

Prowadzenie stołówki szkolnej poprzez świadczenie usług żywieniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 18 im. Macieja Rataja w Lublinie

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie stołówki szkolnej poprzez świadczenie usług żywieniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 18 im. Macieja Rataja w Lublinie.
2. Wykonawca będzie świadczył usługi prowadzenia stołówki szkolnej przez które rozumie się przygotowanie w siedzibie Zamawiającego posiłków, wydawanie ich wraz z dbaniem o czystość wyłącznie dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 18 im. Macieja Rataja w Lublinie (z zachowaniem norm żywieniowych dla uczniów szkoły podstawowej) w cenie jednostkowej obiadu wskazanej w ofercie dla uczniów.
3. Wydawanie obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku w godzinach 10³⁰-15³⁰ z wyłączeniem okresu ferii letnich, zimowych i dni wolnych od pracy.
4. Zamawiający informuje, iż ilość wydanych posiłków w okresie realizacji umowy wynosić będzie maksymalnie 70 000 obiadów, w tym:
 - 4.1. szacunkowa ilość wydawanych posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej, korzystających wyłącznie z obiadów, w jednym dniu wyniesie około 400. Zamawiający podkreśla, iż ilość obiadów będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji uczniów.
5. W celu realizacji zamówienia, Zamawiający oddaje w dzierżawę Wykonawcy niezbędne pomieszczenia tj.: kuchnia o pow. 42,90 m² (w skład której wchodzi pomieszczenie do przygotowywania obiadów oraz obieralnia), WC o pow. 4,03 m², pomieszczenie administracyjne o pow. 3,99 m² oraz pomieszczenie magazynowe o pow. 2,72 m² na czas prowadzenia żywienia, celem należytego wykonania niniejszego zamówienia za kwotę 2 300,00 zł netto + VAT miesięcznie. Dodatkowo Zamawiający informuje, iż na czas i realizacji zamówienia udostępni Wykonawcy wyposażenie będące na stanie ww. pomieszczeń.

– wykaz został wskazany w pkt XII.
6. Wykonawca w trakcie dzierżawy pomieszczeń:
 - 6.1. zobowiązany będzie do wyposażenia na własny koszt dzierżawione pomieszczenia w urządzenia i naczynia zdaniem Wykonawcy niezbędne do realizacji zamówienia (urządzenia Wykonawcy winny posiadać wymagane atesty lub inne dokumenty o ile takie są wymagane);
 - 6.2. zobowiązany będzie w razie potrzeby na własny koszt przeprowadzić niezbędne prace remontowe dzierżawionych pomieszczeń przeznaczonych do realizacji zamówienia;
 - 6.3. zobowiązany będzie w razie potrzeby na własny koszt przeprowadzić konserwacje, naprawy, przeglądy okresowe, dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.
 - 6.4. nie będzie dokonywał żadnych zmian w konstrukcji ścian, instalacji czy urządzeń stałych. Ewentualne planowane zmiany adaptacyjne należy każdorazowo uzgadniać pisemnie z Zamawiającym;
 - 6.5. nie może ich oddawać/użyczać/podnajmować w całości lub części osobie trzeciej bez pisemnej zgody Zamawiającego;
 - 6.6. winien przekazać Zamawiającemu komplet kluczy do drzwi wejściowych pomieszczeń dzierżawionych;

7. Zamawiający oświadcza, iż dzierżawione Wykonawcy pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne, sanitarne jak również prawne niezbędne do realizacji niniejszego zamówienia.

8. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej, takie jak:

- 8.1. porcjowanie posiłków;
- 8.2. nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach;
- 8.3. rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
- 8.4. codzienne sprzątanie pomieszczeń jadalni po posiłkach;
- 8.5. weryfikację uczniów korzystających ze stołówki/monitorowanie korzystania ze stołówki na podstawie list otrzymanych przez Zamawiającego.

9. Koszty związane z realizacją zamówienia winny obejmować w szczególności:

- 9.1. koszt przygotowania dzierżawionych pomieszczeń w trakcie realizacji zamówienia;
- 9.2. zakup artykułów spożywczych;
- 9.3. przygotowanie obiadów;
- 9.4. wydawanie obiadów, mycie i wyparzanie naczyń i sztućców, sprzątanie i dezynfekcję stołówki;
- 9.5. opłaty miesięczne za używane media, w tym:
 - a) gaz na podstawie faktury (Wykonawca jedyny odbiorca); woda, energia elektryczna - naliczana wg wskazań podliczników;
 - b) centralne ogrzewanie – naliczane proporcjonalnie wg. otrzymanych faktur za dostawę i zużycie ciepła do ilości dzierżawionej powierzchni w stosunku do całkowitej powierzchni szkoły;
 - c) podgrzanie ciepłej wody użytkowej 350 zł netto, i wywóz śmieci 450 zł, rozliczane ryczałtem miesięcznie;
 - d) opłaty okresowe za przeglądy gazowe, kominowe i wentylacyjne, na podstawie faktury wystawionej szkole;- Powyższe świadczenia Zamawiającego objęte są dodatkową opłatą uiszczaną przez Wykonawcę na podstawie refaktury w terminie 21 dni od przekazania Wykonawcy faktury na konto bankowe: Bank PEKAO SA 96 1240 1503 1111 0010 0158 57589.

