

Opis przedmiotu zamówienia

Dział I Gastronomia

Wykonywanie usług cateringowych polegających na zapewnieniu wyżywienia dla gości Kwatery Myśliwskiej.

Miejsce realizacji: Kwatera Myśliwska w Sypniewie należąca do Nadleśnictwa Lutówko mieszcząca się w Sypniewie ul. Wybudowanie 16, 89-422 Sypniewo, teren w obrębie Kwatery Myśliwskiej oraz teren znajdujący się w zasięgu administracyjnym Nadleśnictwa Lutówko, w tym w szczególności teren Ośrodka Hodowli Zwierzyny.

1. Specyfikacja rodzajowa usług cateringowych.

1.1. 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

- kielbasa na gorąco (biała kielbasa, parówki, śląska 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 -150g/osoba;

bułki – 2 szt./osoba;

j) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;

k) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;

l) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;

m) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;

n) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;

o) cytryna do herbaty – 50g/osoba;

u) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych:

- sól - 5g/osoba;
- pieprz -1g/osoba;
- musztarda - 30g/osoba;
- chrzan - 30g/osoba;
- ketchup - 30g/osoba;

- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztuców 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. Wszystkie materiały zapewnia Wykonawca do realizacji ww. usługi.

1.2. Obiad.

1.2.1. Obiad dwudaniowy z deserem (zupa + drugie danie + deser):

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 gości 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 -100g/osoba;

e) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (0,5l na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;

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 2 rodzaje dodatków do jednego obiadu;

h) Deser – ciasto lub/i lody lub/i owoce itp. – 2 rodzaje (w dowolnej konfiguracji)

i) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych:

- sól – 5g/osoba;
- pieprz -1g/osoba;
- musztarda – 30g/osoba;
- chrzan – 30g/osoba;
- ketchup - 30g/osoba;

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

1.2.2. Obiad pierwsze danie (zupa).

W skład posiłku wchodzi:

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

Pieczywo do zupy -100g/osoba

- zastawa – komplet naczyń szklanych i sztuców metalowych (talerze, łyżki, itp. + nakrycia stołów).

1.2.3. Obiad drugie danie.

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 gości zalecane jest podanie dziczyzny co najmniej 1 raz;

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

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

c) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (0,5l na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;

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 2 rodzaje dodatków do jednego obiadu;

f) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych:

- sól - 5g/osoba;
- pieprz -1g/osoba;
- musztarda - 30g/osoba;
- chrzan - 30g/osoba;
- ketchup - 30g/osoba;

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

1.3. 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;

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;

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

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

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

h) Pieczywo:

chleb – co najmniej 2 gatunki -150g/osoba;

bułki – 2 szt./osoba;

- i) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;
- j) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;
- k) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;
- l) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;
- m) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;
- n) cytryna do herbaty – 50g/osoba;
- o) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych:
 - sól - 5g/osoba;
 - pieprz - 1g/osoba;
 - musztarda - 30g/osoba;
 - chrzan - 30g/osoba;
 - ketchup - 30g/osoba;
- u) Woda mineralna niegazowana w dzbanku (0,5l na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;
 - 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.

1.4. Serwis kawowy dla gości Kwatery 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 niegazowana w dzbanku (500ml na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;
- c) Owoce świeże: jabłka, gruszki, banany, winogrona podane w koszu na stole w ilości nie mniejszej niż dwa rodzaje- w ilości 200 g/osobę na każdy dzień pobytu gości;
- d) Sok owocowy 100% pasteryzowany podawana w dzbanku lub/i w butelkach o pojemności nie większej niż 500 ml – 500ml/osoba;
- e) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;
- f) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;
- g) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;
- h) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;
- i) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;
- n) cytryna do herbaty – 50g/osoba);

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

1.5. Obiadokolacja.

- W przypadku podawania obiadokolacji – 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 gości 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 w dzbanku (500ml na jedną osobę) z dodatkiem mięty i/lub cytryny - dodatkowo dla gości ma być dostępna woda w butelkach o pojemności 0,5l (1 butelka na osobę – woda gazowana lub niegazowana) – przygotowane 4 plastry cytryny na osobę na talerzyku obok butelek. Dopuszcza się wodę w plastikowych butelkach. Zamawiający nie określa poziomu zmineralizowania wody;
- 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;
- g) Wędliny – nie mniej jak 3 rodzaje (szynka, polędwica, itp. + wędlina podsuszana) – na każde 4 dni pobytu gości 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) Miód w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 30g/osoba;
- j) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 8g/osoba;
- k) Pieczywo:
chleb – co najmniej 2 gatunki -150g/osoba;
bułki – 2 szt./osoba;
- l) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;
- m) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;
- n) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;
- o) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;
- u) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;
- p) cytryna do herbaty – 50g/osoba;
- s) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych:
- sól - 5g/osoba;
- pieprz -1g/osoba;
- musztarda - 30g/osoba;
- chrzan - 30g/osoba;
- ketchup - 30g/osoba;

