

## SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

W imieniu Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, w celu rozeznania cen rynkowych na przedmiot zamówienia pn.: **Usługa cateringowa świadczona na potrzeby spotkania tematycznego dla pracowników Publicznych Służb Zatrudnienia z województwa zachodniopomorskiego, organizowanego w ramach projektu pn. „Zachodniopomorska Akademia PSZ”**, zwracamy się prośbą o przesłanie kalkulacji cenowej.

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w siedzibie Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie w trakcie spotkań dla pracowników Publicznych Służb Zatrudnienia z województwa zachodniopomorskiego, organizowanego w ramach projektu pn. „Zachodniopomorska Akademia PSZ”.
2. Spotkanie dwudniowe w terminie 12 – 13 grudnia 2024 r.
3. Minimalna liczba uczestników na jedno spotkanie to 15 osób, a maksymalna - 20 osób. Najpóźniej na 7 dni przed spotkaniem, Zamawiający określi dokładną liczbę uczestników spotkania na każdy dzień i przedstawi harmonogram przerw.
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, 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.



- **Ciasto, drobne wypieki** – min. 3 porcje na osobę - np. rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego lub kruchego, mini serniczki, tartaletki z nadzieniem, 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,
  - 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 sztuce platerowe (łącznie z łyżeczkami do ciasta), ceramiczne lub porcelanowe talerze i talerzyki do ciasta, szklanki do wody/soku, serwetki. 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.
8. Wykonawca poniesie koszty z tytułu realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

Termin na przesyłanie szacunkowych wartości: **7 listopada 2024 r.**

**Kalkulacja cenowa musi zawierać** koszt brutto..... oraz wartość netto..... za cały przedmiot zamówienia, w tym cena za jedną osobę za dwudniowe spotkanie to koszt brutto ..... wartość netto .....

Kalkulację cenową należy kierować na adres mailowy: **przetargi@wup.pl**.

Niniejsza informacja stanowi element analizy rynku i nie jest zamówieniem, a otrzymane oferty nie powodują żadnych zobowiązań.