Załącznik nr 3 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia są **Kompleksowe usługi gastronomiczne na potrzeby Hotelu „Dobre z lasu” położonego na terenie Nadleśnictwa Solec Kujawski,** przy ul. Leśnej 64, 86-050 Solec Kujawski.
      2. Rzeczywista ilość posiłków wynikać będzie z szacunkowego zapotrzebowania Zamawiającego   
         i może ulec zmianie w zależności od ilości gości~~.~~

Wskazane w SWZ ilości prac wchodzących w zakres Przedmiotu Umowy (a wycenione przez Wykonawcę w kosztorysie ofertowym stanowiącym część Oferty), mają charakter szacunkowy. Ilość prac zleconych do wykonania w trakcie realizacji zamówienia może być mniejsza od ilości przedstawionej w SWZ, co jednak nie może być podstawą do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego, niezależnie od ich podstawy prawnej. Zamawiający może zlecić w trakcie realizacji Umowy zakres prac mniejszy niż wskazany w SWZ, jednakże nie mniej niż 70 % Wartości Przedmiotu Umowy określonej zgodnie z § 7 ust 2 Umowy.

* + - 1. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot szacunkowego zamówienia w terminach uzgodnionych z Zamawiającym na podstawie pisemnych Zleceń.
      2. Wykonawca zobowiązany jest do wydzierżawienia od Zamawiającego, na podstawie odrębnej umowy, budynku restauracji **o powierzchni użytkowej** **397,43 m², położonej na terenie Hotelu „Dobre z lasu”, wraz z przyległym terenem o powierzchni 0,2900 ha i elementami małej architektury, w celu prowadzenia usług gastronomicznych.**
      3. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane w wydzierżawionym budynku restauracyjnym, o którym mowa w pkt 4 powyżej.
      4. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego wcześniej między stronami szacunkowego zapotrzebowania. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
      5. Wykonawca zapewni obsługę wszystkich gości Hotelu „Dobre z lasu” we wskazanym przez Zamawiającego budynku restauracyjnym oraz pomieszczeniach tego Hotelu, w zaoferowanych cenach jednostkowych oraz w innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego w Zleceniu.
      6. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości, z zachowaniem reżimu sanitarnego spełniającego wymogi HACCP, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
      7. Wykonawca powinien przestrzegać następujących zasad:
* wykorzystywać produkty sezonowe,
* wykorzystywać różne techniki obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie, grillowanie),
* stosować odpowiedni dobór zapachów, smaków, konsystencji i barw,
* wykorzystywać dostępne artykuły spożywcze marki „Dobre z Lasu”.
  + - 1. W menu powinny znaleźć się: produkty zbożowe, warzywa, owoce, mleko i jego przetwory, mięso (drób, wędliny) ryby, jaja, tłuszcze zwierzęce i roślinne oraz cukier i słodycze.
      2. Posiłki powinny spełniać zalecane przez Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej wymogi kaloryczności: śniadanie 375 – 450 kcal, obiad 525 – 600 kcal, kolacja 375 – 450 kcal.
      3. Do nakrycia stołów podczas śniadań należy stosować: obrusy bawełniane, podkładki papierowe lub wykonane z innych materiałów, wielokrotnego użytku. Na stołach powinny znajdować się: przyprawniki i serwetniki. Potrawy ułożone na bufecie śniadaniowym powinny być wyeksponowane sekcjami, m.in.: sekcja warzywa, sekcja pieczywo (chleby i bułki), śniadaniowe (z rozgraniczeniem na pszenne, żytnie i mieszane, francuskie oraz słodkie), sekcja ryby, sekcja wędliny, sekcja sery, itd.
      4. Śniadanie powinno składać się minimum z trzech dań na ciepło: zawsze jajecznica, jajo sadzone lub omlet, parówki, frankfurterki, kiełbaski bawarskie lub parówki wiedeńskie, bekon lub kiełbasa na ciepło oraz danie dla wegan, np. warzywa z grilla.

