



Pomoc Techniczna
dla Funduszy Europejskich



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Warszawa, 03.07.2025 r.

ZAPYTANIE W RAMACH PROCEDURY ROZEZNANIA RYNKU

Kompleksowa usługa cateringowa podczas konferencji realizowanej w ramach projektu „Sprawny system rewitalizacji – podsumowanie 10-lecia funkcjonowania ustawy o rewitalizacji”

Instytut Rozwoju Miast i Regionów w ramach umowy finansowanej ze środków Programu Pomoc Techniczna dla Funduszy Europejskich 2021-2027 oraz budżetu państwa, planuje realizację projektu „Sprawny system rewitalizacji – podsumowanie 10-lecia funkcjonowania ustawy o rewitalizacji”, w ramach którego w dniach 18-19 listopada 2025 r. w Europejskim Centrum Solidarności w Gdańsku zorganizuje konferencję. W związku z powyższym zwracamy się z prośbą o oszacowanie wartości zamówienia: **Kompleksowa usługa cateringowa podczas konferencji realizowanej w ramach projektu „Sprawny system rewitalizacji – podsumowanie 10-lecia funkcjonowania ustawy o rewitalizacji”**.

Niniejsze rozeznanie ma na celu przeprowadzenie szacowania wartości zamówienia i nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego oraz nie jest ogłoszeniem o zamówieniu w rozumieniu ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, jak również nie kształtuje zobowiązania Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert cenowych.

I. Cel zamówienia

1. Celem zamówienia jest zapewnienie kompleksowej usługi cateringowej, w tym: pełna obsługa organizacyjno-techniczna, przygotowanie, dowóz i serwowanie napojów, przekąsek oraz posiłków dla uczestników całego wydarzenia.
2. Usługa ma na celu zapewnienie wyżywienia uczestnikom konferencji oraz stworzenie odpowiednich warunków do efektywnego przebiegu wydarzenia, w tym umożliwienie uczestnikom efektywnej wymiany doświadczeń i wiedzy.
3. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Programu Pomoc Techniczna dla Funduszy Europejskich 2021-2027 oraz budżetu państwa.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem szacowania wartości zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa podczas dwudniowej konferencji w Europejskim Centrum Solidarności w Gdańsku.
2. Termin realizacji: 18-19 listopada 2025 r.
3. Miejsce realizacji: Europejskie Centrum Solidarności w Gdańsku.
4. Czas trwania (może ulec drobnym modyfikacjom):
 - a) w dniu 18.11.2025 r.:
 - 06.00-09.00 montaż
 - 09.00-14.00 ciągły serwis kawowy



14.00-15.00 lunch

15.00-19.00 ciągły serwis kawowy

19.00-21.00 kolacja

21.00-22.00 sprzątanie

b) w dniu 19.11.2025 r.:

10.00-14.00 ciągły serwis kawowy

14.00-16.00 lunch

16.00-18.00 sprzątanie, demontaż

5. Przewidywana liczba osób: 200 osób każdego dnia wydarzenia.

III. Wymagania wobec usługi cateringowej

1. Wykonawca zapewni w pierwszym i drugim dniu wydarzenia ciągły serwis kawowy, w szczególności:
 - kawę czarną z ekspresu ciśnieniowego świeżo parzoną bez limitu z minimum 6 ekspresów,
 - kawę rozpuszczalną,
 - herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona) bez limitu,
 - wrzątek w warnikach – min. 4 warniki,
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach szklanych 0,3 litra – po jednej butelce wody każdego rodzaju na osobę,
 - soki owocowe 100% owoców (minimum trzy rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy) – łącznie, min. 0,6 l/os.,
 - dodatki: cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik w saszetkach, cytryna bez limitu,
 - mleko zwykłe oraz owsiane w dzbankach (mleko zwykłe dodatkowo dozowane z ekspresu),
 - ciasta pieczone – min. 2 rodzaje, min. 3 kawałki na osobę,
 - ciastka kruche, min. 3 rodzaje, min. 4 szt. na osobę,
 - owoce filetowane – min. 3 rodzaje (np. winogrona, banany, ananasy, melony),
 - przekąski wytrawne np. w postaci kanapek koktajlowych wersja mix z łososiem, serem, awokado, polędwicą, serem itp., min. 3 rodzaje, min. 4 sztuki na osobę (w tym wegańskie i bezglutenowe)
2. Wykonawca zapewni w pierwszym i drugim dniu wydarzenia lunch w postaci szwedzkiego stołu, w szczególności:
 - zupę: dwa rodzaje, w tym jedna zupa wegańska i bezglutenowa, bez laktozy – min. 150 ml na osobę każdego rodzaju zupy (np. zupa krem z warzyw, zupa rybna) – śmietana może być podana osobno,
 - drugie danie, w tym:
 - mięso i ryba na ciepło: porcja mięsa = min. 100 g, porcja ryby = min. 150 g, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić min. 2 rodzaje mięsa i 1 rodzaj ryby (np. łosoś),
 - potrawa wegańska i bezglutenowa, bez laktozy, min. 150 g, 1 porcja na osobę,



