Załącznik nr 4 do ogłoszenia
numer sprawy: 1/BA/KC/2014

OPIS PRZEDMIOTU PRZETARGU

I. Przedmiot przetargu:

Przedmiotem przetargu jest oddanie w najem powierzchni wraz ze stolikami i krzesłami z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu/punktu sprzedaży art. spożywczych w budynku Głównego Urzędu Statystycznego w Warszawie przy al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa, wraz z możliwością najmu dodatkowego wyposażenia.

Charakterystyka posiadanej przez Zamawiającego powierzchni:

1. Powierzchnia najmu wynosi 105m^2 i znajduje się na 7 piętrze gmachu GUS, wyposażona jest w 16 stolików oraz 60 krzeseł.
2. Powierzchnia, która jest przedmiotem najmu, posiada wejście z kontrolowanym ruchem osobowym, bez dostępu osób z zewnątrz, za wyjątkiem gości i petentów. W budynku GUS przebywa codziennie około 1200 osób.
3. Powierzchnia będąca przedmiotem najmu wyposażona jest w:
   - instalację elektryczną,
   - instalację zimnej i ciepłej wody,
   - instalację wentylacji mechanicznej,
   - instalację centralnego ogrzewania,
   - instalację kanalizacyjną,
   - instalację telefoniczną,
   - dźwig kuchenny

Dodatkowo istnieje możliwość najmu następującego wyposażenia:

L.p.	Wyposażenie	Ilość	Producent	Data zakupu	Cena jednostkowa brutto /miesiąc
1.	regał meblowy	3	-	1997-1998	5 zł
2.	regał metalowy ociekowy	1	Haspol	2009	5 zł
3.	nadstawka metalowa 2-poziomowa	1	Haspol	2009	5 zł
4.	regał metalowy	1	Haspol	2009	5 zł
5.	szafa ubraniowa	3	TOBO-Białystok	2004	5 zł
6.	szafka kuchenna	1	Haspol	2009	5 zł

7.	biurko.	1	-	1996	5 zł
8.	wózek	2	-	1998	5 zł
9.	wózek szafka	1	-	2000	5 zł
10.	stół kuchenny metalowy	5	-	1996	5 zł
11.	stół metalowy szafką	1	Haspol	2009	5 zł
12.	stół roboczy	2	Haspol	2009	5 zł
13.	stół metalowy z szafką i szufladami	1	Haspol	2009	5 zł
14.	spryskiwacz z wylewką	1	-	2009	10 zł
15.	umywalka z szafką	1	Haspol	2009	5 zł
16.	dystrybutor podgrzewczy	1	-	2001	10 zł
17.	waga elektroniczna	1	-	1998	10 zł
18.	regał jezdny na tace	1	Haspol	2009	5 zł
19.	wózek z szafką	1	Haspol	2009	5 zł
20.	basen ze stołem	1	Haspol	2009	5 zł
21.	basen	1	-	2000	5 zł
22.	kuchnia elektryczna	1	-	2009	10 zł
23.	stół chłodniczy	1	Haspol	2009	10 zł
24.	okap przyścienny z wyciągiem	2	Haspol	2009	10 zł
25.	patelnia elektryczna	1	Haspol	2009	10 zł
26.	bemar jezdny z nadstawką	2	Haspol	2009	10 zł
27.	szafa chłodnicza	6	-	1995-1998	10 zł
28.	zmywarka do naczyń	1	-	1997	10 zł
29.	witryna chłodnicza	1	-	1994	10 zł

II. Wymagania w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia:

1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca z tytułu najmu lokalu uiszczał miesięcznie czynsz w wysokości podanej w ofercie nie niższej niż 21,00 zł brutto za 1m^2.
2) Stawka czynszu będzie waloryzowana corocznie, z dniem 1 lutego, począwszy od 2015 r., średniorocznym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanym przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
3) Zmiana stawki czynszu, wynikająca z waloryzacji nie będzie stanowiła zmiany umowy. Zamawiający powiadomi wykonawcę o zmianie wysokości czynszu.
4) Niezależnie od czynszu, Najemca zobowiązany jest do płacenia należności związanych z korzystaniem z pomieszczeń, w tym za:

a. dostawy energii elektrycznej - według wskazań podlicznika,

b. dostawy ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji - według wskazań licznika,

c .usługi telefonii stacjonarnej- na podstawie miesięcznych obciążeń wystawionych przez operatora,

