

Warszawa, dnia 19.10. 2021 r.

PK XII BIA 0413.8.2021

### Szacowanie wartości zamówienia

**Na świadczenie kompleksowej usługi cateringowej obejmującej dostawę obiadów oraz organizację przerw kawowych dla trenerów oraz uczestników szkoleń z zakresu pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz komunikacji związanej z prowadzeniem postępowań z wykorzystaniem PROK-SYS (POWER 4)**

**Termin do dnia 22.10.2021 r.**

**godzina 12:00**

*Szanowni Państwo,*

W związku z koniecznością oszacowania wartości planowanego zamówienia w ramach projektu pozakonkursowego „Przygotowanie i wdrożenie metodyki z zakresu pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz komunikacji przy realizacji zadań prokuratury z wykorzystaniem systemu informatycznego PROK-SYS” (POWER 4) , współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój - realizowanego przez Prokuraturę Krajową proszę o oszacowanie kosztu świadczenie kompleksowej usługi cateringowej obejmującej dostawę obiadów oraz organizację całodziennych przerw kawowych.

#### **Zakres usługi:**

1. Usługa objęta niniejszym szacowaniem wartości planowanego zamówienia publicznego obejmuje świadczenie kompleksowej usługi cateringowej obejmującej dostawę obiadów oraz organizację całodziennych przerw kawowych dla potrzeb dwudniowych szkoleń organizowanych przez Prokuraturę Krajową w okresie 29.11.2021 r. – 03.03.2022 r.



2. Planowane jest przeprowadzenie 103 edycji szkoleń – 2 dniowych. W szkoleniach weźmie udział ok. 1648 osób (uczestnicy i trenerzy na tych samych zasadach i w tym samym zakresie). Grupy 15 osobowe plus trener. Z zamawianych usług będzie korzystało każdego dnia 16 osób.
3. Szkolenia będą prowadzone w dni powszednie poniedziałek-wtorek oraz środa-czwartek w salach szkoleniowych należących do powszechnych jednostek organizacyjnych prokuratury w następujących miastach:
  - a. Białystok,
  - b. Bydgoszcz,
  - c. Gdańsk,
  - d. Kraków,
  - e. Katowice,
  - f. Lublin,
  - g. Łódź,
  - h. Olsztyn
  - i. Poznań,
  - j. Szczecin,
  - k. Rzeszów,
  - l. Warszawa,
  - m. Wrocław.
4. Wymagania ogólne:
  - 1) przygotowanie i dostarczenie do wskazanych miejsc realizacji zamówienia potraw
  - 2) wyeksponowanie potraw w miejscu wskazanym do konsumpcji przez organizatora,
  - 3) przygotowanie miejsca serwowania w zakresie zapewnienia sprzętu cateringowego oraz innych urządzeń jak: termosy i podgrzewacze itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy lub białe pokrowce elastyczne na stoły,



- 4) ilości sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów,
  - 5) utrzymywanie miejsc poczęstunku, bufetów na bieżąco w czystości oraz sprzątanie po realizacji usługi i wywóz na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych,
  - 6) zapewnienie innych narzędzi niezbędnych do wykonywania zamówienia np. przedłużaczy, kabli itp. do podłączenia urządzeń grzewczych,
  - 7) wszystkie posiłki będą podawane lub serwowane w formie tzw. „stołu szwedzkiego”,
  - 8) zapewnienie sprawnej i profesjonalnej obsługi podczas posiłków wraz ze sprzątaniem,
  - 9) W menu nie mogą powtarzać się te same dania główne w ramach jednej edycji szkolenia,
  - 10) zapewnienie na zgłoszenie dostępności dań wegetariańskich oraz spełniających wymogi diety bezglutenowej,
5. Wymagania obiad.

Podawany lub serwowany w formie „stołu szwedzkiego”, składający się co najmniej z:

- zupy (min. 200 ml na 1 osobę);
  - dania głównego
  - 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i wegetariańskie oraz bezglutenowe wraz z dodatkami takimi jak ziemniaki, kasze, pyzy, frytki itp. oraz surówki lub sałatki przygotowanych ze warzyw świeżych lub ugotowanych warzyw;
  - deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru
6. Wymagania przerwa kawowa.

W formie usługi ciągłej bez ograniczeń ilościowych z zapewnieniem bieżącego uzupełniania realizowanego co najmniej przed rozpoczęciem szkolenia oraz w przerwie obiadowej. W ramach przerwy kawowej Wykonawca zapewni w



ilościach gwarantujących dostępność dla uczestników szkolenia przez cały dzień szkolenia:

- a) herbatę czarną, zieloną i owocową w torebkach do zaparzenia;
- b) gorącą wodę do zaparzenia herbaty;
- c) kawę parzoną oraz rozpuszczalną lub parzoną w dowolnym typie ekspresu;
- d) gorącą wodę do zaparzenia kawy;
- e) wodę gazowaną i niegazowaną;
- f) ciastka kruche lub ciasta pieczone min. 3 rodzaje;
- g) dodatki do kawy i herbaty: cukier, śmietanka, cytryna

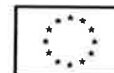
Reasumując w ramach jednego dnia szkolenia usługa będzie obejmowała 16 obiadów oraz 16 całodziennych przerw kawowych.

Zamawiający jest związany stosowaniem wskazówek IZ PO WER do opracowania zestawienia standardu i ceny rynkowych wybranych wydatków w ramach PO WER – Załącznik nr 1.

Dostępne:

[Zalecenia Instytucji Zarządzającej Programem Operacyjnym Wiedza Edukacja Rozwój do opracowania zestawienia standardu i cen rynkowych w zakresie najczęściej finansowanych wydatków w ramach PO WER - Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej](#)

*z Poczernianin*  
KIEROWNIK PROJEKTU  
*Wojciech Szelański*  
Wojciech Szelański



**Prosimy o oszacowanie ww. kosztów brutto w następującym układzie kosztu:**

<b>Kategoria / wariant</b>	<b>Całkowity koszt w PLN (brutto)</b>
Obiad Proszę o podanie kosztu za jeden obiad (cena jednostkowa jednego obiadu dla jednej osoby uczestniczącej w szkoleniu)	
Całodzienna przerwa kawowa świadczona dla 1 uczestnika podczas jednego dnia szkolenia. Proszę o podanie kosztu za jednego uczestnika w jednym dniu szkolenia (cena jednostkowa).	

**Wypełniony formularz proszę przesłać na adres :**

**[biuro.projektu.power4@pk.gov.pl](mailto:biuro.projektu.power4@pk.gov.pl)**

**w terminie do dnia 22.10.2021 r. do godziny 12:00**