



Warszawa 28.11.2024 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 Spotkania Świątecznego Pracowników IMGW-PIB w Warszawie, ul. Podleśna 61”

Termin realizacji zamówienia: 17 grudnia 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. 20 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: 17.12.2024 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: **300**

4) Zapewnienie bufetu gorącego:

Zupy 50:50 % (min. 250 mL/os):

- ✓ Barszcz czerwony z uszkami
- ✓ Zupa grzybowa z łazankami

Dania główne (min. 450 g/os.):

- ✓ Świąteczny bigos wigilijny
- ✓ Karmazyn w kremowym sosie śmietanowo-porowym
- ✓ Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
- ✓ Pierogi z mięsem, okraszone przysmażoną cebulką
- ✓ Pieczone tartaletki z kurczaka z warzywami
- ✓ **Dodatki:** mini ziemniaczki opiekane z koperkiem, buraczki zasmażane z jabłkiem





5) Zapewnienie bufetu zimnego:

Sałatki (80 g/os.):

- ✓ Klasyczna świąteczna sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka świąteczna z pomarańczami, prażonymi pestkami dyni i słonecznika, z dodatkiem sosu pomarańczowego
- ✓ Lwowska sałatka z buraków, ziemniaków, ogórków kiszonych i śledzi, z sosem śmietanowo-musztardowym

Deska świątecznych wędlin (50 g/os):

- ✓ Pasztet pieczony z dodatkami
- ✓ Schab pieczony ze śliwką
- ✓ Karkówka pieczona w majeranku

Przystawki (50 g/os.):

- ✓ Śledź tradycyjny w oleju
- ✓ Śledź pod pierzynką warzywną
- ✓ Ryba po grecku
- ✓ Soczysta kaczka podana z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną
- ✓ Zasmażane podgrzybki z delikatną cebulką, podane na chrupiącej grzance
- ✓ Kruche tartaletki wypełnione duszoną, kiszoną kapustą, grzybami i suszonymi śliwkami
- ✓ **Dodatki:** sos tatarski, chrzan, ćwikła, masło czosnkowe, pieczywo ciemne, jasne, pieczywo z ziarnami

6) Zapewnienie bufetu słodkiego (min. 3 szt./os):

- ✓ Piernik świąteczny przekładany powidłami śliwkowymi
- ✓ Rolada drożdżowa z makiem
- ✓ Tradycyjny sernik udekorowany skórką pomarańczową
- ✓ Blok czekoladowy z bakaliami

7) Zapewnienia serwisu kawowego i napojów ok 4h:

- ✓ Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- ✓ Herbata w torebkach różne smaki np. Dilmah (bez limitu)
- ✓ Woda z cytryną i miętą
- ✓ Wigilijny kompot z suszu
- ✓ **Dodatki:** Cukier (biały i brązowy) słodzik, cytryna, mleko, mleko roślinne (bez limitu)

8) Przygotowania produktów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych oraz obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa.

9) 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 – 14 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: **02.12.2024 r. do godz. 12.00** na adres e-mail: Katarzyna.Badowska-Roslonek@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-Roslonek, tel.: 573 006 771, e-mail: katarzyna.badowska-roslonek@imgw.pl

.....
Zastępca Dyrektor Centrum Administracji

Załączniki:

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