Ryczałt za świadczenia dodatkowe:

d. usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (413 zł. brutto miesięcznie) – zgodnie z obowiązującą na bieżący rok deklaracją złożoną przez GUS,

e. podatek od nieruchomości- (248 zł. brutto miesięcznie) – aktualizowany corocznie na podstawie uchwały m. st. Warszawy,

f. dostawę CO- (188 zł. brutto miesięcznie) – zgodnie z obowiązującą taryfą,

g. wyposażenie dodatkowe – stawki obowiązują przez okres trwania umowy.

III. Wymagania w zakresie prowadzenie bufetu/punktu sprzedaży.

1) Zamawiający wymaga aby wykonawca prowadził bufet/ punkt sprzedaży codziennie w dni robocze w godzinach 8.30 – 15.30.
2) Zamawiający wymaga aby wykonawca codziennie oferował co najmniej poniższy zestaw posiłków:
   a) Śniadania:
   - co najmniej trzy rodzaje posiłków ciepłych, np. pasty, sałatki, kanapki;
   - różnorodne pieczywo, w tym pieczywo cukiernicze, ciasta, itp.;
   b) Obiady:
   - zupy (co najmniej dwa rodzaje),
   - dania obiadowe mięsne i jarskie (co najmniej 6 dań mięsnych/rybnych i co najmniej 1 danie jarskie). Przy czym Zamawiający wymaga aby Wykonawca umożliwił dowolną kompozycję zestawów np. porcja mięsa / ryby + ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron + (jarzyny gotowane i /lub surówka),
   - naleśniki, pierogi, zapiekanki, itp.,
   - bar sałatkowy z możliwością doboru składników, wyposażony w odpowiednie pojemniki z możliwością zakupu na wynos,
   - desery (co najmniej 2 rodzaje)
   - kompot
   c) nabiał (jogurty, serki),
   d) napoje (kawa, herbata, woda, soki, itp.),
   e) słodycze.
3) Zamawiający wymaga, aby jedno danie obiadowe występowało w menu nie częściej niż raz w tygodniu.
4) Menu dzienne powinno umożliwiać zakup połowy dania każdej pozycji z wyjątkiem potraw, których podzielenie nie jest możliwe, np. udko kurczaka. Cena połowy dania powinna wynosić 50% ceny dania oferowanego w pełnej gramaturze.

5) Wykonawca powinien oferować w menu tzw. danie dnia składające się z zupy oraz dania obiadowego (w pełnej gramaturze) w cenie niższej o 25% od średniej ceny dania obiadowego.
6) Wykonawca powinien zapewnić serwowanie posiłków na zastawie stołowej . Nie dopuszcza się serwowania posiłków w naczyniach i ze sztućcami jednorazowymi (nie dotyczy zakupu potraw na wynos).
7) Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług żywieniowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).
8) Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
9) Średnia cena dania obiadowego (porcja mięsa / ryby + ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron+ jarzyny gotowane lub/i surówka+ kompot) nie może przekroczyć 12,00 zł brutto. Ceny średnie będą obliczane z cen menu obowiązującego w danym dniu.
10) Gramatura dań:
    a) Dania mięsne 150 - 180 g
    b) Dania jarskie 150 - 200 g
    c) Zupy 300 ml
    d) Dodatki (np. frytki 100 g ziemniaki 200 g ryż150 g
    e) Surówki 150 g
    f) Inne dania ciepłe (np. bigos, fasolka po bretońsku) 400 g
11) Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dostępności menu obiadowego w godzinach 12.00-15.00, w tym menu pełnego (bez braków) w godzinach 12.00-13.00. Śniadania w godzinach od 9.00-11.00.