

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, wydanie oraz dostarczenie (catering) gorących posiłków klientom OPS Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy, przez 7 dni w tygodniu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi w godzinach 11.00-16.00 od poniedziałku do soboty oraz w godzinach 12.00-14.00 w niedzielę w każdym tygodniu.
3. 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.
4. 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
5. Jadalnia, bar powinien być położony na terenie Dzielnicy Pragi Północ zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia.
6. Szacunkowa liczba posiłków spożywanych w bar, jadalni w okresie od 01-01-2019 roku do 31-12-2019 roku wyniesie **43 740** przyjmując 270 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 162 osoby).
7. Szacunkowa liczba posiłków dostarczanych do klienta OPS w okresie od 01-01-2019 roku do 31-12-2019 roku wyniesie **4 000** przyjmując 270 dni (tj. spożywać posiłki będzie około 15 osób).
8. Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadalnię, bar w rejonie, którego dotyczy oferta.
9. Posiłki będą wydawane, co najmniej w godzinach: od 10.00 do minimum 17.00. z wyjątkiem niedziel.
10. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywności i Żywności
11. Sala, jadalnia jednorazowo powinna pomieścić min. 30 osób - klientów OPS
12. **W przypadku wybrania jego oferty Wykonawca:**
  - 1) *zatrudni taką liczbę osób, która zapewni właściwą realizację przedmiotu zamówienia (minimum 4 osoby w tym: Technolog żywienia, Kucharz, Kierowca.).*
  - 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 wskazane osoby muszą być zatrudnione 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.*
13. Zapewnienie klientom OPS spożywających posiłek do bezpłatnego dostępu do WC oraz umywalki.
14. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące.

15. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
16. 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.
17. Wykonawca zapewni, co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków
18. 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 zbiorowej.
19. 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.
20. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki.
21. 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.
22. W przypadku, gdy ilość obiadów będzie większa niż określona w ust. 1, Zamawiający udzieli zamówienia 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.
23. 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.
24. 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
25. 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.
26. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów urozmaiconych, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
27. 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.,
28. 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.

29. Gramatura opisana w pkt. 24 - obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłku (waga gotowego, wydanego obiadu, w tym jego poszczególnych składników).
30. 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.
- 31. 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 jak dla osób do których Wykonawca będzie dostarczał (catering) posiłki.**
- 32. 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.**
33. 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.
- 34. Dodatkowe wymagania Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia – klauzule społeczne:**
- 1) Zatrudnienie osoby, o której mowa w ust. 12 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia, winno trwać przez cały okres realizacji zamówienia.**
  - 2) Dopuszcza się zmianę osoby wykonującej przedmiot zamówienia, z zastrzeżeniem wymagań określonych w ust. 12 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.**
  - 3) Wykonawca w terminie do 14 dni od dnia powiadomienia, o którym mowa w pkt. 2 nin. punktu, jest zobowiązany zatrudnić osobę tak aby był spełniony warunek zawarty w ust. 12 pkt 2) Opisu przedmiotu zamówienia. i w terminie do 21 dni przedłożyć dokumenty, o których mowa w pkt 1) nin. ustępu.**
  - 4) Zamawiający na każdym etapie realizacji zamówienia uprawniony jest do kontrolowania czy osoby wskazane w ust. 12 pkt. 2 pozostają w stosunku pracy z Wykonawcą, podwykonawcą lub dalszym podwykonawcą. Na każde wezwanie Zamawiającego, w terminie wyznaczonym w wezwaniu Wykonawca, podwykonawca lub dalszy podwykonawca zobowiązany będzie, potwierdzić fakt zatrudniania na podstawie stosunku pracy ww. osób, przedstawiając stosowne oświadczenie i zanonimizowane kopie umów o pracę. Informacje takie jak: imię i nazwisko pracownika, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania**
  - 5) W przypadku niezatrudnienia przy realizacji zamówienia osoby, o której mowa w ust. 12 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.**

- 6) Obowiązek wykazania okoliczności, o których mowa w pkt. 3), usprawiedliwiających niezatrudnienie odpowiedniej liczby osób będzie spoczywał na Wykonawcy.**

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

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