

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie serwowania śniadań dla gości hotelowych w Domu Asystenta nr 3 (DA-3) przy ul. Paderewskiego 32 w Katowicach.
2. Termin realizacji usługi: **01.03.2016r. – 31.01.2018r.**
3. Usługa objęta jest stawką podatku VAT wg stawek 8% i 23%. Serwowanie śniadań 8% i serwowanie napoi 23%.
4. 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 zamiast śniadania 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, ciepłe – w przypadku asortymentu podawanego na ciepło/ zgodnie z obowiązującymi przepisami w kwestii żywienia zbiorowego/. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków typu „fast-food” oraz przygotowanych na bazie tzw. półproduktów. Zamawiający dysponuje 50 miejscami hotelowymi w związku z tym Wykonawca winien być w gotowości do realizacji 50 śniadań dziennie. Informację o przewidywanej ilości gości hotelowych Wykonawca może uzyskać każdorazowo w recepcji hotelu z 1-dniowym wyprzedzeniem.
5. Recepcja hotelu udostępni w formie pisemnego wykazu informację o ilości zakwaterowanych gości z oznaczeniem numerów pokoi.
6. Dane ilościowe dotyczące przedmiotu zamówienia

1.	Średnioroczna liczba wydawanych śniadań	3.500
2.	Średniomiesięczna liczba wydawanych śniadań	250
3.	Max ilość wydawanych śniadań, np. III/14	449
4.	Min ilość wydawanych śniadań, np. VII/15	99

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania max. ilości śniadań podanej w umowie. Maksymalną liczbę śniadań/posiłków na okres realizacji umowy określa się na **12.000**.
8. W celu realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający jako właściciel budynku DA-3 w Katowicach udostępni Wykonawcy w w/w 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. 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.
9. Zamawiający umożliwia dokonanie wizji lokalnej po wcześniejszym, telefonicznym umówieniu się z osobą podaną do kontaktów po stronie Zamawiającego.
10. 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, wszelkie naczynia w tym szklane, sztużce itp. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowego użytku.

11. 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 w/w zasad odpowiada Wykonawca.
12. W okresie od **01.02.2016r. do 29.02.2016r.** 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 winien przedłożyć Zamawiającemu przedmiotowe dokumenty.
13. Zamawiający oświadcza, że budynek DA-3 w Katowicach jest ubezpieczony od pożaru i innych zdarzeń losowych.

PRZYKŁADOWY SKŁAD „SZWEDZKIEGO STOŁU”

1. Dania :

co najmniej:

- 3 różne gatunki wędlin
- Ser żółty
- Serek topiony
- Ser biały /twarożek/
- Jogurt naturalny lub smakowy zamiennie
- Jajko gotowane
- Mleko min 2% tłuszczu
- Płatki śniadaniowe kukurydziane
- Parówki wieprzowe lub zamiennie inne kielbaski na ciepło
- Musztarda, ketchup
- Masło
- 3 różne gatunki dżemu,
- 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.