# *Załącznik nr 1*

# Wymagania dotyczące realizacji oferty

 **dzierżawy kuchni 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

Zamawiający :

# Szkoła Podstawowa im. Stanisława Marusarza w Wojciechowie

# Wojciechów 8, 24-204 Wojciechów

tel. 81 517 72 40

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

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

1. Łączna powierzchnia wynajmowanej kuchni wraz z zapleczem wynosi 52,5 m2.
2. 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 być 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 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 wydzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń oraz pomieszczeń zgodnie z zaleceniami odpowiednich służb po uzgodnieniu z dyrektorem szkoły.
3. Oferent będzie zobowiązany do:
* stałej miesięcznej wpłaty czynszu dzierżawnego, w tym opłatę eksploatacyjną za energię elektryczną, gaz, wodę i ścieki, centralne ogrzewanie. Natomiast wywóz nieczystości będzie wykonywany 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.
1. Przed złożeniem oferty, Oferent może dokonać wizji lokalu i zwrócić się o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych z zapytaniem ofertowym.