

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA część I – Publiczna Szkoła Podstawowa w
Przedborzu**

1. Zgodnie z obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) w jednostkach systemu oświaty:

a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1 ;

b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.

2. Zgodnie z obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.

3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków (Dz.U. 2016 Poz. 1154).

4. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

a) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

b) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

c) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

5. Przedmiot zamówienia obejmuje dni objęte nauką szkolną od poniedziałku do piątku w czasie trwania roku szkolnego z uwzględnieniem przerw w nauce (wakacje, ferie zimowe oraz przerwy

święteczne, itp.) w celu stosowania ewentualnych korekt ilości posiłków, na ustalone okresy czasu, uzależnione od obecności w szkole uczniów spożywających posiłek, zgodnie z informacją Dyrektora szkoły lub zawieszenia zajęć dydaktyczno-wychowawczych w szkole np. w związku z pandemią COVID-19.

6. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, z późn. zm.).

7. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia - ilość racji żywieniowych tj.:

- 77 dni x 200 dzieci w 2022 r.

- 98 dni x 200 dzieci w 2023 r. do 16.06.2023r.

8. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według bieżącej frekwencji uczniów. Wykonawca będzie informowany przez Dyrektora Szkoły do godziny 7:30 bieżącego dnia żywienia o faktycznej liczbie posiłków do wydania, telefonicznie lub e-mailowo. Wykonawca zobowiązany jest do wydania ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem przedstawionym przez Dyrektora Szkoły. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy w danym miesiącu stanowić będzie iloczyn cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym oraz ilości faktycznie wydanych posiłków. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnych ilości wskazanych w ogłoszeniu o zamówieniu.

9. Zamawiający szacuje, iż w okresie trwania umowy ilość dni żywieniowych stanowić będzie 175 dni oraz średniomiesięczną szacunkową ilość dzieci - 200 uczniów.

10. Dyrektor szkoły udostępni miejsce w szkole, w którym będą wydawane posiłki, na podstawie umowy najmu zawartej z Wykonawcą

11. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. 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.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków powinny spełniać wymogi określone w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

14. Wykonawca ponosi także koszty załadunku, rozładunku i serwowania wszystkich posiłków oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych.

15. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie, ze szczególnym uwzględnieniem środków ostrożności związanym z SARS-CoV-2.

16. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokonał rozdzielania posiłku na porcje i wydawania ich na talerzach i innych naczyniach szklanych lub ceramicznych, zapewnionych przez Wykonawcę.

Zamawiający nie dopuszcza wydawania posiłków na naczyniach jednorazowego użytku. Mycie i wyparzanie talerzy i sztućców należy do obowiązków Wykonawcy. Również pojemniki, w których dostarczane będą posiłki myje i dezynfekuje Wykonawca.

17. Zamawiający, w imieniu którego działa Dyrektor Szkoły, zastrzega sobie prawo żądania przy pierwszym wykonaniu posiłków w danym dniu jego standaryzacji poprzez przygotowanie z obliczonej wcześniej gramatury surowców 10 porcji i zważenie składników potrawy gotowej. Wyliczona w ten sposób waga porcji standardowej z podziałem na główne składniki (np. mięso, ryba, ryż, kasza, ziemniaki, surówka, naleśnik, krokiet) będzie punktem odniesienia dla kontroli wykonywania zadania.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)

b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

19. Wykonawca powiadomi Dyrektora Szkoły o każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i o jej wynikach.

20. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres minimum 10 dni i zostanie dostarczony Dyrektorowi Szkoły z wyprzedzeniem co najmniej 2 dniowym. Zamawiający wymaga by:

a) wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego były uwzględniane przez Wykonawcę. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w układzie krótszym niż 10- dniowy;

b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne

c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;

d) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywnym,

e) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

21. Obiad jednodaniowy – przygotowanie , dostarczenie i wydanie posiłków w postaci :

a) dwa razy w tygodniu drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów, w tym:

ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) 200 gram, mięso 100 gram, surówka 100 gram lub pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem czy krokiety o gramaturze co najmniej 400 gram,

b) trzy razy w tygodniu zupa z mięsną wkładką o pojemności 400ml (w tym 50 gram mięsa lub kiełbasy) podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

22. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, zależnie od ich wieku, płci, aktywności fizycznej. Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.

23. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami.

24. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa niż 650 kcal.

25. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw.

26. Obiady będą dostarczane i wydawane zgodnie z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.

27. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

a) dostarczanie z wyprzedzeniem 2 dniowym, 10-cio dniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,

b) dostarczenie przygotowanych posiłków a następnie ich wydawanie dzieciom,

c) odbiór naczyń oraz odpadów żywieniowych każdego dnia najpóźniej do godz. 15:00,

d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy

e) utrzymanie porządku i czystości stołów, dezynfekcja stołów i krzesełek zgodnie z zaleceniami głównego Inspektora Sanitarnego, a także utrzymywanie czystości pomieszczenia stołówki w czasie wydawania posiłków oraz zapewnienie serwetek na stolikach w ilości jeden koszyczek na jeden stolik.

28. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy. W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną związaną z epidemią Covid-19, a także w przypadku ogłoszenia stanu epidemii z innych przyczyn, należy wziąć pod uwagę, iż liczba posiłków wydawanych dziennie może znacząco odbiegać od wartości szacunkowych, a w przypadku zawieszenia działalności placówek oświatowych realizacja zadania może zostać wstrzymana na okres zawieszenia zajęć bez wypowiedzenia umowy, na podstawie aktów prawa wydanych przez władze

upoważnione do podejmowania decyzji o zawieszeniu zajęć oświatowych. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia ilości wydawanych posiłków lub zawieszenia realizacji umowy.

29. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

30. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność świadczonych usług z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji przez Zamawiającego, w imieniu którego działa Dyrektor Szkoły, w szczególności, gdy dostarczony posiłek nie odpowiada, któremukolwiek z wymogów zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia przez Zamawiającego.

31. Płatność będzie następować na podstawie faktury (rachunku) w terminie określonym w zawartej umowie. Kwota na fakturze będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie wydanych posiłków zgodnie z wykazem sporządzonym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez osobę wskazaną przez Dyrektora Szkoły.

32. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy.

- Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia,
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia,
- wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Dyrektora Szkoły z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy,
- w sprawach dotyczących organizacji wykonania zamówienia tj. określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i adresów e-mail oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
- Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków
- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznym
- Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę

- Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu niniejszego zamówienia:

1. Przepisy odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. 2016 Poz. 1154).

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432 z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 07 września 1991r. o systemie oświaty (t.j. Dz.U. 2021r. poz. 1915).

- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016r. Prawo oświatowe (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 1082 z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 8 marca 1990r. o samorządzie gminnym (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 559 z późn. zm.).

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczegółowych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 493)

Załącznik nr 5b do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA część II – Samorządowe Przedszkole w Przedborzu

1. Zgodnie z obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) w jednostkach systemu oświaty:

a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1 ;

b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.

2. Zgodnie z obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.

3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków (Dz.U. 2016 Poz. 1154).

4. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

a) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

b) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

c) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

5. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania posiłków **dla Samorządowego Przedszkola o ściśle ustalonej porze od poniedziałku do piątku** dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat– łącznie 120 dzieci przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Zamówienie obejmuje przygotowanie trzech posiłków w godzinach:

a) śniadanie – godz. 9.00

b) obiad- godz. 12.00

c) podwieczorek godz. 14.00

pięć razy w tygodniu z wyłączeniem przerw w dni wolne. W okresie wakacyjnym w miesiącu sierpniu przedszkole jest nieczynne. Dyrektor Przedszkola udostępni miejsca, w których będą wydawane posiłki, na podstawie umowy najmu zawartej z Wykonawcą

6. Posiłki powinny dostarczyć około 75% energii całodiennej racji pokarmowej:

a) śniadanie powinno dostarczyć około 25% energii całodiennej;

- b) obiad powinien dostarczyć około 30% energii całodiennej;
- c) podwieczerek powinien dostarczyć około 20% energii całodiennej;
- d) zalecana ilość kalorii w żywieniu przedszkolnym około 1275.

Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami.

7. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia - ilość racji żywieniowych tj.:

a) w roku 2022 przy 80 dniach roboczych i 4 dniach feryjnych:

- śniadania – 8 160
- obiady – 9 800
- podwieczorki – 1 240

b) w roku 2023 przy 134 dniach roboczych i 13 dniach feryjnych:

- śniadania – 12 240
- obiady – 14 630
- podwieczorki – 2 035

c) **OGÓŁEM przy 214 dniach roboczych i 17 dniach feryjnych:**

- **śniadania – 20 400**
- **obiady – 24 430**
- **podwieczorki – 3 275.**

8. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według bieżącej frekwencji dzieci. Wykonawca będzie informowany przez Dyrektora Przedszkola do godziny 7:30 bieżącego dnia żywienia o faktycznej liczbie posiłków telefonicznie lub e-mailowo.

Wykonawca zobowiązany jest do wydania ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem przedstawionym przez Dyrektora Przedszkola. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy w danym miesiącu stanowić będzie iloczyn cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym oraz ilości faktycznie wydanych posiłków.

9. Zamawiający szacuje, iż w okresie trwania umowy ilość dni żywieniowych stanowić będzie 231 dni.

10. Zamawiający zakłada szacunkową ilość dzieci spożywających posiłki zgodnie z kalkulacją ilości posiłków stanowiącą **Załącznik nr 6b do SWZ**.

11. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. 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.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków powinny spełniać wymogi określone w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

14. Wykonawca ponosi także koszty załadunku, rozładunku i serwowania wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu przedszkola wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych.

15. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie ze szczególnym uwzględnieniem środków ostrożności związanym z SARS-CoV-2.

16. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokonał rozdzielania posiłku na porcje i wydawania ich na talerzach i innych naczyniach szklanych lub ceramicznych, zapewnionych przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza wydawania posiłków na naczyniach jednorazowego użytku. Mycie i wyparzanie talerzy i sztućców należy do obowiązków Wykonawcy. Również pojemniki, w których dostarczane będą posiłki myje i dezynfekuje Wykonawca.

17. Jeśli chodzi o obiady to Zamawiający, w imieniu którego działa Dyrektor Przedszkola, zastrzega sobie prawo żądania przy pierwszym wykonaniu posiłków w danym dniu jego standaryzacji poprzez przygotowanie z obliczonej wcześniej gramatury surowców 10 porcji i zważenie składników potrawy gotowej. Wyliczona w ten sposób waga porcji standardowej z podziałem na główne składniki (np. mięso, ryba, ryż, kasza, ziemniaki, surówka, naleśnik, krokiet) będzie punktem odniesienia dla kontroli wykonywania zadania.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)

b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

19. Wykonawca powiadomi Dyrektora Przedszkola o każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i o jej wynikach.

20. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu z wyprzedzeniem co najmniej 2 dniowym. Zamawiający wymaga by:

a) wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego były uwzględniane przez Wykonawcę. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj posiłków nie może powtarzać się w

układzie krótszym niż 5 dniowy;

b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, posiadających aktualne terminy gwarancji, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne

c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;

d) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywnym,

e) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami.

22. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie sprzedaży produktów innych niż określone w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu.

23. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

a) dostarczanie z wyprzedzeniem 2 dniowym, 10-cio dniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,

b) dostarczenie przygotowanych posiłków a następnie ich wydawanie dzieciom,

c) odbiór naczyń oraz odpadów żywieniowych każdego dnia najpóźniej do godz. 15:00,

d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy

e) utrzymanie porządku i czystości stołów, dezynfekcja stołów i krzesełek zgodnie z zaleceniami głównego Inspektora Sanitarnego a także utrzymywanie czystości pomieszczenia w czasie wydawania posiłków.

24. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy. W związku z aktualną sytuacją epidemiologiczną związaną z epidemią Covid-19 a także w przypadku ogłoszenia stanu epidemii z innych przyczyn, należy wziąć pod uwagę, iż liczba posiłków wydawanych dziennie może znacząco odbiegać od wartości szacunkowych a w przypadku zawieszenia działalności placówek oświatowych realizacja zadania może zostać wstrzymana na okres zawieszenia zajęć bez wypowiedzenia umowy, na podstawie aktów prawa wydanych przez władze upoważnione do podejmowania decyzji o zawieszeniu zajęć. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia ilości wydawanych posiłków lub zawieszenia realizacji umowy.

25. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

26. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność świadczonych usług z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji przez Zamawiającego, w imieniu którego działa Dyrektor Przedszkole, w szczególności, gdy dostarczony posiłek nie odpowiada, któremukolwiek z wymogów zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia przez Zamawiającego.

