

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Przedmiot zamówienia

„Świadczenie usług przygotowania i podawania posiłków dla myśliwych i innych osób”

Świadczenie usług przygotowania i podawania posiłków dla myśliwych i innych osób w Ośrodku Hodowli Zwierzyny Nadleśnictwa Lutówko w Sypniewie. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie od 1 maja 2021 r. do 30 kwietnia 2024 r., a w przypadku podpisania umowy po dniu 1 maja, od dnia podpisania umowy do 30 kwietnia 2024 r. Planowany zakres zamówienia obejmuje 1500 osobodni (tj. 1500 sztuk całodziennego wyżywienia) oraz 700 sztuk posiłków do lasu i 10 sztuk dopłat do uroczystej kolacji. Zakres ten dotyczy całego okresu obowiązywania zamówienia. W zakres przygotowania i podawania posiłków wchodzi również sprzątanie pomieszczenia jadalni (a w przypadku posiłku do lasu – miejsca wskazanego przez prowadzącego polowanie) i kuchni wraz z umeblowaniem i sprzętem kuchennym, zmywanie naczyń kosztem i staraniem Wykonawcy.

* Ilość osobodni oraz pozostałych wyliczeń jest wielkością orientacyjną ustaloną na podstawie wykonania obecnej umowy przez okres ostatnich 12 miesięcy przed sporządzeniem wniosku o wszczęcie postępowania oraz przewidywanego zapotrzebowania, przyjętą dla celu porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zastosowania prawa opcji tj. możliwość zwiększenia (maksymalnie **do 20% wartości**) ilości usług przewidzianych do wykonania. Wskazany w OPZ rozmiar prac wchodzących w zakres Przedmiotu Umowy ma charakter szacunkowy. Rozmiar prac zleconych do wykonania może być mniejszy od przedstawionego w OPZ, co jednak nie może być podstawą do jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

II. Miejsce świadczenia usługi

Obiekt kwatery myśliwskiej w Sypniewie mieści się w tym samym budynku co kancelaria służbowa leśniczego ds. łowieckich. Wejście do kwatery i kancelarii służbowej jest oddzielne. Kwatera posiada kuchnię, jadalnię oraz pokoje gościnne. Podczas trwania polowania zbiorowego miejsce świadczenia usługi podawania posiłków będzie zmienne – dotyczy podawania posiłku w terenie.

III. Wymagania i warunki dotyczące zamówienia

1. Zamawiający wymaga aby miejscem przygotowywania i podawania posiłków był Ośrodek Hodowli Zwierzyny Nadleśnictwa Lutówko w Sypniewie, Wybudowanie 16, 89-422 Sypniewo, a w przypadku zapewnienia posiłku do lasu – posiłek należy przygotować jak wyżej i podać na obszarze OHZ Nadleśnictwa Lutówko, miejsce wskazane w terenie przez prowadzącego polowanie.
2. Zamawiający wymaga przygotowania i podawania następujących posiłków:

2.1 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 lub ciastka,
- kolacja,
- kawa lub herbata kilka razy dziennie w trakcie i po każdym ww. posiłku (według życzeń myśliwych) – wliczone w cenę posiłku.

2.2. Posiłki w wersji dla polowania zbiorowego obejmują:

- śniadanie – jak w wersji podstawowej,
- posiłek do lasu (zupa z kawałkami mięsa – co najmniej 0,4 l/osobę, plus kiełbasa – co najmniej 100 g/osobę, plus pieczywo – co najmniej 150 g/osobę, naczynia i sztućce jednorazowego użytku, minimum 5 litrów kawy, minimum 5 litów herbaty, (śmietanka do kawy, cukier, ciastka, cytryna do herbaty – bez limitowania ilości) – dla myśliwych i obsługi polowania, ciasto lub ciastka,
- obiad – jak w wersji podstawowej,
- kolacja – jak w wersji podstawowej.

2.3. Na śniadanie wymagane jest (dopuszcza się formę podania: szwedzki stół):

- kiełbasa na gorąco (biała kiełbasa, 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,
- 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 / miód – co najmniej 50 g/osobę,
- dodatki (np. grzyby marynowane, czwikła, ogórki, pomidory, papryka, rzodkiewka itp.) – co najmniej 150 g/osobę, nie mniej jak 3 rodzaje,
- jogurty – o gramaturze nie mniejszej niż 150 g, co najmniej jak 1 szt./osobę, różne rodzaje,
- kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna do herbaty, sok owocowy, woda – bez limitowania ilości.

