

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 55 osób (dwa spotkania po około 25 i 30 osób) w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, ul. Konstruktorska 3A, 02-673 w Warszawie w dniu 5 i 10 stycznia 2017 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Charakter spotkania:

- Spotkanie Zarządu NFOŚiGW z przedstawicielami IP i IZ POLiŚ 2014-2020
- Szkolenie dla wnioskodawców działania 2.4 POLiŚ 2014-2020

Liczba uczestników:

- 55 osób (dwa spotkania po 25 i 30 osób)

Miejsce realizacji:

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

Catering dla spotkania 5 stycznia 2017 roku

Lunch o godz. 13:30 (gotowość 12:30)

Lunch zasiadany (nakrycie stołów dla 30 osób) oraz bufet na dania ciepłe i desery – stół szwedzki, przystawki na stole

- 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 (1,5l) kawy bezkofeinowej,
 - dodatki – cytryna oraz mleko i cukier, serwowane w opakowaniach zbiorczych (np. mleko w dzbanuszkach, cukier w cukiernicach) – bez ograniczeń;
- przystawki – co najmniej 4 rodzaje przystawek w formie zimnych przekąsek (po 80 g na osobę)
- 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).

Catering dla szkolenia 10 stycznia 2017 roku

Przerwa kawowa o godz. 11:40 (gotowość 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 – 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę);

Lunch o godz. 13:15 (gotowość 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;
- 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: co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę).

Usługi:

- Przygotowanie, dowóz, obsługa kelnerska, sprzątanie, zapewnienie stołów koktajlowych, nakrycia stołów bufetowych (stoły pod bufet zapewnia Zamawiający)

3. Termin realizacji

5 stycznia 2017 r.

10 stycznia 2017 r.

4. Termin, miejsce i sposób składania ofert

Oferty należy składać w wersji elektronicznej na adres e-mail: joanna.heyda@nfosigw.gov.pl **do dnia 04.01.2017 r. do godz. 10.30.**

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.