

Opis przedmiotu zamówienia

dot. zamówienia publicznego pn. "Usługi w zakresie kompleksowego utrzymania i obsługi kwatery łowieckiej Kubryk w Nadleśnictwie Milicz w roku gospodarczym 2026/2027"

1.1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług o charakterze hotelarsko-gastronomicznym oraz porządkowym w kwaterze łowieckiej „Kubryk”, obejmujących w szczególności:

- przygotowanie i wydawanie posiłków,
- utrzymanie czystości pomieszczeń i części wspólnych,
- utrzymanie gotowości obiektu do przyjęcia gości,
- bieżącą obsługę pobyków gości.

1.2. Zakres rzeczowy

A. Usługi gastronomiczne

Lp.	Rodzaj prac	Jednostka	Ilość jednostek
1	Przygotowanie posiłków obejmujących całodzienne wyżywienie myśliwych w tym:		
	śniadanie	os/dzień	300
	obiad	os/dzień	300
	kolacja	os/dzień	300
	Uroczysta kolacja	os/dzień	50
2	Przygotowanie posiłków obejmujących całodzienne wyżywienie pozostałych osób w tym:		
	śniadanie	os/dzień	300
	obiad	os/dzień	300
	deser	os/dzień	300
	kolacja	os/dzień	300
3	Przygotowanie posiłku dla naganki i obsługi polowania	os/dzień	350

Zakres usług gastronomicznych obejmuje:

1	Przygotowanie posiłków obejmujące całodienne wyżywienie myśliwych.	<p>Przygotowanie i dostarczenie posiłków obejmujących całodienne wyżywienie posiłku dla myśliwych z własnych produktów, wraz z podaniem posiłków oraz sprzątnięciem po posiłku pomieszczeń jadalni, kuchni oraz myciem naczyń i sprzętu przy użyciu własnych materiałów. Posiłki obejmują następujące dania, podawane w ilościach zapewniających pełne wyżywienie uczestników, zgodnie ze standardem usług gastronomicznych:</p> <p>śniadanie – pieczywo, masło, trzy rodzaje wędlin, trzy rodzaje sera, dżem, płatki, mleko, kawa, herbata, kakao, soki, woda mineralna, owoce, warzywa, przyprawy, ciepły posiłek: np. tosty, parówki, jajecznicą;</p> <p>obiad: zupa, drugie danie: minimum dwa rodzaje mięsa (w tym raz w trakcie pobytu dziczyzna lub ryby), ziemniaki, kluski śląskie, kasza, makaron, sos, dwa rodzaje surówek, kompot ze świeżych owoców, deser (ciasta własnego wypieku, kawa, herbata);</p> <p>kolacja - pieczywo, masło, trzy rodzaje wędlin, trzy rodzaje sera, świeże warzywa, sałatka, kawa, herbata, posiłek na gorąco: bigos, leczko, udka, golonka.</p> <p>obiadokolacja / uroczysta kolacja - zupa podawana w wazach, drugie danie w tym: dwa rodzaje mięsa, ziemniaki/kluski śląskie/kasza/makaron, sos, dwa rodzaje surówek, kompot lub sok, pieczywo, masło, dwa rodzaje wędlin, dwa rodzaje sera, świeże warzywa, sałatka, kawa, herbata, deser (ciasto, galaretka, lody itp.)</p> <p>Wydawanie posiłków odbywa się w godz. Od 6.00-22.00 z możliwością przesunięcia do kilku godzin, w zależności od pory powrotu myśliwych z polowania.</p>
2	Przygotowanie posiłków obejmujące całodienne wyżywienie pozostałych osób	<p>Przygotowanie i dostarczenie posiłków obejmujących całodienne wyżywienie z własnych produktów wraz z podaniem posiłków oraz sprzątnięciem po posiłku pomieszczeń jadalni, kuchni oraz myciem naczyń i sprzętu przy użyciu własnych materiałów. Posiłki obejmują:</p> <p>śniadanie – pieczywo, masło, wędlina, ser, dżem, płatki, mleko, kawa, herbata, warzywa, ciepły posiłek: np. parówki, jajecznicą;</p> <p>obiad – zupa, drugie danie: porcja mięsa, ziemniaki, kasza, makaron, surówka, kompot, sos, ryż;</p> <p>deser – ciasto, kawa, herbata (serwowane podczas przerwy kawowej w ramach szkoleń)</p> <p>kolacja – pieczywo, masło, wędlina, ser żółty, kawa, herbata, posiłek na gorąco: bigos, leczko, udka, golonka.</p> <p>Wydawanie posiłków odbywa się w godz. od 6.00-22.00</p>
3	Przygotowanie posiłków do lasu dla naganki i obsługi polowania	<p>Usługa obejmuje przygotowanie prowiantu wydawanego w terenie (przykładowo: bigos, zupa fasolowa lub grochowa z wkładką, zupa gulaszowa) + pieczywo + kawa i herbata. Dodatkowo pieczywo bez ograniczeń + smalec domowy i ogórek kiszony</p>

