



Warszawa 23.02.2024 r.

Instytut Meteorologii i Gospodarki Wodnej  
Państwowy Instytut Badawczy (dalej IMGW-PIB)  
ul. Podleśna 61, 01-673 Warszawa  
NIP: 5250008809

## ZAPYTANIE OFERTOWE

### Przedmiot zamówienia:

**„Świadczenie usługi cateringowej podczas Światowego Dnia Meteorologii dla IMGW-PIB w Warszawie”**

**Termin realizacji zamówienia: 21 marca 2024 r.**

**Kryteria oceny oferty:** Cena (waga 100%)

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

W ramach zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

- 1) Zapewnienie stołów bufetowych i koktajlowych z pokrowcami min. 10 szt., dekoracji, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu).
- 2) Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, eleganckich filiżanek i spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowych.
- 3) **Termin: 21.03.2024 r. w godz. od 12:00 do 16:00**  
Miejsce: Instytut Meteorologii i Gospodarki Wodnej – Państwowy Instytut Badawczy  
ul. Podleśna 61, 01-673 Warszawa  
Planowana liczba osób: **120**
- 4) Zapewnienia serwisu kawowego ok 4h:
  - Kawa z ekspresów świeżo parzona, (bez limitu)
  - Herbata w torebkach różne smaki np. Dilmah, (bez limitu)
  - Cukier (biały i brązowy) słodzik, cytryna, mleko, mleko roślinne (bez limitu)
  - Soki owocowe 100 %, pomarańczowy i jabłkowy (min. 2 x 250g/os.)
  - Woda mineralna: gazowana i niegazowana w butelkach 0,5l (0,5l/os, 50/50)
  - Świeże owoce filetowane (min 100g/os.)
  - Ciasta domowe min. 2 rodzaje (min. 1 szt./os.)
  - Ciasteczka: mini babeczki, mini ptyisie, mini eklerki, mini rogaliki (min. 1szt./os.)
  - Mus z czekoladowy lub waniliowy z dodatkami (min 1 szt./os)
- 5) Zapewnienia lunchu:
  - 1 zupa krem – np.: z dyni i batatów lub ze świeżych pomidorów lub z zielonych groszku z dodatkami (min. 250ml/os.)
  - dania na ciepło (mięsne 50%, 50%)





- 1 danie mięsne (kurczak) 250gr/os - filety z kurczaka z dodatkami np. w sosie kremowo śmietankowym z suszonych pomidorów lub duszone w białym winie z porami
  - 2 danie mięsne (wieprzowina) 250gr/os – polędwica wieprzowa duszona w sosie np. z leśnych grzybów
  - 1 danie (WEGE100%) 250gr/os – kotleciki z zielonego groszku ze szpinakiem i otrębami z dodatkami
    - mini ziemniaki opiekane w aromatycznych ziołach,
    - ryż z dodatkami
    - mix zielonych sałat ze świeżymi warzywami, pomidorami, słodką kukurydzą i francuskim vinaigrette
    - mix pieczonych warzyw z dodatkami
- 6) Przygotowania produktów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych oraz obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa.
- 7) Zapewnienie pojemników jednorazowych do spakowania potraw na wynos po uroczystości.

**Płatność za zrealizowaną usługę** dokonana będzie po wykonanej usłudze na podstawie faktury Wykonawcy, do której dołączony będzie podpisany przez przedstawiciela Zamawiającego dokument potwierdzający odbiór usługi.

**Termin płatności** – 30 dni kalendarzowych licząc od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

**Ważność oferty:** 21 dni kalendarzowych licząc od daty upływu terminu na składanie ofert.

**Opis sposobu przygotowania oferty:** w załączonym do zapytania ofertowego Formularzu ofertowym – załącznik nr 3, należy podać ceny jednostkowe netto, stawkę podatku VAT oraz ceny brutto wyspecyfikowanych materiałów. Ceny należy podać z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku w PLN.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

**Opis sposobu obliczania ceny:** w cenę oferty należy wliczyć wszystkie koszty wykonania zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany do podania ceny netto dostawy będącej przedmiotem zamówienia powiększonej o obowiązujący podatek VAT.

Cena podana przez Wykonawcę za świadczoną usługę obowiązuje przez cały okres obowiązywania Umowy i nie będzie podlegała waloryzacji.

**Miejsce i termin złożenia oferty:** ofertę należy złożyć w terminie do dnia: **29.02.2024 r. do godz. 16.00** na adres e-mail: [monika.kwasniewska@imgw.pl](mailto:monika.kwasniewska@imgw.pl)

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu wyznaczonego na składanie ofert.

Wykonawca prowadzący działalność gospodarczą na podstawie ewidencji działalności gospodarczej, winien dołączyć do oferty, podpisaną klauzulę informacyjną, wraz ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych (Załącznik nr 1 do zaproszenia).

Wykonawca do oferty zobowiązany jest załączyć oświadczenie o treści jak w Załączniku nr 2 do zaproszenia.



Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcą jest:

Katarzyna Badowska-Rosłonek, tel.: 573 006 771, e-mail: [katarzyna.badowska-rosłonek@imgw.pl](mailto:katarzyna.badowska-rosłonek@imgw.pl)

Monika Kwaśniewska, tel.: 503 199 998, e-mail: [monika.kwasniewska@imgw.pl](mailto:monika.kwasniewska@imgw.pl)

Data: 23.02.2024 r.

.....  
*Dyrektor Centrum Administracji*

Załączniki:

- 1 – Klauzula RODO
- 2 – Oświadczenie Wykonawcy
- 3 – Formularz ofertowy

