

Załącznik nr 1 do Umowy Nr A.272.3.2020.KD
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Opis przedmiotu zamówienia według nazw i kodów określonych we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV:

55.30.00.00-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55.32.00.00-9 – usługi podawania posiłków

55.32.20.00-3 – usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 – usługi przygotowywania posiłków

2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych dla Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu na bazie lokalowej dzierżawionej od Zamawiającego.

3. Wymagania dotyczące świadczenia usług gastronomicznych.

3.1. Wykonawca zagwarantuje, że przygotowanie posiłków będzie przeprowadzane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z późn. zm.) oraz zasadami racjonalnego żywienia i przestrzegania norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

3.2. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby zaspokoić potrzeby wyżywienia:

1) osób indywidualnych;

2) zorganizowanych grup, w tym również młodzieżowych i dziecięcych,

3) uczestników półkolonii,

4) osób zakwaterowanych w pokojach gościnnych Zamawiającego.

3.3. Szacunkowa ilość zamawianych posiłków:

1. Śniadania ok. 8 500 rocznie x 4 lata = 34 000 śniadań

2. Obiadokolacja ok. 300 rocznie x 4 lata = 1200 obiadokolacji

3. Posiłki całodzienne dla grup, w tym młodzieżowych dla dzieci pow. 12 lat (śniadanie, obiad, kolacja) ok. 850 rocznie x 4 lata = 3 400 posiłków całodziennych

4. Posiłki całodzienne dla grup dziecięcych poniżej 12 lat (śniadanie, obiad, kolacja) ok. 250 rocznie x 4 lata = 1 000 posiłków całodziennych

5. Posiłki dla półkolonii ok. 2500 rocznie x 4 lata = 10 000 posiłków

6. Serwis kawowy ok. 300 osób rocznie x 4 lata = 1 200 osób

7. Obiad ok 100 rocznie x 4 lata = 400 obiadów

8. Kolacja ok. 100 rocznie x 4 lata = 400 kolacji

Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku pobytu z opiekunami dzieci do lat 4, śniadanie dla dziecka do lat 4 zostanie zawarte w cenie śniadania dla opiekuna.

Zamawiający informuje, że w 2019 roku skierował do samodzielnego zamówienia posiłków dla Wykonawcy świadczącego usługi gastronomiczne 7600 osób (były to posiłki całodzienne).

Rozliczenia w tym zakresie **Wykonawca dokonywał bezpośrednio z grupami zamawiającymi posiłki.**

Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość zamawianych posiłków będąca przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest liczbą szacunkową i w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszyć lub zwiększyć) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego wynikających z ilości gości MOSiR-u.

Zamówienie obejmuje żywienie:

- Klientów indywidualnych

- Grup w tym również młodzieżowych,
- Grup w tym również dziecięcych
- Uczestników półkolonii.
- Gości zakwaterowanych w pokojach gościnnych Zamawiającego

Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w sposób uwzględniający potrzeby poszczególnych grup, szczególnie że w przeważającej części będą to pobyty o charakterze sportowym.

4. Kompleksowe usługi będące przedmiotem zamówienia Wykonawca prowadzi w oparciu o własne produkty.

4.1. Prowadzenie działalności odbywać się będzie na wykorzystaniu bazy lokalowej wydierżawionej od Zamawiającego.

4.2. Wyposażenie w niezbędne do świadczenia usług urządzenia, maszyny i pozostałe wyposażenie Wykonawca zapewni we własnym zakresie. Wykonawca zapewni we własnym zakresie sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonywania usługi.

4.3. Od momentu przekazania pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy do momentu świadczenia usługi Wykonawca będzie miał 21 dni na przystosowanie i uruchomienie wydierżawionych pomieszczeń, tak aby spełniały wszystkie wymogi do prowadzenia tego typu działalności. W tym okresie Wykonawca przedstawi Zamawiającemu wszelkie zgody uprawniające do rozpoczęcia działalności na dzierżawionym obiekcie.