Dodatkowo śniadanie powinno zawierać zamiennie, unikając powtarzalności i monotonii:

* masło i smalec (swojski lub z dziczyzną),
* orzechy (rożne rodzaje), migdały (w całości lub w postaci wiórek), rodzynki, żurawina, nasiona słonecznika, wiórki kokosowe, nasiona siemienia lnianego i inne dostępne,
* świeże liście szpinaku,
* warzywa świeże/konserwowe (ogórki, pomidory, pieczarki. papryki żółte, czerwone i zielone, patisony, różnogatunkowe oliwki) serwowane na odrębnych talerzach lub półmiskach, marynaty,
* świeże rzodkiewki, liście sałaty pekińskiej, różnego gatunku kiełki,
* kiszone ogórki, sałatka z rzodkiewki i koperku w jogurcie,
* tradycyjne polskie białe i żółte sery, sery topione i twarogowe,
* marmolady, dżemy, powidła i miody,
* wybór past: z białego sera, jajeczna, z tuńczykiem,
* tradycyjne dania wyrabiane w hotelowej kuchni, np.: swojskie pasztety, pieczenie, konfitury, naleśniki, racuchy czy pasty,
* kiełbasy, pasztety i inne potrawy z dziczyzny,
* galantyny,
* wędliny I gatunek (szynki: konserwowa, wieprzowa lub drobiowa, polędwica wieprzowa lub drobiowa, kiełbasy: sucha krakowska, toruńska, żywiecka, szynkowa, myśliwska, wiejska, krotoszyńska lub inne, rolada schabowa lub drobiowa, ogonówka, schaby: wieprzowy, drobiowy, pasztet mięsny, łopatka wieprzowa, pieczony karczek, salcesony, boczki, salami, itp.),
* ryby w różnej postaci,
* jogurty, soki,
* sałatki warzywne, rybne, gyros, grecka, Cesar i inne,
* płatki i müsli wraz z mlekiem ciepłym i zimnym,
* ketchup, musztarda, chrzan, dipy, itp.,
* słodkie desery, np. galaretki, babeczki, ciasta, ciastka, owoce, mini pączki, itp.
* gorące i zimne napoje.
  + - 1. Obiad powinien składać się z minimum dwóch dań na ciepło.

Zupa powinna być sporządzona na wywarze mięsnym lub warzywnym z dodatkiem głównego składnika; zupy należy podprawiać śmietaną, mlekiem, jogurtem itp.

Danie zasadnicze (II danie) powinno zawierać białko (mięso, ryby, ser, jaja), produkty objętościowe (ziemniaki – gotowane w wodzie, na parze, pure), kasze, ryż, kluski, makarony oraz dodatki witaminowo -mineralne (surówki, warzywa gotowane).

Deser powinien być serwowany na koniec posiłku jako osobne danie. Może to być: kompot, galaretka, ciasto, owoce, budynie, mini pączki, lody, itp.

* + - 1. Kolacja powinna składać się minimum z jednego dania na ciepło oraz dodatków wymienionych w pkt 13.
      2. Ponadto do zaproponowanych posiłków oraz przerw kawowych zleconych przez Zamawiającego należy uwzględnić serwowanie:

ciasta, ciastek kruchych, cukru (i zamienników), cytryn, owoców, innych przekąsek (np. kanapek) uwzględnionych w Zleceniu dla Wykonawcy. Dostarczenie kawy w każdej postaci oraz mleka i wody z dystrybutora wody leży po stronie Zamawiającego.

Przy wszystkich posiłkach bez zmiany zaoferowanej ceny należy uwzględnić dietę wegańską, wegetariańską, bezglutenową, nie tolerującą laktozy lub każdą inną.

W szczególnych przypadkach Zlecający może wskazać rozbudowane menu o specjalną wycenę potraw z mięsa szczególnego rodzaju typu: dziczyzna, gęsina, mięso z kaczki lub indyka, potrawy kuchni orientalnej lub innej kuchni międzynarodowej, itp.

