



## Zapytanie ofertowe - usługi cateringowe (Końskie)

Data dodania: 19.04.2016 / Autor: Mateusz Kania

Kategoria: Aktualności medialne

Krajowe Stowarzyszenie Wspierania Przedsiębiorczości zaprasza do składania ofert na realizację usługi cateringowej w Końskich dla uczestników i osób prowadzących grupowe poradnictwo zawodowe oraz szkolenia 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                                                                                       | 13.05.2016 – 17.05.2016        | 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”       | 18.05.2016 – 15.06.2016        | 19 dni     | 13 uczestników + 1 os. prowadząca | 19 dni x 14 os. = 266 obiadów |
| Grupowe poradnictwo zawodowe                                                                                       | 28.06.2016 – 30.06.2016        | 3 dni      | 12 uczestników + 1 os. prowadząca | 3 dni x 13 os. = 39 obiadów   |
| Szkolenie „Recepcjonista hotelowy z obsługą kas fiskalnych i terminalem kart płatniczych z certyfikatem ECDL BACE” | 01.07.2016 – 29.07.2016        | 21 dni     | 12 uczestników + 1 os. prowadząca | 21 dni x 13 os. = 273 obiady  |
| Grupowe poradnictwo zawodowe                                                                                       | 29.08.2016 – 31.08.2016        | 3 dni      | 12 uczestników + 1 os. prowadząca | 3 dni x 13 os. = 39 obiadów   |
| Szkolenie „Operator wózków jezdniowych + uprawnienia UDT”                                                          | 01.09.2016 – 07.09.2016        | 5 dni      | 12 uczestników + 1 os. prowadząca | 5 dni x 13 os. = 65 obiadów   |
| Grupowe poradnictwo zawodowe                                                                                       | 01.12.2016 – 05.12.2016        | 3 dni      | 13 uczestników + 1 os. prowadząca | 3 dni x 14 os. = 42 obiady    |
| Szkolenie „Kelner z elementami baristy + obsługa kasy fiskalnej”                                                   | 06.12.2016 – 21.12.2016        | 12 dni     | 13 uczestników + 1 os. prowadząca | 12 dni x 14 os. = 168 obiadów |
|                                                                                                                    | <b>Łączna ilość obiadów</b>    | <b>934</b> |                                   |                               |

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.





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



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

#### 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 Końskie 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**

