

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 **47250** przyjmując 270 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 175 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, jadalnia 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. 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 żywności zbiorowym.
16. 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.
17. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki.
18. Zamawiający zastrzega, że ilość obiadów może ulec zmniejszeniu w granicach 5% w stosunku do wielkości podanych w ust 5, stosownie do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie z tego tytułu.

19. W przypadku, gdy ilość obiadów będzie większa niż określona w ust. 1, Zamawiający udzieli zamówienia uzupełniającego, o wartości nie większej niż 50% wartości zamówienia podstawowego, zgodnie z art. 67 ust 1 pkt 6 ustawy – Prawo zamówień publicznych i na zasadach tam opisanych.
20. 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.
21. Zapewnienie przygotowania około 5% posiłków dietetycznych w szczególności takie jak: lekkostrawne, cukrzycowe. Ich ilość jest zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco przez osoby uprawnione do korzystania z obiadów, które ze względów zdrowotnych lub innych nie mogą jeść potraw tradycyjnych
22. Zestaw obiadowy musi składać się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem, drugiego dania i napoju z zachowaniem następujących zasad:
 - 1) raz w tygodniu musi być ryba,
 - 2) raz w tygodniu musi być danie bezmięsne,
 - 3) cztery razy w tygodniu muszą być dania z mięsem, z wyłączeniem podrobów,
 - 4) raz w tygodniu może być danie półmięsne np. bigos.
23. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
24. Waga gotowych potraw nie może być mniejsza niż:
 - 1) zupa – min. 400 ml.,
 - 2) pieczywo – min. 100 g.,
 - 3) napój – min. 200 ml.,
 - 4) ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 250 g.,
 - 5) danie mięsne, ryba itp. – min. 100 g. bez kości, sosu i panierki,,
 - 6) surówka – min. 100 g.,
 - 7) warzywa gotowane - min. 150 g.,
 - 8) danie mięsno-warzywne, jarskie np. pierogi itp. – min. 250 g.,
25. Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 tekst jednolity ze zmianami) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.
26. Gramatura opisana w pkt. 24 - obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego/wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).
27. Wykonawca zobowiązany jest do wydania 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.
28. 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**.

....., dn.

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