2.4. 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 3 dni pobytu myśliwych dziczyzna przynajmniej 1 raz (w tym pieczeń z dzika lub jelenia lub daniela lub sarny co najmniej 1 raz),
- ziemniaki gotowane lub pieczone lub zasmażane, itp. lub kasza lub kluski lub makaron – co najmniej 300 g/osobę,
- dodatki do mięsa (surówki jarzynowe, jarzyny gotowane, zasmażane, itp. ogórki konserwowe lub kiszane, grzyby marynowane lub smażone, itp.) – co najmniej 200 g/osobę, nie mniej jak 3 rodzaje dodatków do jednego obiadu,
- zupa – co najmniej 0,3 l/osobę,
- pieczywo do zupy – co najmniej 80 g/osobę,
- kompot owocowy – co najmniej 250 ml/osobę,
- woda mineralna niegazowana – co najmniej 250 ml/osobę,

- ciasto lub inny deser – co najmniej 2 kawałki/osobę, co najmniej 100 g/osobę
- kawa lub herbata, śmietanka do kawy, cukier, cytryna do herbaty - bez limitowania ilości.

2.5. Na kolację wymagane jest:

- mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 200 g/osobę, (np.: gulasz, stroganov, bigos itp.), na każde 3 dni pobytu myśliwych dziczyzna przynajmniej 1 raz,
- dodatki:
 - a) ogórki konserwowe, kiszone, pomidory, papryka itp. - co najmniej 100 g/osobę, co najmniej 2 rodzaje;
 - b) sałatka jarzynowa lub inna, itp. – co najmniej 100 g/osobę, co najmniej 2 rodzaje;
- wędliny – co najmniej 100 g/osobę, na każde 3 dni pobytu myśliwych dziczyzna przynajmniej 1 raz,
- sery żółte – co najmniej 100 g/osobę,
- masło – co najmniej 30 g/osobę,
- pieczywo – co najmniej 2 gatunki, bez limitowania ilości,
- woda mineralna niegazowana – co najmniej 250 ml/osobę,
- kawa, herbata, cukier, śmietanka do kawy, cytryna lub sok owocowy do herbaty - bez limitowania ilości.

3. Wymagana gramatura obejmuje dania po obróbce termicznej.

4. Temperatury potraw podczas podawania myśliwym do konsumpcji 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.

5. Posiłki w kolejnych dniach trwania imprezy muszą być różnicowane, nie mogą się powtarzać. Przygotowanie posiłków winno być w oparciu i z wykorzystaniem przepisów kuchni domowej staropolskiej. Należy uwzględnić w swojej ofercie możliwość przygotowania posiłków zgodnie z upodobaniami i preferencjami gości oraz stosowania przez nich diet np. wegańskiej, wegetariańskiej lub podobnych.

6. Gramatura porcji może ulec zmianie w zależności od życzeń, preferencji i przyzwyczajeń Gości po uprzednim ustaleniu z Wykonawcą.

7. Podawanie posiłków może odbywać się w godzinach od 4.00 rano do 24.00 wieczorem.

8. Konkretnie godziny podawania posiłków ustalane będą według życzenia myśliwych lub innych osób – uczestników imprez, o czym Wykonawca będzie informowany na bieżąco.

9. Zamawiający zastrzega, że ilość myśliwych będzie zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo, na bieżąco Wykonawca będzie informowany z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem o ich ilości. Podawanie

posiłków przewiduje się dla myśliwych i innych osób w zakresie obsługi jednego do nawet powyżej 20 osób znajdujących się w kwaterze i zamawiających obsługę w zakresie podawania posiłków.

