

„Wykonanie usług z zakresu obsługi sali konferencyjnej wraz z zapewnieniem wyżywienia dla uczestników szkoleń oraz osób wynajmujących pokoje w ośrodku szkoleniowo-wypoczynkowym przy Nadleśnictwie Wyszaków w 2026r.

Opis przedmiotu zamówienia- zakres prac.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych (gastronomicznych/cateringowych) polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane przez Zamawiającego w okresie **od dnia 1.01.2026r. do 31.12.2026r.** Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania posiłków lub żądać zmiany jego ceny jednostkowej bez względu na liczbę osób korzystających z posiłków. Przedmiotem zamówienia jest również organizacja pobytu gości w pokojach noclegowych zlokalizowanych w budynkach Pensjonatu i budynku mieszkalnego 6-ciorodzinnego.
2. Wykonawca samodzielnie będzie ustalał liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną i komfortową obsługę gości. Zamawiający wymaga stałej obecności obsługi w wyznaczonych godzinach świadczonej usługi.
3. Zatrudnione przez wykonawcę osoby muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubrania oraz właściwie i z kulturą odnosić się do gości i pracowników zamawiającego.
4. Osoby, które zostaną skierowane przez Wykonawcę do realizacji zamówienia muszą posiadać odpowiednie badania lekarskie pozwalające na wykonywanie zlecanych robót.
- 5. Osoby, które zostaną skierowane przez Wykonawcę do realizacji zamówienia przedkładają pracodawcy oraz do wglądu Zamawiającemu informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie przestępstw określonych w rozdziale XIX i XXV Kodeksu karnego, w art. 189a i art. 207 Kodeksu karnego oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii (Dz. U. z 2023 r. poz. 172 oraz z 2022 r. poz. 2600), lub za odpowiadające tym przestępstwom czyny zabronione określone w przepisach prawa obcego.**
6. Wykonawca zapewni posiłki wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących, w szczególności:
 - 1) nie używa produktów typu instant (za wyjątkiem kawy) oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.);
 - 2) używa masło świeże, a nie produkty masłopodobne;
 - 3) wędliny wysokiej jakości, których głównym składnikiem jest mięso, zawierające znikome ilości wypełniaczy.
5. W momencie podawania posiłki i napoje muszą charakteryzować się wysoką jakością

- posiadać właściwe walory smakowe i zapachowe, odpowiednią estetykę temperaturę i konsystencję.
- 6. Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia nieprzerwanie przez cały czas umowy, co oznacza konieczność całodziennego wyżywienia przez wszystkie dni tygodnia bez względu na to czy są to dni wolne od pracy - w tym również ustawowo wolne wg potrzeb Zamawiającego.
- 7. Zamawiający ze względu na specyfikę świadczonych usług wymaga ciągłości dostaw posiłków według ustalonego wcześniej między stronami harmonogramu. Jeżeli wykonawca nie dostarczy posiłków w ustalonych godzinach Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innych podmiotów na koszt Wykonawcy.
- 8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości stosowania przy przygotowywaniu posiłków, kostek rosołowych, bulionowych czy zup w proszku. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
- 10. Jadłospisy powinny być ustalane z osobą nadzorującą prace ośrodka lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.
- 11. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdym zestawie wg wymagań danego klienta. W takim przypadku cena ustalana będzie między stronami, w oparciu o stawki z oferty wykonawcy
- 12. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
- 13. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.**
- 14. Personel Wykonawcy zobowiązany jest przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
- 15. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży oraz artykułów higienicznych i jednorazowych np. rękawiczek dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
- 16. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych, za co bierze całkowitą odpowiedzialność Wykonawca.
- 17. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.

18. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

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
- 2) **Budynku mieszkalnego (575 m2)** 6-ciorodzinnego z przeznaczeniem na zakwaterowanie uczestników szkoleń, narad i innych spotkań składającego się z:
 - piwnicy – (siedem pomieszczeń), korytarza i wc
 - parteru (sześć pokoi, dwie kuchnie, dwie łazienki, dwa wc i dwa przedpokoje)
 - piętra (sześć pokoi, dwie kuchnie, dwie łazienki, dwa wc i dwa przedpokoje)
 - poddasza (cztery pokoje, dwie kuchnie, dwie łazienki, dwa wc i dwa przedpokoje)
 - klatki schodowej
- 3) **Pensjonatu (872 m2)** składającego się z:
 - Piwnicy (część usługowo-gastronomiczna z kominkiem, sala bilardowa, sala ze stołem tenisowym, siłownia, sauna, szatnia, zabudowa magazynku, dwa wc, klatka schodowa i korytarz)
 - parteru (osiem pokoi z wc i dwóch przedpokoi)
 - pierwszego piętra (osiem pokoi z wc i dwóch przedpokoi)
 - poddasza (dwóch pomieszczeń kuchennych, dwóch pokoi dziennych, dwóch sypialni, dwóch łazienek z wc, dwóch przedpokoi)
 - klatki schodowej

Obsługa obiektów 1-3 winna polegać na utrzymaniu sprawności technicznej budynków, urządzeń i wyposażenia technicznego umożliwiającej pełną obsługę uczestników szkoleń, narad oraz innych osób wynajmujących wyżej wymienione obiekty.

Poprzez powyższe rozumie się:

W ośrodku szkoleniowym:

- 1) utrzymanie czystości i porządku wszystkich pomieszczeń przed oraz po zakończeniu narady, szkolenia lub innego spotkania.
- 2) utrzymanie w czystości wszystkich urządzeń i wyposażenia służącego do przygotowania i podawania posiłków
- 3) zabezpieczenie materiałów eksploatacyjnych dobrej jakości (wykonane z materiałów nie powodujących „rwania się” przy próbie wydobywania z podajnika) 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),

** Zamawiający zastrzega prawo do zalecenia zmiany wykorzystywanych materiałów jeżeli ich jakość będzie według jego oceny zbyt niska.*

- 4) pranie obrusów, serwet i ścierek oraz mycie okien jeden raz na trzy miesiące lub według potrzeb z wykorzystaniem własnych materiałów.
- 5) **Dezynfekcja powierzchni i miejsc przeznaczonych do wspólnego użytkowania przez gości np. klamek, włączników, armatury, blatów stołów itp. Po kilkudniowym braku wykorzystania obiektu: wietrzenie pomieszczeń oraz przelewanie wody w sanitariatach, umywalkach i szczególnie pod prysznicami gorącą wodą o temp. 70-80°C przez kilkanaście minut, systematyczne usuwanie osadów z kamienia z kranów, baterii i pryszniców oraz ich dezynfekcja.**

W pensjonacie i budynku 6-ciorodzinnym:

- 1) utrzymanie czystości i porządku wszystkich pomieszczeń przed oraz po zakwaterowaniu gości.
- 2) zmianę pościeli po każdym jednodobowym zakwaterowaniu i co 7 dni przy dłuższym pobycie tej samej osoby
- 3) 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),

** Zamawiający zastrzega prawo do zalecenia zmiany wykorzystywanych materiałów jeżeli ich jakość będzie według jego oceny zbyt niska.*

- 4) pranie pościeli wraz z odplamianiem w wyspecjalizowanym zakładzie (co należy udokumentować kopią umowy) oraz mycie okien (przez osobę posiadającą odpowiednie zaświadczenie o braku przeciwwskazań do pracy na wysokości do 1m) jeden raz na trzy miesiące lub w miarę potrzeb wykorzystaniem własnych materiałów.
- 5) **Dezynfekcja powierzchni i miejsc przeznaczonych do wspólnego użytkowania przez gości np. klamek, włączników, armatury, blatów stołów itp. Po kilkudniowym braku wykorzystania obiektu: wietrzenie pomieszczeń oraz przelewanie wody w sanitariatach, umywalkach i szczególnie pod prysznicami gorącą wodą o temp. 70-80°C przez kilkanaście minut, systematyczne usuwanie osadów z kamienia z kranów, baterii i pryszniców oraz ich dezynfekcja.**

Przygotowanie posiłków.

PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY

MENU	Gramatura na osobę po ugotowaniu, upieczeniu, usmażeniu - gramatura w stanie gotowym
Śniadanie - bufet	
płatki śniadaniowe: kukurydziane zwykłe, płatki czekoladowe, w miodzie, typu musli - do wyboru 1 rodzaj, mleko o zawartości 3,2% tłuszczu lub wymiennie dla dzieci: kakao, czekolada lub zupa mleczna	50 g
	250 ml
wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, baleron, polędwica, salami, kielbasa krakowska, szynkowa - do wyboru 3 rodzaje	80 g
ser żółty typu: salami, gouda, mozzarella, ementaler lub równoważny - do wyboru 1 rodzaj	30 g
jajka na bekonie lub parówki cienkie na gorąco	1 jajko/1 szt
ser biały, twaróg ze szczypiorkiem	50 g
dżem lub miód naturalny	25 g
pieczywo jasne, ciemne	150 g
masło - min 80% tłuszczu w produkcie	20 g
pomidor lub ogórek, rzodkiewka, papryka (warzywa sezonowe), ogórek konserwowy lub kiszony	50 g
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200 ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200 ml
sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy.	200 ml
cukier brązowy lub biały	5 g
cytryna	3 g
Obiad	
Zupa: pomidorowa z makaronem lub ryżem, ogórkowa, żurek, kapuśniak, rosół z makaronem, jarzynowa, grzybowa, krupnik, flaczki, zupa gulaszowa itp.- do wyboru 1 zupa	400 ml
Danie drugie:	
-kotlet schabowy, zraz wołowy, kotlet mielony, pieczone udko z kurczaka, pieczone udko z kaczki, bitki wieprzowe, filet drobiowy, karkówka pieczona, bryzol, pulpety z indyka, roladki z indyka z serem, szynką i ogórkiem i sosem, filet z ryby lub danie wegetariańskie ¹ - do wyboru 1 rodzaj.	120 g
Wykonawca w zależności od potrawy będzie dobierał sosy.	
-ziemniaki, ziemniaki opiekane, frytki, kasza gryczana, ryż -do wyboru 1 rodzaj	200 g
-zestaw surówek – 2 rodzaje (uwzględnić sezonowe warzywa)	150 g
-kompot, woda mineralna – na życzenie gościa	
	200 ml
-deser - ciasto domowe: np. jabłecznik, makowiec, sernik lub lody, budyń, galaretka	

	80 g
Kolacja - bufet	
Kiełbasa z rusztu, kaszanka na gorąco, bogracz lub danie wegetariańskie	100 g
sałatka jarzynowa lub grecka	100 g
wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, krakowska sucha, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje	80 g
ser żółty typu gouda, salami, ementaler lub równoważny	30 g
pomidory, ogórki, rzodkiewka, papryka lub ogórek kiszony	100 g
pieczywo jasne, ciemne	150 g
masło - min 82% tłuszczu w produkcie	20 g
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200 ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	250 ml
sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy.	200 ml
Cukier brązowy lub biały	5 g
cytryna	3 g
Przerwa kawowa	
ciasto domowe – np. szarlotka, sernik, makowiec, czekoladowe, drożdżowe	80 g
różne rodzaje kruchych ciasteczek	100 g
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200 ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200 ml
cukier brązowy lub biały	5g
cytryna	3 g
Woda mineralna niegazowana/gazowana (50:50)	200 ml
Uroczysta kolacja	
zupa np. gulaszowa	300 ml
polędwiczki wieprzowe, zraz wołowy zawijany, karczek pieczony z sosem, eskalopki z indyka w sosie maślanym, łosoś pieczony z warzywami lub danie wegetariańskie,	120 g
ziemniaki/frytki/ziemniaki opiekane	200 g
zestaw surówek	150 g
wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, mięsa pieczone, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje	80 g
sery twarde typu gouda, salami, ementaler lub równoważne	30 g
ryba po grecku, śledź w oleju, śledź po kaszubsku, ryba smażona – do wyboru dwa rodzaje	100 g
pomidory, ogórki, papryka lub ogórek kiszony, pieczarki w occie	100 g
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200 ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona	200 ml

