

Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Świadczenie usług zarządzania usługami gastronomicznymi w PAN DZiK w Jabłonie będzie miało charakter ciągły, w okresie obowiązywania Umowy, dla potrzeb zarządzania przez Zamawiającego **Działem Usług w PAN DZiK w Jabłonie**, którego głównym zadaniem jest zapewnienie jednostce prawidłowego funkcjonowania restauracji, kuchni, obsługi imprez oraz cateringów.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia Wykonawcy świadczenia usługi organizacji i obsługi imprez okolicznościowych 7 dni w tygodniu (w tym również dni ustawowo wolne od pracy, określone w art. 1 ust 1 ustawy z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (tekst jedn. Dz. U. 2025 r. poz. 296)).
3. Zamawiający przewiduje, że miesięczna ilość godzin usług jakie zamierza zlecić wyniesie ok. 160-200 h, przy czym gwarantowana minimalna ilość godzin usługi w miesiącu wyniesie 100 h w trzymiesięcznym okresie rozliczeniowym.
4. W ramach świadczonych usług, Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) wysokiej jakości obsługi klientów PAN DZiK,
 - 2) organizacji wszelkiego rodzaju imprez na terenie obiektu PAN DZiK, takich jak: koncerty, imprezy plenerowe, imprezy masowe, bankiety,
 - 3) organizacji i nadzoru nad sezonowymi punktami gastronomicznymi na terenie obiektu PAN DZiK,
 - 4) działania na rzecz rozwoju usług świadczonych przez Zamawiającego na rzecz jego potencjalnych klientów w ramach prowadzonych usług gastronomicznych przez PAN DZiK (w tym wprowadzania nowych usług i rozwiązań), budowania relacji z klientami oraz prowadzenia i nadzoru nad działaniami w zakresie pozyskiwania potencjalnych klientów,
 - 5) dbania o miłą atmosferę wewnątrz **Działu Usług w PAN DZiK**,
 - 6) sprawowania kontroli nad pracą kadry pracowniczej **Działu Usług w PAN DZiK**,
 - 7) nadzoru nad prawidłowym użytkowaniem wykorzystywanych do prowadzenia działalności urządzeń gastronomicznych (prowadzenie ksiąg serwisowych urządzeń, rejestru usterek i napraw),
 - 8) nadzoru nad prawidłowym i terminowym wypełnianiem postanowień kontraktowych i zamówień przez **Dział Usług w PAN DZiK**,
 - 9) przygotowywania danych do wyboru Wykonawców zgodnie z obowiązującym prawem zamówień publicznych,
 - 10) kontroli realizacji zawartych umów na dostawy towarów i usług,
 - 11) współpracy z innymi działami Zakładu, w tym szczególnie z działem handlowym oraz działem administracyjno-technicznym, w zakresie koordynacji terminów i warunków organizacji zamówień,
 - 12) działania na rzecz utrzymania na jak najwyższym poziomie technicznym i ogólnym stanu obiektów: restauracji, hotelu oraz kuchni,
 - 13) organizowania i nadzorowania pracy działu usług oraz planowania kalendarza pracy pracowników działu usług (grafiki godzinowe, zmianowe) zgodnie z obowiązującym prawem pracy;
 - 14) kontrolowania raportów rozliczeń ilościowo-wartościowych w dziale usług,

- 15) obsługi programu LSI Gastro SzeF, w tym nadzoru nad bieżącym wprowadzeniem do systemu LSI Gastro receptur i prawidłowym rozliczaniem składników i towarów,
 - 16) nadzoru ilościowego i jakościowego nad przyjętym na magazyn towarem,
 - 17) nadzoru nad przestrzeganiem przez pracowników PAN DZiK zaangażowanych w wykonywanie przedmiotu umowy wymogów bhp, ochrony przeciwpożarowej oraz regulaminów i wewnętrznych przepisów obowiązujących u Zamawiającego.
5. Przedmiotem zamówienia jest również zapewnienie przez Wykonawcę przeprowadzania miesięcznych, kwartalnych oraz wyrywkowych remanentów w poszczególnych magazynach.
 6. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania innych obowiązków powierzonych przez Zamawiającego oraz innych czynności wynikających z potrzeb i organizacji pracy PAN DZiK w Jabłonie.