



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## Młodziwe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rzeszów 22.04.2011

# Rozeznanie rynku na: organizację cateringu dla uczestników seminarium i konkursów

W ramach procedury rozeznania rynku oraz w celu oszacowania wartości planowanego zamówienia, w ramach realizowanego projektu „Młodziwe Uniwersytety Matematyczne”, realizowanego w ramach PO KL, Priorytet III współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Uniwersytet Rzeszowski zwraca się z prośbą przesłanie wstępnej kalkulacji ceny oferowanej przez Państwa na **dostawę wyżywienia dla uczestników seminariów (nauczycieli) i konkursów (uczniowie)** zgodnie z zamieszczonym załącznikiem.

Jednocześnie uprzejmie informuję, że niniejsza informacja nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych. Informacja ta ma na celu wyłącznie rozpoznanie rynku firm mogących wykonać zamówienie i uzyskanie wiedzy nt. kosztów realizacji zamówienia.

W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z wybranymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania kalkulacji ceny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z wszczęcia zamówienia bez podania przyczyny.

W ramach przedstawionej kalkulacji, uprzejmie prosimy o wskazanie **ceny brutto (całkowity koszt realizacji zamówienia)**.

Uprzejmie prosimy o przesłanie informacji nie później niż do dnia 29.04.2011.

W przypadku pytań proszę o kontakt telefoniczny lub mailowy (Adam Najdecki, tel. 0 178721304; mummy@univ.rzeszow.pl)

Załączniki:

Opis przedmiotu zamówienia





## Młodziżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest

realizacja usługi cateringowej – przygotowanie i dostawa posiłków do siedziby Zamawiającego - Uniwersytet Rzeszowski, ul. Rejtana 16a, 35-959 Rzeszów, dla uczestników

- a) seminarium w zakresie pracy z uczniem słabym w dniu 04.06.2011 (około 110 uczestników),
- b) seminarium w zakresie pracy z uczniem zdolnym w dniu 11.06.2011 (około 100 uczestników)
- c) konkursu w ramach zajęć wyrównawczych w dniu 04.06.2011 (93 uczestników),
- d) konkursu w ramach zajęć rozszerzających w dniu 11.06.2011 (83 uczestników)

zgodnie z poniższym opisem:

#### **1. Obiad złożony z:**

##### **Danie główne:**

Duet mięs min 200 gr/ porcja: Rolada wołowa z grzybami leśnymi, sakiewka drobiowa faszerowana warzywami z sosem francuskim

##### **Dodatki do dania głównego:**

Kolorowy ryż z groszkiem – min. 250 gr/porcja

Surówki 2 rodzaje: min. 250 gr/porcja : surówka z selera naciowego i orzechami włoskimi, surówka z sałaty lodowej i kruchych warzyw z sosem vinegrett.

##### **Deser:**

Ciasto W-Z - min. 200 gr/porcja

##### **Napój:**

Sok owocowy 100 % naturalny ze świeżych owoców, bez konserwantów, - min. 400ml. /os

1. Danie gorące wraz z dodatkami wyporcjowane na porcelanowych talerzach, sztucce metalowe, serwetki, serwowane przez kelnerów. Liczba osób (kelnerów, kucharzy) wydających posiłki musi być wystraszająca aby zapewnić szybką obsługę gości. Dania muszą być podane gorące, świeże, nie odgrzewane i estetycznie podane.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany części menu na specjalną dietę (do około 10%) w przypadku uczestnictwa w seminarium lub konkursie osób ze specjalną dietą żywieniową.



