



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Rzeszów 23.08.2012

# Rozeznanie rynku na: wyżywienie uczestników seminarium i konkursów

W ramach procedury rozeznania rynku oraz w celu oszacowania wartości planowanego zamówienia, w ramach realizowanego projektu „Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne”, realizowanego w ramach PO KL, Priorytet III współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Uniwersytet Rzeszowski zwraca się z prośbą o przesłanie wstępnej kalkulacji ceny oferowanej przez Państwa na **dostawę wyżywienia dla uczestników seminariów metodycznych dla nauczycieli i konkursów dla uczniów** 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 31.08.2012.

W przypadku pytań proszę o kontakt telefoniczny lub mailowy (Bożena Drygaś, tel. 0 17 872 13 04; mummy@univ.rzeszow.pl)

Załączniki:

Opis przedmiotu zamówienia;





## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie składa się z dwóch części i jego przedmiotem jest:

#### Część I.

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

- a) seminarium w zakresie pracy z uczniem zdolnym w dniu 29.09.2012 (około 110 uczestników),
- b) seminarium w zakresie pracy z uczniem słabym w dniu 29.09.2012 (około 100 uczestników)

#### **1. Obiad, (ad. a) ok. 11.30; ad. b) ok. 13.30), złożony z:**

##### **Danie główne:**

Zraz zawijany, faszerowany mięsem i warzywami lub kotleciki z piersi z kurczaka z szynką i żółtym serem do wyboru przez każdego z uczestników (min 150 gr/ porcję)

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

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

Deser:

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

Napój:

Sok owocowy lub kompot 100 % naturalny, bez konserwantów (min. 250 ml. /os)

Danie gorące wraz z dodatkami wyporcjowane na talerzach porcelanowych lub Arcoroc, sztucce metalowe (nie dopuszcza się do użycia talerzy lub sztućców jednorazowych), serwetki, dania serwowane przez kucharzy, stanowiska udekorowane tak samo jak stanowisko serwisu kawowego.

Liczba osób (kucharzy) wydających posiłki musi być wystraszająca aby zapewnić szybką obsługę gości (czas wydania obiadu do 10 min.). 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).





## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### 2. *Serwis kawowy 1* dostępny dla 100 uczestników seminarium bez przerwy w godzinach 7.30 – 13.30

Kawa i herbata podawane przez cały czas z zaparzacza i warnika,

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

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

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

Woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach z cytryną i lodem min. 250 ml./os.

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

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

Ciasta – szarlotka, miódownik po 150 gr./os.

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

### 3. *Serwis kawowy 2* dostępny dla 110 uczestników seminarium bez przerwy w godzinach 12.00 – 19.00

Kawa i herbata podawane przez cały czas z zaparzacza i warnika,

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

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

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

Woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach z cytryną i lodem min. 250 ml./os.

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

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

Ciasta – szarlotka, miódownik po 150 gr./os.

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

Serwis kawowy ma być przygotowany w formie bufetu szwedzkiego obsługiwanego przez min. 3 kelnerów: stoły z obrusem z falbanami, zapewnione piramidki do ciasta, patery na ciasteczka kruche, napoje gorące serwowane w porcelanie, napoje zimne w szklankach lub literatkach, serwetki, metalowe łyżeczki i talerzyki deserowe w ilości wystarczającej dla wszystkich uczestników seminarium.





## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### Część II.

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

- a) konkursu w ramach zajęć wyrównawczych (128 uczestników, uczniów szkół ponadgimnazjalnych), przewidywany termin 02.02.2013
- b) konkursu w ramach zajęć rozszerzających (83 uczestników, uczniów szkół ponadgimnazjalnych) przewidywany termin 09.02.2013
- c) seminarium w zakresie pracy z uczniem słabym (około 110 uczestników, nauczycieli) przewidywany termin 02.02.2013,
- d) seminarium w zakresie pracy z uczniem zdolnym (około 100 uczestników, nauczycieli), przewidywany termin 09.02.2013

zgodnie z poniższym opisem:

#### I. Dla każdego z uczestników konkursów (ad a i b) zestaw złożony z:

- ciasto francuskie z nadzieniem 1 szt,
- klementynka lub banan 1 szt,
- soczek min. 300 ml (w butelce szklanej)

Zestaw ma być podany na talerzykach na ławkach dla uczestników konkursów (godz. 8.30)

