

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

1. Określenie przedmiotu zamówienia

1.1. Przedmiotem zamówienia jest. Świadczenie usług porządkowych, usług pomocy kuchennej w Ośrodku Konferencyjno-Szkoleniowym „Złote Brzozy” zlokalizowanym przy ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa.

2. Zakres świadczonych usług porządkowych/sprzątania obejmuje: Ośrodek Konferencyjno-Szkoleniowy „Złote Brzozy”, budynek administracyjny z pokojami gościnnymi, 6 domków wolnostojących, obiekty są zlokalizowane przy ul. Żołnierskiej 101, 04-457 Warszawa.

2.1. Przygotowanie pokoju do sprzątania – skontrolowanie pokoju/domku zewnętrznego/ czy nie zostały pozostawione żadne rzeczy przez gości, jeśli tak zgłoszenie recepcji OKS. Przewietrzenie pokoju, sprawdzenie wyposażenia pokoju i łazienki pod kątem uszkodzeń ewentualne zgłoszenie. Usunięcie wszystkich odpadów z koszy i pozostawionych na zewnątrz, zebranie brudnych naczyń oraz zdjęcie zużytej pościeli i ręczników, przetarcie odpowiednim środkiem czystości wszystkich powierzchni, czyli biurek, szafek nocnych, telewizorów, łóżek i innych, uzupełnienie artykułów konsumpcyjnych. Należy także oczyścić z kurzu lampy i obrazy, jeśli znajdują się w pomieszczeniu, mycie łazienki i uzupełnianie kosmetyków, papieru toaletowego, i ręczników, założenie świeżej pościeli/jeśli jest konieczne odsunięcie łóżka/ i odkurzenie pokoju. Przygotowanie sal konferencyjnych – sprawdzenie czy nie pozostawiono rzeczy na sali/zgłoszenie , przewietrzenie, Usunięcie wszystkich odpadów z koszy i pozostawionych na zewnątrz, wywóz śmieci do wiaty śmietnikowej, zebranie brudnych naczyń, odkurzenie podłogi, oczyszczenie z kurzu lamp, kinkietów, zasłon, parapetów, stołów, przetarcie odpowiednim środkiem wszystkich powierzchni, czyli stołów, krzeseł.

2.2. Zasadnicze obowiązki osoby sprzątającej:

znajomość obszaru swojej pracy – wyznaczona przez zamawiającego, znajomość zadań do wykonania oraz wiedza na temat tego jak korzystać z dostępnych urządzeń, właściwe przygotowanie się do pracy – odpowiedni ubiór, wybór odpowiednich urządzeń, przyrządów, materiałów, środków czystości, opróżnianie worków do odkurzacza i wkładanie nowych, transport zebranych odpadów do specjalnie wyznaczonych miejsc, odkurzanie dywanów, czyszczenie parkietów, odkamienianie różnych powierzchni, czyszczenie lusterek, czyszczenie szklanych powierzchni, odkurzanie wentylatorów, klimatyzacji, zasłon, lamp, czyszczenie podłóg na korytarzach, w holu, na schodach, w ciągach komunikacyjnych, zapleczech, toaletach, szatniach, pomieszczeniach socjalnych, łączniku gastronomicznym 1 piętro, saunie, usuwanie zanieczyszczeń, wycieranie plam po wyciekach różnych substancji, odkurzanie urządzeń i przedmiotów składających się na wyposażenie pokoju, sal konferencyjnych innych pomieszczeń wyznaczonych przez Zamawiającego, czyszczenie toalet i łazienek, usuwanie pajęczyn, wymiana pościeli, koców, ręczników, szlafroków, wietrzenie pokoi, sal konferencyjnych, innych pomieszczeń, dbanie o czystość parapetów wewnętrznych i zewnętrznych, mycie okien, wszystkich drzwi znajdujących się w obiekcie, codzienne czyszczenie windy, czyszczenie balkonów, dbanie o czystość w domkach zewnętrznych/ zadania jak w przypadku pokoi hotelowych, dbanie o czystość przed wejściem do OKS – schody, podest wejściowy, wyznaczone miejsca do palenia, przechowywanie maszyn, urządzeń i przyrządów do sprzątania w wyznaczonym miejscu. Przygotowanie, przeliczenie wydanie bielizny hotelowej przedstawicielowi pralni, odbiór czystej bielizny hotelowej z pralni, przeliczenie, przekazanie informacji pracownikowi Zamawiającego. Nadzór nad powierzoną bielizną hotelową Zamawiającego.

