

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

**na świadczenie usług cateringowych
w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków
dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 im. M. Reja
w Żyrardowie
w roku szkolnym 2026/2027**

1. Organizator naboru ofert

Nazwa szkoły: Szkoła Podstawowa Nr 4 im. M. Reja w Żyrardowie

Adres: ul. Radziwiłłowska 16; 96-300 Żyrardów

Telefon: (46) 855 30 81

Adres e-mail: zsp4@zyrardow.pl

Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 4 im. M. Reja w Żyrardowie zaprasza zainteresowane podmioty prowadzące działalność cateringową do składania ofert na świadczenie usług przygotowania i dostarczania posiłków obiadowych dla uczniów szkoły w roku szkolnym 2026/2027.

Niniejsze postępowanie ma charakter naboru ofert i służy wyborowi wykonawcy świadczącego usługę cateringową na rzecz uczniów szkoły.

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem oferty jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dla uczniów szkoły w okresie: od dnia **07.09.2026 r.** do dnia **23.06.2027 r.**

Planowana liczba korzystających z posiłków: **około 150 uczniów.**

Liczba ta ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie w trakcie realizacji usługi.

Zakres usługi obejmuje w szczególności:

- przygotowanie obiadu dwudaniowego,
 - dostarczenie posiłków do szkoły,
 - zapewnienie odpowiednich warunków transportu posiłków,
 - utrzymanie wymaganej jakości i bezpieczeństwa żywności.
-

3. Wymagania dotyczące żywienia uczniów

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz zasadami zdrowego i racjonalnego żywienia.

W szczególności wykonawca zapewni:

1. przygotowywanie posiłków o odpowiedniej wartości odżywczej, dostosowanych do wieku uczniów;
 2. różnorodność jadłospisów poprzez stosowanie różnych grup produktów spożywczych;
 3. odpowiedni udział:
 - warzyw i owoców,
 - produktów zbożowych,
 - produktów będących źródłem pełnowartościowego białka;
 4. ograniczenie stosowania:
 - nadmiernej ilości soli,
 - cukrów dodanych,
 - produktów wysoko przetworzonych;
 5. stosowanie metod przygotowania potraw pozwalających zachować ich wartość odżywczą;
 6. planowanie jadłospisów w sposób zapewniający urozmaicenie posiłków oraz atrakcyjność dla dzieci i młodzieży.
-

4. Wymagania wobec wykonawcy

Wykonawca powinien:

1. posiadać uprawnienia do prowadzenia działalności gastronomicznej;
2. posiadać aktualne dokumenty wymagane przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa żywności;
3. posiadać doświadczenie w realizacji usług cateringowych, szczególnie dla dzieci i młodzieży;
4. dysponować zapleczem technicznym umożliwiającym przygotowanie posiłków dla wymaganej liczby uczniów;
5. zapewnić odpowiednią organizację dostaw posiłków;

5. Oferta powinna zawierać

Oferta musi zawierać:

1. formularz ofertowy (załącznik nr 1);
 2. przykładowy jadłospis obejmujący 4 tygodnie żywienia;
 3. informacje dotyczące doświadczenia wykonawcy – dwie rekomendacje;
 4. dokument potwierdzający prowadzenie działalności (aktualny odpis z CEIDG lub KRS);
 5. kopię aktualnej decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzającej zakład do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania posiłków oraz potwierdzającej wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub – jeżeli wpis został potwierdzony odrębnym dokumentem – kopię tego dokumentu;
 6. Wykaz zaplecza technicznego;
-

6. Kryteria wyboru oferty

Ocena ofert zostanie dokonana według następujących kryteriów:

Kryterium	Punkty
Doświadczenie wykonawcy	40 pkt.
Jakość i zgodność jadłospisu z zasadami zdrowego żywienia	30 pkt.
Zaplecze techniczne i organizacja realizacji usługi	20 pkt.
Cena obiadu dwudaniowego	10 pkt.
Łącznie: 100 pkt.	

