

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI UMOWY

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI UMOWY - TABELA A		
A	INFORMACJE OGÓLNE	
A.1.	TABELA PROCENTOWEGO UDZIAŁU USŁUG W KOSZCIE	
NR	USŁUGI OBEJMUJĄ:	Procentowy udział w koszcie grupy „a”
1	OBSŁUGA CZĘŚCI HOTELOWEJ %
2	OBSŁUGA KLUBU ODNOWY BIOLOGICZNEJ %
3	BAR KAWOWY NA POZ. +3,60 %
4	OKRESOWA DEZYNSEKCJA I DERATYZACJA %
5	OBSŁUGA I SERWIS TECHNICZNY URZĄDZEŃ %
RAZEM GRUPA „a”: zł.		100 %
NR	USŁUGI OBEJMUJĄ:	Procentowy udział w koszcie grupy „b”
6	STOŁÓWKA	80 %
7	BAR KAWOWY PRZY STOŁÓWCE - POZ. -3,60	20 %
RAZEM GRUPA „b” Kwota „Z” 7 500,00 zł.		100 %
8	CAŁKOWITY KOSZT MIESIĘCZNY NETTO „a” - „b” ZŁ.	
A.2.	<p>PERSONEL DLA CZYNNOŚCI OBJĘTYCH ZAKRESEM TAB. A.1. p. 1 i 2 Wykonujący zatrudni do wykonywania zadań związanych z prowadzeniem gastronomii, hotelu i klubu odnowy biologicznej, a także do wykonywania deratyzacji i dezynsekcji, wystarczającą liczbę personelu o odpowiednich kwalifikacjach i posiadających niezbędne uprawnienia, nie niższe niż wskazane w ofercie. Do obsługi hotelu Wykonujący powinien przewidzieć co najmniej następujący personel: - 1 recepcjonistka - 24 godz./dobę. - 1 osoba sprzątająca, wykonująca również obsługę części kuchennej - 16 godz./dobę. Do pracy w klubie odnowy konieczne jest zatrudnienie masażystów, a także instruktora. Wykonujący przekaze Zamawiającemu wykaz personelu oraz liczbę osób na najliczniejszej zmianie w celu ustalenia zaplecza socjalnego dla personelu oraz uzyskanie od Zamawiającego zezwoleń na przebywanie personelu w obrębie Obiektu.</p> <p>PERSONEL DLA CZYNNOŚCI OBJĘTYCH ZAKRESEM TAB. A.1. Wykonujący zatrudni do wykonywania zadań związanych z prowadzeniem gastronomii, hotelu i klubu odnowy biologicznej osobę/osoby utrzymującą w sprawności technicznej sprzęt przekazany Wykonującemu przez Zamawiającego.</p>	

SZCZEGÓLWE WARUNKI UMOWY - TABELA A	
A	INFORMACJE OGÓLNE
A.3.	<p>ZAPLECZE, NARZĘDZIA, SPRZĘT</p> <p>Zaplecze i pomieszczenia personelu: Zamawiający udostępni Wykonującemu odpowiednie do stanu osobowego pomieszczenia socjalne, pomieszczenia na sprzęt oraz umożliwi korzystanie z wydzielonego węzła sanitarnego dla personelu.</p> <p>Zamawiający przekaze Wykonującemu do użytkowania na czas trwania umowy podstawowe wyposażenie kuchni, umeblowanie stołówki, barów kawowych, klubu odnowy biologicznej, wg załącznika C do specyfikacji istotnych warunków zamówienia, Tom 5, Dział 21-25. Pozostały sprzęt, nakrycia stołowe, zastawę, sztuce itp. oraz zaopatrzenie w produkty żywnościowe i napoje, niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej winien dostarczyć Wykonujący.</p> <p>Rodzaj dostarczonej przez Wykonującego zastawy stołowej i jej poziom estetyczny wymaga akceptacji Zamawiającego.</p>
A.4.	<p>NAPRAWY URZĄDZEŃ I SPRZĘTU</p> <p>Wszelkie naprawy urządzeń, wymiana części zamiennych objętych gwarancją i dla okresu pogwarancyjnego winny być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany serwis na koszt Wykonującego. Na Zamawiającego mogą być refakturowane wyłącznie koszty części zamiennych użytych do napraw o wartości jednostkowej powyżej 600 zł netto.</p>
A.5.	<p>TERMIN PRZEJĘCIA POMIESZCZEŃ DO OBSŁUGI: 01.01.2017 r.</p> <p>TERMIN ROZPOCZĘCIA EKSPLOATACJI: 01.01.2017 r.</p>

