Załącznik nr 2b do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych na rzecz zamawiającego w budynku Ośrodka Edukacji Ekologicznej „Lasy Janowskie” (zwanym dalej OEE) położonym przy ul. Bohaterów Porytowego Wzgórza 35H w Janowie Lubelskim oraz w innych miejscach wskazanych przez zamawiającego. Są to usługi w zakresie przygotowania i podawania posiłków polegających na zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia w jadalni (dzierżawionej od zamawiającego) na terenie Ośrodka Edukacji Ekologicznej „Lasy Janowskie” z wykorzystaniem znajdujących się urządzeń oraz własnego sprzętu i naczyń, w czasie przeprowadzanych - szkoleń, spotkań, konferencji oraz innych imprez.
2. Wykonawca samodzielnie będzie ustalał liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną i komfortową obsługę gości. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczonej usługi.
3. Zatrudnione przez Wykonawcę osoby muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubrania oraz właściwie i z kulturą odnosić się do gości i Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:

* nie używa produktów typu „instant” oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.)
* używa masło świeże a nie produkty masłopodobne
* wędliny są wysokiej jakości, nie zawierają skrobi, soi.

1. W momencie podawania posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością - posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę, temperaturę i konsystencję.
2. Zamawiający do przygotowania posiłków wymaga produktów spożywczych:
3. dżemy owocowe - minimum 40% owoców w dżemie ( truskawkowe, wiśniowe, morelowe, brzoskwiniowe) zamawiający nie dopuszcza podawania marmolady,
4. masło - min. 82% tłuszczu w produkcie,
5. wędliny - szynka wieprzowa, szynka konserwowa, krakowska, polędwica, salami - min. 60% mięsa w wędlinie,
6. mięso pieczone - karkówka, schab - min 99% mięsa w produkcie,
7. sery - typu gouda, salami, ementaler, mozzarella - min. 45% tłuszczu w serze,
8. świeże warzywa (pomidory, świeży ogórek, papryka) - krojone rano w dniu serwowania,
9. kiełbaski i parówki - kiełbaski typu śląska - min 85% mięsa, kiełbaski białe cienkie - min. 90% cienkie - min. 50% mięsa,
10. mleko - 3,2% tłuszczu,
11. soki owocowe - 100% soku,
12. 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.
13. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu:
14. zastawa - wysokiej jakości porcelana lub porcelit ze sztućcami z jednakowego kompletu,
15. bielizna stołowa - wyprasowana i czyste obrusy, serwetki - wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej 5 kolorach, w zależności od okoliczności serwetki z materiału, serwetki papierowe, wielowarstwowe,
16. dekoracji kwiatowych - bukiety żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołów, rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych,
17. miejsca w których są podawane posiłki muszą być czyste i posprzątane codziennie i na bieżąco.
18. Do wyceny oferty należy przyjąć przykładowe zestawy dań (posiłków) – załącznik nr 2a do SWZ.
19. Zamawiający wymaga, aby poszczególne pozycje dań ( zupa, drugie danie) były ze sobą  
    wymienialne - tzn. zupa z zestawu podstawowego była podawana z drugim daniem z zestawu średniego) z zastrzeżeniem, że nie może ulec zmianie cena zestawu.
20. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdym zestawie wg wymagań danego klienta. W takim przypadku cena ustalana będzie między stronami, w oparciu o stawki z oferty Wykonawcy.
21. 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 Zamawiającego.
22. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego wcześniej między stronami harmonogramu. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
23. Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania przy przygotowywaniu posiłków, kostek rosołowych, bulionowych czy zup w proszku. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur.
25. Jadłospisy powinny być ustalane z kierownikiem OEE lub z inną osoba wyznaczoną przez Zamawiającego.
26. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
27. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
28. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:

* gorące zupy minimum + 75° C
* gorące II dania minimum + 63° C
* pozostałe dania na ciepło minimum + 63° C
* gorące napoje + 80° C
* surówki i sałatki + 6° 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 będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników   
   wykonujących usługi na rzecz Zamawiającego.
3. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, za co bierze całkowitą odpowiedzialność Wykonawca.
4. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.