

3. Dzień II – 22 maja 2015

- obiad/lunch serwowany dla 42 osób: zupa krem (300 ml/os); danie główne (wraz z dodatkami (500 g/os); deser (min. 130 g/os.); kompot lub woda mineralna z cytryną (300 ml/os.)

Podane ilości osób są szacunkowe. Rozliczenie z wykonawcą zamówienia odbędzie się w oparciu o rzeczywistą liczbę uczestników/konsumentów.