

## Załącznik nr 4 do SWZ

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

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

1. Miejsce realizacji: Kwatera Myśliwska w Dzikowie należąca do Nadleśnictwa Drawsko mieszcząca się w Mielenku Drawskim 59, 78-500 Drawsko Pomorskie, teren w obrębie Kwatery Myśliwskiej oraz teren znajdujący się w zasięgu administracyjnym Nadleśnictwa Drawsko, w tym w szczególności teren Ośrodka Hodowli Zwierzyny.

2. Specyfikacja rodzajowa usług cateringowych:

#### 1) Śniadanie

W skład posiłku wchodzi (samoobsługa/szwedzki stół):

a) Jajecznica z pomidorami lub szczypiorkiem smażona na maśle, podana w bemarze z podgrzewaczem – co najmniej 3 jajka/osoba;

lub

Jajko sadzone – minimum 2 szt./osoba;

lub

Kiełbasa na gorąco (biała kiełbasa, parówki, ślaska lub podobne) – co najmniej 2 szt./osoba + musztarda + ketchup + chrzan – podana w bemarze z podgrzewaczem – nie mniej niż 150 g/osoba;

b) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

Sery topione lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

Twaróg ze szczypiorkiem lub rzodkiewką – co najmniej 100g/osoba;

c) Wędliny – nie mniej jak 2 rodzaje (szynka + wędlina podsuszana) – na każde 4 dni pobytu myśliwych zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; co najmniej 150g/osoba;

d) Surówka z warzyw sezonowych lub inne dodatki – nie mniej niż 3 rodzaje – łącznie po 150g/osoba;

e) Dżem w opakowaniu gastronomicznym w dwóch smakach – co najmniej 30g/osoba;

f) Miód w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 30g/osoba;

g) Jogurt owocowy w dwóch smakach w ilości po 100ml/osoba (maksymalna wielkość opakowania 150g);

h) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 8g/osoba;

i) Pieczywo:

Chleb – co najmniej 2 gatunki – bez limitowania ilości;

Bułki – bez limitowania ilości;

j) Herbata, kawa rozpuszczalna lub mielona – bez limitowania ilości;

k) Śmietanka do kawy – bez limitowania ilości;

l) Cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – bez limitowania ilości;

m) Przyprawy (sól, pieprz, musztarda, chrzan, ketchup),

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

- podanie śniadania odbywać się będzie w formie stołu szwedzkiego.

## **2) Obiad**

W skład posiłku wchodzi:

a) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 300g/osoba, co najmniej 2 kawałki na osobę; na każde 4 dni pobytu myśliwych zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz;

b) Zupa na wywarze mięsno-warzywnym – co najmniej 300ml/osoba;

c) Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem lub puree ziemniaczane lub ziemniaki pieczone lub ziemniaki zasmażane (minimum 250g/osoba)

lub

Kasza lub kluski lub makaron lub ryż (minimum 200g/osoba);

d) Pieczywo do zupy – bez limitowania ilości;

e) Woda mineralna niegazowana podawana w dzbanku lub w butelkach – minimum 250ml/osoba;

f) Kompot owocowy lub sok owocowy pasteryzowany – co najmniej 2 smaki – podawane w dzbanku – co najmniej 250ml/osoba;

g) Surówka z warzyw sezonowych – 2 rodzaje po 100g/osoba lub mizeria lub inne dodatki do mięsa – jarzyny gotowane, zasmażane itp., ogórki konserwowe lub kiszone, grzyby marynowane lub smażone, buraczki czerwone tarte lub kapusta kwaszona lub kapusta gotowana lub inne – co najmniej 200g/osoba; nie mniej jak 3 rodzaje dodatków do jednego obiadu;

