

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przygotowanie, wydawanie oraz ewentualne dostawczyńie gorących posiłków:

- dla osób zamieszkujących na terenie Gminy Karlino objętych pomocą społeczną – do 20 osób (z ewentualnym dowozem do miejsca zamieszkania)

2. Zamówienie obejmuje dożywianie ogółem do 20 osób objętych pomocą społeczną w okresie **od 2025-01-01 do 2025-12-31. tj. ok. 5 000 posiłków**. Zastrzega się możliwość zmiany liczby osób uprawnionych.

3. Do obowiązków Wykonawcy będzie należeć:

- Przygotowania jednego gorącego posiłku w postaci : 2 dni w tygodniu zupa z wkładką mięsną (podana z chlebem, makaronem, ryżem lub ziemniakami) i 3 dni w tygodniu drugie danie mięsne , dla każdego skierowanego przez CUS w Karlinie klienta. Dopuszcza się raz w tygodniu drugie danie bezmięsne : pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, ryba lub danie półmięsne np. bigos, łazanki, zapiekanka makaronowa, lub ziemniaczano – mięsna, pilaw, fasolka po bretońsku.
- Wydzielenie odrębnego pomieszczenia do wydawania posiłków z miejscem do ich ewentualnego spożywania.
- Przygotowanie, porcjowanie, wydawanie i ewentualnego dowozu ciepłych posiłków będących przedmiotem zamówienia, uprawnionym klientom CUS w Karlinie w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 11.00 – 15.00,
- Mycie i wyparzanie naczyń oraz sprzątanie pomieszczeń bloku żywieniowego,
- Ponoszenie we własnym imieniu i na własny koszt wydatków związanych z zakupem środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego,
- Dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za wydane posiłki,
- Ponoszenie we własnym imieniu i na własny koszt wydatków związanych ze zużytą energią elektryczną, wodą, oraz za korzystanie z pomieszczeń i urządzeń.
- Ponoszenie pełnej odpowiedzialności za szkody poniesione w trakcie użytkowania pomieszczeń bloku żywieniowego, w tym naprawy zepsutego w trakcie użytkowania sprzętu kuchennego.

4. Wykonawca winien zapewnić klientom korzystającym z pomocy będącej przedmiotem zamówienia:

- Odpowiednie do wydawania posiłków bezpieczne i higieniczne warunki lokalowe, sanitarne i bhp.
- Dostęp do pomieszczeń sanitarnych.

- W wyjątkowych wypadkach naczynia służące wydawaniu posiłków na wynos lub miejsce i naczynia do spożywania w/w posiłków na miejscu.
5. W gestii wykonawcy jest również dostarczanie jednorazowych naczyń i sztućców, na których będą wydawane posiłki lub dostarczenie posiłków w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami. Naczynia jednorazowe oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty.
6. Naczynia oraz sztućce wchodzą w cenę posiłków.
7. Posiłki winny być zapakowane w sposób gwarantujący spożycie gorącego posiłku przez klienta, bezpośrednio po dostarczeniu tego posiłku, bez konieczności jego podgrzewania, w jednorazowe opakowania oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.
8. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno- epidemiologiczne.