*Załącznik nr1 b do umowy*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa na potrzeby usług (szkoleń, konferencji, imprez okolicznościowych itp.) organizowanych w Leśnym Ośrodku Edukacyjnym w Jedlni Letnisko (LOE)
2. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego
i może ulec zmianie w zależności od ilości gości, przy czym Wykonawca nie będzie rościł pretensji, ani żądał rekompensaty finansowej, jeżeli ilość ta będzie mniejsza niż szacowana.
3. Do wyceny oferty należy przyjąć z formularza cenowego:
	1. Zestawy – śniadanie standardowe
	2. Zestawy – obiady standardowe
	3. Zestawy – kolacje standardowe
	4. Zestawy – śniadania bufet szwedzki
	5. Zestawy – kolacje bufet szwedzki
	6. Zestawy – uroczyste kolacje
	7. Zestawy – imprezy plenerowe
	8. Zestaw - przerwy kawowe
4. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie przez cały czas umowy, co oznacza konieczność całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy - w tym również ustawowo wolne wg potrzeb Zamawiającego.
5. Wszystkie posiłki (dania gorące, przekąski zimne, ciasta, desery itp.) muszą być przygotowywane
i gotowane w wydzierżawionych pomieszczeniach kuchennych.
6. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego wcześniej między stronami harmonogramu. Jeżeli wykonawca nie dostarczy posiłków ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
7. Zamawiający ze względy na specyfikę świadczonych usług informuje, że w trakcie trwania zamówień Wykonawca będzie lub może zostać zobowiązanych do obsługi grup zorganizowanych oraz gości indywidualnych w ilości od 1 do 1000 osób. Powyższe dotyczy jednego zlecenia.
8. Wykonawca zapewni we wskazanym przez Zamawiającego lokalu obsługę wszystkich gości LOE oraz zapewni dostawę posiłków w miejsca wskazane przez Zamawiającego w zaoferowanych cenach jednostkowych.
9. Zamawiający informuje, że środek transportu Wykonawcy będzie wykorzystywany do przewozu posiłków oraz osób do obsługi w miejsce wskazane przez Zamawiającego ( w promieniu do 20 km od siedziby LOE w Jedlni Letnisko). Wykonawca do ceny oferty doliczy koszt transportu. Zamawiający przewiduje do realizacji w 2020 ok 30 usług Cateringowych na łączną odległość około 1000 km. Używany przez Wykonawcę środek transportu ma spełniać wymogi obowiązujących przepisów sanitarno – epidemiologicznych.
10. Zamawiający informuje, że Leśny Ośrodek Edukacyjny w Jedlni Letnisko posiada własny generator prądotwórczy.
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych
i sanitarnych. Posiłki powinny być wykonane bez użycia produktów typu instant, gotowych produktów oraz ulepszaczy.
12. Zamawiający nie wyraża zgody na to aby dania : kotlety, pierogi, frytki, ziemniaki itp. były smażone na fryturze (tzw. głębokim tłuszczu).
13. Wędliny (między innymi kiełbasa: śląska i wiejska, kiełbasa biała, parówki, wędliny drobiowe) nie mogą zawierać mięsa odkostnione mechanicznie (MOM, MDOM). Wędliny typu: kiełbaski bawarskie, parówki: wiedeńskie powinny zawierać co najmniej 70% mięsa wieprzowego, parówki wieprzowe powinny zawierać co najmniej 50% mięsa wieprzowego, parówki drobiowe powinny zawierać co najmniej 50% mięsa drobiowego.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
15. Jadłospisy powinny być ustalone z kierownikiem LOE lub inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
16. Wykonawca zobowiązany będzie do prania na własny koszt : obrusów, serwet, serwetek, itp.

Obrusy, serwety, serwetki powinny być wymieniane w przypadku zabrudzenia. Nie mogą one być pozaciągane, porwane, poplamione lub uszkodzone. W miarę możliwości stosować obrusy pokryte teflonem.

1. Do osób zatrudnionych na stanowisku kelner będzie należało między innymi:

 1.przygotowanie sal :

* + 1. ustawienie stołów i krzeseł
		2. nakrycie stołów obrusami , serwetami ( czyste, nieporwane, odpowiednio wykrochmalone i
		uprasowane),
		3. ustawienie świeczników, serwetek, bukietów i przypraw,
		4. ustawienie naczyń, sztućców z zasadami savoir vivre,
		5. obsługa klimatyzacji na salach,
		6. zapewnienie właściwego nastroju : światło, muzyka, zapach, kwiaty,
		7. ustawianie na stołach : potraw, napoi, owoców, ciast i inne,
		8. przygotowanie barków kawowych oraz dbanie o porządek wokół nich, zawsze falbana
		przypięta do stołu,
		9. przygotowanie bufetów szwedzkich oraz dbanie o porządek wokół nich, zawsze falbana
		przypięta do stołu,
		10. przygotowanie sal wykładowych poprzez ustawienie napoi, wody, ciasteczek.

