Załącznik nr 1 do umowy

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dostarczenia   
i wydawania posiłków (obiadów) dla średnio 20 osób – pracowników MPEC Sp. z o.o.   
w Nowym Sączu ul. Wiśniowieckiego 56, w terminie od lipca 2021 r. do 30 września 2021.

Wymagania szczególne:

1. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w :
   1. Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europu NR 1333/2008 z dnia   
      16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
   2. Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
   3. Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności   
      i Żywienia.
2. Posiłki będą dostarczane własnym transportem na własne ryzyko w specjalistycznych pojemnikach zbiorczych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, na które Wykonawca posiada odpowiednie certyfikaty.
3. Wykonawca zapewni niejednorazowe naczynia, sztućce do obiadu oraz serwetki w ilości jednej do każdego gorącego posiłku oraz odpowiednie jednorazowe opakowania dla posiłków zamawianych na wynos.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki od poniedziałku do piątku   
   z wyłączeniem dni świątecznych, oraz dni, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku, w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą   
   i Zamawiającym (stały przedział czasowy). W przypadkach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostawy z jednodniowym wyprzedzeniem.
5. Zamawiający zakłada średnio 60 dni wyżywienia x 20 osób. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia miesięcznych ilości posiłków określonych w nin. załączniku nie więcej jednak niż 30 % .
6. Określona ilość posiłków jest szacunkowa i służy do obliczenia wartości progowej umowy.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień pracowników, a o liczbie posiłków będzie informował Wykonawcę do godz. 8.30 w dniu wydawania posiłków. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnej ilości.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości przewożonych potraw.
9. Wykonawca będzie wytwarzał, dostarczał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw:
11. zupa – temperatura 75 oC(+/- 3 oC);
12. drugie danie - temperatura 65 oC (+/- 3 oC).
13. Wykonawca ponosi koszty rozładunku i załadunku wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu MPEC wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.
14. Wykonawca dostarcza pojemniki do odpadów żywnościowych.
15. Wydawanie posiłków, sprzątanie oraz ponoszenie kosztów środków czystości i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku leży po stronie Wykonawcy.
16. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów   
    i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
17. Wykonawca będzie gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak prądu, brak wody) wytwarzania posiłków, czyli musi podać alternatywną propozycję dostarczenia posiłku.
18. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
19. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 5 dni (1 tydzień) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania, a wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
20. Dzienny jadłospis obejmuje: obiad składający się z zupy, drugiego dania, napoju (kompot, herbata lub sok).
21. Obiad
22. zupa z wkładką mięsną: gramatura nie mniej niż 300 ml
23. kompot/herbata lub sok : gramatura nie mniej niż 200 ml;
24. drugie danie (nie mniej niż 450 gram):

* zamiennie ziemniaki, ryż, kasza, makaron – w zależności od produktu min. 80-150 gram;
* porcja mięsa, sztuka mięsa, pierś z kurczaka, pierś z indyka, porcja ryby, kotlet schabowy – min. 100 gram;
* potrawy typu potrawka, gulasz, spaghetti - min. 150 gram;
* surówka warzywna, warzywa gotowane - min. 100 gram;
* dania typu gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcje min. 200 gram.

1. Jadłospis powinien spełniać następujące wymagania:
2. jadłospis powinien być urozmaicony, a potrawy nie mogą powtórzyć się w okresie   
   1 dekady ( 10 dni);
3. w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (w tym raz danie rybne) wraz z surówką i napojem;
4. każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, mięso wołowe, drób, ryby i nabiał) uzupełnione o produkty zawierające białko roślinne (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż i makarony;
5. potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych;
6. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone   
   i okazjonalnie smażone;
7. do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczy roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;
8. zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru;
9. zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsnym lub wywarze warzywnym;
10. posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszaczy, dań gotowych w torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
11. wartość energetyczna pożywienia powinna dostarczać 30% - 35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia;
12. nie należy powtarzać w jednym posiłku podobnych produktów (np. krupnik + kasza   
    w drugim daniu ) i łączyć dań o zbliżonej konsystencji, smaku i kolorze.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normami jakościowymi (GMP, GHP).
14. Reklamacje będą załatwiane w terminie 2 godzin.
15. Płatność od pracowników pobiera Zamawiający, a Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności – 14 dni. Faktura jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

**Zamawiający: Wykonawca:**