



Projekt pt. "Nowy model regionalnego i miejscowego planowania przestrzennego dla zapewnienia odporności i bezpieczeństwa struktury przestrzennej Polski w kontekście współczesnych wyzwań rozwojowych" współfinansowany ze środków Narodowego Centrum Badań i Rozwoju w ramach Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych „Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków” – GOSPOSTRATEG IX, realizowany przez Konsorcjum w składzie: Instytut Rozwoju Miast i Regionów (Lider Konsorcjum), Ministerstwo Rozwoju i Technologii oraz Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie (Umowa Nr. GOSPOSTRATEG9/0015/2022 zawarta w dniu 14.07.2023r.)



Aktualizacja z dnia 21.07.2026 r.

Informacja o przedłużeniu terminu składania wycen

Zamawiający informuje, że termin składania wycen w ramach procedury rozeznania rynku zostaje przedłużony do dnia **11.08.2026 r.**

Pozostałe postanowienia zapytania pozostają bez zmian.

Warszawa, 14.07.2026 r.

ZAPYTANIE W RAMACH PROCEDURY ROZEZNANIA RYNKU

Instytut Rozwoju Miast i Regionów zwraca się z prośbą o oszacowanie wartości zamówienia: **Zapewnienie usługi cateringowej podczas seminariów**, realizowanych w ramach projektu „Nowy model regionalnego i miejscowego planowania przestrzennego dla zapewnienia odporności i bezpieczeństwa struktury przestrzennej Polski w kontekście współczesnych wyzwań rozwojowych”.

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 usługi cateringowej, w tym: obsługa organizacyjno-techniczna, przygotowanie, dostawa i serwowanie napojów, przekąsek oraz posiłków dla uczestników seminariów.
2. Usługa ma na celu zapewnienie wyżywienia uczestnikom seminariów oraz stworzenie odpowiednich warunków do efektywnego przebiegu wydarzeń, w tym umożliwienie uczestnikom efektywnej wymiany doświadczeń i wiedzy.

3. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Narodowego Centrum Badań i Rozwoju w ramach Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych "Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków" - GOSPOSTRATEG IX.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej obejmującej w szczególności przygotowanie, dostawę i serwowanie napojów, przekąsek oraz posiłków dla uczestników 4 seminariów.
2. Zamówienie zostało podzielone na dwie części. **Wykonawca może złożyć ofertę na jedną część zamówienia lub na obie części.** Wymagania określone w dalszej części opisu przedmiotu zamówienia dotyczą każdej z części, z uwzględnieniem liczby seminariów, miejsca ich realizacji oraz liczby uczestników.
 - a) Część I – zapewnienie usługi cateringowej podczas 3 seminariów organizowanych w Warszawie.
 - b) Część II – zapewnienie usługi cateringowej podczas 1 seminarium organizowanego w Krakowie.
3. Termin: listopad – grudzień 2026 r., dzień roboczy (poniedziałek-piątek).
4. Ilość uczestników: 25 osób podczas każdego seminarium.
5. Czas trwania seminarium: 3 godziny, obejmujące również przerwę kawową.
6. W ramach serwisu kawowego dostępnego przed rozpoczęciem oraz przez cały czas trwania każdego seminarium Wykonawca zapewni:
 - a) kawę czarną z ekspresu ciśnieniowego świeżo parzoną bez limitu,
 - b) kawę rozpuszczalną,
 - c) herbatę w torebkach (3 rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona) bez limitu,
 - d) wrzątek w warnikach,
 - e) wodę mineralną gazowaną i niegazowaną - 0,5 litra na osobę,
 - f) soki owocowe 100% - 2 rodzaje (np. pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy) – łącznie 0,5 litra na osobę,
 - g) dodatki: cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik w saszetkach, cytryna bez limitu,
 - h) mleko zwykłe oraz owsiane,
 - i) ciastka francuskie – 2 rodzaje, 2 szt. na osobę,
 - j) owoce – 2 rodzaje (np. winogrona, banany, jabłka),
 - k) kanapki koktajlowe - 4 szt. na osobę, z zapewnieniem dostępności wersji wegańskich, wegetariańskich, mięsnych oraz bezglutenowych,

- l) przekąski typu finger food - 2 szt. na osobę o gramaturze min. 30 g/szt., z zapewnieniem dostępności wersji wegańskich, wegetariańskich, mięsnych oraz bezglutenowych.
7. W ramach lunchu dostępnego po wydarzeniu w formie bufetu Wykonawca zapewni:
- a) zupę spełniającą jednocześnie wymogi wegańskiej, wegetariańskiej i bezglutenowej – 250 ml na osobę; śmietana może być podana osobno,
 - b) mięso na ciepło - 120 g na osobę,
 - c) rybę na ciepło - 120 g na osobę,
 - d) potrawę wegańską, bezglutenową i bez laktozy - 150 g na osobę,
 - e) dwa zestawy surówek ze świeżych warzyw – po 50 g każdego rodzaju na osobę,
 - f) jeden zestaw gotowanych warzyw - 100 g na osobę,
 - g) dwa dodatki do dania głównego (ziemniaki z wody lub opiekane, lub kasza lub ryż lub kopytka lub kluski) – po 100 g każdego dodatku na osobę, z zapewnieniem, że co najmniej jeden z dodatków jest odpowiedni dla diet wegańskiej, wegetariańskiej oraz bez laktozy.
8. Wykonawca zobowiązany jest co najmniej 10 dni przed datą wydarzenia wskazać propozycję 2 zestawów menu. Spośród przedstawionych propozycji Zamawiający wybierze jedną i wskaże ją Wykonawcy.
9. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji usługi, w tym między innymi: zapewnienia wystarczającej ilości stołów cateringowych z nakryciem, stołów koktajlowych z nakryciem, wszelkich podłączeń urządzeń elektrycznych, przygotowania bufetów, zapewnienia serwetek, **zapewnienia winietek do dań w tym osobnego oznaczenia potraw bez glutenu**, stałego utrzymania czystości na stoiskach, sprzątania po wykonanej usłudze oraz zapewnienia wystarczającej liczby pojemników jednorazowych przeznaczonych do bezpiecznego zapakowania i wydania uczestnikom niewykorzystanych potraw, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i zasadami bezpieczeństwa żywności.
10. Wszystkie dania oraz napoje gorące będą podane w naczyniach ceramicznych. Do konsumpcji przygotowane będą sztucce metalowe. Soki będą podane w szklanych dzbankach lub szklanych butelkach firmowych. Zastawa będzie czysta, nieuszkodzona, przygotowana zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi, utrzymana w tym samym wzornictwie. Nie dopuszcza się stosowania jednorazowych: naczyń, sztućców, obrusów.
11. Wykonawca zapewni obsługę do bieżącego zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych.
12. Świadczenie usługi musi odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spożywczych spełniających wymagania sanitarne i jakościowe oraz obowiązujące w tym zakresie przepisy. Dostarczone produkty żywnościowe powinny posiadać odpowiednie walory

smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Posiłki muszą zostać przygotowane w dniu ich dostarczenia.

13. 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.).

III. 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 **11.08.2026 r.** drogą e-mailową na adres: vdrabik-franiewska@irmir.pl.

IV. 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