

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA ZADANIA I

Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych polegających na:

- Codziennym przygotowaniu i wydaniu obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Mirsku wchodzącej w skład Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mirsku (z wyłączeniem dni wolnych od nauki). Szacuje się, że dziennie 28 uczniów będzie korzystało z posiłków finansowanych przez Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku.
- Codziennym przygotowywaniu i dostarczaniu obiadu oraz produktów do wykonania śniadania i podwieczorku dla wychowanków Przedszkola Publicznego w Mirsku wchodzącego w skład Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mirsku (z wyłączeniem dni, w których przedszkole jest nieczynne) w termosach będących własnością Zamawiającego na zasadzie użyczenia lub w termosach będących własnością Wykonawcy. Szacunkowa dzienna liczba wychowanków korzystających z posiłków finansowanych przez rodziców wyniesie 100 wychowanków.

1. Oferent obowiązany jest do ustalenia ceny obiadów dla dzieci na okres roku szkolnego do dnia 30 września i w następnych latach na zasadach ustalonych w umowie tj. na pisemny uzasadniony wniosek Wykonawcy.

2. Przewiduje się, że ilość osób uprawnionych do korzystania z obiadów finansowanych przez Gminę może ulec zmianie, co nie spowoduje zmiany ceny obiadu i opłaty najmu.

3. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania obiadów dwudaniowych.

Pod pojęciem obiadów dwudaniowych należy rozumieć:

- Pierwsze danie: zupa.

- Drugie danie: ziemniak, mięso, surówka, kompot lub danie bezmięsne (np. naleśniki, pierogi, ryba, placki ziemniaczane, kopytka).

- W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków, tj. makaron albo ryż lub kasza (nie częściej niż 2 razy w tygodniu).

- Obiad dwudaniowy wydawany jest w systemie:

4 razy w tygodniu zupa + drugie danie mięsne (za danie mięsne uznaje się porcję mięsa wieprzowego, wołowego, drobiowego smażoną, pieczoną, gotowaną lub w sosie, gulasz z mięsem),

raz w tygodniu zupa + danie bezmięsne.

4. Codzienne przygotowywanie i dostarczanie obiadu w godzinach od 11.00 do 11.30 oraz dostarczenie produktów do wykonania śniadania i podwieczorku z jednodniowym wyprzedzeniem dla wychowanków Przedszkola Publicznego w Mirsku wchodzącego w skład Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mirsku,

5. Codzienne przygotowywanie i wydawanie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Mirsku wchodzącej w skład Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mirsku w godzinach od 13.00 do 15.30 z wyłączeniem dni wolnych od nauki (wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron). Osoby spoza szkoły posiłki będą mogły otrzymywać po godzinie 14.00.

6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, ich różnorodność z wykorzystaniem sezonowych warzyw i owoców, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawca jest odpowiedzialny za sporządzanie posiłków zgodnie z jadłospisem, który musi być przedłożony Dyrektorowi Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mirsku w zakresie przedszkola i Kierownikowi Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Mirsku w zakresie szkół do zatwierdzenia z tygodniowym wyprzedzeniem od chwili jego stosowania.

7. Dyrektorzy szkół, sprawdzają także zgodność podanego posiłku z wywieszonym przez Wykonawcę jadłospisem.

8. obiady winny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541, z późn. zm.) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych

przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154)

9. Wykonawca będzie bezwzględnie przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.

10. Dostarczane posiłki będą przygotowywane przez personel z ważnymi badaniami sanitarno-epidemiologicznymi.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Za dokumentację dobrej praktyki higienicznej i elementy HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

13. Płatnikiem za świadczone usługi w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków będzie Mięjsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku. W zakresie posiłków dla wychowanków przedszkola Zespół Szkolno-Przedszkolny w Mirsku na podstawie wpłat rodziców na konto szkoły.

14. W przypadku nieobecności uprawnionego do posiłku ucznia lub wychowanka Wykonawca nie obciąża Zleceniodawcy kosztami posiłku przysługującego temu uczniowi pod warunkiem zgłoszenia nieobecności ucznia lub wychowanka przez rodziców lub opiekunów dziecka nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku.

