



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 (śniadań oraz obiadokolacji) podczas stażów, które zostaną zrealizowane w Pasłęku w okresie od lipca 2020 do sierpnia 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.02.04.01-28-0013/19-00* 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- projekty konkursowe i zobowiązuje się wykonać je w cenie:

lp	Nazwa towaru	Specyfikacja towaru	ilość sztuk	Cena jednostkowa brutto	Kwota brutto
1	Catering	Śniadanie i obiadokolacja Od poniedziałku do piątku w terminie od 27.07-28.08.2020r. Terminy i miejsce przywiezienia posiłku w załączniku nr 1	2 szt x 25 dni= 50szt		

Opis usługi:

- Usługa cateringu powinna spełniać następujące wymagania: W skład śniadania powinny wchodzić co najmniej kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna, pieczywo, wędliny, sery, jajka, dżem, jogurt, warzywa woda mineralna gazowana/niegazowana, owoce. Obiadokolacja powinna składać się z: zupy – jedna porcja minimum 300g/osobę, 1 dania głównego – danie mięsne – jedna porcja minimum 120g /osobę lub danie nie mięsne – jedna porcja minimum 120 g/osobę (o konieczności przygotowania dania niemięsnego, Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu informacji od Uczestników/czek projektu), dodatki – np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż, kluski śląskie – jedna por-cja minimum 150g/osobę, dodatku warzywnego – np. surówki, sałatki - jedna porcja minimum 120 g/osobę.
- Obiadokolacja (zupa i drugie danie) powinna być dostarczona w styropianowym jednorazowym opakowaniu. Do niego dołączone powinny być jednorazowe sztućce (łyżka,



- widelec, nóż), oraz serwetki. Obiad powinien być ciepły i dostarczony w dniu i godzinie określonej przez Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek i opakowań po spożytych posiłkach.
 4. Liczba dostarczanych posiłków będzie uzależniona od frekwencji na zajęciach – Zamawiający będzie zgłaszał zapotrzebowanie w dniu szkolenia do godz. 10.00.
 5. Rozliczenie będzie się odbywało w cyklach miesięcznych z dołu. Na prośbę Zamawiającego rozliczenie może się odbywać w krótszych okresach.
 6. W wyjątkowych sytuacjach Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany terminu i miejsca szkoleń, co oznacza zmianę terminu i miejsce świadczenia usługi.

Łączna wartość brutto słownie:

.....

Oferent oświadcza, iż usługę wykona z należytą starannością.

.....

Miejscowość, data

.....

Podpis i pieczętka

Załącznik nr 1

Lp	Termin	Miejsce przywożenia posiłków
1	27.07-28.08.2020 Śniadanie 7:00 Obiadokolacja 18:00	ZSEiT w Pasłęku Al.Wojska Polskiego 36 14-400 Pasłęk