27. Płatność będzie następować na podstawie faktury (rachunku) w terminie określonym w zawartej umowie. Kwota na fakturze będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie wydanych posiłków zgodnie z wykazem sporządzonym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez osobę wskazaną przez Dyrektora Przedszkola.

28. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy:

- Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia;
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia;
- wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy;
- ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Dyrektora Przedszkola z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy;
- w sprawach dotyczących organizacji wykonania zamówienia tj. określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i adresów e-mail oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
- Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków
- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznym
- Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę
- Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Przedszkola lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu niniejszego zamówienia:

1.Przepisy odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. 2016 Poz. 1154).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 07 września 1991r. o systemie oświaty (t.j. Dz.U. 2021r. poz. 1915).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016r. Prawo oświatowe (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 1082 z późn. zm.).
- Ustawa z dnia 8 marca 1990r. o samorządzie gminnym (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 559 z późn. zm).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczegółowych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 493)

Załącznik nr 6 a do SWZ

Harmonogram dożywiania dzieci wraz z prognozowaną ilością posiłków w Publicznej Szkole Podstawowej im. K. Wielkiego w Przedborzu: w roku szkolnym 2022/2023 – część I

1. Prognozowana liczba uczniów korzystających z posiłków w okresie od dnia 05.09.2022 roku do dnia 16.06.2023 roku wynosi- **200 uczniów:**

Miesiąc	Ilość dni dożywiania w poszczególnych miesiącach	Ilość zup w poszczególnych miesiącach	Ilość II dań w poszczególnych miesiącach	Prognozowana liczba uczniów
IX od 05.09.2022	20	12x200=2 400	8x200=1 600	200
X	21	13x200=2 600	8x200=1 600	200
XI	20	12x200=2 400	8x200=1 600	200
XII	16	9x200=1 800	7x200=1 400	200

Razem od IX do XII 2022	77	46x200=9 200	31x200=6 200	200
I	11	7x200=1 400	4x200=800	200
II	20	12x200=2 400	8x200=1 600	200
III	23	14x200=2 800	9x200=1 800	200
IV	16	10x200=2 000	6x200=1 200	200
V	20	12x200=2 400	8x200=1 600	200
VI do 16.06.2023	8	5x200=1 000	3x200=600	200
Razem od I 2023 do VI 2023	98	60x200= 1 2000	38x200=7 600	200
Razem od IX 2022 do VI 2023	175 dni dożywiania	106x200=21 200	69x200=13 800	200

Zamawiający szacuje, iż w okresie obowiązywania umowy dostarczonych i wydanych **zostanie 21 200 zup oraz 13 800 II dań**, w tym w okresie od września 2022 roku do grudnia 2022 roku: zup- 9 200 porcji, II danie- 6 200 porcji; w okresie od stycznia 2023 do czerwca 2023 roku: zup 1 2000 porcji, II danie 7 600 porcji.

2.W okresie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczać w każdym tygodniu: w poniedziałki, środy i piątki- zupy, zaś we wtorki i czwartki- II dania w godzinach:

- 1) I tura 11⁰⁰ – 11³⁰
- 2) II tura 11³⁰ – 11⁵⁰,
- 3) III tura 12³⁵- 12⁵⁰

Załącznik nr 6 b do SWZ

Harmonogram dożywiania dzieci wraz z prognozowaną ilością posiłków w Samorządowym Przedszkolu w Przedborzu: w roku szkolnym 2022/2023 – część II

ROK 2022

We wrześniu- 22 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 22 dni = 2200
- obiad- 120 dzieci x 22 dni = 2640
- podwieczorek- 15 dzieci x 22 dni = 330

W październiku- 21 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 21 dni = 2100
- obiad- 120 dzieci x 21 dni = 2520
- podwieczorek- 15 dzieci x 21 dni = 315

W listopadzie- 20 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 20 dni = 2000
- obiad- 120 dzieci x 20 dni = 2400
- podwieczorek- 15 dzieci x 20 dni = 300

W grudniu- 17 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 17 dni = 1700
- obiad- 120 dzieci x 17 dni = 2040
- podwieczorek- 15 dzieci x 17 dni = 255

W grudniu- 4 dni feryjne, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 40 dzieci x 4 dni = 160
- obiad- 50 dzieci x 4 dni = 200
- podwieczorek- 10 dzieci x 4 dni = 40

