

Opis Przedmiotu Zamówienia

Spis treści:

załącznik nr 3.1. –	kucharz
załącznik nr 3.2. –	pomoc kuchenna
załącznik nr 3.3. –	kelner
załącznik nr 3.4. –	pokojowa
załącznik nr 3.5. –	placowy

Załącznik nr 3.1. do SWZ

kucharz

Zakres czynności na stanowisku kucharz:

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w zależności od potrzeb Ośrodka Szkoleniowo Wypoczynkowego „Bażyna” w Pogorzeli (,,Ośrodek”) i prowadzonej w danej chwili działalności. Odbywać się będzie w dni robocze oraz dni ustawowo wolne od pracy w godzinach od godz. 6.00 do godz. 5.00 od poniedziałku do niedzieli wg zleconego harmonogramu prac.
2. Sporządza różnorodne potrawy, wypieki oraz desery na podstawie otrzymanego menu dziennego lub menu dotyczącego imprez okolicznościowych.
3. Dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego surowca z magazynu do sporządzenia posiłków. Dbą o zabezpieczenie surowców i wyrobów przed zepsuciem, zapobiega przed ich stratami oraz prawidłowo przechowuje surowce, półprodukty i produkty kulinarne.
4. Porcuje zgodnie z przyjętą gramaturą, dekoruje, wydaje wyroby kulinarne. Potrawy muszą być tak przygotowane by miały oprócz dobrego smaku, estetyczny i apetyczny wygląd. Dbą o to aby posiłki wydawane były o określonym czasie wcześniej uzgodnionym z zamawiającym.
5. Dokonuje niezbędnych wpisów dotyczących GHP, GMP, HACCP
6. Do przygotowania posiłków wykorzystuje różne narzędzia, maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowców, aparaturę grzejącą, aparaturę chłodniczą, maszyny do mycia naczyń. Utrzymuje je w czystości i dopilnowuje prawidłowej ich konserwacji. Odpowiada za prawidłową (zgodnie z instrukcjami) obsługę urządzeń kuchennych, chłodniczych i gastronomicznych.
7. Wykonawca zabezpieczy przez siebie zatrudnianych pracowników w odpowiednie narzędzia i urządzenia potrzebne do realizacji zakresu obowiązków. W szczególności w:
 - **3 komplety noży kucharskich w etui**
8. Rozlicza się z pobranych surowców i wydawanych posiłków.
9. Dbą o higienę osobistą w szczególności zwraca uwagę na ubiór i czystość.
10. Przestrzega przepisów w zakresie bhp i p.poż. i higieniczno – sanitarnych oraz instrukcji w zakresie obsługi urządzeń kuchennych.
11. Kucharz winien zaopatrzyć się w odpowiedni ubiór zgodny z wymaganiami stawianymi dla pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy.
12. Wszystkie czynności zawarte w opisie przedmiotu zamówienia wykonywane będą przy użyciu środków, urządzeń i narzędzi Zamawiającego./z wyjątkiem noży kuchennych, które zapewnia Wykonawca/
13. Przy mniejszej ilości osób żywionych wykonuje także obowiązki z zakresu pomocy kuchennej.

Załącznik nr 3.2. do SWZ

pomoc kuchenna

Zakres czynności na stanowisku pomoc kuchenna:

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w zależności od potrzeb Ośrodka i prowadzonej w danej chwili działalności. Odbywać się będzie w dni robocze oraz dni ustawowo wolne od pracy w godzinach od godz. 6.00 do godz. 5.00. W razie nieobecności kucharza, zastępuje jego, przejmując obowiązki.
2. Pomaga w przyjmowaniu artykułów spożywczych do poszczególnych magazynów.
3. Pomaga w sporządzeniu posiłków, porcuje zgodnie z przyjętą gramaturą, dekoruje, wydaje wyroby kulinarne.
4. Pomaga w wydawaniu posiłków kulinarnych.
5. Przeprowadza obróbkę wstępną: warzyw, owoców, ryb.
6. Zmywa zastawę kuchenną oraz naczynia i urządzenia kuchenne.
7. Czuwa nad prawidłowym przechowywaniem artykułów żywnościowych zgodnie z zachowaniem przepisów sanitarno – higienicznym.
8. Utrzymuje czystość w pomieszczeniach kuchennych, magazynowych i pomieszczeniach socjalnych (tj.: urządzenia kuchenne, meble, ściany, podłogi, korytarze itp.) zgodnie z instrukcjami HACCP.
9. Racjonalnie i efektywnie korzysta z przydzielonego sprzętu, środków dezynfekujących, myjących i piorących.
10. Dbą o higienę osobistą w szczególności zwraca uwagę na ubiór i czystość.
11. Przestrzega przepisów z zakresu bhp i p.poż i higieniczno – sanitarnych.
12. Wykonawca zaopatrzy pracownika w odpowiedni ubiór zgodny z wymaganiami stawianymi dla pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy.
13. Wszystkie czynności zawarte w opisie przedmiotu zamówienia wykonywane będą przy użyciu środków, urządzeń i narzędzi Zamawiającego.

