

Poznań, 22.11.2016 r.

### ZAPYTANIE CENOWE

Zamawiający - Wielkopolska Izba Rolnicza w Poznaniu - zaprasza do złożenia ofert na:

1. Przedmiot zamówienia: przygotowanie wyżywienia i obsługi dla uczestników Gali Jubileuszu XX-lecia WIR (1000 osób). W skład usługi wchodzi:

**- bufet kawowy (dostępny od godziny 10.00 do zakończenia spotkania ok. godz. 16.30):**

- kawa 200 ml – 1000 porcji,
- herbata 200 ml – 1000 porcji,
- woda mineralna w szklanej butelce 0,3 l – 1000 szt.,
- soki owocowe różne 0,3 l – 1000 szt.,
- cukier dostępność do woli,
- mleko lub śmietana dostępność do woli,
- cytryna dostępność do woli,
- rogaliki marcińskie 200 g – 800 szt.,
- tort z logo WIR - 100 kg,

**- obiad( ok godz. 14.00):**

- golonka 250 g – 500 porcji,
- polędwica w sosie z grzybami 120 g – 500 porcji,
- piersi z kurczaka panierowane z sosem chili 120 g – 500 porcji,
- noga kaczki smażona 150 g – 500 porcji,
- karkówka smażona – 120 g – 500 porcji,
- ryż biały 100 g – 500 porcji,
- ziemniaki zasmażane – 150 g – 500 porcji,
- ziemniaki puree 100 g – 500 porcji,
- kluski śląskie 100 g – 500 porcji,
- barszcz czerwony 250 g z krokietem 150 g – 400 porcji,
- żurek z jajkiem 250 g – 400 porcji,
- krem z dyni na ostro ze słonecznikiem i pestkami dyni 250 g – 400 porcji,
- marchewka z groszkiem na ciepło 100 g – 400 porcji,

- buraki ćwikła na ciepło 100 g - 400 porcji,
  - surówka z białej kapusty 100 g – 400 porcji,
  - kapusta modra zasmażana 100 g – 400 porcji,
  - kapusta zasmażana – 100 g – 400 porcji,
  - 3 warchlaki na ciepło z pieca o wadze 60 kg,
  - tatar 50 g – 500 porcji,
  - śledzie w oleju lub śmietanie 50 g – 500 porcji,
  - sałatka warzywna 50 g – 500 porcji,
  - chleb na zakwasie 100 g – 1000 porcji,
  - masło 3 g – 1000 porcji,
  - półgęski 2 g – 1000 porcji
- całość prac związana z obsługą cateringową,
  - koszty najmu stolików bankietowych – 100 sztuk,
  - zapewnienie wystroju – obrusy, dekoracje, itp.
  - dbanie o porządek na stolikach i w ich otoczeniu,

Wykonawca usługi zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń (zastawa porcelanowa, sztućce oraz serwetki) oraz posprzątania pozostałości po wykonaniu usługi.

2. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

- 14 grudnia 2016 roku, w Sali Ziemi na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich,

3. Miejsce i termin złożenia oferty: Wielkopolska Izba Rolnicza ul. Gołęcińska 9L, 60-626 Poznań

4. Termin otwarcia ofert: 29.11.2016 roku o godzinie 9.00

5. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty: cena

6. Warunki płatności: przelew 14 dni od dnia doręczenia faktury VAT.

7. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Katarzyna Strzyż 62 592 80 18, Barbara Idczak 61 227 01 30,

8. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.

9. Treść oferty:

- 9.1. nazwa wykonawcy.....
- 9.2. adres wykonawcy .....
- 9.3. NIP .....
- 9.4. regon.....
- 9.5. nr rachunku bankowego .....
- 9.6. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:  
Cenę brutto ..... zł (słownie złotych.....)

9.7. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

9.8. Potwierdzam termin i miejsce realizacji zamówienia.

9.9. Wyrażam zgodę na warunki płatności określone w zapytaniu cenowym

dnia.....

podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

pieczęć wykonawcy