

Opis przedmiotu zamówienia

I. Szczegółowy zakres zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usług gastronomicznych dla wychowanków i uczniów Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Kwidzynie polegających na przygotowaniu całodziennego wyżywienia wychowanków Ośrodka zamieszkujących internat tj. I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja dla 40 – 67 osób.

II. Warunki realizacji zamówienia.

2. Usługi objęte zamówieniem Wykonawca będzie realizował w pomieszczeniach i wyposażeniu będącym własnością Zamawiającego.
- 2.1. Pomieszczenia przeznaczone do realizacji zamówienia:
 - a) kuchnia 35, 50 m²
 - b) zaplecze kuchni (magazyny, wc, pomieszczenia służbowe) 46, 00 m².
- 2.2. Wykaz urządzeń i wyposażenia przeznaczonego do świadczenia usług określa załącznik nr 1 do niniejszego opisu.
3. Za korzystanie z pomieszczeń, o których mowa w pkt. 2.1. Wykonawca zobowiązany będzie ponosić czynsz dzierżawny wyliczony zgodnie z Uchwałą nr 371/05 Zarządu Powiatu Kwidzyńskiego z dnia 24 listopada 2005 roku w sprawie wysokości stawek czynszu za wynajem, dzierżawę gruntów, lokali i budynków użytkowych stanowiących mienie Powiatu Kwidzyńskiego.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno-epidemiologicznego używanych pomieszczeń i wyposażenia oraz właściwych warunków bhp i p.poż. stosownie do wymogów Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne.
4. Oprócz czynszu, o którym mowa w pkt. 3 Wykonawca ponosić będzie wszelkie koszty eksploatacyjne związane z utrzymaniem pomieszczeń i wykonywaniem przedmiotu zamówienia, a w szczególności:
 - 4.1. koszty remontów bieżących kuchni i zaplecza kuchennego zgodnie z wymaganiami sanitarno – higienicznymi,
 - 4.2. koszty napraw bieżących i konserwacji powierzonych urządzeń, sprzętu oraz wyposażenia kuchni i zaplecza,
 - 4.3. koszty zużycia energii elektrycznej, zimnej wody i odprowadzenia ścieków, ogrzewania, wywozu nieczystości stałych.
5. Wykonawca we własnym zakresie będzie dokonywał zakupu środków żywnościowych niezbędnych do wykonywania zamówienia, środków czystości.
6. Wykonawca zapewnia wydawanie posiłków wychowankom w pomieszczeniu stołówki.
7. Wykonawca zobowiązany jest do nieodpłatnego organizowania zajęć praktycznych dla wychowanków i uczniów zamawiającego na każde jego żądanie, co najmniej 8 godzin tygodniowo, przy czym zajęcia praktyczne odbywać się będą pod nadzorem nauczyciela wskazanego przez Zamawiającego.

Dyrektor SOSW

Alina Niszczał

Załącznik do opisu przedmiotu zamówienia

Wyposażenie kuchni i zaplecza kuchennego

1. Taborety gazowe		3 szt.
2. Dźwig towarowy		1 szt.
3. Patelnia elektryczna duża		1 szt.
4. Kuchnia gazowa 4 palnikowa		1 szt.
5. Lodówki Siemens (mała i duża)		2 szt.
6. Lodówka Mińsk		1 szt.
7. Krajalnica do wędlin i sera		1 szt.
8. Zamrażarka Z PUCH Bochnia		1 szt.
9. Maszyna do rozdrabniania jarzyn		1 szt.
10. Kłoc masarski		1 szt.
11. Garnki ze stali nierdzewnej	38 l	1 szt.
„ „ „ „	26 l	1 szt.
12. Miska stal nierdzewna	6 l	7 szt.
13. Wanny okrągłe nierdzewne	17 l	2 szt.