2.3. Pozostałe prace porządkowe w pomieszczeniach i na zewnątrz obiektu OKS zlecone bezpośrednio przez recepcję lub pracowników PGE Dystrybucja S.A. OKS „Złote Brzozy” niewymienione w punkcie 2.1 i 2.2.

2.4. W przypadku wystąpienia zdarzeń losowych zagrażających życiu i bezpieczeństwu Gości OKS jak również majątkowi OKS „Złote Brzozy” osoby sprzątające wzywają w zależności od zaistniałej sytuacji:

- a) Pogotowie ratunkowe
- b) Straż Pożarną
- c) Policję
- d) Informuje pracownika PGE Dystrybucja S.A.
- e) Informuje Pracodawcę

3. Wymogi kwalifikacyjne pracowników świadczących usługi porządkowe:

- 3.1. Wykształcenie podstawowe.
- 3.2. umiejętność wykonywania podstawowych obliczeń, umiejętność skupienia uwagi, umiejętność rozwiązywania problemów, odporność na stres, umiejętność współpracy z innymi, poczucie odpowiedzialności, umiejętność komunikowania się, uczciwość, dobra organizacja, zdolności manualne, dbanie o higienę i wygląd osobisty.
- 3.3. Ubiór jednolity dla każdego pracownika/fartuch/ identyfikator imienny.
- 3.4. Aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

4. Wymogi zamawiającego/usługi porządkowe:

- 4.1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zaoferował możliwość świadczenia usług porządkowych na poziomie **220** godzin w skali miesiąca, liczba godzin jest sumą orientacyjną, może zostać zmniejszona jak również zwiększona przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował na potrzeby niniejszego zamówienia minimum czterema osobami, maksymalnie sześcioma osobami, które będą świadczyły usługi w jednym czasie.
- 4.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania maksymalnej ilości godzin określonych w punkcie 4.1. Z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego szacunkowej ilości godzin, o której mowa w punkcie 4.1. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
- 4.3. Usługi, o których mowa w pkt 2.1., 2.2., 2.3 będą wykonywane przez Wykonawcę we wszystkie dni w roku i przez 24 godziny na dobę według potrzeb Zamawiającego. Usługa porządkowa będzie realizowana na podstawie przekazywanych przez Zamawiającego miesięcznych harmonogramów zawierających informacje o ilości godzin pracy w poszczególnych dniach. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji ww. harmonogramów podczas miesiąca, którego dotyczą w przypadku zmian obłożenia OKS „Złote Brzozy”. O tym zmianach Wykonawca powiadomi Zamawiającego minimum z jednodniowym wyprzedzeniem.
- 4.4. Zamawiający wymaga usługi stałej sprzątnięcia przez jedną osobę, usługa wykonywana będzie przez pięć dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.00-15.00, zgodnie z punktem 2.1, 2.2. W razie potrzeb Zamawiającego usługi będą świadczone zgodnie z punktem 2.3.

5. Zakres świadczonych usług pomocy kuchennej obejmuje:

- 5.1. Zasadnicze obowiązki pomocy kuchennej:

przygotowywanie potraw zleconych przez kucharzy OKS „Złote Brzozy”, obróbka wstępna warzyw , owoców oraz wszelkich surowców do produkcji posiłków (mycie, obieranie , czyszczenie) rozdrabnianie warzyw, rozbiór mięsa, krojenie, siekanie i szatkowanie owoców i warzyw i innych surowców. przygotowywanie potraw zgodnie z wytycznymi kucharzy. pomoc w porcjowaniu i wydawaniu posiłków. Utrzymywanie czystości zarówno w obrębie kuchni jak i sanitarnego zaplecza, czyszczenie sprzętu używanego do przygotowywania potraw, stołów, podłóg i maszyn kuchennych, kuchni gazowych i elektrycznych, piekarników, pieców konwekcyjnych, frytownic, lodówek, lad chłodniczych. Mycie na zmywaku zastawy stołowej, sztućców, wszystkich innych naczyń służących do przygotowywania posiłków, następnie wyparzanie w wyparzarce. Mycie podłóg, ścian, lodówek, mebli gastronomicznych, wyciągów kuchennych, segregacja odpadów, wynoszenie śmieci, wywóz śmieci do wiaty śmietnikowej, wymiana

worków na odpady. Mycie, suszenie i odkładanie wszystkich naczyń i przyborów kuchennych. Rozładunek zapasów żywności.

