

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zapewnienie kompleksowego wyżywienia w kwaterze myśliwskiej w Zamrzenicy

I. Przedmiot zamówienia – informacje ogólne

Świadczenie usług przygotowywania i serwowania posiłków dla grup myśliwych w kwaterze myśliwskiej w Zamrzenicy w okresie od podpisania umowy do 30 kwietnia 2023 r. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług całodziennego pełnego wyżywienia w zakresie 500 osobodni*. Zakres ten dotyczy całego okresu obowiązywania zamówienia. W zakres przygotowania i wydawania posiłków wchodzi również sprzątanie pomieszczenia jadalni i kuchni wraz z umeblowaniem i sprzętem kuchennym, zmywanie naczyń kosztem i staraniem wykonawcy.

* Ilość osobodni jest wielkością orientacyjną ustaloną na podstawie wykonania przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania, przyjętą dla celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji tj. możliwość zmniejszenia (maksymalnie o 40% wartości zamówienia) lub zwiększenia (maksymalnie o 40% wartości) ilości usług przewidzianych do wykonania. Wykonawcy, z którym zamawiający podpisze umowę, nie przysługuje roszczenie o realizację usługi w wielkościach podanych powyżej. Zamawiający zastrzega sobie również możliwość zmniejszenia poza wskazane wyżej wielkości lub całkowitej rezygnacji z realizacji umowy, w przypadku ograniczenia ilości myśliwych, w związku z obostrzeniami wynikającymi z pandemii COVID-19.

II. Przedmiot zamówienia – informacje szczegółowe

1. Miejsce świadczenia usługi – Kwatera Myśliwska w Zamrzenicy, Zamrzenica 1A, 89-510 Bysław, posiłki w wersji dla polowania zbiorowego w miejscu wskazane przez Zamawiającego, incydentalnie inne wskazane przez zamawiającego miejsce, w zasięgu administracyjnym Nadleśnictwa Zamrzenica (catering we wskazane miejsce).

Obiekt kwatery myśliwskiej w Zamrzenicy mieści się w tym samym budynku co mieszkanie służbowe. Wejście do kwatery i mieszkania służbowego jest wspólne. Kwatera posiada odrębną kuchnię i jadalnię.

2. Wymagania i warunki dotyczące zamówienia

1) Zamawiający wymaga aby posiłki były serwowane na terenie kwater myśliwskich.

2) Zamawiający wymaga przygotowania i serwowania następujących posiłków:

a) Posiłki w wersji podstawowej obejmują całodziennne wyżywienie i składają się na nie:

- śniadanie (w tym na życzenie myśliwych, kanapki i napój gorący przed wyjściem rannym na polowanie),
- obiad,
- ciasto i kawa po obiedzie,
- kolacja,
- kawa i herbata kilka razy dziennie w trakcie i po każdym ww. posiłku (według życzeń myśliwych) – wliczone w cenę posiłku.

b) Posiłki w wersji dla polowania zbiorowego obejmują:

- śniadanie – jak w wersji podstawowej,
- posiłek do lasu (zupa z kawałkami mięsa – co najmniej 0,5 l/osobę, plus kiełbasa – co najmniej 100 g/osobę, plus pieczywo – co najmniej 300 g/osobę, naczynia i sztucce

jednorazowego użytku, 3 litry kawy, 2 litry herbaty, śmietanka do kawy, cukier, cytryna do herbaty) – dla myśliwych i obsługi polowania,

- obiadokolacja – musi zawierać wszystkie elementy przewidziane dla obiadu i kolacji w wersji podstawowej, bez zupy.

Uwaga: W przypadku polowania zbiorowego, jeżeli myśliwi rezygnują z obiadokolacji w danym dniu, stawka za posiłek do lasu dla myśliwego i obsługi stanowi 40% stawki jak za obiad liczonej od każdego myśliwego.

c) Na śniadanie wymagane jest:

- kielbasa na gorąco (biała kielbasa, parówki, frankfurterki lub podobne) – co najmniej 2 szt/osobę,
- jajko sadzone lub jajecznica - co najmniej 2 szt./osobę,
- pieczywo – co najmniej 2 gatunki – bez limitowania ilości,
- masło – co najmniej 30 g/osobę,
- wędliny - co najmniej 100 g/osobę, nie mniej jak 2 rodzaje, na każde 4 dni pobytu myśliwych dziczyzna przynajmniej 2 razy (w tym pieczeń z dzika co najmniej 1 raz),
- sery żółte - co najmniej 100 g/osobę, nie mniej jak 2 rodzaje,
- sery topione lub pleśniowe - co najmniej 100 g/osobę, nie mniej jak 2 rodzaje,
- dżemy owocowe – co najmniej 30 g/osobę,
- miód - co najmniej 30 g/osobę,
- dodatki (np. grzyby marynowane, ćwikła, ogórki konserwowe, pomidory, ogórki świeże, papryka świeża, rzodkiewka) – co najmniej 200 g/osobę, nie mniej jak 4 rodzaje,
- jogurty dobrej jakości – nie mniej jak 1 szt/osobę,
- kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna do herbaty – bez limitowania ilości.

