

Opis przedmiotu zamówienia

Dział I Gastronomia

Wykonywanie usług cateringowych polegających na zapewnieniu wyżywienia dla gości Kwatery Myśliwskiej.

Miejsce realizacji: Kwatera Myśliwska w Sypniewie należąca do Nadleśnictwa Lutówko mieszcząca się w Sypniewie, ul. Wybudowanie 16, 89-422 Sypniewo, teren w obrębie Kwatery Myśliwskiej oraz teren znajdujący się w zasięgu administracyjnym Nadleśnictwa Lutówko, w tym w szczególności teren Ośrodka Hodowli Zwierząt.

1. Specyfikacja rodzajowa usług cateringowych.

1.1. Śniadanie.

W skład posiłku wchodzi (samoobsługa/szwedzki stół):

a) Jajecznica z pomidorami lub szczypiorkiem smażona na maśle, podana w bemarze z podgrzewaczem:

- co najmniej 3 jajka/osoba;

lub

- jajko sadzone – minimum 2 szt./osoba;

lub

- kielbasa na gorąco (biała kielbasa, parówki, śląska lub podobne) – co najmniej 2 szt./osoba + musztarda

+ ketchup + chrzan – podana w bemarze z podgrzewaczem – nie mniej niż 150 g/osoba;

b) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

- sery topione lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

- twaróg ze szczypiorkiem lub rzodkiewką – co najmniej 100g/osoba;

c) wędliny – nie mniej jak 2 rodzaje (szynka + wędlina podsuszana) – na każde 4 dni pobytu myśliwych zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; co najmniej 150g/osoba;

d) sałatka z warzyw sezonowych lub inne dodatki – nie mniej niż 3 rodzaje – łącznie po 150g/osoba;

e) dżem w dwóch smakach – co najmniej 30g/osoba;

f) jogurt owocowy w dwóch smakach w ilości po 100ml/osoba (maksymalna wielkość opakowania 150g);

g) masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 8g/osoba;

h) pieczywo:

chleb – co najmniej 2 gatunki -75 g/osoba;

bułki – 2 szt./osoba;

i) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;

j) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;

k) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;

l) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;

m) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;

n) cytryna do herbaty –25g/osoba;

o) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych lub w gastronomicznych dozownikach do przypraw:

- sól - 5g/osoba;
- pieprz - 1g/osoba;
- musztarda - 30g/osoba;
- chrzan - 30g/osoba;
- ketchup - 30g/osoba;

- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).

- podanie śniadania odbywać się będzie w formie stołu szwedzkiego. Wszystkie materiały zapewnia Wykonawca do realizacji ww. usługi.

1.2. Obiad.

1.2.1. Obiad dwudaniowy z deserem (zupa + drugie danie + deser):

W skład posiłku wchodzi:

a) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 300g/osoba, co najmniej 2 kawałki na osobę; na każde 4 dni pobytu gości zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz;

b) Zupa na wywarze mięsno-warzywnym – co najmniej 300ml/osoba;

c) Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem lub puree ziemniaczane lub ziemniaki pieczone lub ziemniaki zasmażane (minimum 200g/osoba)
lub

Kasza lub kluski lub makaron lub ryż (minimum 100g/osoba);

d) Pieczywo do zupy -100g/osoba;

e) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (0,5l na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;

f) Kompot owocowy lub sok owocowy pasteryzowany – co najmniej 2 smaki – podawane w dzbanku – co najmniej 250ml/osoba;

g) Surówka z warzyw sezonowych – 2 rodzaje po 100g/osoba lub mizeria lub inne dodatki do mięsa – jarzyny gotowane, zasmażane itp., ogórki konserwowe lub kiszone, grzyby marynowane lub smażone, buraczki czerwone tarte lub kapusta kwaszona lub kapusta gotowana lub inne – co najmniej 200g/osoba; nie mniej jak 2 rodzaje dodatków do jednego obiadu;

h) Ciasto domowej roboty (co najmniej 2 kawałki/osoba) i/lub lody z bitą śmietaną i/lub galaretka owocowa z bitą śmietaną (co najmniej 50g/osoba zamiast jednego gatunku ciasta)

i) Przyprawy w opakowaniach gastronomicznych lub w gastronomicznych dozownikach do przypraw:

- sól – 5g/osoba;
- pieprz -1g/osoba;
- musztarda – 30g/osoba;
- chrzan – 30g/osoba;
- ketchup - 30g/osoba;

- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).

1.2.2. Obiad pierwsze danie (zupa).

W skład posiłku wchodzi:

Zupa na wywarze mięsno - warzywnym – co najmniej 300ml/osoba;

Pieczyno do zupy 150-g/osoba

- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztucców metalowych (talerze, łyżki, itp. + nakrycia stołów).

