

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 70 osób w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, ul. Konstruktorska 3A, 02-673 w Warszawie w dniu 21 grudnia 2016 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Charakter spotkania:

- Spotkanie JRP „Efektywność energetyczna i OZE”

Liczba uczestników:

- 70 osób

Miejsce realizacji:

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

Catering:

Przerwa kawowa ciągła od godz. 9:00 (gotowość 8:30):

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 o godz. 13:00 (gotowość 12:30):

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;

zupy – 2 propozycje (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));

surówki i jarzyna – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę);

deser: sałatka owocowa lub świeże owoce, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę).

Usługi:

- Przygotowanie, dowóz, obsługa kelnerska, sprzętanie, zapewnienie stołów koktajlowych (stoły po bufet zapewnia Zamawiający)

3. Termin realizacji

21 grudnia 2016 r.,

Przerwa kawowa ciągła od godz. 9:00 (gotowość 8:30)

Lunch godz. 13:00 (gotowość o godz. 12:30)

4. Termin, miejsce i sposób składania ofert

Oferty należy składać w wersji elektronicznej na adres e-mail: joanna.zemelka@nfosigw.gov.pl do dnia **16.12.2016 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

$C = \frac{\text{cena ocenianej oferty}}{\text{najniższa oferowana cena}} \times 100 \text{ pkt.}$

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.