RAZEM ROK 2022

dni roboczych	– 80
dni feryjnych	– 4
śniadań	– 8 160
obiadów	– 9 800
podwieczorków	– 1 240

ROK 2023

W styczniu- 11 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 11 dni = 1100
- obiad- 120 dzieci x 11 dni = 1320
- podwieczorek- 15 dzieci x 11 dni = 165

W styczniu- 10 dni feryjnych, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 40 dzieci x 10 dni = 400
- obiad- 50 dzieci x 10 dni = 500
- podwieczorek- 10 dzieci x 10 dni = 100

W lutym- 20 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 20 dni = 2000
- obiad- 120 dzieci x 20 dni = 2400
- podwieczorek- 15 dzieci x 20 dni = 300

W marcu- 23 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 23 dni = 2300
- obiad- 120 dzieci x 23 dni = 2760
- podwieczorek- 15 dzieci x 23 dni = 345

W kwietniu- 17 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 17 dni = 1700
- obiad- 120 dzieci x 17 dni = 2040
- podwieczorek- 15 dzieci x 17 dni = 255

W kwietniu- 3 dni feryjne, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 40 dzieci x 3 dni = 120
- obiad- 50 dzieci x 3 dni = 150
- podwieczorek- 10 dzieci x 3 dni = 30

W maju- 21 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 21 dni = 2100
- obiad- 120 dzieci x 21 dni = 2520
- podwieczorek- 15 dzieci x 21 dni = 315

W czerwcu- 21 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 100 dzieci x 21 dni = 2100
- obiad- 120 dzieci x 21 dni = 2520
- podwieczorek- 15 dzieci x 21 dni = 315

W lipcu- 21 dni robocze, 3 posiłki dziennie:

- śniadanie- 20 dzieci x 21 dni = 420
- obiad- 20 dzieci x 21 dni = 420
- podwieczorek- 10 dzieci x 21 dni = 210

RAZEM ROK 2023

dni roboczych – 134

dni feryjnych – 13

śniadań – 12 240

obiadów – 14 630

podwieczorków – 2 035

OGÓŁEM: ROK 2022 i 2023

dni roboczych – 214

dni feryjnych – 17

śniadań –20 400

obiadów – 24 430

podwieczorków – 3 275

Załącznik nr 11

UMOWA

POWIERZENIA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

DO UMOWY NR

		Zawarta w dniu:	[DATA]
		w miejscowości:	Przedbórz
Pomiędzy „ADMINISTRATOREM”			
reprezentowanym przez:			

a „PODMIOTEM PRZETWARZAJĄCYM”	[OZNACZENIE PODMIOTU PRZETWARZAJĄCEGO]		
reprezentowanym przez:	[OZNACZENIE REPREZENTACJI]		

o następującej treści:

§ 1

Powierzenie przetwarzania danych osobowych

W związku z realizacją umowy nr z dnia r. pomiędzy

a o świadczenie **usług dożywiania w placówce oświatowej** znak sprawy:

OŚ.271.1.1.2022

1. (dalej jako umowa główna), **Administrator** spełniwszy wszystkie niezbędne przesłanki legalności przetwarzania danych, powierza **Podmiotowi przetwarzającemu** na podstawie art. 28 ust. 3 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. zwanego dalej „rozporządzeniem ogólnym” przetwarzanie danych osobowych.
2. Przetwarzanie danych osobowych przez **Podmiot przetwarzający** odbywa się w ściśle określonym niniejszą Umową zakresie.
3. **Administrator** zobowiązany jest współdziałać z **Podmiotem przetwarzającym** w wykonaniu niniejszej Umowy, udzielać **Podmiotowi przetwarzającemu** wyjaśnień w razie wątpliwości co do legalności poleceń **Administradora**, jak też wywiązywać się terminowo ze swoich szczegółowych obowiązków.

