

Znak sprawy: ED.271.05.2024

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

„Przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów w okresie od 01.01.2025 do 31.12.2025 dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 5 im. Henryka Sienkiewicza w Lesznie”.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie gotowych dwudaniowych obiadów z napojem, w okresie od 08.01.2025 r. do 19.12.2025 r. dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 5 im. H. Sienkiewicza w Lesznie.
2. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 czerwca 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
3. 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.
4. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - **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:** 3 obiady z mięsem (porcja niemniejsza 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, 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 niemniejsza niż 150 g). Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 7 do 15 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności,
 - **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.
5. Obiady muszą być sporządzone na bazie z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie

mrożonek warzywno – owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków proszku (typu puree).

6. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać i dostarczać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze na siebie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem oraz zgodnie z normami HACCP.
8. 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.
9. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru każdego dnia odpadów żywieniowych, niejadalnych produktów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
11. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach będących własnością Szkoły i Wykonawcy (jeden zestaw termosów – Szkoła; jeden zestaw termosów – Wykonawca) zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy będą dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
12. Szkoła posiada stołówkę szkolną wyposażoną w specjalne bębny nastawne na prąd, w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
13. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
14. Szkoła posiada własne naczynia (talerze, sztućce, termosy – jeden komplet) oraz przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. **Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Szkoła - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.**
15. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 01.08.2016 r. poz.1154.
16. Cena brutto 1 szt. obiadu powinna zawierać:
 - a) cenę brutto kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu, oraz
 - b) cenę brutto kosztów dodatkowych 1 obiadu.
17. Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Szkole jadłospis na dany tydzień w czwartek poprzedzający jego rozpoczęcie 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.

18. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczania Szkole Podstawowej nr 5 posiłków w następujących terminach i ilości:

- a) Przewidywana liczba dni, w których będą dostarczane obiady to 168 jednocześnie Szkoła Podstawowa nr 5 zastrzega sobie, że liczba ta może ulec zmianie.
- b) Szkoła Podstawowa nr 5 planuje, że dziennie należy dostarczyć około 160 obiadów. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Szkołę na dzień, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
- c) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Szkoła Podstawowa nr 5 zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9³⁰ danego dnia.
- d) Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 8 stycznia 2025 r. do 19 grudnia 2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11.15 do Szkoły Podstawowej nr 5.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wysokiej jakości obiadów zgodnie z zatwierdzonym przez Szkołę jadłospisem.

- e) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej nr 5, mieszczącej się przy ul. Łowieckiej 50c w Lesznie, przez pięć dni w tygodniu (poniedziałek-piątek) najpóźniej do godziny 11¹⁵, za pośrednictwem środka transportu przeznaczonego do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno – epidemiologicznymi oraz w opakowaniach gwarantujących ich nienaruszalność, estetykę i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.
- f) Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki odpowiednio opakowane (stosownie do przeznaczenia pojemnika do przewozu żywności) spełniające obowiązujące w tym zakresie przepisy sanitarne.
- g) Wykonawca po upływie każdego miesiąca dostarczy Szkole fakturę, którą zobowiązuje się ona uregulować w terminie zgodnym z zawartą umową. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.

II. **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 uchylecia 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 5 im. Henryka Sienkiewicza, ul. Łowiecka 50c, 64-100 Leszno reprezentowana przez Dyrektora.**

2. Z Administratorem można się kontaktować:

- elektronicznie za pomocą adresu e-mail: sp5leszno@poczta.onet.pl;
- pisemnie na adres siedziby Administratora, tj. ul. Łowiecka 50c, 64-100 Leszno.

3. Administrator powołał Inspektora Ochrony Danych – Wioletę Kaczmarek – z którym 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 (Dz. U. 1964 nr 16 poz. 93 z późn. 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, księgowe.

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.