owocowa, miętowa, owocowa.	
sok owocowy tłoczony -100% soku, różne smaki, w tym: jabłkowy, pomarańczowy, grejfrutowy	300 ml
cukier brązowy lub biały	5 g
cytryna	3 g
owoce trzy rodzaje	100 g
Ciasto domowe – jabłecznik, makowiec, sernik, czekoladowe, babeczki z owocami, ciasto drożdżowe– do wyboru	80 g
woda mineralna, nie gazowana i gazowana, woda z cytryną	200 ml
Impreza plenerowa	
porcja mięs grillowanych – szaszłyk, karkówka, żeberka, kielbasa, kurczak, danie wegetariańskie – do wyboru dwa rodzaje	200 g
porcja zupy – żurek, grochowa, flaki – do wyboru jedna zupa	350 g
Bigos, gulasz lub danie wegetariańskie	300 g
pieczywo jasne, ciemne	150 g
napoje zimne - woda mineralna 200 ml, sok owocowy 200 ml	400 ml
sałatki: jarzynowa lub grecka	150 g
warzywa świeże – pomidor, ogórek, ogórek kiszony lub konserwowy	100 g
dodatki- musztarda, ketchup, chrzan	80 g
kawa naturalna z ekspresu (arabica 100%, lub 60% arabica i 40% robusta), kawa rozpuszczalna + mleko lub śmietanka 10ml	200 ml
herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english breakfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa, owocowa.	200 ml
cukier brązowy lub biały	5 g
cytryna	3 g

** Ze względów organizacyjnych Zamawiający 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.*

** Ze względu na brak możliwości ugotowania posiłku na miejscu Zamawiający dopuszcza dostarczenie gotowych zestawów posiłkowych w formie cateringu z możliwością ich porcjowania na miejscu lub zapakowanych jako gotowy zestaw w opakowaniu jednorazowym gwarantującym utrzymanie odpowiedniej temperatury podania.*

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.** Po kilkudniowym braku wykorzystania obiektu: wietrzenie pomieszczeń oraz przelewanie wody w sanitariatach, umywalkach i szczególnie pod prysznicami gorącą wodą o temp. 70-80°C przez kilkanaście minut, systematyczne usuwanie osadów z kamienia z kranów, baterii i pryszniców oraz ich dezynfekcja.

<https://www.gov.pl/web/psse-walbrzych/legionella---zapobieganie>

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

KONSUMPC. - ilość wydanych posiłków obiadowych,

POSIŁ.SPE - ilość wydanych posiłków specjalnych typu grill, indywidualnie wycenianych,

IL.NOC.1 - przygotowanie 1 miejsca noclegowego na pobyt jednodobowy, tj. przygotowanie pościeli, koca, ręczników w dwóch rozmiarach (kąpielowy, do rąk), dywanika łazienkowego, zaopatrzenie pokoju i łazienki w materiały higieniczne np. mydło, papier toaletowy.

IL.NOC.2 - przygotowanie miejsca noclegowego na pobyt trwający więcej niż jedna doba, tj. przygotowanie pościeli, koca, ręczników w dwóch rozmiarach (kąpielowy, do rąk), dywanika łazienkowego, zaopatrzenie pokoju i łazienki w materiały higieniczne np. mydło, papier toaletowy.

**Zamawiający zastrzega prawo do zalecenia zmiany wykorzystywanych materiałów jeżeli ich jakość będzie według jego oceny zbyt niska*