

Raciąż, dnia 26.04. 2023r.

Gmina Miasto Raciąż
Pl. Adama Mickiewicza 17
09-140 Raciąż

ZAPYTANIE OFERTOWE

Nr. KD.7230.1.2023

Urząd Miejski w Raciążu zaprasza do składania ofert na wynajem 2 stoisk handlowych przeznaczonych do handlu owocami miękkimi (truskawki, maliny, itp.).

Powierzchnia jednego stoiska wynosi ok.8m². Stoiska znajdują się przy ul. Piłsudskiego 2.

Ze względu na obowiązujące zalecenia sanitarne, odległość między stoiskami wynosi 2m. Szczegółowe rozmieszczenie znajduje się na mapie, stanowiącej załącznik do zapytania.

Stawka wyjściowa czynszu wynosi 360 zł brutto za stoisko/miesięcznie.

Oferta powinna zawierać następujące elementy:

- numer oraz adres stoiska
- stawkę za wynajem
- czas trwania najmu
- zaświadczenie o wpisie lub kopię wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

O przyznaniu miejsca na stoisko handlowe decydować będzie wysokość zaproponowanej stawki czynszu.

Oferty należy składać w zamkniętej kopercie z dopiskiem „**dotyczy zapytania ofertowego KD.7230.1.2023**” w siedzibie Urzędu Miejskiego w Raciążu , Plac Adama Mickiewicza 17, 09-140 Raciąż do dnia 11 maja 2023r. roku do godziny 14⁰⁰



Z up. BURMISTRZA
mgr Renata Kujawa
Sekretarz Miasta

Główny Inspektor Sanitarny przypomina:

Podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego oraz podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią tych produktów obowiązane są złożyć wniosek o wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i art. 63 ust. 2 i 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W trakcie uprawy, zbioru, magazynowania i transportu owoce i warzywa narażone są na pojawiające się zagrożenia, które musi brać pod uwagę i im zapobiegać każdy, kto produkuje, skupuje lub przetwarza te produkty. Szczególnie niebezpieczne są zagrożenia mikrobiologiczne (takie jak patogenne bakterie i wirusy), gdyż owoce i warzywa często spożywane są na surowo, bez obróbki cieplnej odpowiedniej do wyeliminowania zagrożenia. Spożycie produktów zakażonych patogennymi mikroorganizmami może prowadzić do zatruc pokarmowych, a także poważnych komplikacji zdrowotnych.

Główne źródła patogennych mikroorganizmów w owocach i warzywach to stosowane w trakcie uprawy: zanieczyszczona woda, gleba, nawozy, ścieki, a także ludzie, którzy pracując w styczności z owocami i warzywami, jednocześnie są nosicielami patogenów.

Podstawowe zasady zapobiegania zakażeniom mikrobiologicznym owoców i warzyw obejmują:

- ścisłe przestrzeganie zasad higieny wśród osób zajmujących się pozyskiwaniem i przetwarzaniem owoców i warzyw;
- zapewnienie wszystkim pracownikom produkcji i przetwórstwa owoców i warzyw dostępu do toalet stałych lub przenośnych odpowiednio zaprojektowanych w celu zapewnienia higienicznego usuwania odpadów i zanieczyszczeń, gwarantujących brak możliwości przeciekań do wód gruntowych w pobliżu plantacji;
- stosowanie do uprawy, w tym nawadniania i rozcieńczania środków ochrony roślin (pestycydów) oraz nawozów wyłącznie wody wolnej od patogennych mikroorganizmów (nie może być zanieczyszczona fekaliami lub wymiotami). Należy zwrócić uwagę na źródło pochodzenia wody oraz sposoby i warunki jej dostarczania;
- egzekwowanie obowiązku mycia rąk przed przystąpieniem do pracy, zawsze po skorzystaniu z toalety oraz w innych sytuacjach, gdy mogło dojść do zanieczyszczenia rąk;
- zalecane jest stosowanie czystych rękawiczek jednorazowych oraz odzieży ochronnej ograniczających do minimum bezpośredni kontakt człowieka z produktem;
- bezwzględne przestrzeganie zakazu pracy osób z objawami takimi jak: biegunka, wymioty, temperatura, kaszel, żółtaczka;
- zapewnienie czystości i odpowiedniej jakości stosowanych pojemników, naczyń do zbioru;
- opracowanie procedury dotyczącej mycia i dezynfekcji zanieczyszczonych powierzchni;
- przeprowadzanie systematycznych szkoleń dla pracowników w zakresie higieniczno-sanitarnym;

Ponadto, należy pamiętać, że każdy pomiot działający na rynku spożywczym musi potrafić zidentyfikować odbiorcę swoich produktów, a także dostawcę, od którego otrzymał środek spożywczy. Istotne jest zachowanie dokumentów, na podstawie których identyfikacja dostawców i odbiorców będzie możliwa. Informacje dotyczące dostawców i odbiorców muszą zostać przekazane na żądanie właściwych władz.