

## 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 03.09.2012r. do 28.06.2013r.** - 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<sup>2</sup>, w skład których wchodzi:

- 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 kólkami -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 sztużce Wykonawca zaopatrzy się we własnym zakresie.

Ponadto Zamawiający informuje, że zgodnie z Zarządzeniem Nr 107/2011 Wójta Gminy Lubień z dnia 21 listopada 2011r. w sprawie : ustalenia minimalnych stawek czynszu miesięcznie brutto w złotych za 1 m2 powierzchni lokali użytkowych oraz ustalenia minimalnych stawek brutto czynszu za 1 m2 dzierżawy gruntu rocznie, Wykonawca będzie ponosił koszty związane z czynszem – opłatą za udostępnione pomieszczeń, w których prowadzona jest stołówka szkolna dla uczniów. Zatem cena ta winna być w kalkulowana w cenę ofertową. Informujemy, że zgodnie z w/w zarządzeniem- czynsz za 1 m2 zajętej powierzchni wynosi 2,20 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. **Przed 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 oraz 2 razy w tygodniu do śniadania dodatkiem będą sezonowe owoce lub warzywa (jabłko, marchewka itp.). 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.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że 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.
- Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki w następujących porach dnia:
  - śniadanie - 8:45 – 9: 15
  - obiad - 11:45 – 12:30
  - podwieczorek - 14:30 – 14.55
- Miesięczny jadłospis będzie przedstawiany Dyrektorowi Przedszkola z tygodniowym wyprzedzeniem do akceptacji lub zatwierdzenia przez Dyrektora
- Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić odpowiednią liczbę osób, pozostających w stosunku pracy do Wykonawcy, w celu sprawnego i właściwego wywiązania się z umowy.
- 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.
- 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 03.09.2012r.**