

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Do oferty należy dołączyć opis oferowanego przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem miejsca realizacji usługi

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej podczas XIII Międzynarodowej Konferencji Naukowej nt. *Edukacja – Technika – Informatyka* organizowanego przez Uniwersytet Rzeszowski w dniach **22–23 września 2015 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 wraz ze śniadaniem:**

- odległość od miejsca Konferencji (Rzeszów, ul. Pigonia 1) nie większa niż 10 000 metrów – trasa samochodowa, (zamawiający zmierzy odległość za pomocą przeglądarki Google maps- trasa samochodowa). Usługa hotelowa musi być zapewniona dla wszystkich osób w jednym obiekcie.
- noclegów dla 90 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych (min. 36 pokoi jednoosobowych) w dniu 21.09.2015r.
- noclegów dla 110 osób w pokojach jedno- i dwuosobowych (min. 46 pokoi jednoosobowych) 22.09.2015 (każdy pokój z łazienką);
- klimatyzowanych 3 sal konferencyjnych na min. 40 osób każda w dniu 23.09.2015 z wyposażeniem w rzutnik multimedialny, laptop, flipchart;
- miejsc wystawowych dla firm biorących udział w Konferencji w dniu 23.09.2015 (ok. 200m²);
- 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 21–23.09 2015;

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 21.09.2015 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 90 osób,
- obiadu w formie bufetu szwedzkiego w dniu 22.09.2015 **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 23.09.2015, składającego się z dwóch dań, napoju i deseru dla 90 osób,
- zasilanej uroczystej kolacji w dniu 22.09.2015 dla 120 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, wędliny (min. 120 g/osobę, sałatki różne rodzaje – łącznie min. 200 g/os., pieczywo bez ograniczeń, sosy;
 - 7) stół deserowy – ciasteczka (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. 20⁰⁰–24⁰⁰ w dniu 22.09.2015
 - serwisu kawowego (w bud. A0 Uniwersytetu Rzeszowskiego przy ul. Pigonia 1) w przerwie odczytów w dniu 22.09.2015 (2 serwisy) zawierającego 1 filiżankę kawy i herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę, mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty, drobne ciasteczka w ilości 80 g/os. oraz paluszki (słone, z makiem, z sezamem) i wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (100 osób).
 - serwisu kawowego w Hotelu w przerwie odczytów w dniu 23.09.2015 (1 serwis) zawierającego 1 filiżankę kawy i herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę, mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty, drobne ciasteczka w ilości 80 g/os. oraz paluszki (słone, z makiem, z sezamem) i wodę mineralną gazowaną i niegazowaną (90 osób).
- **usługi transportowej (100 osób):**
- transport gości hotelowych z hotelu do Uniwersytetu Rzeszowskiego (**bud. A0, ul. Prof. S. Pigonia 1**) na godz. 8⁴⁵ i z Uniwersytetu Rzeszowskiego do hotelu ok. godz. 16⁰⁰ w dniu 22.09.2015

Posiłki powinny być podane na zastawie stołowej ceramicznej ze sztuccami 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 sztucców 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.

Płatność:

Przelewem po uprzednim podpisaniu umowy w terminie do 14 dni od wystawienia faktury VAT

Ostateczną liczbę uczestników zamawiający poda na 5 dni przed datą rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.