

**SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA (KALKULACJA CENOWA)**

W imieniu Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie, w celu rozeznania cen rynkowych na: **Organizację spotkania noworocznego**, proszę o przesłanie kalkulacji cenowej zgodnie z poniższym opisem przedmiotu zamówienia. Kalkulacja musi zawierać całkowity koszt brutto, STAWKĘ PODATKU VAT oraz wszystkie koszty związane z przedmiotem zamówienia.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

Usługa cateringowa dla Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie na spotkanie noworoczne pracowników – **dla 160 osób, w dniu 22 grudnia 2016 r.** dostawa na godz.13<sup>00</sup>.

**Menu:**

- barszczyk czerwony (do picia) – 200 ml,
- pierogi z kapustą i grzybami - 5 szt.,
- pierogi ruskie - 3 szt.,
- śledź w oleju z dodatkami (do wyboru wykonawcy – warzywa, owoce) – 100 gr.,
- sałatka jarzynowa - 100gr.,
- ryba po grecku - 150 gr.,
- ryba smażona panierowana – 150 gr,
- ok. 50 porcji pieczywa.

**Deser:**

- makowiec - 80 gr.,
- sernik - 80 gr,
- soki owocowe, 160 szt. – w dwóch smakach, po 80 szt. każdego smaku, nie mniej niż 200 ml na osobę.

**Wykonawca zapewni:**

- ciągłą obsługę kelnerską dwóch osób, w schludnych firmowych strojach, personel dostępny przez cały czas trwania usługi.

Praca personelu: bieżące, w miarę zużycia uzupełnianie produktów, serwowanie wskazanych produktów, dyskretne sprzątnięcie w trakcie spotkania i ciągłe dbanie o estetykę podawanych posiłków i stołów.

- wszystkie ciepłe posiłki wystawione na stołach, w podgrzewaczach zapewniających odpowiednią temperaturę serwowanych posiłków do bezpośredniego spożycia, dania nie mogą być za gorące ani za chłodne;
- białe obrusy (mogą być papierowe);
- dekoracje świąteczne – świece, stroiki świąteczne, dopuszczalne kolory: biały, złoty, srebrny, czerwony, zielony, granatowy;
- pełne nakrycie: naczynia, kubki – do napojów zimnych i gorących, sztucze, serwetki; dopuszczalne są naczynia jednorazowe, serwetki papierowe.

**Informacje dodatkowe:**

- Wykonawca dostarczy wszystkie posiłki oraz wyposażenie potrzebne do przeprowadzenia usługi,

- z takim wyprzedzeniem czasowym aby usługa mogła rozpocząć się o zaplanowanej godzinie;
- każde z serwowanych dań będzie ustawione/ ułożone w kilku miejscach na każdym ze stołów,
  - posiłki będą serwowane w holu na pierwszym piętrze budynku, na stołach konferencyjnych udostępnionych przez Zamawiającego;
  - stoły na posiłki ciepłe - 4 sztuki o rozmiarze 180x100 cm, wymagana dekoracja na stołach: stroiki świąteczne;
  - stół na ciasta i soki, tzw.: „deserowy” – zapewnia Zamawiający - o rozmiarze ok. 200x100 cm, krótsze boki stołu okrągłe, wymagana dekoracje na stole: świeczki/ świeczniki (nie mogą powodować prawdopodobieństwa poparzenia osób korzystających z cateringu - powinny być osłonięte, lub ustawione w specjalnych naczyniach) oraz stroiki świąteczne;
  - Wykonawca zapewnia czystą, nie zniszczoną, nie wyszczerbioną zastawę, sztućce i naczynia lub nową, nie używaną zastawę sztućców plastikowych;
  - wszystkie posiłki serwowane w formie bufetu szwedzkiego;
  - Zamawiający zapewnia, na cały czas trwania spotkania i jego przygotowań, zaplecze kuchenne z dostępem do wody i prądu, które znajduje się na tym samym piętrze, na którym odbędzie się poczęstunek;
  - uprzątnięcie naczyń i odbiór wszystkich niezbędnych rzeczy do przeprowadzenia usługi, nastąpi po zakończeniu usługi, tego samego dnia lub w dniu następnym, do godziny 10:00 (miejsce przechowania rzeczy zostanie wskazane przez Wykonawcę).

**Oferta powinna zawierać cenę brutto i wskazanie wysokości podatku VAT.**

KALKULACJĘ CENOWĄ NALEŻY KIEROWAĆ NA ADRES MAILOWY: [aneta\\_bartoszewska@wup.pl](mailto:aneta_bartoszewska@wup.pl)  
**do dnia 7 listopada 2016 r., do godziny 10:00.**

ZAZNACZAM, IŻ ROZEZNANIE CENOWE (SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA) STANOWI ELEMENT ANALIZY RYNKU I NIE JEST ZAMÓWIENIEM W ROZUMIENIU USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH, A OTRZYMANE OD PAŃSTWA OFERTY NIE POWODUJĄ ŻADNYCH ZOBOWIĄZAŃ.

Po ustaleniu przez Zamawiającego szacunkowej wartości zamówienia, informacja o właściwym postępowaniu zamieszczona będzie na stronie internetowej Urzędu