



Młodzieżowe Uniwersytety Matematyczne

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

załącznik nr 1a do siwz

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:

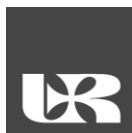
Ciasto sernik lub szarlotka (min. 200 gr/porcję)

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).



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 porzeczka - podany w dzbankach, min. 500ml. /os

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

Ciasta – szarlotka, miodek 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 porzeczka - podany w dzbankach, min. 500ml. /os

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

Ciasta – szarlotka, miodek 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.

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)

Ziemiaki 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)

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 wystraszająca 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, miódownik 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: 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.
9. Wykonawca zobowiązuje się do posprzątania miejsca realizacji zamówienia po zakończeniu usługi i wywiezienia śmieci.