

## Opis przedmiotu zamówienia

### I. Szczegółowy zakres zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usług gastronomicznych dla wychowanków i uczniów Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Kwidzynie w okresie od 01.09.2010 r. 30.06. 2011r. w okresach trwania zajęć lekcyjnych w roku szkolnym polegających na:
  - 1) przygotowaniu całodziennego wyżywienia dla wychowanków Ośrodka zamieszkujących internat tj. I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja 25-35 osób.
  - 2) dożywianiu (obiad) uczniów szkół wchodzących w skład Ośrodka dla 45-55
2. W ramach usług , o których mowa w pkt. 1. ppkt. 1) Wykonawca dokonuje zakupu produktów żywnościowych, z których przygotowuje posiłki wydawane wychowankom Ośrodka zamieszkujących internat.
3. Wysokość dziennej stawki żywieniowej przypadającej na jednego wychowanka zamieszkującego internat – tzw. wsad do kotła ( koszt artykułów spożywczych użytych do przygotowania posiłków ) nie może być mniejsza niż **8, 80 zł**.
4. Koszty zakupu artykułów spożywczych i przygotowania posiłków ( obiadów) dla pozostałych uczniów Ośrodka korzystających z dożywiania pokrywa Wykonawca i na podstawie własnej kalkulacji dokonuje ich sprzedaży zainteresowanym osobom.
5. Posiłki przygotowywane przez obsługującego stołówkę pod względem technologii wykonania i jakości spełniać muszą wszelkie normy w tym zakresie.

### II. Warunki realizacji zamówienia.

2. Usługi objęte zamówieniem Wykonawca będzie realizował w pomieszczeniach i wyposażeniu będącym własnością Zamawiającego.
  - 1) Pomieszczenia przeznaczone do realizacji zamówienia:
    - a) kuchnia 35, 50 m<sup>2</sup>
    - b) zaplecze kuchni (magazyny, WC, pomieszczenia służbowe) 46, 00 m<sup>2</sup>.
  - 2) Wykaz urządzeń i wyposażenia przeznaczonego do świadczenia usług określa załącznik do niniejszego opisu.
3. Za korzystanie z pomieszczeń, o których mowa w pkt. 2. ppkt.1) Wykonawca zobowiązany będzie ponosić czynsz dzierżawny wyliczony zgodnie z Uchwałą Nr 30/07 Zarządu Powiatu Kwidzyńskiego z dnia 10.05.2007 roku w sprawie wysokości stawek czynszu za wynajem, dzierżawę gruntów, lokali i budynków użytkowych stanowiących mienie Powiatu Kwidzyńskiego.
4. W okresie wykonywania usług Wykonawca zobowiązany będzie do:
  - 1) 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,
  - 2) korzystania z powierzonych pomieszczeń i wyposażenia zgodnie z ich przeznaczeniem i zasadami prawidłowej gospodarki,
  - 3) przedkładania Zamawiającemu projektu jadłospisu na kolejne okresy tygodniowe – od poniedziałku do piątku – w każdy piątek poprzedzający ten okres, przy czym, gdy Zamawiający zgłosi propozycję zmian w jadłospisie Wykonawca zobowiązany jest

zastosować się do tych zmian.

5. 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:
- 1) koszty remontów bieżących kuchni i zaplecza kuchennego zgodnie z wymaganiami sanitarno – higienicznymi.
  - 2) koszty napraw bieżących i konserwacji powierzonych urządzeń, sprzętu oraz wyposażenia kuchni i zaplecza.
  - 3) koszty zużycia energii elektrycznej, gazu, zimnej wody i odprowadzenia ścieków, ogrzewania, wywozu nieczystości stałych.
6. Wykonawca we własnym zakresie będzie dokonywał zakupu środków żywnościowych niezbędnych do wykonywania zamówienia, środków czystości.
7. Wykonawca zapewnia wydawanie posiłków wychowankom w pomieszczeniu stołówki.

Dyrektor Ośrodka  
Barbara Hinc

Załącznik do opisu przedmiotu zamówienia

### Wyposażenie kuchni i zaplecza kuchennego

L.p	Nazwa wyposażenia	ilość
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)	1 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.	Kloc masarski	1 szt.
11.	Garnki ze stali nierdzewnej 38 l	1 szt.
	„ „ „ „ 26 l	1 szt.
12.	Miska stal nierdzewna 6 l	7 szt.