5.2. W przypadku wystąpienia zdarzeń losowych zagrażających życiu i bezpieczeństwu Gości OKS jak również majątkowi OKS „Złote Brzozy” obsługa recepcji wzywa w zależności od zaistniałej sytuacji:

- f) Pogotowie ratunkowe
- g) Straż Pożarną
- h) Policję
- i) Informuje pracownika PGE Dystrybucja S.A.

Informuje Pracodawcę

5.3. Pozostałe prace na kuchni i zapleczu kuchennym OKS zlecone bezpośrednio przez kucharzy lub pracowników PGE Dystrybucja S.A. OKS „Złote Brzozy” niewymienione w punkcie 5.1.

6. Wymogi kwalifikacyjne pracowników świadczących usługi pomocy kuchennej:

- 6.1. Wykształcenie kierunkowe gastronomiczne min, zawodowe lub udokumentowany min. półroczny staż na stanowisku pomocy kuchennej lub kucharza.
- 6.2. Komunikatywność, samodzielność, punktualność.
- 6.3. Dbanie o wygląd osobisty i higienę.
- 6.4. Samodzielne przygotowywanie różnego rodzaju potraw z surowców i półproduktów spożywczych zgodnie z recepturami i techniką sporządzania.
- 6.5. Umiejętne korzystanie z nowoczesnych maszyn, urządzeń i sprzętów stosowanych w technologii gastronomicznej zgodnie z przepisami bhp i ppoż.
- 6.6. Odpowiednie przygotowywanie potraw, zależne od sposobu ich podawania.
- 6.7. Przestrzeganie przepisów bhp, sanitarnych, bezpieczeństwa, higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych obowiązujących w OKS.
- 6.8. Aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych.
- 6.9. Ubiór kuchenny dwu częściowy/fartuch/ identyfikator imienny.

7. Wymogi zamawiającego/pomoc kuchenna:

- 7.1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zaoferował możliwość świadczenia usług pomocy kuchennej na poziomie **200** godzin w skali miesiąca, liczba godzin jest sumą orientacyjną, może zostać zmniejszona jak również zwiększona przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował na potrzeby niniejszego zamówienia minimum trzema a osobami, maksymalnie sześcioma osobami, które będą świadczyły usługi w jednym czasie.
- 7.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania maksymalnej ilości godzin określonych w punkcie 7.1. Z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego szacunkowej ilości godzin, o której mowa w punkcie 7.1. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
- 7.3. Usługi, o których mowa w pkt 2 i 5. będą wykonywane przez Wykonawcę we wszystkie dni w roku i przez 24 godziny na dobę według potrzeb Zamawiającego. Usługa pomocy kuchennej będzie realizowana na podstawie przekazywanych przez Zamawiającego miesięcznych harmonogramów zawierających informacje o ilości godzin pracy w poszczególnych dniach. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji ww. harmonogramów podczas miesiąca, którego dotyczą w przypadku zmian obłożenia OKS „Złote Brzozy”. O tych zmianach Wykonawca powiadomi Zamawiającego minimum z jednodniowym wyprzedzeniem.

8. Termin realizacji zakupu

Świadczenie usług odbywać się będzie przez okres 12 miesięcy, bądź do wyczerpania środków.