10. Zaopatrzenie w surowce i produkty następuje kosztem i staraniem Wykonawcy. Surowce i produkty muszą być świeże i najwyższej jakości. Niedozwolone jest przygotowanie i podawanie posiłków z gotowych dań garmażeryjnych i półproduktów garmażeryjnych.
11. Przy przygotowaniu posiłków Wykonawca będzie mógł korzystać z mediów i urządzeń Zamawiającego dostępnych w kwaterze tj.: lodówka, zamrażarka, kuchenka gazowo-elektryczna, zmywarka oraz zastawy stołowej, garnków, patelni itp.
12. Za korzystanie z pomieszczeń i urządzeń stanowiących własność Zamawiającego, o których mowa powyżej Wykonawca zapłaci Zamawiającemu zryczałtowaną kwotę 7,00 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków. Do kwoty tej zostanie doliczony przewidziany prawem podatek VAT.
13. W przypadku niepełnych dni przygotowywania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kwoty:
 - za śniadanie 1,50 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków,
 - za obiad, 3,50 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków,
 - za kolację 2,00 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków,
 - za posiłek do lasu 2,00 zł netto od każdej osoby za każdy dzień przygotowywania posiłków.
14. Wykonawca pokrywa koszty zużytego gazu (butla gazowa).
15. Osoby bezpośrednio realizujące zamówienie muszą posiadać aktualne badania lekarskie obowiązujące pracowników gastronomii.
16. W zakres przygotowania i podawania posiłków wchodzi również przygotowanie stołu w jadalni, przy czym do każdego posiłku wymagane są m. in.:
 - podkładki izolujące pod naczynia z potrawami gorącymi,
 - roślinny element wystroju stołu (kwiaty świeże, doniczkowe, cięte lub sztuczne, lub inne estetyczne elementy dekoracyjne) – zakup po stronie Wykonawcy w uzgodnieniu z Zamawiającym,
 - świeczniki ze świecami – świeczki zapewnia Wykonawca.
17. Posiłki podawane myśliwym w terenie powinny być przygotowane w sposób bezpieczny nie powodujący obniżenia ich jakości i świeżości. Konkretną godzinę i miejsce posiłku ustali każdorazowo prowadzący polowanie. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, podawania i uprzątnięcia miejsca po posiłku.
18. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z OPZ, na terenie Ośrodka Hodowli Zwierzyny w Sypniewie wyłącznie na rzecz Zamawiającego.

B. Przedmiot zamówienia

„Świadczenie usług utrzymania czystości kwatery myśliwskiej i terenu zewnętrznego z

utrzymaniem terenów zielonych i czystości wokół kwatery Ośrodka Hodowli Zwierzyny Lasów Państwowych Nadleśnictwa Lutówko w Sypniewie”.

I ZAKRES I CZĘSTOTLIWOŚĆ WYKONANIA USŁUG

1. Sprzątanie kwatery myśliwskiej w Sypniewie polegające na odkurzaniu, zmywaniu podłóg, czyszczeniu wykładzin dywanowych (opcjonalnie), czyszczeniu i dezynfekcji urządzeń sanitarnych i innych elementów wyposażenia wraz z innymi pracami w pomieszczeniach wg zakresu rzeczowego wg częstotliwości o symbolu A, B.
2. Sprzątanie kwatery myśliwskiej w Sypniewie - prace na zewnątrz budynku wg potrzeb, wg zakresu rzeczowego - częstotliwości o symbolu C, D, (*7).
3. Sprzątanie kwatery myśliwskiej w Sypniewie wg zakresu rzeczowego i częstotliwości o symbolu razy/ rok.

Powierzchnia użytkowa budynku OHZ w Sypniewie:

1. Pokoje gościnne	- 135,49 m ²
2. Łazienki, WC	- 43,55 m ²
3. Komunikacja (przedsionki, korytarze, schody)	- 97,41 m ²
4. Kuchnia	- 24,00 m ²
5. Jadalnia	- 55,18 m ²
6. Sala kominkowa	- 39,96 m ²
7. Pomieszczenia techniczne (magazyny środków czystości, pościeli, pralnia, suszarnia, zaplecze kuchni)	- 37,51 m ²
8. Kotłownia	- 10,64 m ²

