

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 2 lutego 2017 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Charakter spotkania:

- Spotkanie Zarządu NFOŚiGW z przedstawicielami IP i IZ POIiŚ 2014-2020

Liczba uczestników:

- 30 osób

Miejsce realizacji:

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

Catering dla spotkania 2 lutego 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 (1,5 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).

Usługi:

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

3. Termin realizacji

2 lutego 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 31.01.2017 r. do godz. 13.00.**

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.