9. Wymogi kwalifikacyjne i obowiązki wykonawcy świadczącego usługi:

- 9.1. Wykonawca zobowiązuje się posiadać przez cały okres obowiązywania Umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 200 000 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych 0/100) dla jednej i wszystkich szkód, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu dowód zawarcia umowy ubezpieczenia, warunki odpowiedzialności ubezpieczyciela oraz dowód opłacenia składki. Odpowiedzialność za usługi świadczone przez pracowników, nadzór nad pracownikami, zapewnienie wymaganej odzieży roboczej, zachowanie poufności, Wykonawca zobowiązuje się, że Pracownicy świadczący Usługi będą posiadali aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonania powierzonych im obowiązków, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia Pracownikom świadczącym Usługi odzieży ochronnej, odzieży roboczej i środków ochrony osobistej zgodnie z przepisami i zasadami BHP, Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie Pracowników świadczących Usługi oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie wykonywania powierzonych prac, wymagane jest aby osoby wykonujące usługi posiadały aktualne przeszkolenie w zakresie BHP, ppoż. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za osoby wykonujące usługi kelnerskie i pomocy kuchennej, w tym przestrzeganie przez nich zasad BHP, ppoż. na terenie siedziby Zamawiającego, Wykonawca obowiązany jest do wyznaczenia przynajmniej jednego pracownika, który będzie pełnił rolę stałego Koordynatora, w trakcie świadczenia usług objętych przedmiotem Umowy. Koordynator będzie obowiązany do utrzymywania stałego kontaktu z Zamawiającym poprzez dostępność pod numerem telefonu komórkowego i adresem poczty elektronicznej. Do zadań Koordynatora będzie należało organizowanie i sprawowanie nadzoru nad świadczeniem Usług oraz zarządzanie personelem Wykonawcy oraz przeprowadzanie kontroli jakości wykonanych usług przez Koordynatora z przedstawicielem Zamawiającego nie rzadziej niż raz w tygodniu. W dniu świadczenia usług w obiekcie Zamawiającego Koordynator wraz z całym personelem potwierdzi gotowość do pracy osobie odpowiedzialnej za realizację umowy, lub osobę wyznaczoną przez Zamawiającego w ubiorze zgodnym z charakterem świadczonej usługi o godzinie zgodnej z przesłanym Miesięcznym harmonogramem realizacji prac.
- 9.2. Wymagane referencje, Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 4 (czterech) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – należycie wykonał a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje należycie, co najmniej 1 (jedną) usługę polegającą na zapewnieniu zasobów ludzkich z branży gastronomicznej, przy czym: a) wartość każdej z usług wyniosła co najmniej 50 000,00 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych) brutto; b) każda z nich trwała co najmniej 3 miesiące; c) każda z usług obejmowała zapewnienie pracowników co najmniej takich, jak: pokojowy/pokojówka, sprzątaczką, kucharz, pomocnik kucharza, pomoc kuchenna.
- 9.3. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
- 9.4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania kontroli posiadania przez pracowników Wykonawcy wykonujących usługę, aktualnych zaświadczeń lekarza medycyny pracy o dopuszczeniu do jej wykonywania, aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. W razie braku osoba nie zostanie dopuszczona do świadczenia usług, zostaną naliczone kary zgodnie z umową.
- 9.5. Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę pomocy kuchennej obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych.
- 9.6. Zamawiający wymaga, aby osoby realizujące zamówienie zgodnie z załącznikiem nr 4 do umowy. Wykaz osób do realizacji umowy w zakresie obsługi OKS „Złote Brzozy” nie były skazane za przestępstwa.
- 9.7. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza przedstawi stosowne zaświadczenia o niekaralności pracowników mających wykonywać usługi zgodnie z załącznikiem nr 4 do umowy. Wykaz

osób do realizacji umowy, , oraz każdorazowo w przypadku zmiany osób na Wykazie osób do realizacji umowy stanowiącym załącznik nr 4 do umowy.

- 9.9. Pracowników Wykonawcy, realizujących świadczenie usług pomocy kuchennej, usług porządkowych w Ośrodku Konferencyjno-Szkoleniowym „Złote Brzozy” obowiązuje zakaz spożywania wszystkich produktów żywnościowych, spożywczych, napoi, wody, kawy, herbaty, alkoholu oraz gotowych potraw Zamawiającego przeznaczonych dla gości OKS, będących własnością Zamawiającego. Wykonawca zabezpiecza wszystkie potrzeby swoich pracowników świadczących usługi w OKS „Złote Brzozy”, zgodnie z Kodeksem Pracy.

10. Podwykonawstwo

- 10.1. Zamawiający dopuszcza wykonywanie przedmiotu zakupu przez podwykonawców.