

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa polegająca na:

Obsłudze gastronomicznej myśliwych komercyjnych polujących na terenie OHZ Kąty oraz ich pilota-tłumacza a także obsłudze hotelarskiej pokoi przeznaczonych dla myśliwych komercyjnych.

Przedmiot zamówienia obejmuje następujący zakres prac:

- a) usługa gotowania, przygotowania i podawania posiłków (produkty i robocizna)
- b) usługa sprzątania (materiały i robocizna)
- c) usługa prania (materiały i robocizna)

Usługi gastronomiczne

Gotowanie, przygotowanie i podawanie posiłków dla myśliwych oraz w razie odrębnego zlecenia dla pilota-tłumacza. W ramach usługi gastronomicznej, przy obsłudze polowań indywidualnych wyżywienie świadczone będzie w postaci: śniadań, obiadów, deserów i kolacji; przy obsłudze polowań zbiorowych wyżywienie świadczone będzie w postaci śniadań, posiłków w terenie, deserów i obiadokolacji.

Szczegółowe wymogi usługi gastronomicznej:

Przykładowe menu

- **śniadanie:** pieczywo białe i ciemne, masło, min. 2 rodzaje wędlin, sery, jajka (gotowane lub jajecznica), płatki śniadaniowe, dżem, warzywa sezonowe, mleko, kawa, herbata.
- **obiad:** I danie – zupa (- ok. 400 ml/osobę, II danie – ziemniaki, frytki, kasze – ok. 200 g / osobę, porcja mięsa – zrazy wieprzowe, wołowe, de volaille, kotlet schabowy, drobiowy, karkówka – ok. 120 g (ok.2,5 porcji/osobę), gotowane warzywa – ok. 150 g/osobę – ok. 150 g/osobę, soki, woda mineralna, kawa, herbata.
- **deser:** rogalik, drożdżówka, pączek lub ciasto – ok. 1,5 porcji /osobę, kawa, herbata.
- **kolacja:** danie ciepłe mięsne - 1,5 porcji/osobę, sałatka, min.2 rodzaje wędlin, warzywa sezonowe, masło, pieczywo, kawa, herbata.
- **posiłek w terenie:** danie ciepłe jednogarnkowe (np. zupa gulaszowa, bigos, żeberka, fasolka po bretońsku) – ok. 400g/os., pieczywo, kawa, herbata.
- **obiadokolacja:** I danie, II danie (jak wyżej przy obiedzie), sałatka (grecka, kapusta biała, czerwona, pekińska) – ok. 150 g/osobę, wędliny, sery, warzywa sezonowe, kawa, herbata.

- Posiłki podawane w formie szwedzkiego bufetu – na półmiskach
- Do dyspozycji gości przez całą dobę powinny być dostępne: woda mineralna, soki i owoce.
- Posiłki wydawane będą o wcześniej ustalonych porach w godzinach od 6.00 rano do 22.00 z możliwością przesunięcia o kilka godzin w zależności od powrotu myśliwych z polowania. Konkretnie godziny wydawania posiłków ustalone będą z leśniczym ds. łowieckich lub osobą przez niego wyznaczoną, o czym Wykonawca będzie informowany na bieżąco.
- Usługa przygotowania „posiłku w terenie” jest dodatkowo płatna i obejmuje przygotowanie prowiantu wydawanego w terenie podczas polowania zbiorowego. Posiłek powinien zostać odpowiednio przygotowany do transportu w zamykanych, atestowanych pojemnikach i termosach (znajdujących się na wyposażeniu OHZ należących do Zamawiającego), zabezpieczonych przed zanieczyszczeniem oraz zapewniających utrzymanie właściwej temperatury posiłku oraz zasadę odrębności dla poszczególnych elementów posiłku –; Organizacja i koszt transportu leży po stronie Zamawiającego. Posiłek powinien być gotowy do transportu na godzinę podaną przez leśniczego ds. łowieckich. Jedna „sztuka” usługi posiłku w terenie obejmuje cały posiłek przygotowany dla wszystkich uczestników polowania, tj. myśliwych, naganiaczy i podprowadzających podczas jednego dnia polowania zbiorowego.
- Posiłki muszą być świeże, urozmaicone i w miarę możliwości uwzględniać ewentualne oczekiwania gości oraz prośby o zmianę menu. W kolejnych dniach trwania imprezy nie mogą się powtarzać, chyba że impreza trwa dłużej jak 5 dni
- Usługa obejmuje również obsługę kelnerską (w tym schludne nakrycie stołu, podawanie

