

Zaproszenie do udziału w konkursie ofert

Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

ul. Konstruktorska 3A, 02-673 Warszawa

Fax (+48 22) 45 90 461, tel. (22) 45 90 100

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej dla 30 osób w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, ul. Konstruktorska 3A, 02-673 w Warszawie w dniu 15 grudnia 2016 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Charakter spotkania:

- Szkolenie

Liczba uczestników:

- 30 osób

Miejsce realizacji:

- Siedziba Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, 02-673 Warszawa, ul. Konstruktorska 3A

Catering:

- **Przerwa kawowa gotowość godz. 11:00**

kawa z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (1.5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier, serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń; woda – gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę); soki – 3 rodzaje soków 100 % (łącznie co najmniej 300 ml na osobę); ciastka kruche (co najmniej 80 g na osobę); świeże owoce, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 150 g na osobę)

- **Lunch gotowość godz. 12:45**

(stół szwedzki)

woda gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),

soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),

napoje gorące: kawa z ekspresu, wybór herbat zawierający herbatę zieloną (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) wraz z termosami z gorącą wodą, mały pojemnik (1,5 l) kawy bezkofeinowej, dodatki – cytryna oraz mleko i cukier, serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;

sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 150 g na osobę);

zupa – 1 propozycja (co najmniej 300 ml na osobę);

danie główne – co najmniej 3 propozycje (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny, wegetariański nie mniej niż 250 g oraz dwa dodatki skrobiowe (jako dodatek skrobiowy rozumie się np. ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron)

danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (jeden rodzaj), rybne (jeden rodzaj, wegetariańskie (jeden rodzaj);

deser – sałatka owocowa lub świeże owoce, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 250 g na osobę) i co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę).

Usługi:

- przygotowanie, dowóz, sprzątanie, obsługa kelnerska, stoły koktajlowe

3. Termin realizacji

15 grudnia 2016 r.

4. Termin, miejsce i sposób składania ofert

Oferty należy składać w wersji elektronicznej na adres e-mail: joanna.zemelka@nfosigw.gov.pl **do dnia 12.12.2016 r. do godz. 12.00.**

5. Kryteria oceny ofert

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryterium:

Kryterium	Waga pkt
Cena (C)	100

Oferty zostaną ocenione wg wzoru:

najniższa oferowana cena

$C = \text{-----} \times 100 \text{ pkt.}$

cena ocenianej oferty

Punkty będą obliczane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Niniejsze zamówienie zostanie udzielone temu Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie punktowej.