



Fundusze Europejskie
Infrastruktura i Środowisko



Narodowy Fundusz
Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej

Unia Europejska
Fundusz Spójności



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 122 osób (trzy spotkania po około 20, 22 i 80 osób) w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, ul. Konstruktorska 3A, 02-673 w Warszawie w dniu 26 i 27 stycznia 2017 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Charakter spotkania:

- spotkanie ws. zagadnień związanych z realizacją umów PO i PT PO IiŚ 2014-2020 w dniu 26 stycznia 2017 r. (20 osób),
- posiedzenie Rady Nadzorczej NFOŚiGW w dniu 27 stycznia 2017 r. (22 osoby),
- szkolenie dla wnioskodawców Działania 2.1.5 POIiŚ 2014-2020 w dniu 27 stycznia 2017 r. (80 osób).

Liczba uczestników:

- 122 osoby (trzy spotkania po 20, 22 i 80 osób)

Miejsce realizacji:

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

I. Catering dla spotkania 26 stycznia 2017 roku (20 osób)

Kanapki i ciasta o godz. 12:00 (gotowość 11:30), sala 108

Kanapki: kanapki dekoracyjne, łącznie 6 sztuk na osobę – co najmniej 360 g, do wyboru: z łososiem, serami twardymi, indykiem, szynką itp. Kanapki będą podane na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje).

Ciasta: co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę).

II. Catering dla spotkania 27 stycznia 2017 roku (22 osoby) VIP

Owoce i soki o godz. 9:30 (gotowość 9:00), sala 108

Owoce: świeże owoce filetowane, w tym lokalne sezonowe (co najmniej 150 g na osobę), podane na 6 talerzykach

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

Lunch zasiadany o godz. 12:00 (gotowość 11:30) – nakrycie stołów dla 22 osób oraz bufet na dania ciepłe i desery – stół szwedzki, przystawki na stole, sala 105 G

- 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;
- 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).

III. Catering dla szkolenia 27 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).

Usługi:

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

3. Termin realizacji

26 stycznia 2017 r.

27 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 **do dnia 24.01.2017 r. do godz. 10.00.**

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.