posiłków, sprzątanie po zakończonym posiłku). Stoły przed każdym posiłkiem powinny być czyste i wyposażone w nowe nakrycie (w tym obrusy, serwetki, itp.)

- Zakup artykułów spożywczych niezbędnych do przyrządzania posiłków następuje na własny koszt i staranie Wykonawcy. Koszty z tym związane są w kalkulowane w cenę usługi.
- Usługa gastronomiczna dla pilota-tłumacza obejmuje taką samą ilość i rozmiar posiłków jak w przypadku wyżywienia myśliwego. Usługa gastronomiczna pilota-tłumacza nie jest elementem każdej imprezy myśliwskiej, a konieczność wykonania ww. usługi zostanie każdorazowo wyszczególniona na zleceniu. Pilota-tłumacza nie dotyczą pozostałe usługi, tj. sprzątania oraz prania.

W ramach usługi: zakup produktów, materiałów oraz robocizna.

Usługi sprzątania

Usługi sprzątania obejmują sprzątanie kuchni (w tym bieżące mycie naczyń oraz całego wyposażenia kuchni), pokoi hotelowych, łazienek, jadalni, pomieszczeń gospodarczych, korytarzy, schodów itp.) – tj. odkurzanie, ścieranie kurzu, czyszczenie mebli, mycie podłóg, mycie okien, sprzątanie sanitariatów, wymiana pościeli i ręczników według bieżących potrzeb oraz obowiązkowo po każdym pobycie myśliwych. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pokoi w ciągu 48h od momentu zakończenia imprezy myśliwskiej i opuszczenia pokoi przez gości. Jeżeli w czasie krótszym niż 48h przewiduje się ponowne zakwaterowanie gości w związku z rozpoczęciem nowej imprezy, usługa sprzątania musi zostać wykonana natychmiastowo.

Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego utrzymywania czystości w budynku, również w okresie kiedy nie odbywają się imprezy myśliwskie zlecone przez Zamawiającego. Przed udostępnieniem pokoi dla gości, każdorazowo należy dokonać sprawdzenia czystości pomieszczenia, a w razie konieczności wykonać usługę sprzątania.

W ramach usługi: zakup środków czyszczących oraz robocizna.

Usługi prania

Usługa obejmuje:

- pranie pościeli i ręczników - bezpośrednio po każdym pobycie myśliwych, każdorazowo wymiana ręczników na życzenie gości
- pranie narzut, koców – raz na miesiąc
- pranie zasłon, firan – raz na kwartał

W ramach usługi: zakup środków piorących oraz robocizna.

3.2 Wykonawca jest zobowiązany do realizowania usługi gastronomicznej (w tym przygotowania posiłków) na terenie kwatery myśliwskiej o numerze inwentarzowym 165/6 zlokalizowanej na terenie Ośrodka Hodowli Zwierzyny Kąty (zwany dalej „OHZ Kąty”). W tym celu Nadleśnictwo Łopuchówko umożliwi Wykonawcy dzierżawę przedmiotowego budynku na czas trwania realizacji zamówienia polegającego na „**Wykonaniu usług hotelarsko – gastronomicznych w budynku kwatery myśliwskiej Nadleśnictwa Łopuchówko**”.