4.4. Zamawiający wydierżawi Wykonawcy kuchnię i restaurację w celu prawidłowego świadczenia usługi na bazie lokalowej MOSiR. Restauracja czynna będzie codziennie minimum od 07:00 – 20:00.

4.5. Warunki dzierżawy pomieszczeń zostały określone w odrębnej umowie (wzór umowy stanowi załącznik nr 5 do ogłoszenia o zamówieniu).

4.6. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług we wszystkie dni tygodnia włącznie z dniami wolnymi i świątecznymi.

4.7. Wykonawca zapewni następujące godziny wydawania posiłków:

Śniadania w godz. 07:00 – 10:00

Obiad w godz. 12:00-16:00

Obiadokolacja oraz kolacja 17.30 – 20.00

Serwis kawowy zgodnie z zapotrzebowaniem

Dla grup zorganizowanych Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania godzin wydawania posiłków zgodnie z harmonogramem ustalonym dla każdej z grup indywidualnie.

Wykonawca zapewni także obsługę restauracyjną w godzinach otwarcia restauracji gości indywidualnych, w tym zakwaterowanych w pokojach gościnnych Zamawiającego

4.8. Jadłospisy dla poszczególnych grup oraz półkolonii winny być dostarczone 3 dni przed rozpoczęciem usługi i będą podlegały akceptacji Zamawiającego.

4.9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność przed organami kontroli prowadzonej przez PWIS lub PPIS, PIP, BHP., P.POŻ, systemu HACPP oraz wyznaczonymi pracownikami Zamawiającego.

5 PRZEPISY OBOWIAZUJĄCE W TRAKCIE ŚWIADCZENIA USŁUG:

5.1. Zalecane modelowe racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa wykaz norm żywienia dla ludności Polski. Wykonawca musi uwzględniać zmiany przepisów dokonane w trakcie trwania umowy.

5.2. Działalność Wykonawcy ma przebiegać zgodnie z przepisami aktualnie obowiązującymi w zakresie żywienia.

5.3. Wszystkie artykuły spożywcze używane do przygotowywania posiłków muszą być świeże i spełniać wymogi przepisów żywieniowych, a zwłaszcza ujęte w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z późn. zm.).

5.4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z ustawą z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2019.701 t.j. z późn. zm.) .

5.5. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zgodnie z obowiązującym od dnia 13 grudnia 2014 r. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. , zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.).

5.6. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 178/ 2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku w sprawie ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego oraz procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności; Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 Z 2004 roku ze zmianami i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2019.701 t.j.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

5.7. Na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji posiłków Wykonawca musi zachować odpowiednie standardy higieniczne zgodnie z HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analiza Ryzyka i Krytyczne Punkty Kontroli), zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), przestrzegać zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż, przepisów BHP.

6. Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest do przygotowywania na rzecz Zamawiającego śniadań dla gości indywidualnych zakwaterowanych w pokojach gościnnych. Śniadania wliczone są w cenę doby hotelowej.

Przewidywana ilość wydawanych śniadań w Miejskim Ośrodku Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu, w obłożeniu nierównomiernym wynosi **około 8500 rocznie**.

Wykonawca na podstawie odebranej z recepcji Ośrodka listy śniadań, winien podać śniadanie gościom w formie „stołu szwedzkiego”. Oferowane menu dla osób indywidualnych winno zapewnić wybór swobodnej kompozycji śniadania spośród:

6.1. Min. 2 dań gorących (np. 3 parówki 150g, kielbasa z wody 150g, jajecznicą);

6.2. Min. 1 sałatki 200g (np. z kurczakiem, z tuńczykiem, wegetariańska);

6.3. Min. 3 napojów gorących po 200ml/os (np. kawa i herbata z cytryną każdego dnia ,kakao lub mleko naprzemiennie);

6.4. Min. 2 napojów zimnych po 150ml/os (różne soki, woda mineralna gazowana lub niegazowana)

6.5. Oraz dodatków:

- pieczywo 130g (pieczywo mieszane, bułka każdego dnia)

- dżem, miód lub powidła 25g,

- masło 20g,

- min. 2 rodzaje wędliny po 60g,

- nabiał (np. ser żółty 50g, porcja płatków z mlekiem 30g/200ml lub jogurtem 30g/150g, jajko gotowane, twaróg 50 g),

- min. 3 rodzaje warzyw (np. ogórek 50 g, pomidor 100g, sałata)

- musztarda, ketchup lub chrzan, majonez po 20g,

- cukier, śmietanka lub mleko do kawy.

