



Zespół
Parków
Krajobrazowych
Województwa
Śląskiego



Narodowy
Fundusz
Ochrony
Środowiska
i Gospodarki
Wodnej



Województwo Śląskie – Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE11 NAT/PL/432
ul. Krasickiego 25, 42-500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifezpkws.pl

Załącznik nr 1

Oferta cenowa na wykonanie usługi cateringowej dla 60 osób w dniach 26-27 listopada 2015 r. w ramach Spotkania Projektów LIFE NATURA organizowanego przez Projekt Life+ LIFE11 NAT/PL/432

Nazwa oferenta			
Adres oferenta			
Koszty usługi	Cena netto [PLN]	VAT [%]	Cena brutto [PLN]
Słownie
Forma płatności	Przelew		
Termin płatności	Do 30 dni od wystawienia FV po protokolarnym odbiorze przedmiotu zamówienia		

Termin realizacji: 26-27 listopad 2015 r.

.....

(data i podpis)



Zespół
Parków
Krajobrazowych
Województwa
Śląskiego



Narodowy
Fundusz
Ochrony
Środowiska
i Gospodarki
Wodnej



Województwo Śląskie – Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE11 NAT/PL/432
ul. Krasickiego 25, 42-500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifezpkws.pl

Załącznik nr 2

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej dla 60 osób w dniach 26 - 27 listopada 2015 r. w ramach Spotkania Projektów LIFE NATURA organizowanego przez Projekt Life+ LIFE11 NAT/PL/432.

1. Wymogi ogólne

1.1. Miejsce wykonania usługi:

Oddział Biura ZPKWŚ w Smoleniu
42 - 436, Pilica
tel. (32) 673 60 79

1.2. Wymagany jest kompleksowy serwis gastronomiczny (dekoracja i nakrycie stołów, serwetki, obsługa kelnerska oraz sprzątanie, itp.). Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę kelnerów, umożliwiającą sprawne serwowanie posiłków.

1.3. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztucce metalowe. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

1.4. Szczegółowe menu na spotkanie ma być ustalane i zaakceptowane przez Zamawiającego, co najmniej 1 tydzień przed dniem rozpoczęcia spotkania.

1.5. Dostosowanie menu pod kątem potraw wegetariańskich.

1.6. Serwowane posiłki powinny nawiązywać do kuchni tradycyjnej regionu Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej.

2. Wyżywienie DZIEŃ I

Serwis kawowy

Dostępność przez cały czas trwania wszystkich trzech części dyskusji, zgodnie z planowanym programem spotkania.

Serwis: kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki o pojemności 0,25-0,5l), 4 rodzaje kruchych ciastek, w razie potrzeby – w/w produkty nielimitowane uzupełniane.

Obiad

W formie zasiadanej, w formie bufetu szwedzkiego. Dania gorące: zupa (2 rodzaje) – min. 250 ml na osobę, 4 dania na ciepło do wyboru (w tym dwa dania mięsne, jedno danie wegetariańskie oraz jedno danie rybne – min. 250 g na osobę), dodatki skrobiowe – ziemniaki, kluski, frytki, bar sałatkowy - 3 rodzaje sałatek/surówek, kompot.



Zespół
Parków
Krajobrazowych
Województwa
Śląskiego



Narodowy
Fundusz
Ochrony
Środowiska
i Gospodarki
Wodnej



Województwo Śląskie – Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego; Projekt LIFE11 NAT/PL/432
ul. Krasickiego 25, 42-500 Będzin; tel. (32)2670423, fax. (32)2670422; www.lifezpkws.pl

Kolacja

Kolacja w formie zasiadanej i serwowanej składająca się z przystawki, dania gorącego oraz zimnej płyty. Przystawka nie w formie zupy. Danie mięsne z wyjątkiem kurczaka/danie wegetariańskie, dodatki skrobiowe oraz zestaw sałat - min. 300 g na osobę w formie serwowanej.

Zimna płyta w formie drobnych zakąsek: mięsa – 3 rodzaje, sery- 3 rodzaje, ryby – 2 rodzaje, jajka – 2 rodzaje, sałatki – 2 rodzaje.

Napoje: kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, 2 rodzaje soków - jabłkowy oraz pomarańczowy/ grejpfrutowy/porzeczkowy oraz woda mineralna gazowana i niegazowana.

3. Wyżywienie DZIEŃ II

Śniadanie

W formie bufetu szwedzkiego: wędliny, sery, jogurty, pasty, warzywa, chleb, płatki, jajka, itp., kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, 2 rodzaje soków: jabłkowy oraz pomarańczowy/ grejpfrutowy/porzeczkowy oraz butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki o pojemności 0,25-0,5 l),

Obiad

W formie zasiadanej i serwowanej. Dania gorące: zupa – min. 250 ml na osobę, 2 dania na ciepło do wyboru (w tym jedno danie mięsne, jedno danie wegetariańskie - min. 250 g na osobę, dodatki skrobiowe, sałatka), deser – szarlotka na ciepło z lodami. Napoje: kawa, herbata, cukier, śmietanka, cytryna, 2 rodzaje soków - jabłkowy oraz pomarańczowy/ grejpfrutowy/porzeczkowy oraz woda mineralna gazowana i niegazowana.

Planowany program spotkania

DZIEŃ I	
09.30-10.30	Rejestracja oraz zakwaterowanie
10.30-12.30	Przywitanie gości oraz I Część dyskusji
12.30-12.45	Przerwa kawowa
12.45-14.45	II Część dyskusji
14.45-15.30	Obiad
15.30-17.30	III Część dyskusji – Podsumowanie
18.00-20.00	Kolacja
DZIEŃ II	
9.00-10.00	Śniadanie
10.00-14.00	Część terenowa
14.00-15.00	Obiad