

Wrocław, 13.07. 2026 r.

Znak sprawy: OWR.26.9.2026

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

w celu rozeznania rynku cen z możliwością udzielenia zamówienia na usługę cateringu w związku z organizacją Prezydium PAN oraz spotkania z członkami oraz dyrektorami placówek PAN we Wrocławiu w dniu 15.09.2026 r.

Zamawiający:

Polska Akademia Nauk
Plac Defilad 1, 00-901 Warszawa
wroclaw@pan.pl

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi cateringowej:

Przerwa kawowa (I) na 25 osób, g. 10.00 (pomieszczenie nr 108, I p.).

Przerwa kawowa (II) na 40 osób, g. 13.00 (pomieszczenie nr 108, I p.).

Lunch w formie bufetu dla 55 osób – g. 14.30 (pomieszczenie nr 108, I p.).

Termin: 15 września 2026 roku.

II. Specyfikacja zamówienia:

1. Przerwa kawowa (I) – 25 osób, godz. 10.00.

- 1) **Kanapki 40 szt.** – mix na pieczywie mieszanym (jasnym i ciemnym) z następującymi składnikami: łosoś wędzony, salami, szynka szwarcwaldzka, kurczak, ser mozzarella, ser żółty, sałata zielona, ogórek, rzodkiewka, natka pietruszki, pomidor koktajlowy.
- 2) **Ciastka, łącznie 50 szt. – rogaliki z nadzieniem** (2 rodzaje nadzienia, po 25 szt.).
- 3) **Napoje gorące:**
 - a. kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/1 os.,
 - b. herbata 200 ml/1 os. (70% czarna, 30% inne rodzaje),
 - c. dodatki: mleko, cytryna, cukier.
- 4) **Napoje zimne:** woda mineralna 20 butelek 0,5 l (niegazowana – 10, gazowana – 10).

2. Przerwa kawowa (II) – 40 osób, godz. 13.00.

- 1) **Kanapki 50 szt.** – mix na pieczywie mieszanym (jasnym i ciemnym) z następującymi składnikami: łosoś wędzony, salami, szynka szwarcwaldzka, kurczak, ser mozzarella, ser żółty, sałata zielona, ogórek, rzodkiewka, natka pietruszki, pomidor koktajlowy.
- 2) **Ciastka, łącznie 50 szt. – rogaliki z nadzieniem** (2 rodzaje nadzienia, po 25 szt.).

- 3) **Napoje zimne:** woda mineralna 20 butelek 0,5 l (niegazowana – 10, gazowana – 10).
- 4) **Napoje gorące:**
 - a. kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/1 os.,
 - b. herbata 200 ml/1 os. (70% czarna, 30% inne rodzaje),
 - c. dodatki: mleko, cytryna, cukier.

3. Lunch w formie bufetu dla 55 osób: godz. 14.30, pomieszczenie nr 108, I p.

1) Dania obiadowe:

- 1) Zupa: 55 porcji: krem z dyni (wege) – 200 ml/1 os.
- 2) Dania główne:
 - a) pieczony indyk w sosie w sosie własnym 200 g/1 os. – 25 porcji,
 - b) filet z sandacza w sosie śmietanowym – 200 g/1 os. – 25 porcji.

2) Dodatki:

- a) kluski śląskie 200 g/1 os.,
- b) kasza pęczak 100 g/1 os.,
- c) buraczki na ciepło 150 g/1 os.,
- d) warzywa gotowane na parze 150 g/1 os.

3) Napoje gorące:

- a. kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/1 os.,
- b. herbata 200 ml/1 os. (70% czarna, 30% inne rodzaje),
- c. dodatki: mleko, cytryna, cukier.

III. Organizacja:

- A. Bufet kawowy: czarne lub białe obrusy/pokrowce, dekoracja, serwetki, zastawa porcelanowa oraz szklana, sztucze, stoły pod bufet oraz 8 stolików koktajlowych (zapewnia wykonawca).
- B. Lunch: obrusy, zastawa porcelanowa oraz szklana, sztucze, serwetki, stoły pod bufet oraz 8 stolików koktajlowych (zapewnia wykonawca).
- C. Utrzymanie czystości podczas wydarzenia oraz sprzątnięcie po jego zakończeniu.