6.6. Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku pobytu dzieci do lat 4 śniadanie dla dziecka do lat 4 będzie w cenie śniadania dla opiekuna.

7. Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest do przygotowywania na rzecz Zamawiającego obiadokolacji dla gości indywidualnych Ośrodka.

Przewidywana ilość wydawanych obiadokolacji w Miejskim Ośrodku Sportu i Rekreacji w Kołobrzegu, w obłożeniu nierównomiernym wynosi **około 300 rocznie**.

7.1 Wykonawca na podstawie odebranej z recepcji Ośrodka listy winien podać obiadokolację gościom w formie serwowanej. Oferowane menu dla gości indywidualnych winno zapewnić danie zawierające:

- Zupa- 400 ml- ;
- Mięso bez kości 100 g lub mięso bez kości z sosem 100/80 lub udka drobiowe 150 g lub gulasz mięsny minimalnie 160 g lub ryba 120 g ;
- Ziemniaki lub kasze, makarony, ryż itp.- 200 g;
- Surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie 200 g łącznie;
- Woda z cytryną / woda z sokiem;
- Kawa, herbata.

8. Zakres świadczenia obejmuje również przygotowywanie posiłków całodziennych (tj. śniadanie, obiad, kolacja) dla grup w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat w ilości około **850 posiłków rocznie** w nierównomiernym obłożeniu oraz w ilości około **250 posiłków rocznie** w nierównomiernym obłożeniu dla grup dziecięcych w wieku do lat 12.

8.1 Zakres świadczenia obejmuje również przygotowywanie obiadów dla grup w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat w ilości około **100 obiadów rocznie** w nierównomiernym obłożeniu.

8.2. Zakres świadczenia obejmuje również przygotowywanie kolacji dla grup w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat w ilości około **100 kolacji rocznie** w nierównomiernym obłożeniu.

8.3. Wymagania Zamawiającego w zakresie wartości gramowych dla wyżywienia grup , w tym młodzieżowych i dzieci powyżej 12 lat:

- Mleko (musi być ciepłe i zimne)- każdego dnia 250 ml do śniadania
- Jogurt / kefir / sok naturalny – naprzemiennie 150 g;
- Płatki lub musli (muszą być dwa rodzaje) - każdego dnia 100 g;
- Świeże owoce - każdego dnia 100-200 g;
- Ser twardy 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji;
- Ser topiony i inne sery 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji;
- Warzywa - każdego dnia / dodatek do pieczywa/ 70 g do śniadania i 70 g do kolacji;
- Pasty 40 g do śniadania lub 40 g do kolacji;
- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin – każdego dnia do pieczywa 60 g do śniadania (łącznie);
- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin - każdego dnia do pieczywa 40 g do kolacji (łącznie);
- Pieczywo mieszane- każdego dnia 130 g do śniadania i 130 g do kolacji;
- Bułka – każdego dnia 1 szt. do śniadania;
- Masło – każdego dnia 20 g do śniadania i 20g do kolacji;
- Kawa i mleko, herbata z cytryną- każdego dnia do śniadania i kolacji;
- Zupa- każdego dnia 400 ml do obiadu; - Podawana w wazach
- Mięso bez kości 100 g do obiadu;
- Mięso bez kości z sosem 100/80 do obiadu;
- Udka drobiowe 150 g do obiadu;
- Gulasz mięsny minimalnie 160 g do obiadu;
- Ryba 120 g do obiadu ;
- Pierogi 300 g
- Naleśniki lub racuchy 150 g
- Ziemniaki, frytki lub kasze, makarony, ryż itp.- każdego dnia 200 g do obiadu;
- Surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 200 g łącznie do obiadu;
- Woda z cytryną / woda z sokiem, - każdego dnia do każdego z posiłków;
- Herbata (czarna lub owocowa), cytryna – podawana do śniadania i kolacji;
- Ciasto, co drugi dzień (minimum trzy rodzaje ciasta 70 g podczas pobytu);
- Dżem, miód, musztarda, keczup itp. każdego dnia ogólnie dostępne w restauracji do śniadania i kolacji.