7. Termin składania ofert

Oferty należy składać do dnia **27.08.2026 r. do godziny 10.00**

Oferty można składać:

- osobiście w siedzibie szkoły: ul. Radziwiłłowska 16, 96-300 Żyrardów
- lub przesłać elektronicznie na adres: zsp4@zyrardow.pl

8. Informacje dotyczące odpłatności

Koszt posiłków będzie ponoszony przez rodziców/opiekunów prawnych uczniów korzystających z obiadów.

Zasady odpłatności oraz rozliczeń z tytułu posiłków zostaną określone pomiędzy wykonawcą a rodzicami/opiekunami prawnymi.

Szkoła nie finansuje zakupu posiłków dla uczniów.

9. Postanowienia końcowe

1. Szkoła dokona wyboru wykonawcy na podstawie przedstawionych ofert oraz przyjętych kryteriów.
2. Z wybranym wykonawcą zostanie zawarta umowa określająca szczegółowe warunki współpracy.
3. Szkoła zastrzega sobie prawo do unieważnienia naboru ofert bez podania przyczyny.
4. Informacja o wyborze wykonawcy zostanie podana do wiadomości zainteresowanych.

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4
im. Mikołaja Reja w Żyrardowie
ul. Radziwiłłowska 15, 07-300 Żyrardów
tel. 46 856-30-81, 46 856-26-35

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 4
im. M. Reja w Żyrardowie


mgr Beata Murzys - Przybysz

FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY

**Oferta na świadczenie usług cateringowych dla uczniów
Szkoły Podstawowej Nr 4 im. M. Reja w roku szkolnym
2026/2027**

1. Dane wykonawcy

Nazwa firmy:

.....

.....

Adres siedziby:

.....

.....

NIP:

.....

REGON:

.....

Telefon:

.....

Adres e-mail:

.....

Osoba uprawniona do kontaktu:

.....

2. Oferta cenowa

Oferuję przygotowanie i dostarczenie obiadu dwudaniowego dla uczniów szkoły w cenie:

Cena brutto jednego obiadu dwudaniowego: zł

(słownie:)

Cena brutto zupy:..... zł

(słownie:)

Cena brutto drugiego dania..... zł

(słownie:)

Cena obejmuje:

- przygotowanie posiłku
- transport posiłku do szkoły
- odbiór odpadków

4. Doświadczenie wykonawcy

Okres prowadzenia działalności gastronomicznej:

.....

Doświadczenie w żywieniu dzieci i młodzieży:

.....
.....
.....

Placówki, dla których wykonawca realizował podobne usługi:

1.
2.
3.

5. Organizacja realizacji usługi

Opis sposobu przygotowania posiłków:

- adres kuchni produkcyjnej,
- informację, czy posiłki przygotowywane są w całości w miejscu wskazanym przez wykonawcę, czy część produkcji odbywa się w innym miejscu,
- wielkość i charakter zaplecza kuchennego,
- liczbę osób zaangażowanych w przygotowanie posiłków,
- sposób przechowywania produktów,
- możliwość przygotowania posiłków dla dzieci z alergiami lub dietami zaleconymi przez lekarza i sposób zgłaszania takich potrzeb,
- sposób kontroli jakości przygotowanych posiłków,
- stosowane procedury HACCP/GHP/GMP,

[illegible]

Opis sposobu **transportu posiłków** do szkoły, zawierający:

- markę/model lub rodzaj środka transportu (opcjonalnie),
- informację, czy pojazd jest przeznaczony do przewozu żywności,
- sposób zabezpieczenia posiłków podczas transportu,
- sposób utrzymania właściwej temperatury posiłków,
- przewidywany czas transportu.

[illegible]

6. Jadłospis i jakość żywienia

Wykonawca załącza przykładowy jadłospis obejmujący **4 tygodnie żywienia**.

Jadłospis został przygotowany zgodnie z rozporządzenie Ministra Zdrowia z 16 lutego 2026 r. z uwzględnieniem:

- ☐ zasad zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,
- ☐ różnorodności produktów spożywczych,
- ☐ udziału warzyw i owoców,
- ☐ ograniczenia produktów wysoko przetworzonych,
- ☐ ograniczenia nadmiernej ilości soli i cukrów dodanych.

