

Mława, 16.07.2026

**Zaproszenie do składania ofert
w postępowaniu o wartości nieprzekraczającej równowartości 170 000,00 zł netto
na dostawę/usługę/roboty budowlane**

Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku
(rodzaj zamówienia: dostawa/usługa/roboty budowlane)

1. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu oraz zup w okresie od 1 września 2026 roku do 31 sierpnia 2028 roku dla dzieci kl. „0” (6 lat) oraz dzieci w wieku szkolnym (7-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 6 z Oddziałami Integracyjnymi w Mławie.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 6-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)
3. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w godz. 11.00 – 13.00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 03 września 2026r. Wydawanie posiłków będzie odbywało się w stołówce szkolnej.
4. Szacunkowy zakres przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy dziennie wyniesie:
 - a) dla kl. „0” – 25 obiadów;
 - b) dla szkoły podstawowej: około 50 porcji zupy.Obliczone dane opierają się na frekwencji dzieci z kl. „0” oraz na liczbie dzieci dotychczas korzystających uczniów z żywienia w szkole. Dokładne liczby posiłków będą ustalone na bieżąco z Dyrektorem Szkoły Podstawowej nr 6 lub z osobą przez niego upoważnioną, z uwzględnieniem kalendarza roku szkolnego.
5. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
7. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
8. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
9. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.
10. Wykonawca będzie wywieszał jadłospis w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego.
11. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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 (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154), a jadłospis musi obejmować:

1) w dla kl. „0”:

obiady: zupa: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne: tygodniowo nie więcej niż dwie potrawy smażone (na oleju roślinnym, rafinowanym) np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, kompot lub sok;

napoje: napoje przygotowane na miejscu mogą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

2) w Szkole Podstawowej:

gorący posiłek:

zupa: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

12. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości – ograniczona ilość produktów przetworzonych - zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku 6 lat i dzieci szkolnych od 7 do 15 lat.
13. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług żywienia takie, jak:
 - a) porcjowanie i wydawanie posiłków i umieszczenie ich na stolikach;
 - b) nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach;
 - c) nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla dzieci przedszkolnych oraz uczniów klas I-III;
 - d) rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
 - e) codzienne sprzątanie stołówek po posiłkach.
14. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - a) utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych;
 - b) mycia i wyparzania naczyń oraz sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego;
 - c) ponoszenia kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego,
15. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:
 - a) posiadania pełnych uprawnień niezbędnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - b) terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia,
 - c) przygotowywania i wydawania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - d) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004r. ze zm.)
 - e) każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek po spożytych posiłkach,
 - f) zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt, z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
 - g) w razie konieczności, do uwzględniania diet eliminacyjnych w przygotowywanych posiłkach, np. diety bezglutenowej, ze skazą białkową lub z alergią pokarmową.
 - h) użyczane maszyny, urządzenia i sprzęt użytkować będzie z należytą starannością,
 - i) przeprowadzać w czasie trwania użyczenia na własny koszt bieżącą konserwację pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
 - j) regularnie dokonywać opłat za zużyte media (woda, gaz, energia elektryczna) na podstawie wystawionych przez SP nr 6 w Mławie rachunków,
 - k) przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.
16. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci albo uczniów Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków, zgodnie z rzeczywistą potrzebą, z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy:
 - a) w odniesieniu do posiłków dla dzieci kl. „0”:
 - obiady będą zamawiane w danym dniu do godz. 7:30

b) w odniesieniu do gorącego posiłku dla dzieci szkolnych – zupa w danym dniu do godz. 7:30.

17. W celu realizacji zamówienia, Zamawiający ma możliwość użyczenia Wykonawcy niezbędnego pomieszczenia o powierzchni 59,84 m² z wyposażeniem). Wykonawca ponosić będzie opłaty za zużyte media ryczałt, podatek od nieruchomości - zgodnie z obowiązującą Uchwałą Rady Miasta Mława.

4. Sposób przygotowania oferty oraz miejsce i termin składania ofert:

1) Ofertę należy złożyć w formie pisemnej:

a) osobiście w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 6 z Oddziałami Integracyjnymi im. Kornela Makuszyńskiego w Mławie, ul. Żołnierzy 80 Pułku Piechoty 5

b) lub przesać na adres szkoły:

Szkoła Podstawowa nr 6 z Oddziałami Integracyjnymi im. Kornela Makuszyńskiego,

06-500 Mława,

ul. Żołnierzy 80 Pułku Piechoty 5

tel ; 23/6543737

w nieprzekraczalnym terminie do 24.07.2026r. do godz. 12.00 (w przypadku ofert składanych osobiście lub przez operatorów pocztowych decydująca jest data wpływu opisana godziną przyjęcia oferty)

2) Sposób złożenia oferty – forma elektroniczna (zaszyfrowana)

Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej (skan oferty wraz z wymaganymi załącznikami opatrzonej podpisem odręcznym lub podpisem kwalifikowanym), przesyłając ją na adres e-mail Zamawiającego: sp6@mlawa.pl **w nieprzekraczalnym terminie do 24.07.2026r. do godz. 12.00**

Oferta musi zostać:

- sporządzona w języku polskim,
- podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym /podpisem zaufanym/ podpisem osobistym lub
- podpisana odręcznie (skan podpisanych dokumentów),
- zapisana w formacie PDF,
- **zabezpieczona hasłem (zaszyfrowana).**

Plik z ofertą należy opatrzyć nazwą:

„Oferta – **Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku**”. **NIE OTWIERAĆ PRZED 24.07.2026r. przed godziną 12.00.**

Hasło do odszyfrowania oferty należy przekazać Zamawiającemu:

w dniu otwarcia ofert, w terminie wskazanym przez Zamawiającego (w przedziale godzinowym 15 minut po upływie terminu składania ofert), w odrębnej wiadomości e-mail lub telefonicznie na numer wskazany w zaproszeniu.

Wiadomość e-mail zawierająca ofertę musi wpłynąć do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. Decyduje data i godzina wpływu wiadomości na skrzynkę elektroniczną Zamawiającego.

Oferty niezabezpieczone hasłem lub przesłane po terminie nie będą rozpatrywane.

Oferty otrzymane po terminie składania ofert zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania

Do oferty muszą być dołączone następujące dokumenty:

- a) wypełniony i podpisany formularz ofert,
- b) inne dokumenty (np. opisy funkcjonalne i techniczne oferowanego przedmiotu zamówienia: certyfikat itp. o ile były wymagane przez Zamawiającego).

5. Ocena oferty

Cena – 100%

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni warunki udziału w postępowaniu i przedstawi najniższą cenę.

6. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo lub telefonicznie.

7. Dodatkowe informacje

Osoba do kontaktu:

Piotr Piwowski – dyrektor, adres e-mail sp6@mlawa.pl, tel. 23 654 37 37

Renata Piekart – kierownik gospodarczy, adres e-mail sp6@mlawa.pl, tel. 23 654 37 37

8. Informacje o formalnościach jakie powinny być dopełnione po wyborze Wykonawcy.

1. Termin realizacji zamówienia zostanie uzgodniony z Wykonawcą telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchylać się będzie od wykonania zamówienia Zamawiający może wybrać kolejnego Wykonawcę, którego oferta będzie korzystniejsza od pozostałych.

9. Klauzula informacyjna RODO

Oferent przyjmuje do wiadomości i zobowiązuje się do przekazania informacji zawartych w poniższym obowiązku informacyjnym osobom fizycznym oddelegowanym do bezpośrednich kontaktów i szczegółowych ustaleń związanych z ubieganiem się o zamówienie w niniejszym postępowaniu oraz zawarciem i realizacją niniejszej umowy.

1. Administratorem podanych danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 6 z Oddziałami Integracyjnymi w Mławie, adres siedziby: ul. Żołnierzy 80 P.P. nr 5 tel./fax. 23 654 37 37, e-mail: sp6@mlawa.pl
2. Bezpośredni kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod nr tel.+48 784 335 380 p. Marcin Kurpiewski.
3. Państwa dane osobowe przekazane w związku ze złożeniem przez Państwa ofert, przetwarzane będą w celu:
 - a) wybrania oferenta, przygotowania do zawarcia umowy oraz jej realizacji (art. 6.1.b RODO);
 - b) realizacji umowy oraz dokonania ustaleń jej dotyczących (w zakresie danych kontaktowych osób wyznaczonych), co stanowi zadanie realizowane w interesie publicznym (6.1.e RODO);
 - c) w celu udokumentowania decyzji podejmowanych w zakresie wydatków publicznych, co stanowi zadanie realizowane w interesie publicznym (art. 6.1e RODO);
 - d) ewentualnego ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami z tytułu umowy, co stanowi zadanie realizowane w interesie publicznym (art. 6.1e RODO).
4. Dane będą przetwarzane przez 4 lata od zakończenia postępowania dotyczącego zamówienia lub do ustania ewentualnych roszczeń.
5. Dane mogą być ujawniane naszym podwykonawcom wyłącznie w zakresie świadczonych dla nas usług, w szczególności podmiotom wykonującym usługi hostingowe, serwisowe, doradcze, konsultacyjne, audytowe, pomoc prawną, serwis IT. Dane mogą być również ujawniane w trybie dostępu do informacji publicznej.
6. Przysługuje Państwu prawo do żądania od Administratora dostępu do danych osobowych dotyczących swojej osoby, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Podanie danych jest niezbędne do zawarcia umowy. Brak podania danych, może uniemożliwić wzięcie udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz realizacji umowy.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Piotr Piwowski

.....
(pieczęć i podpis osoby występującej
w tym postępowaniu w imieniu Zamawiającego)