

Rzeszów, dnia 10.08.2016r.

Zamawiający:  
Uniwersytet Rzeszowski  
al. Rejtana 16c  
35-959 Rzeszów  
NIP 813-32-38-822  
REGON 691560040  
Rachunek: **Podkarpacki Bank Spółdzielczy Oddział w Rzeszowie**  
**48 8642 1126 2012 1119 9353 0001**

adres do korespondencji:  
Uniwersytet Rzeszowski  
Dział Zamówień Publicznych  
ul. Pigoń 6, (pokój nr 3) 35-310 Rzeszów  
faks – (17)872 12 62, tel. (17) 872 14 68  
e-mail –mjaszak@ur.edu.pl

**Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy Pzp**

**ZP/UR/66/2016**

**Przedmiot zamienienia: Przygotowanie i dostarczenie wyżywienia dla uczestników konferencji pt. „Nierówności społeczne a wzrost gospodarczy” organizowanej w dniu w dniach 21.09.2016r. – 24.09.2016 na Wydziale Ekonomii UR ul. Ćwiklińskiej 2, Rzeszów wraz z obsługą wynikającą z realizacji zamówienia**

**I. Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i obsługa wyżywienia dla uczestników konferencji w dniach: 21.09.2016 – 24.09. 2016r.

W ramach zamówienia Wykonawca powinien przygotować i dostarczyć wyżywienia dla uczestników konferencji *Nierówności społeczne a wzrost gospodarczy; w kierunku modernizacji kapitału ludzkiego*, organizowanej na Wydziale Ekonomii UR wraz z obsługą wynikającą z realizacji zamówienia.

Usługa cateringowa ( podanie, dostarczenie i posprzątanie) według poniższego harmonogramu:

Catering na konferencję - 4 dni, okres realizacji 21 wrzesień 2016r – 24.wrzesień 2016, w tym:

21.09. 2016	kolacja- suchy prowiant – 25 osób.
22.09. 2016	śniadanie – 40 osób
22.09. 2016	obiad – 50 osób
22.09. 2016	uroczysta kolacja – 40 osób
22.09. 2016	dwie przerwy kawowe – na każdej 50 osób
23.09. 2016	śniadanie – 40 osób
23.09. 2016	obiad – 40 osób
23.09. 2016	kolacja – 30 osób
23. 09.2016	dwie przerwy kawowe na każdej 40 osób
24.09.2016	śniadanie – 10 osób

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

**Pozycja 1 : suchy prowiant – zestaw :** wędlina, ser żółty, pomidor, paszteciki, ogórek, masło, herbata, woda mineralna. Dostarczone do miejsca zakwaterowania Uczestników ( Domu Studenta – Zalesie)

**Pozycja 2. Śniadania – szwedzki stół:** wędliny (min. 3 rodzaje), sery żółte (min 3 rodzaje), parówki, jajecznica, pasty z twarożków, pomidory, ogórki, papryka, mleko+ płatki kukurydziane, kawa, herbata, soki 100%- po 0,25l na osobę, pieczywo różne.

**Pozycja 3. Dwa obiady – 22.09. oraz 23.09. 2016r.** - składające się z przystawki, dwóch dań gorących (zupy i dania głównego), deseru oraz kawy i herbaty. **Propozycja obiadów:**

- zupa rosół drobiowy z makaronem (co najmniej: 350 ml na osobę)- Iszy obiad, zupa krem z grzankami lub groszkiem ptysiowym- 2gi obiad-ilość j.w.
- drugie dania: co najmniej 350-450 g na osobę, w tym dodatek mięsny lub rybny (1 obiad z mięsa drobiowego, drugi mięso wieprzowe lub ryba np. dorsz) nie mniej niż 150 g oraz ziemniaki (gotowane z koperkiem lub talarki pieczone) lub ryż lub kasza; zestaw surówek co najmniej 200g na osobę (surówka z czerwonej kapusty, warzywa parowane, surówka z marchewki)
- **deser:** ciasto (łącznie co najmniej 80g na osobę).

**Pozycja 4. Uroczysta kolacja 22.09.**

Przystawka (ok. 150g) i jedno danie gorące mięsne z dodatkami ( łącznie ok. 400g),

Ciasto np. sernik lub szarlotka

Zimna płyta : dwa rodzaje sałatek, galaretka drobiowa, schab i ryba w galarecie, szynka w sosie chrzanowym, krokietki, pieczywo mieszane, drobne ciasteczka kawa, herbata, soki, woda mineralna.