§ 2

Zakres i cel przetwarzania danych

1. Podmiot przetwarzający będzie przetwarzał rodzaj danych **dane osobowe dzieci objętych dożywianiem w Szkole Podstawowej i Samorządowym Przedszkolu w Przedborzu**.
2. Podmiot przetwarzający będzie przetwarzał, powierzone na podstawie niniejszej Umowy, charakter oraz kategorie danych osobowych w zakresie:
 - 1) zbiorów danych osobowych: **dane osobowe uczniów oraz ich opiekunów prawnych,**
 - 2) struktury zbioru: **imię, nazwisko, adres zamieszkania.**
3. Celem powierzenia danych jest **realizacja umowy głównej**.
4. Zakres przetwarzania obejmuje: **wgląd, przesyłanie danych osobowych**.
5. Powierzone przez Administratora dane osobowe będą przetwarzane przez Podmiot przetwarzający wyłącznie w celu wykonywania przez Podmiot przetwarzający na rzecz Administratora usług szczegółowo opisanych w Umowie głównej.

§ 3

Sposób wykonania umowy w zakresie przetwarzania danych osobowych

1. **Podmiot przetwarzający** zapewnia gwarancje wdrożenia w swojej organizacji odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych w ten sposób, by przetwarzanie spełniało wymogi rozporządzenia ogólnego.
2. **Podmiot przetwarzający** przetwarza dane osobowe wyłącznie na udokumentowane polecenie **Administradora** (w tym przypadku jest to niniejsza umowa) – co dotyczy też przekazywania danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej – chyba, że obowiązek taki nakłada na **Podmiot przetwarzający** prawo Unii lub prawo państwa

członkowskiego, któremu podlega **Podmiot przetwarzający**. W takim przypadku przed rozpoczęciem przetwarzania Podmiot przetwarzający informuje **Administradora** o tym obowiązku prawnym, o ile prawo to nie zabrania udzielania takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.

3. Podmiot przetwarzający oświadcza, że zgodnie z rozporządzeniem ogólnym:

- 1)** prowadzi odpowiednie polityki opisujące sposób przetwarzania danych osobowych,
- 2)** znajdujące się w jego posiadaniu urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych zapewniają odpowiedni poziom bezpieczeństwa tych danych,
- 3)** aby zapewnić stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku naruszenia praw lub wolności osób fizycznych, względem których zachodzi proces przetwarzania danych osobowych stosuje środki techniczne i organizacyjne, o których mowa w art. 32 rozporządzenia ogólnego,
- 4)** zapewnia ochronę przetwarzanych danych osobowych, a w szczególności zabezpieczenia danych osobowych przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabraniam przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem rozporządzenia ogólnego, zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem, w zakresie, za który odpowiada **Podmiot przetwarzający**,
- 5)** do wykonania czynności objętych umową dopuszcza jedynie osoby posiadające imienne upoważnienia oraz posiadające zobowiązanie do zachowania powziętych informacji podczas wykonywania czynności, o których mowa powyżej, w tajemnicy. Jednocześnie osoby oddelegowane do wykonania czynności w ramach usług określonych umową macierzystą, posiadające odpowiednią wiedzę z zakresu ochrony danych osobowych.

4. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać powierzone mu dane osobowe zgodnie z prawem Unii, rozporządzeniem ogólnym, innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, a także niniejszą Umową.

5. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się niezwłocznie zawiadomić **Administradora o:**

- 1)** każdym prawnie umocowanym żądaniu udostępnienia danych osobowych właściwemu organowi państwa, chyba że zakaz zawiadomienia wynika z przepisów prawa, a w szczególności przepisów postępowania karnego, gdy zakaz ma na celu zapewnienia poufności wszczętego dochodzenia,
- 2)** każdym nieupoważnionym dostępem do danych osobowych,
- 3)** każdym naruszeniu w zakresie bezpieczeństwa przetwarzanych danych osobowych w terminie 24 godzin od jego wykrycia, w tym informacji, o których mowa w art. 33 ust. 3 RODO oraz art. 34 ust. 3 RODO,

