

Przedmiot zamówienia usługa cateringowa:

„Przygotowanie i dostarczenie dwudaniowych ciepłych posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej Integracyjnej im. Henryka Sienkiewicza w Świebodzicach od dnia 1.01.2026r do 30.06.2026r”.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

1) Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu dwudaniowego ciepłego posiłku dla uczniów Szkoły Podstawowej Integracyjnej im. Henryka Sienkiewicza w Świebodzicach w ramach prowadzonego dożywiania od dnia 01.01.2026r do dnia 26.06.2026r.

2) Zadaniem Oferenta jest kompleksowe dożywienie uczniów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 6 lat do 15 lat.

3) Oferent oświadcza, że jest uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.

4) Przygotowanie obiadów odbywać się będzie **od 01.01.2026 r. do 30.06.2026 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem dni świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

5) W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Oferent zobowiązany jest do:

a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych dwudaniowych posiłków z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży;

b) ogłaszania jadłospisu uwzględniającego 7 - dniowe menu, w terminie nie krótszym niż 2 dni przed upływem 7 - dniowego okresu,

c) dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych; dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania dostawy posiłków przez Oferenta przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt; Oferent ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane w szkole; posiłki mogą być wydawane na zastawie będącej na stanie szkoły i będącej jej własnością, która zostanie udostępniona na potrzeby realizacji zadania (za uszkodzenie, zniszczenie zastawy odpowiada oferent).

d) dostarczania posiłków we wszystkie dni nauki szkolnej w godzinach:

- 11.45 – 14.00

e) uzgodnienia z dyrektorem szkoły godziny dostawy we wskazane miejsca;

f) w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;

g) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego;

6) Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z:

1. **Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady** z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
2. **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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,
3. **Ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe** (t.j. Dz.U. z 2025 r. poz. 1043),

4. Zasadami systemu **HACCP** oraz **Dobrymi Praktykami Higienicznymi i Produkcyjnymi (GHP/GMP)**,
- 7) Dostarczane dania muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu. Oferent zobowiązuje się dostarczyć jadłospis tygodniowy w celu jego zatwierdzenia.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez rodziców/ opiekunów prawnych; Oferent uwzględniac będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/ opiekunów prawnych.
- 9) Rozliczenie za posiłki będzie następowało pomiędzy Oferentem a Rodzicami / Opiekunami prawnymi.
- 10) Oferent oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsca (szkoły).
- 11) W ramach zamówienia Oferent nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań; w tym celu dostarczy do poszczególnych miejsc wydawki posiłków odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał na koniec dnia wydawania posiłków.
- 12) Proponuje się, aby Oferent w celu prawidłowej oceny zakresu dostaw niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia przeprowadził wizję lokalną miejsc dostaw.
- 13) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej.
- 14) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- 15) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Oferenta. Wyklucza się posiłki na bazie fast food, wysoko przetworzonej żywności oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
- 17) Zamawiający wymaga przedłożenie przez pracownika skierowanego do wydawania posiłków zaświadczenia o niekaralności z Krajowego Rejestru Karnego zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. z 2024 r. poz. 1802 oraz z 2025 r. poz. 820).

Dyrektor
Szkoły Podstawowej Integracyjnej
w Świebodzicach

mgr Łukasz Kucemba