

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 40 osób (dwa spotkania po 20 osób) w siedzibie Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej, ul. Konstruktorska 3A, w Warszawie w dniach 20 i 21 lutego 2017 r.

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Charakter spotkania:

- szkolenia „Wykonywanie świadectw charakterystyki energetycznej oraz wykonywanie i sprawdzanie audytów energetycznych” dla doradców projektu „Efektywność energetyczna i OZE” w dniach: 20 i 21 lutego 2017 roku w siedzibie NFOŚiGW, ul. Konstruktorska 3A w Warszawie (2 spotkania po 20 osób, łącznie 40 osób)

Liczba uczestników:

- 40 osób (dwa spotkania po 20 osób)

Miejsce realizacji:

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

Catering dla spotkania 20 lutego 2017 roku

Przerwa kawowa ciągła od godz. 9:30-16:00 (gotowość godz. 9:00)

- kanapki dekoracyjne, łącznie 4 sztuki na osobę – co najmniej 240 g, do wyboru: z łososiem, serami twardymi, indykiem, szynką itp. Kanapki będą podane na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje).

- 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 o godz. 13:15 (gotowość 12:45) – hol

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 – 1 propozycja (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));

deser: świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę).

Catering dla spotkania 21 lutego 2017 roku

Przerwa kawowa ciągła od godz. 7:45-12:00 (gotowość godz. 7:30)

- kanapki dekoracyjne, łącznie 4 sztuki na osobę – co najmniej 240 g, do wyboru: z łososiem, serami twardymi, indykiem, szynką itp. Kanapki będą podane na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje).

- 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 o godz. 13:00 (gotowość 12:30) – hol

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 – 1 propozycja (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));

deser: świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę) i 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

20 i 21 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 16.02.2017 r. do godz. 15.30.**

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.