* + - 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców oraz sposobu ich przechowywania i podawania. Wszystkie posiłki muszą spełniać wymogi HACCP, GMP i GHP.
      2. Do ewentualnego przewozu posiłków i osób do obsługi Wykonawca zobowiązany jest korzystać ze środków transportu zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
      3. Wykonawca zobowiązany będzie do prania na własny koszt: obrusów, serwet, itp.
      4. Obrusy i serwety powinny być wymieniane w przypadku zabrudzenia. Nie mogą one być pozaciągane, porwane, poplamione lub uszkodzone.
      5. Wykonawca zapewni właściwy poziom świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
      6. Wykonawca zapewni estetyczne serwowanie posiłków.
      7. Wykonawca zobowiązany będzie do stosowania branding-u (logo graficzne oraz nazwa) Hotelu i restauracji marki „Dobre z Lasu”, a w szczególności:
         1. do nakrycia stołów podczas podawania posiłków,
         2. promowania produktów spożywczych marki „Dobre z Lasu” poprzez stoisko mieszczące się w części restauracyjnej,
         3. na stronach internetowych, w social mediach oraz wszelkich produktach/usługach reklamowych,
         4. w menu restauracji.
      8. Do osób zatrudnionych na stanowisku kelner będzie należało między innymi:

1. przygotowanie sal:
2. ustawienie stołów i krzeseł,
3. wietrzenie sal,
4. nakrycie stołów obrusami, serwetami (czyste, nieporwane, odpowiednio wykrochmalone i uprasowane),
5. ustawienie ozdób, serwetek, przypraw, itp.,
6. ustawienie naczyń, sztućców z zasadami savoir vivre,
7. obsługa klimatyzacji na salach,
8. zapewnienie właściwego nastroju: światło, muzyka, wystrój,
9. ustawianie na stołach: potraw, napoi, owoców, ciast i innych,
10. przygotowanie barów kawowych z przypiętą falbaną do stołu; dbanie o porządek wokół nich,
11. przygotowanie stołów bufetowych z przypiętą falbaną do stołu oraz dbanie o porządek wokół nich,
12. przygotowanie sal szkoleniowych/konferencyjnych poprzez ustawienie napoi, zamówionego asortymentu gastronomicznego,
13. utrzymanie czystości i porządku w dzierżawionym przez Wykonawcę budynku restauracyjnym, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi,
14. obsługa konsumentów:
15. serwowanie zamówionych potraw,
16. odnoszenie się do osób korzystających z usług restauracji zgodnie z zasadami przyjętymi w usługach gastronomicznych.
    * + 1. Do osoby odpowiedzialnej za organizację świadczonych usług oraz kontrolę jakości usług gastronomicznych, tj. do **Menagera/koordynatora** (w wyjątkowych sytuacjach dopuszczalna jest organizacja oraz kontrola jakości usług gastronomicznych przez szefa kuchni lub upoważnionego przez Wykonawcę kucharza) będzie należało między innymi:

* organizowanie wszelkich prac 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,
* realizowanie rodzaju i zakresu usług zgodnie ze zleceniem Zamawiającego.
  + - 1. Do osób zatrudnionych na stanowisku kucharza będzie należało między innymi:
* wykonywanie poleceń i zaleceń szefa kuchni a w razie jego nieobecności, przejęcie jego obowiązków,
* prezentowanie potraw do serwowania zgodnie ze standardami firmy i oczekiwaniami Zamawiającego,
* przygotowywanie dań zgodnie z obowiązującymi standardami,
* dbanie o odpowiednią estetykę potraw,
* utrzymywanie porządku i higieny w miejscu pracy,
* dbanie o właściwy stan techniczny urządzeń kuchennych,
* prawidłowe i terminowe wykonywanie zadań wynikających ze specyfiki zajmowanego stanowiska.
  + - 1. Do osoby zatrudnionej na stanowisku szefa kuchni będzie należało między innymi:
* zarządzanie podległym personelem oraz osobami sprzątającymi,
* tworzenie menu restauracji,
* organizowanie zaopatrzenia restauracji,
* nadzorowanie jakości serwowanych dań, dbanie, aby menu było wystarczająco często zmieniane, a wybrane potrawy były zgodne z oczekiwaniami Zamawiającego,
* nadzorowanie, aby wszyscy pracownicy znali i przestrzegali zasady GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej), GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) oraz systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).
  + - 1. 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 higienę podczas pracy z żywnością:

**Kelner:**

1. biała koszula z długim rękawem, krawat/muszka, czarne półbuty, czarne spodnie materiałowe, dopuszcza się kamizelkę w kolorze czarnym, czarną zapaskę,
2. obuwie zmienne spełniające wymogi bhp,
3. schludna fryzura, czyste paznokcie, brak ozdób i biżuterii.