1.6. 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 śląska z zawartością 97% mięsa wieprzowego) i kielbasą do pieczenia nad ogniskiem w ilości 200g/osoba -kielbasa typu śląska z zawartością mięsa minimum 80% (wieprzowego lub drobiowego);

lub

Gulasz z dzika (lub innego mięsa dobrej jakości) z kaszą gryczaną lub jęczmienną oraz dodatkiem w postaci kapusty kiszanej 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. Ilos 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).

- zastawa – komplet naczyń jednorazowych (kubeczki, widelce, łyżki, noże, miski itp. + nakrycia stołów).

Dodatkowo worki na śmieci – utylizacja śmieci w ramach wykonywania usługi

1.7. Uroczysta kolacja

W skład posiłku wchodzi:

a) Mięso przyrządzone na gorąco – co najmniej 4 rodzaje, co najmniej o łącznej masie 260g/osoba, co najmniej 3 kawałki na osobę; w tym jedno danie przygotowane z dziczyzny, zamiast jednej porcji mięsa innej niż dziczyzna dopuszcza się porcję ryby pieczonej lub smażonej lub w ilości nie mniejszej niż 200g/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 z dodatkiem mięty lub/i cytryny – bez limitowania ilości;

d) Kompot owocowy lub sok owocowy pasteryzowany – co najmniej 3 smaki – podawane w dzbanku – co najmniej 250ml/osoba;

e) Surówka z warzyw – 2 rodzaje po 200g/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;

f) Ser żółty w plastrach – nie mniej jak 3 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

- sery topione i/lub pleśniowe – naturalne lub z dodatkami, nie mniej jak 3 rodzaje, co najmniej 100g/osoba;

lub

g) Wędliny – nie mniej jak 3 rodzaje (szynka, polędwica, itp. + wędlina podsuszana) – jedna z wędlin musi być przygotowana z dziczyzny; co najmniej 100g/osoba;

h) Przystawki na zimno – nie mniej niż 4 rodzaje (jajka w majonezie, rolmopsy, koreczki, pieczarki lub papryczki faszerowane itp.) – nie mniej niż 100g/osoba;

i) Masło w opakowaniu gastronomicznym – co najmniej 16g/osoba;

j) Pieczywo:

chleb – co najmniej 2 gatunki -150g/osoba;

bułki – 2 szt./osoba;

k) herbata parzona pakowana w osobnych saszetkach różne rodzaje w tym: english brekfast, czarna earl grey, czarna owocowa, zielona, zielona owocowa, miętowa - 400 ml/osoba;

l) kawa rozpuszczalna - 400ml/osoba;

m) kawa mielona lub z ekspresu - 400ml/osoba;

n) śmietanka do kawy – 30ml/osoba;

o) cukier brązowy i biały – opakowania gastronomiczne, kostki lub w cukiernicach – 15g/osoba;

u) cytryna do herbaty – 50g/osoba;

p) przyprawy w opakowaniach gastronomicznych:

- sól - 5g/osoba;

- pieprz -1g/osoba;

- musztarda - 30g/osoba;

- chrzan - 30g/osoba;

- ketchup - 30g/osoba;

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

2. Dla gości biorących udział w polowaniach indywidualnych i zbiorowych na terenie OHZ Lutówko:

- Czas wydania posiłków (śniadanie- listopad od 5:30 do 6:30, grudzień-marzec od 6:30 do 10:30, kolacja od 18:00 do 21:00) 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 -listopad od 5:30 do 6:30, grudzień-marzec od 6:30 do 10:30, posiłek w plenerze około godziny 11:30, obiadokolacja-od 15:00 do 20:00) dla myśliwych biorących udział w polowaniach zbiorowych uzależniony jest od okresu prowadzenia polowań (uzgodnienia na bieżąco z Leśniczym ds. łowieckich).

