

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA **CZĘŚCI VI** PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
dla zadania pn.:

„Przygotowywanie i dostarczanie obiadów w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r. dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 12, im. gen. dyw. Stefana Roweckiego „Grota”, ul. Rumuńska 6ab w Lesznie”

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zakres usługi:

Świadczenie usługi, będzie polegało na przygotowaniu i wydawaniu dwudaniowych posiłków wraz z napojem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 12, im. gen. dyw. Stefana Roweckiego „Grota” w okresie od 02.01.2025 do 31.12.2025 r.

2. Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca będzie obowiązany świadczyć usługi stanowiące przedmiot zamówienia od dnia **07.01.2025 r. do dnia 20.12.2025 r. (179 DNI) r.**, tj. **za wyjątkiem:**

- a) ferii zimowych,
- b) wakacji letnich,
- c) dni ustawowo wolnych od zajęć dydaktyczno – wychowawczych.

Miejsce wykonywania usługi: 64-100 Leszno, ul. Rumuńska 6ab.

3. Wymagania szczegółowe:

- a) Cena brutto 1 szt. obiadu powinna zawierać:
 - cenę brutto kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu, oraz
 - cenę brutto kosztów dodatkowych 1 obiadu.
- b) **Wykonawca jest zobowiązany do codziennego przygotowania i wydawania obiadów dla uczniów w godz. od 10:35 do 15:40**, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od nauki. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają uprzedniego uzgodnienia stron.
- c) **Koszty przygotowania, wydawania posiłków oraz sprzątnięcia pomieszczeń stołówki ponosi Wykonawca.**
- d) Liczba przygotowywanych i wydawanych obiadów będzie comiesięcznie ustalana na podstawie zgłoszeń rodziców.
- e) Śmieci, odpady komunalne Wykonawca wykonujący usługę utylizować będzie we własnym zakresie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- f) Wykonawca odpowiada prawnie i materialnie za działania swoje i swoich pracowników w tym za zaniechania, na zasadach określonych w przepisach prawa.
- g) Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Dyrektorowi szkoły jadłospis miesięczny w czwartek poprzedzający miesiąc, na który sporządzony został

jadłospis z podaniem gramatury posiłku wraz z wykazem składników i alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2024 r. poz. 217). Jadłospis zatwierdza Szkoła.

- h) Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i wydawania w stołówce szkolnej posiłków w ilości około **181 posiłków dziennie przez okres około 179 dni roboczych** (z wyłączeniem przerwy w funkcjonowaniu jednostki oświatowej).
- i) W przypadku, gdy łączna ilość obiadów będzie mniejsza niż planowana przez szkołę na dany dzień, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
- j) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości przygotowanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości przygotowywanych obiadów zgłaszać będzie u Wykonawcy pracownik wyznaczony przez Dyrektora szkoły, najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.
- k) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadów odbędzie się o innej godzinie — po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- l) Przygotowywanie i dostawa posiłków powinna odbywać się w sposób zapewniający świeżość, jakość i estetyczny wygląd posiłków, w ilości podanej przez upoważnionego pracownika szkoły, zgodnie z zaakceptowanym przez pracownika Szkoły jadłospisem. Dostawa powinna następować w pojemnikach do tego przeznaczonych, utrzymujących ciepło i szczelnie zabezpieczonych.
- m) Wykonawca odpowiada za zabezpieczenie stołówki przed dostępem osób trzecich.
- n) Szkoła posiada stołówkę szkolną, która na czas realizacji umowy w zakresie przedmiotowego zamówienia publicznego Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć w niezbędny sprzęt właściwy do realizacji zamówienia.
- o) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić min. 2 pracowników, którzy zapewnią ciągłość wydawania posiłków uczniom, posiadających niezbędne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- p) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.
- q) Nie zezwala się na stosowanie następujących produktów: konserw, kostek rosółowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo - fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków na bazie Fast Food, napojów z proszku, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych, produktów typu instant, wzmacniaczy smaku typu Vegeta, gotowych sosów i ziemniaków w proszku. Wykorzystane do przygotowania posiłku produkty muszą być wolne od GMO.
- r) obiady muszą być minimum dwudaniowe, z surowców, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonego warzywno-owocowych).
- s) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- pierwsze danie: zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml, w skład której wchodzi wywar mięsno – kostny i odpowiednie warzywa oraz raz w miesiącu – zupa owocowa z surowych lub mrożonych owoców,
 - drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g, w tygodniu 3 obiady z mięsem (porcja nie mniejsza niż 120 g), a w pozostałe dni naprzemiennie: ryba (porcja nie mniejsza niż 120 g), dania mięsno – warzywne, na bazie twarogu, jaj. Nie częściej niż dwa razy w miesiącu podawane będą dania makaronowe, a raz na miesiąc naleśniki lub racuchy. W zamian za ziemniaki można stosować ryż lub kaszę. Do obiadów mięsnych, rybnych, na bazie jaj podawane będą surówki lub warzywa (porcja nie mniejsza niż 150 g),
 - napój nie mniej niż 200 ml (do każdego obiadu podawany będzie napój, np. naturalna woda mineralna nisko lub średniomineralizowana, kompot, napoje przygotowane na miejscu (soki owocowe), które nie mogą zawierać więcej niż 10 g cukru na 200 ml produktu gotowego do spożycia, napoje bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w przepisach unijnych.
- t) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. obiady muszą być z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno – owocowych).
 - u) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. 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.
 - v) **Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wysokiej jakości obiadów zgodnie z zatwierdzonym przez Szkołę jadłospisem.**
 - w) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i wydawanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek.