**Kelnerka:**

1. czarna spódnica (długość do wysokości kolana), biała koszula z długim rękawem (długość zasłaniająca plecy i biodra), muszka/krawat, dopuszcza się kamizelkę w kolorze czarnym, czarną zapaskę,
2. rajstopy w kolorze naturalnym (przez cały rok),
3. obuwie zmienne spełniające wymogi bhp,
4. w przypadku długich włosów: spięte (np. w kok), czyste paznokcie, brak ozdób  
    i biżuterii.

**Kucharz/kucharka:**

1. jednolity strój, tj. bluza kucharska, spodnie/spódnica materiałowe, nakrycie głowy (czapka), obuwie, dopuszcza się zapaskę.

**Menager/koordynator:**

1. dla mężczyzn i kobiet jednolity kolorystycznie garnitur, marynarka i spodnie lub spódnica, w połączeniu z odpowiednimi akcesoriami, zgodnie z obowiązującym dress codem.
   * + 1. Wykonawca zapewni odpowiednią ilości pracowników do sprawnej obsługi gości.
       2. Po stronie Wykonawcy leży obowiązek prowadzenia dezynfekcji, zgodnie z procedurami postępowania w sytuacji epidemicznej, pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy, w tym: sali konsumpcyjnej wraz z zapleczem kuchennym, magazynów, zmywaka oraz sprzętów (np. stoły, krzesła, ciągi wydawcze, szafki, sale szkoleniowe/konferencyjne w przypadku, gdy na salach organizowana jest usługa gastronomiczna).
       3. Temperatura eksponowanych posiłków w bemarach, kociołkach i witrynach chłodniczych jest dla Wykonawcy obowiązkowa. Należy prowadzić monitoring temperatur wewnątrz dań, co wynika z systemu HACCP wdrożonego w zakładzie, jak i z zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
       4. Ze względu na bezpieczeństwo potraw oraz ich jakość (drobnoustroje i jakość organoleptyczna), temperatura serwowanej żywności powinna osiągnąć w jej środku co najmniej +63 st. C lub dla żywności serwowanej na zimno poniżej +4 st. C, a dokładniej:

* gorące zupy minimum + 75o C
* gorące II dania minimum + 63o C
* gorące napoje minimum + 80o C
* surówki i sałatki maximum + 11o C
  + - 1. 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,
* przepisów HACCP, sanitarno-epidemiologicznych, zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
  + - 1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania terminów wymaganych badań lekarskich swoich pracowników oraz umożliwienia przedstawicielowi Zamawiającego kontroli realizacji tego obowiązku, w tym kontroli dokumentów.
      2. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
      3. W trakcie realizacji umowy po stronie Wykonawcy leży obowiązek naprawy uszkodzonych urządzeń.
      4. W przypadku remontu dzierżawionych pomieszczeń wymagającej znacznych nakładów finansowych Wykonawca ma obowiązek powiadomić o tym fakcie Zamawiającego.
      5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
      6. Wykonawca i osoby, którymi będzie się posługiwał przy wykonywaniu usługi zobowiązani będą do:
* zachowania w tajemnicy wszystkich powziętych informacji w związku z wykonywaniem usługi lub przy okazji jej wykonywania, których ujawnienie mogłoby spowodować dla Zamawiającego szkodę,
* zwrotu wszelkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach Zamawiającego oraz ich otoczeniu - przedstawicielowi Zamawiającego.
  + - 1. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia usługi żywienia zbiorowego z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej w dzierżawionym budynku.
      2. Wykonawca musi uzyskać zaświadczenie o dokonaniu wpisu dzierżawionego budynku do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz okazać je Zamawiającemu.
      3. Wykonawca jest zobowiązany do dysponowania niżej wymienionym sprzętem i urządzeniami:

**Wyposażenie bufetu śniadaniowego/obiadowego:**

-Kociołek elektryczny do zup -minimum 4szt.

-Podgrzewacze GN 1/1- minimum 6 szt.

-Tace z wkładami chłodzącymi -minimum 2 szt.

-Podgrzewacz do wody-minimum 4 szt.

-Koszyki na sztućce minimum 2 szt.

-Talerze śniadaniowe minimum 300 szt.

-Talerze obiadowe minimum 300 szt.

-Bulionówki do zupy + podstawki minimum 300 szt.

-Półmiski do mięs minimum 100 szt.

-Patery do ciasta minimum 15 szt.

