Rzeszów, 26.02.2018 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.07.03.00-18-0028/15-00realizowanego 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 trakcie cyklu specjalistycznych szkoleń na terenie województwa podkarpackiego.

**Przedmiotem zamówienia jest**:

1. Usługa przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (usługa cateringowa) dla 72 uczestników szkoleń,
2. Usługa wynajmu sali szkoleniowej na czas trwania szkoleń (128 godzin).

**Liczba Uczestników:** 72 osoby w podziale na **4 grupy** 18-osobowe (4 gr. x 18 os.)

**Czas trwania:** 32 h (8h x 4 dni) na 1 grupę - łącznie **128 godzin zegarowych** (1 godzina tj. 60 min.)

**Termin realizacji:** marzec - kwiecień 2018.

Wykonawca zastrzega możliwość realizacji szkoleń dla 4 grup w tym samym czasie, w związku z czym Wykonawca usługi wynajmu sali powinien dysponować 4 salami.

**Miejsce realizacji:** Rzeszów

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 (porcja min. 400g). 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 na adres [kuzniaprzedsiebiorcow-podk@kompass-consulting.pl](mailto:kuzniaprzedsiebiorcow-podk@kompass-consulting.pl) **do dnia 02.03.2018 r. do godz. 16:00 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: [kuzniaprzedsiebiorcow-podk@kompass-consulting.pl](mailto:kuzniaprzedsiebiorcow-podk@kompass-consulting.pl).

Wszelkie zapytania dotyczące rozeznania rynku należy przesyłać drogą mailową na adres: [kuzniaprzedsiebiorcow-podk@kompass-consulting.pl](mailto:kuzniaprzedsiebiorcow-podk@kompass-consulting.pl).

Załącznik nr 1

**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.07.03.00-18-0028/15-00realizowanego 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 72 uczestników szkoleń:

Cena brutto za realizację usługi cateringu dla 1 osoby:

Słownie:

usługi wynajmu sali szkoleniowej na czas trwania szkoleń (128h)

Cena brutto za 1 godzinę wynajmu sali:

Słownie:

Oferta dotyczy zapytania cenowego w ramach rozeznania rynku z dnia 26.02.2018 r.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| miejscowość, data,  pieczęć firmowa wykonawcy |  | podpis, pieczątka imienna osoby upoważnionej |