- 4) każdym żądaniu otrzymanym od osoby, której dane przetwarza, powstrzymując się jednocześnie od odpowiedzi na żądanie.
6. **Podmiot przetwarzający** pomaga **Administratorowi** w wykonywaniu obowiązków określonych w art. 32 - 36 rozporządzenia ogólnego.
7. **Podmiot przetwarzający** zobowiązuje się pomagać **Administratorowi** poprzez odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, w wywiązywaniu się z obowiązku odpowiadania na żądania osób, których dane dotyczą, w zakresie wykonywania ich praw określonych w art. 15-22 RODO. W szczególności **Podmiot przetwarzający** zobowiązuje się – na żądanie **Administradora** – do przygotowania i przekazania **Administratorowi** informacji potrzebnych do spełnienia żądania osoby, której dane dotyczą, w ciągu 3 dni od dnia otrzymania żądania **Administradora**.
8. **Administrator** zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu wykonywania niniejszej Umowy poprzez przeprowadzenie zapowiedzianych na 7 dni kalendarzowych wcześniej doraźnych audytów dotyczących przetwarzania danych osobowych przez **Podmiot przetwarzający**, oraz żądania składania przez niego pisemnych wyjaśnień.
9. Termin 7 dni, o którym mowa w ust. 8, nie ma zastosowania w sytuacji prowadzenia kontroli w wyniku incydentu bezpieczeństwa, kiedy to **Administrator** może przeprowadzić kontrolę niezwłocznie.
10. **Podmiot przetwarzający**, zgodnie z § 3 ust. 8 Umowy, jest w obowiązku umożliwić **Administratorowi**, Inspektorowi Ochrony Danych **Administradora** lub innemu audytorowi upoważnionemu przez **Administradora** przeprowadzenie audytów, w tym inspekcji, i przyczynia się do nich. Jednocześnie, jeżeli zdaniem Podmiotu przetwarzającego wydane mu polecenie stanowi naruszenie rozporządzenia ogólnego lub innych przepisów Unii lub państwa członkowskiego o ochronie danych, **Podmiot przetwarzający** niezwłocznie informuje o tym **Administradora**.
11. Na zakończenie audytu, o których mowa w § 3 ust. 8 Umowy, **Administrator** sporządza protokół w 2 egzemplarzach, który podpisują najwyższe kierownictwo **Administradora** oraz najwyższe kierownictwo **Podmiotu przetwarzającego**. **Podmiot przetwarzający** może wnieść zastrzeżenia do protokołu w terminie 10 dni roboczych licząc od daty jego podpisania.
12. **Podmiot przetwarzający** zobowiązuje się dostosować do zaleceń poaudytowych mających na celu usunięcie uchybień i poprawę bezpieczeństwa przetwarzania danych osobowych.
13. **Podmiot przetwarzający** zobowiązuje się odpowiedzieć niezwłocznie i właściwie na każde pytanie **Administradora** dotyczące przetwarzania powierzonych mu na podstawie Umowy danych osobowych.
14. **Podmiot przetwarzający** jest uprawniony do korzystania z usług innego Podmiotu

przetwarzającego

w trakcie realizacji przetwarzania danych osobowych na podstawie niniejszej umowy, wyłącznie po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody **Administradora** na dalsze powierzenie ich przetwarzania temu innemu Podmiotowi przetwarzającemu.

15. **Podmiot przetwarzający** jest obowiązany poinformować Administratora o każdym planowanym dalszym powierzeniu przetwarzania danych osobowych innemu Podmiotowi przetwarzającemu, który w terminie 14 dni od otrzymania tej informacji udziela zgodę lub wyraża sprzeciw wobec dalszego powierzenia przetwarzania w/w danych innemu Podmiotowi przetwarzającemu wskazanemu przez **Podmiot przetwarzający**.
16. **Podmiot przetwarzający** jest zobowiązany zapewnić, iż inny podmiot przetwarzający, z którego usług zamierza korzystać przy przetwarzaniu danych osobowych daje wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi RODO oraz chroniło prawa osób, których dane dotyczą.
17. W przypadku dalszego powierzenia czynności przetwarzania innemu podmiotowi przetwarzającemu **Podmiot przetwarzający** nakłada na ten inny podmiot przetwarzający na mocy umowy (w formie pisemnej, przy czym wymóg pisemności umowy spełnia umowa zawarta w formie elektronicznej), takie same obowiązki ochrony danych jakie spoczywają na **Podmiocie przetwarzającym** w ramach niniejszej umowy, w szczególności obowiązki dotyczące wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, tak aby przetwarzanie odpowiadało wymogom art. 32 RODO.
18. **Podmiot przetwarzający** ponosi wobec **Administradora** odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania innego podmiotu przetwarzającego związane z ochroną powierzonych Danych osobowych jak za własne działania i zaniechania.
19. W przypadku dopuszczenia się przez inny podmiot przetwarzający naruszenia zasad ochrony powierzonych danych osobowych, **Administrator** ma prawo żądać zaprzestania korzystania przez **Podmiot przetwarzający** z usług tego podmiotu w procesie przetwarzania danych osobowych.

