

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**Obsługa hotelowo-gastronomiczna międzynarodowej konferencji „Partnerstwa w sektorze publicznym”, Rzeszów, 5–6 czerwca 2014 r.**

Organizator: Katedra Politologii UR

Szacowana liczba uczestników – 60

(liczba uczestników może ulec zmniejszeniu-ostateczną liczbę uczestników zamawiający poda 28 maja 2014 r.)

Ze względu na to, że obrady będą odbywać się zarówno w obiektach uniwersyteckich, jak i w obiektach wykonawcy zamówienia, organizatorzy dopuszczają maksymalnie 800 metrowe oddalenie obiektów wykonawcy zamówienia od budynku A0

Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Pigońia 1

(odległość mierzona wg przeglądarki www.zumi.pl- trasa pieszo)

Przedmiot zamówienia:

1. Dzień I - 5 czerwca 2014

- serwis kawowy (jedna przerwa kawowa) dla 60 osób, miejsce – Uniwersytet Rzeszowski, hall budynku A0, Rzeszów, ul. Pigońia 1
ciasteczka kruche (100 g/os.), soki owocowe + woda mineralna w butelkach (0,5 l/os.), kawa i herbata (bez ograniczeń), cukier, cytryna, mleczko do kawy,
- 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 40 osób (36 pokoi jednoosobowych, 2 pokoje dwuosobowe)

2. Dzień II – 6 czerwca 2014

- wynajęcie trzech sal konferencyjnych w hotelu wraz ze sprzętem audiowizualnym, każda dla 25 osób, przewidywany czas – od 9.00–15.00
- serwis kawowy „ciągły” dla 60 osób (wspólny dla trzech sal konferencyjnych) ciasteczka kruche (120 g/os.), soki owocowe + woda mineralna w butelkach (0,7 l/os.), kawa i herbata (bez ograniczeń), cukier, cytryna, mleczko do kawy,
- obiad/lunch serwowany dla 60 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.)

Rozliczenie z wykonawcą zamówienia odbędzie się w oparciu o rzeczywistą liczbę uczestników/konsumentów.