- Śniadanie i obiadokolacja podane w tradycyjny sposób tj. serwisowane na stole w jadalni.

3. Posiłek w plenerze dla gości.

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

- 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.

4. Postanowienia końcowe:

4.1. Nadleśnictwo informuje, że ten sam rodzaj posiłku (nie dotyczy serwisu kawowego) nie może się powtórzyć 2 razy z rzędu.

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

4.3. W jadalni mają znajdować się dodatkowe naczynia (kubki, szklanki, kieliszki, talerze, sztucze itp.) do dyspozycji gości.

4.4. Zamawiający zastrzega, że ilość gości będzie się zmieniać w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo, na bieżąco Wykonawca będzie informowany z co najmniej **jedno dniowym** wyprzedzeniem o ilości przewidzianych posiłków. Informacja o zmianie ilości posiłków będzie przekazywana Wykonawcy do godziny 10:00 w dniu poprzedzającym realizację zamówienia.

4.5. Czas wydania posiłków:

Orientacyjne godziny wydawania posiłków na kwaterze dla gości (z wył pkt. 3).

- Śniadanie – 6:30 – 10:30

- Serwis kawowy – 10:30 – 11:30 lub inny zakres godzinowy uzgodniony z Zamawiającym dla każdego wydawanego serwisu

- Obiad – 12:00 – 17:00

- Obiadokolacja – 17:00 – 20:00

- Kolacja – 18:00 – 21:00

- Uroczysta kolacja – w uzgodnieniu z Zamawiającym

- posiłki wydawane w plenerze – około godziny 11:30 w uzgodnienia miejsca oraz dokładnej godziny z leśniczym ds. łowiectwa.

W przypadku zmiany czasu wydawania posiłków leśniczy ds. łowieckich poinformuje Wykonawcę o zmianie planowanej godziny w dniu poprzedzającym wybadanie posiłków do godziny 19:00.

Uwaga: Konkretnie godziny podawania posiłków ustalone będą według preferencji gości kwatery opisane na zleceniu.

4.6. 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.) informacja o preferencjach zostanie zawarta w zleceniu. Uwzględnienie preferencji i diet nie wpływa na podwyższenie lub obniżenie wynagrodzenia za ich przygotowanie (koszty zgodne z kosztorysem ofertowym).

4.7. Koszty związane z transportem oraz podaniem posiłków w plenerze pokrywa w pełni Wykonawca.

4.8. 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.

4.9. Artykuły wykorzystywane przez Wykonawcę do przygotowywania posiłków muszą być świeże. Świeżo przyrządzonych potraw nie wolno mieszać z potrawami pozostałymi z poprzedniego dnia. Potraw nie powinny być przygotowane z gotowych dań garmażeryjnych i pół produktów garmażeryjnych.

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

a) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne od 0 st. C do 14 st. C,

b) dla zup na gorąco co najmniej + 75 st. C,

c) dla gorących dań głównych (dania mięsne, rybne, podrobowe itp.), deserów podawanych na gorąco (budynie, suflety) co najmniej + 65 st. C,

d) dla napojów gorących (kawa herbata) co najmniej + 80 st. C,

Pomiar temperatur jest traktowany jako element kontroli jakości.

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

4.12. Posiłki muszą być przygotowane w kuchni kwatery myśliwskiej przy użyciu urządzeń oraz wyposażenia tam się znajdującego. Za korzystanie z urządzeń i wyposażenia stanowiących własność Zamawiającego, o których mowa powyżej Wykonawca zapłaci Zamawiającemu zryczałtowaną kwotę, która to stanowi 5% od wartości netto przygotowanego posiłku zgodnie z kosztorysem ofertowym. Do kwoty należy doliczyć obowiązującą stawkę podatku VAT.

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kwoty:

- za śniadanie 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku,
- za serwis kawowy 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
- za obiad dwudaniowy z deserem 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
- za obiad pierwsze danie 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
- za obiad drugie danie 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
- za obiadokolację 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
- za kolację 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku
- za uroczystą kolację 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania
- za posiłki wydawane w plenerze 5% wartości kosztorysowej posiłku od każdej osoby za każdy dzień przygotowania posiłku

Wykonawca pokrywa koszty zużytego gazu (zakup i wymiana butli gazowej we własnym zakresie). Wykonawca pokrywa koszty zużytego prądu zgodnie ze wskazaniem podlicznika po cenach obowiązujących zgodnie z zawartą umową przez Zamawiającego na zaopatrzenie budynku kwatery w energię elektryczną. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu 100,00 zł netto miesięcznie za korzystanie z pomieszczeń o łącznej powierzchni 31,44 m² (kuchnia, korytarz, pomieszczenie gospodarcze).

