



ZAPYTANIE OFERTOWE

obsługa cateringowa podczas VI Regionalnego Forum Turystyki

23.09.2026 r.

Młyny Rothera w Bydgoszczy

1. Zamawiający

Kujawsko-Pomorska Organizacja Turystyczna

ul. Plac Teatralny 2, 87-100 Toruń

Adres korespondencyjny: al. kard. S. Wyszyńskiego 54, 85-620 Bydgoszcz

Projekt realizowany w ramach Programu Wsparcia Turystyki. Edycja 2026.

Realizacja zadania publicznego pod tytułem „Konstelacje dobrych miejsc – wdrażanie zrównoważonej turystyki w województwie kujawsko-pomorskim, zgodnie z umową nr 2026.0036/1128/UDOT/DT/BP/IC

2. Tryb postępowania

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności wynikającą z umowy dotacyjnej zawartej z Ministerstwem Sportu i Turystyki.

Postępowanie nie jest prowadzone na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Nazwa zamówienia

Kompleksowa obsługa cateringowa podczas VI Regionalnego Forum Turystyki „Konstelacje dobrych miejsc – zrównoważona turystyka w praktyce”

4. Informacje organizacyjne

- **Data wydarzenia:** 23.09.2026 r.
- **Miejsce:** Młyny Rothera
- **Czas trwania:** 9:00–18:00
(czas gotowości cateringu i obsługi kelnerskiej – bez czasu przygotowania technicznego)
- **Lunch (KGW):** ok. 16:00–17:00/18:00
- **Liczba uczestników:** maksymalnie 110 osób





5. Zakres zamówienia

Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia:

- dostawy, montażu i demontażu sprzętu cateringowego,
- kompleksowej obsługi kelnerskiej,
- przygotowania i obsługi strefy przerwy kawowej,
- obsługi lunchu realizowanego przez Koła Gospodyń Wiejskich (w osobnym pomieszczeniu),
- zapewnienia zastawy, szkła, sztuców i elementów bufetowych,
- utrzymania porządku podczas wydarzenia,
- sprzątnięcia i odbioru naczyń,
- przygotowania estetycznej aranżacji stref cateringowych.

6. Przerwa kawowa ciągła

Czas:

około 9:30–17:00

Zakres:

Napoje:

- kawa z 2–3 ekspresów ciśnieniowych (espresso, latte, cappuccino),
- herbata (tradycyjna, zielona, owocowa),
- dodatki: cukier biały, cukier brązowy, cytryna, mleko, mleko roślinne,
- sok owocowy 100% (jabłkowy),
- lokalny napój regionalny,
- minimum 500 ml napojów/osobę,
- woda niegazowana z owocami.





Dodatkowe wymagania:

- zapewnienie wody i szkła na sali plenarnej,
- stolik prelegenta – dzbanek z wodą i szklanka,
- zapewnienie wody dla panelistów podczas paneli dyskusyjnych.

Część słodka:

- regionalne ciasta i wypieki z Kujaw i Pomorza,
- minimum 4–5 rodzajów,
- minimum 3 porcje/osobę.

Bufet zimny:

- lokalne przekąski i produkty regionalne,
- 5 rodzajów,
- około 5 porcji/osobę,
- forma finger food lub małych przekąsek.

7. Lunch – obsługa organizacyjna

Czas: około 15:00–18:00

Lunch przygotowywany będzie przez Koła Gospodyń Wiejskich.

Po stronie wykonawcy cateringowego pozostaje:

- przygotowanie przestrzeni lunchowej,
- rozstawienie stołów,
- zapewnienie zastawy, sztućców i serwetek,
- przygotowanie bufetów,
- bieżąca obsługa podczas lunchu,
- sprzątanie naczyń,
- utrzymanie porządku,
- uzupełnianie zastawy.





8. Wyposażenie i aranżacja

Wykonawca zapewni:

- 20 stołów koktajlowych z pokrowcami,
- zastawę porcelanową,
- szkło,
- sztucze metalowe,
- serwetki w kolorystyce nawiązującej do marki „Konstellacje dobrych miejsc”,
- estetyczną aranżację stołów,
- niewielkie dekoracje.

Niedopuszczalne:

- naczynia jednorazowe,
- plastikowe kubki,
- plastikowe sztucze.

9. Wymagania dodatkowe

- obsługa kelnerska przez cały czas wydarzenia,
- doświadczenie w obsłudze wydarzeń konferencyjnych,
- wysoka estetyka prezentacji,
- transport zgodny z wymogami sanitarnymi,
- uporządkowanie przestrzeni po zakończeniu wydarzenia.

10. Kryteria oceny ofert

Kryterium	Waga
Cena	60%
Jakość i atrakcyjność menu	20%
Doświadczenie wykonawcy	20%





11. Sposób przygotowania oferty

Oferta powinna zawierać:

- cenę brutto za realizację usługi,
- koszt jednostkowy/osobę (jeśli stosowany),
- propozycję menu,
- informacje o liczbie personelu,
- doświadczenie w realizacji podobnych wydarzeń,
- portfolio lub zdjęcia realizacji (opcjonalnie).

12. Termin składania ofert

Oferty należy przesać do dnia:

11.05.2026

na adres e-mail:

s.wierzbianska@k-pot.pl

13. Informacje dodatkowe

- Zamawiający zastrzega możliwość zmiany zakresu usługi.
- Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby uczestników.
- Zamawiający nie jest zobowiązany do wyboru najtańszej oferty.
- Zamawiający może unieważnić postępowanie bez podania przyczyny.