10. Wykonawca ponadto w dzierżawionych pomieszczeniach będzie prowadził w godzinach 7.30 – 15.30 sklepik szkolny dla uczniów. Wykonawca wyposaży sklepik szkolny w szczególności w owoce, sałatki owocowe i warzywne, świeże kanapki dostosowane do potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży oraz produkty nabiałowe. Wszystkie produkty będą zgodne z obecnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami w tym dostępności dla dzieci szkolnych, jak również będą przechowywane zgodnie z wymaganiami. W tym celu wykonawca zapewni urządzenia chłodnicze niezbędne do przechowywania wyżej wymienionych produktów.

II. OBIADY DLA UCZNIÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i podania poniższych posiłków:

- 1.1. zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- 1.2. drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 600 kcal, kompot lub napój owocowy lub napój owocowo-warzywny o poj. nie mniej niż 200 ml,

1.3. deser: w szczególności: jogurt, koktajl, kisiel, budyń, galaretka, serek homogenizowany, mus owocowy lub owoc (w całości).

2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na dany dzień, najpóźniej do godziny 8:30 każdego dnia.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych w miejscu przygotowywania posiłków.

III. WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w kubkach ceramicznych lub z duraleksu. Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych.

2. Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w stołówce w serwetki oraz obrusy w niezbędnej ilości – w trybie ciągłym.

3. Posiłki, jak również sposób ich serwowania będą prezentować odpowiednią estetykę.

4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

5. Osoba odpowiedzialna za przygotowywanie posiłków (kucharz) powinna być zatrudniona w pełnym wymiarze czasu pracy.

6. Wydawanie posiłków, sprzątanie kuchni i stołówki szkolnej po zjedzonych posiłkach oraz wykonywanie innych czynności związanych z realizacją zamówienia powinno odbywać się przy udziale minimum 2 osób zatrudnionych w pełnym wymiarze czasu pracy.

Do osób tych nie wlicza się osoby odpowiedzialnej za przygotowywanie posiłków (kucharza), o której mowa w pkt 5.

IV. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Kuchnia wraz ze stołówką szkolną mieszczą się na parterze budynku. Zamawiający informuje, iż nie dysponuje windą do transportu surowców ani podjazdem.

2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiady w pomieszczeniach dzierżawionych od Zamawiającego.

3. Posiłki wydawane będą w pomieszczeniu zwanym stołówką (pow. 61,60 m²) przyległym do dzierżawionej przez Wykonawcę kuchni.

4. Zamawiający wspólnie z Wykonawcą opracują poglądowy harmonogram wydawania posiłków w stołówce szkolnej.

V. GODZINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Wydawanie obiadów będzie odbywać się w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku w godzinach 10³⁰-15³⁰.

2. W dni wolne od nauki (np. przerwy świąteczne), Zamawiający zastrzega sobie prawo do znacznego ograniczenia ilości przygotowywanych i wydawanych posiłków oraz w przypadku wzmożonej zachorowalności uczniów, a także dni w które uczniowie będą np. wyjeżdżać na wycieczkę. Nie zwalnia to Wykonawcy od obowiązku przygotowania posiłków dla obecnych w szkołach uczniów.

3. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania stołówki, odbioru naczyń oraz resztek żywieniowych do godziny 16³⁰.

VI. PARAMETRY ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2132) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i innymi przepisami prawa.
2. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej tj. 6-15 lat. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Lublinie.
4. Wydawanie posiłków, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie stołówek szkolnej będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
5. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
6. Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot zamówienia w sposób nieuciążliwy i niezakłócający działalności Zamawiającego.

VII. SZCZEGÓŁOWE ZALECENIA CO DO JAKOŚCI UŻYTYCH SUROWCÓW

1. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
3. Wykonawca będzie uwzględniał podczas przygotowywania posiłków, również dzieci z dietami pokarmowymi.
4. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być przygotowany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego), co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym. Dania winny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych.
5. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci, w szczególności w zakresie ilości soli i cukrów w produktach zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
6. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant (z wyjątkiem kisieli, budyniów i galaretek) oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
7. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych, posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych i wysokiej jakości. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
9. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserwy (z wyjątkiem warzyw konserwowych), produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczane, mięso odkostnione mechaniczne (MOM), barwniki, sery topione.
10. Nie dopuszcza się podawania ryby pangii, tilapii, ryby maślanej.

11. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością (o ile ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
12. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno - warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, koncentratu z puszki, produktów instant.
13. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie (nie częściej niż 1 raz w tygodniu) smażone, do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, z wyłączeniem oleju palmowego, masło; zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, masło klarowane, olej kokosowy, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu).
14. Dosładzanie herbaty, mleka, napojów zastępujących mleko, naparów owocowych, kawy zbożowej naturalnym miodem pszczelim lub cukrem w ilości nie więcej niż 10 g cukrów na 250 ml produktu gotowego do spożycia.

