

Zawada, 25.09.2025 r.

Nr korespondencji: **WEB25E000614**

Dotyczy: **BADANIE RYNKU –
zapytanie o informację cenową**

Enea Bioenergia sp. z o.o. z siedzibą: Zawada 26, 28-230 Połaniec przeprowadza badanie rynku w zakresie: „**Usługi gastronomiczne i cateringowe dla Enea Bioenergia sp. z o.o.**”

W związku z powyższym zapraszamy do złożenia wstępnej informacji zgodnie z treścią Załącznika nr 1 na podstawie opisu przedmiotu zamówienia opisanego w Załączniku nr 2 do niniejszego zapytania.

Odpowiedź prosimy złożyć drogą mailową na adres: anna.siudara@enea.pl ; natalia.opala@enea.pl , w terminie **do dnia 06.10.2025 r. do godz. 15:00 (CET)**.

W przypadku pojawienia się konieczności dodatkowych wyjaśnień prosimy o kontakt z osobami:

1. **Anna Siudara:** tel. 15/865 7027, adres e-mail: anna.siudara@enea.pl
2. **Natalia Opala:** tel. 15/865 6414, adres e-mail: natalia.opala@enea.pl

Niniejsze zapytanie nie jest i nie może być interpretowane jako oferta (w rozumieniu art. 66 k.c.), zaproszenie do udziału w negocjacjach, bądź propozycja zawarcia umowy dotyczącej kwestii objętych zapytaniem, w tym w szczególności nie jest i nie może być interpretowane jako oferta, umowa ani zobowiązanie do udzielenia zlecenia, o którym mowa w niniejszym zapytaniu. Każdy z podmiotów, który odpowie na niniejsze zapytanie ponosi wszystkie koszty własne oraz podwykonawców takiego podmiotu związane z przygotowaniem odpowiedzi.

Z wyrazami szacunku

Enea Bioenergia sp. z o.o.
Prezes Zarządu

Jacek Szaniawski

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Formularz informacji,
2. Załącznik nr 2 – Szczegółowy opis zapytania o informację.

Załącznik nr 1. Formularz informacji.

(pieczęć wykonawcy)

Informacja dotycząca badania rynku w zakresie usługi:

„Usługi gastronomiczne i cateringowe dla Enea Bioenergia sp. z o.o.”

Ja, niżej podpisany (My niżej podpisani):

--

działając w imieniu i na rzecz:

--

Część I	Pakiet (na 1 osobę)	cena netto zł/os.
	Bufet Kawowy	
	Serwis Obiadowy	
	Serwis kanapkowy – zimna płyta	
Część II	Pakiet (na 1 osobę)	cena netto zł/os.
	Bufet Kawowy	
	Serwis Obiadowy	
	Serwis kanapkowy – zimna płyta	

1. Istotne założenia przyjęte do przedmiotowej dostawy .

--

2. Rekomendacja koniecznych zmian w zakresie, o którym mowa w załączniku nr 2.

--

3.

--	--

Miejscowość i data

Pieczęć imienna i podpis
przedstawiciela (i) Wykonawcy

Załącznik nr 2. Szczegółowy opis zapytania o informację.

1. Przedmiot zamówienia dotyczy:

Usługi gastronomicznej i cateringowej dla Enea Bioenergia sp. z o.o.

Usługa podzielona będzie na dwie części:

Część 1 – Usługa gastronomiczna w lokalu Wykonawcy,

Część 2 – Usługa cateringowa w siedzibie Zamawiającego.

Ad. Część 1

1. Usługa gastronomiczna w lokalu Wykonawcy, będzie polegała na organizowaniu posiłków i napojów w lokalu Wykonawcy. Liczba dań i menu będą ustalane z Wykonawcą na co najmniej **4 dni** przed dniem dokonania usługi.
2. Wykonawca zapewni miejsce dostosowane do wymaganej ilości osób (nie więcej niż 25 osób na raz), nakrycie na stoły, serwetki, metalowe sztucce, zastawę do kawy i herbaty, zastawę obiadową, zastawę szklaną (dzbanki, szklanki niskie, miseczki, itp.), niezbędne urządzenia gastronomiczne do serwowania potraw na gorąco, pater do serwowania posiłków i innego niezbędnego wyposażenia w ilościach pozwalających na nieograniczony dostęp do potraw.
3. Wykonawca będzie zobowiązany przygotować i wyeksponować posiłki w elegancki sposób.
4. Zakres usługi:
 - 4.1. Pakiet: „Bufet kawowy”:
 - 4.1.1. gorącą kawę (co najmniej 250 ml na osobę) z ekspresu (lub kawa parzona i rozpuszczalna w naczyniu szklanym),
 - 4.1.2. herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa (jedna torebka na osobę),
 - 4.1.3. gorącą wodę do herbaty/kawy (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
 - 4.1.4. dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna,
 - 4.1.5. soki owocowe, 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę)
 - 4.1.6. woda mineralna niegazowana i gazowana (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 4.1.7. ciasto, co najmniej 3 rodzaje (minimum 3 sztuki na osobę),
 - 4.1.8. wybór owoców, co najmniej 3 rodzaje (minimum 150 g na osobę).
 - 4.2. Pakiet „Serwis obiadowy”:
 - 4.2.1. I danie - zupa 250 ml,
 - 4.2.2. II danie - składające się z mięsa lub ryby, ziemniaków, kaszy lub ryżu, zestawu surówek lub gotowanych warzyw - 400 g,
 - 4.2.3. deser,
 - 4.2.4. soki owocowe, 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 4.2.5. woda mineralna niegazowana i gazowana (co najmniej 250 ml na osobę).