3.3. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca będzie korzystać z pomieszczeń kwatery myśliwskiej o pow. Użytkowej 175,04 m² według stawki miesięcznej czynszu w łącznej wysokości **3 823,53 zł netto** określonej Zarządzeniem Nadleśniczego Nadleśnictwa Łopuchówko nr 37/2021 z dnia 21.04.2021 r. Wzór umowy dzierżawy kwatery myśliwskiej o numerze inwentarzowym 165/6 stanowi **Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego**.

3.4. Zaleca się, aby wykonawca dokonał wizji lokalnej miejsca przeznaczonego do pełnienia usługi gastronomicznej tj. kwatery myśliwskiej o nr inwentarzowym 165/6 oraz jej otoczenia, a także zdobył wszelkie dodatkowe informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty, zawarcia umowy na pełnienie usług gastronomicznych. Koszt dokonania wizji lokalnej ponosi wykonawca. W celu dokonania wizji lokalnej miejsca przeznaczonego do pełnienia usługi gastronomicznej tj. kwatery myśliwskiej, Zamawiający prosi o uprzedni kontakt z Zamawiającym celem ustalenia dokładnego

terminu spotkania z przedstawicielem Zamawiającego.

3.5. Wykonawca wyznaczy koordynatora, bezpośrednio odpowiedzialnego za obsługę, kontakty i koordynację organizacji zabezpieczenia obsługi gastronomicznej polowań komercyjnych na terenie OHZ Kąty.

3.6. Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego o dacie planowanego polowania komercyjnego, liczbie uczestników i innych niezbędnych szczegółach niezwłocznie po uzyskaniu przez Zamawiającego informacji z Regionalnej Dyrekcji Lasów Państwowych w Poznaniu z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem.

3.7. Wykonawca zobowiązuje się w pierwszej kolejności obsłużyć imprezy polowań komercyjnych oraz inne imprezy okolicznościowe zlecone przez Wydierżawiającego.

3.8. Na etapie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia rozmiaru czynności wykazanych w szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, w przypadku:

- zaistnienia okoliczności uzasadnionych interesem gospodarczym Zamawiającego,
- w przypadku wystąpienia innych ważnych przyczyn, w szczególności: zmniejszenia popytu na usługę objętą zamówieniem, okoliczności wywołane przez klęski żywiołowe i katastrofy naturalne,
- otrzymania od jednostki nadrzędnej (RDLP Poznań) pisemnej (mailowej) informacji o konieczności zmniejszenia rozmiaru czynności wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia.

W związku z powyższym Zamawiający dopuszcza możliwość redukcji zamówienia (wartości umowy). W przypadku zmniejszenia zamówienia, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie proporcjonalnemu zmniejszeniu. Ostateczne rozliczenie usług gastronomicznych i sprzątnięcia zostanie dokonane na podstawie faktycznej liczby serwowanych posiłków oraz wykorzystania miejsc noclegowych. Pobyt myśliwych komercyjnych jest liczony w postaci „osobodni”, tj. wyżywienie i zakwaterowanie jednej osoby na jedną dobę. Zakwaterowanie jest możliwe w pokoju 1-osobowym lub 2-osobowym.

Zamawiający zastrzega iż zmniejszenie rozmiaru przedmiotu zamówienia nie może być większe niż 60 % wartości umowy netto.

3.9. Zamawiający dopuszcza powierzenie zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Wykonawca ma obowiązek zawrzeć w ofercie informację dotyczącą podwykonawstwa. Brak powyższej informacji w ofercie oznaczać będzie, że Wykonawca nie będzie korzystać z podwykonawstwa przy realizacji zamówienia.

3.10 Wykonawca zobowiązany jest na każde wezwanie Zamawiającego okazać mu aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne niezbędne w pracy przy żywieniu zbiorowym w odniesieniu do osób uczestniczących w realizacji zamówienia w części obejmującej usługę gastronomiczną.

3.11. Zamawiający przekaże Wykonawcy według spisu protokolarnego wszelkie wyposażenie kuchenne znajdujące się w kwaterze myśliwskiej Kąty celem wykorzystania podczas świadczenia usługi.