

## 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 140 osób (dwa spotkania po około 60 i 80 osób) w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, ul. Konstruktorska 3A, 02-673 w Warszawie w dniu 23 i 24 stycznia 2017 r.

#### 2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

##### Charakter spotkania:

- szkolenie dla wnioskodawców działania 1.1 POIiŚ 2014-2020 w dniu 23 stycznia 2017 roku
- szkolenie dla wnioskodawców działania 2.3 POIiŚ 2014-2020 w dniu 24 stycznia 2017 roku

##### Liczba uczestników:

- 140 osób (dwa spotkania po 80 i 60 osób)

##### Miejsce realizacji:

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

##### Catering dla szkolenia 23 stycznia 2017 roku (80 osób)

##### Przerwa kawowa o godz. 11:15 (gotowość 10:45)

- 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. 13:45 (gotowość 13:15)

##### 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).

#### **Catering dla szkolenia 24 stycznia 2017 roku (60 osób)**

##### **Przerwa kawowa** o godz. 12:00 (gotowość 11:30)

- 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 – 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę);

##### **Lunch** o godz. 14:00 (gotowość 13:30)

##### 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: 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

23 stycznia 2017 r.

24 stycznia 2017 r.

### 4. Termin, miejsce i sposób składania ofert

Oferty należy składać w wersji elektronicznej na adres e-mail: [joanna.zemelka@nfosigw.gov.pl](mailto:joanna.zemelka@nfosigw.gov.pl) **do dnia 19.01.2017 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.