



## **SZCZEGÓŁOWY 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

Usługa objęta jest stawką podatku VAT wg stawek 8% i 23%. Serwowanie wyżywienia 8%, serwowanie napoi 23%.

Termin realizacji usługi: **01.03.2020r. – 31.01.2022r.** (23 miesiące)

Śniadania winny być wydawane codziennie przez 7 dni w tygodniu w godzinach od 7.00 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 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.

Recepcja hotelu udostępni w formie pisemnego wykazu informację o ilości zakwaterowanych gości z oznaczeniem numerów pokoi.

### Dane ilościowe dotyczące przedmiotu zamówienia

1. Średnioroczna liczba wydawanych śniadań	<b>2600 szt.</b>
2. Średniomiesięczna liczba wydawanych śniadań	<b>220 szt.</b>
3. Max ilość wydawanych śniadań, np. V/2019	<b>331 szt.</b>
4. Min ilość wydawanych śniadań, np. VII/2018	<b>162 szt.</b>

Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania max. ilości śniadań podanej w umowie a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne wynagrodzenie. Max. ilość śniadań na okres realizacji umowy określa się na **6 325 szt.**

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 44,09 m<sup>2</sup> wyposażone w instalacje: co, wod.-kan., en. elektryczną oraz wewnętrzną linię telefoniczną. Faktura za zużycie wody i energii elektrycznej (opłata eksploatacyjna) wystawiona będzie na podstawie faktycznego zużycia mediów przez Wykonawcę. 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.

Zamawiający umożliwia dokonanie wizji lokalnej po wcześniejszym, telefonicznym umówieniu się z osobą podaną do kontaktów po stronie Zamawiającego.

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.

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.

W okresie od daty zawarcia umowy (jednak nie wcześniej niż od dnia **01.02.2020r.**) do **29.02.2020r.** Zamawiający wyznacza termin, w którym Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa na świadczenie przedmiotowej usługi będzie miał możliwość umeblowania i wyposażenia udostępnionych pomieszczeń oraz uzyskania stosownych pozwoleń z Sanepidu na prowadzenie działalności gastronomicznej we wskazanym przez Zamawiającego miejscu. Jakikolwiek remonty, które chciałby przeprowadzić Wykonawca (np. odnowienie ścian, podłóg) powinny być uprzednio uzgodnione z Zamawiającym.

Wykonawca przed rozpoczęciem świadczenia usługi winien przedłożyć Zamawiającemu przedmiotowe dokumenty. W przypadku braku uzyskania dokumentów z winy leżącej po stronie Wykonawcy Zamawiający nałoży karę na Wykonawcę w wysokości 100 zł za każdy dzień zwłoki w rozpoczęciu świadczenia przedmiotu umowy.

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

## **WYMAGANIA CO DO SKŁADU „SZWEDZKIEGO STOŁU”**

### **1. Wyżywienie co najmniej:**

- 3 różne gatunki wędlin
- Ser żółty, ser wędzony, ser biały, ser pleśniowy, twarożek, ser topiony
- Jogurt naturalny lub smakowy zamiennie
- Jajka gotowane
- Mleko min. 2% tłuszczu
- Płatki śniadaniowe kukurydziane
- Kiełbaski na ciepło – np. parówki (min 83% mięsa), białe, frankfurterki lub zamienne jajecznicą, podawane w podgrzewaczach
- Musztarda, ketchup
- Masło (opakowania jednorazowe)
- 3 różne gatunki dżemu (opakowania jednorazowe),



- 3 różne gatunki pieczywa (jasny i ciemny chleb oraz bułki)
- Croissanty lub drożdżówki
- Pomidory, ogórki świeże, korniszony, pieczarki marynowane, papryka marynowana
- Owoce sezonowe

## **2. Napoje co najmniej:**

- kawa czarna rozpuszczalna (opakowania jednorazowe)
- cappuccino (opakowania jednorazowe)
- herbata czarna w torebkach
- herbata owocowa w torebkach
- cukier, śmietanka do kawy (opakowania jednorazowe)
- 100% sok owocowy
- woda mineralna niegazowana i gazowana

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.

Dostępność produktów dietetycznych (bez glutenu, laktozy itp.) na życzenie gości, po wcześniejszym zgłoszeniu takiego zapotrzebowania.