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI UMOWY - TABELA B			
		Opis pomieszczeń wg	Uwagi
	OBSŁUGA HOTELU, DERATYZACJA I DEZYNSEKCJA		
19	Obsługa części hotelowej	Załącznik C	
20	Okresowa dezynsekcja i deratyzacja		
<u>ZAKRES CZYNNOŚCI</u>			HARMONOGRAM
Wykonujący obsługę hotelu	<u>Obsługa części hotelowej</u>		Uwaga: korzystanie z hotelu, tylko przez osoby upoważnione
	Kontrola i rejestracja osób upoważnionych, korzystających z pokoi hotelowych		24 godziny
	Wydawanie i przyjmowanie kluczy od osób korzystających z pokoi hotelowych		24 godziny
	Zmiana bielizny pościelowej w pokojach hotelowych		1 raz na tydzień - przy dłuższym zajmowaniu pokoi przez te same osoby, codziennie przy zmianie osób
	Pranie bielizny pościelowej i ręczników		wg potrzeb, na koszt Wykonującego
	Pranie poduszek, kołder i podkładów		1 raz na pół roku, na koszt Wykonującego
	Zakup środków czystości i higieny osobistej		na bieżąco, na koszt Wykonującego
	Sprzątanie pomieszczeń hotelowych: pokoje wraz z zapleczem hotelu i klubem odnowy biologicznej, uzupełnianie środków czystości i higieny osobistej		codziennie
	Konserwacja urządzeń i wyposażenia		na bieżąco
	Dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych w pomieszczeniach hotelowych		codziennie

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI UMOWY - TABELA B		
<u>ZAKRES CZYNNOŚCI</u>		HARMONOGRAM
Wykonujący deratyzację i dezynsekcję	<u>Deratyzacja i dezynsekcja</u>	
	Dezynsekcja i deratyzacja pomieszczeń budynku i terenów przyległych	okresowo zgodnie z obowiązującymi wymaganiami, a także w zależności od potrzeb
	Zapewnienie niezbędnych środków i sprzętu do wykonania dezynsekcji i deratyzacji	na bieżąco
Wykonujący:	Wszystkie inne czynności, nie wymienione w zakresie, a niezbędne do właściwego prowadzenia hotelu oraz dezynfekcji i deratyzacji	na bieżąco
Wykonujący: Nadzór	Kontrola poprawności wykonywania usług objętych grupą „a”	na bieżąco
	Kontrola obecności osób wykonujących obsługę wraz z kontrolą wpisów przez personel hotelu	Sporadycznie, lecz nie rzadziej niż 2 razy w miesiącu
	Zbieranie danych od Zamawiającego o nieprawidłowościach i uchybieniach w obsłudze hotelu lub wykonywaniu deratyzacji i dezynsekcji	na bieżąco
	Zbieranie danych od Zamawiającego o nieprawidłowościach przy wykonaniu dezynsekcji i deratyzacji	na bieżąco
	Przekazywanie personelowi poleceń Zamawiającego w sprawie wykonania poza harmonogramem dezynsekcji i deratyzacji	na bieżąco

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI UMOWY - TABELA B			
<u>ZAKRES CZYNNOŚCI</u>			HARMONOGRAM
		Opis pomieszczeń	Uwagi
PROWADZENIE GASTRONOMII, KLUBU ODNOWY BIOLOGICZNEJ			
21	Stołówka (poziom -3,60)	Załącznik C	w godz. 12 ⁰⁰ ÷ 16 ⁰⁰ w dni robocze dostępna dla interesantów instytucji znajdujących się w obiekcie, z tym że w godz. 12 ⁰⁰ ÷ 14 ⁰⁰ dostępna tylko dla pracowników sądu
22	Bar kawowy przy stołówce (poziom -3,60)	Załącznik C	w godz. 8 ¹⁵ ÷ 16 ⁰⁰ w dni robocze dostępny dla interesantów instytucji znajdujących się w obiekcie
23	Bar kawowy na poz. +3,60	Załącznik C	w godz. 9 ⁰⁰ ÷ 16 ⁰⁰ w dni robocze z ograniczonym dostępem
25	Klub odnowy biologicznej (poziom -8,20)	Załącznik C	Przez 5 godzin dziennie (14 ⁰⁰ ÷ 19 ⁰⁰) w dni robocze