#### II. **Obiad** podawany (ad. a, b) ok. godz. 11.00; ad. c), d) ok. godz. 11.30), złożony z:

1. Danie główne złożone z:

02. 02.2013 - Filet z kurczaka w płatkach lub bitki schabowe do wyboru przez każdego z uczestników (min 150 gr/ porcję)

09. 02.2013 – Kotlet De Volay lub Zawijaniec Śląski do wyboru przez każdego z uczestników (min 150 gr/ porcję)

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

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

Napój:

Sok owocowy lub kompot 100 % naturalny, bez konserwantów (min. 250 ml. /os)





## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- III. **Bigos** (min. 300 g/osobę) z pieczywem podawany z podgrzewaczy, wydawany około godz. 13.00

Danie gorące wraz z dodatkami wyporcjowane na talerzach porcelanowych lub Arcoroc, sztucce metalowe (nie dopuszcza się do użycia talerzy lub sztucców jednorazowych), serwetki, dania serwowane przez kucharzy, stanowiska udekorowane tak samo jak stanowisko serwisu kawowego. Liczba osób (kucharzy) wydających posiłki musi być wystarczająca aby zapewnić szybką obsługę gości (czas wydania obiadu dla danej grupy do 10 min.). 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 lub konkursach osób ze specjalną dietą żywieniową. Informacja o ewentualnej zmianie części menu oraz dokładna godzina podania obiadu będzie dostępna u Zamawiającego w dniu poprzedzającym seminarium/konkurs. Obiad oraz bigos podawany będzie oddzielnie dla uczestników konkursu oraz seminarium (różne godziny podania i różne piętra budynku).

- IV. **Serwis kawowy dostępny dla wszystkich uczestników seminarium i konkursu bez przerwy w godzinach 7.30 – 15.00**

Kawa i herbata podawane przez cały czas z zaparzacza i warnika,

- Kawa - / 4 rodzaje/ - naturalna, rozpuszczalna, cappuccino, 3 w 1 – 4gr./os.
- Herbata - /3 rodzaje/ - zielona, owocowa, czarna – min. 2gr./os.
- Dodatki: cukier biały, brązowy, słodzik, cytryna, mleko 3,2 % - nielimitowane
- Woda mineralna gazowana i niegazowana w dzbankach z cytryną i lodem min. 250 ml./os.

Sok owocowy naturalny z 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

Ciasta – szarlotka, miodownik po 150 gr./os.

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

Serwis kawowy ma być przygotowany w formie dwóch bufetów szwedzkich, obiady wydawane w dwóch różnych miejscach osobno dla uczniów i nauczycieli (w różnych częściach budynku lub w dwóch budynkach wskazanych przez Zamawiającego) obsługiwanych przez min. 3 kelnerów każdy:





## Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

stoły z obrusem z falbanami, zapewnione piramidki do ciasta, patery na ciasteczka kruche, napoje gorące serwowane w porcelanie, napoje zimne w szklankach lub literatkach, serwetki, metalowe łyżeczki i talerzyki deserowe w ilości wystarczającej dla wszystkich uczestników seminarium i konkursów.

### Uwaga

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów seminariów i konkursów, tym samym zmianie terminów realizacji Części II przedmiotu zamówienia planowanych na 02 i 09 lutego 2013. Może być inna sobota lub niedziela w okresie luty – marzec 2013 r.**

### Warunki ogólne:

1. Obiad oraz serwisy kawowe będą serwowane w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Rejtana 16, 35-959 Rzeszów. Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy, falbany).
2. Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
3. Obiad ma być wydawany przez pracownika Wykonawcy,
4. W żadnym punkcie nie dopuszcza się użycia naczyń jednorazowych,
5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską na spotkaniach oraz wydawanie ciepłego posiłku przez pracownika wykonawcy podczas przerwy obiadowej na seminariach i konkursach. Liczba osób (kelnerów, kucharzy) wydających posiłki musi być wystraszająca aby zapewnić szybką obsługę gości.
6. Posiłki muszą być świeże i przygotowane w dniu realizacji zamówienia.
7. Dostarczone posiłki muszą być gorące i estetycznie podane.
8. Wykonawca zabiera naczynia i resztki posiłku po zakończeniu przerwy obiadowej.

Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania miejsca realizacji zamówienia po zakończeniu usługi i wywiezienia śmieci.





**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 metodycznych dla nauczycieli i konkursów dla uczniów** dla celów 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 za łączną cenę:

łączna cena netto: .....

łączna cena brutto: .....

(słownie: .....)

.....  
(miejscowość i data)

.....  
podpis

