

Znak sprawy: ED.271.05.2024

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

***„Przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r. dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7 im. Wojska Polskiego w Lesznie oraz Zespołu Szkół Specjalnych im. J. Korczaka w Lesznie”***

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów w okresie od 07.01.2025 r. do 22.12.2025 r. dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7 im. Wojska Polskiego w Lesznie oraz Zespołu Szkół Specjalnych im. J. Korczaka w Lesznie”**
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia do Zamawiającego posiłków - obiadów dwudaniowych z napojem.
3. 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.
4. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.
5. Nie zezwala się na stosowanie następujących produktów: konserw, kostek rosołowych, 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.

6. Obiady muszą być minimum dwudaniowe, z surowców, tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonego warzywno-owocowych).
7. 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.
5. 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)**. Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
8. **Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać niepowtarzalności menu przez cały miesiąc.**
9. Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Szkole jadłospis ma dany miesiąc, 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) na tydzień przed jego wprowadzeniem. Zaakceptowane menu przez wyznaczonego pracownika szkoły zostanie upublicznione na stronie internetowej szkoły.
10. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć około **200 obiadów** przez około **180 dni** w okresie realizacji zamówienia. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia

ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 07 stycznia 2025 r. do dnia 22.12.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - do godziny 10.30 do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej nr 7. 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 zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

11. Wykonawca dostarczać będzie posiłki za pośrednictwem środka transportu przeznaczonego do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno – epidemiologicznymi oraz opakowaniach gwarantujących nienaruszalność, estetykę i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.
12. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki odpowiednio opakowane (stosowanie do przeznaczenia pojemnika do przewozu żywności) spełniające obowiązujące w tym zakresie przepisy sanitarne
13. Wykonawca po upływie każdego miesiąca dostarczy Zamawiającemu fakturę, którą Zamawiający zobowiązuje się uregulować w terminie zgodnym z zawartą umową. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.
14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji, oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
16. 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.
17. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru każdego dnia do godziny 16.00 odpadów żywieniowych, niejadalnych produktów zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Puste pojemniki na odpady powinny być czyste i dostarczane wraz z posiłkami.
18. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia w okresach miesięcznych wraz z fakturą Dyrektorowi szkoły zestawienia poniesionych kosztów produktów niezbędnych do przygotowania posiłków - obiadów.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

20. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach będących własnością Wykonawcy zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
21. Zamawiający posiada stołówkę szkolną wyposażoną w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, termosy – jeden komplet). Zamawiający 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, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający - **nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.**
22. Zaoferowane przez Wykonawcę posiłki muszą spełniać wytyczne określone 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).
23. Cena brutto obiadu powinna zawierać:
  - a) cenę brutto kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu - tzw. cenę „wsadu do kotła”,
  - b) cenę brutto kosztów dodatkowych 1 obiadu.

## 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 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 7 im. Wojska Polskiego w Lesznie, Aleje Jana Pawła II 10, 64-100 Leszno reprezentowana przez Dyrektora.
2. Z Administratorem można się kontaktować:
  - elektronicznie za pomocą adresu e-mail: sp7@sp7.leszno.net
  - pisemnie na adres siedziby Administratora, tj. Aleje Jana Pawła II 10, 64-100 Leszno.

3. Administrator powołał Inspektora Ochrony Danych – **Pan Dariusz Groń** – z którym można kontaktować się za pomocą adresu e-mail: [iod@rodo-leszno.com](mailto:iod@rodo-leszno.com) **lub telefonicznie pod numerem 501 542 155.**

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 Administratorem 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;
- ograniczenia przetwarzania zgodnie z art. 18 RODO;
- wniesienia sprzeciwu zgodnie z art. 21 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.