

Technologia wykonania prac

| Usługi związane z utrzymaniem kwatery łowieckiej. | | |
|---|--|--|
| 1 | Przygotowanie posiłków dla myśliwych zagranicznych | <p>Przygotowanie posiłków obejmujące całodienne wyżywienie oraz posiłek do lasu dla myśliwych zagranicznych z własnych produktów, w pomieszczeniach i przy użyciu sprzętu nadleśnictwa wraz z podaniem posiłków oraz sprząaniem po posiłku pomieszczeń jadalni, kuchni, myciem naczyń i sprzętu przy użyciu własnych materiałów i energii elektrycznej wg wskazań podlicznika.</p> <p>Posiłki obejmują następujące dania, podawane bez ograniczeń ilościowych:</p> <p>śniadanie – pieczywo, masło, trzy rodzaje wędlin, trzy rodzaje sera, warzywa, marynaty, dżem, miód, kawa, herbata, kakao, posiłek ciepły – jedno z dań: parówki, jajecznicza, naleśniki itp.</p> <p>obiad - zupa podawana w wazach, 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, galaretki, kawa, herbata)</p> <p>kolacja – pieczywo, masło, trzy rodzaje wędlin, 3 rodzaje sera, świeże warzywa, sałatka lub ryba wędzona, kawa, herbata, posiłek na gorąco – jedno z dań: bigos, gulasz, leczko, kiełbasa na gorąco, kurczak pieczony, pierogi itp. .</p> <p>obiadokolacja- zupa podawana w wazach, drugie danie w tym: 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, pieczywo, masło, trzy rodzaje wędlin, 3 rodzaje sera, świeże warzywa, sałatka, kawa, herbata, deser (ciasto, galaretki)</p> <p>posiłek do lasu dla myśliwych, obsługi polowania - przygotowanie posiłku obejmuje posiłek regeneracyjny do lasu – jedno z dań: bigos, zupa fasolowa, zupa grochowa, zupa gulaszowa itp., pieczywo, herbata, zapakowanie do termosów, przygotowanie do transportu</p> |
| 2 | Przygotowanie posiłków dla pozostałych osób ** | <p>Przygotowanie posiłków obejmujące całodienne wyżywienie z własnych produktów, w pomieszczeniach i przy użyciu sprzętu nadleśnictwa wraz z podaniem posiłków oraz sprząaniem po posiłku pomieszczeń jadalni, kuchni oraz myciem naczyń i sprzętu przy użyciu własnych materiałów energii elektrycznej wg wskazań podlicznika.</p> <p>Posiłki obejmują:</p> <p>Śniadanie – pieczywo, masło, wędliny (50g), sery twarde lub pleśniowe (50g), warzywa, jogurt, herbata lub kawa</p> <p>Obiad – zupa,(300 ml) drugie danie, porcja mięsa lub ryby (150g), ziemniaki lub kasza lub ryż, (100 g), surówki,(100g) lub pierogi, porcja 7 szt., kompot lub napój lub woda mineralna lub herbata</p> <p>Kolacja – pieczywo, masło, wędliny (50g), sery (50g), paszтет (30g), warzywa, herbata</p> <p>Obiadokolacja – tak jak kolacja oraz jedno z dań na gorąco: bigos, gulasz, leczko itp.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| 3 | Utrzymanie czystości w pomieszczeniach wspólnych kwatery łowieckiej | Usługa utrzymania czystości we wszystkich pomieszczeniach wspólnych kwatery z wyłączeniem pomieszczeń kuchni polegająca na sprzątaniu przy użyciu własnych narzędzi, materiałów i środków czystości klatki schodowej, korytarzy, salonu, łazienek wspólnych oraz pozostałych pomieszczeń, utrzymaniu w czystości mebli, stolarki okiennej i drzwiowej, zakupie i uzupełnianiu sanitariatów w papier toaletowy, opróżnianie kubłów na śmieci wraz z wymianą worków na śmieci, zakup i wymiana żarówek w ww. pomieszczeniach. Obsługa ekspresu do kawy, odkamienianie czajników dostępnych w salonie i aneksie kuchennym. Czynność obejmuje również mycie wszystkich okien co najmniej 1 raz na 2 miesiące. Systematyczne wietrzenie oraz bieżące dezynfekowanie ogólnych toalet, klamek, poręczy, uchwytów, urządzeń w pomieszczeniach socjalnych oraz innych, często dotykanych powierzchni, w tym sprzętu np. pilota. |
| 4 | Utrzymanie czystości w pokojach hotelowych jednoosobowych | Czynność obejmuje przygotowanie pokoju do zakwaterowania, w tym m.in. ubranie pościeli, przygotowanie ręczników itp.; posprzątanie przy pomocy własnych narzędzi, materiałów i środków czystości pokoju po opuszczeniu go przez gości oraz dokładne wywietrzenie pomieszczenia/ dezynfekcja przy użyciu ozonatora. Utrzymanie czystości pokoju podczas pobytu gości (od 3 dób): wymiana ręczników, opróżnianie śmieci |
| 5 | Utrzymanie czystości w pokojach hotelowych dwuosobowych * | Czynność obejmuje przygotowanie pokoju do zakwaterowania, w tym m.in. ubranie pościeli, przygotowanie ręczników itp.; oraz posprzątanie przy pomocy własnych narzędzi, materiałów i środków czystości pokoju po opuszczeniu go przez gości oraz dokładne wywietrzenie pomieszczenia/ dezynfekcja przy użyciu ozonatora. Utrzymanie czystości pokoju podczas pobytu gości (od 3 dób): wymiana ręczników, opróżnianie śmieci. |
| * w przypadku noclegu 1 osoby w pokoju dwuosobowym utrzymanie czystości będzie rozliczane jako pobyt w pokoju jednoosobowym | | |

*-przy pracach za korzystanie z pomieszczenia kuchennego wraz z wyposażeniem należącego do Zamawiającego ustalona zostaje odpłatność jaką Wykonawca winien zapłacić Zamawiającemu w wysokości 5,5% wartości netto wykonanych usług gastronomicznych.

** - podana w nawiasach gramatura dotyczy porcji dla jednej osoby