

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia są **usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej IM. Noblistów Polskich w Brzeziej Łące**. CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.
Żywieniu podlegają dzieci w wieku od 5 do 13 lat – **max 105 uczniów dziennie**, rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów).
2. Termin wykonania zamówienia:
 - a) **Do 9 miesięcy od dnia podpisania umowy (maksymalnie do 31.12.2021 r.)** (od poniedziałku do piątku – z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym),
 - b) godziny wydawania posiłków: 10:45 – 14:00 (godzina 10:45 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków),
 - c) na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach,
 - d) dopuszcza się możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie minimum 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
3. Miejsce realizacji zamówienia:
Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępni Wykonawcy pomieszczenia jadalniane znajdujące się na terenie Szkoły Podstawowej w Brzeziej Łące.
4. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, przystosowanym do przewozu w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw oraz posiadających dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5. W całym czasie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
6. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016r. poz. 1154) 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed właściwym terenowo Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie swojej siedziby.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków.
11. Koszt przystosowania lokalu do wymogów SANEPID leży po stronie Wykonawcy.
12. Wykonawca we własnym zakresie zapewni produkty i półprodukty do przygotowania posiłków.
13. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
14. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
15. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne, przynajmniej 7-dniowe terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
16. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone – Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
17. Zupy winny być gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
18. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% i olejów roślinnych, a nie margaryny.
19. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa.
20. Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek).
21. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku.
22. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.

23. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z opisem przedmiotu zamówienia i jadłospisami załączonymi do oferty. Warunkiem wprowadzenia innego jadłospisu jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed wprowadzeniem nowego jadłospisu. Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane i podpisane przez dietetyka Wykonawcy.
24. **Wielkość porcji ze względu na zróżnicowanie grupy dzieci pod względem płci i wieku musi być ustalona na podstawie wyliczeń średnioważonej normy żywienia, która uwzględnia procentowy udział poszczególnych grup.**
25. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
- a) przygotowywać posiłki zgodnie z jadłospisami zgodnymi z opisem przedmiotu zamówienia i jadłospisami załączonymi do oferty oraz dostarczać je do siedziby Zamawiającego,
 - b) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
 - c) porcjować i wydawać posiłki w naczyniach jednorazowych, dwu- lub trójdzielnych, wykonanych z plastiku dopuszczonego do kontaktu z żywnością,
 - d) porcjować i wydawać posiłki w naczyniach jednorazowych, które nie ulegają odkształceniu pod wpływem temperatury posiłku,
 - e) zapewnić **naczynia jednorazowe dwu- lub trójdzielne (w zależności od rodzaju posiłku)** oraz jednorazowe sztucze i kubeczki w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia (Zamawiający dopuszcza zapewnienie sztuczków metalowych i ceramicznych kubeczków),
 - f) wydawać posiłki porcjowane w naczyniach jednorazowych w wyznaczonym miejscu i czasie,
 - g) codziennie odbierać i wywozić na własny koszt resztki żywieniowe i inne odpady powstałe w danym dniu w wyniku realizacji przedmiotowego zamówienia (resztki nie mogą pozostawać u Zamawiającego do dnia następnego),
 - h) zapewnić min. 2 stojaki z workami na odpady oraz pojemnik na odpady pokonsumpcyjne,
 - i) ponosić koszty zakupu środków czystości niezbędnych do sprzątania i mycia, Zamawiający dopuszcza stosowanie środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
 - j) zapewnić do wglądu Zamawiającemu na każde żądanie (w tym również przedstawicielowi Rady Rodziców działającemu w ścisłej współpracy z Zamawiającym) faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki.
26. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do 30 minut po godzinie wyznaczonej umową o ile Wykonawca nie zaoferował krótszego czasu w ofercie.
27. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.
28. Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel szkoły.
29. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych winien przygotować i podpisać dietetyk Wykonawcy. Jadłospis winien być przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji na min. 2 dni przed wprowadzeniem.
30. Zamawiający zobowiązany jest do sporządzania i aktualizacji listy uczniów objętych dietą eliminacyjną i przekazania jej Wykonawcy do 3 dni przed podaniem posiłków (e-mail).
31. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia i ze złożoną ofertą.
32. W poprzednim okresie średnia ilość obiadów (szkoła) dziennie wyniosła 85.
- Cena całkowita obiadu w 2020 roku wynosiła 13,25 zł (koszt wsadu do kotła 7,50 zł + koszt przygotowania, dowiezienia i podania posiłku 5,75 zł).
33. **Wymagania dla Wykonawcy dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:**
- a) Zamawiający wymaga, by osoba (osoby) dokonująca czynności w siedzibie Zamawiającego w celu realizacji zadania (przygotowanie i wydawanie posiłków, sprzątanie po posiłkach) oraz kucharki i dietetyk były zatrudnione wyłącznie na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy, o ile nie są wykonywane przez dane osoby osobiście w ramach prowadzonej przez nie działalności gospodarczej na podstawie wpisu do CEIDG.
 - b) Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę wyżej wymienionych osób powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy.
 - c) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, oświadczenia, o którym mowa w umowie.
34. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.
35. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2017 poz. 149 ze zm.);
 - Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730);
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności;
- Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. Nr 180, poz. 1214);
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466);
- Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 27);
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113);
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

Zamawiający zastrzega, że podana ilość maksymalna dzieci objętych żywieniem jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od złożonego zamówienia na dany miesiąc.

Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia jest wzór umowy.

UWAGA:

Wykonawca winien załączyć do oferty 6 jadłospisów (3 na sezon jesienno-zimowy i 3 na sezon wiosenno-letni) z opisanymi posiłkami wraz z gramaturą, rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni) oraz z informacjami o alergenach.

Jadłospisy powinny być przygotowane i zaakceptowane przez dietetyka.

W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:

OBIAD: zupa i II danie:

- 10 x zupa,
- 4 porcje mięsne z mięsa chudego (np.: 1x udko z kurczaka, 1x kotlet schabowy/schab, filet z indyka/1x pierś z kurczaka/indyka, lub gulasz/z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka).
- 2 porcje pół-mięsne,
- 2 porcje bezmięsne – jarskie,
- 2 porcje – ryba z ziemniakami (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii), może być pieczona
- 10 x kompot

Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy oraz podpisane przez Wykonawcę.

1.12. KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 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 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuję, że:

- 1) Administratorem Danych Osobowych w Szkole Podstawowej im. Noblistów Polskich w Brzeziej Łące jest Dyrektor Szkoły, adres: Brzezia Łąka, ul. Szkolna 10, 55-093 Kiełczów, nr kontaktowy 71 314 82 23 w godzinach pracy, tj. pomiędzy 9:00 a 15:00 od poniedziałku do piątku, email: edubrzezia@op.pl.
- 2) Inspektor Ochrony Danych Osobowych Szkoły Podstawowej im. Noblistów Polskich w Brzeziej Łące dostępny jest pod adresem e-mail: iod@lesny.com.pl.
- 3) Państwa dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 4) Odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych;
- 5) Państwa dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) Obowiązek podania przez Państwa danych osobowych bezpośrednio Państwa dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- 7) W odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) Posiadają Państwo:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Państwa dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Państwa danych osobowych ;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają Państwo, że przetwarzanie danych osobowych Państwa dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) Nie przysługuje Państwu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Państwa danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.