§ 4

Postanowienia dotyczące zachowania poufności w zakresie ochrony danych osobowych

1. **Podmiot przetwarzający**, w przypadku przetwarzania danych na rzecz i w imieniu **Administradora** zobowiązany jest zapewnić poufność informacji, które uzyska na etapie współpracy z **Administratorem**.
2. Obowiązek zachowania w poufności danych **Administradora**, dotyczy w szczególności informacji prawnie chronionych, które to informacje **Podmiot przetwarzający** uzyska w trakcie lub w związku z realizacją Umowy głównej bez względu na sposób i formę ich

utrwalenia lub przekazania.

3. Klauzula poufności względem informacji powziętych na etapie współpracy z **Administratorem** obowiązuje **Podmiot przetwarzający** przez okres trwania współpracy, a także bezterminowo po jej zakończeniu.
4. **Podmiot przetwarzający** zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r., tym samym oświadcza ich znajomość.

§ 5

Odpowiedzialność Podmiotu przetwarzającego

1. **Podmiot przetwarzający** jest odpowiedzialny za udostępnienie i/lub wykorzystanie danych osobowych niezgodnie z Umową, a w szczególności za udostępnienie, ujawnienie osobom/podmiotom nieuprawnionym bądź wykorzystanie danych osobowych w jakikolwiek inny nieuprawniony sposób.
2. **Podmiot przetwarzający** ponosi całkowitą odpowiedzialność za swoje działania, działania swoich pracowników bądź współpracowników, jak również innych podmiotów przetwarzających, za które **Podmiot przetwarzający** odpowiada, a którym **Podmiot przetwarzający** powierzył przetwarzanie danych osobowych.

§ 6

Czas obowiązywania umowy powierzenia

1. Niniejsza Umowa powierzenia zostaje zawarta na czas trwania umowy głównej.

§ 7

Warunki wypowiedzenia i rozwiązania umowy

1. Wypowiedzenie Umowy głównej skutkuje równoczesnym wypowiedzeniem niniejszej umowy.
2. **Administrator** ma prawo rozwiązać niniejszą Umowę ze skutkiem natychmiastowym, gdy **Podmiot przetwarzający**:
 - 1) wykorzystał dane osobowe w sposób niezgodny z niniejszą Umową,
 - 2) „pod powierzył” przetwarzanie danych osobowych podwykonawcom bez uprzedniej pisemnej zgody **Administradora**,
 - 3) nie zaprzestał niewłaściwego przetwarzania danych osobowych, czego wynikiem jest powstała szkoda majątkowa lub niemajątkowa osoby, której dane dotyczą,
 - 4) zawiadomi o swojej niezdolności do dalszego wykonywania niniejszej Umowy, a w szczególności niespełniania wymagań określonych w § 3 Umowy.
3. Po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem **Podmiot przetwarzający**

zależnie od decyzji **Administradora** usuwa lub zwraca **Administratorowi** wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie, chyba, że prawo Unii lub prawo krajowe nakazuje przechowywanie danych osobowych.

4. **Podmiot przetwarzający** jest obowiązany niezwłocznie wykonać obowiązek, o którym mowa w ust. 3 powyżej, nie później jednak niż w terminie 14 dni od dnia rozwiązania niniejszej umowy, jak również poinformować o tym **Administradora** na piśmie w terminie 3 dni od jego wykonania.

§8

Postanowienia końcowe

1. Jeżeli jakiegokolwiek postanowienie niniejszej umowy jest lub stanie się nieważne, pozostała część niniejszej umowy pozostaje w mocy. Strony niezwłocznie podejmą czynności w celu zastąpienia nieważnego postanowienia przez odpowiednie postanowienie, które jest ważne i najbliższe zamierzonemu przez Strony znaczeniu.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Umowa, oprócz formy pisemnej, zachowana jest również w formie elektronicznej zgodnie z art. 28 ust. 9 rozporządzenia ogólnego.
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy rozporządzenia ogólnego, a także kodeksu cywilnego.
5. Spory wynikłe z tytułu Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy dla miejsca siedziby Administratora.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....
za Administratora

.....
za Podmiot przetwarzający

