GMINA WROCŁAW

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 74
Im. Prymasa Tysiąclecia we Wrocławiu

ul. Kleczkowska 2

50-227 Wrocław

http://sp74.wroclaw.pl

S P E C Y F I K A C J A W A R U N K Ó W Z A M Ó W I E N I A

NA

WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 74 WE WROCŁAWIU

ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE

art. 359, pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

TRYB PODSTAWOWY

art. 275, pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

CPV 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Zatwierdził: Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu – Michał Pastuszko

Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

Wrocław, listopad 2026 r.

SPIS TREŚCI

I. Nazwa oraz adres zamawiającego
II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia
III. Tryb udzielenia zamówienia
IV. Informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji
V. Opis przedmiotu zamówienia
VI. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy PZP.
VII. Termin wykonania zamówienia
VIII. Podstawy wykluczenia
IX. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu
X. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych
XI. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych
XII. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami
XIII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej
XIV. Termin związania ofertą
XV. Opis sposobu przygotowania oferty
XVI. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna)
XVII. Sposób oraz termin składania ofert
XVIII. Termin otwarcia ofert
XIX. Sposób obliczenia ceny
XX. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
XXI. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy
XXII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
XXIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy
XXIV. Klauzula informacyjna dla wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych

ZAŁĄCZNIKI DO SWZ

I. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego – Załącznik nr 1;
II. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
III. Oświadczenie składane w trybie art. 125 ust. 1, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych – Załącznik nr 3;
IV. Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4
V. Wzór umowy najmu bloku żywieniowego - Załącznik nr 5
VI. Wykaz osób które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia - Załącznik nr 6
VII. Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci - Załącznik nr 7

I. Nazwa oraz adres zamawiającego

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551 - Szkoła Podstawowa nr 74 im. Prymasa Tysiąclecia we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (50-227), przy ul. Kleczkowskiej 2, w imieniu której działa Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu.
2. Numer telefonu: 71 798 68 63
3. Adres poczty elektronicznej: sekretariat.sp074@wroclawskaedukacja.pl
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

   https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-442ce110-79ff-4124-9423-5b87e700c29d

II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia

1. SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postepowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej prowadzonego postępowania, określonej w Rozdziale I, ust 4 SWZ.
2. Identyfikator postępowania: ocds-148610-442ce110-79ff-4124-9423-5b87e700c29d

III. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie Zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 359, pkt 2 (w związku z art. 275 pkt 1 - tryb podstawowy) ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (zwanej dalej także „ustawą PZP")
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ", zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

IV. Informacja, czy Zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji

1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty bez przeprowadzenia negocjacji z wykonawcami, którzy złożą oferty.

V. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi żywienia zbiorowego uczniów, w Szkole Podstawowej nr 74 we Wrocławiu (50-227), przy ul. Kleczkowskiej 2, w miejscu nauki, polegającej na wydawaniu wyżywienia dla maksymalnie 94 a średnio 77 uczniów dziennie**,** przebywających, na co dzień w placówce Zamawiającego - wg zasad określonych w Załączniku nr 1 do SWZ;
2. Szacowana ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie **14553** przy założeniu wydania pełnego obiadu (zestaw). Dodatkowo w okresie trwania półkolonii Wykonawca wyda **255** zestawów. Wykonawca, zobowiązany będzie serwować pełny obiad lub wg. wyboru rodziców uczniów tylko zupy lub tylko II dania. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczniów w poszczególnych dniach. Minimalna, dzienna ilość obiadów, do dowozu których Wykonawca jest zobowiązany wynosi **10 zestawów.**

3. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w **Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego** - stanowiących **Załącznik nr 1 do SWZ**.
4. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ**.
5. W celu realizacji zamówienia, zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Wynajęte pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne i sanitarne, należy je natomiast doposażyć w sprzęt kuchenny oraz wyposażenie niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia. Wynajmowane są wyłącznie pomieszczenia określone we wzorze Umowy Najmu – stanowiącym, Załącznik nr 5 do SWZ. Wzór umowy zawiera również wartości czynszu za najem oraz wysokość opłat za zużyte nośniki energii.
6. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie jakiejkolwiek działalności gospodarczej polegającej na serwowaniu wyżywienia na rzecz osób innych niż wychowankowie i pracownicy Zamawiającego.
7. Ze względu na charakter zamówienia i związaną z nim odpowiedzialność Zamawiający nie wyraża zgody na realizację kluczowych części zamówienia za pośrednictwem podwykonawców. Kluczową częścią zamówienia jest cały proces przygotowania posiłku, począwszy od przygotowania produktów spożywczych, ich gastronomiczną obróbkę i wydanie personelowi Zamawiającego. Podwykonawstwu mogą podlegać dostawy produktów spożywczych niezbędnych do przygotowania posiłków oraz odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.
8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Ewentualny podział niniejszego zamówienia byłby wymuszony i nielogiczny. Charakter usług i związana z nią odpowiedzialność sanitarna wymaga, aby zamówienie było realizowane w całości przez jednego wykonawcę, czego nie gwarantuje ewentualny i wymuszony podział zamówienia na części.

VI. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w trybie art. 95 ustawy PZP.

1. Zamawiający wymaga aby w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia, Wykonawca zatrudnił niezbędną liczbę pracowników, w wymiarze minimum 2 etatów, którzy na miejscu w siedzibie Zamawiającego będą wykonywać następujące prace:

   1) Całokształt czynność związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;
   2) Całokształt czynności związanych z utrzymaniem bieżącej czystości w wynajętym bloku żywieniowym i stołówce.

   Wykonawca zobowiązuje się, zatrudnić pracowników świadczących ww. czynności na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy - w okresie realizacji umowy.

2. Przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu „Wykaz pracowników świadczących usługi". Wykaz ten powinien zawierać w szczególności:

   1) Dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie;
   2) Datę złożenia oświadczenia;
   3) Wskazanie, że objęte wezwaniem osoby wykonują czynności na podstawie umowy o pracę, wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu;
   4) Podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy

Wykaz musi być aktualizowany na bieżąco – każdorazowa zmiana składu osobowego zatrudnionych pracowników ma być przedstawiana zamawiającemu wraz z kopią umowy o pracę nowego pracownika.

3. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie dłuższym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu poświadczone za zgodność z oryginałem kopie umów o pracę, zawartych przez Wykonawcę, z pracownikami wymienionymi w Wykazie, o którym mowa w pkt 2. Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami 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 (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
4. Nieprzedłożenie przez wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z pracownikami świadczącymi pracę, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
5. Za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne w wysokości określonej w projekcie umowy na wykonywanie zamówienia publicznego stanowiącej **Załącznik nr 4 do SWZ.**
6. Dodatkowo, Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących, wskazane w pkt. 2, czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

    1) Żądania innych oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, w tym oświadczenia zatrudnionego pracownika oraz oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
    2) Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
    3) Przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
    4) Przedłożenia przez wykonawcę **zaświadczenia właściwego oddziału ZUS,** potwierdzające opłacanie przez wykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
    5) Przedłożenia poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę **kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ogólnego rozporządzenia *o ochronie danych osobowych.* Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

VII. Termin wykonania zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 12 miesięcy, kalendarzowych począwszy od stycznia 2027 r. - posiłki muszą być wydawane przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku. W okresie wakacji i ferii zimowych, w trakcie

trwania półkolonii, usługa będzie świadczona w znacznie ograniczonym zakresie. Usługa nie będzie w ogóle świadczona w trakcie przerw świątecznych oraz innych dni wolnych od zajęć szkolnych.

VIII. Podstawy wykluczenia

1. Przesłanki obligatoryjne wykluczenia

1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku, do których spełniona jest którakolwiek przesłanka wskazana w art. 108 ust. 1 ustawy PZP (z zastrzeżeniem art. 110 ust. 2 ustawy PZP).
2) Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego*, z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się

   a) Wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
   b) Wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. O przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (dz. U. Z 2022 r. Poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
   c) Wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. O rachunkowości (dz. U. Z 2021 r. Poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

2. Przesłanki fakultatywne wykluczenia

1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku, do których spełniona jest jedna z przesłanek wskazanych w art. 109 ust. 1:

   a) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
   b) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał, istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady
   c) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego

w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;

d) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia

3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postepowania o udzielenie zamówienia.