**h) Deser – ciasto, lody, owoce itp. – 2 rodzaje**

i) Przyprawy (sól, pieprz, musztarda, chrzan, ketchup),

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

## **3) Kolacja**

W skład posiłku wchodzi:

a) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

Sery topione i/lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

Twaróg ze szczypiorkiem lub rzodkiewką – co najmniej 100g/osoba;

b) Wędliny – nie mniej jak 3 rodzaje (szynka, polędwica, itp. + wędlina podsuszana) – na każde 4 dni pobytu myśliwych zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; co najmniej 100g/osoba;

c) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 200g/osoba; zamiast jednej porcji mięsa dopuszcza się porcję ryby pieczonej lub smażonej lub pierogi /naleśniki/racuchy domowej roboty w ilości nie mniejszej niż 150g/osoba;

d) Przystawki na zimno – nie mniej niż 2 rodzaje (jajka w majonezie, rolmopsy, koreczki, pieczarki lub papryczki faszerowane itp.) – nie mniej niż 100g/osoba;

d) Surówka z warzyw sezonowych lub inne dodatki – nie mniej niż 3 rodzaje – łącznie po 150g/osoba;

e) Dżem w opakowaniu gastronomicznym w dwóch smakach – co najmniej 30g/osoba;

f) Miód w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 30g/osoba;

g) Jogurt owocowy w dwóch smakach w ilości po 100ml/osoba (maksymalna wielkość opakowania 150g);

h) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 8g/osoba;

i) Pieczywo

Chleb – co najmniej 2 gatunki – bez limitowania ilości;

Bułki – bez limitowania ilości;

j) Herbata, kawa rozpuszczalna lub mielona – bez limitowania ilości;

k) Śmietanka do kawy – bez limitowania ilości;

l) Cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicy – bez limitowania ilości.

m) Przyprawy (sól, pieprz, musztarda, chrzan, ketchup),

- 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 gości komercyjnych oraz uczestników szkoleń przeprowadzanych w Kwaterze Myśliwskiej**

W skład posiłku wchodzi:

a) Ciasto domowej roboty (co najmniej 2 kawałki/osoba) lub lody z bitą śmietaną lub galaretką owocową z bitą śmietaną (co najmniej 100g/osoba);

b) Woda mineralna gazowana i niegazowana podawana w opakowaniach szklanych o pojemności nie większej niż 550 ml – bez limitowania ilości;

c) Owoce podane w koszu na stole w ilości nie mniejszej niż dwa rodzaje (w ilości nie mniejszej niż 200 g/osoba);

d) Sok owocowy 100% pasteryzowany podawany w opakowaniach szklanych i/lub w kartonikach o pojemności nie większej niż 1000 ml – bez limitowania ilości;

e) Cytryna do herbaty – bez limitowania ilości;

f) Kawa rozpuszczalna i mielona – bez limitowania ilości;

g) Herbata – co najmniej 3 rodzaje herbat, w tym przynajmniej 1 czarna, podawane w jednorazowych opakowaniach (każda porcja herbaty do zaparzania zapakowana osobno);

**Ilość przygotowanych serwisów kawowych dla każdej imprezy będzie ustalana z leśniczym ds. łowieckich w dniu poprzedzającym imprezę.**

### **5) Obiadokolacja**

- W przypadku podawania OBIADOKOLACJI (po polowaniach zbiorowych) – posiłek musi zawierać wskazane poniżej elementy przewidziane dla obiadu i kolacji w wersji podstawowej (bez zupy).

W skład posiłku wchodzi:

a) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 2 rodzaje, co najmniej 250g/osoba, co najmniej 2 kawałki na osobę; na każde 4 dni pobytu myśliwych zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; zamiast jednej porcji mięsa dopuszcza się porcję ryby pieczonej lub smażonej lub pierogi /naleśniki/racuchy domowej roboty w ilości nie mniejszej niż 150g/osoba;

b) Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem lub puree ziemniaczane lub ziemniaki pieczone lub ziemniaki zasmażane (minimum 200g/osoba)

lub

Kasza lub kluski lub makaron lub ryż (minimum 150g/osoba);

c) Woda mineralna niegazowana podawana w dzbanku lub w butelkach – minimum 250ml/osoba;

d) Kompot owocowy lub sok owocowy pasteryzowany – co najmniej 2 smaki – podawane w dzbanku – co najmniej 250ml/osoba;

e) Surówka z warzyw sezonowych – 2 rodzaje po 100g/osoba lub mizeria lub inne dodatki do mięsa – jarzyny gotowane, zasmażane itp., ogórki konserwowe lub kiszone, grzyby marynowane lub smażone, buraczki czerwone tarte lub kapusta kwaszona lub kapusta gotowana lub inne – co najmniej 200g/osoba; nie mniej jak 3 rodzaje dodatków do jednej obiadokolacji;

f) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

Sery topione i/lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 2 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

