**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przykładowe minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące menu cateringu – porcja na 1 osobę:

**Śniadanie**

* Pomidor (60 g)
* Ser typu fromage (80 g)
* Bułka pszenna (50 g)
* Masło extra (10 g)
* Parówki zapiekane z serem (140 g)
* Kawa rozpuszczalna (300 ml)
* Chleb mieszany wieloziarnisty (100 g)
* Jogurt owocowy (150 ml)

**Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 1499kcal.**

**Obiad**

* Zupa warzywna (500 ml) z pieczywem (50 g)

Drugie danie

* Danie z mięsa nierozdrobnionego lub z mięsa rozdrobnionego, półmięsnych lub bezmięsnych bądź rybnych (110 g)
* Ziemniaki z wody (300 g)
* Surówka warzywna (120 g)
* Kompot wieloowocowy lub sok (300 ml)

Deser

* Baton/ciastko (50g)

**Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 2000kcal.**

**Te same rodzaje zup i drugich dań nie mogą występować częściej niż raz w dekadzie (tj. 10 dni).**

**Kolacja:**

* Ser typu fromage (80 g)
* Sok (500ml)
* Ketchup (20 ml)
* Kiełbasa śląska na ciepło (150 g)
* Masło extra (10 g)
* Chleb zwykły krojony (150 g)

**Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 1071kcal.**

* Naczynia jednorazowe niezbędne do podania posiłków:

- talerz jednorazowego użytku głęboki 500 ml;

- talerz jednorazowego użytku fi 22 cm x 3 szt.

- kubek jednorazowy do napojów o pojemności co najmniej 300 ml x 3 szt.

* Sztućce jednorazowe niezbędne do spożycia posiłków:

- łyżka plastikowa jednorazowego użytku 18 cm;

- widelec jednorazowego użytku x 3 szt.

- nóż plastikowy jednorazowego użytku 18 cm x 3 szt.

3. **Temperatura poszczególnych potraw przed podaniem konsumentowi:**

* **Zupa powyżej 75°C**
* **Drugie danie powyżej 63°C**
* **Gorące napoje powyżej 80°C**
* **Podawanych na zimno poniżej 6°C**
1. Całkowite wynagrodzenie Wykonawcy będzie ustalane według faktycznej liczby spożywających. Przedstawiciel Zamawiającego poinformuje Wykonawcę
o faktycznej liczbie spożywających posiłek.
2. Termin realizacji usługi: **od daty podpisania umowy do 31 grudnia 2025 r.**
3. Miejsce realizacji usługi: usługa realizowana będzie w nw. miejscu:
* **Świdnik**
1. W ramach usługi określonej w ust. 1 Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
2. dostarczenia potraw wysokiej jakości;
3. potrawy zostaną dostarczone w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami jednorazowymi oraz serwetkami.
4. posiadania odpowiednich uprawnień umożliwiających wykonanie przedmiotu umowy;
5. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z należytą starannością, wymaganą przy usługach tego rodzaju oraz w sposób zgodny z wymaganiami prawa w tym zakresie.
6. Serwowane posiłki będą podlegały stałej ocenie/kontroli przedstawiciela Zamawiającego. W przypadku, gdy przedstawiciel Zamawiającego stwierdzi,
że jakość posiłków lub poszczególnych ich składników jest niezgodna
z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w Opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu,
tj. do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1h od momentu stwierdzenia
i zgłoszenia zastrzeżeń.
7. Wykonawca zobowiązuje się do:
8. realizacji wyżywienia zgodnie z procedurami HACCP oraz zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z późn. zm.);
9. dopuszczenia do pracy personelu posiadającego odpowiednie kwalifikacje
i doświadczenie do wykonania przedmiotu umowy.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu zamówienia w czasie trwania umowy.

12. Za należyte wykonanie usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie zgodnie
ze złożoną przez niego ofertą cenową, stanowiącą załącznik do umowy.