**Załącznik nr 1 do SWZ/ do umowy**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu  w 2025 r. - na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 23 w Gdańsku wyżywienia składającego się z obiadu (w tym: zupa, drugie danie, woda).
2. Zamawiający planuje, że:
3. dziennie należy dostarczyć pełne wyżywienie dla 190 dzieci.
4. w roku 2025 (pomiędzy 01 stycznia, a 31 grudnia) należy dostarczyć szacowane posiłki dla 190 dzieci (200 dni żywieniowych; na każdy osobodzień żywieniowy składać się będzie: obiad (w tym: zupa, drugie danie, woda).
5. W przypadku gdy łączna liczba zamawianych posiłków będzie mniejsza niż szacowana przez Zamawiającego 36100 sztuk posiłków (w ramach 200 dni żywieniowych, odejmując 5% odpisów zgłoszonych z powodu choroby oraz wycieczek), Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia  finansowe z tego tytułu – z zastrzeżeniem ilości gwarantowanym określonych w SWZ).
6. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień intendenta. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie mailowo Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:30 w dniu dostawy.
7. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia zawarcia umowy, nie wcześniej, niż od dnia 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r., w dniach od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej i zimowej, poza 2 tygodniami wakacji letnich, w których będą się odbywały półkolonie w Szkole oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
8. Obiady będą dostarczane do stołówki szkolnej we skazane miejsce codziennie  
   w godzinach 10.50- 11.10.
9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
10. Wykonawca dostarczał będzie z pięciodniowym wyprzedzeniem, tygodniowy jadłospis  
    z zaznaczeniem składników - alergenów i z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości wyżywienia zgodnie  
    z przedstawionym jadłospisem, **uwzględniając w tej samej cenie specjalne diety dzieci, które tego wymagają (zalecenie zdrowotne - lekarskie).**
12. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną  
    z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz. U z 2015 r., poz. 1256 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach),  być sporządzane zgodnie  
    z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz. U. z 2015 r., poz. 594  
    z późn. zm.),
13. Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych i produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywienia i Żywności.
14. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
15. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
16. zupa:  gramatura nie mniej niż 300 ml,
17. drugie danie:  gramatura  nie mniej niż 400 gram, w tym:  ziemniaki, kasza, ryż- nie mniej niż 150 g, mięso-ryba nie mniej 100gram, surówka nie mniej niż 150 gram,
18. woda z dodatkiem (np. cytryna, pomarańcza, mięta, ogórek): gramatura nie mniej niż 200 ml.
19. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
20. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
21. w tygodniu powinien być dostarczany:

- co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym, w tym: indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina ( z wyłączeniem mięsa mieszanego),

- raz w tygodniu daniem z rybnym (z wyłączeniem ryby panga),

- raz w tygodniu danie mączne, z dodatkiem surówki lub warzywo/owoc, w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem,  
z owocami (z wyłączeniem musów),

1. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
2. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
3. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw  
   i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
4. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym,
5. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
8. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
10. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
11. Pomiary temperatury przygotowywanych potraw dokonywane będą przez Zleceniobiorcę po zapakowaniu do termosów, a po przyjeździe do miejsca wydawania zmierzone będą jeszcze raz celem sprawdzenia ubytku ciepła.
12. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
13. Wykonawca - w cenie posiłku - dostarczy naczynia i sztućce ekologiczne (talerze, miseczki do zupy, wszystkie sztućce oraz kubki).
14. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.