

## **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Wykonywanie usług cateringowych polegających na zapewnieniu wyżywienia dla gości Kwatery Myśliwskiej oraz innych osób

**1.** Miejsce realizacji: Kwatera Myśliwska Nadleśnictwa Rzepin, mieszcząca się w Rzepinie, ul. Leśna 2., 69-110 Rzepin, Budynek socjalno-techniczny Leśnej Bazy Lotniczej (LBL) znajdujący się na terenie lądowiska oddalonego o ok. 3 km od miejscowości Rzepin oraz teren znajdujący się w zasięgu administracyjnym Nadleśnictwa Rzepin oraz Ośrodka Hodowli Zwierzyny.

**2.** Specyfikacja rodzajowa usług cateringowych:

### **1) Śniadanie**

- 2 dania na ciepło (np. jajecznica i kiełbaski itp.),
- 4 rodzajów wędlin,
- 2 rodzaje pieczywa – jasne i ciemne (chleb + bułki),
- 3 rodzaje serów (w tym jeden biały – twaróg),
- masło,
- konfitura lub dżem,
- 3 rodzaje owoców,
- napoje ciepłe – kawa, herbata, + dodatki (cytryna, cukier, śmietanka do kawy),
- napoje zimne – gazowane i niegazowane,
- warzywa – sałata, pomidor, ogórek, itp.
  
- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp.)
  
- podanie śniadania odbywać się będzie w formie stołu szwedzkiego.

### **2) Obiad**

- I danie

- zupa - nie mniej niż 350 ml.

rodzaj zupy nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

- II danie

- 2 rodzaje mięs np. - wieprzowina, drób, wołowina, ryba - nie mniej niż 150 g.,
- 2 rodzaje surówek – nie mniej niż 150 g.,
- 2 rodzaje dań mącznych w postaci np.: ziemniaków, makaronu lub klusek śląskich, frytek, ryżu – nie mniej niż 250 g.

rodzaj II dania nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

- Deser

- ciasto – 2 rodzaje,
- owoce – 2 rodzaje.

- Napoje

- gorące – kawa, herbata + dodatki (cytryna, cukier, śmietanka do kawy),
- napoje zimne – gazowane, niegazowane.

- Zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).

### 3) Kolacja

- 1 danie na ciepło,
  - warzywa – sałata, pomidor, ogórek, itp.,
  - owoce – 2 rodzaje,
  - 4 rodzaje wędlin,
  - 3 rodzaje serów (w tym jeden biały – twaróg),
  - 2 rodzaje pieczywa – jasne i ciemne (chleb + bułki),
  - napoje ciepłe – kawa, herbata + dodatki (cytryna, cukier, śmietanka do kawy),
  - napoje zimne – gazowane, niegazowane.
- Zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki do napojów, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).
- podanie kolacji odbywać się będzie w formie stołu szwedzkiego.

### 4) Serwis kawowy dla uczestników szkoleń przeprowadzanych w Leśnej Bazie Lotniczej Nadleśnictwa Rzepin.

- napoje ciepłe – kawa, herbata + dodatki (cytryna, cukier, śmietanka do kawy).

- ciasto lub drożdżówka dla każdego z uczestników po dwie sztuki
- 4 rodzaje ciastek suchych.

Dostawa we własnym zakresie do LBL od godz. 10.00 do 11.00 w dniu szkolenia.

Codziennie po zakończeniu zajęć przez uczestników szkolenia w LBL należy dokonać prac porządkowych w miejscu wyznaczonym dla serwisu oraz wymiany zestawu naczyń i przygotowanie serwisu kawowego na dzień następny (niezbędne naczynia i sztucce oraz pogrzewacz wody zapewnia Nadleśnictwo Rzepin).

1 serwis kawowy powinien wystarczyć dla 12 osób – uczestników szkolenia.

## 5) Obiadokolacja

- I danie

- zupa – nie mniej niż 350 ml.,  
rodzaj zupy nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

- II danie

- 2 rodzaje mięs np. - wieprzowina, drób, wołowina, ryba - nie mniej niż 150 g.,
- 2 rodzaje surówek – nie mniej niż 150 g.,
- 2 rodzaje dań mącznych w postaci np.: ziemniaków, makaronu lub klusek śląskich, frytek, ryżu – nie mniej niż 250 g.

- Deser

- ciasto – 2 rodzaje,
- owoce – 2 rodzaje.

- Napoje

- gorące – kawa, herbata + dodatki (cytryna, cukier, śmietanka do kawy),
- napoje zimne – gazowane, niegazowane.

