

Opis warunków zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest :

1. dzierżawa kawiarenki znajdującej się na terenie Obiektu Socjalnego w Sianożętach. gm. Ustronie Morskie, pow. Kołobrzeg w okresie od 09.06.2013 r. do 31.08.2013 . Kwota czynszu za dzierżawę nie może być niższa niż 1 464,00 zł brutto za jeden miesiąc.
oraz
2. usługi cateringowe, polegające na dostarczaniu gorących dań obiadowych w sezonie wczasowym 2013 w okresie od 09.06.2013 r. do 31.08.2013 r. do kawiarenki znajdującej się na terenie Obiektu Socjalnego w Sianożętach gm. Ustronie Morskie, pow. Kołobrzeg.

Dzierżawa kawiarenki:

1. Cel dzierżawy: świadczenie usług gastronomicznych (mała gastronomia), handel artykułami spożywczymi oraz wydawanie gotowych dań obiadowych dla osób przebywających na turnusach wczasowych.
2. Czas trwania dzierżawy kawiarenki w 2013 roku od 08.06.2013r. do 31.08.2013r.
3. Lokal - kawiarenka, sprzęt i wyposażenie zostaną przekazane Dzierżawcy protokołem zdawczo - odbiorczym przez Kierownika Obiektu Socjalnego do dnia 08.06.2013 r
4. Zamawiający wymaga od Dzierżawcy:
 - a) otwarcia kawiarenki w godzinach od 8:00 do 21:00.
 - b) zaopatrzenia w produkty spożywcze niezbędne do przygotowania śniadania i kolacji tj. pieczywo, nabiał, wędliny pakowane w systemie próżniowym o małej gramaturze, konserwy mięsne, konserwy rybne, dżemy itp.
 - c) inne zaopatrzenie dla osób wypoczywających takie jak: lody, napoje gorące i zimne w tym piwo, słodycze, owoce itp.
 - d) codzienne wydawanie obiadów w godzinach od 12³⁰ do 14³⁰.
5. Dzierżawca wykona i poniesie koszty związane z działalnością w kawiarence:
 - przygotowanie kawiarenki do odbioru przez SANEPID,
 - doposażenie kawiarenki w dodatkowy sprzęt i urządzenia w/g własnych potrzeb,
 - wyposażenie kawiarenki w artykuły żywnościowe do prowadzenia działalności,
 - opłaty za czynsz, energię elektryczną, wywóz śmieci, wodę i ścieki.
6. Czynsz dzierżawny za dany sezon wczasowy płatny z góry do dnia 10 każdego miesiąca za miesiąc lipiec i sierpień 2013 r. Za miesiąc czerwiec czynsz zostanie wyliczony proporcjonalnie do ilości dzierżawionych dni w skali pełnego miesiąca. Płatny będzie do dnia 17.06.2013 r.
7. Dzierżawca zostanie obciążony fakturą za faktyczne koszty dot. energii elektrycznej,

Krajowych i Autostrad Oddział w Poznaniu, ul. Siemiradzkiego 5A. Termin płatności 14 dni od daty wystawienia faktury przez Wyzdierżawiającego.

8. Dzierżawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z prowadzeniem działalności w kawiarence.
9. Po zakończeniu działalności przypadającej na dzień 31.08.2013r., Dzierżawca komisyjnie przekazuje lokal - kawiarenkę Wyzdierżawiającemu tj. Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad Oddział Poznań do dnia 15.09.2013r.
10. Po zakończeniu umowy dzierżawy, Dzierżawca zobowiązany jest zwrotu przedmiotu dzierżawy w stanie nie pogorszonym.
11. Dzierżawca poniesie wszelkie koszty za zniszczenia i braki w sprzęcie i wyposażeniu kawiarenki.
12. Opis lokalu - kawiarenki:
Kawiarenka składa się z trzech pomieszczeń i tarasu:
 - a) Pomieszczenie nr 1; sala konsumpcyjna o powierzchni 35,0m², wyposażona w; barek, chłodziarki szt.- 2, zamrażarki do lodów szt.- 1, krzesła szt.- 52, krzesła barowe szt.- 2, stoliki szt.- 14, stojaki na napoje szt.- 3, stojaki na chipsy szt.- 3.
 - b) Pomieszczenie nr 2; kuchenne o powierzchni 3,4m², wyposażone w zlewozmywak jednokomorowy, zmywarę.
 - c) Pomieszczenie nr 3; magazynek o powierzchni 4,6m², wyposażony w regał szt.- 2, chłodziarkę szt.- 1.
 - d) Taras zadaszony o powierzchni 48m².

