

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 na usługę hotelową i restauracyjną podczas praktyki beneficjentów w RSY Iława w Iławie w okresie od 29 czerwca 2020r. – 24 lipca 2020r. 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:

1. Harmonogram stażów

29.06.2020- 24.07.2020r.

Praktyka odbywać się będzie 5 dni w tygodniu. Szczegółowy harmonogram zostanie ustalony z wykonawcą oraz stażystami.

2.

Ip	Nazwa usługi	Specyfikacja usługi	Ilość sztuk	Cena jednostkowa brutto	Kwota brutto
1	Nocleg wraz z wyżywieniem	I tura – 4 osoby Pokoje max 3 osobowe			

Opis usługi noclegowej:

- Wykonawca zapewni dla uczestników stażu i opiekuna zakwaterowanie w hotelu lub ośrodku spełniającym standard minimum trzygwiazdkowego hotelu w Lidzbarku Warmińskim.
- Wykonawca musi zagwarantować miejsce noclegowe dla stażystów w pokojach max 3-osobowych oraz opiekuna grupy w pokojach 1-osobowych.
- Wykonawca musi dysponować pokojami ogrzewanymi (temperatura w pomieszczeniach noclegowych – min. 20°C), z łazienką (wyposażoną w umywalkę, toaletę, wannę lub prysznic), TV, dostęp do Internetu
- Usługa noclegowa musi być zrealizowana w jednym obiekcie. Nie dopuszcza się zakwaterowania części uczestników w innym (współpracującym) ośrodku/hotelu.
- Pokoje hotelowe zostaną udostępnione w pierwszym dniu pobytu od godz. 12.00, i w ostatnim dniu pobytu do godziny 15.00.

f) W godzinach nocnych od godziny 22.00 do godz. 6.00 zapewniony zostanie wypoczynek uczestnikom szkolenia, niezakłócony hałasami i odbywającymi się imprezami, spotkaniami towarzyskimi.

g) Usługa noclegowa musi być zrealizowana pod warunkiem spełnienia wymagań określonych w przepisach z związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

W skład usługi restauracyjnej wchodzi:

Śniadanie, obiad, kolacja. Pierwszy dzień pobytu zaczyna się obiadem i ostatni dzień pobytu kończy się obiadem.

Śniadanie z min. 1 daniem na ciepło (w tym dostosowane do diety wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej lub innej, każdorazowo podanej przed szkoleniami).

obiad w formie stołu szwedzkiego, zupa, min. 2 rodzaje dań głównych: mięsne i bezmięsne (dostosowane do diety), min. 4 dodatki np. ziemniaki, kasza, ryż, surówki, warzywa, napój, dania nie powtarzające się podczas szkoleń.

kolacja min. 1 danie na ciepło (dostosowane do diety), dania zimne: wędliny, sery, sałatki, warzywa, pieczywo, masło, napój, dania nie powtarzające się podczas szkoleń.

Usługa restauracyjna musi być zrealizowana pod warunkiem spełnienia wymagań określonych w przepisach z związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19

Informacje ogólne:

a) Wykonawca zapewni bezpłatne korzystanie przez uczestników z wyposażenia hotelu/ośrodka, tj. basen, sauna, kręgielnia, kajaki, rowery wodne, łódki, bilard, korty tenisowe, rowery turystyczne, siłownię, lub inne – jeśli posiada.

a) Wykonawca składający ofertę wyraża zgodę na proporcjonalne obniżenie ceny usługi w przypadku pobytu mniejszej liczby odbiorców usługi. Jednocześnie Wykonawca akceptuje możliwość realizacji zamówienia i zapłaty przez Zamawiającego za zgłoszoną każdorazowo liczbę osób. Proporcjonalność dotyczyć będzie kosztów noclegu oraz wyżywienia. Zamawiający dokona płatności na podstawie ilości uczestników potwierdzonych na liście obecności.

b) Wynagrodzenie za wszelkie dodatkowe usługi świadczone przez Wykonawcę na rzecz uczestników szkoleń, w szczególności koszty korzystania z bufetu znajdującego się w pokojach hotelowych, koszty telekomunikacyjne itp. ponoszone będą bezpośrednio przez uczestników szkoleń, o czym zostaną oni powiadomieni przez Zamawiającego.

Łączna wartość brutto słownie:.....

Oferent oświadcza, iż usługę wykona z należytą starannością.

.....

.....

Miejscowość, data

podpis, pieczęć



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WARMIA MAZURY

Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

