



**WWF Polska**  
ul. Usypiskowa 11  
02-386 Warszawa  
Polska / Poland

Tel: +48 22 660 44 33  
Fax: +48 22 660 44 32  
www.wwf.pl

Warszawa, 02.11.2022

## Zapytanie o ofertę cenową

Szanowni Państwo,

Fundacja WWF Polska zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej na organizację warsztatów organizowanych przez Fundację WWF w ramach projektu Zrównoważone rybołówstwo, w tym świadczenie usługi cateringu/gastronomii oraz wynajem sali.

### Opis przedmiotu usługi:

Do zakresu zadań i obowiązków wybranego Wykonawcy należy zapewnienie sali konferencyjnej z odpowiednim wyposażeniem oraz wyżywienia dla uczestników i organizatorów warsztatów:

#### 1. Wynajem sali konferencyjnej dla ok. 25 osób (+/- 5 osób) spełniającej następujące warunki:

- Wykonawca musi zapewnić salę o rozmiarach i wymogach odpowiadających potrzebom szkoleniowym dla około 25 osób (+/- 5 osób) w dniu 23 listopada 2022 roku w godzinach 10:00-16:00; ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona do dnia 18.11.2022,
- sala musi znajdować się w bliskim sąsiedztwie dworca kolejowego PKP;
- powinna być wyposażona w system nagłośnieniowy, mikrofon oraz rzutnik wraz z ekranem w celu wyświetlenia prezentacji;
- łatwy dostęp do źródła prądu (gniazdka + przedłużacz);
- flipchart lub tablica łatwo ścierna, markery;
- dostęp do Internetu bezprzewodowego;
- zapewnienie obsługi technicznej podczas trwania warsztatów;
- miejsce na catering – oddzielne pomieszczenie umożliwiające konsumpcję podczas przerw kawowych oraz lunchu.

Na każdym etapie planowania Wykonawca może kontaktować się z osobą wyznaczoną do kontaktu przez Zamawiającego w celu skonsultowania efektywności danego rozwiązania, potwierdzenia lub skonsultowania czy jest ono możliwe z punktu widzenia potrzeb szkoleniowych itd.

#### 2. Usługa cateringu i wyżywienia dla ok. 25 osób (+/- 5 osób) spełniającej następujące warunki:

- Wykonawca zapewni całodzienną przerwę kawową oraz lunch dla 25 uczestników i organizatorów szkolenia (+/- 5 osób) w dniu 23 listopada 2022;
- w trakcie przerwy kawowej powinny być zapewnione co najmniej: kawa (rozpuszczalna i sypana lub z ekspresu) oraz herbata ze zrównoważonych upraw, cukier, mleko ekologiczne i roślinne, woda w szklanych opakowaniach, przekąski: ciastka, słone przekąski, w tym



**WWF Polska**  
ul. Usypiskowa 11  
02-386 Warszawa  
Polska / Poland

Tel: +48 22 660 44 33  
Fax: +48 22 660 44 32  
www.wwf.pl

produkty wegańskie; owoce (pochodzące od polskich dostawców, w miarę możliwości sezonowe).;

- Wykonawca powinien zapewnić przerwę kawową w jednej wspólnej przestrzeni dostępnej dla wszystkich uczestników szkolenia;
- lunch powinien składać się w minimum 70% z certyfikowanych produktów ekologicznych, w opcji: wegetariańskiej i wegańskiej, z wykorzystaniem sezonowych i lokalnych produktów;
- lunch powinien składać się co najmniej z pierwszego dania ciepłego (zupa, przystawka), drugiego dania ciepłego obiadowego (np. makaron lub ryż z warzywami, kotlet z ziemniakami i surówką itp.), deseru oraz co najmniej dwóch napojów do wyboru dla każdego uczestnika (soki, woda, herbata, kawa z opcją mleka ekologicznego i roślinnego itp.);
- ostateczna liczba uczestników zostanie potwierdzona do dnia 18.11.2022;
- menu powinno zostać skonsultowane z zamawiającym najpóźniej 3 dni przed dniem szkolenia.

Wykonawca zrealizuje usługę cateringu i gastronomii stosując się do unijnych kryteriów dotyczących zielonych zamówień publicznych, (ang. green public procurement, GPP) dla grupy produktów „Żywność i usługi cateringowe”. Aby ograniczyć wytwarzanie odpadów, należy podawać żywność i napoje, wykorzystując sztucce, wyroby szklane, naczynia i obrusy wielorazowego użytku, albo sztucce, naczynia lub inny sprzęt cateringowy oparty na surowcach odnawialnych

Wykonawca zapewni obsługę, rozstawienie i bieżącą wymianę naczyń oraz dbałość o estetykę miejsca podawania posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby uczestników biorących udział na 3 dni przed organizacją szkolenia.

W niniejszym zapytaniu zgłaszać oferty mogą Wykonawcy spełniający wszystkie kryteria zamówienia oraz dodatkowo:

- a) posiadają odpowiednie doświadczenie oraz dysponują odpowiednim potencjałem technicznym;
- b) znajdują się w sytuacji finansowej i ekonomicznej, zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Cena podana w ofercie musi obejmować całkowitą kwotę realizacji zamówienia brutto (tj. z uwzględnieniem podatku VAT) i netto oraz kalkulację całkowitej kwoty realizacji zamówienia w podziale na części składowe usługi oraz musi zawierać przykładowe menu. Cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem zadania.

**Prosimy o przedstawienie oferty cenowej wraz z kalkulacją wynagrodzenia brutto.**

**Na oferty cenowe oczekujemy w terminie do dnia 09.11.2022, pod adresem: [knawrocka@wwf.pl](mailto:knawrocka@wwf.pl) i [idobrowolska@wwf.pl](mailto:idobrowolska@wwf.pl)**