

Znak sprawy: ED.271.05.2024

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA CZĘŚCI VII 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 13 z Oddziałami Integracyjnymi, im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie, ul. Rejtana 1”

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zakres usługi:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie dwudaniowych posiłków wraz z napojem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 13 z Oddziałami Integracyjnymi im. Króla Stanisława Leszczyńskiego w Lesznie, w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

2. Termin realizacji zamówienia:

Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi stanowiące przedmiot zamówienia od dnia 07.01.2025 r. do dnia 19.12.2025 r. (170 dni roboczych), za wyjątkiem:

- a) ferii zimowych,
- b) Wakacji letnich,
- c) Dni ustawowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

Miejsce wykonywania usługi: 64-100 Leszno, ul. Rejtana 1.

3. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowywania posiłków poza obiektem Szkoły Podstawowej nr 13 w Lesznie;
- 2) dystrybucja posiłków po dostawie do Szkoły Podstawowej nr 13 w Lesznie, realizowana będzie przez pracowników Wykonawcy (Wykonawca zapewni dwóch pracowników) oraz jednego pracownika Szkoły, z wykorzystaniem pomieszczeń oraz wyposażenia kuchennego Szkoły, znajdującego się w w/w obiekcie;
- 3) codziennego, tj. od poniedziałku do piątku, przygotowania i wydawania obiadów dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 13 w Lesznie, z wyłączeniem dni wolnych od nauki, w godz. od 10:30 do 15:00;
- 4) wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają zgody Szkoły;
- 5) koszty obsługi kuchni oraz sprzątnięcia ponosi Wykonawca;

- 6) liczba obiadów będzie comiesięcznie ustalana na podstawie zgłoszeń rodziców;
- 7) szacunkowa liczba obiadów przygotowywanych i wydawanych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 13, wynosi około **210 obiadów dziennie** przez okres około **170 dni roboczych**;
- 8) w przypadku, gdy łączna ilość obiadów będzie mniejsza niż planowana przez szkołę na dany dzień, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu;
- 9) 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;
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wysokiej jakości obiadów zgodnie z zatwierdzonym przez Szkołę jadłospisem;**
- 11) ustalenia proponowanej ceny netto i brutto jednego obiadu dla jednego ucznia, przy założeniu, że cena stanowi sumę dwóch składników:
 - cenę brutto kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu, oraz
 - cenę brutto kosztów dodatkowych 1 obiadu;
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do udokumentowania w cyklu miesięcznym kosztów tzw. „wsadu do kotła” obiadu ucznia;
- 13) wyposażenia na własny koszt, po uzyskaniu zgody Szkoły, pomieszczeń w brakujące urządzenia niezbędne do realizacji zamówienia. Urządzenia po okresie trwania umowy pozostają własnością Wykonawcy;
- 14) wyposażenia stołówki w naczynia wielorazowego użytku niezbędne do spożywania posiłków, na których będą podawane posiłki, oraz sztuców;
- 15) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny;
- 16) 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;
- 17) obiady muszą być minimum dwudaniowe, z surowców, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonego warzywno-owocowych);
- 18) 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.

- 19) Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej. Gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 15 lat zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności, a w szczególności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 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);
- 20) 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;
- 21) 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 Zamawiającego jadłospisem;
- 22) jadłospis musi być opracowany w cyklu dwutygodniowym 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), a następnie wywieszony w pierwszym dniu tygodnia w stołówce szkoły. Jadłospis zatwierdza Szkoła;
- 23) Wykonawca dostarczać będzie posiłki do szkoły na swój koszt i ryzyko do stołówki szkolnej za pośrednictwem transportu dostosowanego do przewozu posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno – epidemiologicznymi, oraz opakowaniach gwarantujących nienaruszalność, estetykę i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku;
- 24) wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki odpowiednio opakowane (stosowanie do przeznaczenia pojemnika do przewozu żywności) spełniające obowiązujące w tym zakresie przepisy sanitarne;
- 25) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania 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.

