

TECHNOLOGICZNE WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUG W KIOSKACH GASTRONOMICZNYCH

1. Wykaz i rodzaje wyposażenia kiosków gastronomicznych:

- należy wskazać sposób i rodzaj (typ, model) oraz ilość wyposażenia kiosków w sprzęt i urządzenia za pomocą którego realizowane będą usługi gastronomiczne w tym w szczególności rollbary i automaty do nalewania piwa umożliwiające ich automatyczne nalewanie (należy podać ich ilość w poszczególnych punktach gastronomicznych - kioskach). Wynajmujący oczekuje wskazania proponowanych urządzeń i sprzętu wraz z odpowiednim oprogramowaniem, w tym w szczególności oprogramowaniem POS/GPOS, a także systemem obsługi kas fiskalnych obsługiwanych przez stałe połączenie internetowe za pośrednictwem sieci LAN lub inne połączenie niezależne od publicznej sieci GSM. Wynajmujący oczekuje nowatorskich rozwiązań w zakresie przygotowania finalnego produktu ze szczególnym uwzględnieniem nieprzerwanej obsługi w czasie wydarzeń, jakości serwowanych dań, tempa wytworzenia oraz ilości adekwatnej do ilości uczestników wydarzeń.

2. Wykaz prac adaptacyjnych:

- należy wymienić wszystkie planowane prace adaptacyjne w przedmiocie najmu, umożliwiające realizację postanowień umowy, a także wskazać orientacyjny termin ich wykonania. Wykonawca oczekuje przedstawienia propozycji planowanych inwestycji, szczegółowo określonych w kosztorysie szacunkowym dołączonym do oferty, uwzględniającym prace adaptacyjne oraz sprzęt niezbędny do realizacji umowy.

3. Rodzaje serwowanych posiłków i napojów:

- należy wyczerpująco wskazać planowany asortyment przeznaczony do sprzedaży, w tym dania ciepłe, przekąski oraz napoje – z uwzględnieniem partnerstwa „Stadionu Śląskiego” w Chorzowie.

4. Sposób podawania/wydawania oraz przeprowadzenia procesu sprzedaży produktów, posiłków i napojów:

- należy przedstawić krok po kroku procedurę przygotowania, wyserwowania dań/ napojów, sprzedaż uwzględniając logistykę dostaw, a także obowiązujące przepisy w zakresie naczyń jednorazowych/wielorazowego użytku. Wynajmujący dopuszcza wdrożenie wyłącznie profesjonalnych rozwiązań, które znacząco usprawnią proces sprzedaży - **POS/GPOS**.

5. Przewidywaną liczbę personelu, dedykowaną pojedynczemu kioskowi gastronomicznemu:



Stadion Śląski jest jednostką budżetową Samorządu Województwa Śląskiego

- należy wskazać proponowaną liczbę obsługi w kioskach gastronomicznych w zależności od ich wielkości lub typu, zapewniającą szybką realizację przyjętych zamówień oraz całego procesu sprzedażowego. Wynajmujący oczekuje przedstawienia podziału obowiązków wśród pracowników.

6. Sposób obsługi w trakcie imprez na Stadionie Śląskim:

- należy wskazać koncepcję efektywnego i skutecznego systemu obsługi klienta podczas odbywających się wydarzeń, odrębnie dla działań z kilku oraz kilkudziesięcioma tysiącami uczestników.

7. Sposób rozliczeń z Wynajmującym:

- zapewnienie stałego i nieprzerwanego działania kas fiskalnych,
- zapewnienie systemu rozliczeń świadczonych Usług poprzez system płatności pozwalający na raportowanie sprzedaży oraz comiesięcznego przekazywania Wynajmującemu informacji o wysokości przychodów osiągniętych z tytułu świadczenia tych Usług.

8. Proponowane ceny sprzedawanych i oferowanych produktów:

- należy wskazać cennik obejmujący oferowane produkty z uwzględnieniem ich gramatury/pojemności zgodnie z załącznikiem nr 5 do Regulaminu.

W imieniu Oferenta:.....

Data.....

(podpis osoby/ osób uprawnionych do występowania w imieniu Oferenta)