B. Utrzymanie czystości w obiekcie

Lp.	Rodzaj prac	Jednostka	Ilość jednostek
4	Utrzymanie czystości w pomieszczeniach wspólnych kwatery łowieckiej – opłata ryczałtowa	miesiąc	11
5	Utrzymanie czystości w pokojach hotelowych*	os/pobyt	250

* w przypadku noclegu 1 osoby w pokoju dwuosobowym utrzymanie czystości będzie rozliczane jako pobyt w pokoju jednoosobowym

Zakres sprzątnia obejmuje:

4	Utrzymanie czystości w pomieszczeniach wspólnych kwatery łowieckiej	<p>Usługa utrzymania czystości we wszystkich pomieszczeniach wspólnych kwatery (z wyłączeniem funkcyjnego lokalu mieszkalnego i kancelarii leśniczego), wykonywana w celu utrzymania gotowości obiektu do przyjęcia gości oraz sprzątanie części udostępnionej dla potrzeb Leśnictwa Łowieckiego i Leśnictwa Bukowice (toaleta na parterze obiektu) polegająca na sprzątaniu przy użyciu własnych narzędzi, materiałów i środków czystości. Obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sprzątanie łazienek wspólnych i ciągu komunikacyjnego do nich prowadzącego - każdorazowo po stwierdzeniu zabrudzeń oraz przed przyjazdem gości, 2) sprzątanie klatki schodowej, jadalni, salonu oraz pozostałych pomieszczeń a także ich wietrzenie - każdorazowo po stwierdzeniu zabrudzeń oraz przed przyjazdem gości, 3) utrzymanie w czystości stolarki okiennej i drzwiowej, praniu firan każdorazowo po stwierdzeniu zabrudzeń, jednak nie rzadziej niż raz w kwartale, 4) zakup i uzupełnianie sanitariatów w papier toaletowy, mydło, opróżnianie kubłów na śmieci wraz z wymianą, 5) obsługę ekspresu do kawy, odkamienianie czajników dostępnych w salonie i aneksie kuchennym, 6) utrzymanie czystości mebli i wyposażenia znajdujących się w częściach wspólnych 7) odśnieżanie schodów wejściowych i dojeżdż do obiektu
5	Utrzymanie czystości w pokojach hotelowych	<p>Usługa utrzymania czystości w pokojach hotelowych polega na przygotowaniu pokoi do zakwaterowania oraz sprzątanie po wyjeździe gości. Polega na sprzątaniu przy użyciu własnych narzędzi, materiałów i środków czystości.</p> <p>Usługa obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sprzątanie i dezynfekcję pokoi i przynależnych do nich łazienek 2) wymianę oraz pranie pościeli i ręczników 3) ubranie pościeli 4) wietrzenie pomieszczeń 5) utrzymanie czystości mebli i wyposażenia pokoi

Zamawiający wskazuje, że w dyspozycji Zamawiającego pozostają sanitariaty na parterze oraz pokój na poddaszu, które będą udostępnione przez cały rok dla potrzeb pracowników nadleśnictwa, w tym w szczególności leśnictwa łowieckiego, w związku z czym powinny być sprzątane według potrzeb.

Załącznik nr 1 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia

Kwaterna łowiecka posiada okresy ograniczonego wykorzystania wynikające ze specyfiki gospodarki łowieckiej (w szczególności poza sezonem polowań oraz w dniach bez zaplanowanych pobyków). W związku z powyższym Zamawiający dopuszcza i oczekuje aktywnego promowania obiektu przez Wykonawcę w celu pozyskiwania klientów zewnętrznych. Jednakże Zamawiający zachowuje pierwszeństwo w korzystaniu z obiektu. Terminy dla Zamawiającego będą zgłaszane z wyprzedzeniem i mają charakter nadrzędny względem rezerwacji komercyjnych.

