

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie serwowania śniadań dla gości hotelowych w Domu Asystenta nr 3 przy ul. Paderewskiego 32 w Katowicach.

1. Usługa objęta jest stawką podatku VAT wg stawek 8% i 23%. Serwowanie śniadań 8% i serwowanie napoi 23%.
2. Termin realizacji usługi: 01.03.2014r. – 31.01.2016r. tj. 23 miesiące.
3. Śniadania winny być wydawane codziennie przez 7 dni w tygodniu w godzinach od 7.30 do 10.00, a w wyjątkowych wypadkach /duże grupy, okres świąteczny, przygotowanie suchego prowiantu/ w uzgodnieniu z Zamawiającym. Zasadą serwowania śniadań winna być forma „szwedzkiego stołu” – przykładowy zestaw w załączeniu. Wydawanie posiłków winno odbywać się w formie samoobsługi. Zamówienie realizowane będzie na podstawie komputerowego wydruku z recepcji z ilością zakwaterowanych gości z oznaczeniem numerów pokoi. Przedmiot zamówienia winien być realizowany z należytą starannością, co oznacza zapewnienie wysokiej jakości posiłków / świeże, urozmaicone, estetycznie podane / zgodnie z obowiązującymi przepisami w kwestii żywienia zbiorowego. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków typu „fast-food” oraz przygotowanych na bazie tzw. półproduktów. Zamawiający dysponuje 100 miejscami hotelowymi w związku z tym Wykonawca winien być w gotowości do realizacji 100 śniadań dziennie. Informację o przewidywanej ilości gości hotelowych Wykonawca może uzyskać każdorazowo w recepcji hotelu z 1-dniowym wyprzedzeniem. Recepcja hotelu udostępni w formie pisemnego wykazu informację o ilości zakwaterowanych gości z oznaczeniem numerów pokoi.

4. Dane ilościowe dotyczące przedmiotu zamówienia

1. Roczna liczba wydawanych śniadań	6.000
2. Średniomiesięczna liczba wydawanych śniadań	350
3. Max ilość wydawanych śniadań, np. III/12	615
4. Min ilość wydawanych śniadań, np. VII/13	159

Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania max. ilości śniadań podanej w umowie. Max. ilość śniadań na okres realizacji umowy określa się na 12.000 szt.

5. W celu realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający jako właściciel budynku DA-3 w Katowicach udostępni Wykonawcy w ww. budynku puste pomieszczenie nr 24 stanowiące zaplecze oraz salę konsumpcyjną o łącznej powierzchni 46 m² wyposażone w instalacje: co, wod.- kan., en.elektryczną oraz wewnętrzną linię telefoniczną z możliwością uzyskania połączeń na zewnątrz za pośrednictwem centrali Zamawiającego - połączenia zewnętrzne płatne w recepcji hotelu po zakończeniu miesiąca.

UWAGA: Udostępnienie pomieszczenia odbywać się będzie w formie odpłatnej. Przy czym sposób udostępnienia, warunki, prawa i obowiązki stron uregulowane będą na podstawie odrębnej umowy, którą Zamawiający zobowiązuje się zawrzeć z Wykonawcą, któremu w wyniku postępowania zostanie udzielone zamówienie.

- 1) Zamawiający umożliwia dokonanie wizji lokalnej po wcześniejszym, telefonicznym umówieniu się z osobą podaną do kontaktów po stronie Zamawiającego.
- 2) Zamawiający nie zapewnia wyposażenia oraz sprzętu potrzebnego do realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca powinien zabezpieczyć wyposażenie i niezbędny sprzęt we własnym zakresie w szczególności: meble, obrusy, zastawę stołową, szkło, sztućce itp. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowego użytku.

6. Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p. poż., BHP, przepisów sanitarnych oraz uzyskanie wymaganych w tym względzie zezwoleń. Za brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu i ewentualne sankcje nałożone przez właściwe organy w razie naruszenia ww. zasad odpowiada Wykonawca.
7. W okresie od 01.02.2014r. do 28.02.2014r. Zamawiający wyznacza termin, w którym Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa na świadczenie przedmiotowej usługi będzie miał możliwość w szczególności: odnowienia (np. odmalowania) pomieszczeń, umeblowania i wyposażenia ich, oraz uzyskania stosownych pozwoleń z Sanepidu na prowadzenie działalności gastronomicznej we wskazanym przez Zamawiającego miejscu.

Wykonawca przed rozpoczęciem świadczenia usługi tj. przed dniem 01.03.2014r. winien przedłożyć Zamawiającemu przedmiotowe dokumenty.

Zamawiający oświadcza, że budynek DA-3 w Katowicach jest ubezpieczony od pożaru i innych zdarzeń losowych.

8. PRZYKŁADOWY SKŁAD „SZWEDZKIEGO STOŁU”

1) Dania :

co najmniej:

- 3 różne gatunki wędlin
- Ser żółty, wędzony
- Serek topiony
- Ser biały /twarożek/
- Jogurt naturalny lub smakowy zamiennie
- Mleko min 2% tłuszczu
- Płatki śniadaniowe kukurydziane
- Parówki wieprzowe lub zamiennie inne kielbaski na ciepło
- Musztarda, ketchup
- Masło
- 3 różne gatunki dżemu,
- miód
- 3 różne gatunki pieczywa (jasny i ciemny chleb oraz bułki)
- Sezonowo warzywa

2) Napoje :

co najmniej:

- kawa czarna rozpuszczalna
- cappuccino
- herbata czarna
- herbata owocowa
- cukier, śmietanka do kawy
- 100% sok owocowy
- woda mineralna niegazowana

w ilościach spełniających warunki „szwedzkiego stołu” – tj. z dostępem bez ograniczeń do asortymentu śniadaniowego dla danej osoby korzystającej ze śniadania, przy nie mniejszym niż 70% zachowaniu asortymentu w ostatniej godzinie świadczenia usługi.