



Fundusze Europejskie
dla Pomorza Zachodniego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WUP.XV.262.13.2025.ABar

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Świadczenie kompleksowych usług cateringowych siedzibie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie w roku 2025

ZADANIE 1:

Budżet projektu „Zachodniopomorska Akademia PSZ”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest Usługa cateringowa w siedzibie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, świadczona na potrzeby spotkań dla pracowników Publicznych Służb Zatrudnienia z województwa zachodniopomorskiego, którego celem jest wymiana informacji i doświadczeń wśród pracowników, organizowanych w ramach projektu pn. „Zachodniopomorska Akademia PSZ”.
2. Minimalna liczba spotkań - 1, maksymalna - 2 spotkania w 2025 r. Termin spotkania zostanie przekazany Wykonawcy usługi minimum 7 dni roboczych przed każdym spotkaniem.
3. Minimalna liczba uczestników dla każdego ze spotkań - 10 osób, maksymalna - 20 osób. Ostateczna liczba osób zostanie przekazana Wykonawcy usługi minimum 7 dni roboczych przed każdym spotkaniem.
4. Poczęstunek w formie szwedzkiego stołu przygotowany jako przerwy kawowe w wydzielonym miejscu w sali, w której będzie odbywało się spotkanie lub w pomieszczeniu w pobliżu tej Sali, tak aby uczestnicy spotkania mogli dowolnie korzystać z niego w trakcie całego spotkania, na który składają się:
 - **Ciepłe napoje** tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna. Kawa naturalna gorąca, serwowana z ekspresu ciśnieniowego lub w termosach gastronomicznych przeznaczonych do kawy (z pompką lub kranikiem) – bez ograniczenia, wraz z dodatkami – ilość dostosowana do ilości osób. Herbata w zamkniętych saszetkach jednorazowych (zestaw herbat czarnych i smakowych). Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w termosach.
 - **Zimne napoje** tj. woda i soki owocowe. Soki 100% (pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50) serwowane w dzbankach lub butelkowane – opakowania szklane o pojemności min. 0,25 l. Należy przyjąć na jednego uczestnika min. 0,25 l soku. Woda mineralna niegazowana butelkowana - szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l - w ilości nie mniej niż 0,3 l na osobę. Woda mineralna gazowana butelkowana - szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l – w ilości nie mniej niż 0,3 l na osobę.
 - **Kanapki bankietowe**, w skład których wchodzi produkty tj. masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, wędliny wieprzowe i drobiowe, pasztet, sałata dekoracyjna, kielki

warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. Waga 1 kanapki co najmniej 60g. Dla każdego uczestnika spotkania min. 3 szt., w tym co najmniej jedna bezmięсна kanapka na osobę - ilość dostosowana do liczby osób.

- **Ciasto, drobne wypieki** – min. 3 porcje na osobę - np. rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego lub kruchego, mini serniczki, mini pączki, babeczki, ciasto - łączna waga wypieków nie mniej niż 200 g na osobę – ilość dostosowana do liczby osób.
5. Wykonawca zobowiązany jest każdego dnia do wykonania następujących czynności:
- dowozu przedmiotu zamówienia do siedziby Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie przy ul. A. Mickiewicza 41,
 - wniesienia zamówienia do:
 - Sali Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej - znajdującej się na parterze budynku
 - lub
 - Sali konferencyjnej - znajdującej się na 1 piętrze (budynek bez windy),
 - ustawienia naczyń na stołach Zamawiającego,
 - odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi,
 - wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, tzn. obrusy materiałowe (nie noszące śladów użycia), serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, wszelkie sztuczne platerowe (łącznie z łyżeczkami do ciasta), ceramiczne lub porcelanowe talerze i talerzyki do ciasta, szklanki do wody/soku, serwetki. Wypieki serwowane na tacach lub paterach wyłożonych serwetką ochronną lub w papilotkach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków z wykorzystaniem papierowej, kartonowej lub plastikowej zastawy,
 - zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek na wodę/sok oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż liczba osób, dla których zostanie przygotowany catering,
 - zastosowania w przygotowanych kanapkach, wypiekach świeżych, wysokiej jakości, jak najmniej przetworzonych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wszystkie dania w momencie serwowania muszą być świeże.
6. Niedopuszczalne jest ciasto foliowane (pakowane) z długim terminem przechowywania.
7. Kanapki i ciasta w momencie ich podawania muszą posiadać estetyczny wygląd (nie mogą być pokruszone lub połamane).
8. Wykonawca poniesie koszty z tytułu realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.
9. Wykonawca samodzielnie określi liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając sprawną realizację przedmiotu zamówienia
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usługi w godzinach 7.30 – 16.30.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z usługi cateringowej w przypadku zmiany formy spotkania ze stacjonarnej na on-line.