W celu zapewnienia efektywnego wykorzystania kwatery łowieckiej oraz zwiększenia jej dostępności dla potencjalnych użytkowników, Zamawiający wprowadza mechanizm zróżnicowania wynagrodzenia ryczałtowego Wykonawcy dotyczącego utrzymania czystości w pomieszczeniach kwatery (pkt 4) w zależności od poziomu obciążenia obiektu. Nadleśnictwo informuje, że przeciętne obciążenie z lat 2022-2025 wynosiło 50 osobodni w miesiącu. W związku z powyższym cena zawarta w ofercie będzie zróżnicowana w zależności od miesięcznego obciążenia odpowiednio:

- 0 osobodni wysokość wynagrodzenia wyniesie 25 % wartości ryczałtu
- do 20 osobodni wysokość wynagrodzenia wyniesie 50 % wartości ryczałtu
- między 21 a 39 osobodni wysokość wynagrodzenia wyniesie 75 % wartości ryczałtu
- 40 i więcej osobodni wysokość wynagrodzenia wyniesie 100 % wartości ryczałtu

Zamawiający wskazuje, że wynagrodzenie na poziomie 25 % wartości ryczałtu w przypadku braku obciążenia obejmuje wyłącznie koszty utrzymania minimalnej gotowości operacyjnej obiektu, w szczególności zabezpieczenia sanitarnego, technicznego oraz utrzymania czystości w zakresie niezbędnym do zachowania obiektu w stanie umożliwiającym jego dalsze użytkowanie.

Ponadto Zamawiający przyznaje premię finansową w przypadku rezerwacji noclegów przez klientów, zorganizowanych przez Wykonawcę w wysokości 25 % uzyskanego przychodu netto od przedmiotowych rezerwacji z zastrzeżeniem, że rezerwacje te nie mogą kolidować z terminami rezerwacji wskazanymi przez Nadleśnictwo. W związku z powyższym Wykonawca powinien prowadzić aktywne pozyskiwanie klientów dowolnymi kanałami. Premia wypłacana jest na podstawie zestawienia sprzedaży za dany miesiąc, po jego zatwierdzeniu przez Zamawiającego.

Przez przychód netto rozumie się wartość usług noclegowych i gastronomicznych zrealizowanych na rzecz klientów zewnętrznych, pomniejszoną o należny podatek VAT oraz pomniejszoną o koszt usługi utrzymania czystości w pokojach hotelowych przypisanych do przedmiotowych klientów. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji sprzedaży oraz udostępniania jej Zamawiającemu na każde żądanie. Premia obejmuje całość usług świadczonych na rzecz klientów zewnętrznych, w tym w szczególności noclegi oraz usługi gastronomiczne realizowane na terenie kwatery łowieckiej.

Jednocześnie Zamawiający umożliwia organizowanie przez Wykonawcę imprez z wykorzystaniem jadalni, salonu oraz wiaty ogniskowej, niezleconych przez Zamawiającego. Opłata niezależnie od ilości osób wyniesie:

- 700 zł netto / 1 dzień imprezy za wykorzystanie jadalni wraz z salonem i wiaty ogniskowej
- 500 zł netto / 1 dzień imprezy za wykorzystanie wyłącznie jadalni wraz z salonem
- 300 zł netto / 1 dzień imprezy za wykorzystanie wyłącznie wiaty ogniskowej.

Sytuacja taka wymaga mailowego zgłoszenia na co najmniej 7 dni przed zdarzeniem. Termin imprezy uzgadniany jest każdorazowo z przedstawicielem Nadleśnictwa i nie może on kolidować z zamówieniami pobyków przekazanych Wykonawcy do realizacji przez Zamawiającego. Po realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest do doprowadzenia jadalni i salonu i wiaty ogniskowej do stanu sprzed imprezy. Za wszelkie zniszczenia odpowiada Wykonawca. Strony ustalają 7-dniowy termin płatności faktury, wystawianej przez Zamawiającego na koniec każdego miesiąca, zawierającej ilość zrealizowanych imprez w danym miesiącu.

