

Załącznik 1

„Wykonanie usług z zakresu obsługi sali konferencyjnej wraz z zapewnieniem wyżywienia dla uczestników szkoleń w ośrodku szkoleniowo-wypoczynkowym przy Nadleśnictwie Wyszaków w 2023”.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia- zakres prac.

I. Nadleśnictwo oświadcza, że jest właścicielem następujących obiektów:

1) **Ośrodka szkoleniowego** (320 m²) składającego się z następujących pomieszczeń: szatni, pokoju gościnnego, pomieszczenia gospodarczego, pomieszczenia kuchennego, pomieszczenia jadalni, pokoju maszyn, sali konferencyjnej, korytarza i dwóch pomieszczeń WC (w perspektywie jest przekwalifikowanie części Sali konferencyjnej na salę edukacyjną).

II. Obsługa obiektów winna polegać na utrzymaniu sprawności technicznej oraz czystości budynków, urządzeń i wyposażenia technicznego umożliwiającej pełną obsługę uczestników szkoleń, narad oraz innych osób wynajmujących wyżej wymienione obiekty.

Poprzez powyższe rozumie się:

1) **W ośrodku szkoleniowym:**

- utrzymanie czystości i porządku wszystkich pomieszczeń przed oraz po zakończeniu narady, szkolenia lub innego spotkania.
- utrzymanie w czystości wszystkich urządzeń i wyposażenia służącego do przygotowania i podawania posiłków
- zabezpieczenie materiałów eksploatacyjnych w pomieszczeniach, łazienkach, wc (papier toaletowy, mydło w kostce, mydło w płynie, odświeżacz powietrza, ręczniki papierowe typu ZZ w łazienkach zbiorowych, ręczniki tekstylne w łazienkach indywidualnych),
- pranie obrusów, serwet i ścierek oraz mycie okien jeden raz na trzy miesiące lub według potrzeb z wykorzystaniem własnych materiałów.

III. Przygotowanie posiłków.

Do przygotowania i wydawania posiłków składniki zakupuje i daje Wykonawca.

Pierwsze śniadanie winno zawierać 25% energetycznego zapotrzebowania w ciągu dnia.

Przykładowe składniki na jedną osobę:

- pieczywo mieszane (jasne pszenne, pszenno-żytnie, ciemne, razowe, pełnoziarniste) – 100g
- masło ekstra lub margaryna do pieczywa – 40g
- wędlina różna – 100g
- ser biały, żółty, topiony- 50g
- pomidor, ogórek, papryka, ogórek kiszony, ogórek korniszony, rzodkiewka – 100g
- herbata lub kawa – 250ml

ponadto w skład jadłospisu śniadaniowego winny wchodzić:

Miód, dżem, zupa mleczna, jaja, parówki.

Drugie śniadanie powinno zawierać 10% energetycznego zapotrzebowania w ciągu dnia.

Przykładowe składniki na 1 osobę:

- pieczywo mieszane (jasne pszenne, pszenno-żytnie, ciemne, razowe, pełnoziarniste)– 100g.
- masło ekstra lub margaryna do pieczywa– 30g
- wędlina różna- 50g
- ser biały, żółty, topiony- 50g
- pomidor, ogórek, papryka, ogórek kiszony, ogórek korniszony, rzodkiewka – 100g
- owoce (winogrona, jabłka, gruszki, mandarynki, banany, śliwki, nektaryny, pomarańcze)
- soki owocowe, warzywne, kawa, herbata -250ml

Obiad winien zawierać 40% energetycznego zapotrzebowania w ciągu dnia. Powinien być przygotowany w formie zestawu obiadowego(danie główne, zupa, deser, napój zimny lub gorący), w którego skład wchodzić mogą przykładowo:

ZUPY: grochowa, jarzynowa, fasolowa, pomidorowa z makaronem, ogórkowa, krupnik, rosół z makaronem, kapuśniak, pieczarkowa, barszcz biały, żurek, szczawiowa, barszcz czerwony, flaki wołowe.

DODATKI: ziemniaki, frytki, kasza gryczana, pieczywo, zestaw surówek, buraczki zasmażane, marchewka zasmażana, pieczarki smażone, surówka z kapusty kiszzonej, surówka z kapusty czerwonej, surówka z kapusty pekińskiej, surówka z kapusty białej, surówka z ogórka kiszzonego, surówka z marchwi, surówka z pora, kompot.

DANIA MIĘSNE: kotlet schabowy, kotlet drobiowy, kotlet de'volaille, kotlet po parysku, kotlet mielony, kieszonka schabowy z pieczarkami, golonka opiekana, golonka gotowana, pieczeń wieprzowa, sztuka wołowa, żeberko, rumsztyk, udko z kurczaka, skrzydełka z kurczaka, gulasz z serc, ozorek wieprzowy, ozorek wołowy, szaszłyk, wątróbka, zraz wołowy, gołąbki, pierogi z mięsem.