<u>Zakres rzeczowy zadania</u>			<u>Częstotliwość wykonania</u> (wariant lub częstość, zgodnie z zapisem w punkcie VIII)	
I. Odkurzanie i zmywanie podłóg:				
1.	Pokoje gościnne	- 135,49 m ²		A (*1)
2.	Jadalnia	- 55,18 m ²		A,B
3.	Komunikacja	- 97,41 m ²		A,B
4.	Łazienki	- 43,55 m ²		A (*1)
5.	Sala kominkowa	- 39,96 m ²		A,B
6.	Kuchnia	- 24,00 m ²		A,B
7.	Pomieszczenia techniczne (magazyny	- 37,51 m ²		D

		środków czystości, pościeli, pralnia, suszarnia, zaplecze kuchni)			
8.		Kotłownia	- 10,64 m ²		(* 7)
II. Odkurzenie i czyszczenie wykładzin dywanowych (ewentualne):					
1.		Pokoje gościnne			A (*1)
2.		Schody			A,B
III. Czyszczenie i dezynfekcja urządzeń sanitarnych:					
1.		Kabiny prysznicowe			A (*1)
2.		Brodziki			A (*1)
3.		Umywalki			A (*1)
4.		Sedesy			A (*1)
5.		Pisuary			A (*1)
6.		Lustra z oświetleniem			A (*1)
7.		Ściany z płytek w łazienkach			A (*1)
IV. Czyszczenie i dezynfekcja – działanie przeciwko Sars-CoV-2					
1.		Klamki drzwi i okien			A1
2.		Poręcze			A1
3.		Włączniki oświetlenia			B (*2)
4.		Uchwyty sprzętu AGD			B (*2)
5.		Baterie urządzeń sanitarnych			B (*2)
6.		Pokoje gościnne			(*8)
7.		Jadalnia			(*8)
8.		Sala kominkowa			(*8)
V. Odkurzenie, pranie, mycie i czyszczenie innych elementów wyposażenia:					
1.		Mycie okien: - Piwnica - Parter - Poddasze	- 26 szt. - 2 szt. - 15 szt. - 9 szt.		3 razy/rok (*2)
2.		Drzwi drewniane	- 38 szt.		3 razy/rok (*2)
3.		Łóżka drewniane	- 19 szt. (+2 dostawki)		3 razy/rok (*2)
4.		Fotele tapicerowane	- 5 szt.		3 razy/rok (*2)
5.		Krzesła tapicerowane	- 20 szt.		A
6.		Krzesła drewniane	- 4 szt.		A
7.		Szafy i szafki i pozostałe meble	- 25 szt.		A (*3)
8.		Lampki nocne	- 20 szt.		A (*3)
9.		Stoliki nocne	- 19 szt.		A (*3)
10.		Lampy i żyrandole	- 4 szt.		A
11.		Kaloryfery	- 40 szt.		A
12.		Wieszaki	- 14 szt.		A
13.		Zabudowa kuchni kpl. mebli	- 1 szt.		A,B
14.		Sofa i fotele	- 5 szt. (+ 2 dostawki)		A
VI. Inne prace w pomieszczeniach:					
1.		Pranie pościeli i ręczników			A (*4)
2.		Pranie serwet i serwetek			A (*6)
3.		Trzepanie koców			A

