



**CECH RZEMIOSŁ RÓŻNYCH
I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI**
33-300 Nowy Sącz, Rynek 11
tel.: 18 443-75-21, tel/fax.: 18 444-49-25,
NIP: 734-000-69-33 REGON: 000760024



www.cech.nowysacz.com.pl e-mail: cech@nowysacz.com.pl

L.dz. 136 /2024

Nowy Sącz, 26 lutego 2024 r.

ZAPYTANIE

Catering i obsługa Święta Rzemiosła – Świętego Józefa

1. dla członków Cechu Rzemiosł Różnych w Nowym Sączu
2. dla uczniów Rzemieślniczej Branżowej Szkoły I stopnia im. Św. Józefa Cechu Rzemiosł Różnych i Przedsiębiorczości w Nowym Sączu

ZAMAWIAJACY: Cech Rzemiosł Różnych i Przedsiębiorczości w Nowym Sączu
33-300 Nowy Sącz, Rynek 11; NIP 7340006933

OPIS ZAMÓWIENIA

Catering i obsługa na spotkaniach z okazji święta rzemiosła:

1. dla członków Cechu Rzemiosł Różnych w Nowym Sączu
2. dla uczniów Rzemieślniczej Branżowej Szkoły I stopnia im. Św. Józefa Cechu Rzemiosł Różnych i Przedsiębiorczości w Nowym Sączu

TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

19 marca 2024 roku, godz. 10.00 - Cech Różnych i Przedsiębiorczości w Nowym Sączu, ul. Rynek 11 i Szkoła Cechu, ul. Jagiellońska 82, Nowy Sącz

OCENA OFERT

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie kryterium - cena

INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców za pośrednictwem poczty elektronicznej.

OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTU

1) Urszula Gołąb - Cech tel. 18 4437521;

ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru oferty oraz nie dokonania żadnej oferty bez podania przyczyny i z tego tytułu Oferentom będą przysługiwały żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

Oferty należy przesłać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres:

cech@nowysacz.com.pl lub złożyć w biurze Cechu – Rynek 11, w terminie do 7 marca br., do godz. 15:00.

W odpowiedzi na ofertę proszę podać:

- koszt w przeliczeniu na 1 osobę.

SPECYFIKACJA:

Spotkanie w Cechu – Rynek 11

- 1) Liczba uczestników około 50 – 70 osób
- 2) Catering i obsługa gastronomiczna:
 - gulasz lub strogonow,
 - danie gorące w bemaarach: żeberka z kapustą, golonki, pierogi, gołąbki, karczek, kurczak; dodatki : ziemniaki, ryż
 - płyta zimna: sałatka, wędliny, ser, śledzie
 - ciasto, napoje gorące (kawa, herbata), napoje zimne (woda, soki)

Szkoła Cechu, ul. Jagiellońska 82

- 3) Liczba uczestników około 150 – 170 osób
- Danie obiadowe (ziemniaki, kotlet, surówka),
- Sok, woda,
- podanie na naczyniach jednorazowych

D Y R E K T O R
BIURO CECHU
mgr inż. Urszula Gołąb