DANIA BEZMIĘSNE: pierogi z serem, kopytka, naleśniki z serem, naleśniki z dżemem, pierogi leniwe, jaja sadzone, pierogi ruskie.

DANIA RYBNE: Filet z morskiczka, mintaj smażony, sandacz smażony, filet z miruny

NAPOJE: kawa naturalna ze śmietanką, mlekiem lub bez, herbata.

DESERY: wyroby cukiernicze, desery lodowe, desery mleczne, wyroby czekoladowe.

Zamawiający zastrzega, aby goście mogli wybrać każdorazowo danie z minimum dwóch przygotowanych opcjonalnie.

Ze względów organizacyjnych Zamawiające dopuszcza, aby podanie obiadu mogło odbywać się poza obiektami ośrodka szkoleniowo-wypoczynkowego nie dalej jednak niż 5km.

Transport gości przed i po posiłku Zamawiający zorganizuje wtedy we własnym zakresie.

W związku z występowaniem zakażeń covid-19, organizacją czasu szkolenia lub na życzenie uczestników szkolenia dopuszcza się przywóz gotowych zestawów obiadowych w jednym rodzaju do ośrodka szkoleniowego w jednorazowych opakowaniach.

Kolacja winna zawierać 25% energetycznego zapotrzebowania w ciągu dnia.

Przykładowe składniki na 1 osobę:

- pieczywo mieszane (jasne pszenne, pszenno-żytnie, ciemne, razowe, pełnoziarniste)– 100g
- masło ekstra lub margaryna do pieczywa– 20g
- sałatka warzywna – 50g
- jajko z szynką w galarecie – 100g
- kiełbaska na gorąco – 100g
- herbata, kawa - 250ml

W przypadku dwudniowych i dłuższych szkoleń jadłospis winien być urozmaicany, aby zapobiec monotonii podawanych posiłków przy jednoczesnym zachowaniu założeń pokrycia energetycznego zapotrzebowania. Posiłki mogą być przykładowo urozmaicane o:

- ciasto – 100g
- ciastka- 100g
- wyroby czekoladowe – 50g
- jogurt- 100g
- jajecznicę – 100g
- sałatę – 20g
- ogórki konserwowe lub kiszzone – 100g

Przygotowanie posiłku specjalnego –grill

Wykonawca odpowiada za przygotowanie i obsługę (rozpalenie ogniska i utrzymanie do zakończenia pieczenia). Drewno zapewnia Zamawiający. Wykonawca jest zobowiązany do powiadomienia Zamawiającego o potrzebie dostarczenia drewna do przygotowania posiłku specjalnego.

Przykładowe składniki na jedną osobę:

- mięso wieprzowe-karkówka – 150g
- podudzie z kurczaka – 200g
- kaszanka – 150g
- kiełbasa cienka (toruńska, podwawelska, grillowa lub równoważne) – 200g
- napój gazowany i niegazowany (0,5l) –w okresie letnim – 1szt.
- woda mineralna (0,5l) – w okresie letnim – 1szt.
- herbata lub kawa- w okresie zimowym -500ml
- sok owocowy – 250ml
- owoce (winogrona, jabłka, gruszki, mandarynki, banany, śliwki, nektaryny, pomarańcze)
- warzywa (pomidor, ogórek świeży lub konserwowy, papryka) 150g
- przyprawy (musztarda, ketchup, chrzan, inne sosy przeznaczone do posiłków grillowych) po 50g
- tacki jednorazowe -3szt.
- kubki do zimnych napoi –w okresie letnim – 5szt.
- kubki do ciepłych napoi – w okresie zimowym – 5szt.
- widelec jednorazowy – 3szt.
- nóż jednorazowy – 3szt.
- tacka na 10 porcji – 1szt.

Rozliczenie odbywać się będzie wg rzeczywistego wykonania usługi potwierzonego listą obecności lub wpisem do ewidencji pobytu.

OPIS CZYNNOŚCI UJĘTYCH W FORMULARZU OFERTOWYM.

EFEKTOGODZ - prace godzinowe związane z przygotowaniem obiektów na pobyt uczestników szkoleń, narad i innych osób przebywających w obiektach ośrodka szkoleniowo-wypoczynkowego, obejmuje prace polegające na myciu okien, podłóg, ścian, usuwanie śmieci, wycieranie kurzu, odkurzanie dywanów i wykładzin itd. **Dezynfekcja powierzchni i miejsc przeznaczonych do wspólnego użytkowania przez gości np. klamek, włączników, armatury, blatów stołów itp.**

I.WYD.POS- ilość posiłków wydawanych w obiektach ośrodka szkoleniowo-wypoczynkowego(pierwsze, drugie śniadanie, kolacja),

KONSUMPC. - ilość wydanych posiłków obiadowych,

POSIŁ.SPE - ilość wydanych posiłków specjalnych typu grill.