4.	Pranie koców			2 razy /rok (*5)
5.	Trzepanie i odkurzanie skór (ewentualnie)			A
6.	Odkurzanie żaluzji okiennych			A
7.	Trzepanie wycieraczek podłogowych			A,B
8.	Opróżnianie koszy na śmieci (segregacja śmieci i wynoszenie do pojemnika)			A,B
9.	Odkurzanie obrazów i trofeów			A
10.	Odkurzanie i mycie balustrady schodów			A
11.	Czyszczenie i dezynfekcja włączników światła i kontaktów w pomieszczeniach			A
12.	Uzupełnianie wody w parowniczkach na grzejnikach (ewentualnie)			D
13.	Pranie mat łazienkowych (ewentualnie)			A
14.	Zmywanie pojedynczych plam i zabrudzeń z boazerii oraz z ścian pokrytych farbami emulsyjnymi			A
15.	Mycie lodówki w jadalni			A
16.	Odkurzanie kominka			A
17.	Dezynfekcja kwatery OHZ filtrem powietrza UV – zapewnia Zamawiający			(*8)
Przy sprzątaniu, utrzymaniu czystości i dezynfekcji Wykonawca będzie mógł korzystać z urządzeń Zamawiającego dostępnych w kwaterze tj.: pralki, filtr UV itp.				
VII. Kompleksowa pielęgnacja i sprzątanie terenu zielonych:				
1.	Wiata przed budynkiem – zmiatanie, czyszczenie popielniczki, wyrzucanie śmieci	- 82,67 m ²		B
2.	Koszenie trawników, rozrzucanie ziemi z kretowisk (wymagane bieżące utrzymanie)	- 4359 m ²		D
3.	Przycinanie i pilenie żywopłotu	- 80 mb		D
4.	Koszenie kosą lub wykaszarką terenów zielonych	- 1000 m ²		(*7)
5.	Zmiatanie placu przed budynkiem gospodarczym, przed wiatą oraz chodnika przy kwaterze myśliwskiej (wymagane bieżące utrzymanie)	- 1406 m ²		D
6.	Wygrabianie trawników	- 4400 m ²		(*7)
7.	Odśnieżanie i likwidowanie gołoledzi (wymagane bieżące utrzymanie)	- 2400 m ²		D
8.	Sadzenie kwiatów i krzewów ozdobnych (materiał sadzeniowy, ziemię ogrodową i doniczki zabezpiecza Zamawiający). Kwiaty przed wejściem do budynku muszą kwitnąć przez cały okres wegetacji. W przypadku zaniedbania pielęgnacji kwiatów przez Wykonawcę, zobowiązany on jest do zakupu na swój koszt nowych kwiatów.			
9.	Podcinanie nisko zwisających gałęzi oraz zbieranie leżących gałęzi z całego terenu.			D
10.	Czyszczenie rynien oraz utrzymanie ich w sprawności technicznej.			D

11.	Udrożnianie wodościeków z liści, gałęzi i piasku.		D
12.	Wykaszenie chwastów i krzewów w odległości min. 1 m od ogrodzenia terenu OHZ (od zewnątrz).		(*7)
13.	Wykonawca wywozi zgrabione liście, skoszoną trawę i zebrane gałęzie na miejsce wskazane przez Zamawiającego, własnym kosztem.		
<u>Inne ustalenia</u>			
VIII. Warianty wymaganej częstotliwości wykonywania prac:			
A1	- Codziennie.		
A	- Przed każdą grupą gości, przy czym po wyjeździe grupy kwatera nie może pozostawać nie sprzątnięta dłużej jak 3 dni (jeżeli nie jest przewidywana w najbliższym czasie następna grupa gości).		
B	- W trakcie pobytu gości na kwaterze codziennie.		
C	- W zależności od potrzeby (stanu czystości obiektu/elementu wyposażenia), do uzgodnienia z Zamawiającym każdorazowo przed i po grupie gości.		
D	- W zależności od potrzeb.		
(*1)	- Dodatkowo wariant B, jeżeli zażądają tego goście.		
(*2)	- Dodatkowo przy każdym sprzątnięciu jeżeli wystąpi indywidualne nadmierne (rzucające się w oczy) zabrudzenie konkretnego okna, włącznika lub poręczy.		
(*3)	- Można ograniczyć do odkurzenia, jeżeli nie ma widocznych śladów zabrudzenia lub nieprzyjemnego zapachu.		
(*4)	- Powinien być zawsze jeden zestaw w zapasie.		
(*5)	- Dodatkowo pranie, jeżeli koc zostanie nadmiernie zabrudzony, w sposób nie wynikający bezpośrednio z upływu czasu.		
(*6)	- Muszą być zmieniane przed każdą grupą gości oraz ewentualnie w trakcie ich pobytu jeżeli zostaną poplamione.		
(*7)	- Przynajmniej dwa razy w roku (wiosna, jesień).		
(*8)	- Po wyjeździe gościa lub grupy gości min. 2 godziny pracy urządzenia przy czym po jego/ich wyjeździe, kwatera nie może pozostawać nie zdezynfekowana dłużej jak 3 dni.		
IX. Ewentualne prace			
Kwatera myśliwska Ośrodka Hodowli Zwierzyny w Sypniewie jest po remoncie w związku z czym mogą wystąpić naprawy gwarancyjne wymagające doraźnego posprzątania po ich wykonaniu.			
X. Inne wymagania:			
1.	Jeżeli częstotliwość prac została określona jako ilość razy w roku, powinna być rozłożona równomiernie w ciągu roku.		
2.	Sprzęt i środki do sprzątania zapewnia Wykonawca. Środki muszą być dobrej jakości i używane w ilości zapewniającej czystość, dezynfekcję urządzeń i powierzchni oraz świeży zapach.		
3.	Śmieci muszą być wyrzucane po wyjeździe każdej grupy oraz każdorazowo, jeżeli kosze są już przepełnione lub np. puste opakowania (kartony, butelki, puszki) leżą w innych miejscach.		
4.	Wykonawca zobowiązany jest do segregacji śmieci oraz do ich umieszczenia w przygotowanych kontenerach. Odpady biodegradowalne Wykonawca zobowiązany jest zagospodarować we własnym zakresie. Wywóz śmieci odbywa się po stronie Zamawiającego.		
5.	Baterie umywalkowe i kabinowe, umywalki, lustra, sedesy, kabiny prysznicowe,		