II. Usługi cateringowe, polegające na dostarczaniu gorących dań obiadowych .

1. Dostarczany posiłek obiadowy powinien być gorący oraz składać się z trzech dań:
 - a) pierwsze danie: zupa min. (450 g)
 - b) drugie danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza, makaron, kluski) – (każde po min. 200 g), mięsa: sztuka mięsa (100g bez sosu, z sosem 180 g), kotlet schabowy (min.100 g bez panierki, z panierką 120 g), udziec kurczaka (min.150 g), gulasz lub potrawka z kurczaka (min. 200 g), kotlet mielony (min. 120 g), ryba (min. 100 g bez panierki, z panierką 120 g), surówki (min. 100 g), warzywa gotowane (min.150 g). Raz w tygodniu Zamawiający dopuszcza inny produkt np. pierogi, naleśniki min. 350g).

c) trzecie danie: deser: np. kompot, kisiel, budyń, galaretka (min. 200g), ciasto min. 100 g, owoc lub jogurt smakowy – min. 150 g.

Podane gramatury dotyczą artykułów żywnościowych po obróbce termicznej

Kaloryczność dania obiadowego musi wynosić minimum 900 kalorii.

Wykonawca dokona wszelkich starań aby posiłki były urozmaicone, wykonane z produktów świeżych, wysokiej jakości z uwzględnieniem wartości odżywczej oraz estetyki.

1. Za wykonane czynności cateringowe Wykonawca nie będzie pobierał od Zamawiającego wynagrodzenia.
2. Za wydane dania obiadowe Wykonawca dokona rozliczeń bezpośrednio z konsumentami zamieszkałymi w Obiekcie.
3. Wykonawca wyda posiłki do pojemników będących na wyposażeniu pomieszczeń wczasowych w budynkach Obiektu. Osobom przebywającym na polu namiotowym Obiektu, Wykonawca wyda posiłki do naczyń jednorazowych. Zaopatrzenie w naczynia jednorazowe dokonuje Wykonawca pokrywając jednocześnie koszt ich zakupu.
9. Wykonawca będzie dostarczał obiady codziennie od dnia 09.06.2013 r. do dnia 31.08.2013 r. Dopuszcza się jednodniowe przerwy (co 13 dni) w dostawie dań obiadowych, spowodowane zmianą turnusu wczasowego.
10. Wykonawca wyda obiady wczasowiczom w pomieszczeniu kawiarenki codziennie od godz. 12³⁰ do godz. 14³⁰. Obiady wydawane będą wczasowiczom od dnia następnego po przyjeździe do Obiektu, jest to związane z nieregularnością przyjazdów gości.
11. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu dwutygodniowy jadłospis. Pierwszy jadłospis Wykonawca dostarczy Zamawiającemu z ofertą. Każdy następny jadłospis Wykonawca dostarczy Zamawiającemu na dwa dni przed rozpoczęciem kolejnego turnusu wczasowego.
12. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z przepisami dotyczącymi higieny i bezpieczeństwa żywności europejskimi (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w zakresie higieny środków spożywczych, (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.) oraz przepisami krajowymi: ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 r. (t.j, Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 ze zm.)

wraz z aktami wykonawczymi. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwie zgodnie z normami HACCP.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców - świeżości a w szczególności możliwości identyfikacji miejsca pochodzenia stosowanych surowców.
14. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. (Dz.U. Nr 80, poz. 545).
15. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę, spełniającym wymagania sanitarne. Potrawy muszą być przewożone środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Obiekcie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Do obowiązku Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadków pokonsumpcyjnych. Zamykane pojemniki na odpady stanowią własność Wykonawcy. Odbiór pojemników z odpadami po obiadach następuje raz dziennie. W miejsce odebranego pojemnika Wykonawca dostarcza czysty.