1.2.3. Obiad drugie danie.

W skład posiłku wchodzi:

a) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 300g/osoba, co najmniej 2 kawałki na osobę; na każde 4 dni pobytu gości zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz;

b) Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem lub puree ziemniaczane lub ziemniaki pieczone lub ziemniaki zasmażane (200g/osoba)

lub

Kasza lub kluski lub makaron lub ryż (200g/osoba);

c) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (0,5l na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;

d) Kompot owocowy lub sok owocowy pasteryzowany – co najmniej 2 smaki – podawane w dzbanku – co najmniej 250ml/osoba;

e) Surówka z warzyw sezonowych – 2 rodzaje po 100g/osoba lub mizeria lub inne dodatki do mięsa – jarzyny gotowane, zasmażane itp., ogórki konserwowe lub kiszone, grzyby marynowane lub smażone, buraczki czerwone tarte lub kapusta kwaszona lub kapusta gotowana lub inne – co najmniej 200g/osoba; nie mniej jak 2 rodzaje dodatków do jednego obiadu;

f) Przyprawy w opakowaniach gastronomicznych lub w gastronomicznych dozownikach do przypraw:

- sól - 5g/osoba;

- pieprz - 1g/osoba;

- musztarda - 30g/osoba;

- chrzan - 30g/osoba;

- ketchup - 30g/osoba;

- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztucców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).

1.3. Kolacja.

W skład posiłku wchodzi:

a) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

Sery topione i/lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

b) Wędliny – nie mniej jak 3 rodzaje (szynka, polędwica, itp. + wędlina podsuszana) – na każde 4 dni pobytu myśliwych zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; co najmniej 100g/osoba;

c) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 200g/osoba; zamiast jednej porcji mięsa dopuszcza się porcję ryby pieczonej lub smażonej lub pierogi /naleśniki/racuchy domowej roboty w ilości nie mniejszej niż 150g/osoba;

d) Przystawki na zimno – nie mniej niż 2 rodzaje (jajka w majonezie, rolmopsy, koreczki, pieczarki lub papryczki faszerowane itp.) – nie mniej niż 100g/osoba;

e) Surówka z warzyw sezonowych lub inne dodatki – nie mniej niż 3 rodzaje – łącznie po 150g/osoba;

- f) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 8g/osoba;
- g) Pieczywo:
 - chleb – co najmniej 2 gatunki -100g/osoba;
- h) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa – 400 ml/osoba;
- i) kawa rozpuszczalna – 400ml/osoba;
- j) kawa mielona lub z ekspresu – 400ml/osoba;
- k) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;
- l) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;
- m) cytryna do herbaty – 50g/osoba;
- n) Przyprawy w opakowaniach gastronomicznych lub w gastronomicznych dozownikach do przypraw:
 - sól – 5g/osoba;
 - pieprz -1g/osoba;
 - musztarda – 30g/osoba;
 - chrzan – 30g/osoba;
 - ketchup – 30g/osoba;
- o) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (0,5l na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny – dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;
 - zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).
 - podanie kolacji odbywać się będzie w formie stołu szwedzkiego.

1.4. Serwis kawowy dla gości Kwatery Myśliwskiej.

W skład posiłku wchodzi:

- a) Ciasto domowej roboty (co najmniej 2 kawałki/osoba) i/lub lody z bitą śmietaną i/lub galaretka owocowa z bitą śmietaną (co najmniej 100g/osoba zamiast jednego gatunku ciasta) ;
 - b) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (500ml na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;
 - c) Owoce świeże: jabłka, gruszki, banany, winogrona podane w koszu na stole w ilości nie mniejszej niż dwa rodzaje - w ilości 200 g/osobę na każdy dzień pobytu gości;
 - d) Sok owocowy 100% pasteryzowany podawana w dzbanku lub/i w butelkach o pojemności nie większej niż 500 ml - 500ml/osoba;
 - e) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;
 - f) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;
 - g) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;
 - h) śmietanka do kawy - 30ml/osoba;
 - i) cukier brązowy i biały - opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach - 15g/osoba;
 - n) cytryna do herbaty - 25g/osoba);
- Ilość przygotowanych serwisów kawowych dla każdej imprezy będzie ustalana z leśniczym ds. łowieckich w dniu poprzedzającym imprezę.

1.5. Obiadokolacja.

- W przypadku podawania obiadokolacji – posiłek musi zawierać wskazane poniżej elementy przewidziane dla obiadu i kolacji w wersji podstawowej.

W skład posiłku wchodzi:

a) Zupa na wywarze mięsno - warzywnym - co najmniej 100-150ml/osoba;
b) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 250g/osoba, co najmniej 2 kawałki na osobę; na każde 4 dni pobytu gości zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; zamiast jednej porcji mięsa dopuszcza się porcję ryby pieczonej lub smażonej lub pierogi/naleśniki/racuchy domowej roboty w ilości nie mniejszej niż 150g/osoba;

c) Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem lub puree ziemniaczane lub ziemniaki pieczone lub ziemniaki zasmażane (minimum 200g/osoba)
lub

Kasza lub kluski lub makaron lub ryż (minimum 100g/osoba);

d) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (500ml na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;

f) Kompot owocowy lub sok owocowy pasteryzowany – co najmniej 2 smaki – podawane w dzbanku – co najmniej 250ml/osoba;

g) Surówka z warzyw sezonowych – 2 rodzaje po 100g/osoba lub mizeria lub inne dodatki do mięsa – jarzyny gotowane, zasmażane itp., ogórki konserwowe lub kiszone, grzyby marynowane lub smażone, buraczki czerwone tarte lub kapusta kwaszona lub kapusta gotowana lub inne – co najmniej 200g/osoba; nie mniej jak 3 rodzaje dodatków do jednej obiadokolacji;

h) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;
lub

- sery topione i/lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

i) Wędliny – nie mniej jak 3 rodzaje (szynka, polędwica, itp. + wędlina podsuszana) – na każde 4 dni pobytu gości zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; co najmniej 100g/osoba;

j) Przystawki na zimno – nie mniej niż 2 rodzaje (jajka w majonezie, rolmopsy, koreczki, pieczarki lub papryczki faszerowane itp.) – nie mniej niż 100g/osoba;

k) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 8g/osoba;

l) Pieczywo:

chleb – co najmniej 2 gatunki -150g/osoba;

m) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;

n) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;

o) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;

u) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;

p) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;

s) cytryna do herbaty – 50g/osoba;

t) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych lub w gastronomicznych dozownikach do przypraw:

- sól - 5g/osoba;

- pieprz -1g/osoba;
- musztarda - 30g/osoba;
- chrzan - 30g/osoba;
- ketchup - 30g/osoba;

1.6. Uroczysta kolacja

W skład posiłku wchodzi:

- a) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 4 rodzaje, co najmniej o łącznej masie 200g/osoba, co najmniej 3 kawałki na osobę; w tym jedno danie przygotowane z dziczyzny, zamiast jednej porcji mięsa innej niż dziczyzna dopuszcza się porcję ryby pieczonej lub smażonej lub w ilości nie mniejszej niż 200g/osoba;
- b) Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem lub puree ziemniaczane lub ziemniaki pieczone lub ziemniaki zasmażane (minimum 200g/osoba)
lub
Kasza lub kluski lub makaron lub ryż (minimum 150g/osoba);
- c) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (500ml na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;
- d) Kompot owocowy lub sok owocowy pasteryzowany – co najmniej 3 smaki – podawane w dzbanku – co najmniej 250ml/osoba;
- e) Surówka z warzyw – 2 rodzaje po 150g/osoba lub mizeria lub inne dodatki do mięsa – jarzyny gotowane, zasmażane itp., ogórki konserwowe lub kiszone, grzyby marynowane lub smażone, buraczki czerwone tarte lub kapusta kwaszona lub kapusta gotowana lub inne – co najmniej 100g/osoba; nie mniej jak 3 rodzaje dodatków;
- f) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 3 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;
lub
- sery topione i/lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 3 rodzaje, co najmniej 50g/osoba;
lub
- g) Wędliny – nie mniej jak 3 rodzaje (szynka, polędwica, itp. + wędlina podsuszana) – jedna z wędlin musi być przygotowana z dziczyzny; co najmniej 100g/osoba;
- h) Przystawki na zimno – nie mniej niż 4 rodzaje (jajka w majonezie, rolmopsy, koreczki, pieczarki lub papryczki faszerowane itp.) – nie mniej niż 100g/osoba;
- i) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 16g/osoba;
- j) Pieczywo:
chleb – co najmniej 2 gatunki -150g/osoba;
- k) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;
- l) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;
- m) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;
- n) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;
- o) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;
- u) cytryna do herbaty – 25g/osoba;
- p) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych lub w gastronomicznych dozownikach do przypraw:
- sól - 5g/osoba;
- pieprz -1g/osoba;
- musztarda - 30g/osoba;
- chrzan - 30g/osoba;

- ketchup - 30g/osoba;
- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).

2. Dla gości biorących udział w polowaniach indywidualnych i zbiorowych na terenie OHZ Lutówko:

- Czas wydania posiłków (śniadanie - listopad od 5:30 do 6:30, grudzień-październik od 6:30 do 10:30, kolacja od 18:00 do 21:00) dla myśliwych biorących udział w polowaniach indywidualnych uzależniony jest od czasu rozpoczęcia polowania (uzgodnienia na bieżąco z Leśniczym ds. łowieckich).
- Śniadanie i kolacja podane w tradycyjny sposób tj. serwisowane na stole w jadalni, wiata.
- Czas wydania posiłków (śniadanie -listopad od 5:30 do 6:30, grudzień-październik od 6:30 do 10:30, obiadokolacja-od 15:00 do 20:00) dla myśliwych biorących udział w polowaniach zbiorowych uzależniony jest od okresu prowadzenia polowań (uzgodnienia na bieżąco z Leśniczym ds. łowieckich).
- Śniadanie i obiadokolacja podane w tradycyjny sposób tj. serwisowane na stole w jadalni.

3. Postanowienia końcowe:

3.1. Nadleśnictwo informuje, że ten sam rodzaj posiłku (nie dotyczy serwisu kawowego) nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

3.2. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę przechodzą na rzecz Zamawiającego. Zamawiający płaci za zleconą ilość posiłków do przygotowanie bez względu na ilość konsumujących gości.

3.3. W jadalni mają znajdować się dodatkowe naczynia (kubki, szklanki, kieliszki, talerze, sztućce itp.) do dyspozycji gości.

3.4. Zamawiający zastrzega, że ilość gości będzie się zmieniać w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo, na bieżąco Wykonawca będzie informowany z co najmniej **jednodniowym** wyprzedzeniem o ilości przewidzianych posiłków. Informacja o zmianie ilości posiłków będzie przekazywana Wykonawcy do godziny 10:00 w dniu poprzedzającym realizację zamówienia.

3.5. Czas wydania posiłków i miejsce:

Orientacyjne godziny wydawania posiłków na kwaterze dla gości (z wył pkt. 2).