8.4. Wymagania Zamawiającego w zakresie wartości gramowych dla wyżywienia dla grup dziecięcych do lat 12:

- Mleko (musi być ciepłe i zimne)- każdego dnia 250 ml do śniadania
- Jogurt / kefir / sok naturalny – każdego dnia, naprzemiennie 100 g;
- Płatki lub musli (muszą być dwa rodzaje) - każdego dnia 60 g;
- Świeże owoce - każdego dnia 100 g;

- Ser twardy 30 g do śniadania lub 30 g do kolacji;
- Ser topiony i inne sery 20 g do śniadania lub 20 g do kolacji;
- Warzywa - każdego dnia / dodatek do pieczywa/ 50 g do śniadania i 50 g do kolacji;
- Pasty 30 g do śniadania lub 30 g do kolacji;
- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin – każdego dnia do pieczywa 40 g do śniadania (łącznie);
- Minimum dwa rodzaje krojonych wędlin - każdego dnia do pieczywa 30 g do kolacji (łącznie);
- Pieczywo mieszane- każdego dnia 80 g do śniadania i 80 g do kolacji;
- Bułka – każdego dnia 1 szt. do śniadania;
- Masło – każdego dnia 20 g do śniadania i 20g do kolacji;
- Herbata z cytryną- każdego dnia do śniadania i kolacji;
- Zupa- każdego dnia 350 ml do obiadu; - Podawana w wazach
- Mięso bez kości 80 g do obiadu;
- Mięso bez kości z sosem 80/40 do obiadu;
- Udka drobiowe 150 g do obiadu;
- Gulasz mięsny minimalnie 120 g do obiadu;
- Ryba lub paluszki rybne 100 g do obiadu ;
- Pierogi 200g
- Naleśniki lub racuchy 80 g
- Ziemniaki, frytki lub kasze, makarony, ryż itp.- każdego dnia 100 g do obiadu;
- Surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 150 g łącznie do obiadu;
- Woda z cytryną / woda z sokiem, - każdego dnia do każdego z posiłków;
- Herbata (czarna lub owocowa), cytryna – podawana do śniadania i kolacji;
- Ciasto, co drugi dzień (minimum trzy rodzaje ciasta 70 g podczas pobytu);
- Dżem, miód, musztarda, keczup itp. każdego dnia ogólnie dostępne w restauracji do śniadania i kolacji.

8.5. Zamawiający wymaga aby jadłospis dla gości grupowych spełniał następujące kryteria:

- Dla grup dziecięcych do lat 12 drugie danie obiadowe serwowane na talerzu
- Dla grup, w tym młodzieżowych i dzieci powyżej lat 12 danie obiadowe powinno być podawane w formie bufetu.
- Co drugi dzień winna być serwowana potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, gulasz itp. lub drób (wyłącznie udka i filety);
- Co najmniej raz w trakcie pobytu grupy winien być serwowany filec z ryby bez ości;
- Co najmniej raz w trakcie pobytu grupy winny być podawane pierogi
- Co najmniej dwa razy podczas pobytu na kolację winny być podawane naleśniki lub racuchy
- Codziennie ciepła kolacja;
- Codziennie ciepłe śniadania;
- Mleko i płatki podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne, do śniadania;
- Owoce takie jak: banan, jabłko, kiwi, pomarańcza, mandarynka mogą być podane w jadłospisie jako sztuka;
- Bułka musi być osobno ujęta w jadłospisie;
- Woda z cytryną / woda z sokiem podawane muszą być w dozownikach i ogólnie dostępne do każdego z posiłków;
- Jeżeli podawane jest jajko to 1 szt. (całe)
- Jeżeli podawane są produkty tego typu jak: parówka na gorąco, to cała – 1 szt.

