



Warszawa 26.03.2026 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 I Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej  
BLIŻEJ JEZIOR w siedzibie IMGW-PIB, w Warszawie, ul. Podleśna 61”**

**Termin realizacji zamówienia: 22 maja 2026 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.
- 3) Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowych.
- 4) **Termin: 22.05.2026 r. w godz. od 09:00 do 18:00**  
Miejsce: Instytut Meteorologii i Gospodarki Wodnej – Państwowy Instytut Badawczy  
ul. Podleśna 61, 01-673 Warszawa  
**Planowana liczba osób: 120**
- 5) **Zapewnienia serwisu kawowego ok 9h**  
(w tym dwie 15 min przerwy kawowe o godz. 12.00-12.15 i 15.45-16.00)
  - 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: ananas, pomarańcza, melon + winogrona (min 100g/os.)
  - Ciasta domowe min. 2 rodzaje: sernik, jabłecznik (min. 1 szt./os.)
  - Ciasteczka: mini babeczki, mini ptyxie, mini eklerki, mini rogaliki (min. 1szt./os.)
  - Mus czekoladowy lub waniliowy z dodatkami (min 1 szt./os)





6) **Zapewnienia lunchu, 70% mięsne + 30% vege**

(w godz. od 13.30 do 14.30)

- 1 zupa krem – np.: z dyni i batatów lub ze świeżych pomidorów 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
    - 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 gotowane z koperkiem (40%)
  - komosa ryżowa ze szpinakiem i parmezanem (30%)
  - kluski śląskie z okrasą (boczkiem i/lub cebulką) (30%)
  - mix zielonych sałat ze świeżymi warzywami: pomidorki cherry, ogórek, czerwona cebula, z zielonymi oliwkami i dressingiem vinaigrette
  - warzywa grillowane: czerwona i żółta papryka, cukinia, pieczarki, cebula
- 7) **Przygotowania produktów o najwyższym standardzie**, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych oraz obowiązującymi w tym zakresie normami bezpieczeństwa.
- 8) **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:** 60 dni kalendarzowych licząc od daty złożenia oferty.

**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: **08.04.2026 r. do godz. 15.00** na adres e-mail: [katarzyna.badowska-roslonek@imgw.pl](mailto: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 zapoznać się z klauzulę informacyjną (**Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego).

Wykonawca do oferty zobowiązany jest załączyć oświadczenie o treści jak w **Załączniku nr 2** do zapytania ofertowego.

Cena podana przez Wykonawcę za realizację przedmiotu zamówienia jest wiążąca do chwili jego zakończenia i nie będzie podlegała waloryzacji.

Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcą jest:

Katarzyna Badowska-Rosłonek, tel.: 573 006 771, e-mail: [katarzyna.badowska-roslonek@imgw.pl](mailto:katarzyna.badowska-roslonek@imgw.pl)  
Rafał Kwiatkowski tel.: 503 122 381, e-mail: [rafal.kwiatkowski@imgw.pl](mailto:rafal.kwiatkowski@imgw.pl)

Data: 26.03.2026 r.

.....  
*Dyrektor Centrum Administracji*

Załączniki:

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