- Śniadanie – 6:30 – 10:30
- Serwis kawowy – 10:30 – 11:30 lub inny zakres godzinowy uzgodniony z Zamawiającym dla każdego wydawanego serwisu
- Obiad – 12:00 – 17:00
- Obiadokolacja – 17:00 – 20:00
- Kolacja – 18:00 – 21:00
- Uroczysta kolacja – w uzgodnieniu z Zamawiającym przypadku zmiany czasu wydawania posiłków leśniczy ds. łowieckich poinformuje Wykonawcę o zmianie planowanej godziny w dniu poprzedzającym wybadanie posiłków do godziny 19:00.

Posiłki również mogą być serwowane na zewnątrz budynku np. wiata, namiot.

Uwaga: Konkretnie godziny podawania posiłków ustalone będą według preferencji gości kwatery opisane na zleceniu.

3.6. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i podać posiłki według wskazanej specyfikacji rodzajowej i ilościowej do miejsca wskazanego przez Zamawiającego z uwzględnieniem preferencji diet oraz preferencji żywieniowych gości (np.: weganie, alergicy, jarosze itp.) informacja o preferencjach zostanie zawarta w zleceniu. Uwzględnienie preferencji i diet nie wpływa na podwyższenie lub obniżenie wynagrodzenia za ich przygotowanie (koszty zgodne z kosztorysem ofertowym).

3.7. Posiłki przygotowywane i podawane przez Zamawiającego muszą odpowiadać powyższym standardom przy zachowaniu zasad higieny i estetyki. Wykonawca zobowiązany jest zastosować się do uwag i spostrzeżeń Zamawiającego oraz reagować na indywidualne prośby i potrzeby gości. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiedni poziom zabezpieczenia żywności w czasie transportu, zabezpieczając żywność przed zanieczyszczeniem lub wystygnięciem (dania przewidziane do podania na ciepło nie mogą ulec ostygnięciu w czasie drogi do punktu podania). W tym celu Wykonawcy wykorzystywał będzie własne opakowania, termosy, folie aluminiowe, folie spożywcze itp. (dotyczy np. posiłków wydawanych we wiacie).

3.8. Artykuły wykorzystywane przez Wykonawcę do przygotowywania posiłków muszą być świeże. Świeżo przyrządzonych potraw nie wolno mieszać z potrawami pozostałymi z poprzedniego dnia. Potraw nie powinny być przygotowane z gotowych dań garmażeryjnych i pół produktów garmażeryjnych.

3.9. Temperatury potraw podczas wydawania do konsumpcji powinny wynosić odpowiednio:

a) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne od 0 st. C do 14 st. C,

b) dla zup na gorąco co najmniej + 75 st. C,

c) dla gorących dań głównych (dania mięsne, rybne, podrobowe itp.), deserów podawanych na gorąco (budynie, suflety) co najmniej + 65 st. C,

d) dla napojów gorących (kawa, herbata) co najmniej + 80 st. C,

Pomiar temperatur jest traktowany jako element kontroli jakości.

3.10. Osoby przygotowujące posiłki oraz podające je muszą spełniać wymagania sanitarne przewidziane dla branży gastronomicznej.

3.11. Posiłki muszą być przygotowane w kuchni kwatery myśliwskiej przy użyciu urządzeń oraz wyposażenia tam się znajdującego. Za korzystanie z urządzeń i wyposażenia stanowiących własność Zamawiającego, o których mowa powyżej Wykonawca zapłaci Zamawiającemu zryczałtowaną kwotę, która to stanowi 5% od wartości netto przygotowanego posiłku zgodnie z kosztorysem ofertowym. Do kwoty należy doliczyć obowiązującą stawkę podatku VAT.

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kwoty:

- za śniadanie 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku,

- za serwis kawowy 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku

- za obiad dwudaniowy z deserem 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku

- za obiad pierwsze danie 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku

- za obiad drugie danie 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku

- za obiadokolację 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku

- za kolację 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku

- za uroczystą kolację 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania

Wykonawca pokrywa koszty zużytego gazu (zakup i wymiana butli gazowej we własnym zakresie). Wykonawca pokrywa koszty zużytego prądu zgodnie ze wskazaniem podlicznika po cenach obowiązujących zgodnie z zawartą umową przez Zamawiającego na zaopatrzenie budynku kwatery w energię elektryczną. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu 200,00 zł netto miesięcznie za korzystanie z pomieszczeń o łącznej powierzchni 31,44 m² (kuchnia, korytarz, pomieszczenie gospodarcze).

3.12. W zakres przygotowania i podawania potraw wchodzi również przygotowanie stołu w jadalni, przy czym do każdego posiłku wymagane są:

- podkładki izolujące pod naczynia z potrawami gorącymi,
- roślinny element wystroju stołu (kwiaty świeże, doniczkowe, cięte lub inne estetyczne elementy dekoracyjne) - materiały we własnym zakresie zapewnia Wykonawca,
- świeczniki ze świecami – w ilości 1 szt. na każdy stół, świeczniki ze świecami zapewnia Wykonawca we własnym zakresie,

3.13. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z OPZ wyłącznie na rzecz Zamawiającego.

