

Sprzątanie, dezynfekcja kuchni oddziałowej i jadalni.

Powierzchnia kuchni oddziałowej wynosi: 7,38 m²

Powierzchnia jadalni wynosi: 26,41 m²

Zamawiający wymaga:

1. Zebrania oraz mycia i wyparzania po konsumpcji: naczyń, talerzy i sztućców trzy razy dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) przy użyciu dostępnej zmywarko-wyparzarki (1 szt.) i środków chemicznych (płynu myjącego, nabtyszczającego) Przyjmującego zamówienie.
3. Pakowania po posiłkach termosów do wózków transportowych firmy zewnętrznej.
4. Sprzątania, dezynfekcji kuchенок oddziałowych i jadalni po każdym posiłku.
5. Przyjmujący zamówienie zobowiązany jest na bieżąco uzupełniać stan naczyń i sztućców w zależności od potrzeb Zamawiającego. Przewidywane zapotrzebowanie w okresie zamówienia (10 m-cy): sztućce – 70 szt., talerz deserowy – 70 szt., talerz duży płaski – 70 szt., talerz duży głęboki – 70 szt., kubek plastikowy z uchem – 70 szt.

Przyjmujący zamówienie zobowiązany jest :

- a) dbać z należytą starannością o sprzęt w kuchenkach oddziałowych i jadalni
- b) użytkować sprzęt zgodnie z instrukcją obsługi,
- c) utrzymać sprzęt w ruchu,
- d) kupować i dostarczać środki chemiczne niezbędne do prawidłowego procesu mycia,
- e) zgłaszać dla Udzielającego Zamówienie informacje o sprzęcie wymagającym napraw, konserwacji i przeglądów technicznych