Załącznik nr 3.3. do SWZ

kelner

Zakres czynności na stanowisku kelner:

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w zależności od potrzeb Ośrodka i prowadzonej w danej chwili działalności. Odbywać się będzie w dni robocze oraz dni ustawowo wolne od pracy w godzinach od godz. 6.00 do godz. 5.00.
2. Znajomość menu serwowanego w danym dniu, przekazywanie informacji o menu dla gości
3. Przygotowanie sal konsumpcyjnych do obsługi kelnerskiej (ustawienie stołów, krzeseł, na Sali jadalnej, nakrycie białą stołową oraz zastawą stołową zgodną z zamówieniem)
4. Obsługa konsumentów (serwowanie potraw, utrzymanie czystości na stołach oraz w ich otoczeniu, rozliczanie się z pobranych potraw i napojów), w miejscu wyznaczonym przez zamawiającego tj. w salach konsumpcyjnych, przy ognisku oraz na imprezach plenerowych
5. Sprzedaż napojów podczas imprez organizowanych przy ognisku/grillu, ewidencja sprzedaży na kasie fiskalnej, rozliczanie się ze sprzedanych towarów i gotówki
6. Sprzątanie sal konsumpcyjnych (stoły, bufety, podłogi, mycie okien, przygotowanie brudnej białej stołowej do prania)
7. Utrzymanie w czystości pomieszczenia, z którego wydawane są posiłki (mycie witryny, szafek i podłogi)
8. Utrzymanie w czystości pomieszczeń sanitarnych.
9. Odpowiada za prawidłową (zgodnie z instrukcjami) obsługę urządzeń barowych, chłodniczych i gastronomicznych. Utrzymuje je w odpowiednim stanie higienicznym oraz technicznym.
10. Racjonalne i efektywne korzystanie z przydzielonego sprzętu, środków dezynfekujących, myjących i piorących.
11. Wykonawca sam zaopatrzy się w odpowiedni ubiór zgodny z wymaganiami stawianymi dla pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy.
12. Przestrzega przepisów z zakresu bhp i p.poż i higieniczno – sanitarnych.
13. Wszystkie czynności zawarte w opisie przedmiotu zamówienia wykonywane będą przy użyciu środków, urządzeń i narzędzi Zamawiającego.

załącznik nr 3.4. do SWZ

pokojowa

Zakres czynności na stanowisku pokojowa:

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w zależności od potrzeb Ośrodka i prowadzonej w danej chwili działalności. Odbywać się będzie w dni robocze oraz dni ustawowo wolne od pracy w godzinach od godz. 6.00 do godz. 23.00 od poniedziałku do niedzieli wg zleconego harmonogramu prac.
2. Sprzątanie pomieszczeń obejmuje następujące czynności:
 - Sprzątanie wszystkich przydzielonych pokoi i pomieszczeń,
 - Odkurzanie i mycie podłóg
 - Polerowanie podłóg z marmuru i granitu,
 - Zdejmowanie i zakładanie bielizny pościelowej,
 - Sprzątanie pomieszczeń sanitarnych wraz z czyszczeniem i polerowaniem armatury sanitarnej,
 - Uzupełnianie papieru toaletowego, ręczników papierowych, ręczników frotte, mydła, środków zapachowych,
 - Opróżnianie pojemników na śmieci i wymiana worków oraz wyniesienie worków ze śmieciami do kontenera,
 - Mycie: luster, ścian glazuranych, parapetów,
 - Odkurzanie mebli,
 - Czyszczenie powierzchni szklanych wraz z ramami wewnątrz i zewnątrz budynku,
 - Czyszczenie stołów i biurek,
 - Podlewanie i dbanie o kwiaty,
 - Przygotowanie bielizny do odbioru przez pralnię,
 - Układanie czystej bielizny w magazynie,
 - Czyszczenie mebli wewnątrz i zewnątrz
 - Mycie kontaktów, klamek, drzwi, framug,
 - Czyszczenie obrazów, lamp i kaloryferów,
 - Sprzątanie pomieszczeń biurowych,
 - Mycie okien wraz z ramami,
 - Zdejmowanie i zawieszanie firanek i zasłon,
 - Pranie wykładzin i usuwanie plam,
 - Sprzątanie pomieszczeń magazynowych,
 - Porządkowanie terenu Ośrodka
3. Wykonywanie innych czynności związanych z utrzymaniem czystości pomieszczeń i otoczenia Ośrodka.
4. Poszanowanie i strzeżenie mienia Ośrodka.