4.13. W zakres przygotowania i podawania potraw wchodzi również przygotowanie stołu w jadalni, przy czym do każdego posiłku wymagane są:

- podkładki izolujące pod naczynia z potrawami gorącymi,
- roślinny element wystroju stołu (kwiaty świeże, doniczkowe, cięte lub inne estetyczne elementy dekoracyjne) - materiały we własnym zakresie zapewnia Wykonawca
- świeczniki ze świecami – w ilości 1 szt. na każdy stół, świeczniki ze świecami zapewnia Wykonawca we własnym zakresie,

4.14. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług zgodnie z OPZ wyłącznie na rzecz Zamawiającego.

4.15. 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 (np. ziemiaki, mięso, sałatki) będzie weryfikowana całościowo np.: jeśli do obiadu średnia waga mięsa (2 szt.

na osobę) wynosi 300 g do jednego posiłku łączna waga mięsa do 10 posiłków wynosi 3000g. Dopuszcza się odchyłki wagowe do pojedynczych sztuk mięsa. Ponieważ Zamawiający nie będzie rozliczał wagi do pojedynczych sztuk, a do wagi całej danego asortymentu np.: mięso, sałatki, ziemianki, ryż, zupa itp.

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

4.17. Posiłki będą przygotowane na podstawie zlecenia stanowiącego załącznik nr 10C i 10D do SWZ, natomiast wykonanie będzie odbierane protokołem stanowiącym załącznik nr 10A i 10B do SWZ.

4.18. Szacunkowa ilość poszczególnych posiłków do przygotowania:

- Śniadania – 350 szt.
- Obiady dwudaniowe z deserem – 300 szt.
- Obiady pierwsze danie – 20 szt.
- Obiady drugie danie – 20 szt.
- Obiadokolacje – 20 szt.
- Kolacja – 330 szt.
- Uroczysta kolacja – 30 szt.
- Posiłek w plenerze – 550 szt.
- Serwis kawowy na kwaterze – 20 szt.

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

Dział II Sprzątanie

Wykonywanie usług polegających na zapewnieniu czystości wewnątrz oraz na zewnątrz Kwatery Myśliwskiej.

Miejsce realizacji: Kwatera Myśliwska w Sypniewie należąca do Nadleśnictwa Lutówko mieszcząca się w Sypniewie ul. Wybudowanie 16, 89-422 Sypniewo.

Zakres rzeczowy(powierzchnia):

Lp.	Nazwa pomieszczenia/ numer	Powierzchnia m ²	Pozycja z opisu	Uwagi
1.	Pom. na sprzęt porządkowy/ 0.1	4,17	1.4.5.	piwnica
2.	Komunikacja/ 0.2	7,44	1.4.1.	piwnica
3.	Korytarz/ 0.3	11,62	1.4.1.	piwnica
4.	Pom. gospodarcze/ 0.4	12,10	1.4.7.	piwnica
5.	WC/ 0.5	1,44	1.4.4.	piwnica
6.	Pralnia/ 0.6	7,84	1.4.7.	piwnica
7.	Skład opału/ 0.7	5,72	1.4.6.	piwnica
8.	Kotłownia/ 0.8	10,64	1.4.6.	piwnica
9.	Łazienka /1.1	7,30	1.2.	parter
10.	Przedsionek/ 1.2	5,40	1.2.	parter
11.	Przedsionek/ 1.3	3,26	1.2.	parter
12.	Łazienka/ 1.4	6,12	1.2.	parter
13.	Pokój/ 1.5	19,36	1.2.	parter
14.	Pokój/ 1.6	14,75	1.2.	parter
15.	Korytarz/ 1.7	2,65	1.4.1.	parter
16.	Sala kominkowa/ 1.8	95,14, w tym:		parter
	Salon	44,54	1.4.2.	
	Jadalnia	50,60	1.4.3.	