**Pozycja 5. Kolacja 23.09.**

Danie ciepłe np. pierogi (różne rodzaje) lub naleśniki oraz szwedzki stół: wędliny (min. 3 rodzaje), sery żółte (min 3 rodzaje), pasty z twarożków, pomidory, ogórki, kawa, herbata, soki 100%- po 0,25l na osobę, pieczywo różne

**Pozycja 6. Przerwy kawowe**

**napoje zimne,**

- woda: gazowana i niegazowana (łącznie 500 ml na osobę),
- soki: 3 rodzaje soków (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),

**napoje gorące:** kawa, herbata, (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) dodatki mleko, cukier, cytryna; drobne ciasto po 5 szt. na osobę (ciasteczka typu: maślane, kruszaki, rogaliki z marmoladą, ciasteczka korzenne, ciasteczka warszawskie, mini rogaliki drożdżowe)

Podczas posiłków w dniach 22.09.2016 – 24.09.2016 powinna być zapewniona obsługa kelnerska, a każda osoba powinna mieć zapewnione miejsce siedzące przy stole (nie dot. przerw kawowych). Obiady i desery powinny być przygotowane według jadłospisu i gramatury, którą wykonawca proponuje w codziennym jadłospisie. Podanie posiłków w naczyniach szklanych, porcelanowych, fajansowych, z duralexu) i posprzątanie pomieszczeń w których podawany będzie catering.

Miejsce realizacji: Katedra Mikroekonomii na Wydziale Ekonomii UR, ul. Ćwiklińskiej 2 w Rzeszowie (zamawiający udostępni wykonawcy pomieszczenie w którym będzie realizowana usługa wydawania śniadań, obiadów, kolacji i przerw kawowych)

Rozliczenie z wykonawcą nastąpi według faktycznego zużycia i faktycznej ilości uczestników konferencji korzystających z usługi wyżywienia. Zamawiający na dwa dni przed rozpoczęciem konferencji przedstawi ostateczną liczbę uczestników.

**Termin realizacji: 21 wrzesień 2016r od godziny 15 tej do 24 wrzesień 2016- do godz.10tej**

**II Termin realizacji zamówienia: 21-24 wrzesień 2016 r.**

**III Opis sposobu przygotowywania oferty cenowej:**

Ofertę musi być sporządzona w języku polskim w formie pisanej.

Oferta musi zawierać:

1. Wypełniony i podpisany załącznik nr 1 – „Formularz Oferty”.

2. Aktualny odpis z właściwego rejestru ( np. KRS-u) lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania wiarygodności złożonych podpisów pod dokumentami oferty przez osobę upoważnioną, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert – kserokopia podpisana przez osobę upoważnioną „za zgodność z oryginałem”

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela: Magdalena Jaszak tel. 17 872 1468, e-mail – mjaszak@ur.edu.pl

#### IV Kryteria oceny oferty:

Waga kryterium

- Najniższa cena brutto - 100%

#### **5. Ocena ofert, wybór najkorzystniejszej oferty.**

Sposób oceniania ofert:

Obliczenie liczby punktów przyznanych każdej ofercie zostanie dokonane na podstawie wzoru.

Najniższa cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia

$$C = \frac{\text{najniższa wartość (cena brutto) z zaofertowanych} \times 100}{\text{wartość(cena brutto) z badanej oferty}}$$

a) zamawiający stosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku

b) Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę na podstawie kryterium oceny ofert, przez co należy rozumieć ofertę, która dla danego zadania, przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny, sporządzoną zgodnie z przepisami ustawy i postanowieniami specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

#### V Opis sposobu składania oferty

▪ Oferta musi być złożona zamawiającemu w nienaruszonym opakowaniu: z napisem: „Oferta w postępowaniu ZP/UR/66/2016”- nie otwierać przed 19.08.2016r., godz. 10:15 na opakowaniu należy podać nazwę i dokładny adres Wykonawcy wraz z numerem telefonu oraz adresem e-mail.

Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w ogłoszeniu na usługi społeczne obciążają wyłącznie Wykonawcę.

#### **3. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:**

**Termin składania ofert –19.08.2016r. godz. 10:00**

Miejsce składania ofert – Uniwersytet Rzeszowski, 35-959 Rzeszów, ul. Pigonia 6, Dział Zamówień Publicznych, pokój 3

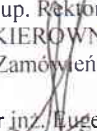
**Termin otwarcia ofert – 19.08.2016r. godz. 10:15**

Miejsce otwarcia ofert - Uniwersytet Rzeszowski, 35-959 Rzeszów, ul. Pigonia 6, Dział Zamówień Publicznych, pokój 3

Załączniki:

- 1) Formularz oferty – zał. nr 1
- 2) Projekt umowy – zał. nr 2

Specjalista  
ds. zamówień publicznych  
  
mgr Magdalena Jaszak

z up. Rektora UR  
KIEROWNIK  
Działu Zamówień Publicznych  
  
mgr inż. Eugeniusz Niżnik

.....  
Kierownik Zamawiającego lub osoba upoważniona