7. Oświadczenia wykonawcy

Oświadczam, że:

1. posiadam wymagane prawem uprawnienia do wykonywania działalności gastronomicznej;
2. posiadam wymagane dokumenty i spełniam wymagania dotyczące bezpieczeństwa żywności;
3. przygotowywane posiłki będą zgodne z obowiązującymi wymaganiami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży;
4. zobowiązuję się do przekazywania jadłospisów zgodnie z ustaleniami ze szkołą;
5. zobowiązuję się do realizacji usługi z należytą starannością;
6. zapoznałem/am się z warunkami zaproszenia do składania ofert i akceptuję jego postanowienia.

Miejscowość i data:

.....

Podpis osoby uprawnionej:

.....

Lista załączników:

.....

.....

.....

.....

.....

KARTA OCENY OFERT

**Wybór wykonawcy usług cateringowych dla uczniów
Szkoły Podstawowej Nr 4 im. M. Reja w Żyrardowie
rok szkolny 2026/2027**

1. Dane wykonawcy

Nazwa wykonawcy:

.....
.....

Data złożenia oferty:

.....

2. Ocena według kryteriów

- **Kryterium 1 – Doświadczenie wykonawcy (maks. 40 pkt.)**
 - brak doświadczenia w placówkach oświatowych – 0 pkt
 - doświadczenie do 2 lat – 5 pkt.
 - doświadczenie 3–5 lat – 10 pkt.
 - doświadczenie powyżej 5 lat – 15 pkt.
 - rekomendacja - 10 pkt.

Razem: pkt.

.

Kryterium 2 – Jakość i zgodność jadłospisu z zasadami zdrowego żywienia (maks. 30 pkt.)

Element oceny	Skala	Przyznane punkty
Różnorodność jadłospisu	0 – 5 pkt.	
Udział warzyw, owoców i wartościowych produktów	0 – 10 pkt.	
Zgodność z zasadami prawidłowego żywienia dzieci	0 – 10 pkt.	
Atrakcyjność posiłków dla uczniów	0 – 5 pkt.	
		Razem: pkt.

Kryterium 3 – Zaplecze techniczne (maks. 20 pkt.)

Elementy zaplecza technicznego	Skala	Przyznane punkty
Wyposażenie zaplecza kuchennego umożliwiające przygotowanie posiłków dla ok. 150 uczniów	0 - 15 pkt.	
System transportu i zabezpieczenia posiłków	0 - 5 pkt	

Kryterium 4 – Cena obiadu (maks. 10 pkt.)

Przyznane punkty: pkt.

3. Podsumowanie oceny

Kryterium	Punkty
Doświadczenie	
Jakość i zgodność z przepisami jadłospisu	
Zaplecze techniczne	
Cena	
Łącznie	

4. Rekomendacja

Komisja/osoba dokonująca oceny ofert rekomenduje wybór wykonawcy:

.....
.....

Uzasadnienie:

.....
.....

Podpisy osób dokonujących oceny:

1.
2.
3.

UMOWA O ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

**dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 4 im. M. Reja
w Żyrardowie**

w roku szkolnym 2026/2027

zawarta w dniu w

pomiędzy:

Szkołą Podstawową Nr 4 im. M. Reja w Żyrardowie z siedzibą: ul. Radziwiłłowska 16,
96-300 Żyrardów reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły – Panią Beatę Marzędę – Przybysz
zwaną dalej w treści umowy „**Szkołą**”

a

.....
(nazwa wykonawcy)

z siedzibą:

NIP: REGON:

reprezentowaną przez:

.....

zwaną dalej „**Wykonawcą**”.

§1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostarczaniu oraz zapewnieniu organizacji wydawania posiłków obiadowych dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 4 im. M. Reja w Żyrardowie w roku szkolnym 2026/2027.
2. Usługa obejmuje w szczególności:

1. przygotowanie obiadu dwudaniowego zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej umowie;
2. dostarczenie posiłków do siedziby Szkoły;
3. zapewnienie właściwych warunków transportu i przechowywania posiłków;

Przewidywana liczba uczniów korzystających z posiłków wynosi około 150 osób. Liczba ta może ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy.