➤ Przedmiot najmu związany z realizacją zadania I:

W celu realizacji zadania I w najem oddaje się pomieszczenia stołówki szkolnej przy Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Mirsku. Powierzchnia pomieszczeń przeznaczonych do wynajmu wynosi 66,43 m² (szatnia - biuro, magazyn, zmywak, obieralnia, kuchnia) oraz urządzeń kuchennych (wykaz – stanowi załącznik do wniosku). Natomiast jadalnia o powierzchni 25,07 m² będzie udostępniana na czas wydawania posiłków w godzinach od 13.00 do 15.30 i nie stanowi przedmiotu dzierżawy.

Szczegółowy wykaz sprzętu i wyposażenia znajdującego się w wynajmowanych pomieszczeniach zostanie dołączony do Umowy najmu.

Po wynajęciu pomieszczeń stołówki Oferent zobowiązany będzie do prowadzenia stołówki szkolnej na następujących zasadach:

1. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków pracownikom szkół oraz osobom trzecim.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość prowadzenia działalności innej niż objęta przedmiotem przetargu z zastosowaniem marży według uznania Wykonawcy, po uzyskaniu uprzednio zgody Zamawiającego.

3. Doposażenie na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i po jej wygaśnięciu własnością Oferenta – Najemcy).

4. Oferent – Najemca korzysta będzie z wynajmowanych urządzeń zgodnie z ich przeznaczeniem jak i zaleceniami producenta.

5. Za powstałe szkody podczas eksploatacji urządzeń w wynajmowanej stołówce odpowiada Oferent-Najemca.

6. Na własny koszt Oferent-Najemca będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wynajmowanych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń oraz pomieszczeń zgodnie z zaleceniami.

7. Oferent-Najemca będzie ponosić poza czynszem koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna (licznik), woda i kanalizacja (licznik), wywóz nieczystości stałych (na

podstawie deklaracji), ogrzewanie pomieszczeń (wg. wynajętej powierzchni), podatek od nieruchomości.

8. Opłata za najem pomieszczeń stołówki będzie uiszczana na rachunek bankowy Gminy Mirsk. Protokolarne przekazanie pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia stołówki Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mirsku oraz termosów do przewożenia posiłków nastąpi pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Mirsku.

9. Pomieszczenia stołówki szkolnej można oglądać po uprzednim uzgodnieniu terminu z dyrektorem szkoły (tel. 757834223).

10. Gmina Mirsk raz w miesiącu będzie obciążał Wykonawcę za ogrzewanie pomieszczeń,

11. Oferent – Najemca zobowiązany będzie do zawarcia umowy na odbiór ścieków, dostawę wody i energii elektrycznej z uprawnionymi podmiotami.

12. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem bieżących remontów pomieszczeń oraz napraw i konserwacji przekazanych mu urządzeń i wyposażenia. Ponadto zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego stosownie do wymagań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego i Państwowej Inspekcji Pracy przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty.

13. Wykonawca, za zgodą Zamawiającego może wyposażać w sprzęt kuchenny dzierżawione pomieszczenia na własny koszt.

14. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należyтым porządku i czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu będącego przedmiotem najmu, zgodnie z wymogami odpowiednich służb i korzystania zgodnie z przeznaczeniem.

15. Po zakończeniu umowy nastąpi komisyjny odbiór wynajmowanych przez Oferenta-Najemcę pomieszczeń i urządzeń.

Wykaz urządzeń kuchennych i środków trwałych

Lp.	Nazwa urządzenia	Ilość sztuk
1.	Taboret gazowy 1-palnikowy	1
2.	Taboret gazowy 2-palnikowy	1
3.	Lodówka - zamrażarka	1
4.	Chodziarka	1
5.	Waga kuchenna	1
6.	Stół kuchenny aluminiowy	5
7.	Kotły warzelne 150 litrów	1
8.	Kotły warzelne 30 litrów	3
9.	Wyciąg kuchenny	1
10.	Rozdrabniacz do odpadów	1
11.	Szafa na naczynia	1
12.	Obieraczka	1
13.	Zmywarka	1
14.	Wilk	1
15.	Patelnia	1