

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków klientom OPS Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy, przez 7 dni w tygodniu. Zamawiający dopuszcza by bar, jadalnia była zamknięta w niektóre dni świąteczne (np. Nowy Rok) pod warunkiem jednak, że Wykonawca z kilkudniowym wyprzedzeniem powiadomi wcześniej klientów o terminie zamknięcia baru, jadłodajni. Posiłki wydawane będą na podstawie KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy najpóźniej na jeden dzień przed rozpoczęciem nowego miesiąca. Karty te, wraz z wykazaniem ilości zjedzonych posiłków będą, co miesiąc stanowiły załącznik do faktury wystawianej przez Wykonawcę. Wykonawca przekazuje KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW” do Zamawiającego za miesiąc, którego dotyczy faktura w terminie do 5 dnia następnego miesiąca
2. Jadłodajnia, bar powinien być położony na terenie Dzielnicy Pragi Północ zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 01-05-2013 roku do 31-12-2013 roku wyniesie maksymalnie **38 400** (tj. spożywać posiłki będzie około 170 osób) - szczegółowy rejon został określony na mapie Pragi Północ - załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia;
3. Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadłodajnię, bar w rejonie, którego dotyczy oferta.
4. Posiłki będą wydawane, co najmniej w godzinach: od 10.00 do minimum 17.00.
5. Ogólna ilość posiłków może ulec zmianie (do 10%)
6. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywności i Żywienia
7. Sala, jadalnia jednorazowo powinna pomieścić około 30 osób dla klientów OPS
8. Zapewnienie bezpłatnego dostępu do WC wraz z umywalką.
9. Zapewnienie dostępu osobom niepełnosprawnym do WC wraz z umywalką
10. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące.
11. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
12. Klienci powinni otrzymać zawsze gorący posiłek, który zjedzą na miejscu, ewentualnie pobiorą we własne naczynia do domu przez osobę przez nią umocowaną na piśmie do odbioru posiłku.
13. Zapewnienie przygotowania około 5% posiłków dietetycznych.
14. Wykonawca zapewni, co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków
15. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia (badania na nosicielstwo) dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.
16. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu, idealną czystość technologii przygotowywania i wydawania posiłków.
17. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki.
18. Zamawiający będzie sprawdzać jakość obiadów. W przypadku naruszenia postanowień umowy oraz warunków określonych w niniejszym Opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający odstąpi od umowy w trybie natychmiastowym.

Posiłki winny być skomponowane w następujących proporcjach:

Numer sprawy: OPS/ZP/3/2013

Min 4 x w tygodniu obiady mięsne, Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia.

Wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami i uwzględniać rację pokarmową dla osób powyżej 40 roku życia.

Zamawiający żąda przedstawienia przykładowego jadłospisu na okres 7 dni kalendarzowych, zawierający gramaturę oraz kaloryczność posiłku – wg następującego schematu zawartego w załączniku **nr 7 do oferty**.

Zamawiający dopuszcza możliwość powtarzania jadłospisu po 7 dniach z możliwością zamiany kolejności zestawów obiadowych.