

Częstochowa, dnia 28 kwietnia 2021 r.

Regionalna Izba Przemysłowo-Handlowa w Częstochowie

Al. NMP 24/5

42-202 Częstochowa

www.riph.eu; tel. 34 344 82 58

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA – USŁUGA CATERING

W związku z koniecznością dokonania szacowania wartości zamówienia w ramach planowanego postępowania dotyczącego wyboru Wykonawców świadczących usługę dostarczania cateringu w ramach projektu „Postaw na kwalifikację” zwracam się do Państwa z prośbą o oszacowanie kosztu realizacji ww usługi.

Przy szacowaniu kosztu proszę uwzględnić informacje zawarte poniżej.

1. **Zamawiający:** Regionalna Izba Przemysłowo-Handlowa w Częstochowie; Al. Najświętszej Maryi Panny 24 lok. 5; 42-202 Częstochowa

2. **Przedmiot zamówienia:**

Wspólny słownik zamówień (CPV):
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Przedmiotem zamówienia jest usługa dostarczania cateringu na szkolenia. Łączna liczba 616 osobodni – 77 dni szkoleniowych (zgodnie z WND), w każdym dniu szkoleniowym przewidywana liczba uczestników to 8 osób – zgodnie z harmonogramem przekazany przez Zamawiającego.

3. **Miejsce realizacji szkoleń:** województwo śląskie, miejscowość i adres wskazany przez Zamawiającego

4. **Uczestnicy projektu:** Osoby dorosłe, pracujące w branży medycznej – pielęgniarki, pracownicy księgowi, HR w placówkach medycznych.

5. **Zakres usługi obejmuje:**

- Przerwa kawowa
(kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce oraz soki)
- Przerwa obiadowa
obiad składający się z I i II dania (zupa i drugie danie oraz napój)
- Stawka obejmuje m.in. koszt dowozu, opakowania i obsługi;

Zasady świadczenia usług:

Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:

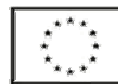
- przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu.

- dostarczać posiłki nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem spotkania,
- najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
- estetycznie podawać posiłki;
- świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn.zm.);
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- posiłki powinny być podawane na jednorazowych talerzach i przy użyciu jednorazowych sztućcy, serwis kawowy jednorazowe kubki;
- dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia.

Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

Usługa będzie realizowana z podziałem na poszczególne szkolenia:

- Szkolenie „Organizacja pracy pielęgniarki - specjalista do spraw epidemiologii” – **32 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Opieka długoterminowa nad pacjentem przewlekle chorymi i niepełnosprawnym” – **40 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Charakterystyka epidemiologiczna schorzeń wieku podeszłego” – **40 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Aspekty demograficzno-społeczne procesu starzenia się jednostki i społeczeństwa” – **24 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Niefarmakologiczne metody leczenia bólu przewlekłego w geriatricii” – **32 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Kompleksowa op. pielęgniarka nad pacjentem z najczęstszymi – **40 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Psychogeriatryczne uwarunkowania funkcjonowania osób w podeszłym wieku” – **40 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Profesjonalna komunikacja z Pacjentami” – 2 grupy po 42 h – **112 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Przeciwdziałanie wypaleniu zawodowemu i spadkowi motywacji” – 2 grupy po 36 h – **96 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Empatia w relacjach z pacjentem i współpracownikami” - 2 grupy po 30 h – **80 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**
- Szkolenie „Zarządzanie czasem i podniesienie efektywności własnej” - 2 grupy po 30 h – **80 osobodni przerwa kawowa i przerwa obiadowa**



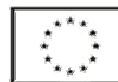
6. Okres realizacji: Uzależniony od dni szkoleniowych. Od dnia podpisania umowy do dnia 31 marca 2023 roku. Harmonogram dostosowany do indywidualnych potrzeb uczestników szkoleń (także w godzinach popołudniowych oraz w dni weekendowe).

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia wielkości zamówienia w ramach umowy, w zależności od potrzeb, w szczególności w wyniku zmian dokonanych i zaakceptowanych przez Instytucję Pośredniczącą w umowie o dofinansowanie/wniosku o dofinansowanie realizacji projektu. Wynagrodzenie zależne będzie od faktycznej ilości przeprowadzonych zajęć/szkoleń.

Wycenę szacunkową proszę przesłać na adres: izba@riph.eu, bądź dostarczyć osobiście lub za pośrednictwem poczty na adres: Regionalna Izba Przemysłowo-Handlowa w Częstochowie Al. NMP 24 lok. 5; 42-202 Częstochowa, korzystając z załączonego Formularza oszacowania wartości zamówienia, do dnia 06.05.2021 roku.

Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu złożenia wyceny szacunkowej.

Z wyrazami szacunku
Zespół projektu



FORMULARZ OSZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA-CATERING

Wycenę usługi proszę podać według poniższej tabeli:

.....

Nazwa lub pieczęć Wykonawcy

Przedmiot zamówienia	Cena brutto za 1 osobodzień	Łączna liczba osobodni	Cena za całość usługi
1	2	3	4 (kol. 2 x kol. 3)
Catering – przerwa kawowa oraz przerwa obiadowa i serwis		616	

Złożenie niniejszego formularza oszacowania wartości zamówienia nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego i otrzymanie w jego konsekwencji oferty nie jest równorzędne ze złożeniem zamówienia i nie stanowi podstawy do roszczenia sobie prawa ze strony Wykonawcy do realizacji zamówienia. Wykonawca przedmiotowej usługi będzie wybrany w odrębnym postępowaniu.

.....

(data i podpis Wykonawcy)