2. **Serwis kawowy** dostępny dla uczestników seminarium i konkursu bez przerwy w godzinach od 9.00 do 18.00 złożony z trzech zestawów wykładanych o ustalonych godzinach:

**Serwis Kawowy – 1 (godz. 9.00)**

Kawa min.200ml – / 3 rodzaje/ - naturalna, rozpuszczalna, bezkofeinowa - min. 2 szt./os

Herbata min. 200ml - /3 rodzaje/ - zielona, owocowa, czarna – min. 2 szt./os

Dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, cytryna, mleko 3,2 % - nielimitowane

Woda mineralna gazowana i niegazowana butelka 500 ml.– min. 1 szt./os

Sok owocowy naturalny ze świeżych owoców, bez konserwantów, 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka - podany w dzbankach, min. 500ml. /os

Ciasteczka kruche - / 5 rodzajów/ - min. 250 gr./os

**Serwis Kawowy – 2 (godz. 11.00)**

Kawa 200ml – / 2 rodzaje/ - naturalna i rozpuszczalna - min. 2 szt./os

Herbata 200ml - /3 rodzaje/ - zielona, owocowa, czarna – min. 2 szt./os

Dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, cytryna, mleko 3,2 % - nielimitowane

Woda mineralna niegazowana i gazowana but. 500 ml. – min. 1 szt/os

Sok owocowy naturalny ze świeżych owoców, bez konserwantów, 3 rodzaje: bananowy, jabłko, grapefruit – podany w dzbankach, min. 500 ml. /os

Owoce – winogrona białe i czerwone, mandarynki, banany, jabłka, truskawki – min. 200 gr./os

**Serwis Kawowy – 3, (godz. 15.00)**

Kawa 200ml – / 2 rodzaje/ - naturalna i rozpuszczalna - min. 2 szt./os

Herbata 200ml - /3 rodzaje/ - zielona, owocowa, czarna – min. 2 szt./os

Dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, cytryna, mleko 3,2 % - nielimitowane

Sok owocowy naturalny ze świeżych owoców, bez konserwantów, 3 rodzaje: marchwiowy, wiśniowy, czarna porzeczka, - podany w dzbankach, min. 500 ml. /os

Woda mineralna gazowana i niegazowana but . 500 ml.– min. 1 szt./os

Mini drożdżówki 3 rodzaje : pączki z marmoladą, rogaliki z czekoladą, jagodzianki – min. 3 szt./os

Serwis kawowy ma być przygotowany w formie bufetu szwedzkiego: napoje gorące serwowane w porcelanie, napoje zimne w szklankach, serwetki, metalowe łyżeczki w ilości wystarczającej dla wszystkich uczestników seminarium, konkursu.

Obiad oraz serwis kawowy będą serwowane w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Rejtana 16a, 35-959 Rzeszów na dwóch stanowiskach (piętrach). Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy).

Każdy z uczestników konkursu i seminarium otrzyma na salę o ustalonych godzinach

Batonik o masie min. 56,4 g, z nadzieniem nugatowym obłany karmelem i mleczną czekoladą lub nadzieniem nugatowym ze świeżo prażonymi orzeszkami ziemnymi oblane karmelem i mleczną czekoladą, dopuszcza się jedynie markowe batoniki np. „Mars”, „Snickers” – 2 sztuki/osobę.

**Uwaga:**

1. Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
2. Obiad ma być wydawany przez pracownika Wykonawcy,
3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską na spotkaniach oraz wydawanie ciepłego posiłku przez pracownika wykonawcy podczas przerwy obiadowej na seminariach, konkursach. Liczba osób (kelnerów, kucharzy) wydających posiłki musi być wystarczająca aby zapewnić szybką obsługę gości.
4. Dostarczone posiłki muszą być gorące i estetycznie podane.
5. Wykonawca zabiera naczynia i resztki posiłku po zakończeniu przerwy obiadowej.
6. Posiłki muszą być świeże i przygotowane w dniu realizacji zamówienia



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### Zamawiający

Uniwersytet Rzeszowski z siedzibą w Rzeszowie,  
35-959 Rzeszów,  
ul. Rejtana 16c  
REGON 691560040,  
NIP 813-323-88-22

### FORMULARZ OFERTOWY

Dane oferenta:

Nazwa: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

NIP \_\_\_\_\_

W odpowiedzi na zapytanie dotyczące rozeznania rynku dotyczące dostawy cateringu dla uczestników seminariów i konkursów realizowanych w ramach projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pn. „Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne”, oświadczam, że szacuję koszt realizacji zamówienia zgodnie z warunkami zapytania ofertowego za łączną cenę:

łączna cena netto: .....

łączna cena brutto: .....

(słownie: .....)

.....  
(miejsowość i data)

.....  
podpis