3.14. Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. Zamawiający nie wymaga odchyłek in plus. Określona waga produktów w gramach (np. ziemniaki, mięso, sałatki) będzie weryfikowana całościowo np.: jeśli do obiadu średnia waga mięsa (2 szt. na osobę) wynosi 300 g do jednego posiłku łączna waga mięsa do 10 posiłków wynosi 3000g. Dopuszcza się odchyłki wagowe do pojedynczych sztuk mięsa ponieważ Zamawiający nie będzie rozliczał wagi do pojedynczych sztuk, a do wagi całej danego asortymentu np.: mięso, sałatki, ziemniaki, ryż, zupa itp.

3.15. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w wyżej przedstawionych jadłospisach. Zmiany muszą uzyskać akceptację Zamawiającego i nie mogą obniżać jakości i standardu serwowanych posiłków.

3.16. Posiłki będą przygotowane na podstawie zlecenia stanowiącego załącznik nr 10C i 10D do SWZ, natomiast wykonanie będzie odbierane protokołem stanowiącym załącznik nr 10A i 10B do SWZ.

3.17. Szacunkowa ilość poszczególnych posiłków do przygotowania:

- Śniadania – 1264 szt.
- obiady dwudaniowe z deserem – 670 szt.
- obiady pierwsze danie – 40 szt.
- obiady drugie danie – 184 szt.
- Kolacja – 844 szt.
- Serwis kawowy na kwaterze – 458 szt.
- Obiadokolacje – 528 szt.
- Uroczysta kolacja – 60 szt.

Uwaga: Ilości są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.

Dział II Obsługa imprez okolicznościowych

Zamawiający przewiduje dodatkową czynność w postaci obsługi imprez okolicznościowych w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 30.04.2028 r. organizowanych na terenie kwatery myśliwskiej w Sypniewie.

Miejsce realizacji: Kwatera Myśliwska w Sypniewie należąca do Nadleśnictwa Lutówko mieszcząca się w Sypniewie ul. Wybudowanie 16, 89-422 Sypniewo, teren w obrębie kwatery myśliwskiej.

1. Obsługa imprez okolicznościowych polegać będzie na organizacji imprezy okolicznościowej tj.: komunia, rocznice, urodziny, konsolacja, przyjęcia itp. zlecane przez podmioty zewnętrzne i osoby fizyczne.

Przez organizację Zamawiający rozumie: ustalenie terminu imprezy, ustalenie ilości gości, konieczności ich zakwaterowania (nocleg), wystroju sali/sal ustawienie stołów, sporządzenie menu, uzyskanie akceptacji zamawiającego na zorganizowanie w danym terminie imprezy oraz rozliczenie imprezy regulując należności wobec Zamawiającego usługę a nadleśnictwem.

2.Sposób rozliczania usługi

Wykonawca ustali kwotę z zamawiającym usługę i spisie z ustaleń protokół, w którym znajdują się szczegóły zlecenia tj.: ilość osób, daty i godziny, rodzaj i charakter imprezy, chęć wykorzystania noclegów, wystrój sali/sal, wozidorej itp. Na protokole zostanie również wpisana kwota brutto za organizację imprezy od której Wykonawca zapłaci Zamawiającemu zryczałtowaną kwotę, która to stanowi **10%** wartości zamówienia brutto. Przy spisywaniu protokołu musi być obecny przynajmniej jeden przedstawiciel nadleśnictwa tj.: leśniczy ds. łowiectwa lub osoba go zastępująca lub sekretarz nadleśnictwa lub osoba go zastępująca. Nadleśnictwo obciąży Zamawiającego organizację imprezy za wynajem sali, wiaty i inne usługi zgodnie z obowiązującym cennikiem. Jeśli Zamawiającym jest Nadleśnictwo wykonawca jest zwolniony z opłaty 10%. Ponadto wykonawca nie uiszcza opłaty w wysokości 5% od wartości netto przygotowanego posiłku z pkt 3.11.

Dział III Sprzątanie

Wykonywanie usług polegających na zapewnieniu czystości wewnątrz oraz na zewnątrz Kwatery Myśliwskiej.

Miejsce realizacji: Kwatera Myśliwska w Sypniewie należąca do Nadleśnictwa Lutówko mieszcząca się w Sypniewie ul. Wybudowanie 16, 89-422 Sypniewo.

Zakres rzeczowy (powierzchnia):

Lp.	Nazwa pomieszczenia/ numer	Powierzchnia m ²	Pozycja z opisu	Uwagi
1.	Pom. na sprzęt porządkowy/ 0.1	4,17	1.4.5.	piwnica
2.	Komunikacja/ 0.2	7,44	1.4.1.	piwnica
3.	Korytarz/ 0.3	11,62	1.4.1.	piwnica
4.	Pom. gospodarcze/ 0.4	12,10	1.4.7.	piwnica
5.	WC/ 0.5	1,44	1.4.4.	piwnica
6.	Pralnia/ 0.6	7,84	1.4.7.	piwnica
7.	Skład opału/ 0.7	5,72	1.4.6.	piwnica
8.	Kotłownia/ 0.8	10,64	1.4.6.	piwnica
9.	Łazienka/ 1.1	7,30	1.2.	parter
10.	Przedśionek/ 1.2	5,40	1.2.	parter
11.	Przedśionek/ 1.3	3,26	1.2.	parter
12.	Łazienka/ 1.4	6,12	1.2.	parter
13.	Pokój/ 1.5	19,36	1.2.	parter
14.	Pokój/ 1.6	14,75	1.2.	parter
15.	Korytarz/ 1.7	2,65	1.4.1.	parter
16.	Sala kominkowa/ 1.8	95,14, w tym:		parter
	Salon	44,54	1.4.2.	
	Jadalnia	50,60	1.4.3.	
17.	WC/ 1.9	6,81	1.4.4.	parter
18.	Przedśionek/ 1.10	3,36	1.4.4.	parter
19.	Pomieszczenie na środki czystości/ 1.11	3,29	1.4.4.	parter
20.	Korytarz/ 1.12	5,22	1.4.1.	parter
21.	Korytarz/ 1.13	6,53	1.4.1.	parter