d) Na obiad wymagane jest:

- mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 300 g/osobę, co najmniej po 2 kawałki na osobę, na każde 4 dni pobytu myśliwych dziczyzna przynajmniej 2 razy (w tym pieczeń z dzika lub jelenia lub daniela lub sarny co najmniej 1 raz),
- ziemniaki gotowane, pieczone, zasmażane, itp. lub kasza, lub kluski, lub makaron – co najmniej 400 g/osobę,
- dodatki do mięsa (surówki jarzynowe, jarzyny gotowane, zasmażane, itp. ogórki konserwowe lub kiszzone, grzyby marynowane lub smażone, itp.)- co najmniej 200 g/osobę, nie mniej jak 3 rodzaje dodatków do jednego obiadu,
- zupa – co najmniej 0,5 l/osobę,
- pieczywo do zupy – co najmniej 100 g/osobę,
- kompot owocowy – co najmniej 150 g/osobę,
- woda mineralna niegazowana – co najmniej 0,3 l/osobę,
- ciasto domowej roboty (lub lody z bitą śmietaną lub galaretka owocowa z bitą śmietaną – co najmniej 100g/osobę, co najmniej 2 kawałki/osobę,
- kawa lub herbata do ciasta, śmietanka do kawy, cukier, cytryna do herbaty – bez limitowania ilości.

e) Na kolację wymagane jest:

- mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 200 g/osobę,
- do mięsa ziemniaki lub kasza lub makaron lub kluski (śląskie, leniwe), mieszanka warzywna, itp. – co najmniej 200 g/osobę,
- dodatki (ogórki konserwowe, kiszzone, ćwikła, buraki zasmażane, kapusta zasmażana, itp.) – co najmniej 150 g/osobę, co najmniej 2 rodzaje dodatków,
- wędliny – co najmniej 100 g/osobę, na każde 4 dni pobytu myśliwych dziczyzna przynajmniej 1 raz,

- sery żółte – co najmniej 100 g/osobę,
 - pieczywo – co najmniej 2 gatunki, bez limitowania ilości,
 - woda mineralna niegazowana – co najmniej 0,3 l/osobę,
 - kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna lub sok malinowy lub porzeczkowy do herbaty.
- 3) Temperatury potraw serwowanych myśliwym powinny wynosić odpowiednio:
- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) ok. 4°C,
 - dla zup na gorąco minimum ok. 75°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
- 4) Posiłki w kolejnych dniach trwania imprezy muszą być różnicowane, nie mogą się w kolejnych dniach powtarzać, chyba, że impreza trwa dłużej jak 5 dni.
- 5) Wydawanie posiłków odbywać się będzie w godzinach od 4.00 rano do 24.00 wieczorem.
- 6) Konkretnie godziny wydawania posiłków ustalane będą według życzenia myśliwych – uczestników imprezy, o czym wykonawca będzie informowany na bieżąco.
- 7) Zamawiający zastrzega, że ilość myśliwych będzie się zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo, na bieżąco wykonawca będzie informowany o ich ilości.
- 8) Zaopatrzenie w surowce i produkty następuje kosztem i staraniem wykonawcy.
- 9) Przy przygotowaniu posiłków wykonawca będzie mógł korzystać z urządzeń zamawiającego dostępnego w kwaterze tj. lodówka, zamrażarka, kuchenka gazowo-elektryczna, zmywarka oraz zastawy stołowej.
- 10) Za korzystanie z pomieszczeń i urządzeń stanowiących własność Zamawiającego, o których mowa powyżej wykonawca zapłaci zamawiającemu zryczałtowaną kwotę 5,00 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków. Do kwoty tej zostanie doliczony przewidziany prawem podatek VAT, z zastrzeżeniem pkt 11.
- 11) W przypadku niepełnych dni przygotowywania posiłków wykonawca zapłaci zamawiającemu następujące kwoty:
- za śniadanie 1,00 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków,
 - za obiad 2,50 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków,
 - za kolację 1,50 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków.
- 12) Wykonawca pokrywa koszty zużytego gazu.
- 13) Osoby bezpośrednio realizujące zamówienie muszą posiadać aktualne badania lekarskie obowiązujące pracowników gastronomii.
- 14) W zakres przygotowania i wydawania posiłków wchodzi również przygotowanie stołu w jadalni, przy czym do każdego posiłku wymagane są m. in.:
- czyste obrusy,
 - serwetki,
 - solidne i eleganckie sztucce,
 - szklanki do wody mineralnej,
 - podkładki izolujące pod naczynia z potrawami gorącymi,
 - roślinny element wystroju stołu (kwiaty świeże doniczkowe, cięte lub sztuczne, liście, gałązki, itp.),
 - świecznik ze świecami (jeden świecznik podwójny lub dwa pojedyncze) lub lampki oliwne.