

**Opis przedmiotu zamówienia****Zadanie nr 1: Organizacja cateringu.****I. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej dla uczestników

**III Konferencji Naukowej****Retardacja materialnego przekształcania zasobów****Osiągnięcia, problemy, perspektywy**

W ramach świadczonej usługi **Wykonawca** zobowiązany będzie do zapewnienia:

- a) Wyżywienia dla uczestników Konferencji,

**II. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia:****1. Termin realizacji Konferencji:**

- a) Od 15 do 17 września 2016 r. Pobyt od godz. 12.00 (dnia 15.09.2016 r.) do godz. 9.00 (dnia 17.09.2016 r.).
- b) Zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje zmianę zawartej umowy dotyczącej terminu realizacji zamówienia w przypadku zaistnienia działania siły wyższej.
- c) Ramowy plan Konferencji (Zamawiający zastrzega możliwość dokonania korekt w planie):

**PROGRAM KONFERENCJI****15.09.2016 (czwartek) - sesja stacjonarna**

14:00-14:30 rejestracja uczestników Konferencji (Wydział Biologiczno-Rolniczy, Uniwersytet Rzeszowski)

14:30 -otwarcie Konferencji

14:45-18:30 -Sesja referatowa I

19:00 -uroczysta kolacja

**16.09.2016 (piątek) - sesja stacjonarna**

9:00-17:00 (Wydział Biologiczno-Rolniczy, Uniwersytet Rzeszowski)

Sesja referatowa II

Sesja referatowa III

Sesja posterowa

Dyskusja

**17.09.2016 (sobota)**

9:00-17:00 Sesja terenowa „W poszukiwaniu retardacji przekształcania zasobów” – Bóbrka (Muzeum Naftownictwa), Krosno (Huta Szkła i zabytki architektury)

## 2. Liczba uczestników Konferencji:

- a) 45 uczestników Konferencji. Potwierdzenie ostatecznej liczby osób uczestniczących w Konferencji zostanie wysłane do Wykonawcy do dnia 09.09.2016 r. Lista uczestników Konferencji zostanie przesłana przez Zamawiającego na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail.
- b) W przypadku zmiany liczby uczestników, wartość świadczonej usługi będzie stanowiła iloczyn faktycznej liczby uczestników i ceny za jednego uczestnika określonej w formularzu cenowym.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do oddelegowania osoby do kontaktów roboczych odpowiedzialnej za bezpośredni kontakt z przedstawicielem Zamawiającego na miejscu wykonania usługi.

## 3. Miejsce realizacji:

- a) Uniwersytet Rzeszowski -Rzeszów, ul. M. Ćwiklińskiej 2, Bud. D1 (wyżywienie)
- b) Uniwersytet Rzeszowski -Rzeszów, ul. Zelwerowicza 4, Bud. D9 (przerwy kawowe)

## 4. Wymagania dot. wyżywienia:

- a) Śniadania w dniach 16 oraz 17 września w formie bufetu szwedzkiego dla 45 osób, do wyboru: Wędliny (min. 3 rodzaje), ser żółty wędzony, ser biały, pomidor krojony, ogórek krojony, dżem, miód, płatki śniadaniowe, min. rodzaje jogurtów owocowych, mleko, jajecznica lub jajko sadzone, parówki na ciepło, pieczywo (bułki grahamki, bułki pszenne, bułki słodkie), masło. Kawa/herbata/sok 100 % (pomarańczowy/jabłkowy) – do wyboru, po 0,5 l na osobę – mleczko, cukier brązowy, cytryna. Każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole;
- b) Przerwy kawowe (opis dot. 1 przerwy kawowej, ilości przewidziane na 1 osobę, razem w ciągu pobytu od 15 do 16 września należy zapewnić 3 przerwy kawowe, w każdej przerwie weźmie udział 45 osób):
  - kawa z ekspresu (0,25 l na osobę), mleczko, cukier brązowy,
  - herbata (0,25 l na osobę) – czarna, zielona oraz min. 4 różne warianty smakowe herbat owocowych do wyboru, cytryna, cukier brązowy,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana (do wyboru) w butelkach po 0,25 l na osobę,
  - soki 100 % (pomarańczowy i jabłkowy – po 0,5 l na osobę),
  - wybór kruchych ciasteczek (po 125 g na osobę).
- c) obiady w dniach 15-16 września, – składające się z dwóch dań gorących w tym przystawka ok. 150 g, zupa ok. 250 ml, danie główne ok. 440 g łącznie (mięsne lub rybne z dodatkami np. ziemniaki, ryż i zestaw surówek), deser, zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana i niegazowana) oraz kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino) i herbata (różnorodna - czarna, zielona, owocowa). Podczas obiadu powinna być zapewniona obsługa kelnerska (każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole); obiady i desery

według

jadłospisu

i gramatury, którą wykonawca proponuje w codziennym jadłospisie.

