

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. W uzasadnionych przypadkach bar, jadalnia może być otwarta 6 dni w tygodniu po uzyskaniu pisemnej zgody zamawiającego.
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, jadłodajni.
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. Jadłodajnia, 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 01-01-2017 roku do 31-12-2017 roku wyniesie **46 980** przyjmując 270 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 174 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 jadłodajnię, 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. W przypadku wybrania jego oferty Wykonawca:**
 - 1) *zatrudni taką liczbę osób, która zapewni właściwą realizację przedmiotu zamówienia (minimum 4 osoby).*
 - 2) *zatrudni zgodnie z art. 29 ust. 4 pkt 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych do realizacji przedmiotu zamówienia na podstawie umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy, co najmniej dwie osoby do wykonywania czynności związanej realizacją przedmiotu zamówienia. Wyżej wskazana osoba musi być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy, nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy. Zamawiający dopuszcza spełnienie tego warunku poprzez wyznaczenie do realizacji zamówienia zatrudnionych już pracowników.*
11. Zapewnienie klientom OPS spożywających posiłek do bezpłatnego dostępu do WC oraz umywalki.
12. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące.
13. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.

14. 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.
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 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.
20. 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. Kalkulacja cenowa i ilościowa będzie opierała się na takich samych zasadach jak w zamówieniu podstawowym.
21. 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.
22. 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
23. 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.
24. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
25. 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.,
26. Wykonawca zobowiązany będzie realizować zamówienie zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. 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.

27. Gramatura opisana w pkt. 24 - obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).
28. 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.
29. *Wykonawca zapewni termoizolacyjne zabezpieczające posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniające właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw jednorazowe pojemniki (w ilości około 30 pojemników dziennie) w których to będzie wydawał posiłki na wynos dla osób objętych usługami opiekuńczymi.*
30. *Posiłki dla osób objętych usługami opiekuńczymi będą wydawane w ustalonych godzinach. Wykonawca w przypadku wybrania jego oferty uzgodni z zamawiającym godziny wydawania posiłków dla w/w osób.*
31. 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.
32. **Dodatkowe wymagania Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia – klauzule społeczne:**
 - 1) Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu dowód zatrudnienia osoby, o której mowa ust. 10 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia przedkładając Zamawiającemu w terminie do 21 dni od daty rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy imienną umowę o pracę wraz z zakresem obowiązków jakie ta osoba będzie pełnić przy realizacji Zamówienia. Dokumenty winny być złożone w formie kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
 - 2) Zatrudnienie osoby, o której mowa w ust. 10 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia, winno trwać przez cały okres realizacji zamówienia.
 - 3) Dopuszcza się zmianę osoby wykonującej przedmiot zamówienia, z zastrzeżeniem wymagań określonych w ust. 10 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia. W przypadku wypowiedzenia, rozwiązania stosunku pracy z osobą biorącą udział przy realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany powiadomić zamawiającego o tym fakcie (pisemnie, bądź faksem) w terminie do 3 dni, licząc od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie stosunku pracy.
 - 4) Wykonawca w terminie do 14 dni od dnia powiadomienia, o którym mowa w pkt. 3 nin. ustępu, jest zobowiązany zatrudnić osobę tak aby był spełniony warunek zawarty w ust. 10 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia. i w terminie do 21 dni przedłożyć dokumenty, o których mowa w pkt 1) nin. ustępu.
 - 5) Zamawiający ma prawo na każdym etapie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji świadczącej o zatrudnieniu osoby, o której mowa w ust. 10 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia, wraz z dowodami potwierdzającymi odprowadzanie składek na ubezpieczenie społeczne, natomiast Wykonawca ma obowiązek przedstawić je niezwłocznie Zamawiającemu.
 - 6) W przypadku niezatrudnienia przy realizacji zamówienia osoby, o której mowa w ust. 10 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłacenia miesięcznej kary umownej za niezatrudnioną osobę, w wysokości

brutto minimalnego wynagrodzenia za pracę, o którym mowa w art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2002r. Nr 200, poz. 1679 z późniejszymi zmianami), obowiązującego na dzień dokonania naruszenia. Kara umowna będzie naliczana za każdy miesiąc, w którym ta osoba nie była zatrudniona, chyba że okoliczność, o której mowa wystąpiła z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kwoty kary umownej z należności wynikających z bieżących faktur.

- 7) Obowiązek wykazania okoliczności, o których mowa w pkt. 6), usprawiedliwiających niezatrudnienie odpowiedniej liczby osób będzie spoczywał na Wykonawcy.**

....., dn.

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