



ROZECZNANIE 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 i kolacji podczas szkoleń, które zostaną zrealizowane w Pasłęku w styczniu 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	Śniadanie i kolacja	Śniadanie i kolacja 1 grupa Szkolenie Kelner barman (9szt x 4dni) 2 grupa Szkolenie wózki widłowe (4sztx4dni) 3 grupa Kurs spawania (3szt x 4 dni) Terminy i miejsce szkoleń w załączniku nr 1	36szt 16szt 12szt		

Opis usługi:

1. Usługa polega na zapewnieniu uczestnikom szkoleń śniadań i kolacji w trakcie noclegu uczniów podczas szkoleń
2. W skład śniadania i kolacji powinny wchodzić co najmniej: kawa (z ekspresu ciśnieniowego automatycznego), herbata, cukier, mleko, cytryna, pieczywo, wędliny, sery, jajka, dżem, jogurt, warzywa woda mineralna gazowana/niegazowana, owoce. Jedno danie na ciepło.
3. Wykonawca dostarcza własną zastawę, sztućce, obrusy, serwetki i wszystkie pozostałe elementy wymagane do prawidłowej realizacji usługi cateringu. Wykonawca zapewnia obsługę cateringu.

4. Wykonawca jest odpowiedzialny za uprzątnięcie każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu posiłku.
5. Ilości dostarczonego asortymentu powinny być odpowiednie dla liczby osób biorących udział w posiłku.
6. 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.).
7. Ilość zamawianych porcji zostanie podana organizatorowi na 24 godziny przed zjazdem szkoleniowym (informacja przekazana mailem na adres Zamawiającego).
8. W wyjątkowych sytuacjach Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany terminu, 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;	ZSEiT w Pasłęku Al.Wojska Polskiego 36 14-400 Pasłęk
2	Grupa 2	Szkolenie Operator wózka widłowego	27-31.01.2020	ZSEiT w Pasłęku Al.Wojska Polskiego 36 14-400 Pasłęk
3	Grupa 3	Kurs spawania MIG MAG	27-31.01.2020;	ZSEiT w Pasłęku Al.Wojska Polskiego 36 14-400 Pasłęk