IV. Termin i miejsce realizacji zamówienia: 15 września 2026 r. w siedzibie Oddziału PAN we Wrocławiu, 50-449 Wrocław, Podwale 75 (I piętro, jest winda) w godzinach od 10.00-16.30.

V. Warunki udziału w procedurze dla Wykonawców ubiegających się o zamówienie publiczne: doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych.

VI. Kryteria oceny ofert: najniższa cena. W cenie ofertowej powinny być uwzględnione wszystkie koszty zamówienia usługi cateringowej, wynajęcia stołów pod bufet oraz stolików koktajlowych wraz z dowozem do Oddziału PAN we Wrocławiu, 50-449 Wrocław, Podwale 75.

VII. Sposób przygotowania i złożenia oferty:

Oferta złożona w formie elektronicznej powinna zawierać:

- 1) wypełniony formularz ofertowy – załącznik nr 1 do Zaproszenia;
- 2) oferta musi zostać podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy;
- 3) pełnomocnictwo do podpisania oferty – jeżeli dotyczy.

VIII. Termin składania ofert:

Ofertę w postaci pliku pdf należy przestać na adres dorota.malik@pan.pl do dnia **16.07.2026 r., godz. 12.00.**

IX. Informacje o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami:

Wszelkie zapytania związane z niniejszą procedurą należy kierować przed terminem składania ofert w formie elektronicznej na adres e-mail: dorota.malik@pan.pl.

X. Inne istotne postanowienia dotyczące warunków realizacji zamówienia:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość tylko dokonania czynności szacowania wartości zamówienia na podstawie dokonanego rozeznania rynku w oparciu o złożone oferty do niniejszego Zaprośzenia bez dokonania wyboru oferty i nieudzielenia zamówienia na podstawie niniejszego Zaprośzenia do składania ofert;
- 2) jeżeli w postępowaniu wpłyną dwie lub więcej ofert z taką samą ceną, Zamawiający wezwie do złożenia ofert dodatkowych, przy czym nie mogą one zawierać kwot wyższych od kwot zawartych w ofertach pierwotnych;
- 3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesyłania dodatkowych pytań do złożonych ofert;
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny złożonych ofert;
- 5) dla Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą **ofertę zostanie wystawione zamówienie na wykonanie usługi** – z zastrzeżeniem pkt 9.1;
- 6) cenę oferty należy podać brutto w walucie polskiej (PLN);
- 7) informujemy, że w niniejszej procedurze do wyboru Wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych;
- 8) zamawiający informuje, że wykluczy wykonawcę z procedury, jeżeli wystąpią okoliczności, o których mowa w art. 7 ust. 1 w związku z ust. 9 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022 r., poz. 835).

XI. Klauzula informacyjna

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), informuje się, że:

- 1) Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Polska Akademia Nauk, PL. Defilad 1, 00-901 Warszawa. Dane osobowe Wykonawcy zostały przekazane dobrowolnie w celach związanych z zawarciem i wykonaniem umowy i zostaną udostępnione wyłącznie podmiotom upoważnionym na podstawie przepisów prawa. Wykonawca posiada prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania.
- 2) Kontakt do Inspektora ochrony danych to adres mailowy: iod@pan.pl.
- 3) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane, gdyż jest to konieczne w celu zawarcia i realizacji umowy o i odbywa się na podstawie tej umowy (art. 6 ust. 1 lit b) RODO.
- 4) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
- 5) Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane i przechowywane do momentu ustania obowiązku prawnego wynikającego z przepisów prawa.
- 6) Wykonawca ma prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia (o ile jest to prawnie dopuszczalne), ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu.
- 7) Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna, że przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy Ogólnego Rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku.
- 8) Dane osobowe Wykonawcy nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania.

Załączniki do Zaprośzenia:

1. Załącznik nr 1 do Zaproszenia – wzór formularza ofertowego