

RCK. 341-000005/09

Przetarg nieograniczony na zadanie pn.:

„Zapewnienie usług gastronomicznych w trakcie imprez i wydarzeń kulturalnych realizowanych w ramach projektu – Rydułtowskie spotkania kulturalne na pograniczu, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego”.

Dział II

Opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia

I. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych oraz catering dla uczestników festiwalu, koncertów tematycznych muzyki kameralnej, konferencji, prezentacji, plenerów - imprez i wydarzeń kulturalnych odbywających się w ramach projektu „Rydułtowskie spotkania kulturalne na pograniczu” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

2. Realizacja przedmiotu zamówienia podzielona jest na 6 etapów, w ramach których wyodrębniono poszczególne zadania:

a) etap 1 - IV kwartał 2009r.

- zadanie 1.1: Zapewnienie poczęstunku i obsługi w dniach 4 i 5 grudnia 2009 roku: dla 40 osób dnia 4.12.2009 w lokalu Wykonawcy i 3 miejscach wskazanych przez Zamawiającego i dla 30 osób dnia 5.12.2009 w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w ramach I Festiwalu Mikołajowego pod patronatem Henryka Mikołaja Góreckiego.

4 grudnia zapewnienie napojów zimnych i ciepłych w trzech miejscach wskazanych przez Zamawiającego – miejscach realizowania warsztatów muzycznych. Napoje dla opiekunów i nauczycieli prowadzących warsztaty – (8 osób) i dzieci uczestniczących w zajęciach (ok. 25 osób). Kawa i herbata w termosach, cukier, śmietanka do kawy, cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 10 sztuk. W/w usługa w godzinach 10.00 – 15.00. Odpowiednio do ilości osób filiżanki na napoje ciepłe, szklanki na napoje zimne. Zapewnienie serwetek, sprzątanie po konsumpcji w gestii wykonawcy.

4 grudnia w lokalu Wykonawcy: Obiad dla 40 osób - uczestników warsztatów muzycznych odbywających się w ramach festiwalu. Drugie danie – sztuka mięsa, sałatka, ziemniaki lub zamiennie inny dodatek (frytki, kluski). Deser w postaci ciastka lub innej. Napoje słodkie niegazowane i gazowane, woda gazowana i niegazowana, kawa i herbata serwowana w filiżankach w zależności od potrzeb. Do napojów ciepłych cukier, śmietanka, cytryna. Należy wziąć pod uwagę, że uczestnikami obiadu będą dzieci i dorośli, w przeważającej większości dzieci. W trakcie imprezy obsługa kelnerska. Obiad o godz. 15 lub 15.30.

5 grudnia poczęstunek wraz z obsługą dla 30 osób w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (Sala Kameralna w budynku Urzędu Stanu Cywilnego w Rydułtowach, ul. Raciborska 369.) Poczęstunek w formie szwedzkiego stołu, kanapki, sery, wędlina, przekąski, sałatki, ciasto, odpowiednio do ilości osób. W trakcie imprezy obsługa kelnerska, jeśli będzie konieczna, kawa i herbata w termosach, cukier, śmietanka do kawy, cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 10 sztuk odpowiednio do ilości osób filiżanki na napoje ciepłe, szklanki na napoje zimne. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

b) etap 2 - I kwartał 2010r.

- zadanie 1.2: Zapewnienie poczęstunku, obsługi i dostawy w czasie Balu Polskiego w Orlovej w dniu 16.01.2010 (sobota). Bal odbędzie się w Republice Czeskiej, w Orlovej w budynku szkoły handlowej, początek o godz. 19. Wykonawcy zostanie udostępniona kuchnia. Organizator przewiduje, że weźmie w nim udział 200 osób. **Konieczność zapewnienia wymaganych zezwoleń ze strony odpowiednich służb sanitarnych polskich i czeskich.** Menu: žurek śląski z kiełbasą i jajkiem, galareta z nóżek wieprzowych, sałatka jarzynowa, pieczywo jasne i ciemne odpowiednio do ilości osób, kaszanka, frankfurterki, smalec podany w salaterkach, ogórek kiszony, kawa i herbata, ciastko 1 sztuka na osobę, barszcz czerwony z krokietem. Zapewnienie zastawy stołowej, obrusów, dekoracji stołów, serwetek, popielniczek, sztućców, obsługi kelnerskiej, sprzątanie po konsumpcji.