22.	Kuchnia dla gości/ 1.14	9,02	1.4.8.	parter
23.	Wiatrołap/ 1.19	4,55	1.4.1.	parter
24.	Komunikacja/ 1.20	7,16	1.4.1.	parter
25.	Pokój/ 2.1	23,28	1.3.	poddasze
26.	Pokój/ 2.2	20,80	1.3.	poddasze
27.	Łazienka/ 2.3	5,15	1.3.	poddasze
28.	Pokój/ 2.4	12,25	1.2.	poddasze
29.	Łazienka/ 2.5	3,71	1.2.	poddasze
30.	Łazienka/ 2.6	3,06	1.3.	poddasze
31.	Pokój/ 2.7	15,05	1.3.	poddasze
32.	Korytarz/ 2.8	25,03	1.4.1.	poddasze
33.	Łazienka/ 2.9	3,06	1.2.	poddasze
34.	Łazienka/ 2.10	3,71	1.3.	poddasze
35.	Pokój/ 2.11	13,65	1.2.	poddasze
36.	Pokój/ 2.12	10,75	1.1.	poddasze
37.	Łazienka/ 2.13	3,06	1.1.	poddasze
38.	Pokój/ 2.14	10,75	1.1.	poddasze
39.	Łazienka/ 2.15	3,71	1.1.	poddasze
40.	Komunikacja/ 2.16	12,32	1.4.1.	poddasze

1. Sprzątanie

1.1. Sprzątanie pokoju jednoosobowego – 2 szt.:

1.2. Sprzątanie pokoju dwuosobowego – 4 szt.:

1.3. Sprzątanie pokoju trzyosobowego – 3 szt.:

Zakres rzeczowy do wykonania:

- otwieranie okna, przewietrzenie pokoju,
- odkurzanie mebli, sprzętu telewizyjnego oraz pozostałych przedmiotów znajdujących się w pokoju,
- odkurzanie pokoju na sucho, usuwanie z podłóg kurzu oraz zanieczyszczeń,
- opróżnienie śmietników ze śmieci,
- sprzątnięcie i umycie używanych naczyń i sztućców,
- zmienianie pościeli na czystą oraz przygotowanie użytej do pralni,
- mycie podłóg na mokro - usuwanie zabrudzeń z podłóg,

Łazienka

- odkurzanie pomieszczenia na sucho - usuwanie z podłóg kurzu oraz zanieczyszczenia,
- mycie muszli klozetowej,
- czyszczenie kabiny prysznicowej i brodzika z nalotu kamiennego, osadów z mydła oraz innych zanieczyszczeń,
- mycie lustra – usuwanie zabrudzeń z lustra,
- polerowanie armatury - usuwanie nalotów na elementach armatury łazienkowej,
- mycie podłóg oraz innych powierzchni ceramicznych na mokro
- uzupełnianie brakujących materiałów - uzupełnianie papieru toaletowego, wymiana zużytych ręczników na czyste, a także przygotowanie użytych ręczników do pralni, uzupełnienie szamponu oraz mydeł w dozownikach,

Materiały i urządzenia potrzebne do wykonania usługi:

Wykonawca w ramach realizacji usługi zapewnia materiały (środki czystości, odświeżacze powietrza, płyn do mycia szyb, luster itp.) oraz urządzenia (odkurzacz, wiadro oraz mop itp.). Mycie okien - raz w miesiącu.

Zamawiający zapewnia: papier toaletowy, mydła, czyste ręczniki oraz pościel.

Uwagi: ww. prace należy wykonać każdorazowo po opuszczeniu przez gości pokoju zgodnie z zleceniem.

1.4. Sprzątanie pozostałych pomieszczeń kwatery myśliwskiej

1.4.1. Ciągi komunikacyjne:

- odkurzanie i mycie podłóg - codziennie w trakcie pobytu gości,
 - mycie okien - raz w miesiącu w pierwszym tygodniu miesiąca,
 - opróżnianie śmietników – codziennie w trakcie pobytu gości,
 - czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach
 - odkurzanie i mycie kinkietów oraz żyrandoli - raz w miesiącu,
- Powierzchnia: 82,52 m²

1.4.2. Jadalnia:

- odkurzanie oraz przetarcie na mokro przy użyciu środków czyszczących mebli, sprzętu telewizyjnego, pozostałych przedmiotów wyposażenia oraz elementów wystroju znajdujących się w pomieszczeniu – raz w tygodniu
 - odkurzanie i mycie podłóg - codziennie w trakcie pobytu gości,
 - mycie okien - raz w miesiącu,
 - opróżnianie śmietników – codziennie w trakcie pobytu gości,
 - czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach
 - odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu
 - ustawienie do stanu pierwotnego rozstawionych krzeseł stołów itp.,
 - uzupełnianie wody w dystrybutorze wody- wodę zapewnia Zamawiający,
 - sprzątnięcie i mycie używanych naczyń i sztućców,
 - mycie, bieżąca obsługa oraz odkamienianie ekspresu do kawy (środki do odkamieniania ekspresu zapewnia Zamawiający).
- Powierzchnia: 50,60 m²

