Ruda Śląska, 19 października 2018

*Dot. Proj. „Kierunek zmiana-bis!”*

*nr* RPSL.07.04.02-24-08E9/17-00

**ZAPYTANIE O CENĘ**

W związku z realizowanym projektem pod nazwą „Kierunek zmiana – bis!”, w ramach konkursu RPSL.07.04.02-24-08E9/17-00, Regionalny Program Operacyjny Województwa Śląskiego na lata 2014-2020 OŚ PRIORYTETOWA VII Regionalny Rynek Pracy DZIAŁANIE 7.4 Wspomaganie procesów adaptacji do zmian na regionalnym rynku pracy PODDZIAŁANIE 7.4.2. Outplacement, Rudzka Agencja Rozwoju „Inwestor” Sp. z o. o. kierując się zasadą efektywnego zarządzania finansami kieruje zapytanie o cenę, w celu oszacowania wartości zamówienia na catering dla Uczestników Projektów podczas warsztatów tj.

1. zapewnienie cateringu podczas warsztatów autoprezentacji z modułem aktywnego poszukiwania pracy (22 osób x 5 spotkań = **110** **osobodni**).

W skład cateringu wchodzi serwis kawowy obejmujący:

* gorąca kawa (dwa rodzaje) parzona, rozpuszczalna – gorąca kawa serwowana w termosach lub z podgrzewaczy elektrycznych (warników),
* herbata (dwa rodzaje) ekspresowa pakowana pojedynczo – gorąca woda serwowana
z termosów lub podgrzewaczy elektrycznych (warników),
* mleko lub śmietanka do kawy (podawane w dzbanuszkach),
* cukier biały w cukiernicach – bez ograniczeń na uczestnika,
* woda mineralna niegazowana i gazowana do wyboru w butelkach 0,5 l (500 ml/os.),
* soki owocowe: dwa rodzaje (łącznie 500 ml/os.) podawane w równych ilościach
w dzbankach,
* ciastka kruche bankietowe min. 3 rodzaje (łącznie min. 80 g/os.),

oraz danie główne obejmujące:

* **danie mięsne** 1 rodzaj – do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 3 propozycji – 1 porcja/min.200g/os. dla 100% uczestników,
* **danie bezmięsne** 1 rodzaj – do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 3 propozycji (np. ryby, makarony, pierogi, krokiety) – 1 porcja/min.200g/os. dla 100% uczestników,
* **dodatki do dań na gorąco** – 1 rodzaj w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 4 propozycji (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, frytki, krokieciki ziemniaczane, ryż, kluski śląskie, kopytka) – 1 porcja/min.200g/os.,
* **dodatek warzywny** – 4 rodzaje w równych proporcjach, do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu na warsztaty z co najmniej 6 propozycji (np. warzywa gotowane, blanszowane, surówki, sałaty).

Termin wykonania poszczególnych usług: od 07.11.2018r.- 31.08.2019r.

Prosimy o oszacowanie stawki z jedną osobę według poniższej tabeli, która będzie stanowiła również załącznik do powyższego zapytania o cenę.

Mając na uwadze powyższe zwracamy się z prośbą o odpowiedź na powyższe zapytanie o cenę do dnia 23.10.2018r. do godziny 12.00

**Jednocześnie informujemy, że przekazana wycena będzie miała charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowi podstawy do dalszych czynności handlowych.**

Ruda Śląska, 19.10.2018r. ………………………..

 Miejscowość i Data Potwierdzenie odbioru oferty

**Załącznik nr 1.**

**Nazwa i adres Wykonawcy,** nr regon, telefon, fax, e-mail:

…………………………………………………..

…………………………………………………..

…………………………………………………..

Tel. / fax. ……………………….., e-mail: …………………………..

**FORMULARZ OFERTOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kwota brutto za jedną osobę** |  |
| **Kwota za całość usługi (110 osobodni)** |  |
| **Dyspozycyjność:** (ile dni kalendarzowych wcześniej należy Państwa poinformować o terminie realizacji warsztatów) |  |

………..………………….. …………………………………………….

 miejscowość i data Podpis wraz z pieczęcią osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy (lub czytelny podpis)