1.3 Miejsce realizacji

Kwatera Łowiecka „Kubryk”
Krzyszków 1, 56-321 Bukowice

1.4. Rozliczenia

- Sprzątanie rozliczane za osobę/pobyt (jednorazowo)
- W przypadku pobytu przechodzącego na kolejny miesiąc → rozliczenie w miesiącu zakończenia pobytu
- Usługi gastronomiczne rozliczane wg faktycznej liczby wydanych posiłków
- Ryczałt miesięczny obejmuje gotowość operacyjną obiektu i jest zależny od obłożenia
- Opłaty eksploatacyjne związane z utrzymaniem obiektu i świadczeniem usług (prąd, woda, ogrzewanie, podatek od nieruchomości, przeglądy i ubezpieczenie, telewizja) ponosi Zamawiający.
- Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie kuchni cateringowej i jadalni wraz z wyposażeniem znajdującym się na kwaterze łowieckiej do przygotowania gotowych posiłków. Za korzystanie z pomieszczeń wraz z wyposażeniem Strony ustalają odpłatność w wysokości 5 % wartości netto usług oszacowanych w ofercie Wykonawcy, polegających na przygotowaniu posiłków. Opłata obejmuje korzystanie z pomieszczeń, wyposażenia oraz mediów związanych z przygotowaniem posiłków. Rezygnacja z udostępnienia wyposażenia nie powoduje zmian kwoty odpłatności.

1.5. CPV

- 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
- 90910000-9 – usługi sprzątania
- 90620000-9 – usługi odśnieżania

1.6 Kontrola

Zamawiający uprawniony jest do kontroli realizacji usług w każdym czasie, za pośrednictwem upoważnionych pracowników to jest: Sekretarza Nadleśnictwa, Specjalisty SL ds. łowieckich, Leśniczego łowieckiego, Leśniczego Leśnictwa Bukowice oraz Leśniczego Leśnictwa Kubryk.

2. Wymagania wobec Wykonawcy

2.1. Personel

zatrudnienia na podstawie umowy o pracę (jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy (tekst jedn. Dz.U z 2025 r. poz.277 z późn.zm) osób wykonujących

- przygotowanie posiłków,
- sprzątanie,

personel gastronomiczny musi posiadać:

- aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,
- doświadczenie w gastronomii zbiorowej.

2.2. Organizacja pracy

Wykonawca zapewni:

- ciągłość usług (również w weekendy i święta),
- elastyczność w dostosowaniu usług do harmonogramu polowań,
- obsługę grup zorganizowanych.
- Ubezpieczenie OC w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 50 000 zł.

2.3. Materiały i sprzęt

Wykonawca zapewnia:

- środki czystości,
- sprzęt do sprzątnia,
- produkty spożywcze,
- drobne wyposażenie eksploatacyjne.

2.4. Odpowiedzialność

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

- jakość usług,
- bezpieczeństwo sanitarne,
- powierzone mienie

3. Postanowienia dodatkowe

- Zamawiający dopuszcza sezonowość usług
- Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości usług $\pm 30\%$
- Dopuszcza się organizację posiłków na zewnątrz (np. ognisko, wiata)
- Możliwość świadczenia usług dodatkowych (np. catering w terenie)
- Zamawiający dopuszcza świadczenie usług na rzecz klientów zewnętrznych bez każdorazowej zgody, pod warunkiem:
 - niekolidowania z rezerwacjami Zamawiającego,
 - informowania Zamawiającego o planowanych wydarzeniach
- Pomieszczenia wraz z wyposażeniem Zamawiający przekaże wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym z oceną stanu wyposażenia. Po zakończeniu umowy Wykonawca dokona zwrotu ww. pomieszczeń i sprzętu protokolarnie z ponowną oceną stanu wyposażenia. Za ponadnormatywne zużycie wyposażenia lub uszkodzenie nie wynikające z bieżącego użytkowania Wykonawca obciążony zostanie kosztami naprawy lub zakupu uszkodzonego sprzętu.
- W przypadku zdarzeń niezależnych od Wykonawcy (np. awarie, brak dostaw mediów), Strony dopuszczają czasowe ograniczenie zakresu usług.

Załącznik:

Szczegółowe zestawienie pomieszczeń