Załącznik nr 5

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia na: ***„Prowadzenie stołówki w Przedszkolu Samorządowym w Lubniu”***

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na codziennym przygotowaniu i wydaniu posiłków dla dzieci w Przedszkolu Samorządowym w Lubniu.

Dożywianie dzieci odbywać się będzie w okresie **od 01.09.2011r. do 29.06.2012r.** - od poniedziałku do piątku, w dni pracy przedszkola z uwzględnieniem przerw świątecznych i tp.

2. Zamawiający informuje, że przygotowywanie posiłków musi odbywać się w pomieszczeniach, które są w posiadaniu Przedszkola Samorządowego w Lubniu. Zamawiający informuje, że dysponuje pomieszczeniami o łącznej powierzchni 182 m^2 , w skład których wchodzą:
   - kuchnia
   - pomieszczenie do wydawania posiłków
   - zmywalnia
   - przygotowalnia
   - odpadki
   - magazyn kiszonek
   - magazyn produktów suchych
   - magazyn warzyw
   - magazyn
   - pomieszczenie gospodarcze
   - przedsionek
   -centrala wentylacyjna
   - komunikacja
   - pomieszczenie socjalne z wc

   W ramach użyczonych pomieszczeń Zamawiający dysponuje następującym wyposażeniem:
   - stół do pracy
   - stół do pracy A
   - stół do pracy A+P
   - regał
   - kuchnia gazowa
   - taboret gazowy
   - patelnia elektryczna
   - okap przyścienny
   - stół centralny – 2 sztuki
   - stół przyścienny z szufladami i drzwiami skrzydłowymi
   - stół z basenem – 2 sztuki
   - regał perforowany
   - zlew 2 – komorowy z drzwiami suwanymi
   - szafa przelotowa z drzwiami suwanymi

- stół przyścienny z półką – 2 sztuki
- stół ze zlewem
- stół ze zlewem i półką
- szafa chłodnicza
-Termos z kółkami -szt. 2,
-Pokrywka garnka GN 1/1- szt. 3,
-Pokrywka z uszczelką- szt. 3,
-Garnek GN delux – 65 -szt. 4;
-Garnek GN Delux -100 -szt. 1
-Garnek GN 150 -szt. 1
-Pokrywka szczelna ½ - szt. 4
-Garnek GN ½ 200 – szt. 4
-Pokrywka śr – 32 szt. 2;
-Pokrywka śr.36 –szt. 1
-Garnek wysoki 22 l – szt.2
-Garnek wysoki 37 l. szt.1

Wyposażenie to Zamawiający udostępni wykonawcy na okres realizacji niniejszego zamówienia. **W okresie realizacji zamówienia wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za udostępnione wyposażenie oraz pomieszczenia.** W/w pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego który będzie stanowił integralną część umowy. Pozostałe wyposażenie, w tym naczynia stołowe i sztućce Wykonawca zaopatrzy się we własnym zakresie.

Ponadto Zamawiający informuje, że zgodnie z ***Zarządzeniem Nr 3/2010 Wójta Gminy Lubień z dnia 8 grudnia 2010 r. w sprawie :*** *ustalenia minimalnych stawek czynszu miesięcznie brutto w złotych za 1 m2 powierzchni lokali użytkowych oraz ustalenia minimalnych stawek brutto czynszu za 1 m 2 dzierżawy gruntu rocznie* Wykonawca będzie ponosił koszty związane z czynszem – opłatą za udostępnione pomieszczenia. Zatem cena ta winna być wkalkulowana w cenę ofertową. Informujemy, że zgodnie z w/w zarządzeniem- czynsz za 1 m2 zajętej powierzchni wynosi 2,10 złotych brutto miesięcznie, natomiast czynsz za korzystanie z wyposażenia kuchni wynosi 50,00 złotych brutto miesięcznie.

3. Przygotowując posiłki należy uwzględniać wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. **Resztki i śmieci pozostałe po wydawaniu posiłków muszą być wywiezione z pomieszczeń stołówki na koszt wykonawcy usługi.** Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 roku Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. **Przede wszystkim Wykonawca musi uwzględnić normy żywienia w przedszkolach oraz następujące zalecenia Zamawiającego:**

W żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym należy stosować dietę lekko strawną. Posiłki gorące powinny być gotowane, duszone, pieczone, sporadycznie smażone. W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić konieczność podania na śniadanie dwa razy w tygodniu mleka lub produktów zastępczych tj. ser twarogowy lub ser żółty, raz w tygodniu ryb

na śniadanie lub obiad. - posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, - codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane,- co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne. W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi co może skutkować „nieprzygotowaniem posiłku”, Wykonawca zobowiązany będzie do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto.

Zalecane przez Zamawiającego posiłki to:

- Śniadanie: pieczywo mieszane z masłem i dodatkami wędliny, past serowych, sera żółtego jajek, lub dżemów; zupy mleczne lub kiełbaski na ciepło. Do picia: herbata, kakao, kawa zbożowa. Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.400 kcal.

- Obiad;. ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Posiłek mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal. Zupa 250-300 ml, drugie danie: 150g ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu +100 g mięsa lub ryby +100 g surówki lub jarzyn gotowanych. Drugie dania typu łazanki, pierogi, gołąbki kluski : 250 g

- Podwieczorek: kanapki z różnymi dodatkami, ciasto drożdżowe, kruche lub ucierane, jogurty, napój: herbata, kompot lub sok. Do podwieczorku jako dodatek owoce sezonowe. Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 250 kcal.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, ze posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z pracownikami Samorządowego Przedszkola w Lubniu.
5. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki w następujących porach dnia:
   - śniadanie - 8:45 – 9: 15
   - obiad - 11:45 – 12:30
   - podwieczorek - 14:30 – 14.55
6. Miesięczny jadłospis będzie przedstawiany Dyrektorowi Przedszkola z tygodniowym wyprzedzeniem.
7. Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić odpowiednią liczbę osób, pozostających w stosunku pracy do Wykonawcy, w celu sprawnego i właściwego wywiązania się z umowy.
8. Do obowiązków wykonawcy należy zakup artykułów spożywczych, środków czystości przygotowywanie posiłków, gotowanie, podawanie posiłków, mycie garnków, talerzy, szklanek, sztućców, itp. , utrzymanie w czystości wszystkich przejętych pomieszczeń. Koszty związane z opłatami za czynsz, zużycie prądu, wody, gazu, wywiezienie śmieci i innych nieczystości stałych i płynnych ponosi wykonawca.
9. Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

10. Wykaz dzieci objętych dożywianiem zostanie przekazany przez Dyrektora Przedszkola przed rozpoczęciem dożywiania czyli **do dnia 01.09.2011 r.**