

**Zaproszenie do złożenia oferty zamówienia, którego
wartość netto nie przekracza wyrażonej w złotych
równowartości kwoty 130 tys zł netto**

Zespół Szkół Specjalnych w Skoczowie zaprasza do składania ofert na wykonanie sukcesywnej **usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Zespołu Szkół Specjalnych w Skoczowie**.

I. NAZWA ZAMAWIAJĄCEGO I ADRES

Zespół Szkół Specjalnych w Skoczowie
ul. Mickiewicza 12, 43-430 Skoczów
telefon 33 853 30 48
e-mail sekretariat@zss.skoczow.pl
www.zss.skoczow.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Rodzaj usługi:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do *Zespołu Szkół Specjalnych w Skoczowie*, tj. Szkoły Podstawowej nr 9 Specjalnej w Skoczowie, Szkoły Specjalnej Przysposabiającej do Pracy, Branżowej Szkoły I Stopnia nr 2 Specjalnej z siedzibą w Skoczowie 43-430, ul. Mickiewicza 10 (z zachowaniem norm żywieniowych dla uczniów) w cenie jednostkowej obiadu wskazanej w ofercie.

2. Okres realizacji usługi

planowany okres **od 02.01.2026r. do 31.12.2026r.**
Z wyłączeniem okresu feryjnego i wakacyjnego.

3. Warunki dotyczące jakości i ilości zamawianych obiadów

Obiad obejmuje zupeł. II danie oraz kompot lub wodę mineralną niegazowaną Obiad dostarczany w termosach zbiorczych.

Zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,

drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal
kompot lub woda mineralna niegazowana: gramatura nie mniej niż 200 ml.

4. Szacunkowa ilość:

Zamawiający planuje, że szacowana ilość wydanych posiłków dla uczniów w okresie realizacji umowy, tzn. w okresie od 02.01.2026 r. do 31.12.2026 r., wynosić będzie około 50 zup oraz około 80 drugich dań w jednym dniu. Zamawiający podkreśla, iż ilość obiadów będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji uczniów. Zamawiający informuje, że obiady dla uczniów nie będą wydawane w czasie ferii zimowych i letnich. Obiady dla uczniów Zespołu Szkół Specjalnych nie będą wydawane także w trakcie dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie będzie przysługiwało żadne roszczenie finansowe z tego tytułu.

Ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia na ustalony numer telefonu. Dostawa obiadów będzie odbywać się w dni nauki szkolnej zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem przez Zamawiającego do godziny 11:15.

5. Dodatkowe warunki, które należy zachować podczas realizacji usługi:

- a) Opracowanie tygodniowego jadłospisu. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
- b) Obowiązek zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
- c) 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.

- d) Posiłki o wartości odżywczej i energetycznej zgodnej z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży 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 powinny spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154), 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 2020 r. poz. 2021)
- e) Zamawiający zastrzega, że posiłki spełniają następujące warunki jakościowe:
- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym (o gramaturze min. 90 gram), w tym przynajmniej dwa razy sztuka mięsa w całości oraz z surówką, sałatką lub innym dodatkiem
 - posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

- 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.
 - Temperatura dostarczanych potraw: zupa -temp. 75 °C (+/-3 °C), II danie - temp. 65 °C (+/-3 °C)
- f) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - g) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 - h) 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.
 - i) Wykonawca musi zapewnić dostawę posiłków własnym transportem (samochód zapewniający wymogi sanitarno-technicznego przewozu żywności). Transport żywności powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę temperatury oraz jakość przewożonych potraw. Na wykonawcy spoczywać będzie obowiązek odebrania termosów ich mycia oraz wyparzania.
 - j) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
 - k) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

- l) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod względem temperatury dostarczanych potraw

III. TERMIN SKŁADANIA OFERT:

29.12.2025r. do godz. 9.00. Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.

IV. FORMA SKŁADANIA OFERT:

Ofertę należy złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego: 43-430 Skoczów, ul. Mickiewicza 12 lub przesłać w formie skanu na adres e-mail kierownik.skoczow1@zss.skoczow.pl

Oferent jest zobligowany do uzyskania potwierdzenia (drogą email, telefonicznie lub osobiście), że oferta wpłynęła.

v. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:

100% cena

vi. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE na temat zamówienia można uzyskać osobiście, pod numerem telefonu lub mailowo kontaktując się z Panią Sylwią Zielińską Kierownikiem Gospodarczym Zespołu Szkół Specjalnych w Skoczowie pod numerem telefonu 33 853 30 48 wew 27 e-mail: kierownik.skoczow1@zss.szkozczow.pl