2.sprzątanie sal :

A. sprzątanie ze stołów po posiłkach,

B. zmywanie parapetów,

C. zmywanie podłogi oraz utrzymywanie w czystości,

D. wymiana obrusów ,

3.mycie i wyparzanie naczyń,

4.polerowanie sztućcy

5.obsługa konsumentów :

A. podawanie potraw,

1. odnoszenie się w sposób życzliwy i uprzejmy do osób korzystających z usług ośrodka

19. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników zaplecza kuchennego wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.

20.Wykonawca zapewni osobom zatrudnionym na stanowisku kelner posiadanie odpowiedniego ubioru
**- pan**

1. biała koszula z długim rękawem, krawat / muszka, czarne półbuty, czarne spodnie (nie jeans)

lub

1. kamizelka w kolorze czarnym, biała koszula z długim rękawem, czarne spodnie (nie jeans),
czarna zapaska,
2. wygodne obuwie zmienne spełniające wymogi bhp,

d) ubranie czyste, uprasowane i w miarę potrzeby odświeżane,

**- pani**

1. czarna spódnica (długość do wysokości kolana), biała koszula z długim rękawem (długość zasłaniająca plecy i biodra), muszka/krawat, kamizelka
2. rajstopy w kolorze naturalnym (przez cały rok), czarne półbuty,
3. ubranie czyste, uprasowane i w miarę potrzeby odświeżane .
4. Wykonawca zapewni odpowiednią ilości pracowników do sprawnej obsługi gości (ilość
uzależniona od ilości gości)
5. Inne wymagania Zamawiającego dotyczące obsługi kelnerskiej :
	* + 1. panowie - krótkie włosy, czyste paznokcie, brak ozdób i biżuterii,
			2. panie - w przypadku długich włosów : spięte (np.w kok), czyste paznokcie, brak ozdób
			 i biżuterii. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu .
6. Do osób zatrudnionych na stanowisku kucharz będzie należało między innymi:
	* 1. przyrządzanie, gotowanie, pieczenie różnego rodzaju potraw,
		2. pieczenie ciast,
		3. przygotowanie deserów,
		4. w jaki sposób podać potrawę, deser czy napój, aby prezentował się smacznie i atrakcyjnie. Często odpowiada także za udekorowanie stołu. w jaki sposób podać potrawę, deser czy napój, aby prezentował się smacznie i atrakcyjnie. Często odpowiada także za udekorowanie stołu. w jaki sposób podać potrawę, deser czy napój, aby prezentował się smacznie i atrakcyjnie. Często odpowiada także za udekorowanie stołu.dekorowanie potraw aby prezentowały się smacznie i atrakcyjnie, dekorowanie stołu.
		5. Wydawanie potrawW Wwydawanie wydawanie potraw.
7. Do osób zatrudnionych na stanowisku pomoc kuchenna będzie należało między innymi:
	* 1. czynności związane bezpośrednio z przygotowaniem potraw : obieranie, krojenie, szatkowanie
		i siekanie warzyw i owoców na późniejsze potrawy,
		2. utrzymywanie czystości w obrębie kuchni i zaplecza sanitarnego,
		3. czyszczenie sprzętu kuchennego, powierzchni stołów, podłóg i maszyn, oraz zmywanie
		i wyparzanie naczyń,
		4. doraźna pomoc kucharzom oraz ułatwienie pracy całej obsłudze lokalu.

25. Do osoby/osób odpowiedzialnej za koordynacje świadczonych usług cateringowych /gastronomicznych będzie należało między innymi:

 - nadzorowanie i koordynowanie przygotowań zleconych zamówień,

 -dbanie o prawidłowy przebieg realizacji zamówienia, zgodny z oczekiwaniami Zamawiającego,

 -reagowanie na bieżące potrzeby klienta ,

 -dbanie o wysoką jakość obsługi

 -przygotowanie ofert cateringowych.

26.Organizacja usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.

1. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
* gorące zupy minimum + 75º C
* gorące II dania minimum + 63º C
* gorące napoje minimum + 80º C
* surówki i sałatki maximum + 11º C
1. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków
 transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących
 dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów badań lekarskich przez swoich pracowników, a także umożliwi przedstawicielowi zamawiającego kontrolę realizacji tego obowiązku, bez ograniczeń, także poprzez kontrole dokumentów.

30.Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.

31.W trakcie realizacji umowy po stronie Wykonawcy leży obowiązek naprawy wydzierżawionych urządzeń.

32. W przypadku naprawy o dużych nakładach finansowych Wykonawca ma obowiązek powiadomić o tym fakcie Zamawiającego.

33.Zamawiający nie dopuszcza zainstalowania monitoringu wydzierżawionych pomieszczeń.

34. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych
usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

35. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu usługi zobowiązani
będą do :

 - zachowania w tajemnicy wszystkich powziętych w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla zamawiającego szkodę,

 – zwrotu wszelkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach zamawiającego Kierownikowi
 Ośrodka lub osobie upoważnionej przez zamawiającego.

1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej w dzierżawionych pomieszczeniach w Leśnym Ośrodku Edukacyjnym Lasów Państwowych Siczki 1a 26-630 Jedlnia Letnisko.
2. Wykonawca musi uzyskać zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej dzierżawionych pomieszczeń w Leśnym Ośrodku Edukacyjnym w Jedlni-Letnisko, Siczki 1 a