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI UMOWY - TABELA B		
ZAKRES CZYNNOŚCI		HARMONOGRAM
	OBSŁUGA GASTRONOMII, KLUBU ODNOWY BIOLOGICZNEJ	
Wykonujący:	Opracowanie programu konserwacji urządzeń wchodzących w zakres obsługi, uwzględniającego zalecenia producentów zawartych w instrukcjach konserwacyjno-ruchowych urządzeń. Program ten będzie stanowić skonkretyzowanie obowiązków Wykonującego i nie będzie wykraczał poza zakres tych świadczeń. Wykonujący będzie realizować powyższy program świadczeń podczas trwania umowy, a w razie konieczności dostosuje go do specyficznych wymagań Zamawiającego.	do momentu przejęcia do użytkowania
Wykonujący: Obsługa gastronomii	Prowadzenie odpłatnej działalności zgodnej z przeznaczeniem pomieszczeń. Sprzedaż dań obiadowych, pomocniczych (dania śniadaniowe, sałatki, kanapki o różnej wielkości, tj. od kajzerek do większych, urozmaicone pod względem zastosowanych składników – wędlina, ser, ryba, oraz przekąski, desery), kawy, herbaty, mleka, innych napoi, soków, słodyczy itp.	j.w.
	<p>I. W stołówce lub w barku kawowym przy stołówce należy przewidzieć:</p> <p>1) w godzinach 8³⁰ ÷ 12⁰⁰ przygotowanie i sprzedaż dań śniadaniowych, zarówno na gorąco (jajecznica, parówki, etc.), jak i zestawów śniadaniowych;</p> <p>2) w godzinach 12⁰⁰ ÷ 16⁰⁰ przygotowanie i sprzedaż dań obiadowych, składających się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupy - przynajmniej dwie zupy do wyboru, w tym jedna oznaczona literą A w załączniku B3, - drugiego dania - przynajmniej cztery możliwości do wyboru, tj: <ul style="list-style-type: none"> a) danie oznaczone literą A w załączniku B3, b) inne danie z wykazu znajdującego się w załączniku B3 (w piątce ozn. lit. B), c) danie dietetyczne, d) danie wegetariańskie, - kompotu albo mięty - do wyboru. <p>3) Ewentualne inne dania polecane przez Wykonującego, np. "Danie szefa kuchni", etc.</p> <p>II. Dania, o których mowa w pkt. I.2. będą wydawane pracownikom Sądu Najwyższego i Sądu Apelacyjnego w Warszawie w cenie 11,00 zł brutto za obiad (zupa, drugie danie oraz kompot albo mięta). Zmiana powyższej ceny jest możliwa jedynie za pisemną zgodą Zamawiającego. Cenę za pozostałe potrawy lub dania oraz cenę dla osób nie będących pracownikami Sądu Najwyższego i Sądu</p>	w godz. 8 ³⁰ ÷ 16 ⁰⁰ w dni robocze

	<p>Apelacyjnego w Warszawie ustala Wykonujący.</p> <p>III. W stołówce należy przewidzieć odpłatne wydawanie w dni robocze około 200 porcji trzydaniowych obiadów.</p> <p>IV. W menu obiadów o których mowa w pkt. I.2. Zamawiający wymaga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - w każdy piątek, poza jednym obiadem oznaczonym w załączniku B3 literą A, dania rybnego oznaczonego literą B, - co najmniej raz w tygodniu obiadu, w skład którego będą wchodzić pierogi lub naleśniki (z mięsem lub serem, a w przypadku pierogów także z grzybami lub kapustą), - aby danie podstawowe oznaczone literą A w załączniku B3 nie powtarzało się częściej niż raz na tydzień (mogą powtarzać się dodatki do dań, surówki, jarzyny). <p>V. Minimalną gramaturę potraw określono w załączniku B3 do specyfikacji istotnych warunków zamówienia, stanowiącego integralną część umowy.</p> <p>VI. Bar kawowy na poz. +3.60:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bar z ograniczonym dostępem – tylko dla sędziów; 2) W barze należy przewidzieć: <ol style="list-style-type: none"> a) napoje gorące (kawa, herbata, herbata z cytryną, mleko do kawy) – na koszt Wykonującego, b) ciasta, desery, itp. – odpłatnie na koszt konsumenta. 	
	Zaopatrzenie: zakup i magazynowanie produktów niezbędnych do sporządzania potraw	wg uznania Wykonującego
	jak wyżej w zakresie pozostałych artykułów spożywczych	wg uznania Wykonującego
	Uzupełnianie zastawy stołowej: talerzy, kubków, naczyń kuchennych	na bieżąco
<u>ZAKRES CZYNNOŚCI</u>		HARMONOGRAM
Wykonujący: Obsługa gastronomii	Wykonanie dekoracji wnętrz i jej utrzymanie (w uzgodnieniu z Zamawiającym)	na bieżąco
	Przygotowanie oraz odpłatne wydawanie potraw, napojów, herbaty, kawy	na bieżąco
	Sprzedaż na wynos napoi chłodzących itp.	na bieżąco
	Uprzątnięcie brudnych naczyń ich zmywanie oraz umieszczanie w magazynie podręcznym	na bieżąco
	Sprzątnięcie pomieszczeń wydawania posiłków, zaplecza kuchni, jadalni	na bieżąco

