*Zachodniopomorska Wojewódzka Komenda OHP*

*ul. Dworcowa 19*

*70-206 Szczecin*

*tel. 91 812-79-81*

*fax 91 812-79-81 wew. 136*

*e-mail: zachodniopomorska@ohp.pl*

**PROŚBA O OSZACOWANIE KOSZTÓW**

Zachodniopomorska Wojewódzka Komenda OHP w Szczecinie zwraca się z prośbą o podanie **ceny netto usługi:**

1. Przygotowania i dostarczenia jednego ciepłego posiłku z napojem
2. Przygotowania i dostarczenia produktów na przerwę kawową (bufet kawowy)

dla uczestników projektu *„Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”* realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych - zagrożonych wykluczeniem społecznym w wieku od 18 do 24 roku życia, biernych zawodowo, nieuczących się i nieszkolących.

*Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach alokacji dla Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych**Oś I, Priorytetu Inwestycyjnego 8.ii, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER), Działanie 1.3, Podziałanie 1.3.2.*

Zamawiający oświadcza i informuje, że niniejsze zapytanie ma wyłącznie **charakter sondażu rynku** pod kątem określenia wartości zamówienia. Złożenie ewentualnej oferty nie stwarza po stronie oferenta roszczenia względem jednostki i jej następców prawnych o zawarcie umowy.

**Propozycję ceny proszę złożyć** na poniższym formularzu i przesłać skan drogą e-mail: j.maciurzynska@ohp.pl lub faksem na numer 91 812-79-81 wew. 136 do dnia **30.10.2017r.**

Zapraszamy do śledzenia naszej strony zachodniopomorska.ohp.pl i składania ofert na postępowania, które będą sukcesywnie ogłaszane.

**FORMULARZ OSZACOWANIA KOSZTÓW**

1. **Przygotowania i dostarczenia jednego ciepłego posiłku z napojem**
2. **Przygotowania i dostarczenia produktów na przerwę kawową (bufet kawowy)**

**NAZWA FIRMY: …………………………………………………….………………………**

**Pieczątka/ podpis: …………………………………………………….………………………**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa kursu/ szkolenia** | **Warunki techniczne** | **Cena netto za 1 posiłek/ osobę** |
| 1. | **Ciepły posiłek** | 1. Dostarczane ciepłe posiłki obejmować będą jeden posiłek dziennie dla każdego uczestnika projektu będącego w danym dniu na zajęciach – obiad (tzw. drugie danie), np. (ziemniaki, kotlet schabowy, surówka) plus napój (sok/ kompot).
2. Ilość osób w grupie – **10 osób**. Zamawiający przewiduje konieczność, przez część czasu realizacji zamówienia dostarczania posiłków (dla kilkuosobowych grup, bądź dla jednej osoby) w różne rejony miasta, w których realizowane będą poszczególne bloki szkoleniowe wchodzące w program ww. projektu.
3. Przy wykonywaniu przedmiotu zlecenia Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
4. przygotowania posiłków i dostarczenia ich własnym transportem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będą odbywały się zajęcia,
5. zapewnienia obsługi uczestników i koniecznego sprzętu (nakrycia jednorazowe, rozłożenie i zebranie nakryć, zabezpieczenie niezbędnych sztućców) - posiłek dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek, może być dostarczony, jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania posiłku,
6. przygotowywania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz półproduktów, posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp. oraz zgodnie z określonymi normami żywienia - jakość posiłków (w tym produktów używanych do ich sporządzania) i procedury Wykonawcy powinny być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225),
7. dostarczenia wyżywienia w odpowiednich naczyniach (pojemnikach) umożliwiających jego estetyczne spożycie z zabezpieczeniem niezbędnych sztućców,
8. dostarczenia posiłków za pomocą odpowiednich urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków.
9. Określenie gramatury posiłków:
10. Porcja mięsa/ ryby (sztuka mięsa bez sosu 170 gramów lub sztuka mięsa z sosem 190 gramów lub kotlet schabowy 100 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba z panierką 170 gramów lub udziec z kurczaka 170 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub gulasz potrawka 200 gramów),
11. Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana lub frytki lub inne - 200 gramów,
12. Surówka warzywna 100 gramów lub warzywa gotowane 150 gramów,
13. Napoje: kompot/sok 250 ml.
 | …………zł nettoza 1 posiłek |
| 2 | **Przerwa kawowa (bufet kawowy)** | 1. Dostarczane produkty na przerwę kawową obejmować będą:
2. kawę rozpuszczalną w saszetkach – jedna saszetka na osobę
3. herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej lub zielonej - jedna torebka na osobę
4. woda mineralna 2 rodzaje (gazowana i niegazowana) - 0,5 l na osobę
5. wybór ciastek deserowych/ paluszki/ krakersy/ owoce (co najmniej 150 g na osobę)
6. dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania)
7. wrzątek (termosy, czajnik elektryczny itp.).
8. Ilość osób w grupie – **10 osób**. Zamawiający przewiduje konieczność, przez część czasu realizacji zamówienia dostarczania bufetu kawowego (dla kilkuosobowych grup, bądź dla jednej osoby) w różne rejony miasta, w których realizowane będą poszczególne bloki szkoleniowe wchodzące w skład programu ww. projektu.
9. Przy wykonywaniu przedmiotu zlecenia Zleceniobiorca zobowiązany jest do:
10. przygotowania bufetu kawowego i dostarczenia go własnym transportem do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będą odbywały się zajęcia,
11. zapewnienia obsługi uczestników i koniecznego sprzętu (nakrycia – jednorazowe, rozłożenie i zebranie nakryć, zabezpieczenie niezbędnych sztućców)
12. dostarczenia bufetu w odpowiednich naczyniach (pojemnikach, paterach itp.) umożliwiających jego estetyczne spożycie z zabezpieczeniem niezbędnych sztućców,
13. dostarczenia bufetu za pomocą odpowiednich urządzeń zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury napojów.
 | …………zł nettoza 1 osobę |