1.4.3. Salon:

- odkurzanie oraz przetarcie na mokro przy użyciu środków czyszczących mebli, sprzętu telewizyjnego, pozostałych przedmiotów wyposażenia oraz elementów wystroju znajdujących się w pomieszczeniu - raz w tygodniu,
 - odkurzanie i mycie podłóg – codziennie w trakcie pobytu gości,
 - mycie okien - raz w miesiącu,
 - opróżnianie śmietników – codziennie w trakcie pobytu gości,
 - czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,
 - odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
 - ustawienie do stanu pierwotnego rozstawionych krzeseł stołów, kanap itp.,
 - sprzątnięcie i mycie używanych naczyń i sztućców,
- Powierzchnia: 44,54 m²

1.4.4. Toalety na parterze

- odkurzanie pomieszczeń na sucho - usuwanie z podłóg kurzu oraz zanieczyszczeń,
- mycie muszli klozetowych oraz pisuaru,

- mycie luster – usuwanie zabrudzeń z lustra,
- polerowanie armatury - usuwanie nalotów na elementach armatury łazienkowej,
- mycie podłóg oraz innych powierzchni ceramicznych na mokro - usuwanie zabrudzeń z podłóg oraz ścian o powierzchni ceramicznej,
- uzupełnianie brakujących materiałów - uzupełnianie papieru toaletowego, wymiana zużytych ręczników na czyste, a także przygotowanie użytych ręczników do pralni, uzupełnienie szamponu oraz mydeł w dozownikach,

Materiały i urządzenia potrzebne do wykonania usługi:

Wykonawca w ramach realizacji usługi zapewnia materiały (środki czystości, odświeżacze powietrza, płyn do mycia szyb, luster itp.) oraz urządzenia (odkurzacz, wiadro oraz mop itp.)

Zamawiający zapewnia: papier toaletowy, ręczniki papierowe typu Z, mydła, czyste ręczniki.

Powierzchnia: 14,90 m²

1.4.5. Piwnica, pozostałe pomieszczenia gospodarcze

- odkurzanie i mycie podłóg – raz w miesiącu, doraźnie na żądanie Zamawiającego ale nie częściej niż 2 razy na miesiąc,
- omiatanie pajęczyn – raz w miesiącu
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- mycie okien - raz w miesiącu,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,

Powierzchnia: 13,19 m²

1.4.6. Kotłownia oraz pomieszczenie na zbiorniki oleju

- odkurzanie i mycie podłóg – raz w miesiącu, doraźnie na żądanie Zamawiającego ale nie częściej niż 2 razy na miesiąc,
- omiatanie pajęczyn – raz w miesiącu
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,

Powierzchnia: 16,36 m²

1.4.7. Pralnia oraz pomieszczenia przynależne:

odkurzanie i mycie podłóg – raz w miesiącu, doraźnie na żądanie Zamawiającego ale nie częściej niż 2 razy na miesiąc,

- omiatanie pajęczyn – raz w miesiącu
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,
- odkurzanie oraz przetarcie na mokro przy użyciu środków czystości pozostałych urządzeń oraz wyposażenia - raz w tygodniu

Powierzchnia: 19,94 m²

1.4.8. Kuchnia dla gości:

- odkurzanie pomieszczeń na sucho - usuwanie z podłóg kurzu oraz zanieczyszczeń - codziennie podczas pobytu gości,

- odkurzanie oraz przetarcie na mokro przy użyciu środków czystości pozostałych urządzeń oraz wyposażenia - raz w tygodniu
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- wstawianie zmywarki oraz jej opróżnianie wraz z wycieraniem układaniem naczyń do szaf każdego dnia w trakcie pobytu gości.
- utrzymanie porządku w pomieszczeniu (zestawienie krzeseł porządkowanie naczyń itp.)
- opróżnianie śmietników – codziennie w trakcie pobytu gości
- odkamienianie czajników- raz w miesiącu
- czyszczenie i utrzymanie w gotowości ekspresu do kawy (uzupełnianie wody, kawy itp.) – codziennie
- uzupełnianie zasobnika z herbatami, kawą oraz cukiernicy,

Powierzchnia: 9,02 m²

Materiał:

Zamawiający:

- kawa (sypana, rozpuszczalna, w ziarnach) - kuchnia dla gości,
- herbata (różna) - kuchnia dla gości
- cukier – kuchnia dla gości
- tabletki do odkamieniania ekspresu
- ręczniki papierowe do kuchni dla gości,
- woda do dystrybutora,

Wykonawca:

- środki czyszczące do podłóg o różnej nawierzchni, luster, armatury, szyb, drzwi itp.
- tabletki do zmywarki w kuchni dla gości,

2.Utrzymanie obejścia oraz zieleni na terenie przynależnym do kwatery.

2.1.Koszenie trawy.

- koszenie trawników oraz rozrzucanie kretowisk przy budynkach, koszenie trawy wokół ogrodzenia kwatery po zewnętrznej stronie ogrodzenia (na szerokość ok 1 m od siatki) o łącznej powierzchni: 4500 m² - prace będą zlecane w razie konieczności ich wykonania.