- zadanie 2.2: Zapewnienie poczęstunku i obsługi w dniu 22 stycznia 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Koncert zatytułowany „Biesiada śląska”. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy kuchni śląskiej. Menu: Ciap - kapusta, krupniok, bratkartofle, ciasto typu kołacz serowy i makowy, kawa i herbata w termosach, cukier, śmietanka do kawy, cytryna, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych

w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 10 sztuk. Odpowiednio do ilości osób filiżanki na napoje ciepłe, szklanki na napoje zimne. Zapewnienie zastawy stołowej, serwetek, sprzątanie po konsumpcji w gestii wykonawcy. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18. Czas trwania imprezy ok. 2h.

zadanie 3.2: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 6 lutego 2010 roku w lokalu Wykonawcy podczas Balu Burmistrza dla 120 osób. Zapewnienie miejsc parkingowych dla samochodów osobowych i autokaru. Bal rozpocznie się o godz.19. Menu: przystawka, danie obiadowe ze sztuką mięsa, deser, kawa i herbata, napoje gazowane i niegazowane, owoce, zimna płyta, barszcz z krokietem, cukier, śmietanka do kawy, cytryna. Serwetki, dekoracja stołów, obsługa kelnerska.

- zadanie 4.2: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 26 lutego 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będzie Angielski Musical. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy kuchni angielskiej. Menu: Herbata w trzech gatunkach – earl Grey, herbata z mlekiem, inny gatunek herbaty popularnej w Wielkiej Brytanii (np. Assam) keks z marcepanem, kanapeczki dekoracyjne z dżemem oraz z masłem i ogórkiem. Kawa w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 10 sztuk. Odpowiednio do ilości osób filiżanki na napoje ciepłe i szklanki na napoje zimne. . Cukier, śmietanka do kawy, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy, sztućców, serwetek. Rozpoczęcie imprezy o godz.18. czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 5.2: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 19 marca 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będzie muzyka celtycka. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy kuchni irlandzkiej. Menu: kawa po irlandzku, irlandzkie ciasto z ciemnym piwem, zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek. Herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 10 sztuk. Odpowiednio do ilości osób filiżanki na napoje ciepłe i szklanki na napoje zimne. Cukier, śmietanka do kawy, cytryna do herbaty. Rozpoczęcie imprezy o godz.18 czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 6.2: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 24 marca 2010 roku dla 100 osób podczas konferencji w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Poczęstunek w formie szwedzkiego stołu, kanapki, przekąski, sałatki, ciasto, kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l, po 20 sztuk 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk. Cukier, śmietanka do kawy, cytryna. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek. Poczęstunek dla 10 osób w lokalu Wykonawcy w godzinach wieczornych (kolacja), danie ciepłe (sztuka mięsa, sałatka, dodatek), deser, napoje zimne i ciepłe.

c) etap 3 – II kwartał 2010r.

– zadanie 1.3: Zapewnienie poczęstunku i obsługi w dniu 16 kwietnia 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będzie muzyka czeska. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy kuchni czeskiej. Menu: zupa czosnkowa z jajkiem, zestaw serów np. ołomuniecki, kozi, pleśniowy, ser z cebulą, sałatka majonezowa np. rybi salat. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w but. o pojemności 0,33l lub 0,5l po 10 sztuk. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok.2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 2.3: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 14 maja 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będzie piosenka francuska. W ramach poczęstunku dla uczestników wymagane będą potrawy francuskie. Menu: deska serów (minimum 4 gatunki), sałatka nicejska, bagietki, kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 10 sztuk, cukier, śmietanka do kawy, cytryna. Zapewnienie filiżanek do napojów ciepłych i szklanek do napojów

zimnych. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 3.3: Zapewnienie poczęstunku, obsługi i dowozu w dniach 28 i 29.05.2010r dla 50 osób w ramach Pleneru fotograficznego i malarskiego. Usługa cateringowa realizowana w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 10 sztuk, cukier, śmietanka do kawy, cytryna. Zapewnienie plastikowych filiżanek do napojów ciepłych i kubków do napojów zimnych – Catering w plenerze – zapewnienie plastikowych sztućców i plastikowych talerzyków lub tekturowych tacek. Bigos i pieczywo odpowiednio do ilości osób pierwszego dnia imprezy, bogracz i pieczywo odpowiednio do ilości osób drugiego dnia imprezy.

zadanie 4.3: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 18 czerwca 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będzie muzyka grecka. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy greckie. Menu: tradycyjna sałatka grecka, zapiekane bakłazany z oliwkami, pieczywo. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 10 sztuk, cukier, śmietanka do kawy, cytryna. Zapewnienie filiżanek do napojów ciepłych i szklanek do napojów zimnych. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 5.3: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 25 i 26 czerwca 2010 roku dla 200 osób podczas forum stowarzyszeń w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk, cukier, śmietanka do kawy, cytryna. Zapewnienie kubków plastikowych do napojów ciepłych i kubków plastikowych do napojów zimnych (impreza plenerowa). Pierwszego dnia catering w plenerze w Rydułtówach – zapewnienie plastikowych sztućców i plastikowych talerzyków lub tekturowych tacek. Kiełbasa na gorąco z musztardą i ketchupem, pieczywo, odpowiednio do ilości osób. Drugiego dnia imprezy usługa cateringowa w Orłowej – karbinadeł w ilości 100 szt, bułki w ilości 100 sztuk, surówka z kapusty kiszzonej odpowiednio do ilości osób, ciasto typu kołacz 200 sztuk. Obsługa kelnerska, serwetki, sprzątanie po konsumpcji.

d) etap 4 – III kwartał 2010r.

