

## 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 list klientów, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy najpóźniej na jeden dzień przed rozpoczęciem nowego miesiąca. Listy te, wraz z wykazaniem ilości zjedzonych posiłków będą, co miesiąc stanowiły załącznik do faktury wystawianej przez Wykonawcę.
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 16-04-2012 roku do 31-12-2012 roku wyniesie maksymalnie **50 700** (tj. spożywać posiłki będzie około 195 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
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.
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 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:

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.

Numer sprawy: OPS/ZP/2/2012

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.

....., dn. ....

.

.....

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