2.2. Zamiatanie utwardzenia przy kwaterze.

- zamiatanie utwardzenia przy kwaterze o powierzchni: 100 m² – raz w miesiącu,
- zamiatanie, zmywanie schodów zewnętrznych prowadzących do kwatery myśliwskiej oraz opróżnianie i porządkowanie urządzenia do czyszczenia butów – raz w tygodniu, w czasie pobytu gości codziennie.

2.3. Utrzymanie czystości wiaty myśliwskiej o powierzchni: 86.73 m²

- sprzątanie wiaty przed pobytem gości oraz po ich pobycie

Prace będą polegały na:

- zmiataniu wiaty,
- obmieceniu pajęczyn,
- w okresie gdy temperatura powietrza przekracza 20°C - zmyciu wiaty
- wytarciu na sucho i mokro ławek, stołów oraz pozostałego wyposażenia wiaty,

- ustawienie zgodnie z pierwotnym stanem ławek i stołów,
- opróżnieniu śmietników

Prace będą wykonywane na podstawie zlecenia

2.4. Grabienie liści, usuwanie gałęzi:

Grabienie liści oraz ich wywóz. Powierzchnia do grabienia 4500 m².

Prace będą polegały na grabieniu trawników z liści oraz ich wywozie z terenu kwatery na miejsce wskazane przez Zamawiającego, jednak nie dalej niż 500 m od kwatery - 2 razy w listopadzie, 1 raz w marcu - maju, prace będą zlecane w razie konieczności ich wykonania. W trakcie wykonywania ww. czynności należy również usunąć gałęzie znajdujące się na trawnikach i rozrzucić kretowiska.

2.5. Odsnieżanie

Prace będą polegały na uprzątnięciu śniegu z głównych ciągów komunikacyjnych otoczenia kwatery oraz ewentualnym jego wywozem poza teren kwatery w miejsce wskazane przez Zamawiającego, jednak nie dalej niż 500 m od kwatery - prace będą zlecane w miarę potrzeb – o powierzchni 1100 m²

2.6. Inne prace godzinowe

Zamawiający może zlecić inne prace wykraczające poza ww. zakres prac, które będą rozliczane na podstawie faktycznie przepracowanych godzin. Prace będą zlecane w miarę potrzeb z opisem prac do wykonania szacowana ilość godzin: 200.

2.7. Pielęgnacja nasadzeń: sadzenie kwiatów i krzewów ozdobnych (materiał sadzeniowy zabezpiecza Zamawiający). Kwiaty przed wejściem do budynku i w jego obrębie muszą kwitnąć przez cały okres wegetacji.

W przypadku zaniedbania pielęgnacji kwiatów przez Wykonawcę, zobowiązany on jest do zakupu na swój koszt nowych kwiatów,

Wykonawca jest również zobowiązany do utrzymania i pielęgnacji nasadzeń na terenie objętym Zamówieniem, łącznie z nowopowstałym w trakcie trwania umowy (podlewanie, pielenie itp.).

3. Postanowienia końcowe:

3.1. Wykonawca we własnym zakresie zabezpiecza narzędzia, maszyny, urządzenia oraz materiały eksploatacyjne do wykonania wyżej opisanego przedmiotu zamówienia.

3.2. Zamawiający nie zapewnia miejsca do przechowywania narzędzi, maszyn, urządzeń oraz materiałów eksploatacyjnych.

3.3. Koszty wywożenia skoszonej trawy, śniegu oraz liści ponosi Wykonawca.

3.4. Wykonawca jest zobowiązany do segregacji śmieci powstających w wyniku pobytu gości i umieszczenie ich we śmietnikach zgodnie z kategorią śmieci (plastik, szkło, papier itp.). Zamawiający utylizuje śmieci zgodnie z zawartą umową z ZGK. Odpady powstające w kuchni i po posiłkach Wykonawca utylizuje na własny koszt i we własnym zakresie.

3.5. Prace muszą być prowadzone w taki sposób, by nie zakłócały spokoju gości przebywających na kwaterze.

3.6. Za uszkodzenia mienia w trakcie wykonywania przedmiotu umowy Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kwotą odtworzenia lub z brakiem możliwości odtworzenia zakupem nowego przedmiotu lub urządzenia.

3.7. Zamawiający dopuszcza możliwość nocowania pracowników Wykonawcy w pokojach gościnnych – maksymalnie 2 osoby. Wykonawca w trakcie realizacji danego zlecenia uzgodnić z przedstawicielem Zamawiającego tj.: leśniczy ds. łowiectwa lub osoba go zastępującą lub sekretarz nadleśnictwa lub osoba go zastępującą możliwość nocowania pracowników co zostanie wpisane w uwagach do zlecenia. Wykonawca zostanie obciążany za nocleg pracowników zgodnie z obowiązującym cennikiem. Wykonawca na własny koszt przygotowuje pokój dla swoich pracowników i go posprząta.

3.8. Załączniki:

3.8.1. Mapa z zakresem koszenia trawników.

3.8.2. Mapa z zakresem grabienia liści.

3.8.3. Mapa z zakresem odśnieżania.

3.8.4. Mapa z zakresem zamykania.

3.8.5. Rzut piwnicy.

3.8.6. Rzut parteru.

3.8.7. Rzut poddasza.