9. W miesiącach styczeń – luty oraz lipiec-sierpień na terenie Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji odbywają się półkolonie, w których uczestniczy około 250 dzieci rocznie w wieku 6 – 13 lat, co daje około 2500 rocznie posiłków Zamawiający wymaga aby jadłospis dla dzieci uczestniczących w półkoloniach spełniał niżej wymienione kryteria przy założeniu, iż posiłki składać się będą z pierwszego i drugiego śniadania oraz obiadu.

a) na pierwsze śniadanie winno być podawane:

- codziennie ser żółty, twarożek, wędlina, pieczywo, masło, dżem, miód oraz dwa rodzaje warzyw;
- trzy rodzaje płatków śniadaniowych, mleko ciepłe i zimne, kakao i herbata ogólnie dostępne każdego dnia;

- co drugi dzień jajko w postaci jajecznicy, ugotowane na twardo lub sadzone;
- co drugi dzień naleśniki lub racuchy;
- b) na drugie śniadanie winno być podawane:
 - codziennie herbata;
 - dowolne pieczywo słodkie w ilości 1 szt. (całe) codziennie inne lub ciasto np. drożdżowe;
- c) na obiad winno być podawane:
 - zupa - codziennie inna; podawana w wazach
 - ziemniaki, frytki, kasze, makarony, ryż - naprzemiennie
 - co drugi dzień potrawa mięsna (np. pulpety, klopsiki, kotlet mielony) oraz drób (wyłącznie udka i filety); drugie danie obiadowe serwowane na talerzu
 - dwa razy w turnusie filet z ryby bez ości lub paluszki rybne;
 - dwa razy w turnusie pierogi;
 - codziennie kompot.
 - surówki / gotowane jarzyny- minimalnie dwie każdego dnia 150 g łącznie do obiadu

10. Wykonawca w ramach świadczonej usługi zobowiązany jest do przygotowywania na rzecz Zamawiającego serwisu kawowego dla około 300 osób w ciągu roku (jedno wystawienie w ciągu dnia) składającego się z:

- mieszanka ciastek.
- kawy (dwie do wyboru: rozpuszczalna, mielona);
- mix herbat;
- cukier, mleko, cytryna;
- woda mineralna.

11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w zamówieniu dotyczącym ilości i proporcji pomiędzy kategoriami żywionych gości w poszczególnych okresach. Wyżej wymienione wielkości mają charakter orientacyjny i stanowią podstawę do określenia przez Wykonawców wartości zamówienia.

11.1 Wykonawca zobowiązuje się do elastycznego reagowania na zapotrzebowanie Zamawiającego bez prawa dochodzenia odszkodowania za niepełną realizację zamówienia.

11.2 Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Zamawiającemu proponowanych jadłospisów dla grup, w tym dla półkolonii najpóźniej na 3 dni przed przyjazdem danej grupy oraz do stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów.

11.3 Wykonawca zobowiązany jest do powiadamiania Zamawiającego z odpowiednio dużym wyprzedzeniem o zmianach w jadłospisie, których wcześniej nie mógł przewidzieć.

12. Wykonawca zobowiązany jest do wdrożenia i przestrzegania zasad systemu HACCP przez cały okres świadczenia przedmiotowej usługi.

13. Wykonawca zobowiązany jest do rozpoczęcia świadczenia usług, 18 lipca 2020 roku. Usługi Wykonawca winien świadczyć codziennie tj. we wszystkie dni tygodnia, w godzinach od 7:00 do 20:00. W trakcie realizacji umowy Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany godzin otwarcia lokalu tj. skrócenia godzin otwarcia w dni świąteczne ustawowo wolne od pracy lub mniejszego obłożenia Ośrodka, po wcześniejszej pisemnej akceptacji przez Zamawiającego lub wydłużenia godzin otwarcia lokalu w zależności od potrzeb Zamawiającego.

14. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z wymogami aktualnie obowiązujących w tej mierze przepisów, a także z warunkami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu, umową oraz złożoną ofertą. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli jakości przedmiotowej usługi przez wyznaczonego pracownika. W przypadku stwierdzenia uchybień zastosowane zostaną sankcje określone we wzorze umowy.

16. Średnie miesięczne opłaty (brutto) za media liczone jako średnia z miesięcy czerwiec 2019 ; październik 2019 wyniosły: 5.396,11 zł

a) energia elektryczna – 3396,54 zł

b) woda i ścieki – 652,67 zł;

c) wywóz śmieci – 381,30 zł;

d) ciepło – 652,10 zł;

e) gaz – 313,50 zł;

RAZEM 5.396,11 – zł,

17. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonywania wszelkich prac wynikających z zaleceń pokontrolnych organów kontroli sanitarnej.

18. Wykonawca zobowiązany będzie również do wykonywania w dzierżawionych pomieszczeniach bieżących napraw i prac konserwatorskich przez cały okres trwania umowy.

19. Wszystkie konieczne przeglądy takie jak: elektryczne, gazowe, przeciwpożarowe oraz przeglądy wind towarowych są po stronie Wykonawcy.

20. Wykonawca zobowiązany będzie do odpowiedzialności za powstałe w toku świadczenia przedmiotowej usługi odpady oraz za właściwy sposób postępowania z nimi, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.2019.701 t.j. z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U.2019.2010 t.j. ze zm.).

21. Ze względu na zagwarantowane pobyty poszczególnych grup i zobowiązania podjęte przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w ramach umowy następującej ilości posiłków w określonych terminach, po zagwarantowanej cenie:

Grupy na 2020 rok

Grupy zabukowane na 2020 rok (od 15 czerwca)

1.20os. 15-19 czerwiec całodzienne-60zł

2.70os. 19-21 czerwiec całodzienne-50zł (dodatkowo 300 obiadów-20zł)

3.36os. 26 czerwiec-05 lipiec całodzienne-60zł

4.50os. 05-11 lipiec całodzienne-50zł

5.45os. 12-17 lipiec całodzienne-50zł

6.25os. 12-19 lipiec całodzienne-50zł

7.70os. 19-25 lipiec całodzienne-50zł

8.60os. 02-07 sierpień całodzienne-50zł

9.45os. 09-15 sierpień całodzienne-50zł

10.20os. 15-23 sierpień całodzienne-50zł

11.30os. 16-24 sierpień całodzienne-50zł

12.50os. 23-30 sierpień całodzienne-50zł

13.40os. 05-12 wrzesień całodzienne-55zł

14.20os. 21-28 wrzesień całodzienne-60zł

15.30os. 24-28 wrzesień całodzienne-55zł

16.50os. 08-11 październik całodzienne-50zł

17.26os.16-22 październik całodzienne-60zł

18.20os. 23-30 październik całodzienne-55zł

19.40os. 23 listopad-04 grudnia całodzienne-60zł

Podsumowanie grupy:50zł -2730szt.

2730-śniadania
2730-obiad
2730-kolacja

Podsumowanie grupy:55zł-540szt.

540-śniadania
540-obiady
540-kolacja

Podsumowanie grupy:60zł-1140szt.

1140-śniadania
1140-obiady
1140-kolacja

Dodatkowo:
Obiad:20zł x 300szt.
Obiadokolacja:35zł x 28szt.

600 śniadań dla gości hotelowych - 15zł w przedziale czerwiec-wrzesień

Dodatkowo: Rezerwacje indywidualne na bieżąco są dokonywane

Ww. zamówione posiłki mogą zostać anulowane. W takim przypadku Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem.

WYKONAWCA

PPUH GABRIEL DONAJSKI
ul. Barcińska 10A
78-113 D Y G Q W O
NIP 6710006103 REGON 330237531

ZAMAWIAJĄCY

DYREKTOR
Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji
w Kolobrzegu

Jacek Banasiak

Akceptuję pod względem formalno-prawnym

data *01.07.2020* podpis *Jacek Banasiak*
radca prawny Łoszek Kaczmarek