**Poznań, 6 maja 2016 r.**

**Fundacja Europejskie Forum Sztuki**

**ul. Łódzka 11**

**60-468 Poznań**

**NIP: 781-17-57-108**

**KRS: 0000223284**

**REGON: 634637666**

**tel. + 48 601703080**

**fax + 48 618483129**

**biuro@fefs.pl**

**www.fefs.pl**

**Zapytanie ofertowe nr 10/2016**

**(dot. Projektu: Zwiększenie atrakcyjności oferty kulturowej regionu poprzez organizację Enter Music Festival 2016 i 2017 oraz wystaw z oddaniem do przestrzeni publicznej dzieł sztuki w Visual Park na terenie ośrodka rekreacyjno-sportowego nad jeziorem Strzeszyńskim
WND- RPWP.04.04.02-30-0003/15)**

Szanowni Państwo,

Działając w imieniu Fundacji Europejskie Forum Sztuki zwracam się z prośbą o przedstawienie oferty na świadczenie usług cateringowych.

**I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia są usługi oznaczone kodem CPV: [55320000-9 - Usługi podawania posiłków](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/uslugi-podawania-posilkow-7720/)
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia kompleksowej usługi cateringowej w związku
z organizacją festiwalu Enter Enea Festival 2016.
3. Usługi świadczone będą w dniach 23-26 maja 2016 na terenie ośrodka rekreacyjno-sportowego nad jeziorem Strzeszyńskim, na które składać się będzie:
* W dniu 23 maja: - obiad dla 82 osób

- kolacja dla 100 osób

* W dniu 24 maja: - obiad dla 136 osób

- kolacja dla 100 osób

* W dniu 25 maja: - obiad dla 140 osób

- kolacja dla 100 osób

* W dniu 26 maja: - obiad dla 36 osób
1. Obiady: zgodnie z przykładowym menu - 3 rodzaje dań (2 mięsa, 1 danie rybne), podane na półmiskach, 1,5 p./os., na stołach 10-16 osobowych, rotacyjnie (w godz. 13:00 – 15:00).

W każdym dniu należy być przygotowanym także na zapewnienie posiłków wegetariańskich.

1. Kolacje: zgodnie z przykładowym menu – 3 p./os., podane na stole szwedzkim (godz. 21:00).
2. Wymagania: zastawa porcelanowa, sztućce metalowe, obrusy materiałowe, obsługa kelnerska.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania miejsca świadczenia usług oraz sprzątania
w trakcie jak i po jej realizacji.

**II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 26 maja 2016 r.

**III. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania - załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

**IV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: biuro@fefs.pl, faksem na nr: 61-848-31-29, poczty, kuriera lub dostarczona osobiście na adres:
ul. Koszalińska 15, 60-480 Poznań do dnia 14.05.16 r. do godziny 12:00.
2. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 14.05.16 r., a wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony na stronie internetowej pod adresem [www.fefs.pl](http://www.fefs.pl)
3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie: [www.fefs.pl](http://www.fefs.pl)

**V. OCENA OFERT**

 Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryterium cena: Cena 100%

**VI. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem [www.fefs.pl](http://www.fefs.pl)

**VII. ZAŁĄCZNIKI**

Załącznik nr 1 – wzór formularza ofertowego.

Przykładowe

MENU

OBIAD

Danie główne 1,5 p./os. – w stoły

- polędwiczki wieprzowe z cebulką i kaparami, ziemniaki puree, buraczki pieczone

- filet z kaczki marynowanej w jabłkach, pyzy drożdżowe, kapusta modra

- łosoś marynowany w musztardzie francuskiej i miodzie

- frytki, warzywa z grilla

- sałata wiosenna z vinegrette (na każdym stole)

KOLACJA

Zimne zakąski (3p./os.)

- befsztyk tatarski

- wędzone mięsa i ryby

- schab z owocami

- carpaccio z buraków z kozim serem

- płatki wędzonej kaczki z mandarynkami

- pasztet z żurawiną

- sałatka z pieczonym kurczakiem

- bułeczki, masło