§2

Okres obowiązywania umowy

1. Umowa zostaje zawarta na okres: od 07 września 2026 r. do 23 czerwca 2027 r.
 2. Umowa obejmuje dni nauki szkolnej zgodnie z organizacją roku szkolnego.
 3. Usługa nie jest świadczona w dni wolne od zajęć dydaktycznych, chyba że Strony ustalą inaczej.
-

§3

Zasady żywienia uczniów

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz zasadami zdrowego żywienia.
 2. Wykonawca zapewnia w szczególności:
 - odpowiednią wartość odżywczą posiłków;
 - różnorodność jadłospisów;
 - stosowanie produktów odpowiednich dla dzieci i młodzieży;
 - regularne uwzględnianie warzyw i owoców;
 - ograniczenie stosowania nadmiernej ilości soli, cukrów dodanych oraz produktów wysoko przetworzonych;
 - przygotowywanie potraw metodami pozwalającymi zachować ich wartości odżywcze.
 3. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia jadłospisu na następny tydzień w piątek poprzedzający dany tydzień i przekazywania ich Szkole do wiadomości.
-

§4

Cena posiłku i rozliczenia

1. Cena brutto jednego obiadu dwudaniowego wynosi: zł
(słownie:.....);
zupa.....zł (słownie:.....),
drugie daniezł (słownie:)
 2. Koszt posiłków ponoszą rodzice/opiekunowie prawni uczniów korzystających z obiadów.
 3. Wykonawca odpowiada za organizację rozliczeń z rodzicami/opiekunami prawnymi.
 4. Szkoła nie jest zobowiązana do finansowania posiłków ani regulowania należności wobec Wykonawcy.
 5. Zmiana ceny obiadu może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron,
-

§5

Obowiązki Wykonawcy

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. wykonywania usługi z należytą starannością;
 2. zapewnienia bezpieczeństwa i jakości przygotowywanych posiłków;
 3. przestrzegania przepisów sanitarnych i zasad bezpieczeństwa żywności;
 4. zapewnienia odpowiednio wykwalifikowanego personelu;
 5. terminowego dostarczania posiłków;
 6. reagowania na zgłaszane przez Szkołę uwagi dotyczące jakości usług.
-

§6

Kontrola jakości usług

1. Szkoła ma prawo zgłaszać Wykonawcy uwagi dotyczące:
 - jakości posiłków,
 - zgodności jadłospisu z ofertą,
 - sposobu realizacji usługi.
 2. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego wyjaśnienia zgłoszonych uwag oraz podjęcia działań naprawczych.
 3. Powtarzające się przypadki niewłaściwej realizacji usługi mogą stanowić podstawę rozwiązania umowy.
-

§7

Reklamacje i odpowiedzialność

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość oraz bezpieczeństwo przygotowanych posiłków.
 2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Wykonawca zobowiązuje się do ich usunięcia w możliwie najkrótszym terminie.
 3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wynikające z niewłaściwego wykonania usługi.
-

§8

Rozwiązanie umowy

1. Każda ze Stron może rozwiązać umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Szkoła może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
 1. rażącego naruszenia zasad bezpieczeństwa żywności;
 2. powtarzającego się niewykonywania obowiązków;
 3. istotnej niezgodności realizowanej usługi z ofertą.

§9

Dane osobowe

1. Strony zobowiązują się do przestrzegania przepisów dotyczących ochrony danych osobowych.
 2. Zakres przekazywania danych uczniów będzie ograniczony wyłącznie do informacji niezbędnych do realizacji usługi.
-

§10

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej.
 2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy prawa cywilnego.
 3. Integralną część umowy stanowią:
 1. oferta Wykonawcy;
 2. jadłospis przedstawiony wraz z ofertą;
 3. zaproszenie do składania ofert.
 4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.
-

SZKOŁA

.....

WYKONAWCA

.....

