

## **I CHARAKTERYSTYKA ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu na rzecz uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej nr 3 w Ostrowcu Świętokrzyskim, ul. Niska 9, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski. Szacunkowa liczba posiłków w okresie **od 07.01.2026r. do 18.12.2026r. 21960 sztuk**. Przewidywana maksymalna liczba dni żywieniowych: **183 dni robocze**.

Podana wyżej liczba dni jest liczbą maksymalną i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego.

## **II. Zamawiający:**

Publiczna Szkoła Podstawowa nr 3 w Ostrowcu Świętokrzyskim,  
ul. Niska 9, tel. 41-265 43 43, e-mail: [psp3@ostrowiec.edu.pl](mailto:psp3@ostrowiec.edu.pl)

## **III. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków na rzecz uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej nr 3 w Ostrowcu Świętokrzyskim. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki jak też okresów ewentualnych obostrzeń w związku z sytuacją epidemiologiczną lub inną sytuacją.

## **IV. Warunki wymagane od Wykonawców:**

1. Wykonawca usługi zobowiązany jest posiadać decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, dopuszczającą go do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy oraz przygotowywania i dostarczania żywności w opakowaniach termoizolacyjnych.
2. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednio zorganizowane i przygotowane zaplecze odpowiadające wymogom sanitarnym, potwierdzonym decyzją Sanepidu oraz stan zatrudnienia pozwalający na terminowe i właściwe wykonanie usługi, polegającej na przygotowaniu posiłków i ich dostarczeniu do szkoły.
4. Wykonawca zobowiązany jest posiadać odpowiednie środki transportu dostosowane do przewozu żywności i pojemniki w ilości pozwalającej na prawidłową realizację usługi.
5. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.
6. Zamawiający zastrzega, iż może zachodzić konieczność wydawania posiłków w pojemnikach jednorazowego użytku, gdy obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa lub z wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
7. Posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego oraz 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 w tych jednostkach oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywienia.
8. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa.
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone

nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.

10. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu na okres 10 dni żywieniowych. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu na adres e-mail [psp3@ostrowiec.edu.pl](mailto:psp3@ostrowiec.edu.pl) , najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania. Brak uwag uznaje się za akceptację jadłospisu.

11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

12. Wszystkie posiłki muszą spełniać aktualne normy żywienia dla danej grupy wiekowej oraz wymogi rozporządzenia 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.

13. Wykonawca jest zobowiązany bezwzględnie 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.

14. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.

#### **IV. Termin realizacji zamówienia:**

**Od 07.01.2026r. do 18.12.2026r.**