ZADANIE 2:

Projektu realizowanego w ramach naboru pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez

całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Inwestycja nr A.3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej w 2025 roku podczas zorganizowanych przez Zamawiającego posiedzeń Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji.
2. Zamawiający w roku 2025 planuje zorganizowanie dwóch posiedzeń. Pierwsze odbędzie się w II połowie marca (i usługa świadczona będzie w siedzibie Zamawiającego (tj. ul. Mickiewicza 41 w Szczecinie), drugie – w II połowie grudnia na terenie Szczecina.
3. Zamawiający najpóźniej na 14 dni przed planowanym terminem spotkania wskaże Wykonawcy dokładny adres posiedzenia zaplanowanego w grudniu.
4. Minimalna liczba uczestników to 20 osób, a maksymalna - 30 osób. Najpóźniej na 7 dni przed spotkaniem, Zamawiający: określi dokładną liczbę uczestników spotkania, wskaże zakres godzinowy spotkania (w tym przerwę obiadową), podczas którego będzie wykonywana usługa restauracyjna, dokona wyboru menu dań obiadowych na dane spotkanie spośród minimum dwóch wariantów przedstawionych przez Wykonawcę.
5. Wykonawca samodzielnie określi liczbę osób do obsługi spotkania z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną i sprawną realizację przedmiotu zamówienia. Obsługa jest zobowiązana do bieżącego/regularnego zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych.
6. Wykonawca musi zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia do siedziby WUP przy ul. A. Mickiewicza 41 w Szczecinie (spotkanie w marcu) oraz innego wskazanego miejsca wykonywania usługi na terenie Szczecina (spotkanie w grudniu) oraz wniesienie go do wskazanego pomieszczenia, ustawienie naczyń na stołach, jak również zobowiązany będzie do odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi.
7. Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne wyposażenie do wykonania usługi restauracyjnej tj. obrusy materiałowe (np. białe, świeże, wyprasowane i nienoszące śladów użycia), serwis do kawy i herbaty oraz zastawę stołową porcelanową lub ceramiczną utrzymaną w jednym wzornictwie, sztućce ze stali nierdzewnej (w tym widelczyki deserowe), szklanki do wody i soku, serwetki. Ilość filiżanek/szklanek/talerzyków do ciasta/kanapek powinna być o minimum 1/3 większa niż liczba uczestników spotkania.
8. Zamawiający dopuszcza świadczenie usługi w formie „szwedzkiego stołu”. W przypadku, gdy usługa będzie wykonywana w pomieszczeniu przylegającym do sali, w której będzie organizowane spotkanie, Wykonawca po ustaleniu z Zamawiającym zapewni estetyczne stoliki cateringowe w liczbie dostosowanej do liczby uczestników spotkania.
9. Zamawiający poprzez świadczenie usługi restauracyjnej na pierwszym spotkaniu rozumie:
 - a) poczęstunek w formie szwedzkiego stołu przygotowany jako przerwy kawowe w wydzielonym miejscu w sali, w której będzie odbywało się spotkanie lub w pomieszczeniu w pobliżu tej sali, tak aby uczestnicy spotkania mogli dowolnie korzystać z niego w trakcie całego posiedzenia, na który składają się:
 - zimne napoje tj. woda i soki owocowe. Soki 100% (pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50) serwowane w dzbankach lub butelkowane – opakowania szklane o pojemności min. 0,25 l. Należy przyjąć na jednego uczestnika min. 0,25

l soku – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia. Woda mineralna niegazowana – serwowana w dzbankach lub butelkowana - szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia i nie mniej niż 0,3 l na osobę. Woda mineralna gazowana butelkowana 15 szt.- szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l.

- ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna. Kawa naturalna gorąca, serwowana z ekspresu ciśnieniowego lub w termosach gastronomicznych przeznaczonych do kawy (z pompką lub kranikiem) – bez ograniczenia, wraz z dodatkami – ilość dostosowana do ilości osób. Herbata w zamkniętych saszetkach jednorazowych (zestaw herbat czarnych i smakowych). Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w termosach.
- drobne wypieki minimum 3 różne rodzaje typu: rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego/kruczego, mini pączki, tartaletki, muffinki i babeczki owocowe – minimum 3 porcje na osobę, łączna waga wypieków nie mniej niż 200 g na osobę – ilość dostosowana do liczby osób.
- kanapki bankietowe, w skład których wchodzi produkty tj. masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, wędliny wieprzowe i drobiowe, paszтет, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. Waga 1 kanapki co najmniej 60g. Dla każdego uczestnika spotkania min. 3 szt., w tym co najmniej jedna bezmięсна kanapka na osobę - ilość dostosowana do liczby osób.

10. Zamawiający poprzez świadczenie usługi restauracyjnej na drugim spotkaniu rozumie:

- a) obiad dwudniowy składający się z zupy np. typu krem (min. 0,25 l na osobę) i drugiego dania (min. 450-500 g na osobę), na które składają się: dodatek mięsny, rybny, jarski (min. 2 dodatki do wyboru, po min. 150 g/osoba) oraz ziemniaki, ryż, kasza (min. 2 dodatki do wyboru, po min. 150 g/osoba), dwa rodzaje surówek (min. 150 g/osoba). Jako danie jarskie Zamawiający uważa pierogi, krokiety/paszteciki/kulebiaki.
- b) poczęstunek w formie szwedzkiego stołu przygotowany jako przerwy kawowe w wydzielonym miejscu w sali, w której będzie odbywało się spotkanie lub w pomieszczeniu w pobliżu tej sali, tak aby uczestnicy spotkania mogli dowolnie korzystać z niego w trakcie całego posiedzenia, na który składają się:
 - zimne napoje tj. woda i soki owocowe. Soki 100% (pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50) serwowane w dzbankach lub butelkowane – opakowania szklane o pojemności min. 0,25 l. Należy przyjąć na jednego uczestnika min. 0,25 l soku – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia. Woda mineralna niegazowana – serwowana w dzbankach lub butelkowana - szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia i nie mniej niż 0,3 l na osobę. Woda mineralna gazowana butelkowana 15 szt.- szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l.
 - ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna. Kawa naturalna gorąca, serwowana z ekspresu ciśnieniowego lub w termosach

gastronomicznych przeznaczonych do kawy (z pompką lub kranikiem) – bez ograniczenia, wraz z dodatkami – ilość dostosowana do ilości osób. Herbata w zamkniętych saszetkach jednorazowych (zestaw herbat czarnych i smakowych). Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w termosach.

- drobne wypieki minimum 3 różne rodzaje typu: rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego/kruchego, mini pączki, tartaletki, muffinki i babeczki owocowe – minimum 3 porcje na osobę, łączna waga wypieków nie mniej niż 200 g na osobę – ilość dostosowana do liczby osób.
 - kanapki bankietowe, w skład których wchodzi produkty tj. masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, wędliny wieprzowe i drobiowe, paszтет, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. Waga 1 kanapki co najmniej 60g. Dla każdego uczestnika spotkania min. 3 szt., w tym co najmniej jedna bezmięsa kanapka na osobę - ilość dostosowana do liczby osób.
11. Wykonawca zapewni w przygotowanych daniach, kanapkach i drobnych wypiekach zastosowanie świeżych, wysokiej jakości, jak najmniej przetworzonych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wszystkie dania w momencie serwowania powinny być świeże i mieć estetyczny wygląd. Zamawiający nie dopuszcza zamiany serwowanych dań/kanapek/drobnych wypieków na gotowe, paczkowane, z długim terminem przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków z wykorzystaniem papierowej, kartonowej lub plastikowej zastawy.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług w godz. 7:30 – 15:30 w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku.
13. Wykonawca poniesie wszelkie koszty z tytułu realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

ZADANIE 3:

FP Krajowy Fundusz Szkoleniowy

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Usługa cateringowa w siedzibie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie w trakcie spotkań organizowanych przez Wydział Polityki Rynku Pracy, dotyczących KFS:

- min.3 – max.4 spotkania w 2025 roku – termin spotkania zostanie przekazany Wykonawcy usługi minimum 7 dni roboczych przed każdym spotkaniem;
- liczba uczestników dla każdego ze spotkań - 25 osób;

Wykonawca zobowiązany będzie do: dowozu przedmiotu zamówienia do siedziby WUP przy ul. A. Mickiewicza 41 w Szczecinie, wniesienia zamówienia do Sali konferencyjnej znajdującej się na 1 piętrze (budynek bez windy), ustawienia naczyń na stołach Zamawiającego, odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi. Wykonawca samodzielnie określi liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając sprawną realizację przedmiotu zamówienia.

Wykonawca musi zapewnić własną szklaną zastawę, naczynia, sztucce, filiżanki do kawy i do herbaty,

szklanki do napojów zimnych (liczba poszczególnych elementów zastawy musi być większa o co najmniej 1/3 liczby osób biorących udział w spotkaniu) oraz obrusy, serwety i serwetki niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu oraz rodzaju spotkania. Wypieki serwowane na tacach lub paterach wyłożonych serwetką ochronną lub w papilotkach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania z wykorzystaniem papierowej, kartonowej lub plastikowej zastawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usługi w godz. 7.30 – 16.30 w dniach od poniedziałku do piątku.

WARIANT usługi cateringowej:

- Kawa rozpuszczalna: w samowarze (co najmniej 300 ml na osobę) lub w saszetkach (co najmniej 2 saszetki na osobę) oraz dodatki (śmietanka w opakowaniach jednorazowych, cukier w saszetkach).
- Herbata - w samowarze zestaw herbat czarnych i smakowych, każda oddzielnie pakowana (co najmniej 2 rodzaje herbaty na osobę, po jednej herbacie z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata smakowa) oraz dodatki (cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach); Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w samowarze lub termosie gastronomicznym.
- Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanych butelkach o pojemności do 0,5 l w ilości nie mniej niż 0,3 l na osobę. (min. jedna butelka na osobę);
- Napoje w szklanych butelkach o smaku jabłkowym i pomarańczowym o pojemności, co najmniej 0,3 l na osobę;
- Kanapki bankietowe, w skład których wchodzi produkty tj. masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, wędliny wieprzowe i drobiowe, pasztet, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. Waga 1 kanapki co najmniej 60g. Dla każdego uczestnika spotkania min. 3 szt., w tym co najmniej jedna bezmięсна kanapka na osobę - ilość dostosowana do liczby osób.
- Drobne wypieki – różnego rodzaju: rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego lub kruchego z nadzieniem, mini pączki, tartaletki, muffinki, babeczki. Minimum 2 sztuki na osobę – łączna waga wypieków na osobę nie mniejsza niż 200 gram.
- Napoje gorące: kawa, herbata powinny być dostosowane do liczby osób, zgodnie ze złożonym zamówieniem, przy czym na osobę nie może przypadać mniej niż 300 ml.
- Za dodatki do kawy Zamawiający rozumie: mleko, śmietankę, cukier.
- Za dodatki do herbaty Zamawiający rozumie: świeżą cytrynę w plasterkach i cukier.
- Dodatki mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników, każdorazowo zgłoszonej w złożonym zamówieniu.

Usługa cateringowa musi być serwowana w formie „szwedzkiego stołu”.

Niedopuszczalna jest zamiana drobnych wypieków na ciastka gotowe (pakowane) z długim terminem przechowywania. Wyroby cukiernicze w momencie ich podawania muszą posiadać estetyczny wygląd. Nie mogą być pokruszone lub połamane.

ZADANIE 4:

PT FEPZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Usługa cateringowa w siedzibie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie:

- min.3 – max.4 spotkania w 2025 roku – termin spotkania zostanie przekazany Wykonawcy usługi minimum 7 dni roboczych przed każdym spotkaniem;
- liczba uczestników dla każdego ze spotkań - min. 20 - max.25 osób;

Wykonawca zobowiązany będzie do: dowozu przedmiotu zamówienia do siedziby WUP przy ul. A. Mickiewicza 41 w Szczecinie, wniesienia zamówienia do Sali konferencyjnej znajdującej się na 1 piętrze (budynek bez windy), ustawienia naczyń na stołach Zamawiającego, odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi. Wykonawca samodzielnie określi liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając sprawną realizację przedmiotu zamówienia.

