

## Wykaz wymagań dla poszczególnych stanowisk

### **I. Pracownicy zatrudnieni na stanowisku kelner**

1. Wymogi kwalifikacyjne zatrudnienia pracownika
  - Wykształcenie min zawodowe,
  - Minimum 6 miesięcy stażu pracy na stanowisku kelner lub praktyki zawodowe minimum 6 miesięcy na stanowisku kelner
  - Wysoka kultura osobista, punktualność, komunikatywność, dyspozycyjność,
2. Dbłość o wygląd osobisty (elegancja, estetyka, prezencja)

Ubiór (dwa komplety):

Mężczyzna:

- biała koszula z długim rękawem, czarne spodnie na kant, półbuty w kolorze czarnym, czarne skarpetki, czarna zapaska, czarna kamizelka, czarna muszka lub krawat,
- krótkie włosy, krótkie czyste paznokcie,
- w przypadku długich włosów – spięte włosy,

Kobieta:

- czarna spódnica (dł. poniżej kolan) lub spodnie na kant nie dopuszcza się spodni typu legginsy, biała/czarna koszula z długim/krótkim rękawem, rajstopy w kolorze naturalnym, w przypadku spodni – dopuszczalne czarne skarpety, czarne półbuty, czarna zapaska, czarna kamizelka, apaszka lub krawat, białe rękawiczki do polerowania sztućców.
- w przypadku długich włosów – spięte włosy,
- krótkie czyste paznokcie, delikatny makijaż.

Stroje mężczyzn i kobiet powinny współgrać ze sobą. Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania na ubiorze jakichkolwiek znaków, nazw czy logotypów.

3. Posiadanie aktualnego zaświadczenia lekarskiego oraz pracowniczej książeczki zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych.
4. Oświadczenie o niekaralności.

### **II. Pracownicy zatrudnieni na stanowisku kucharz**

1. Wymogi kwalifikacyjne zatrudnienia pracownika
  - Wykształcenie min zawodowe o kierunku kucharz.
  - Minimum roczny staż pracy na stanowisku kucharz
2. Dbłość o wygląd osobisty (elegancja, estetyka, prezencja)

Ubiór (dwa komplety):

bluza kucharska z długim rękawem w kolorze białym lub czarnym zapinana na guziki, spodnie w kolorze białym lub czarnym, buty robocze kryte białe lub czarne, zapaska biała lub czarna, czapka uniwersalna dla mężczyzn i kobiet + czapka kucharska fizelinowa lub z materiału wysokość 26 cm, fartuch wodoodporny.

Kucharz pracujący przy bezpośrednim kontakcie z gośćmi (stanowisko Live Cooking, grill lub inne miejsca wyznaczone przez zamawiającego) ubrany jest w: bluzę kucharską, spodnie, zapaskę oraz czapkę kucharską fizelinową lub materiałową wysokość 26cm oraz kryte obuwie

3. Posiadanie aktualnego zaświadczenia lekarskiego oraz pracowniczej książeczki zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych
4. Oświadczenie o niekaralności

### **III. Pracownicy zatrudnieni na stanowisku pomoc kuchenna**

1. Wymogi kwalifikacyjne zatrudnienia pracownika
  - Minimum 6 miesięcy stażu pracy na stanowisku pomoc kuchenna lub praktyki zawodowe minimum 6 miesięcy na stanowisku kucharz
  - Dbłość o wygląd osobisty
2. Dbłość o wygląd osobisty (elegancja, estetyka, prezencja)

Ubiór (dwa komplety):

biały fartuch z długim rękawem , spodnie w kolorze białym, buty białe robocze kryte + białe kryte kalosze do pracy w zmywaku, zapaska biała, fartuch wodoodporny

3. Posiadanie aktualnego zaświadczenia lekarskiego oraz pracowniczej książeczki zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych
4. Oświadczenie o niekaralności

#### **Procedura zlecania:**

Prace zlecane będą na podstawie miesięcznych i tygodniowych harmonogramów pracy przesyłanych do Wykonawcy w formie grafików na poszczególne stanowiska do każdego 25 dnia miesiąca z możliwością cotygodniowej korekty w każdy czwartek.

#### **Procedura odbioru:**

Odbiór prac nastąpi poprzez zweryfikowanie prawidłowości ich wykonania ze zleceniem oraz poprzez odnotowywanie rzeczywistej liczby godzin wykonywania danej pracy.  
(rozliczenie z dokładnością do 0,5 godziny)

### **IV. Pracownicy zatrudnieni na stanowisku pokojowa**

1. Wymogi kwalifikacyjne zatrudnienia pracownika
  - a. minimum półroczny staż pracy na tym stanowisku

#### **V. Dbłość o wygląd osobisty**

Ubiór (dwa komplety),

Jednolity strój dla wszystkich osób wykonujących usługę w zakresie stanowiska składający się z:

- a. Spodni w kolorze czarnym/niedopuszczalne legginsy/
  - b. T – Shirt
  - c. Obuwia krytego w kolorze czarnym/białym
  - d. Tunika lub fartuch ochronny kolor do ustalenia z zamawiającym
  - e. Bluza polarowa lub kurtka
- VI. Posiadanie aktualnego zaświadczenia lekarskiego oraz pracowniczej książeczki zdrowia dla celów sanitarno - epidemiologicznych
- VII. Oświadczenie o niekaralności

**V. Pracownicy zatrudnieni na stanowisku placowy**

1. Wymogi kwalifikacyjne zatrudnienia pracownika

- a. minimum półroczny staż pracy na tym stanowisku

Ubiór (dwa komplety),

- b. Spodnie + bluza
  - c. Obuwie kryte
  - d. Bluza polarowa lub kurtka
  - e. Okulary ochronne
  - f. Rękawice ochronne
2. Dbłość o wygląd osobisty, strój roboczy
3. Posiadanie aktualnego zaświadczenia lekarskiego
4. Oświadczenie o niekaralności

**Procedura zlecania:**

Prace zlecane będą na podstawie miesięcznych i tygodniowych harmonogramów pracy przesyłanych do Wykonawcy w formie grafików na poszczególne stanowiska do każdego 25 dnia miesiąca z możliwością cotygodniowej korekty w każdy czwartek.

**Procedura odbioru:**

Odbiór prac nastąpi poprzez zweryfikowanie prawidłowości ich wykonania ze zleceniem oraz poprzez odnotowywanie rzeczywistej liczby godzin wykonywania danej pracy.  
(rozliczenie z dokładnością do 0,5 godziny)

**VI - Urządzenia niezbędne do wykonania usług**

Wykonawca w celu realizacji umowy powinien dysponować następującymi urządzeniami:

- 1. 3szt - odkurzacze profesjonalne,
- 2. 1 szt. – odkurzacz piorący
- 3. 1 szt. – myjka ręczna do okien na przedłużaczu
- 4. 1szt - piła spalinowa
- 5. 1szt – taczka
- 6. 1szt – grabie ogrodnicze
- 7. 1szt – miotła „ulicowa”
- 8. 1szt – siekiera
- 9. 1szt.- łopata do śniegu
- 10. 1szt – nożyce do cięcia żywopłotu lub sekator

11. 3 komplety noży kucharskich w etui