IX. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

   1) **Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej -** wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że dysponuje kuchnią, dopuszczoną do eksploatacji przez właściwy organ inspekcji sanitarnej, w której będzie przygotowywał posiłki dowożone do siedziby Zamawiającego.
   2) **Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej:**

      a) Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie lub wykonuje przez okres obejmujący przynajmniej 1 rok szkolny lub co najmniej 10 miesięcy – min. 3 usługi związane z realizacją wyżywienia dla min. 70 uczniów szkół podstawowych (w ramach pojedynczego zamówienia). Wykonawca nie może sumować liczby osób żywionych w dwóch lub większej liczbie jednostek organizacyjnych, w celu uzyskania wymaganego w postępowaniu doświadczenia).
      b) Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że będzie dysponował co najmniej 1 osobą, posiadającą minimum 1 rok stażu zawodowego w pracy na stanowisku dietetyka lub specjalisty do spraw żywienia, która:

         - odbyła studia wyższe na kierunku dietetyka i uzyskała tytuł zawodowy magistra, magistra inżyniera lub
         - rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 studia wyższe o specjalności dietetyka obejmującą co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskała tytuł magistra lub
         - rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 roku studia wyższe na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskała tytułu magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku

   3) **Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące posiadania zdolności ekonomicznej lub finansowej -** Wykonawca spełni warunek, jeżeli udowodni, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 2000000,00 złotych;

2. Oceniając zdolność techniczną lub zawodową, zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych, przy czym:

   1) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, **jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane**.
   2) Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności technicznej lub zawodowej, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 4, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
   3) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający zażąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
   4) Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

X. Informacja o wymaganych podmiotowych środkach dowodowych

1. **<u>DOKUMENTY, KTÓRE ZAŁĄCZA KAŻDY WYKONAWCA, W SKŁADANEJ PRZEZ SIEBIE OFERCIE</u>**

   1) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu:

      Oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125, ust 1 ustawy PZP) - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ.

      Oświadczenie to nie jest podmiotowym środkiem dowodowym - potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz wstępne spełnianie warunków udziału w postępowaniu, odpowiednio na dzień składania ofert i stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z wykonawców.

      Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.

      Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 1, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

2) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących wymaganych uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej - Wykonawca złoży **kopię decyzji właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** polegającą na zatwierdzeniu zakładu – kuchni Wykonawcy (której będzie on używał w celu przygotowania posiłków dla uczniów Zamawiającego) oraz jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej - Wykonawca złoży:

a) **Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego**, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – **Załącznik nr 6 do SWZ.**

2. **<u>DOKUMENTY, KTÓRE NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO ZŁOŻY WYKONAWCA, KTÓREGO OFERTA ZOSTAŁA NAJWYŻEJ OCENIONA:</u>**

1) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej - **wykaz usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Jeżeli wykonawca powoływać się będzie na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz usług, dotyczyć musi tylko takich, w których wykonaniu wykonawca bezpośrednio uczestniczył, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych, w których wykonywaniu bezpośrednio uczestniczył lub uczestniczy.
2) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności ekonomicznej i finansowej – Wykonawca złoży **dokument potwierdzający**, że jest on ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 2000000,00 złotych

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, złoży, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji przedmiotowego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:

1) Zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
2) Sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
3) Czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień ich złożenia.

XI. Informacja o wymaganych przedmiotowych środkach dowodowych

1. Wykonawca wykaże, że posiada obowiązujący dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP - aktualny – posiadający określony termin ważności - Certyfikat HACCP, wystawiony przez niezależną od Wykonawcy, jednostkę certyfikującą lub inny równoważny
2. **Przedmiotowe środki dowodowe załącza każdy Wykonawca w składanej ofercie (art. 107, ust 1 ustawy PZP). Zamawiający nie przewiduje możliwości uzupełnienia brakujących przedmiotowych środków dowodowych (art. 107, ust. 3 ustawy PZP). Brak któregokolwiek z ww. dokumentów w składanej ofercie powoduje jej odrzucenie.**

XII. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

Zamawiający wyznacza następującą osobę do kontaktu z Wykonawcami – Kierownik gospodarczy - Michał Loret

XIII. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem https://ezamowienia.gov.pl
2. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia,* dostępny na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określone w Regulaminie Platformy e-Zamówienia oraz zobowiązuje się przestrzegać postanowień tego regulaminu.
3. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do

komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik").

