

ROZEZNANIE CENOWE DO PROJEKTU

"Nowe kwalifikacje ucznia atutem przyszłego pracownika edycja II."

Nazwa firmy:.....

Adres/siedziba:.....

NIP:.....

TEL, FAX, MAIL:.....

Ja niżej podpisany, składam w imieniu którą/e reprezentuję, ofertę jest dostarczenie posiłków (przerw kawowych i obiadów) podczas szkoleń, które zostaną zrealizowane w Pasłęku w okresie od stycznia 2020 do czerwca 2020 (szczegółowe terminy szkoleń podano w załączniku nr 1 do niniejszego Zapytania). w ramach projektu **"Nowe kwalifikacje ucznia atutem przyszłego pracownika edycja II."** na podstawie umowy nr *RPWM.02.04.01-28-0013/19* realizowanych przez Zespół Szkół Ekonomicznych i Technicznych w Pasłęku w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, poddziałanie 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego i zobowiązuje się wykonać je w cenie:

lp	Nazwa towaru	Specyfikacja towaru	ilość sztuk	Cena jednostkowa brutto	Kwota brutto
1	Catering	Przerwy kawowe i obiad dla uczestników szkoleń 1 grupa Szkolenie Kelner barman (13szt x 8dni) 2 grupa Szkolenie wózki widłowe (9szt x 9dni) 3 grupa Kurs spawania (6szt x 27 dni) Terminy i miejsce szkoleń w załączniku nr 1	104szt 81szt 162szt		

Opis usługi:

1. Usługa polega na zapewnieniu uczestnikom szkoleń cateringu w trakcie szkoleń - całodniowej przerwy kawowej oraz dwudaniowego obiadu w miejscu prowadzenia szkoleń
2. W skład przerwy kawowej powinny wchodzić co najmniej: kawa (z ekspresu ciśnieniowego automatycznego), herbata, cukier, mleko, cytryna, ciastka kruche, woda mineralna gazowana/niegazowana, owoce. Składniki wchodzące w skład przerwy kawowej mają być przygotowane do dyspozycji Uczestników na pół godziny przed rozpoczęciem szkolenia.

3. Obiad powinien składać się z co najmniej:

- Zupa
- Ryż/ kasza/ ziemniaki/ makaron
- Mięso
- Surówka
- Napój (zimny)

Wykonawca na zamówienie przekazane 24 godziny przed zjazdem szkoleniowym Zamawiającego poda alternatywne danie jarskie dla osób zainteresowanych. Wykonawca jest zobowiązany wydać ok. 12 obiadów w czasie nie dłuższym niż 30 minut.

4. Wykonawca dostarcza własną zastawę, sztućce, obrusy, serwetki i wszystkie pozostałe elementy wymagane do prawidłowej realizacji usługi cateringu. Wykonawca zapewnia obsługę cateringu.
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za uprzątnięcie każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu szkolenia.
6. Ilości dostarczonego asortymentu powinny być odpowiednie dla liczby osób biorących udział w szkoleniu.
7. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
8. Ilość zamawianych porcji zostanie podana organizatorowi na 24 godziny przed zjazdem szkoleniowym (informacja przekazana mailem na adres Zamawiającego).
9. Rozliczenie będzie się odbywało w cyklach miesięcznych z dołu. Na prośbę Zamawiającego rozliczenie może się odbywać w krótszych okresach.
10. W wyjątkowych sytuacjach Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany terminu szkoleń, co oznacza zmianę terminu świadczenia usługi.

Łączna wartość brutto słownie:

.....

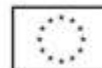
Oferent oświadcza, iż usługę wykona z należytą starannością.

.....

.....

Miejscowość, data

Podpis i pieczętka



Załącznik nr 1

Lp	Nazwa grupy	Nazwa szkolenia	Termin	Miejsce szkolenia
1	Grupa 1	Szkolenie Kelner Barman	27-31.01.2020; 3-5.02.2019	ZSEiT w Pasłęku Al.Wojska Polskiego 36 14-400 Pasłęk
2	Grupa 2	Szkolenie Operator wózka widłowego	27-31.01.2020; 3-4.01.2020	ZSEiT w Pasłęku Al.Wojska Polskiego 36 14-400 Pasłęk
3	Grupa 3	Kurs spawania MIG MAG	27-31.01.2020; 7-8.02.2020; 21-22.02.2020; 6-7.03.2020, 20-21.03.2020; 3-4.04.2020; 15-18.04.2020; 4-7.05.2020; 15-16.05,29-30.05.2020	ZSEiT w Pasłęku Al.Wojska Polskiego 36 14-400 Pasłęk cz teoretyczna Część praktyczna ul.Konopnickiej 13 14-400 Pasłęk