	Sprzątanie pomieszczeń magazynowych oraz pomieszczeń socjalnych personelu gastronomii	na bieżąco
	Dezynfekcja urządzeń i pomieszczeń wydawania posiłków, zaplecza kuchni, magazynowych oraz pomieszczeń socjalnych personelu gastronomii	zgodnie z wymaganiami
Wykonujący: Obsługa klubu odnowy biologicznej	<u>Klub odnowy biologicznej</u>	<u>Uwaga: działalność klubu bezpłatna dla pracowników Wymiaru Sprawiedliwości i ich rodzin z wyjątkiem masażu</u>
	Kontrola i rejestracja czasu, rodzaju usług, prowadzenie zapisów na masaż, saunę	przez 5 godzin dziennie w dni robocze
	Rejestracja osób korzystających z klubu odnowy biologicznej	przez 5 godzin dziennie w dni robocze
	Ustalanie zestawu ćwiczeń dla odwiedzających klub przez instruktora, nadzór nad ich wykonaniem	przez 5 godzin dziennie w dni robocze
	Wykonywanie masażu	w umówionych godzinach według potrzeb
	Kontrola prawidłowości wykorzystania sprzętu i wyposażenia	na bieżąco
	Sprzątanie pomieszczeń klubu	na bieżąco
	Dezynfekcja pomieszczeń sanitarnych oraz sprzętu	na bieżąco
	Obsługa, serwis techniczny i bieżące naprawy sprzętu i wyposażenia	na bieżąco
	<u>ZAKRES CZYNNOŚCI</u>	
Wykonujący: Obsługa klubu odnowy biologicznej	Otwieranie i zamykanie pomieszczeń klubu	wg potrzeb
Wykonujący:	Wszystkie inne czynności, nie wymienione w zakresie, a niezbędne do właściwego prowadzenia gastronomii i klubu odnowy biologicznej, w tym utrzymanie czystości	na bieżąco
Wykonujący: Nadzór	Kontrola poprawności wykonywania usług objętych grupą „b”	na bieżąco
	Kontrola obecności osób wykonujących obsługę gastronomii i klubu	na bieżąco

	Zbieranie danych od Zamawiającego o nieprawidłowościach i uchybieniach w obsłudze gastronomii i klubu	na bieżąco
	Kontrola stanu urządzeń i wyposażenia pomieszczeń	na bieżąco
	Egzekwowanie uprawnień przysługujących Zamawiającemu w okresie gwarancyjnym urządzeń	na bieżąco
	Kontrola stanu zaopatrzenia w artykuły spożywcze oraz w środki czyszczące	na bieżąco
Zamawiający: Kontrola	Kontrola poprawności wykonywania usług objętych całą grupą	na bieżąco
	Kontrola stanu urządzeń i wyposażenia pomieszczeń	na bieżąco
	Kontrola obecności osób obsługi oraz ich kwalifikacji i uprawnień do wykonywania usług	na bieżąco
	Przekazywanie Wykonującemu informacji o nieprawidłowej obsłudze hotelu, gastronomii, klubu odnowy	na bieżąco
	Przekazywanie Wykonującemu informacji o konieczności wykonania dezynsekcji i deratyzacji	na bieżąco