Twaróg ze szczypiorkiem lub rzodkiewką – co najmniej 100g/osoba;

g) Wędliny – nie mniej jak 3 rodzaje (szynka, polędwica, itp. + wędlina podsuszana) – na każde 4 dni pobytu myśliwych zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz; co najmniej 100g/osoba;

h) Przystawki na zimno – nie mniej niż 2 rodzaje (jajka w majonezie, rolmopsy, koreczki, pieczarki lub papryczki faszerowane itp.) – nie mniej niż 100g/osoba;

i) Dżem w opakowaniu gastronomicznym w dwóch smakach – co najmniej 30g/osoba;

j) Miód w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 30g/osoba;

k) Jogurt owocowy w dwóch smakach w ilości po 100ml/osoba (maksymalna wielkość opakowania 150g);

h) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 8g/osoba;

i) Pieczywo

Chleb – co najmniej 2 gatunki – bez limitowania ilości;

Bułki – bez limitowania ilości;

j) Herbata, kawa rozpuszczalna lub mielona – bez limitowania ilości;

k) Śmietanka do kawy – bez limitowania ilości;

l) Cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicy – bez limitowania ilości.

m) Przyprawy (sól, pieprz, musztarda, chrzan, ketchup),

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

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

W skład posiłku wchodzi:

a) Bigos myśliwski z wkładką w postaci kielbasy o wadze 200g/osoba – 500 ml/osoba (wraz z wkładką);

lub

Grochówka z wkładką mięsną (rozdrobiona golonka lub inne mięso dobrej jakości) 500 ml/osoba (wraz z wkładką) i kielbasą do pieczenia nad ogniskiem w ilości 200g/osoba;

lub

Inna zupa (gulaszowa, żurek z wkładką) w ilości nie mniejszej niż 500 ml/osoba (wraz z wkładką) i kielbasą do pieczenia nad ogniskiem w ilości 200g/osoba ;

lub

Gulasz z dzika (lub innego mięsa dobrej jakości) z kaszą gryczaną lub jęczmienną oraz dodatkiem w postaci kapusty kiszonej zasmażanej z boczkiem i przyprawami w ilości 500ml/osoba (ilość gulaszu nie mniejsza niż 250ml/osoba);

b) Pieczywo + smalec do chleba (zalecany domowej roboty)

Chleb – bez limitowania ilości;

Bułki – bez limitowania ilości;

c) Herbata „gotowa” – minimum 300ml/osoba + cytryna + cukier bez limitowania ilości;

d) Kawa rozpuszczalna w termosie – minimum 250ml/osoba + cukier + śmietanka bez limitowania ilości;

e) Ciasto domowej roboty (co najmniej 2 kawałki/osoba) lub ciastka w ilości 100 g/osoba;

**Zamawiający zaleca aby potrawy gorące podawane w lesie podczas polowań zbiorowych nie powtarzały się (dotyczy jednej imprezy).**

- 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) nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

**4.** Czas wydania posiłków:

I. Orientacyjne godziny wydawania posiłków na kwaterze.

- Śniadanie – 6.30 – 8.30

- Serwis kawowy – 10:30 - 11.30

- Obiad – 14.00 – 15.30

- Obiadokolacja – 18.00 – 20.00

- Kolacja – 19.00 – 20.00

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

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

**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.

**- INNE WYMAGANIA**

a) Temperatury podawanych potraw serwowanych myśliwym powinny wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno - od 5°C do 20°C;
- dla potraw na gorąco, w tym zupy – od 65°C do 75°C;
- dla napojów gorących – od 70°C do 80°C.

b) Menu na tzw. „posiłek uroczysty” zostanie ustalany każdorazowo z Wykonawcą z wyprzedzeniem.

c) Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości.

d) Zamawiający dopuszcza możliwość zmian w wyżej przedstawionych jadłospisach. Zmiany muszą uzyskać akceptację Zamawiającego i nie mogą obniżać jakości i standardu serwowanych posiłków.

**UWAGI:**

Szacunkowa ilość poszczególnych posiłków do przygotowania:

- Śniadania – 840 szt.
- Obiady – 270 szt.
- Obiadokolacje – 370 szt.
- Kolacja – 470 szt.
- Posiłek w lesie dla myśliwych i obsługi polowań– 1700 szt.
- Serwis kawowy na kwaterze – 300 szt.