

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi hotelowo-restauracyjnej podczas **Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej „Geografia wyborcza Polski. Interpretacje postaw i zachowań obywateli”** organizowanej w dniach **5-6 grudnia 2016 roku w Rzeszowie** przez Instytut Nauk o Polityce Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz Sekcję *Badań Wyborczych* Polskiego Towarzystwa Nauk Politycznych.
2. W ramach świadczonej usługi wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:
  - Noclegów ze śniadaniem w komfortowych, przestronnych i wygodnych pokojach: jednoosobowych i dwuosobowych w dniach **4-5 grudnia 2016** (standard hotelu 3-gwiazdkowego i wyższy):  
4 grudnia 2016 r.: **5 noclegów w pokoju jednoosobowym i 3 noclegi w pokoju dwuosobowym**  
5 grudnia 2016 r.: **7 noclegów w pokoju jednoosobowym i 11 noclegów w pokoju dwuosobowym**  
**Łącznie: 26 noclegów**
  - Wyżywienia dla gości konferencji oraz podczas trwania konferencji:
    - lunch dla **50 osób** (każdego dnia) w dniu **5 grudnia 2016 r.** i lunch dla ok. **35 osób** w dniu **6 grudnia 2016 r.** serwowany w formie szwedzkiego stołu w budynku Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Uniwersytetu Rzeszowskiego przy ul. prof. Stanisława Pigonia 1 w Rzeszowie, wraz z obsługą kelnerską  
**Łącznie: ok. 85 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)
- 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)
- przekąska mięsna (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 **40 osób** w dniu **5 grudnia 2016** roku w Hotelu, w którym Wykonawca zapewnia noclegi (**odległość hotelu od miejsca obrad konferencji (ul. prof. Pigoń 1) nie większa niż 1 km**)

Posiłek powinien zawierać:

- przystawka (min.150g/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)
- wódka 10 butelek poj. 0,7 l.
- zimna płyta: deska serów żółtych, patera wędlin, sałatka jarzynowa (min. 200 g/os)

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

- Serwisu kawowego dla **50 osób** serwowany w budynku Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Uniwersytetu Rzeszowskiego przy ul. prof. Stanisława Pigoń 1 w Rzeszowie w przerwach odczytów w dniu **5 grudnia 2016** i w dniu **6 grudnia 2016 r.** serwisu kawowego dla ok. 30-35 osób serwowany w budynku Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Uniwersytetu Rzeszowskiego przy ul. prof. Stanisława Pigoń 1 w Rzeszowie (dwie/trzy 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. Pigonia 1) nie większa niż 1 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).