	brodziki muszą być umyte i wytarte w taki sposób aby nie było widać żadnych zabrudzeń (również w zakamarkach i szczelinach), śladów po kroplach wody i kamieniu oraz śladów po wycieraniu („mazaki”).
6.	Każdorazowo, niezwłocznie osoba sprzątająca zobowiązana jest do zgłoszenia telefonicznie i potwierdzenia pisemnie (e-mailowo) Zamawiającemu wszelkich uszkodzeń i awarii wyposażenia kwatery.
7.	W ramach sprzątania muszą być również usuwane z każdego miejsca pajęczyny, w sposób, który nie uszkadza ścian, boazerii, sufitów ani wyposażenia oraz nie pozostawia śladów tej operacji.
8.	Zabronione jest stosowanie środków czystości nie przeznaczonych do danej powierzchni oraz czyszczenie wodą powierzchni, które mogą ulec zniszczeniu pod wpływem wody.
9.	Zmywanie samą wodą musi być ograniczone tylko do czynności, gdzie używanie środków chemicznych jest niedopuszczalne lub niewskazane (np. zmywanie zanieczyszczeń z powierzchni pokrytych farbami emulsyjnymi).
10.	Pranie elementów wyposażenia (pościele, koce, serwety) wykonywane będzie z użyciem sprzętu Zamawiającego – środki piorące po stronie Wykonawcy.
11.	Worki na śmieci i papier toaletowy (wielowarstwowy) zapewnia Wykonawca, a żarówki do wymiany dostarczy Zamawiający.
12.	Środki chemiczne do odświeżania powietrza (zapachowe) dostarczy Wykonawca.
13.	Wykonawca zobowiązuje się do wykonania drobnych napraw we własnym zakresie, zarówno w budynku jak i na zewnątrz oraz innych prac zleconych np.: wiercenie otworów w ścianach, wieszanie obrazów lub trofeów łowieckich itp.
14.	Wykonawca zapewni bezpośredni kontakt osoby sprzątającej z przedstawicielem Zamawiającego w godzinach pracy biura (7.00 – 15.00).
15.	Za korzystanie z mediów (prąd, woda itp.), pomieszczeń i urządzeń stanowiących własność Zamawiającego podczas wykonywania przedmiotu umowy zawartego w Opisie Przedmiotu Zamówienia Wykonawca zapłaci Zamawiającemu zryczałtowaną kwotę 70,00 zł za każdy miesiąc korzystania. Do kwoty tej zostanie doliczony przewidziany prawem podatek VAT.
16.	W trakcie wykonywania przedmiotu umowy kwatera myśliwska Ośrodka Hodowli Zwierząt w Sypnie będzie sukcesywnie wyposażana w niezbędne meble, sprzęty kuchenne itp.
XI. Przeciwdziałanie pandemii SARS-CoV-2	
	W związku z przeciwdziałaniem rozprzestrzeniania się pandemii SARS-CoV-2 Wykonawca zobowiązany jest do codziennej dezynfekcji: klamek, poręczy, włączników światła, baterii sanitarnych środkami na bazie alkoholu zakupionymi w własnym zakresie. Zamawiający udostępnia nieodpłatnie filtr powietrza UV, który należy wykorzystywać do dezynfekcji kwatery OHZ zgodnie z punktem IV OPZ.