II. Stołówka szkolna (wyposażenie, zasady użytkowania):

1. Warunki lokalowe wg zestawienia pomieszczeń kuchni szkolnej:
 - stołówka - wydzielona część rotundy,
 - wydawalnia,
 - zmywalnia,
 - pomieszczenie socjalne i sanitarne.
2. Stołówka szkolna będzie dostępna dla Wykonawcy tylko w godzinach wydawania posiłków **10:30 – 15:00**.
3. Po wydaniu posiłku Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania ww. pomieszczeń.
4. Opis pomieszczeń składających się na stołówkę szkolną: W kuchni i wszystkich pomieszczeniach podłoga i ściany są wyłożone płytkami ceramicznymi – w pełni bez uszkodzeń. Kuchnia i pomieszczenia zaplecza wyposażone są w sprawną instalację elektryczną, oświetleniową, centralnego ogrzewania, wentylacyjną. Pozostałe wyposażenia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia pozostawia się w gestii Wykonawcy.

- 1) Zestawienie pomieszczeń kuchni i stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej nr 13 w Lesznie przedstawia tabela poniżej:

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia (m ²)
1.	STOŁÓWKA - wydzielona część rotundy	36,3
2.	WYDAWALNIA	33,6
3.	ZMYWALNIA	11,2
4.	POMIESZCZENIE SOCJALNE I SANITARNE	11,2
	ŁĄCZNIE	92,3 m²

- 2) Wykaz urządzeń i sprzętu będących własnością Szkoły znajdujących się w pomieszczeniach kuchni i stołówki szkolnej:

- a) pomieszczenie stołówki:
 - krzesła,
 - stoły,
- b) pomieszczenia kuchni:
 - patelnia elektryczna - szt. 1,
 - taboret elektryczny – szt. 2,
 - zlewozmywak metalowy 1-komorowy duży - szt. 1,
 - zlewozmywak metalowy 1-komorowy mały - szt. 1,
 - półka wisząca - szt. 1,
 - gaśnica - szt. 1,
 - koc gaśniczy - szt. 1,
 - zegar ścienny czerwony - szt. 1,
 - kubki ciemne żaroodporne duralex – szt. 67
 - talerze płytkie ciemne żaroodporne duralex –szt. 13
 - talerze głębokie ciemne żaroodporne duralex – szt. 64
 - talerze deserowe ciemne żaroodporne duralex – szt. 17
 - talerze płytkie z wzorem kwiatowym – szt. 15
 - talerze głębokie z wzorem kwiatowym – szt. 24
 - talerze deserowe z wzorem kwiatowym – szt. 7
- c) pomieszczenie zmywalni:
 - stół gastronomiczny aluminiowy – szt. 5,
 - zlewozmywak metalowy 3-komorowy - szt. 1,
- d) pomieszczenie wydawalni:
 - szafa przelotowa dwudrzwiowa - szt. 2,
 - taboret aluminiowy - szt. 5,
 - ławka drewniana – szt. 4,
 - półka biała - szt. 1,
- e) pomieszczenia magazynu:
 - lodówka - szt. 1,
 - regał kuchenny - szt. 2,
- f) pomieszczenia szatni:
 - szafa pracownicza - szt. 5,
 - szafka na klucze - szt. 1,
- g) pomieszczenia łazienki – wyposażenie wymagane przepisami.

III. KLAUZULA INFORMACYJNA RODO

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 13 z Oddziałami Integracyjnymi, im. Króla Stanisława Leszczyńskiego, ul. Tadeusza Rejtana 1, 64-100 Leszno reprezentowana przez Dyrektora.**

2. Z Administratorem można się kontaktować:

- elektronicznie za pomocą adresu e-mail: sekretariat@sp13leszno.com.pl
- pisemnie na adres siedziby Administratora, tj. ul. T. Rejtana 1, 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 (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, 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 obowiązkowe w oparciu o przepisy prawa. Niepodanie danych skutkuje odmową zawarcia i realizacji umowy.