- d) Kolacja w dniu 16 września – składające się z dania gorącego w tym przystawka ok. 150 g, danie główne ok. 440 g łącznie (mięsne lub rybne z dodatkami np. ziemniaki, ryż i zestaw surówek), deser, zimne napoje (soki, woda mineralna gazowana i niegazowana) oraz kawa (różnorodna - z ekspresu, rozpuszczalna, cappuccino) i herbata (różnorodna - czarna, zielona, owocowa). Podczas kolacji powinna być zapewniona obsługa kelnerska (każda osoba musi mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole); kolacje według jadłospisu i gramatury, którą Wykonawca proponuje w codziennym jadłospisie.

#### **5. Inne wymagania:**

- a) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego opisu proponowanego przedmiotu zamówienia (wyżywienia);
- b) Ostateczną liczbę uczestników Konferencji Zamawiający poda Wykonawcy do dnia 09.09.2016 r.

-----  
-----

### ***Zadanie nr 2: Organizacja uroczystej kolacji.***

#### **I. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej dla uczestników

#### **III Konferencji Naukowej**

#### **Retardacja materialnego przekształcania zasobów**

#### **Osiągnięcia, problemy, perspektywy.**

W ramach świadczonej usługi **Wykonawca** zobowiązany będzie do zapewnienia:

- a) Uroczystej kolacji dla uczestników Konferencji,

#### **II. Specyfikacja istotnych warunków zamówienia:**

##### **1. Termin realizacji Konferencji:**

- a) 15 września 2016 r. Pobyt od godz. 19.00 do godz. 24.00.
- b) Zgodnie z art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje zmianę zawartej umowy dotyczącej terminu realizacji zamówienia w przypadku zaistnienia działania siły wyższej.

## **2. Liczba uczestników uroczystej kolacji:**

- d) 45 uczestników
- e) Potwierdzenie ostatecznej liczby osób uczestniczących w uroczystej kolacji zostanie wysłane do Wykonawcy do dnia 09.09.2016 r. Lista uczestników zostanie przesłana przez przedstawiciela Zamawiającego na wskazany przez Wykonawcę adres e-mail.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do oddelegowania osoby do kontaktów roboczych odpowiedzialnej za bezpośredni kontakt z przedstawicielem Zamawiającego na miejscu wykonania usługi.

## **3. Miejsce realizacji uroczystej kolacji:**

**Medynia Głogowska**

## **4. Wymagania dot. wyżywienia:**

Uroczysta kolacja w dniu 15 września – składające się z:

Zupa:

Rosół z kołdunami lub krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysowym

Danie główne:

Rolada z karkówki z suszonymi pomidorami i słonecznikiem z ziemniakami opiekanymi i bukietem surówek lub filet drobiowy faszerowany szpinakiem i serem feta z ziemniakami opiekanymi i bukietem surówek

Deser:

Tiramisu lub gruszka gotowana w winie z sosem czekoladowym

Napoje:

Woda gazowana, niegazowana

Kawa, herbata

Soki owocowe

Zimna płyta:

Deska wędlin z dipem:

Półmisek serów i rolad serowych

Galaretki drobiowe

Śledzie po cygańsku

Jajka faszerowane pastami

Patery owoców

Sałatka 1

Sałatka 2

Pieczyno

Kolacja:

Bogracz

Danie w kociołku

Danie zapiekane w glinie

## **5. Inne wymagania:**

- a) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szczegółowego opisu proponowanego przedmiotu zamówienia (miejsce kolacji oraz wyżywienie);
- b) Ostateczną liczbę uczestników Konferencji Zamawiający poda Wykonawcy do dnia 09.09.2016 r.