4.3. Pakiet: „Serwis kanapkowy – zimna płyta”:

- 4.3.1. kanapki bankietowe, co najmniej 3 rodzaje do wyboru,
- 4.3.2. inne przystawki do uzgodnienia przez Zamawiającego oraz Wykonawcę (3 rodzaje).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru pojedynczych elementów z powyższego wykazu pakietów, jak również łączenie i mieszanie pakietów w ramach odrębnej wyceny, zgodnie z zapotrzebowaniem.

Ad. Część 2

1. Usługa cateringowa na potrzeby spotkań biznesowych organizowanych w siedzibie Zamawiającego, polegać będzie na dostawie dań obiadowych, przekąsek i napojów lub innych wskazanych przez Zamawiającego. Liczba dań i menu będą ustalane z Wykonawcą na co najmniej **4 dni** przed dniem dokonania usługi.
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie i dostarczanie posiłków do siedziby Zamawiającego.
3. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni nakrycie na stoły, serwetki, metalowe sztucce, zastawę do kawy i herbaty, zastawę obiadową, zastawę szklaną (dzbanki, szklanki niskie, miseczki, itp.), niezbędne urządzenia gastronomiczne do serwowania potraw na gorąco, pater do serwowania posiłków i innego niezbędnego wyposażenia w ilościach pozwalających na nieograniczony dostęp do potraw.
4. Wykonawca będzie zobowiązany wyeksponować posiłki w elegancki sposób.
5. Zakres usługi:
 - 5.1. Pakiet: „Bufet kawowy”:
 - 5.1.1. gorącą kawę (co najmniej 250 ml na osobę) z ekspresu (lub kawa parzona i rozpuszczalna w naczyniu szklanym),
 - 5.1.2. herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje: czarna, zielona, owocowa (jedna torebka na osobę),
 - 5.1.3. gorącą wodę do herbaty/kawy (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
 - 5.1.4. dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna,
 - 5.1.5. soki owocowe, 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 5.1.6. woda mineralna niegazowana i gazowana (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 5.1.7. ciasto, co najmniej 3 rodzaje (minimum 3 sztuki na osobę),
 - 5.1.8. wybór owoców, co najmniej 3 rodzaje (minimum 150 g na osobę).
 - 5.2. Pakiet „Serwis obiadowy”:
 - 5.2.1. I danie - zupa 250 ml,
 - 5.2.2. II danie - składające się z mięsa lub ryby, ziemniaków, kaszy lub ryżu, zestawu surówek lub gotowanych warzyw - 400 g,
 - 5.2.3. soki owocowe, 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę),
 - 5.2.4. woda mineralna niegazowana i gazowana (co najmniej 250 ml na osobę).
 - 5.3. Pakiet: „Serwis kanapkowy – zimna płyta”
 - 5.3.1. kanapki bankietowe, co najmniej 3 rodzaje do wyboru,

- 5.3.2. inne przystawki do uzgodnienia przez Zamawiającego oraz Wykonawcę (3 rodzaje).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyboru pojedynczych elementów z powyższego wykazu pakietów, jak również łączenie i mieszanie pakietów w ramach odrębnej wyceny, zgodnie z zapotrzebowaniem.

1. Warunki techniczne i organizacyjne wykonania Zamówienia:

- 1.1. Wykonawca jest zobligowany do złożenia informacji cenowej dla obydwu części, nie ma możliwości przystępowania do jednej części usługi.
- 1.2. Składanie zamówień odbywać się będzie drogą elektroniczną na wskazany w umowie adres e-mail w dni robocze w godzinach 7:00-15:00. W terminie 2 dni od dnia zgłoszenia usługi, Wykonawca przygotowuje propozycję menu wraz z cenami. Po akceptacji przez Zamawiającego, Wykonawca przystępuje do realizacji zamówienia.
Termin wykonania usługi będzie ustalony pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym, ze wskazaniem na dzień, godzinę i miejsce realizacji usługi.
- 1.3. Ilość usług będzie wykonywana zgodnie z zapotrzebowaniem Spółki, maksymalna liczba - 25 osób na raz.
- 1.4. Lokalizacja Wykonawcy – do 10 km od siedziby Zamawiającego.
- 1.5. Odpowiedzialność za usługę ciąży na Wykonawcy.

2. Dokładne miejsce świadczenia zamówienia (w przypadku Części 2):

Teren Elektrowni Połaniec, Zawada 26, 28-230 Połaniec.

3. Termin realizacji zamówienia/etapów zamówienia:

Od dnia 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r. lub do wyczerpania kwoty maksymalnego łącznego wynagrodzenia, w zależności od tego co nastąpi pierwsze.

4. Sposób rozliczeń usługi:

Miesięczny okres rozliczeniowy. Wykonawca sporządza *Protokół odbioru wykonania usługi* do każdego zamówienia. Na podstawie potwierdzonego przez Zamawiającego *Protokołu odbioru wykonania usługi* sporządza Fakturę VAT. Nie dotyczy okresów, w których usługi nie będą realizowane.

5. Terminy płatności zamówienia:

30 dni od daty skutecznego dostarczenia poprawnie wystawionej faktury.

6. Preferowane świadczenia dodatkowe związane ze świadczeniem głównym i inne związane z nim obowiązki:

Gwarancja dobrego wykonania usługi.