

### Rozeznanie rynku – usługi cateringowe (Końskie)

**Przedmiot rozeznania:** realizacja usługi cateringowej w Końskich dla uczestników i osób prowadzących grupowe poradnictwo zawodowe oraz szkolenia w Końskich w ramach projektu pn.: „Nowa Praca Nowe Możliwości” 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	10.04.2017 – 12.04.2017	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”	18.04.2017 – 28.04.2017 08.05.2017 - 19.05.2017	19 dni	13 uczestników + 1 os. prowadząca	19 dni x 14 os. = 266 obiadow
Grupowe poradnictwo zawodowe	08.06.2017 – 12.06.2017	3 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	3 dni x 13 os. = 39 obiadow
Szkolenie „Recepcjonista hotelowy z obsługą kas fiskalnych i terminalami kart płatniczych z certyfikatem ECDL BACE”	13.06.2017 – 14.06.2017 19.06.2017-13.07.2017	21 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	21 dni x 13 os. = 273 obiady
Grupowe poradnictwo zawodowe	04.09.2017 – 06.09.2017	3 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	3 dni x 13 os. = 39 obiadow
Szkolenie „Kelner z elementami baristy + obsługa kasy fiskalnej”	07.09.2017 – 22.09.2017	12 dni	13 uczestników + 1 os. prowadząca	12 dni x 14 os. = 168 obiadow
Grupowe poradnictwo zawodowe	09.10.2017 – 11.10.2017	3 dni	13 uczestników + 1 os. prowadząca	3 dni x 14 os. = 42 obiady
Szkolenie „Operator wózków jezdniowych + uprawnienia UDT”	12.10.2017 – 18.10.2017	5 dni	12 uczestników + 1 os. prowadząca	5 dni x 13 os. = 65 obiadow
<b>Łączna ilość obiadow</b>				<b>934</b>

W/w zajęcia odbywać się będą w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach dopołudniowych (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”	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</li> <li>2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</li> <li>3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</li> <li>4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka</li> <li>5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej</li> <li>6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</li> <li>7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek</li> <li>8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek</li> <li>9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</li> <li>10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</li> <li>11. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków</li> <li>12. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</li> <li>13. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</li> <li>14. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</li> <li>15. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej</li> <li>16. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</li> <li>17. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</li> <li>18. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</li> <li>19. I danie: zupa; II danie: Kotlet mielony, ziemniaki gotowane, surówka z buraków</li> </ol>
2	Szkolenie „Recepcjonista hotelowy z obsługą kas fiskalnych i terminalem kart płatniczych z certyfikatem ECDL BACE”	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I danie: zupa; II danie: Pierogi z mięsem lub grzybami (5 – 6 szt./os.)</li> <li>2. I danie: zupa; II danie: Spaghetti Bolognese</li> <li>3. I danie: zupa; II danie: Gołąbki, sos pomidorowy, ziemniaki gotowane</li> <li>4. I danie: zupa; II danie: Filet z kurczaka, frytki, surówka</li> <li>5. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej</li> <li>6. I danie: zupa; II danie: Sztuka mięsa w sosie, kluski śląskie, surówka</li> <li>7. I danie: zupa; II danie: Udko pieczone, ziemniaczki zapiekane, zestaw surówek</li> <li>8. I danie: zupa; II danie: Kawałki kurczaka w przyprawie (typu shoarma/ kebab) z frytkami i zestawem surówek</li> <li>9. I danie: zupa; II danie: Placek po węgiersku, zestaw surówek</li> <li>10. I danie: zupa; II danie: Kotlet schabowy, ziemniaki gotowane/ zapiekane, surówka</li> </ol>



		<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> <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>
	<p>Szkolenie „Kelner z elementami baristy + obsługa kasy fiskalnej”</p>	<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: Kawalki 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>Szkolenie „Operator wózków jezdniowych + uprawnienia UDT”</p>	<p>1. I danie: zupa; II danie: Filet rybny, ziemniaki, surówka z kapusty</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: Kawalki 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>



### 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 (Końskie, ul. Staszica 2A) nastąpi w pojemnikach termoizolacyjnych.

### 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\\_cias@kswp.org.pl](mailto:m_cias@kswp.org.pl)) do dnia 07.04.2017 r. do godziny 12:00. 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.

Oświadczam, iż koszt realizacji usługi cateringowej przez firmę .....  
..... wynosi .....zł brutto/ obiad.

Jednocześnie potwierdzam możliwość realizacji usługi cateringowej zgodnie z w/w menu oraz w przedstawionych powyżej, planowanych terminach i godzinach realizacji usługi w ramach projektu „Nowa Praca Nowe Możliwości”.

Końskie, dn. ....

.....  
(PODPIS I PIECZĘĆ FIRMOWA OFERENTA)