**Opis przedmiotu zamówienia**

**Catering dla Gminnego Przedszkola Leśne Ludki w Jaroszowej Woli**

**w okresie od 1 stycznia do 31 grudnia 2026 r**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do Gminnego Przedszkola w Jaroszowej Woli. Posiłki, na które składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem lub napojem, podwieczorek, przygotowane i dostarczane będą w okresie od stycznia do grudnia 2026 r.
2. Szacowana liczba posiłków w okresie od stycznia do grudnia 2026 r.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **Szacunkowa dzienna liczba posiłków** | **Szacunkowa liczba dni** | **Szacunkowa liczba posiłków łącznie (od lutego do grudnia 2025r.)** |
| Śniadanie | 150 | 225 | 33 750 |
| Obiad |
| Podwieczorek |

1. Posiłki będą przygotowane i dostarczane w następujący sposób: podzielone na 6 części (liczba sal) każda po 25 porcji (25 osobowe grupy przedszkolne). Wykonawca będzie dostarczał posiłki do siedziby Zamawiającego w Gminnym Przedszkolu Leśne Ludki w Jaroszowej Woli, ul. Główna 23a, bezpośrednio pod drzwi wejściowe do budynku od strony kuchni, a wydaniem posiłku dzieciom będzie zajmował się personel przedszkola.
2. Liczba posiłków jest wartością szacunkową. Ze względu na brak możliwości podania na etapie ogłoszenia niniejszego postępowania dokładnej liczby dzieci żywionych, zakres zamówienia może zostać zmniejszony lub zwiększony, odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci.
3. W zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu, o zapotrzebowaniu na odpowiednią liczbę posiłków Wykonawca będzie codziennie informowany w uzgodniony między stronami sposób: do godz. 8:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie konkretną, zamówioną liczbę posiłków.
4. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych,   
    w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

Śniadanie – do godz. 8.00,

Obiad i podwieczorek – do godz. 11.30, podzielone na każdą grupę z uwzględnieniem liczby dzieci podanych przez Zamawiającego.

1. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za posiłek, pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
3. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie   
    z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia jadłospisu przed rozpoczęciem każdego nowego tygodnia.
4. Wykonawca zapewnia alternatywny posiłek - prowiant suchy dla grup biorących udział w wycieczkach.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów, zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki muszą być podane dzieciom w odpowiedniej temperaturze GHP/GMP, w czasie 4 godzin od momentu ich sporządzenia.
6. 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki, bemary itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych. Kalkulacja cenowa obiadu winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
8. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł.
9. Posiłki powinny być dostarczane do przedszkola środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
10. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
11. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił również posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser –wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku. Informacja szacunkowa: ok 10% dzieci przedszkolnych wymaga specjalnej diety. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego. Do przygotowywania posiłków – kanapek, należy używać masła 82% zawartości tłuszczu. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów   
    z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Nie dopuszcza się aby w ciągu 10 dni żywieniowych nastąpiło powtórzenie tego samego dania.
12. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku, pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
13. W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor przedszkola lub osoba upoważniona.