17.	WC/ 1.9	6,81	1.4.4.	parter
18.	Przedsiónek/ 1.10	3,36	1.4.4.	parter
19.	Pomieszczenie na środki czystości/ 1.11	3,29	1.4.4.	parter
20.	Korytarz/ 1.12	5,22	1.4.1.	parter
21.	Korytarz/ 1.13	6,53	1.4.1.	parter
22.	Pom. gospodarcze/ 1.14	9,02	1.4.5.	parter
23.	Wiatrołap/ 1.19	4,55	1.4.1.	parter
24.	Komunikacja/ 1.20	7,16	1.4.1.	parter
25.	Pokój/ 2.1	23,28	1.3.	poddasze
26.	Pokój/ 2.2	20,80	1.3.	poddasze
27.	Łazienka/ 2.3	5,15	1.3.	poddasze
28.	Pokój/ 2.4	12,25	1.2.	poddasze
29.	Łazienka/ 2.5	3,71	1.2.	poddasze
30.	Łazienka/ 2.6	3,06	1.3.	poddasze
31.	Pokój/ 2.7	15,05	1.3.	poddasze
32.	Korytarz/ 2.8	25,03	1.4.1.	poddasze
33.	Łazienka/ 2.9	3,06	1.2.	poddasze
34.	Łazienka/ 2.10	3,71	1.3.	poddasze
35.	Pokój/ 2.11	13,65	1.2.	poddasze
36.	Pokój/ 2.12	10,75	1.1.	poddasze
37.	Łazienka/ 2.13	3,06	1.1.	poddasze
38.	Pokój/ 2.14	10,75	1.1.	poddasze
39.	Łazienka/ 2.15	3,71	1.1.	poddasze
40.	Komunikacja/ 2.16	12,32	1.4.1.	poddasze

1. Sprzątanie

1.1. Sprzątanie pokoju jednoosobowego – 2 szt.:

1.2. Sprzątanie pokoju dwuosobowego – 4 szt.:

1.3. Sprzątanie pokoju trzyosobowego – 3 szt.:

Zakres rzeczowy do wykonania:

- otwieranie okna, przewietrzenie pokoju,
- odkurzanie mebli, sprzętu telewizyjnego oraz pozostałych przedmiotów znajdujących się w pokoju,
- odkurzanie pokoju na sucho, usuwanie z podłóg kurzu oraz zanieczyszczeń,
- opróżnienie śmietników ze śmieci,
- sprzątnięcie i umycie używanych naczyń i sztućców,
- zmienianie pościeli na czystą oraz przygotowanie użytej do pralni,
- mycie podłóg na mokro - usuwanie zabrudzeń z podłóg,

Łazienka

- odkurzanie pomieszczenia na sucho - usuwanie z podłóg kurzu oraz zanieczyszczenia,
- mycie muszli klozetowej,
- czyszczenie kabiny prysznicowej i brodzika z nalotu kamiennego, osadów z mydła oraz innych zanieczyszczeń,
- mycie lustra – usuwanie zabrudzeń z lustra,
- polerowanie armatury - usuwanie nalotów na elementach armatury łazienkowej,
- mycie podłóg oraz innych powierzchni ceramicznych na mokro
- uzupełnianie brakujących materiałów - uzupełnianie papieru toaletowego, wymiana zużytych ręczników na czyste, a także przygotowanie użytych ręczników do pralni, uzupełnienie szamponu oraz mydeł w dozownikach,

Materiały i urządzenia potrzebne do wykonania usługi:

Wykonawca w ramach realizacji usługi zapewnia materiały (środki czystości, odświeżacze powietrza, płyn do mycia szyb, luster itp.) oraz urządzenia (odkurzacze, wiadro oraz mop itp.) Mycie okien - raz w miesiącu.

Zamawiający zapewnia: papier toaletowy, mydła, czyste ręczniki oraz pościele.

Uwagi: ww. prace należy wykonać każdorazowo po opuszczeniu przez gości pokoju zgodnie z zleceniem.

