



## SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Toruniu zamierza zlecić usługę cateringową wraz z zapewnieniem sal konferencyjnych podczas dwóch warsztatów dla przedstawicieli jednostek samorządu terytorialnego (JST), podmiotów ekonomii społecznej (PES) i Ośrodków Wsparcia Ekonomii Społecznej (OWES) w ramach projektu „Koordynacja rozwoju ekonomii społecznej w województwie kujawsko-pomorskim” w ramach Osi Priorytetowej 9 Solidarne społeczeństwo, Działania 9.4 Wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałania 9.4.2 Koordynacja sektora ekonomii społecznej Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wobec powyższego Ośrodek zwraca się z prośbą o oszacowanie wartości zamówienia.

Niniejsze szacowanie wartości nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933, 2185) i nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 Kodeksu cywilnego. Składane jest w celu zbadania ofert rynku, oszacowania wartości zamówienia oraz przygotowania się do zamówienia.

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### I. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni usługę cateringową, na którą składać się będą:

##### 1. serwis kawowy

- kawa czarna z ekspresu,
- herbata czarna, zielona, owocowa,
- cukier, mleko do kawy, cytryna,
- kruche ciastka (minimum 3 rodzaje),
- patera z kanapkami (2 kanapki na osobę, 3 rodzaje kanapek w części wegetariańskich)

##### 2. obiad w formie talerzowanej lub porcjowanej w pojemnikach jednorazowych

- zupa (300 ml),
- mięso (150-170 g/porcja na osobę) z dodatkami (np. ziemniaki lub kasza/ryż/frytki) lub ryba na ciepło (150-170g/porcja na osobę) albo inne danie bezglutenowe/wegetariańskie/wegańskie - według zgłoszonego zapotrzebowania,
- zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (100 g/porcja na osobę),

3. Woda mineralna niegazowana (1 liter na osobę) ma być dostępna przez cały czas trwania warsztatów.

## II. Wymagania Zamawiającego w zakresie usługi cateringowej:

1. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków winien stosować świeże produkty spożywcze.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) przygotowania i przedstawienia na 3 dni przed spotkaniem dwóch propozycji menu do wyboru i akceptacji przez Zamawiającego;
  - 2) zapewnienia potraw i napojów, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu;
  - 3) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji; zamawiający wymaga aby miejsca zlokalizowane były w pomieszczeniu sąsiadującym z salą konferencyjną, w której odbywa się spotkanie lub w wydzielonym miejscu w sali konferencyjnej; ewentualny czas przeorganizowania przez Wykonawcę sali konferencyjnej na czas obiadu (m.in. wniesienie stołów i ustawienie krzeseł, udekorowanie stołów, wniesieni zastawy, sprzętów) na potrzeby podawania obiadu nie dłuższy niż 15 minut;
  - 4) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztućców, serwisu do kawy i herbaty, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i werników/termosów, dzbanków do wody mineralnej itp.);
  - 5) zapewnienia obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu posiłków.

## III. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni salę konferencyjną.

1. Zamawiający wymaga organizacji spotkania w sali konferencyjnej, która:
  - 1) posiada możliwość wietrzenia;
  - 2) posiada oświetlenie elektryczne;
  - 3) umożliwia indywidualną aranżację;
  - 4) jest wyposażona w:
    - a) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkoleń z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę,
    - b) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy - dostępny w miarę potrzeb.
2. Sala konferencyjna powinna być dostępna na spotkanie minimum 7 godzin zegarowych (w tym godzinę przed i godzinę po zajęciach merytorycznych).



#### MIEJSCE REALIZACJI USŁUGI:

- Część nr 1: miasto Inowrocław, liczba uczestników warsztatu – 25 osób
- Część nr 2: miasto Brodnica, liczba uczestników warsztatu – 25 osób

Planowany termin wykonania usługi – do 30 czerwca 2023 r.

Propozycję cenową, zgodnie z załączonym formularzem, należy przesłać w terminie do 9 marca 2023 r., do godz. 12:00, na adres e-mail: [r.kowalski@rops.torun.pl](mailto:r.kowalski@rops.torun.pl)

Osoba do kontaktu:

Radosław Kowalski, tel. 501 604 113, e-mail: [r.kowalski@rops.torun.pl](mailto:r.kowalski@rops.torun.pl)

**Zastępca Dyrektora  
Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej  
w Toruniu**  
  
**mgr Michał Neumann**







**Fundusze Europejskie**  
Program Regionalny



**Rzeczpospolita Polska**



Województwo Kujawsko-Pomorskie

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



.....  
(miejscowość i data)

.....  
(nazwa i adres podmiotu)  
tel.: .....  
fax.: .....  
mail.: .....

**SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej  
ul. Bartkiewiczówny 93  
87-100 Toruń

Szacunkowy koszt poniższych usług:

L.p.	Nazwa zadania	Oferowana cena brutto
1.	Świadczenie usług cateringowych wraz z zapewnieniem sal konferencyjnych podczas dwóch warsztatów, część 1: miejsce realizacji usługi: miasto Inowrocław, dla 25 osób – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia	
L.p.	Nazwa zadania	Oferowana cena brutto
2.	Świadczenie usług cateringowych wraz z zapewnieniem sal konferencyjnych podczas dwóch warsztatów, część 2: miejsce realizacji usługi: miasto Brodnica, dla 25 osób – zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia	

.....  
(podpis Wykonawcy  
dokonującego szacowania wartości zamówienia)