VIII. JADŁOSPISY

Zasady ogólne

1. Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.
2. Jeżeli żywieniu podlegać będzie również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, bezwiewprzowej lub innej diecie pokarmowej Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych współtworzony będzie przez Wykonawcę i jego dietetyka, a zatwierdzany przez Zamawiającego. Zamawiający wymaga, aby liczba przygotowywanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego - informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie zaświadczenia od lekarza, bądź oświadczenia rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 5 dni przed podaniem posiłku.
3. Jadłospis na okres 2 tygodni dostarczany będzie drogą elektroniczną Zamawiającemu na 2 tygodnie przed jego wprowadzeniem. Zamawiający zatwierdzi przesłany jadłospis w terminie 3 dni roboczych od jego otrzymania.
4. Jadłospis zawierał będzie składniki wagowe (gramatury) potraw. Jadłospis umieszczany będzie w miejscu widocznym przy stołówce szkolnej oraz na stronie internetowej Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
5. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, a w szczególności:
 - 5.1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach łącznie z przepisami wykonawczymi do tych ustaw;
 - 5.2. Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw;
 - 5.3. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

5.4. Jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców, do zup kremów ziarna, nasiona prażone, grzanki pełnoziarniste, orzechy oraz potrawy świąteczne (w okresie bożonarodzeniowym: czerwony barszcz z uszkami, pieczona ryba, ryba po grecku, w okresie wielkanocnym: biały barszcz z jajkiem, żurek z jajkiem, zupa chrzanowa).

5.5. W przypadku planowania dań nie słodkich Zamawiający wymaga dodatku warzywnego.

5.6. W przypadku planowania dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko Zamawiający nie wymaga osobnej porcji warzyw.

IX. WYMAGANIA SANITARNE

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zobowiązanie to jest następstwem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225).

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

XI. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców Szkoły Podstawowej nr 18 im. Macieja Rataja w Lublinie zastrzega sobie prawo oceny posiłków na koszt Wykonawcy, poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków (maksymalnie 4 w miesiącu). Wnioski wynikające z takich degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia wniosku.

2. Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela Rady Rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli (Raport dzienny).

3. Protokół Kontroli będzie zawierał dane dotyczące: temperatury i gramatury serwowanych posiłków, rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, badania organoleptycznego oraz zgodności z planowanym jadłospisem.

4. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.

5. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wykazy użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, które Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom na wniosek Rady Rodziców placówki. Do wykazów Wykonawca załączy dokumenty (faktury VAT lub rachunki) potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców. Wykonawca ma 5 dni roboczych od wezwania na przedstawienie żądanych dokumentów.

6. Po upływie dekady Wykonawca może zostać zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego w terminie 5 dni roboczych od wezwania.

7. Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych oraz wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie.

8. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno –

Epidemiologicznej.

9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia dzieci i młodzieży.

10. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu obiadów w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. obiadów niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych produktów lub w przypadku przygotowania posiłku niezgodnie ze sztuką itp. zwrot obiadów będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu obiadów, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy. W miejsce zwróconych obiadów Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie zapewnić posiłki pełnowartościowe w przeciągu 2 godzin zegarowych.

12. Wykonawca ma obowiązek na żądanie Zamawiającego przedstawić na koniec każdego dnia posiłki zamówione przez Zamawiającego, a nie wydane przez Wykonawcę.

XII. WYPOSAŻENIE W DZIERŻAWIONYCH POMIESZCZENIACH

1. Zamawiający informuje, iż pomieszczenia dzierżawione wyposażone są w następujące urządzenia i meble:

1.1. Wanna przedczakowa dł 40 cm, Chłodziarka Polar – 1980 rok - stan dobry, Kuchnia gazowa czteropalmikowa - 1995 rok - stan dobry, Stół roboczy OP-0039 – 2008 rok – stan bardzo dobry, Stół roboczy OP-0115 – 2008 rok – stan bardzo dobry, apteczka, krzesło z okrągłym oparciem w liczbie 53 szt., stolik świetlicowy w liczbie 13 szt., wyparzarka do naczyń – 2000 rok – stan dobry.

2. Urządzenia i meble wskazane w pkt 1 Wykonawca może użytkować w trakcie realizacji niniejszego zamówienia lub zastąpić własnymi na swój koszt.

XIII. INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE

1. koszty mediów w złotych za okres od stycznia 2024 r. do października 2024 r., to:

	styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec	sierpień	wrzesień	październik
dystrybucja energii	0,00	415,03	0,00	391,93	0,00	339,57				592,68
energia	522,00	557,08	483,81	554,64	543,96	338,93			633,79	811,17
woda i ścieki	275,76	266,88	348,50	332,17	443,42	443,87			215,68	268,33
przeład gazowy					250,00					
ogrzewanie w kuchni	436,10	436,10	436,10	436,10	436,10	436,10			128,31	153,53