

Technologia prac

1	Przygotowanie posiłków obejmujące całodienne wyżywienie myśliwych.	<p>Przygotowanie i dostarczenie posiłków obejmujących całodienne wyżywienie + posiłku w teren 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:</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, jajecznica;</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, kawa, herbata, posiłek na gorąco: bigos, leczy, udka, golonka.</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, jajecznica;</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, leczy, 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>
4	Utrzymanie czystości w pomieszczeniach kwatery łowieckiej	<p>Usługa utrzymania czystości we wszystkich pomieszczeniach kwatery, z wyłączeniem funkcyjnego lokalu mieszkalnego, polegająca na sprzątnięciu przy użyciu własnych narzędzi, materiałów i środków czystości, obejmująca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sprzątnięcie po pobycie osób - każdorazowo po wyjeździe gości: <ol style="list-style-type: none"> a) sprzątnięcie pokoi i przynależnych do nich łazienek, b) wymianę, pranie i maglowanie pościeli oraz ręczników c) wietrzenie pomieszczeń 2) Ryczałtowa opłata stała obejmująca utrzymanie gotowości obiektu do przyjęcia gości oraz sprzątnięcie części udostępnionej dla potrzeb Leśnictwa Łowieckiego i Leśnictwa Bukowice: <ol style="list-style-type: none"> a) sprzątnięcie łazienek wspólnych i ciągu komunikacyjnego do nich prowadzącego każdorazowo po stwierdzeniu zabrudzeń, jednak nie rzadziej niż raz w tygodniu b) sprzątnięcie klatki schodowej, jadalni oraz pozostałych pomieszczeń a także ich wietrzenie, każdorazowo po stwierdzeniu zabrudzeń, jednak nie rzadziej niż raz w miesiącu oraz każdorazowo przed przyjazdem gości c) utrzymanie w czystości stolarki okiennej i drzwiowej, praniu firan każdorazowo po stwierdzeniu zabrudzeń, jednak nie rzadziej niż raz w kwartale, d) zakup i uzupełnianie sanitariatów w papier toaletowy, mydło, opróżnianie kubłów na śmieci wraz z wymianą worków na śmieci - na bieżąco e) odśnieżanie schodów wejściowych

1. Do kontroli w/w prac są osoby pełniące funkcje: Sekretarza Nadleśnictwa, Specjalisty SL ds. łowieckich, Leśniczego łowieckiego, Leśniczego Leśnictwa Bukowice oraz Leśnictwa Kubryk
2. 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. Rezygnacja z udostępnienia wyposażenia nie powoduje zmian kwoty odpłatności.
3. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem Zamawiający przekazuje 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.
4. 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, jednak sanitariaty nie rzadziej niż raz w tygodniu.
5. Opłaty eksploatacyjne związane z utrzymaniem obiektu i świadczeniem usług (prąd, woda, ogrzewanie, podatek od nieruchomości, przeglądy i ubezpieczenie, telewizja, internet) ponosi Zamawiający.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości świadczenia usług gastronomicznych i kwaterunku gości bez zgody Zamawiającego.