**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest 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. 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.
4. Wszystkie posiłki (dania gorące, przekąski zimne, desery itp.) muszą być przygotowywane   
   i gotowane w wydzierżawionych pomieszczeniach kuchennych.
5. 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.
6. Wykonawca zapewni we wskazanym przez Zamawiającego lokalu obsługę wszystkich gości LOE oraz zapewni dostawę posiłków w miejsca wskazane przez Zamawiającego w zaoferowanych cenach jednostkowych.
7. Zamawiający informuje, że Leśny Ośrodek Edukacyjny w Jedlni-Letnisko posiada własny generator prądotwórczy.
8. 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.
9. Zamawiający nie wyraża zgody na to, aby dania: kotlety, pierogi, frytki, ziemniaki itp. były smażone na fryturze (tzw. głębokim tłuszczu).
10. Wędliny (między innymi kiełbasa: śląska i wiejska, kiełbasa biała, parówki, wędliny drobiowe) nie mogą zawierać mięsa odkostnionego 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.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
12. Do przewozu posiłków i osób do obsługi Wykonawca zobowiązany jest korzystać z odpowiednich środków transportu tj. zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
13. 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.

14. Wykonawca zapewni właściwy poziom świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.

15. Wykonawca zapewni estetyczne i eleganckie podawanie posiłków.

16. Zapewni odpowiednio wykwalifikowaną obsługę gwarantującą właściwe i rzetelne wykonanie usługi zgodne z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym.

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

1)przygotowanie sal:

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

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,

a) polerowanie sztućców

4) obsługa konsumentów:

a) podawanie potraw,

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

18. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia jednolitej, estetycznej wizerunkowo odzieży dla wszystkich pracowników tj. kelnerów, kucharzy oraz zaplecza kuchennego wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego. Odzież ma spełniać odpowiednie przepisy bhp oraz zapewnić wysoką higienę podczas pracy z żywnością.

19.Wykonawca zapewni osobom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską jednolity strój spełniający wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe. **- pan**

1. biała koszula z długim rękawem, krawat / muszka, czarne półbuty, czarne spodnie (nie jeans) lub
2. kamizelka w kolorze czarnym, biała koszula z długim rękawem, czarne spodnie (nie jeans),   
   czarna zapaska,
3. 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, opcjonalnie kamizelka lub zapaska
2. rajstopy w kolorze naturalnym (przez cały rok), czarne półbuty,
3. ubranie czyste, uprasowane i w miarę potrzeby odświeżane.

20.Wykonawca zapewni odpowiednią ilości pracowników do sprawnej obsługi gości (ilość   
uzależniona od ilości gości – minimum 1 osoba na 20 osób)

21.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.

22.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.

23. Wykonawca zapewni osobom zatrudnionym na stanowisku kucharza jednolity strój tj. biały lub czarny kitel z kolorowymi wypustkami, spodnie, nakrycie głowy (czapka), wygodne obuwie oraz zapaskę.

24.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. Wykonawca zapewni osobom zatrudnionym na stanowisku pomoc kuchenna jednolity strój tj. biały lub czarny kitel z kolorowymi wypustkami, spodnie, nakrycie głowy (czapka), wygodne obuwie oraz zapaskę.

26. Do osoby odpowiedzialnej za organizację świadczonych usług oraz kontrolę jakości usług gastronomicznych/cateringowych będzie należało między innymi:

- organizowanie wszelkich usług związanych z przygotowaniem, serwowaniem posiłków,

- koordynowanie i nadzorowanie przebiegu świadczonych usług w celu zapewnienia standardu   
 zgodnego z oczekiwaniami Zamawiającego,

- nadzorowanie jakości i ilości wydawanych posiłków,

- dobieranie rodzaju i zakresu usług do potrzeb zamawiającego (zgodnie ze zleceniem).

27.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.

28.Po stronie Wykonawcy leży także obowiązek prowadzenia dezynfekcji zgodnie z procedurami postępowania w sytuacji epidemicznej udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy, w tym sale konsumpcyjne wraz z zapleczem kuchennym, magazynami, zmywakiem oraz sprzętami np. stoły, krzesła, ciąg wydawczy, szafki oraz sale wykładowe w przypadku, gdy na salach organizowana jest przerwa kawowa.

29.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

30.Wykonawca zapewni wykonanie zamówienia przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje  
i dopuszczone do wykonywania czynności. Osoby, którymi będzie posługiwał się Wykonawca muszą zostać przeszkolone przed przystąpieniem do pracy, w szczególności w zakresie:

- bezpieczeństwa i higieny pracy,

- przepisów p. poż.,

-utrzymania czystości pomieszczeń,

- higieny rąk.

31. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków   
 transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących   
 dopuszczonych w kontakcie z żywnością.

32.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.

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

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

35.W celu prawidłowej eksploatacji dzierżawionych urządzeń Wykonawca ma obowiązek używać oryginalnych środków, preparatów oraz odpowiednio je serwisować.

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

37.Zamawiający nie dopuszcza możliwości zainstalowania monitoringu wydzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń.

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

39.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.

40.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 w Jedlni Letnisko.

41. 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 1A.