5. Czynności zawarte w opisie przedmiotu zamówienia w ramach usługi sprzątania wykonywane będą przy użyciu środków, urządzeń i narzędzi (mopy, wiadra, ścierki, szczotki, szczoteczki, gąbki, zmiotki, szufelki, odkurzacze) Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest dysponować do realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie tego stanowiska m.in.:

trzema odkurzacami profesjonalnymi /dostępne zawsze w miejscu wykonywania zlecenia/

- 3szt - odkurzacze profesjonalne,
- 1 szt. – odkurzacz piorący
- 1 szt. – myjka ręczna do okien na przedłużaczu

Zamawiający nie dopuszcza przerw w działaniu wymaganych narzędzi dłuższych niż 24 godziny. W razie dłuższego przestoju Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na miejsce wykonywania zamówienia innego narzędzia/urządzenia spełniającego postawione warunki. Wszystkie koszty związane z eksploatacją narzędzi w tym naprawy leżą po stronie Wykonawcy.

6. Racjonalne i efektywne korzystanie z przydzielonego sprzętu, środków dezynfekujących, myjących i piorących.
7. Wykonawca sam zaopatrzy się w odpowiedni ubiór zgodny z wymaganiami stawianymi dla pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy.
8. Przestrzega przepisów z zakresu bhp i p.poż i higieniczno – sanitarnych.

Załącznik nr 3.5. do SWZ

placowy

Zakres czynności na stanowisku placowy:

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w zależności od potrzeb Ośrodka i prowadzonej w danej chwili działalności. Odbywać się będzie w dni robocze oraz dni ustawowo wolne od pracy w godzinach od godz. 7.00 do godz. 23.00.
2. Usługa pracownika gospodarczego obejmuje następujące czynności:
 - Codzienną kontrolę zabezpieczenia ośrodka przed pożarem, kradzieżą,
 - Dbanie o czystość i porządek na terenie Ośrodka,
 - Utrzymanie w czystości ciągów komunikacyjnych oraz terenów zielonych,
 - Selektywne zbieranie odpadów,
 - Opróżnianie koszy ulicznych,
 - Kontrolę wywozu śmieci. Dbanie o porządek w miejscach składowania śmieci i w ich otoczeniu,
 - Pomoc przy ustawianiu/przenoszeniu mebli i sprzętów na sali jadalnianej oraz w salach szkoleniowych,
 - Naprawianie i malowanie elementów małej architektury na terenie ośrodka (plac zabaw, ławki, altany, płoty itp.)
 - Koszenie żywopłotów na terenie Ośrodka, grabienie liści,
 - Zamiatanie, podlewanie, odśnieżanie, posypywanie piaskiem (w zależności od potrzeb) całego terenu ośrodka,
 - Przygotowanie ognisk oraz grilla,
 - Znajomość instrukcji obsługi maszyn na stanowisku pracy
3. Poszanowanie i strzeżenie mienia Ośrodka.
4. Czynności zawarte w opisie przedmiotu zamówienia wykonywane będą przy użyciu środków, urządzeń i narzędzi Wykonawcy.
5. Przestrzega przepisów z zakresu bhp i p.poż.
6. Zgłasza wszystkie nieprawidłowości kierownikowi ośrodka.
7. Wykonywanie drobnych napraw.
8. Wykonywanie innych czynności zlecone przez Zamawiającego.
9. Wykonawca zabezpieczy przez siebie zatrudnianych pracowników w odpowiednie narzędzia i urządzenia potrzebne do realizacji zakresu obowiązków. W szczególności w:
 - 1szt - piła spalinowa o mocy min. 1,5 kW
 - 1szt – taczka
 - 1szt – grabie ogrodnicze
 - 1szt – miotła „ulicowa”
 - 1szt – siekiera
 - 1szt.- łopata do śniegu
 - 1szt – nożyce do cięcia żywopłotu lub sekator

Wszystkie koszty związane z eksploatacją w/w narzędzi w tym naprawy i paliwo leżą po stronie Wykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza przerw w działaniu wymaganych narzędzi dłuższych niż 24 godziny. W razie dłuższego przestoju Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na miejsce wykonywania zamówienia innego narzędzia/urządzenia spełniającego postawione warunki.

10. Wykonawca sam zaopatrzy się w odpowiedni ubiór zgodny z wymaganiami stawianymi od pracowników zatrudnionych na stanowisku pracy.