

Wymagania dotyczące realizacji oferty

dzierżawy pomieszczeń do prowadzenia stołówki szkolnej oraz przygotowywania posiłków dla uczniów, dzieci i personelu

**w Szkole Podstawowej im. Stanisława Marusarza w Wojciechowie,
Wojciechów 8, 24-204 Wojciechów**

Nabywca:

Gmina Wojciechów,
Wojciechów 5
24-204 Wojciechów
NIP 7132881509

Zamawiający :

Szkoła Podstawowa im. Stanisława Marusarza w Wojciechowie
Wojciechów 8, 24-204 Wojciechów
tel. 81 517 72 40

1. Przedmiot oferty

- 1) Przedmiotem oferty jest dzierżawa kuchni szkolnej (wraz z zapleczem) z przeznaczeniem na przygotowywanie, wydawanie dzieciom, uczniom i pracownikom szkoły oraz przygotowywanie tych posiłków.
- 2) Jadalnia będzie udostępniana na czas wydawania posiłków i nie stanowi przedmiotu dzierżawy.
- 3) Warunki lokalowe wg zestawienia pomieszczeń kuchni szkolnej:
 - kuchnia
 - magazyn produktów suchych
 - obieralnia
 - piwnica.
- 4) Stan wyposażenia wg zestawienia:
 - palniki gazowe – 1 szt.
 - zlewozmywaki dwukomorowe wraz z bateriami – 2 szt.
 - zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem i baterią – 1 szt.
 - zmywarka – 1 szt.
 - zmywarka z wyparzarką – 1 szt.
 - stół kuchenny – 1 szt.
 - okap wyciągowy – 1 szt.
 - lodówka przeszkolna - 1 szt.
 - chłodziarka – 2 szt.

Kuchnia, zaplecze jest wyposażona w niezbędne meble oraz naczynia do wydawania posiłków. Sprzęt znajduje się w dzierżawionych pomieszczeniach i udostępniony jest Dzierżawcy.

- 5) Łączna powierzchnia wynajmowanej kuchni wraz z zapleczem wynosi 52,5 m².
- 6) Oferent, z którym zostanie zawarta umowa dzierżawy zobowiązany będzie do prowadzenia kuchni szkolnej oraz przygotowywania posiłków na następujących zasadach:

- codzienne przygotowanie i wydawanie obiadów dla uczniów i pracowników Szkoły z wyłączeniem dni wolnych od nauki oraz przygotowanie i wydawanie posiłków dla oddziałów przedszkolnych: śniadanie, obiad. Wszelkie zmiany dotyczące terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron,
 - posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne,
 - przygotowane posiłki powinny być lekkostrawne z przewagą potraw gotowanych, przygotowywanych z surowców wysokiej jakości, nieobciążających przewodu pokarmowego (bez potraw ciężkostrawnych), bez ostrych przypraw,
 - w przygotowywaniu posiłków będą wykorzystywane produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych-konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - ważna jest estetyka potraw, posiłków,
 - Zamawiający posiłki, zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Oferenta przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
 - przedkładania Dyrektorowi szkoły jadłospisu do akceptacji,
 - utrzymanie czystości i porządku na terenie kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb,
 - doposażenie na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej (urządzenia pozostają własnością Oferenta),
 - na własny koszt Oferent będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wydierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń oraz pomieszczeń zgodnie z zaleceniami odpowiednich służb po uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły.
- 7) Oferent będzie zobowiązany do:
- stałej miesięcznej wpłaty czynszu dzierżawnego, opłatę eksploatacyjną za energię elektryczną, gaz, wodę i ścieki, centralne ogrzewanie. Wywóz nieczystości Oferent będzie wykonywał we własnym zakresie,
 - Oferent zobowiązany jest do utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych,
 - uzgodnień z Dyrektorem szkoły ceny obiadów na dany rok szkolny,
 - w ramach prowadzonej działalności przejmuje na siebie obowiązek opłacania podatków oraz innych należności związanych z prowadzoną działalnością jak i odpowiedzialność karną i skarbową z tego tytułu.
- 8) Przed złożeniem oferty, Oferent może dokonać wizji lokalu i zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z zapytaniem ofertowym.