Wykonawca musi zapewnić własną szklaną zastawę, naczynia, sztucce, filiżanki do kawy i do herbaty, szklanki do napojów zimnych (liczba poszczególnych elementów zastawy musi być większa o co najmniej 1/3 liczby osób biorących udział w spotkaniu) oraz obrusy, serwety i serwetki niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu oraz rodzaju spotkania. Wypieki serwowane na tacach lub paterach wyłożonych serwetką ochronną lub w papilotkach. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania z wykorzystaniem papierowej, kartonowej lub plastikowej zastawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usługi w godz. 7.30 – 16.30 w dniach od poniedziałku do piątku.

WARIANT usługi cateringowej:

- Kawa rozpuszczalna: w samowarze (co najmniej 300 ml na osobę) lub w saszetkach (co najmniej 2 saszetki na osobę) oraz dodatki (śmietanka w opakowaniach jednorazowych, cukier w saszetkach).
- Herbata - w samowarze zestaw herbat czarnych i smakowych, każda oddzielnie pakowana (co najmniej 2 rodzaje herbaty na osobę, po jednej herbacie z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata smakowa) oraz dodatki (cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach); Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w samowarze lub termosie gastronomicznym.
- Woda mineralna - gazowana i niegazowana w szklanych butelkach o pojemności do 0,5 l w ilości nie mniej niż 0,3 l na osobę. (min. jedna butelka na osobę);
- Napoje w szklanych butelkach o smaku jabłkowym i pomarańczowym o pojemności, co najmniej 0,3 l na osobę;
- Drobne wypieki – różnego rodzaju: rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego lub kruchego z nadzieniem, mini pączki, tartaletki, muffinki, babeczki. Minimum 2 sztuki na osobę – łączna waga wypieków na osobę nie mniejsza niż 200 gram.
- Napoje gorące: kawa, herbata powinny być dostosowane do liczby osób, zgodnie ze złożonym zamówieniem, przy czym na osobę nie może przypadać mniej niż 300 ml.
- Za dodatki do kawy Zamawiający rozumie: mleko, śmietankę, cukier.
- Za dodatki do herbaty Zamawiający rozumie: świeżą cytrynę w plasterkach i cukier.
- Dodatki mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników, każdorazowo zgłoszonej w złożonym zamówieniu.

Usługa cateringowa musi być serwowana w formie „szwedzkiego stołu”.

Niedopuszczalna jest zamiana drobnych wypieków na ciastka gotowe (pakowane) z długim terminem przechowywania. Wyroby cukiernicze w momencie ich podawania muszą posiadać estetyczny wygląd. Nie mogą być pokruszone lub połamane.

Wycenę przedmiotu zamówienia należy przedstawić z podaniem cen dla poszczególnych Zadań w następujący sposób:

- ZADANIE 1: koszt brutto..... oraz wartość netto..... za cały przedmiot zamówienia, w tym cena za jedną osobę za spotkanie to koszt brutto wartość netto
- ZADANIE 2: koszt brutto..... oraz wartość netto..... za cały przedmiot zamówienia, w tym cena za jedną osobę za spotkanie to koszt brutto wartość netto
- ZADANIE 3: koszt brutto..... oraz wartość netto..... za cały przedmiot zamówienia, w tym cena za jedną osobę za spotkanie to koszt brutto wartość netto
- ZADANIE 4: koszt brutto..... oraz wartość netto..... za cały przedmiot zamówienia, w tym cena za jedną osobę za spotkanie to koszt brutto wartość netto

Kalkulację cenową proszę kierować na adres mailowy przetargi@wup.pl, w terminie do 31 stycznia 2025 r., godz. 10:00.

Zaznaczam, iż rozeznanie cenowe stanowi element analizy rynku i nie jest zamówieniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień Publicznych, a otrzymane od Państwa oferty nie powodują żadnych zobowiązań. Państwa kalkulacja stanowi istotny element wpływający na czynności przygotowawcze przedmiotowego postępowania, dlatego też zachęcam do złożenia kalkulacji.