II. Stołówka szkolna (wyposażenie, zasady użytkowania):

1. Na pomieszczenia przeznaczone do wydawania posiłków składają się: zmywalnia, wydawalnia z magazynem oraz stołówka szkolna o łącznym metrażu ok 177 m².
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest wyposażenie ww. pomieszczeń w niezbędny sprzęt do właściwej realizacji przedmiotu zamówienia.
3. **Wykonawca zobowiązuje się zapewnić min. 2 pracowników, którzy zapewnią ciągłość wydawania posiłków uczniom, posiadających niezbędne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych.**
4. Wykonawca w przypadku zniszczenia, zgubienia lub kradzieży sprzętu będącego własnością Szkoły zobowiązuje się odkupić nowy sprzęt tej samej klasy. Uzupelnienie ubytków w naczyniach kuchennych następuje sukcesywnie, nie rzadziej niż dwa razy w roku, w trakcie ferii zimowych i letnich, po wcześniejszym

- przeprowadzeniu spisu z natury.
5. Stan wyposażenia:
 - a) pomieszczenie stołówki - bez wyposażenia
 - b) pomieszczenie zmywalni:
 - zlewozmywak trzykomorowy aluminiowy,
 - stół gastronomiczny aluminiowy – 2 szt.,
 - c) pomieszczenie wydawalni:
 - szafa przelotowa,
 - regał metalowy - 2 szt.
 - stół prostokątny - 3szt.
 - d) pomieszczenia łazienki - wyposażenie wymagane przepisami.
 6. Wykonawca jest zobowiązany do codziennego sprzątnięcia pomieszczeń stołówki, zmywania naczyń oraz usunięcia pozostałych po całym dniu odpadów komunalnych na własny koszt.
 7. **Wykonawca w ww. pomieszczeniach nie może prowadzić działalności gospodarczej dla ludności z zewnątrz.**

III. KLAUZULA INFORMACYJNA RODO (na potrzeby zawarcia umowy z Wykonawcą)

Zgodnie z art. 13 ust. 1, ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), Dz. Urz. UE L 119 z 4.5.2016 — zwanego dalej RODO, informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 12, im. gen. dyw. Stefana Roweckiego „Grota”, ul. Rumuńska 6ab, 64-100 Leszno reprezentowana przez Dyrektora.
2. Z Administratorem można się kontaktować:
 - elektronicznie za pomocą adresu e-mail: sekretariat@dwunastka-leszno.pl
 - pisemnie na adres siedziby Administratora, tj. ul. Rumuńska 6ab, 64-100 Leszno.
3. Administrator powołał Inspektora Ochrony Danych osobowych w osobie Pani Wioletty Kaczmarek — z którą można kontaktować się za pomocą adresu e-mail: kaczmarek@odo-tibi.pl. Z Inspektorem Ochrony Danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą zgodnie z prawem w celu:
 - zawarcia i wykonania umowy zawartej z Administratorem na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO;
 - prowadzenia korespondencji na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) RODO;
 - wykonania obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO, wynikające m. in. z ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1610 ze zm.), np. w celu rozliczeń finansowych, w tym podatkowych.
5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa, a także osoby upoważnione przez Administratora do przetwarzania danych osobowych w ramach wykonywania obowiązków służbowych oraz współpracujące z Administratorem podmioty z którymi zawarte są stosowne umowy powierzenia przetwarzania danych w szczególności podmioty świadczące usługi informatyczne, prawne, doradcze, księgowo.
6. Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres trwania umowy, następnie

przez okres niezbędny do dochodzenia ewentualnych roszczeń wynikających z przepisów prawa, a także przez okres wynikający z kategorii archiwalnej danego dokumentu, określonych w przepisach wykonawczych do ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz. U. 1983 nr 38 poz. 173 z późn.zm.).

7. Posiada Pani/Pan prawo do:
 - dostępu do swoich danych osobowych zgodnie z art. 15 RODO;
 - sprostowania danych zgodnie z art. 16 RODO;
 - usunięcia danych zgodnie z art. 17 RODO;
 - ograniczenia przetwarzania zgodnie z art. 18 RODO;
 - wniesienia sprzeciwu zgodnie z art. 21 RODO;
 - przenoszenia danych zgodnie z art. 20 RODO.
8. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych z siedzibą w Warszawie (00-193), ul. Stawki 2.
9. Podane dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będzie wobec nich profilowania.
10. Podanie przez Panią/Pana danych jest obligatoryjne w oparciu o przepisy prawa. Niepodanie danych skutkuje odmową zawarcia i realizacji umowy.