

**Opis przedmiotu zamówienia – dla Części II Zamówienia**

Wykonywanie usług cateringowych polegających na zapewnieniu wyżywienia dla osób uczestniczących w polowaniach zbiorowych – posiłek w plenerze.

Miejsce realizacji: Teren OHZ Lutówko z siedzibą w Sypniewie, ul. Wybudowanie 16, 89-422 Sypniewo, należący do Nadleśnictwa Lutówko, teren znajdujący się w zasięgu administracyjnym Nadleśnictwa Lutówko, w tym w szczególności teren Ośrodka Hodowli Zwierzyny.

**1. Posiłek w plenerze**

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 mięsną w postaci kielbasy typu ślaska z zawartością 97% mięsa wieprzowego);

lub

Gulasz z dzika (lub innego mięsa dobrej jakości) z kaszą gryczaną lub jęczmienną oraz dodatkiem w postaci kapusty kiszzonej 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 – co najmniej 2 gatunki -150g/osoba;

bułki – 2 szt./osoba;

smalec wieprzowy ze skwarkami o składzie: tłuszcz wieprzowy min 67%, skwarki wieprzowe min 30%, sól, cebula, majeranek, pieprz czarny, czosnek. Ilość smalcu na osobę 50g;

c) Herbata „gotowa” – minimum 600ml/osoba + cytryna + cukier:

cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba, cytryna do herbaty – 50g/;

d) Kawa rozpuszczalna w termosie – minimum 250ml/osoba + cukier + śmietanka:

cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba, śmietanka do kawy – 30ml/osoba;

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/ turnusu).

Dodatkowo worki na śmieci – utylizacja śmieci w ramach wykonywania usługi cateringowej.

- Posiłek należy dostarczyć własnym transportem w dniu polowania zbiorowego na godzinę oraz miejsce wskazane przez Leśniczego ds. łowieckich na terenie administrowanym przez OHZ Lutówko - załącznik nr 1 do OPZ,

- Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć we własnym zakresie zastawę tj.:

kubki lub kubeczki do ciepłych napoi - o pojemności minimum 250 ml, miseczki do np.: zup, gulaszy o pojemności minimum 500ml, talerzyki o średnicy minimalnej 18 cm do posiłków na gorąco, talerzyki o średnicy minimalnej 15 cm do ciast, sztucze (widelce, noże, łyżki, łyżeczki, mieszadełka do gorących napoi). Wyżej wymieniona zastawa może być porcelanowa, szklana, metalowa (sztucze), papierowa (eko, biodegradowalna) lub drewniana (eko, biodegradowalna).

Zamawiający nie dopuszcza zastawy z tworzywa sztucznego.

- Posiłki powinny być wydawane ze stołu w sposób estetyczny (stół czysty, może być nakryty obrusem np. jednorazowym, nad stołem może być namiot lub inne urządzenie zabezpieczające posiłek przed warunkami atmosferycznymi – deszczem, śniegiem itp. Zamawiający nie dopuszcza wydawania posiłków np.: z samochodu, przyczepki czy ziemi. Personel wydający posiłki powinien być ubrany schludnie i czysto.

- Podane godziny wydania posiłku mogą ulec zmianie. O planowanej zmianie Przedstawiciel Zamawiającego powiadomi Wykonawcę do godziny 9:00 w dniu wydania posiłku.

2. Postanowienia końcowe:

2.1. Nadleśnictwo informuje, że ten sam rodzaj posiłku nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

2.2. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę przechodzą na rzecz Zamawiającego. Zamawiający płaci za zleconą ilość posiłków do przygotowanie bez względu na ilość konsumujących gości.

2.3. Zamawiający zastrzega, że ilość gości będzie się zmieniać w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo, na bieżąco Wykonawca będzie informowany z co najmniej **jednodniowym** wyprzedzeniem o ilości przewidzianych posiłków. Informacja o zmianie ilości posiłków będzie przekazywana Wykonawcy do godziny 9:00 w dniu poprzedzającym realizację zamówienia.

2.4. Czas wydania posiłków:

- posiłki wydawane w plenerze – od godziny 11:30 do 17:00 w uzgodnione miejsca oraz dokładnej godziny ustalone z leśniczym ds. łowiectwa.

W przypadku zmiany czasu wydawania posiłków leśniczy ds. łowieckich poinformuje Wykonawcę o zmianie planowanej godziny w dniu wydawania posiłków do godziny 9:00.

2.5. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i podać posiłki według wskazanej specyfikacji rodzajowej i ilościowej do miejsca wskazanego przez Zamawiającego z uwzględnieniem preferencji diet oraz preferencji żywieniowych gości (np.: weganie, alergicy, jarosze itp.- dania specjalne) informacja o preferencjach zostanie zawarta w zleceniu. Brak takiej informacji jest jednoznaczna z brakiem konieczności przygotowania „dań specjalnych”. Uwzględnienie preferencji i diet nie wpływa na podwyższenie lub obniżenie wynagrodzenia za ich przygotowanie (koszty zgodne z kosztorysem ofertowym).

2.6. Koszty związane z transportem, wydaniem i uprzątnięciem miejsca po posiłku w plenerze pokrywa w pełni Wykonawca.

2.7. Posiłki przygotowywane i podawane przez Zamawiającego muszą odpowiadać powyższym standardom przy zachowaniu zasad higieny i estetyki. Wykonawca zobowiązany jest zastosować się do uwag i spostrzeżeń Zamawiającego oraz reagować na indywidualne prośby i potrzeby gości. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić odpowiedni poziom zabezpieczenia żywności w czasie transportu, zabezpieczając 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.

2.8. Artykuły wykorzystywane przez Wykonawcę do przygotowywania posiłków muszą być świeże. Świeżo przyrządzonych potraw nie wolno mieszać z potrawami pozostałymi

z poprzedniego dnia. Potrawy nie powinny być przygotowane z gotowych dań garmażeryjnych i pół produktów garmażeryjnych.

2.9. Temperatury potraw podczas wydawania do konsumpcji powinny wynosić odpowiednio:

- a) dla zup na gorąco co najmniej + 75 st. C,
- b) dla gorących dań głównych (dania mięsne, rybne, podrobowe itp.) co najmniej + 65 st. C,
- c) dla napojów gorących (kawa herbata) co najmniej + 80 st. C,

Pomiar temperatur jest traktowany jako element kontroli jakości.

2.10. Osoby przygotowujące posiłki oraz podające je muszą spełniać wymagania sanitarne przewidziane dla branży gastronomicznej.

2.11. Posiłki Wykonawca przygotowuje we własnych pomieszczeniach na własny koszt.

2.12. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z OPZ.

2.13. Podane jednostki miary należy traktować jako minimalne do spełnienia – Zamawiający nie dopuszcza odchyłek in minus od podanych ilości. Zamawiający nie wymaga odchyłek in plus. Określona waga produktów w gramach lub w ml ( np. zupa, bigos, mięso - zgodnie z powyższym opisem) będzie weryfikowana całościowo np.: jeśli do posiłku średnia waga np. bigosu wynosi 200 g do jednego posiłku łączna waga przygotowanego bigosu do 10 posiłków wynosi 2000g itd.

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

2.15. Posiłki będą przygotowane na podstawie zlecenia, natomiast wykonanie będzie odbierane protokołem.

2.16. Szacunkowa ilość poszczególnych posiłków do przygotowania:

- Posiłek w plenerze – 260 szt. prawo opcji 50%

Uwaga: Ilości są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.

Załączniki:

1. Lokalizacja miejsc wydawania posiłków.