

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków (obiadów) do placówek OPS Bielany.

I.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu ok. **23 569** posiłków dwudaniowych dla klientów poniższych placówek znajdujących się w Warszawie na Bielanach:
2. Posiłki mają być dostarczane i wydawane w poniższych placówkach w następujących wielkościach:
 - 1) Ośrodek Wsparcia dla Seniorów nr 1, Al. Zjednoczenia 13 – ok. 5380 szt.,
 - 2) Ośrodek Wsparcia dla Seniorów nr 2, ul. Wrzeciono 5 A – ok. 6460 szt.,
 - 3) Środowiskowy Dom Samopomocy nr 1, ul. Grębałowska 14 – ok. 7200 szt.,
 - 4) Środowiskowy Dom Samopomocy nr 2, ul. Grębałowska 14 – ok. 4529 szt.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia całkowitej ilości zamawianych posiłków dla poszczególnych placówek.

II.

1. Gorące obiady dwudaniowe tj. **zupa wraz z kromkami chleba (min 1 kromka) i drugie danie** będą przygotowywane przez Wykonawcę i dostarczane transportem Wykonawcy, w termosach Wykonawcy, przez 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku), oprócz dni świątecznych.
2. Klienci wskazanych w pkt. I niniejszego opisu jednostek muszą otrzymać **zawsze gorący posiłek**. Zgodnie z wymogami SANEPiD zupa powinna mieć w momencie obioru przez Zamawiającego temperaturę 75 °C, a drugie danie temperaturę 70 °C.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennego sprawdzania jakości obiadów i ich temperatur.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania dla chorych klientów obiadów dietetycznych. Ilość obiadów dietetycznych będzie ustalana z Wykonawcą raz na miesiąc.
5. Zamawiający zastrzega sobie dekadowe uzgadnianie jadłospisu, z możliwością wyboru dwóch rodzajów dań, w tym części obiadów dietetycznych, dla osób chorych. Ostateczne ustalenie ilości obiadów następować będzie telefonicznie w dniu poprzedzającym obiad do godziny 14⁰⁰.
6. Wykonawca powinien starannie zaplanować sposób dowożenia posiłków i sposób utrzymania ich wysokiej temperatury.
7. Wydawanie posiłków jednostkowych leży po stronie Zamawiającego.
8. Godziny dostarczenia posiłków do Zamawiającego w miejsca wskazane w pkt. I mają odbywać się w godz. 12⁴⁵ do 14⁰⁰, z zastrzeżeniem iż posiłki muszą być przywiezione przed godziną ich wydawania.
9. Godziny wydawania posiłków:
 - 1) Ośrodek Wsparcia dla Seniorów nr 1, Al. Zjednoczenia 13 – godz. 13⁰⁰
 - 2) Ośrodek Wsparcia dla Osób Starszych nr 2, ul. Wrzeciono 5 A – godz. 13⁰⁰
 - 3) Środowiskowy Dom Samopomocy nr 1, ul. Grębałowska 14 – godz. 13⁰⁰ i 13³⁰
 - 4) Środowiskowy Dom Samopomocy nr 2, ul. Grębałowska 14 – godz. 14⁰⁰
10. Koszt zatrudnienia przez Wykonawcę personelu do wykonania zobowiązań po udzieleniu zamówienia ponosi Wykonawca.
11. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie zamówione i odebrane posiłki.
12. Zasady rozliczeń określone są w projekcie umowy.

III.

1. Przywożone obiady muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone i gorące.
2. Obiady powinny być przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. Smak potraw powinien być łagodny oraz nie kwaśny, tzn. bez nadmiaru przypraw w tym soli oraz pieprzu.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków (obiadów) do placówek OPS Bielany.

3. Obiady będą przygotowywane w proporcji: 3 razy w tygodniu obiady mięsne, 2 razy w tygodniu obiady bezmięsne (w środę oraz w piątek). Przygotowywane obiady mięsne i bezmięsne to w dużej mierze posiłki dla osób starszych i schorowanych, a zatem w jadłospisie Wykonawca powinien uwzględnić taki dobór dań i sałatek oraz gotowanych jarzyn, które są lekkostrawne, ugotowane do miękkości, w szczególności dotyczy to mięs oraz warzyw.
4. Wymagana gramatura posiłków po ugotowaniu przedstawia się następująco:
Zupa:
Zupa powinna być ze świeżymi ziemniakami lub makaronem lub ryżem lub kaszą oraz z świeżymi warzywami, bez dużej ilości tłuszczu i mąki.
Zasadą jest, by jedna porcja zupy wynosiła 0,3 litra, była sycąca i treściwa (nie rozwodniona, a jeżeli zaprawiona zasmażką to bez dużej ilości mąki). **Do zupy należy dołączyć kromki chleba.**
Drugie danie:
3 x w tygodniu obiady mięsne, 2 x w tygodniu w środy i w piątki obiady bezmięsne.
W przypadku podania ziemniaków, muszą być świeże. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania puree ziemniaczanego. Należy sezonowo wprowadzić młode ziemniaki.
W jednym tygodniu nie powinien występować tylko ten sam rodzaj mięsa, np. mięso mielone.
Mięso, ryba – po ugotowaniu musi posiadać nie mniej niż 100 gram,
udko kurczaka pieczonego – nie mniej niż 200 g,
filet z drobiu – powyżej 100g,
pieczeń w sosie własnym – nie mniej niż 120 g,
gulasz wieprzowy, drobiowy, wieprzowina po chińsku do ryżu lub makaronu – nie mniej niż 200g,
kiełbasa w sosie np. musztardowym – nie mniej niż 100 g, plus sos bigos – 250 g,
żołądki duszone nie mniej niż 200 g,
gołąbki duszone w pomidorach – 2 sztuki, łącznie powyżej 200 g,
klopsik w sosie pomidorowym – nie mniej niż 100 g,
naleśniki – nie mniej niż dwie sztuki, łącznie 250 g,
kopytka w sosie nie mniej niż 250 g,
krokiety z kapustą lub mięsem 2 sztuki,
pierogi – waga 300 g,
ryż z jabłkami – 300 g,
strogonow – nie mniej niż 150 g,
ziemniaki, makaron - 250g.
5. **Jarzyiny gotowane** podawane będą 3 razy w tygodniu w okresie zimowym, natomiast w okresie letnim 2 razy w tygodniu. W pozostałe dni Wykonawca poda surówki, które powinny być przyrządzone z sezonowych, świeżych, drobno pokrojonych warzyw.

IV.

W przypadku naruszenia postanowień umowy oraz warunków określonych w niniejszym „Opisie przedmiotu zamówienia” Zamawiający odstąpi od umowy w trybie natychmiastowym

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dotyczący usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków (obiadów) do placówek OPS Bielany.

Wartość energetyczna obiadów i ich składniki odżywcze

Obiad składający się z dwóch dań powinien dostarczać klientom OPS każdego dnia następującą wartość energetyczną i składniki odżywcze dziennie:

Składniki	Obiad dwudaniowy dziennie
Energia (kcal)	nie mniej niż 950
Białko ogółem (g)	24,1-33,0
Tłuszcze ogółem (g)	23,5-31,8
Żelazo (mg)	5,3-6,1
Wapń (mg)	340-388
Magnez (mg)	115-131
Witamina A (µg ek. Retinolu)	308-352
Witamina B ₁ (mg)	0,60-0,68
Witamina B ₂ (mg)	0,74-0,84
Witamina C (mg)	23,3-26,6
Cholesterol (mg)	<105-120