

Rzeszów, 15.05.2017 r.

ZAPYTANIE CENOWE w ramach rozeznania rynku

W związku z realizacją projektu „**KUŹNIA PRZEDSIĘBIORCÓW – program wspierania przedsiębiorczości osób powyżej 29 lat pozostających bez pracy w województwie podkarpackim**”, nr projektu RPPK.07.03.00-18-0028/15-00 realizowanego w ramach 7.3. Wsparcie rozwoju przedsiębiorczości, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020 Firma Kompass Consulting Buczkowski Maciej **zwraca się z zapytaniem o przedstawienie oferty cenowej na usługę cateringu oraz wynajmu sal** w ramach szkolenia „ABC DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ” na terenie województwa podkarpackiego.

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Usługa przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (usługa cateringowa) dla 11 uczestników szkoleń
2. Usługa wynajmu sali szkoleniowej na czas trwania szkoleń

Łączny wymiar szkoleń obejmuje 28 h na grupę w ciągu 4 następujących po sobie dni.

Termin realizacji: maj-czerwiec 2017

Miejsce realizacji: Rzeszów

1 godzina tj. 60 min

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych tj osobno na realizację usługi cateringu i osobno na usługę wynajmu sali.

Wymagania dotyczące usługi cateringu

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dla każdego uczestnika szkoleń, we wszystkie dni, następującego cateringu:

1. Jeden gorący posiłek (drugie danie) w połowie dnia szkoleniowego. Drugie danie musi obejmować: mięso-rybę min. 150g, ziemniaki 150g, surówkę lub sałatkę 100g lub posiłek jarski (min. 400g porcja). Posiłek powinien być zróżnicowany (inny każdego dnia). Sposób podania gorącego posiłku: na stołach uczestników szkoleń, podany w opakowaniu jednorazowym (pojemniku) z kompletem sztućców jednorazowych.
2. 1 ciągła przerwa kawowa obejmująca: ciastka (mieszanka deserowa - wafelki, ciastka kruche): 4 sztuki różnych ciastek, filiżanka kawy rozpuszczalnej 250 ml, filiżanka herbaty 250 ml, cukier - 4 łyżeczki lub 4 saszetki, mleko - płynne 3,2% - 50 ml, cytryna - 1 plasterek, napoje: woda mineralna gazowana lub niegazowana - 0,5 l, sok w butelce: 0,3 - 0,33 l. Sposób podania poczęstunku: w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek, termosu/ów z gorącą wodą oraz serwetek jednorazowych w czasie trwania szkolenia.

Wymagania dotyczące sal szkoleniowych

Sale i obiekty szkoleniowe muszą spełniać warunki BHP. Zamawiający wymaga, aby każda sala szkoleniowa była przestronna, ogrzewana/klimatyzowana, autonomiczna tj. nie wydzielona z jednej dużej sali, posiadała odpowiednie wyposażenie (rzutnik multimedialny, laptop, ekran, stoliki, krzesła, flipchart), oświetlenie umożliwiające pracę szkoleniową, okna, dostęp do toalety i szatni.

Ofertę należy złożyć:



- osobiście w biurze projektu ul. Kopernika 1, 35-959 Rzeszów lub drogą mailową kuzniapredsioborcow-podk@kompass-consulting.pl do dnia 20.05.2017 r. do godz. 17:00 podając stawkę godzinową za wynajem sal oraz stawkę za usługę cateringową dla 1 osoby.

Wszelkie zapytania dotyczące rozeznania rynku należy przesyłać drogą mailową na adres: kuzniapredsioborcow-podk@kompass-consulting.pl **Jeden oferent może złożyć ofertę zarówno na jedną jak i na kilka części przedmiotu zamówienia.**

Wszelkie zapytania dotyczące rozeznania rynku należy przesyłać drogą mailową na adres: kuzniapredsioborcow-podk@kompass-consulting.pl

Załącznik nr 1

„KUŹNIA PRZEDSIĘBIORCÓW – program wspierania przedsiębiorczości osób powyżej 29 lat pozostających bez pracy w województwie podkarpackim”



Formularz oferty

W związku z realizacją projektu „**KUŹNIA PRZEDSIĘBIORCÓW – program wspierania przedsiębiorczości osób powyżej 29 lat pozostających bez pracy w województwie podkarpackim**”, nr projektu RPPK.07.03.00-18-0028/15-00 realizowanego w ramach 7.3. Wsparcie rozwoju przedsiębiorczości, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020

składam ofertę na realizację:

- Usługi przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (usługa cateringowa) dla 11 uczestników szkoleń
- Usługi wynajmu sali szkoleniowej na czas trwania szkoleń

Oferta dotyczy zapytania cenowego w ramach rozeznania rynku z dnia 15.05.2017

Oferuję wykonanie Zamówienia za:

Cena brutto za realizację usługi cateringu dla 1 osoby:.....

Słownie:

Cena brutto za 1 godzinę wynajmu sali:.....

Słownie:

.....
miejsowość, data,
pieczęć firmowa wykonawcy

.....
podpis i pieczęć imienna
osoby upoważnionej