- zadanie 1.4: Zapewnienie poczęstunku w dniu 24 września 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będzie muzyczny Wiedeń. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy austriackie. Menu: kawa po wiedeńsku, strudel jabłkowy, sernik po wiedeńsku, herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk, cukier, śmietanka, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek, filiżanek i szklanek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

e) etap 5 – IV kwartał 2010r.

- zadanie 1.5: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 22 października 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będą Bawarskie popularne „szlagry”. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy kuchni niemieckiej. Menu: frankfuterki na gorąco z musztardą, golonko, pieczywo, sałatka bawarska, kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności

0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk, cukier, śmietanka, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek, filiżanek i szklanek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 2.5: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 19 listopada 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będzie muzyka hiszpańska. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą potrawy kuchni hiszpańskiej. Menu: hiszpański chleb z pomidorem i szynką ser rano lub prosciutto, gaspacho, Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk .Cukier, śmietanka, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek, filiżanek i szklanek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 3.5: Zapewnienie obsługi i poczęstunku również w formie cateringu w dniu 3 grudnia 2010 roku dla 100 osób w miejscu wskazanym przez Zamawiającego lub w lokalu Wykonawcy. Wydarzeniem kulturalnym będzie II Festiwal Mikołajowy pod patronatem Henryka Mikołaja Góreckiego. Poczęstunek w formie szwedzkiego stołu – kanapki dekoracyjne, wędlina, ser, sałatki, przekąski, ciasto, owoce. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk, cukier, śmietanka, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek, filiżanek i szklanek. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 4.5: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 17 grudnia 2010 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będą kolędy i utwory świąteczne. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia wymagane będą tradycyjne potrawy świąteczne. Menu: pierogi z kapustą i grzybami, barszcz czerwony czysty, moczka. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 10 sztuk, cukier, śmietanka, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek, filiżanek i szklanek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok. 2 h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

f) etap 6 – I kwartał 2011 –

- zadanie 1.6: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 14 stycznia 2011 roku dla 60 osób podczas koncertu kameralnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Tematem koncertu będą melodie śląskie. W ramach poczęstunku dla uczestników wydarzenia serwowane będą potrawy kuchni śląskiej. Menu: żurek śląski z kiełbasą, ajerkuchy z bonkawą. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 10 sztuk, cukier, śmietanka, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek, filiżanek i szklanek. Rozpoczęcie imprezy o godz. 18, czas trwania ok. 2h. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 2.6: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniach 28 i 29 stycznia 2011 roku dla 30 osób każdego dnia podczas imprezy filmowej „Festiwal Komedi i Polskiej, Przegląd filmów o Śląsku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Menu: w formie szwedzkiego stołu, kanapki, sałatki, wędlina, sery, przekąski, ciasto, owoce. Kawa i herbata w termosach, woda gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5l po 20 sztuk, 2 rodzaje napojów niegazowanych owocowych w butelkach o pojemności 0,33l lub 0,5 l po 20 sztuk, cukier, śmietanka, cytryna do herbaty. Zapewnienie zastawy stołowej, sztućców, serwetek, filiżanek i szklanek. Sprzątanie po konsumpcji w gestii Wykonawcy.

- zadanie 3.6: Zapewnienie obsługi i poczęstunku w dniu 5 lutego 2011 roku w lokalu Wykonawcy podczas Balu Burmistrza dla 120 osób. Menu: przystawka, danie obiadowe ze sztuką mięsa, sałatką, dodatkiem i napojem, deser, kawa i herbata, napoje zimne, zimna płyta, bogracz. Zapewnienie obsługi kelnerskiej, nakryć i dekoracji stołów zgodnie z ogólnie przyjętymi zasadami przyjęć w lokalach gastronomicznych.

RCK. 341-000005/09

Przetarg nieograniczony na zadanie pn.:

„Zapewnienie usług gastronomicznych w trakcie imprez i wydarzeń kulturalnych realizowanych w ramach projektu – Rydułtowskie spotkania kulturalne na pograniczu, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego”.

3. Zamówienie musi zostać przeprowadzone na terenie miasta Rydułtowy. Szczegółowe określenie miejsca i terminu przeprowadzenia usługi będzie ustalane z wybranym Wykonawcą w terminie do 14 dni przed datą rozpoczęcia realizacji poszczególnych zadań zamówienia.