-Sztućce (widelce, noże, łyżki, łyżeczki, widelczyki) minimum 500 szt. każdego rodzaju

-Dyspensery do sok noże, łyżki, łyże-Express do kawy minimum 2 szt.

-Kieliszki do soku minimum 200 szt.

-Szklanki minimum 200 szt.

**Wyposażenie sali restauracyjnej:**

-Dzbanki /karafki minimum 100 szt.

-Szafki z blatami do bufetu śniadaniowego - części ruchome – minimum 7szt. o minimalnej szerokości 60cm i głębokości 60cm

-Stoły restauracyjne dla minimum 100 osób

-Stoły konferencyjne składane dla minimum 150 osób

-Krzesła minimum 200 szt.

-Stoliki koktajlowe minimum 20 szt.

-Klimatyzator 6 szt.

-Bar (blat, szafki . minimalna wielkość zabudowy 280 cm x 290cm, zlewozmywak min. 1 szt.,

lodówka podblatowa min. 1 sztuka)

-System POS dla gastronomii (system magazynowo – sprzedażowy fiskalny)

-Terminal płatniczy minimum 1 szt.

-Żyrandole 3szt.

-Lampy nad barem minimum 4 szt.

-Kinkiety 14 szt.

-Dekoracja Sali (rośliny, regały itp. drobne elementy wystroju wnętrz)

-Dekoracje okienne

-Obrusy i bieżniki dla min. 300 osób

- Przeszklone bemary z wolno opadającą szklaną pokrywą, podgrzewane grzałką elektryczną z termostatem – min. 2 szt.,

- Do serwisu żółtych serów zamykane pojemniki, a do wędlin specjalistyczne pojemniki gastronomiczne z hermetycznym odsysaniem powietrza – minimum 2 szt.

**Wyposażenie kuchni:**

-Okap ze stali nierdzewnej minimum 1 szt.

-Ociekacz do naczyń minimum 1 szt.

-Stół z basenem minimum 2 szt.

-Patelnia elektryczna minimum 1 szt.

-Frytkownica podwójna minimum 1 szt.

-Wyposażenie drobne typu garnki, patelnie, deski, noże itp.,

-Agregat do chłodni + zabudowa chłodni,

-Regały do chłodni minimum 6 szt.

-Wózek na blachy piekarnicze minimum1 szt.

-Wózek na pojemniki GN minimum 1 szt.

-Szafa przelotowa minimum1 szt.

-Taborety gazowe minimum 2 szt.

-Piec konwekcyjno-parowy minimum 2 szt.

-Kuchenka gazowa 4 palnikowa minimum 1 szt.

-Kuchenka elektryczna 4 palnikowa minimum 1 szt.

-Lodówka minimum 2 szt. 190X 60 cm

-Sterylizator do jaj minimum 1 szt.

-Waga kuchenna minimum 1 szt.

-Zamrażarka minimum 4 szt. (do mięsa, ryb, warzyw, lodów) 120 cm x 80 cm

-Wózek kelnerski minimum 3 szt.

-Kloc masarski minimum 1 szt.

-Cyrkulator sous vide minimum 1 szt.

-Blender gastronomiczny minimum 1 szt.

-Szatkownica do warzyw minimum 1 szt.

-Maszynka do mielenia mięsa minimum 1 szt.

-Maszynka do makaronu minimum 1 szt.

-Pakowaczka próżniowa minimum 1 szt.

-Krajalnica do wędlin minimum 1 szt.

-Krajalnica do sera minimum 1 szt.

-Stoły ze stali nierdzewnej minimum 4 szt.

-Szafki stojące ze stali nierdzewnej z blatem roboczym minimum 4 szt.

**Wyposażenie zmywalni:**

-Zmywarka kapturowa minimum 1 szt.

-Stoły załadowcze minimum 1 szt. i wyładowcze minimum 1 szt.

-Stół z basenem 1 szt.

-Szafa przelotowa 1 szt.

Regały magazynowe minimum 10 szt.

Wyposażenie szatni pracowniczej w szafki ubraniowe dla minimum 10 osób

Samochód do przewozu żywności – minimum 1 szt.

Grille gazowe minimum 6 szt.

Termosy do dań i napojów gorących dla minimum 200 osób

Namioty cateringowe dla minimum 200 osób

Ławostoły dla minimum 200 osób