- zestaw surówek ze świeżych i gotowanych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = min. 150 g na osobę, 2 porcje na osobę, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zestawy zawierające 2 surówki ze świeżych warzyw i 1 surówkę z warzyw gotowanych,
 - dodatki do dania głównego: 1 porcja = min. 200 g, 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 3 rodzaje dodatków spośród: 1. ziemniaki z wody lub opiekane, 2. kasza lub ryż, 3. kopytka lub kluski,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach – min. 0,25 litra na osobę.
3. Wykonawca zapewni w pierwszym dniu wydarzenia kolację w postaci szwedzkiego stołu, w szczególności:
- przystawki – min. 3 rodzaje: np. kanapki bankietowe (z łososiem, z pasami serowymi, rybnymi i jajecznymi), bruschetta np. z pomidorami, karczochami i świeżymi ziołami, tarta z warzyw i/lub ryby, min. 2 kanapki na osobę,
 - sałatki: 2 rodzaje (np. cezar z grzankami, carpaccio z buraków itp.),
 - min. 2 dania na ciepło: porcja = 150g/osobę, 1. potrawa mięsna, 2. potrawa wegańska i bezglutenowa, bez laktozy – śmietana może być podana obok, min. 2 porcje na osobę,
 - deser: ciasto pieczone lub inne min. 2 rodzaje, min. 2 porcje na osobę,
 - soki owocowe (mix. trzy rodzaje) – min. 0,2 l na osobę,
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach – min. 0,25 litra na osobę,
 - kawę dla każdego uczestnika z ekspresu oraz rozpuszczalną, bez limitu,
 - herbatę (min. 3 rodzaje np. czarna, owocowa i zielona) dla każdego uczestnika,
 - cukier (biały i trzcinowy) oraz słodzik w saszetkach, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników.,
 - mleko zwykłe oraz owsiane w dzbankach (mleko zwykłe dodatkowo dozowane z ekspresu),
 - wrzątek w warnikach – min. 4 warniki.
4. Pierwszego dnia, tj. 18.11.2025 r. usługa cateringowa świadczona będzie w przestrzeni Ogrodu Zimowego oraz Sali wielofunkcyjnej Europejskiego Centrum Solidarności, drugiego dnia, tj. 19.11.2025 r. usługa świadczona będzie wyłącznie w przestrzeni Ogrodu zimowego.
5. **Na terenie Europejskiego Centrum Solidarności w Gdańsku nie ma możliwości użycia piecy grzewczych wewnątrz budynku.**
6. Wykonawca zobowiązany jest na min. 10 dni przed datą spotkania wskazać propozycję min. 2 zestawów menu. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy.
7. Wykonawca jest zobowiązany do kompleksowej realizacji usługi, w tym: zapewnienia w wystarczającej ilości stołów cateringowych z nakryciem, stołów coctailowych z nakryciem (maks. 40 stołów), wszelkich podłączeń urządzeń elektrycznych, przygotowania bufetów, zapewnienia serwetek, **zapewnienia winietek do dań**, stałego utrzymania czystości na stoiskach, sprzątania po wykonanej usłudze.
8. Wszystkie dania oraz napoje gorące będą podane w naczyniach ceramicznych. Do konsumpcji przygotowane będą sztuczne metalowe. Soki będą podane w szklanych dzbankach lub szklanych butelkach firmowych. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i



Pomoc Techniczna
dla Funduszy Europejskich



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



wysterylizowana oraz utrzymana w tym samym wzornictwie. Nie dopuszcza się stosowania jednorazowych: naczyń, sztućców, obrusów.

9. Wykonawca zapewni obsługę do bieżącego zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych - min. 7 osób.
10. Świadczenie usługi musi odbywać się wyłącznie przy użyciu świeżych produktów dostępnych na rynku, które spełniają normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Dostarczone produkty żywnościowe powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Posiłki muszą zostać przygotowane w dniu ich dostarczenia.
11. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 t.j.).

IV. Termin, miejsce i forma złożenia oferty

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim na druku **Załącznik nr 1 Formularz ofertowy**.
2. Prosimy o przesyłanie ofert do dnia **10.07.2025 r.** drogą e-mailową na adres: vdrabik-franiewska@irmir.pl.

V. Uwagi końcowe

1. Kontakt z Zamawiającym: Violetta Drabik-Franiewska, e-mail: vdrabik-franiewska@irmir.pl, tel. 604 603 304.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 Formularz ofertowy