

CECH RZEMIOSŁ RÓŻNYCH

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.cechnowysacz.pl e-mail: biuro@cechnowysacz.pl



L.dz. 156 /2026

Nowy Sącz, 24 lutego 2026 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 w Nowym Sączu

ZAMAWIAJACY: Cech Rzemiosł Różnych 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 w Nowym Sączu

TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

19 marca 2026 roku, godz. 10.00 - Cech Rzemiosł Różnych 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:

biuro@cechnowysacz.pl lub złożyć w biurze Cechu – Rynek 11,

w terminie do 9 marca br., do godz. 10:00.

W odpowiedzi na ofertę proszę podać:

- koszt brutto w przeliczeniu na 1 osobę.

SPECYFIKACJA:

Spotkanie w Cechu – Rynek 11

- 1) Liczba uczestników około 60 – 70 osób
- 2) Catering i obsługa gastronomiczna:
 - gulasz lub strogonow,
 - danie gorące w bemarach: żeberka z kapustą, golonki, pierogi, gołąbki, karczek, kurczak; dodatki : ziemniaki, ryż
 - płyta zimna: sałatka – co najmniej 2 rodzaje, wędliny, sery, śledzie
 - ciasto, napoje gorące (kawa, herbata), napoje zimne (woda, soki)

Szkoła Cechu, ul. Jagiellońska 82

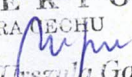
- 3) Liczba uczestników około 120 – 170 osób
- II danie: mięso, ziemniaki, surówka oraz drożdówka
- Sok, woda,
- podanie na naczyniach jednorazowych

Oferent zobowiązany jest do zapewnienia pełnej obsługi gastronomicznej, w tym naczyń, zastawy stołowej oraz serwisu.

Prosimy o informację dotyczącą ceny za osobę, dostępnych wariantów menu oraz ewentualnych dodatkowych kosztów.

Uprzejmie prosimy o przygotowanie oddzielnej wyceny dla Cechu oraz oddzielnej wyceny dla Szkoły, z podaniem ceny brutto za osobę oraz całkowitego kosztu usługi.

Z góry dziękujemy za przygotowanie oferty.

D Y R E K T O R
BIURA CECHU

mgr inż. Urszula Gołąb