

Raciąż, dnia 30.04.2024 r.

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

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Nr. KD.7230.1.2024

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

Powierzchnia jednego stoiska wynosi ok.8m<sup>2</sup>. 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.

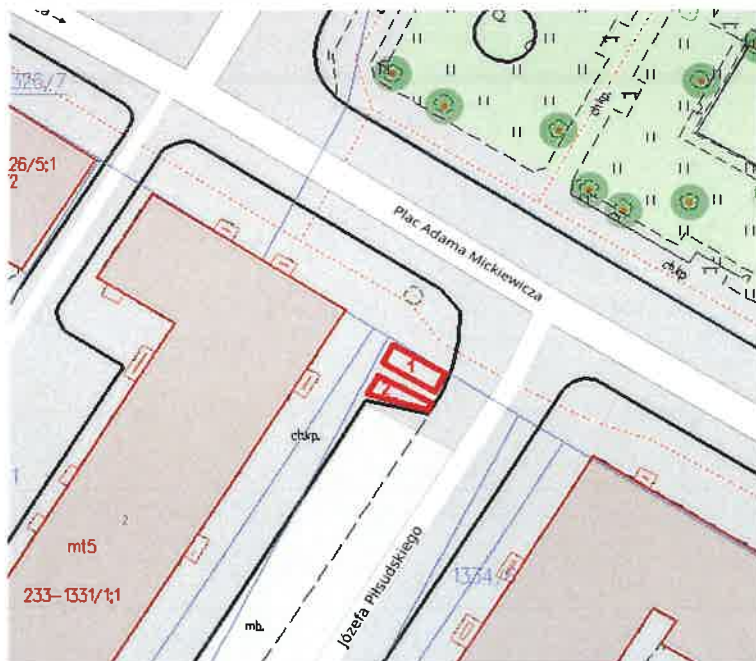
**Stawka wyjściowa czynszu wynosi 400,00 zł brutto za stoisko/miesięcznie.**

Oferta powinna zawierać następujące elementy:

- numer oraz adres stoiska,
- ofertowaną stawkę za najem,
- 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.7230.1.2024” w siedzibie Urzędu Miejskiego w Raciążu, pl. Adama Mickiewicza 17, 09-140 Raciąż, do dnia 13.05.2024 r. roku do godziny 14<sup>00</sup>.



BURMISTRZ  
Miasta Raciąża

Mariusz Jerzy Godlewski

KIEROWNIK  
ds. inwestycji

oraz infrastruktury gminnej

Paweł Różycki

Sps

30.04.2024

## 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:

- ściśle 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 przecieków 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 dostarczenia;
- 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.

BURMISTRZ  
Miasta Kołczyża  
Mariusz Jerzy Godlewski