

Szczecin, dnia 19 grudnia 2011 roku

Zapytanie ofertowe nr 11/2011/Re:start

Szanowni Państwo!

Polska Fundacja Przedsiębiorczości, realizując Projekt „Re:start” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cateringowej zgodnie z poniższą specyfikacją:

Przedmiot zamówienia.	Obsługa cateringowa Warsztatów w dniach 10-12.01.2012r.				
	Przerwy	Zakres	Poziom	Godz.	Liczba osób
	10.01.2012				
	I Powitalna kawa	kawa, herbata, woda, kruche ciastka	Poziom 0 Sala Toronto	09:30-10:00	32
	II Przerwa	kawa, herbata, woda, 3 rodzaje ciast (1 szt./os), owoce	Poziom 0 Sala Toronto	11:30-11:45	32
	III Przerwa	kawa, herbata, woda, lunch - jedno ciepłe danie (propozycja oferenta, np. pierogi, gołąbki, beuf strogonow z pieczywem, gulasz, panierowany filet z kurczaka,)	Poziom 0 Sala Toronto	13:15-14:00	32
	11.01.2012				
	I Powitalna kawa	kawa, herbata, woda, kruche ciastka	Poziom 0 Sala Toronto	08:30-09:00	32
	II Przerwa	kawa, herbata, woda, 3 rodzaje ciast (1 szt./os), owoce	Poziom 0 Sala Toronto	10:30-11:00	32
	III Przerwa	kawa, herbata, woda, lunch - jedno ciepłe danie (propozycja oferenta, np. pierogi, gołąbki, beuf strogonow z pieczywem, gulasz, panierowany filet z kurczaka,)	Poziom 0 Sa□a Toronto	12:30-13:30	32
	12.01.2012				
	I Powitalna kawa	kawa, herbata, woda, kruche ciastka		08:30-09:00	32
	II Przerwa	kawa, herbata, woda, 3 rodzaje ciast (1 szt./os), owoce	Poziom 0 Korytarz	10:30-11:00	32
	III Przerwa	kawa, herbata, woda, lunch - jedno ciepłe danie (propozycja oferenta, np. pierogi, gołąbki, beuf strogonow z pieczywem, gulasz, panierowany filet z kurczaka,)	Poziom 0 Sala Toronto	12:30-13:30	32

Oferta	<p>a) Catering oraz obsługa cateringowa (kelnerzy, przygotowanie stołów – obrusy, dekoracje np. kompozycje kwiatowe; ekspozycja menu), transport z/do siedziby Fundacji.</p> <p>b) Zleceniobiorca zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Nie dopuszcza się możliwości użycia naczyń plastikowych.</p>
Informacje dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> • Ceny prosimy podawać w kwotach brutto, • Prosimy podać rodzaj i gramaturę ciast na osobę, • Do dyspozycji cateringu jest kuchnia (w tym zmywarka, zapewnienie detergentów po stronie zleceniobiorcy), • Catering powinien być przygotowany 15 min. przed rozpoczęciem warsztatów oraz 15 min przed każdą przerwą, • Ponieważ sprzątanie będzie miało miejsce w trakcie trwania warsztatów, wymagany jest odpowiedni ubiór obsługi. <p>Do niniejszego zapytania ofertowego nie stosuje się Ustawy <i>Prawo Zamówień Publicznych</i>.</p>
Termin nadsyłania ofert	<p>Oferty należy przesyłać do 27 grudnia 2011 roku</p> <ul style="list-style-type: none"> • pocztą elektroniczną na adres i.jurkiewicz@pfp.com.pl • osobiście lub listownie na adres ul. Monte Cassino 32, 70-466 Szczecin. <p>UWAGA: W przypadku wysyłania ofert za pomocą poczty elektronicznej prosimy o sporządzenie oferty, wydrukowanie jej, <u>podpisanie</u>, zeskanowanie i wysłanie jako załącznik do maila.</p>
Kryteria wyboru	<p>Kryteria wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cena • zaproponowane menu • zgodność oferty z zapytaniem
Forma płatności	Przelew w terminie 7 dni od daty dostarczenia faktury przez Wykonawcę.
Zleceniodawca	Polska Fundacja Przedsiębiorczości ul. Monte Cassino 32, 70-466 Szczecin NIP 851-22-42-911

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości, informacji udziela p. Izabela Jurkiewicz (tel. 091 312 92 22).