



Zapytanie ofertowe - usługi cateringowe (Kielce)

Data dodania: 19.04.2016 / Autor: Mateusz Kania

Kategoria: Zapytania ofertowe

Krajowe Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości zaprasza do składania ofert na realizację usługi cateringowej dla uczestników i osób prowadzących grupowe poradnictwo zawodowe oraz szkolenia w Kielcach w ramach projektu pn.: „Nowe perspektywy” realizowanego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020.

Rodzaj zajęć oraz planowane terminy i godziny ich realizacji:

Rodzaj zajęć	Przewidywany termin realizacji	Ilość dni	Ilość osób	Łączna ilość obiadów
Grupowe poradnictwo zawodowe	04.05.2016 – 06.05.2016	3 dni	13 uczestników + 1 os. prowadząca	3 dni x 14 os. = 42 obiady
Szkolenie „Marketing (w tym e-marketing) i sprzedaż usług hotelowo – turystycznych z certyfikatem ECDL BASE”	09.05.2016 – 03.06.2016	19 dni	13 uczestników + 1 os. prowadząca	19 dni x 14 os. = 266 obiadów
Grupowe poradnictwo zawodowe	08.08.2016 – 10.08.2016	3 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	3 dni x 13 os. = 39 obiadów
Szkolenie „Recepcjonista hotelowy z obsługą kas fiskalnych i terminalami kart płatniczych z certyfikatem ECDL BACE”	11.08.2016 – 09.09.2016	21 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	21 dni x 13 os. = 273 obiady
Grupowe poradnictwo zawodowe	05.09.2016 – 07.09.2016	3 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	3 dni x 13 os. = 39 obiadów
Szkolenie „Operator wózków jezdniowych + uprawnienia UDT”	08.09.2016 – 14.09.2016	5 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	5 dni x 13 os. = 65 obiadów
Grupowe poradnictwo zawodowe	03.11.2016 – 07.11.2016	3 dni	13 uczestników + 1 os. prowadząca	3 dni x 14 os. = 42 obiady
Szkolenie „Kelner z elementami baristy + obsługa kasy fiskalnej”	08.11.2016 – 24.11.2016	12 dni	13 uczestników + 1 os. prowadząca	12 dni x 14 os. = 168 obiadów
	Łączna ilość obiadów	934		

W/w zajęcia odbywać się będą w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach popołudniowych (między 8:00 a 16:00). Realizacja usług cateringowych następować będzie każdego dnia zajęć między godziną 12:45 a 13:15.



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Proponowane menu na każde Grupowe poradnictwo zawodowe:

1. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka
2. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek
3. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków

Wszystkie w/w obiady zaserwowane zostaną raz w ciągu trwania każdej z edycji doradztwa.

Proponowane menu na szkolenia:

1. Szkolenie „Marketing (w tym e-marketing) i sprzedaż usług hotelowo – turystycznych z certyfikatem ECDL BASE”	1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka 5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej 6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek 8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek 9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek 10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka 11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków 12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 13. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 14. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 15. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej 16. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 17. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek 18. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka 19. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków
---	--





2.	Szkolenie „Recepcjonista hotelowy z obsługą kas fiskalnych i terminaliem kart płatniczych z certyfikatem ECDL BACE”	1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka 5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej 6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek 8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek 9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek 10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka 11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków 12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 13. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 14. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 15. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej 16. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 17. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek 18. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka 19. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków 20. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 21. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese
3.	Szkolenie „Operator wózków jezdniowych + uprawnienia UDT”	1. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej 2. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 3. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek 4. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek 5. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka
4.	Szkolenie „Kelner z elementami baristy + obsługa kasy fiskalnej”	1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.) 2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese 3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane 4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka 5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszonej 6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka 7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek 8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek 9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek 10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka 11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków 12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)

Forma dostawy:

Posiłki pakowane będą w opakowania jednorazowego użytku (osobno dla każdej osoby), do każdego posiłku załączone zostaną jednorazowe sztućce. Transport posiłków w wyznaczone przez Zleceniodawcę miejsce na terenie miasta Kielce nastąpi w pojemnikach termoizolacyjnych.





Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Forma płatności:

Zapłata nastąpi przelewem na wskazany przez Zleceniobiorcę numer rachunku bankowego (na podstawie przedstawionego rachunku/ faktury) do 14 dni po realizacji każdej formy wsparcia.

Termin składania ofert: Ofertę (uzupełnioną na poniżej załączonym formularzu i podpisaną) należy dostarczyć do KSWP (Końskie, ul. Staszica 2A) osobiście/ pocztą tradycyjną lub drogą elektroniczną (mail z załączonym skanem podpisanej oferty wysłany na adres: m_strzelczyk@kswp.org.pl) do dnia 26.04.2016 do godziny 15:00. Złożenie ewentualnej oferty nie stwarza po stronie oferenta roszczenia względem KSWP o zawarcie umowy. KSWP zastrzega sobie prawo wyboru oferty i zawarcia umowy z wybranym oferentem.

Pliki do pobrania

- **Formularz zgłoszeniowy** Data dodania: **19.04.2016**