- Stół szwedzki

- warzywa – sałata, pomidor, ogórek, itp.,
- owoce – 3 rodzaje,
- 4 rodzaje wędlin,
- 3 rodzaje serów (w tym jeden biały – twaróg),
- 2 rodzaje pieczywa – jasne i ciemne (chleb + bułki).

- Zastawa – komplet naczyń szklanych i sztućców metalowych (talerze, szklanki, filiżanki do kawy i herbaty, łyżeczki, noże, widelce, itp. + nakrycia stołów).

### **6) Posiłek w plenerze dla myśliwych oraz obsługi polowań**

- zupa z wkładką lub bigos,
- ciasto lub drożdżówka,
- napoje ciepłe – kawa, herbata + dodatki (cytryna, cukier, śmietanka do kawy),
- 2 rodzaje pieczywa – jasne i ciemne (chleb lub bułki)
- Zastawa – komplet naczyń jednorazowych (kubeczki, widelce, łyżki, noże, miski itp. + nakrycia stołów). Dodatkowo worki na śmieci.

3. Nadleśnictwo informuje, że ten sam rodzaj posiłku (nie dotyczy serwisu kawowego w Leśnej Bazie Lotniczej Nadleśnictwa Rzepin) nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

4. Czas wydania posiłków:

I. Dla uczestników szkolenia w Leśnej Bazie Lotniczej Nadleśnictwa Rzepin.

- Śniadanie – 7.00 – 8.00
- Serwis kawowy – 10:00 - 11.00
- Obiad – 14.00 – 15.00
- Kolacja – 19.00

Śniadanie oraz kolacja przygotowana w formie tzw. stołu szwedzkiego.

Podane godziny mogą ulec zmianie. O planowanej zmianie Przedstawiciel Zamawiającego powiadomi Wykonawcę z co najmniej 1-dniowym wyprzedzeniem.

II. Dla myśliwych biorących udział w polowaniach indywidualnych i zbiorowych na terenie OHZ Nadleśnictwa Rzepin.

- Czas wydania posiłków (śniadanie, kolacja) dla myśliwych biorących udział w polowaniach indywidualnych uzależniony jest od czasu rozpoczęcia polowania

(uzgodnienia na bieżąco z Leśniczym ds. łowieckich).

- Śniadanie i kolacja podane w tradycyjny sposób tj. serwowane na stole w jadalni.

- Czas wydania posiłków (śniadanie, posiłek w lesie, obiadokolacja) dla myśliwych biorących udział w polowaniach zbiorowych uzależniony jest od okresu prowadzenia polowań (uzgodnienia na bieżąco z Leśniczym ds. łowieckich).

- Śniadanie i obiadokolacja podane w tradycyjny sposób tj. serwisowane na stole w jadalni.

### III. Posiłek w lesie dla myśliwych oraz obsługi polowań.

- Posiłek należy dostarczyć własnym transportem w dniu polowania zbiorowego na godzinę oraz miejsce wskazane przez Leśniczego ds. łowieckich.
- W zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia w zależności od zapotrzebowania może wejść także rozpalenie ogniska.
- Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć we własnym zakresie zastawę według podanej specyfikacji.

5. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i podać posiłki według wskazanej specyfikacji rodzajowej i ilościowej do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

6. Koszty związane z transportem oraz podaniem posiłków pokrywa Wykonawca.

7. Posiłki przygotowywane i podawane przez Zamawiającego muszą odpowiadać podwyższonym standardom przy zachowaniu zasad higieny i estetyki. Wykonawca zobowiązany jest zastosować się do uwag i spostrzeżeń Przedstawiciela Zamawiającego oraz reagować na indywidualne prośby i potrzeby gości.

8. Artykuły wykorzystywane przez Wykonawcę do przygotowywania posiłków muszą być świeże.

9. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiedni poziom zabezpieczenia żywności w czasie transportu, zabezpieczający żywność przed zanieczyszczeniem, lub wystygnięciem (dania przewidziane do podania na ciepło nie mogą ulec ostygnięciu w czasie drogi do punktu podania). W tym celu Wykonawcy wykorzystywał będzie własne opakowania, termosy, folie aluminiowe, folie spożywcze itp.

Szacunkowa ilość poszczególnych posiłków do przygotowania:

- Śniadania – 637 szt.

- Obiady – 425 szt.

- Obiadokolacje – 188 szt.

- Kolacja – 392 szt.

- Posiłek w lesie dla myśliwych i obsługi polowań – 376 szt.

- Serwis kawowy w Leśnej Bazie Lotniczej Nadleśnictwie Rzepin (jeden serwis kawowy dla 12 osób) – 48 szt.