

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 maksymalnie 200 h.
4. Rozliczenie usług nastąpi na koniec każdego miesiąca kalendarzowego jako iloczyn faktycznie przepracowanych godzin i stawki za jedną roboczogodzinę z zastrzeżeniem pkt. 3.
5. 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.
6. Przedmiotem zamówienia jest również zapewnienie przez Wykonawcę przeprowadzania miesięcznych, kwartalnych oraz wrywkowych remanentów w poszczególnych magazynach.