

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.
2. Zamawiający dopuszcza by bar, jadalnia była zamknięta w dni świąteczne (dni ustawowo wolne od pracy np. Nowy Rok) pod warunkiem jednak, że Wykonawca z kilkudniowym wyprzedzeniem powiadomi wcześniej klientów o terminie zamknięcia baru, jadalni.
3. 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
4. Jadalnia, bar powinien być położony na terenie Dzielnicy Pragi Północ zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.
5. Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 01-01-2015 roku do 31-12-2015 roku wyniesie maksymalnie **48330** przyjmując 270 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 179 osób) - szczegółowy rejon został określony na mapie Pragi Północ - załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia;
6. Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadalnię, bar w rejonie, którego dotyczy oferta.
7. Posiłki będą wydawane, co najmniej w godzinach: od 10.00 do minimum 17.00.
8. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywności i Żywności
9. Sala, jadalna jednorazowo powinna pomieścić min. 30 osób - klientów OPS
10. Zapewnienie klientom OPS spożywających posiłek do bezpłatnego dostępu do WC oraz umywalki.
11. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące.
12. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
13. 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.
14. Zapewnienie przygotowania około 5% posiłków dietetycznych.
15. Wykonawca zapewni, co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków
16. 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.
17. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu, idealną czystość oraz technologie przygotowywania i wydawania posiłków.
18. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki.
19. 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.

20. Minimum 4 x w tygodniu obiady powinny być mięsne, Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia.
21. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna obiadu powinna być zgodna z normami obiadowymi oraz uwzględniać rację pokarmową dla osób powyżej 40 roku życia, tj. ok. 1200 kcal, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
 - 1) obiad mięsny:
 - a) zupa - 0,5 l,
 - b) pieczywo - 20 dkg,
 - c) mięso - 15 dkg,
 - d) ziemniaki - 30 dkg,
 - e) surówka - 15 dkg,
 - f) kompot - 200 ml (4 razy w tygodniu),
 - g) napój - 200 ml (3 razy w tygodniu),
 - h) owoc - w przypadku suchego prowiantu,
 - 2) obiad bezmięsny:
 - a) zupa - 0,5 l,
 - b) pieczywo - 20 dkg,
 - c) np. pierogi, naleśniki, krokiety lub inne potrawy bezmięsne - 30 dkg,
 - d) kompot - 200 ml (4razy w tygodniu),
 - e) napój - 200 ml (3 razy w tygodniu)
 - f) owoc - w przypadku suchego prowiantu
22. Gramatura opisana w pkt. 21 - obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego/wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).
23. Przedmiot zamówienia nie obejmuje posiłków/obiadów „regeneracyjnych” w rozumieniu właściwych przepisów.
24. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadów przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów całości lub części produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.

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

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

....., dn.

.....
podpisy osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do
występowania w obrocie prawnym lub posiadających
pełnomocnictwo