

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej podczas **Ogólnopolskiego Sympozyjum Naukowego „Polonia Sacra. Historia Polski w ikonografii sztuki sakralnej i religijnej”** organizowanego w dniach **20-21 października 2016 roku w Rzeszowie** przez Centrum Dokumentacji Współczesnej Sztuki Sakralnej przy Wydziale Sztuki Uniwersytetu Rzeszowskiego.
2. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:
  - Noclegów ze śniadaniem w komfortowych, przestronnych i wygodnych pokojach: jednoosobowych (4 pokoje), dwuosobowych (3 pokoje) i trzyosobowych (1 pokój) w dniach **19-21 października 2016** (standard hotelu 3-gwiazdkowego i wyższy):  
19 października - **8 noclegów**  
20 października - **15 noclegów**  
21 października – **12 noclegów**  
**Łącznie: 35 noclegów**
  - Wyżywienia dla gości konferencji oraz podczas trwania konferencji:
    - lunch dla **20 osób** (każdego dnia) w dniach **20 i 21 października 2016** serwowany w formie szwedzkiego stołu w budynku Biblioteki Uniwersytetu Rzeszowskiego przy ul. prof. Stanisława Pigonia 8 w **Rzeszowie**, wraz z obsługą kelnerską  
**Łącznie: 40 posiłków**

Posiłek powinien zawierać:

## DZIEŃ I:

- zupa (min. 200 ml/os)
- sałatka (min. 200 g/os)
- przekąska mięsna (min. 100 g/os)
- przekąska jarska (min. 100g/os)
- półmisek wędlin
- pieczywo (min.20g/os)
- kawa, herbata (min. 150 ml/os) ponadto mleko do kawy, cytrynę do herbaty, cukier

## DZIEŃ II:

- zupa (min. 200 ml/os)
- sałatka (preferowana propozycja jarska) (min. 200 g/os)
- 2 rodzaje przekąsek mięsnych (min. 100 g/os każda)
- przekąska jarska (min. 100g/os)
- pieczywo (min.20g/os)
- kawa, herbata (min. 150 ml/os) ponadto mleko do kawy, cytrynę do herbaty, cukier

- uroczysta kolacja dla **16 osób** w dniu **21 października 2016** roku w Hotelu, w którym Wykonawca zapewnia noclegi (*odległość hotelu od miejsca obrad konferencji (ul. prof. Pigionia 8) nie większa niż 10 km*)

Posiłek powinien zawierać:

- przystawka (min.150g/os)
- zupa (min. 200ml/os)
- danie główne ( min. 200g/os)
- deser (min. 150g/os) wraz z lampką wina (min. 100 ml/os) – do wyboru: czerwone i białe
- kawa, herbata (min. 150 ml/os) ponadto mleko do kawy, cytrynę do herbaty, cukier
- woda, soki (min. 250 ml/os)

**Uwaga: Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego opisu proponowanego menu. Proponowane dania nie mogą się powtarzać.**

- Serwisu kawowego dla **25 osób** serwowany w sali konferencyjnej Biblioteki Uniwersytetu Rzeszowskiego przy ul. prof. Stanisława Pigionia 8 w Rzeszowie w przerwach odczytów w dniach **20 i 21 października 2016** (dwie przerwy dziennie) zawierającego 1 filiżankę kawy lub herbaty o pojemności min. 150 ml, mleko do kawy, cytrynę do herbaty, cukier, drobne ciasteczka w ilości min. 3 kg oraz wodę mineralną butelkowaną gazowaną i niegazowaną min. 0,5 l. / os.  
Powinna zostać również zapewniona obsługa do uzupełniania termosów z wrzątkiem, przekąsek oraz porządkowania stołów przed i w trakcie każdej z przerw.

Posiłki serwowane na zastawie stołowej ceramicznej za 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 serwowane w naczyniach szklanych.

Obsługa kelnerska wystąpi w schludnych strojach adekwatnych do wydarzenia.

Inne wymagania zamawiającego:

**- odległość hotelu od miejsca obrad konferencji (ul. prof. Pigoń 8) nie większa niż 10 km**

- brak jakichkolwiek prac remontowych w hotelu

- zapewnienia energii elektrycznej do oświetlenia pomieszczeń w hotelu i podczas uroczystej kolacji

Zapewnienia w hotelu i podczas uroczystej kolacji odpowiedniej temperatury w zależności od pogody na zewnątrz.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby noclegów o max 20 % osób oraz posiłków na 5 dni przed datą rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.**

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany części menu na specjalną dietę (opcja wegetariańska i/lub bez wieprzowiny) w przypadku uczestnictwa w konferencji osób ze specjalną dietą żywieniową. Informacja o ewentualnej zmianie części menu zostanie przekazana Wykonawcy na 5 dni przed datą rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.

Płatność:

Przelewem, po uprzednim podpisaniu umowy, w terminie do 30 dni od wystawienia faktury VAT

Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za ilość osób zgłoszonych do korzystania z usługi obiadów/ kolacji oraz hotelu (nie dotyczy serwisu kawowego).