



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



AKADEMICKI INKUBATOR  
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI  
UNIWERSYTETU OPOLSKIEGO

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Projekt realizowany przez Uniwersytet Opolski  
pn. „Udany start z UNI 2”

Opole, dnia 2011-05-06

## ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę cateringu podczas konferencji podsumowującej projekt pn.:

„Udany start z UNI 2”

(wartość zamówienia nie przekracza równowartości 14000 euro)

### 1. Przedmiot zamówienia: catering podczas konferencji podsumowującej projekt:

- Konferencja prowadzona w siedzibie Zamawiającego (Uniwersytet Opolski)
- Usługa cateringu powinna składać się z poczęstunku w postaci :
  - ✓ **Przerwa kawowa:**
    - Kawa w saszetkach (mleczko, cukier) – 75 porcji;
    - Herbata (cytryna, cukier) – 40 porcji;
    - Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy) – 40 porcji po 200ml
    - Woda mineralna (gazowana i niegazowana) – 35 sztuk (szklane butelki po 250ml);
    - Ciasto (sernik z brzoskwinia, szarlotka, ciasto orzechowe)- 45 porcji po 100g;
    - Kruche ciasteczka (rogaliki nadziewane, delicje, kruche z orzechami, kuleczki orzechowe z kokosem) - 30 porcji po 100 g;
    - Babeczki owocowe – 20 sztuk;
    - Patera owoców dekorowanych – 2 szt., ok. 30 porcji;
    - Kanapki dekoracyjne – 150 szt..
  - ✓ **Lunch:**
    - Filet rybny z warzywami w sosie śmietankowym – 40 porcji po 250g;
    - Cannelloni ze szpinakiem i serem w sosie beszamelowym – 35 porcji po 400g;
    - Ziemniaki country zapiekane z ziołami – 20 porcji po 200g;
    - Kuleczki ryżowo-serowe w panierce – 20 porcji po 4 sztuki (200g);
    - Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami – 25 porcji po 150g;
    - Sałatka holenderska ze świeżym kalafiozem – 25 porcji po 150g;
    - Pomidorki w sosie balsamicznym – 25 porcji po 150g;
    - Soki owocowe – 40 porcji po 200ml;
    - Woda mineralna (gazowana i niegazowana) – 35 sztuk (szklane butelki po 250ml);
- Wszystkie produkty powinny być świeże i najwyższej jakości.
- Dostawca zapewnia całą oprawę techniczną wraz ze stołami, na który dostarcza Catering.
- Do obsługi przerwy kawowej oraz lunchu wymagana jest obsługa kelnerska oraz dostarczenie zastawy porcelanowej;
- Catering powinien być dostarczony we wskazanych przez Zamawiającego terminach i miejscach najpóźniej na 30 minut przed organizacją konferencji.

**2. Termin realizacji zamówienia – 21.06.2011r.**

**3. Warunki płatności – do 14 dni od daty otrzymania faktury**

**Akademicki Inkubator  
Przedsiębiorczości  
Uniwersytetu Opolskiego**  
D.S. Kmicic pokój nr 1  
ul. Grunwaldzka 31  
45-054 Opole  
tel./Fax (77)452 74 57

**Uniwersytet Opolski**  
pl. Kopernika 11  
45-040 Opole  
tel. (77) 541 59 03, (77) 541 59 04  
fax. (77) 541 59 00



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



AKADEMICKI INKUBATOR  
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI  
UNIwersytetu OPOLSKIEGO

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
Projekt realizowany przez Uniwersytet Opolski  
pn. „Udany start z UNI 2”

---

**4. Kryterium wyboru oferty** – cena brutto 100 %

**5. Ofertę cenową** należy złożyć do dnia: **13.05.2011** r. do godz. 10:00 w formie:

- a) pisemnej w Uniwersytecie Opolskim w Akademickim Inkubatorze Przedsiębiorczości UO pok. nr 1, ul. Grunwaldzka 31, 45-054 Opole lub
- b) faksem 077 452 7457 lub
- c) mailem na adres inkubator@uni.opole.pl

**6. Osobami uprawnionymi do kontaktów z wykonawcami są:**

- a) mgr Ewa Rurynkiewicz – Kierowniczka projektu
- b) mgr Małgorzata Wąchała – Pełnomocniczka ds. administracyjno-księgowych ,tel. 77 452 7457.

**7. Zamawiający zastrzega sobie prawo anulowania zapytania ofertowego bez podania przyczyny.**