

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### **Do oferty Wykonawca dołącza dokładny opis przedmiotu zamówienia ( obejmujący miejsce, gdzie zamierza świadczyć usługę )**

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej podczas Dziewiątego Bieszczadzkiego Seminarium Naukowego nt. *Wartości w pedagogice* organizowanego przez Uniwersytet Rzeszowski w dniach **28–29 maja 2013 r. w okolicy Soliny, woj. podkarpackie (w promieniu nie przekraczającym 10 km)**.
2. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:
  - noclegów dla 40 osób w komfortowych, przestronnych i wygodnych pokojach jedno- i dwuosobowych (min. 11 pokoi jednoosobowych) w dniach 27/28 i 28/29.05.2013;
  - klimatyzowanej sali konferencyjnej dla 40 osób w dniach 28 i 29.05.2013;
  - miejsc wystawowych dla firm biorących udział w zjeździe w dniach 28–29.05.2013;
  - sprzętu multimedialnego (rzutnik multimedialny, laptop, flipchart, mikrofony) w dniach 28–29.05.2013;
  - dostępu do Internetu (stały i bezprzewodowy);
  - wyżywienia dla gości konferencji podczas trwania konferencji.
    - śniadań w dniach 28 i 29.05.2013 w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw i napojów,
    - kolacji w dniu 27.05.2013 w formie bufetu szwedzkiego z bogatym asortymentem potraw i napojów,
    - obiadów w dniach 28 i 29.05.2013 składających się z dwóch dań i napoju,
    - uroczystej kolacji w dniu 28.05.2013; posiłek w formie szwedzkiego stołu powinien zawierać:
      - 1) zakąski zimne – średnio 100 g na osobę (np. deska serów, 2 rodzaje sałatek galaretką z kurczaka, schab faszerowany na zimno, śledź w śmietanie), minimum 5 rodzajów,
      - 2) zakąski gorące – 150 g na osobę (np. lasagne, strogonow),
      - 3) owoce świeże – 80–100 g na osobę, minimum 3 rodzaje,
      - 4) pieczywo w ilości ok. 20 g na osobę,
      - 5) 1 filiżankę kawy o pojemności ok. 150 ml na osobę,
      - 6) 1 filiżanki herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę,
      - 7) mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty,
      - 8) drobne ciasteczka w ilości 3,0 kg,
      - 9) soki owocowe 100% bez cukru w ilości 9 litrów o minimum 3 różnych smakach,
      - 10) wodę mineralną o pojemności 0,33 lub 0,5 l (w tym 4 litry wody mineralnej niegazowanej i 6 litrów wody mineralnej gazowanej).
    - serwisu kawowego w przerwie odczytów w dniu 28 i 29.05.2013 zawierającego 1 filiżankę kawy lub herbaty o pojemności ok. 150 ml na osobę, mleko do kawy, cukier, cytrynę do herbaty, drobne ciasteczka w ilości 2 kg oraz paluszki (słone, z makiem, z sezamem) i wodę mineralną gazowaną i niegazowaną.

Posiłki powinny być podane na zastawie stołowej ceramicznej ze sztucami 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.

**Inne wymagania organizatorów:**

- rozliczenie noclegów oraz wyżywienia według zużycia,
- miejsca parkingowe przy hotelu (w cenie oferty),
- zapewnienia energii elektrycznej do oświetlenia pomieszczeń,
- zapewnienia odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach (klimatyzacja),
- zapewnienia odpowiednich warunków estetycznych (udostępnienie czystej, posprzątananej sali),
- w razie potrzeby możliwość zapewnienia drugiej sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem w sprzęt.

**Hotel powinien spełniać standardy hotelu 3-gwiazdkowego lub wyższe.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników do 25 osób na 5 dni przed datą rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.