1.4. Sprzątanie pozostałych pomieszczeń kwatery myśliwskiej

1.4.1. Ciągi komunikacyjne:

- odkurzanie i mycie podłóg - codziennie w trakcie pobytu gości,
- mycie okien - raz w miesiącu w pierwszym tygodniu miesiąca,
- opróżnianie śmietników – codziennie w trakcie pobytu gości,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach
- odkurzanie i mycie kinkietów oraz żyrandoli - raz w miesiącu,

Powierzchnia: 82,52 m²

1.4.2. Jadalnia:

- odkurzanie oraz przetarcie na mokro przy użyciu środków czyszczących mebli, sprzętu telewizyjnego, pozostałych przedmiotów wyposażenia oraz elementów wystroju znajdujących się w pomieszczeniu – raz w tygodniu
- odkurzanie i mycie podłóg - codziennie w trakcie pobytu gości,
- mycie okien - raz w miesiącu,
- opróżnianie śmietników – codziennie w trakcie pobytu gości,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu
- ustawienie do stanu pierwotnego rozstawionych krzeseł stołów itp.,
- uzupełnianie wody w dystrybutorze wody- wodę zapewnia Zamawiający,
- sprzątnięcie i mycie używanych naczyń i sztućców,
- mycie, bieżąca obsługa oraz odkamienianie ekspresu do kawy (środki do odkamieniania ekspresu zapewnia Zamawiający).

Powierzchnia: 50,60 m²

1.4.3. Salon:

- odkurzanie oraz przetarcie na mokro przy użyciu środków czyszczących mebli, sprzętu telewizyjnego, pozostałych przedmiotów wyposażenia oraz elementów wystroju znajdujących się w pomieszczeniu - raz w tygodniu,
- odkurzanie i mycie podłóg – codziennie w trakcie pobytu gości,
- mycie okien - raz w miesiącu,
- opróżnianie śmietników – codziennie w trakcie pobytu gości,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych kwatery – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- ustawienie do stanu pierwotnego rozstawionych krzeseł stołów, kanap itp.,
- sprzątnięcie i mycie używanych naczyń i sztućców,

Powierzchnia: 44,54 m²

1.4.4. Toalety na parterze

- odkurzanie pomieszczeń na sucho - usuwanie z podłóg kurzu oraz zanieczyszczeń,
- mycie muszli klozetowych oraz pisuaru,
- mycie luster – usuwanie zabrudzeń z lustro,
- polerowanie armatury - usuwanie nalotów na elementach armatury łazienkowej,
- mycie podłóg oraz innych powierzchni ceramicznych na mokro - usuwanie zabrudzeń z podłóg oraz ścian o powierzchni ceramicznej,
- uzupełnianie brakujących materiałów - uzupełnianie papieru toaletowego, wymiana zużytych ręczników na czyste, a także przygotowanie użytych ręczników do pralni, uzupełnienie szamponu oraz mydeł w dozownikach,

Materiały i urządzenia potrzebne do wykonania usługi:

Wykonawca w ramach realizacji usługi zapewnia materiały (środki czystości, odświeżacze powietrza, płyn do mycia szyb, luster itp.) oraz urządzenia (odkurzacz, wiadro oraz mop itp.)

Zamawiający zapewnia: papier toaletowy, ręczniki papierowe typu Z, mydła, czyste ręczniki.

Powierzchnia: 14,90 m²

1.4.5. Piwnica, pozostałe pomieszczenia gospodarcze

- odkurzanie i mycie podłóg – raz w miesiącu, doraźnie na żądanie Zamawiającego ale nie częściej niż 2 razy na miesiąc,
- omywanie pajęczyn – raz w miesiącu
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- mycie okien - raz w miesiącu,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych klatki – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,

Powierzchnia: 13,19 m²

1.4.6. Kotłownia oraz pomieszczenie na zbiorniki oleju

- odkurzanie i mycie podłóg – raz w miesiącu, doraźnie na żądanie Zamawiającego ale nie częściej niż 2 razy na miesiąc,
- omywanie pajęczyn – raz w miesiącu
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych klatki – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,

Powierzchnia: 16,36 m²

1.4.7. Pralnia oraz pomieszczenia przynależne:

odkurzanie i mycie podłóg – raz w miesiącu, doraźnie na żądanie Zamawiającego ale nie częściej niż 2 razy na miesiąc,

- omywanie pajęczyn – raz w miesiącu
- odkurzanie i mycie kinkietów, żyrandoli innych opraw oświetleniowych - raz w miesiącu,
- czyszczenie drzwi wewnętrznych klatki – raz w miesiącu oraz na bieżąco przy mocno widocznych zabrudzeniach,

- odkurzanie oraz przetarcie na mokro przy użyciu środków czystości pozostałych urządzeń oraz wyposażenia - raz w tygodniu

Powierzchnia: 19,94 m²

2. Utrzymanie obejścia oraz zieleni na terenie przynależnym do kwatery.

2.1. Koszenie trawy.

- koszenie trawników oraz rozrzucanie kretowisk przy budynkach, koszenie trawy wokół ogrodzenia kwatery po zewnętrznej stronie ogrodzenia (na szerokość ok 1 m od siatki) o łącznej powierzchni: 4500 m² - 2 razy w listopadzie, 1 raz w marcu prace będą zlecane w razie konieczności ich wykonania.

