



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## Młodziwe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rzeszów 22.08.2011

# Rozeznanie rynku na: wyżywienie 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 30.08.2011.

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

Załączniki:

Opis przedmiotu zamówienia





## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest

- I. realizacja usługi cateringowej – przygotowanie i dostawa posiłków do siedziby Zamawiającego - Uniwersytet Rzeszowski, ul. Rejtana 16a, 35-959 Rzeszów, w dniu 01.10.2011 dla uczestników
- seminarium w zakresie pracy z uczniem słabym (około 115 uczestników),
  - seminarium w zakresie pracy z uczniem zdolnym (około 105 uczestników)

zgodnie z poniższym opisem:

#### Ad. I. Opis wyżywienia

##### *1. Obiad złożony z:*

##### **Danie główne:**

Dwa rodzaje mięsa w różnej formie podania (min 200 gr/ porcję)

##### **Dodatki do dania głównego:**

Ziemniaki lub ryż do wyboru przez uczestnika seminarium (min. 200 gr/porcję)

Surówki 2 rodzaje w postaci surowej lub lekko obgotowanej (min. 200 gr/porcję)

##### **Deser:**

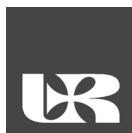
Ciasto w-z lub sernik lub szarlotka (min. 200 gr/porcję)

##### **Napój:**

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

1. Danie gorące wraz z dodatkami wyporcjowane na talerzach porcelanowych lub Arcorok, sztuce metalowe (nie dopuszcza się do użycia talerzy lub sztućców jednorazowych), 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 5%) w przypadku uczestnictwa w seminarium osób ze specjalną dietą żywieniową. Informacja o ewentualnej zmianie części menu oraz dokładna godzina podania obiadu będzie dostępna u Zamawiającego w dniu poprzedzającym seminarium. Obiad podawany będzie oddzielnie dla uczestników obu seminariów (różne godziny).



**2. Serwis kawowy 1 dostępny dla 110 uczestników seminarium bez przerwy w godzinach 7.30 – 13.30**

Kawa min.200ml – / 3 rodzaje/ - naturalna, rozpuszczalna, cappuccino, 3 w 1 – 4gr./os.

Herbata min. 200ml - /3 rodzaje/ - zielona, owocowa, czarna – min. 2gr./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, min. 3 rodzaje np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka - podany w dzbankach, min. 500ml. /os

Ciasteczka kruche - / 5 rodzajów/ - min. 150 gr./os

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

**Serwis kawowy 2dostępny dla 90 uczestników seminarium bez przerwy w godzinach 12.00 – 19.00**

Kawa min.200ml – / 3 rodzaje/ - naturalna, rozpuszczalna, cappuccino, 3 w jednym – 4gr./os.

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

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

Woda mineralna gazowana i niegazowana butelka 500 ml.– min. 2 szt./os

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

Ciasteczka kruche - / 5 rodzajów/ - min. 150 gr./os

Owoce – winogrona białe i czerwone, mandarynki, banany, jabłka– min. 200 gr./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 serwisy kawowe będą serwowane w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Rejtana 16a, 35-959 Rzeszów. Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy).

**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. 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.
7. Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania miejsca realizacji zamówienia po zakończeniu usługi.



**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 wyżywienia 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

