

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej podczas XIV Międzynarodowej Konferencji Naukowej nt. *Edukacja – Technika – Informatyka* organizowanego przez Uniwersytet Rzeszowski w dniach **20–21 września 2016 r. w Rzeszowie**.

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

– **usługi hotelowej (80 osób):**

- odległość od miejsca Konferencji (Rzeszów, ul. Pigionia 1) nie większa niż 10 000 metrów – trasa samochodowa (zamawiający zmierzy odległość za pomocą przeglądarki Google maps);
- noclegów wraz ze śniadaniem w formie bufetu szwedzkiego dla 80 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych (min. 35 pokoi jednoosobowych) w dniu 19.09.2016 r. (każdy pokój z łazienką);
- noclegów wraz ze śniadaniem w formie bufetu szwedzkiego dla 80 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych (min. 35 pokoi jednoosobowych) w dniu 20.09.2016 r. (każdy pokój z łazienką);
- 1 sala plenarna na 100 osób o powierzchni minimum 300 m<sup>2</sup> w dniach 20–21.09.2016 r. Sala plenarna nie może być salą warsztatową.
- klimatyzowanych 3 sal konferencyjnych na min. 40 osób każda w dniach 20–21.09.2016 r. z wyposażeniem w rzutnik multimedialny, laptop, flipchart;
- miejsc wystawowych dla firm biorących udział w Konferencji w dniu 20–21.09.2016 r. (ok. 200m<sup>2</sup>);
- dostępu do Internetu (stały i bezprzewodowy);
- hotel powinien spełniać standardy hotelu 3-gwiazdkowego lub wyższe;
- dostęp do różnych form odnowy biologicznej (np. basen, jacuzzi, sauna, SPA) – regeneracja po obradach;
- parking przy hotelu dla gości hotelowych i innych uczestników Konferencji (nie mniej niż 120 miejsc parkingowych) w dniach 19–21.09.2016 r.

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:**

- zasilanej kolacji w dniu 19.09.2016 r. składającej się z dwóch dań [zupa min. 300 ml/os.; 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)] i napojów (kawa, herbata – różne rodzaje)] i deseru dla 80 osób,
- obiadu serwowanego w hotelu w dniach 20–21.09.2016, składającego się z dwóch dań, napoju i deseru dla 80 osób,
- zasilanej uroczystej kolacji w dniu 20.09.2016 r. dla 80 osób; posiłek powinien zawierać:
  - 1) przystawka z wyłączeniem ryb (min. 100 g/os.);
  - 2) zupa (min. 300 ml/os.);
  - 3) owoce świeże – 80–100 g na osobę, minimum 3 rodzaje,
  - 4) 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);
  - 5) deser – ciasto (np. sernik) – min. 100 g/os.;
  - 6) zimna płyta – sery różnego gatunku (min. 80 g/os), wędliny różne (min. 100 g/osobę, min. 6 rodzajów zakąsek (w tym 2 wegetariańskie) min. 100 g/os każda, sałatki 3 rodzaje – łącznie min. 200 g/os., pieczywo bez ograniczeń, sosy;
  - 7) stół deserowy – ciasta i ciasteczka bankietowe (min. 3 rodzaje – łącznie 100 g/os.), owoce (100 g/os), kawa, herbata (różne rodzaje) – bez ograniczeń, soki owocowe 100% bez cukru + woda mineralna gazowana i niegazowana (niegazowana 1/3 i gazowana 2/3) 750 ml/os.

- oprawy muzycznej (zespół muzyczny min. 2-osobowy) w godz. 20<sup>00</sup>–2<sup>00</sup> (6 godz.) w dniu 20.09.2016 r.;
- całodziennego serwisu kawowego (dla 100 osób) w przerwach odczytów w dniu 20-21.09.2016 r. przygotowanego na min. 30 minut przed posiedzeniem i uzupełnianego bez ograniczeń do zakończenia spotkania, zawierającego:
  - 1) świeżo parzoną, gorącą kawę bez ograniczeń,
  - 2) herbatę wysokogatunkową (3 rodzaje herbat w torebkach: zwykła, zielona, zielona i owocowa) bez ograniczeń,
  - 3) cukier w saszetkach 2 g (biały i trzcinowy) bez ograniczeń,
  - 4) cytrynę do herbaty bez ograniczeń,
  - 5) mleczko/śmietanka do kawy bez ograniczeń,
  - 6) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach min. 0,25 l bez ograniczeń,
  - 7) sok owocowy 100% w butelce min. 0,25 l (2 smaki) bez ograniczeń,
  - 8) ciasteczka kruche 3 rodzaje bez ograniczeń,
  - 9) croissanty, drożdżówki, mini pączki – min. 3 szt./os.
  - 10) paluszki (słone, z makiem, z sezamem) min. 100 g/os.

Posiłki powinny być serwowane w odrębnej sali restauracyjnej znajdującej się w tym samym budynku o pow. min. 250 m<sup>2</sup>. Posiłki powinny być podawane 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.

Należy złożyć podpisany opis oferowanego przedmiotu zamówienia (ze wskazaniem miejsca realizacji usługi noclegów, gastronomii wraz z przedstawieniem propozycji menu).

**Inne wymagania organizatorów:**

- rozliczenie noclegów oraz wyżywienia według zużycia.
- Ostateczną liczbę uczestników zamawiający poda na 5 dni przed datą rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.