2.2. Zamiatanie utwardzenia przy kwaterze.

- zamiatanie utwardzenia przy kwaterze o powierzchni: 100 m² – raz w miesiącu

- zamiatanie oraz zmywanie schodów zewnętrznych prowadzących do kwatery myśliwskiej – raz w tygodniu, w czasie pobytu gości codziennie.

2.3. Utrzymanie czystości wiaty myśliwskiej o powierzchni: 86.73 m²

- sprzątanie wiaty przed pobytem gości oraz po ich pobycie

Prace będą polegały na:

- zmiataniu wiaty,

- obmieceniu pajęczyn,

- w okresie gdy temperatura powietrza przekracza 20°C - zmyciu wiaty

- wytarciu na sucho i mokro ławek, stołów oraz pozostałego wyposażenia wiaty,

- ustawienie zgodnie z pierwotnym stanem ławek i stołów,

- opróżnieniu śmietników

Prace będą wykonywane na podstawie zlecenia

2.4. Grabienie liści, usuwanie gałęzi:

Grabienie liści oraz ich wywóz. Powierzchnia do grabienia 4500 m².

Prace będą polegały na grabieniu trawników z liści oraz ich wywozie z terenu kwatery na miejsce wskazane przez Zamawiającego, jednak nie dalej niż 500 m od kwatery - 2 razy w listopadzie, 1 raz w marcu, prace będą zlecane w razie konieczności ich wykonania. W trakcie wykonywania ww. czynności należy również usunąć gałęzie znajdujące się na trawnikach i rozrzucić kretowiska.

2.5. Odśnieżanie

Prace będą polegały na uprzątnięciu śniegu z głównych ciągów komunikacyjnych otoczenia kwatery oraz ewentualnym jego wywozem poza teren kwatery w miejsce wskazane przez Zamawiającego, jednak nie dalej niż 500 m od kwatery - prace będą zlecane w miarę potrzeb – o powierzchni 1100 m²

2.6. Inne prace godzinowe

Zamawiający może zlecić inne prace wykraczające poza ww. zakres prac, które będą rozliczane na podstawie faktycznie przepracowanych godzin. Prace będą zlecane w miarę potrzeb z opisem prac do wykonania szacowana ilość godzin: 100.

2.7. Pielęgnacja nasadzeń- nie przewiduje się w okresie obowiązywania umowy

3. Postanowienia końcowe:

3.1. Wykonawca we własnym zakresie zabezpiecza narzędzia, maszyny, urządzenia oraz materiały eksploatacyjne do wykonania wyżej opisanego przedmiotu zamówienia.

3.2. Zamawiający nie zapewnia miejsca do przechowywania narzędzi, maszyn, urządzeń oraz materiałów eksploatacyjnych.

3.3. Koszty wywożenia skoszonej trawy, śniegu oraz liści ponosi Wykonawca.

3.4. Wykonawca przed podpisaniem umowy na realizację przedmiotu umowy zawrze umowę dotyczącą wywożenia i utylizacji śmieci powstających w ramach prowadzonej działalności kwater (śmietniki w pokojach, w miejscach ogólnie dostępnych na terenie kwatery, śmieci powstałe w wyniku zakupów materiałów i urządzeń przez Zamawiającego związanych z prowadzeniem kwatery tj. kartony, folie opakowania itp.) oraz poniesie koszty związane z zawartą umową.

3.5. Prace muszą być prowadzone w taki sposób, by nie zakłócały spokoju gości przebywających na kwaterze.

3.6. Za uszkodzenia mienia w trakcie wykonywania przedmiotu umowy Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kwotą odtworzenia lub z brakiem możliwości odtworzenia zakupem nowego przedmiotu lub urządzenia.

3.7. Załączniki:

3.7.1. Mapa z zakresem koszenia trawników.

3.7.2. Mapa z zakresem grabienia liści.

3.7.3. Mapa z zakresem odśnieżania.

3.7.4. Mapa z zakresem zamykania.

3.7.5. Rzut piwnicy.

3.7.6. Rzut parteru.

3.7.7. Rzut poddasza.