

DIFFERENT ASPECTS OF ANALYSIS AND PROBABILITY

DAAP 2016

Rzeszów, Poland, September 26-27, 2016

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest

- I. realizacja usługi cateringowej – przygotowanie i dostawa posiłków do siedziby Zamawiającego (miejsce organizacji konferencji) - Uniwersytet Rzeszowski, ul. Pigońia 1, 35-959 Rzeszów, (budynek A0) w dniach 26 i 27 września 2016 r. dla uczestników konferencji „DIFFERENT ASPECTS OF ANALYSIS AND PROBABILITY” oraz zorganizowanie uroczystej kolacji dla uczestników konferencji (w sali bankietowej, którą zapewnia Wykonawca) w dniu 26 września 2016 r. (ilość osób 30 osób \pm 30%)

zgodnie z poniższym opisem:

Ad. I. Opis wyżywienia

1. Obiad dostępny w dniach 26 oraz 27 września 2016 r. w godz. ok. 13.30 – 14.30 złożony z:

Zupa:

Jeden rodzaj zupy, inny na każdy dzień (min. 300 ml/porcję)

Danie główne:

Posiłek mięsny (inne na każdy dzień), porcja mięsa w różnej formie podania (min. 200 g/ porcję)

Dodatki do dania głównego:

Ziemniaki ugotowane lub opiekane albo ryż (min. 200 g/porcję)

Zestaw surówek w postaci surowej lub lekko obgotowanej (min. 200 g/porcję)

Deser:

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

Napój:

Sok owocowy 100 % naturalny ze świeżych owoców, bez konserwantów lub woda mineralna (min. 300 ml /os)

Obiady będą serwowane w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Pigońia 1, 35-959 Rzeszów (budynek A0).

Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy).

DIFFERENT ASPECTS OF ANALYSIS AND PROBABILITY

DAAP 2016

Rzeszów, Poland, September 26-27, 2016

Danie gorące wraz z dodatkami wyporcjowane na talerzach porcelanowych lub Arcorok, sztucce metalowe (nie dopuszcza się do użycia talerzy lub sztućców jednorazowych), serwetki, serwowane przez kelnerów. Liczba osób (kelnerów, kucharzy) wydających posiłki musi być wystarczająca aby zapewnić szybką obsługę gości. Dania muszą być podane gorące, świeże, nie odgrzewane i estetycznie podane.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany części menu obiadu na specjalną dietę (do około 20% (opcja wegetariańska i/lub bez wieprzowiny)) w przypadku uczestnictwa w konferencji osób ze specjalną dietą żywieniową. Informacja o ewentualnej zmianie części menu oraz dokładna godzina podania obiadu oraz ilości posiłków będzie dostępna u Zamawiającego w dniu poprzedzającym konferencję.

2. Serwis kawowy dostępny dla uczestników konferencji bez przerwy w godzinach ok. 10.30 – 12.00 oraz w godzinach 16.00 – 17.30 w dniach 26 i 27 września 2016 r.

Kawa min. 200 ml – / 3 rodzaje/ - naturalna, rozpuszczalna, cappuccino, 3 w 1 – bez ograniczeń

Herbata min. 200 ml - /3 rodzaje/ - zielona, owocowa, czarna – bez ograniczeń

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

Woda mineralna gazowana i niegazowana min. 250 ml/os.

Sok owocowy naturalny ze świeżych owoców, bez konserwantów, min. 2 rodzaje np.: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka - podany w dzbankach, min. 250 ml/os.

Ciasteczka kruche - / 5 rodzajów/ - min. 150 g/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 konferencji.

Serwisy kawowe będą serwowane w budynku Uniwersytetu Rzeszowskiego, ul. Pigionia 1, 35-959 Rzeszów (budynek A0). Wykonawca zapewni odpowiednią dekorację stołów (w tym materiałowe obrusy).

3. Uroczysta kolacja dla uczestników konferencji zrealizowana w sali bankietowej w dniu 26 września 2016 r. w godz. ok. 19.00 – 24.00 składająca się z:

a) Kolacji gorącej:

zupa krem (min. 350 ml/porcję),

danie mięsne + dodatki skrobiowe + surówki lub warzywa,

deser.

DIFFERENT ASPECTS OF ANALYSIS AND PROBABILITY

DAAP 2016

Rzeszów, Poland, September 26-27, 2016

b) Zakąski zimne:

- sałatki - min. 2 rodzaje,
- Mięsa i wędliny – min. 5 rodzajów,
- Pieczyno – min. 3 rodzaje,
- Inne rodzaje zakąsek – min. 5 rodzajów.

c) Napoje, owoce i desery

- ciasta – min. 100 g/os.
- Owoce – różne rodzaje,
- Soki owocowe 3 rodzaje – bez ograniczeń,
- Woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń,
- Kawa, herbata – bez ograniczeń,
- Wino białe i czerwone min. 250ml/os.

Uroczysta kolacja ma być zrealizowana w Sali Bankietowej, do której Wykonawca dostarczy gości na własny koszt (do 500 m od miejsca odbywania się konferencji transport nie jest konieczny). Danie gorące wraz z dodatkami wyporcjowane na talerzach porcelanowych lub Arcorok, sztucce metalowe (nie dopuszcza się do użycia talerzy lub sztućców jednorazowych), serwetki, serwowane przez kelnerów. Liczba osób (kelnerów, kucharzy) wydających posiłki musi być wystarczająca aby zapewnić szybką obsługę gości. Dania muszą być podane gorące, świeże, nie odgrzewane i estetycznie podane.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany części menu uroczystej kolacji na specjalną dietę (do około 20% (opcja wegetariańska i/lub bez wieprzowiny)) w przypadku uczestnictwa w konferencji osób ze specjalną dietą żywieniową. Informacja o ewentualnej zmianie części menu oraz dokładna godzina podania obiadu oraz ilości posiłków będzie dostępna u Zamawiającego w dniu poprzedzającym konferencję.

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 jak i uroczysta kolacja ma być wydawany przez pracownika Wykonawcy.



DIFFERENT ASPECTS OF ANALYSIS AND PROBABILITY

DAAP 2016

Rzeszów, Poland, September 26-27, 2016

3. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską na spotkaniach oraz wydawanie ciepłego posiłku przez pracownika wykonawcy podczas przerw obiadowych na konferencji oraz uroczystej kolacji. 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.
8. Zamawiający zapłaci za ilość faktycznie korzystających z usługi cateringowej oraz za faktyczną ilość uczestników uroczystej kolacji (ilość osób korzystających z usługi cateringowej może być inna niż ilość uczestników uroczystej kolacji).