4. W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą PZP lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być one opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem zewnętrznym lub wewnętrznym. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się do przesyłanej wiadomości uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
5. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w ust. 4, sporządza się w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej, zgodnie z wymaganiami określonymi w *Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy* oraz w *Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie*, w formatach danych określonych w Rozporządzeniu *Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych*, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych. Ze względu na sprawność prowadzenia postępowania, zaleca się korzystanie z następujących formatów danych:

   1) *.pdf, *.doc, *.docx, *.rtf, *.xps, *.xlsx – dla oryginałów i kopii dokumentów elektronicznych.
   2) *.pdf, *.jpg, *.tiff, *.gif - dla dokumentów elektronicznych uprzednio sporządzonych i podpisanych w tradycyjnej formie pisemnej, będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (skan - cyfrowe odwzorowanie)

6. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji" w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy" na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji" służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
7. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja". Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji" wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
8. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
9. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (32) 77 88 999 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej https://ezamowienia.gov.pl w zakładce „Zgłoś problem".
10. Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w ust 3 i 4.

XIV. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia 14 grudnia 2026 r.

2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, określonego w SWZ, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania oferta, o którym mowa w pkt 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą - wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisarskich, które można odczytać i powielić.
4. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą, określonym w pkt 1.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt 5, oferta podlega odrzuceniu, a zamawiającym zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postepowania.

XV. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy podpisu elektronicznego z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego.
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub w postaci elektronicznej, opatrzonej podpisem zaufanym (ePUAP) lub podpisem osobistym (e-Dowód).
3. Dokumenty sporządza się w postaci plików elektronicznych, w formatach danych określonych w Rozporządzeniu *Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych*. Ze względu na sprawność prowadzenia postępowania, zaleca się korzystanie z następujących formatów danych:

   1) *.pdf, *.doc, *.docx, *.rtf, *.xps, *.xlsx – dla oryginałów i kopii dokumentów elektronicznych;

   2) *.pdf, *.jpg, *.tiff, *.gif – dla elektronicznych odwzorowań (skanów) dokumentów, uprzednio sporządzonych i podpisanych w tradycyjnej formie pisemnej.

4. Sposób przygotowania wszystkich dokumentów wchodzących w skład oferty oraz załączników do niej:

   1) Do przygotowania oferty w postaci dokumentu elektronicznego (w oryginale), zaleca się wykorzystanie **Formularza Oferty,** którego wzór stanowi **Załącznik nr 2 do SWZ**. W przypadku, gdy wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez zamawiającego wzoru, w treści oferty należy zamieścić wszystkie informacje wymagane w Formularzu Ofertowym.
   2) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) - **Oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125, ust 1 ustawy PZP) - wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 3 do SWZ.**
   3) Do oferty należy załączyć elektroniczną **kopię (skan) decyzji** właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego polegającej na zatwierdzeniu zakładu – kuchni Wykonawcy (której będzie on używał w celu przygotowania posiłków

dla uczniów Zamawiającego) oraz jej wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) - **Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia -** wzór wykazu stanowi **Załącznik nr 6 do SWZ**.
5) Do oferty należy załączyć **przedmiotowe środki dowodowe** wymienione w Rozdziale XI SWZ.
6) Do oferty należy również załączyć:
   a) **Pełnomocnictwo** do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik.
   b) **Pełnomocnictwo** dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

   Pełnomocnictwa do złożenia oferty, o których mowa w ppkt a) i b) muszą być złożone w oryginale, w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii pełnomocnictwa, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje własnym podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, Dopuszcza się również możliwość złożenia pełnomocnictwa w postaci elektronicznego odwzorowania (skanu) pełnomocnictwa, sporządzonego uprzednio i podpisanego w tradycyjnej formie pisemnej potwierdzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa oraz elektroniczne odwzorowanie (skan) pełnomocnictwa nie może być uwierzytelnione przez upełnomocnionego.

5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, muszą zostać przygotowane w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem - „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa". Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa, było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie (np. w formie odrębnego dokumentu elektronicznego, którego treść nie zawiera się w samej strukturze zastrzeżonych przez Wykonawcę informacji). Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy PZP.
6. **Formularz ofertowy i pozostałe dokumenty** wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą podpisuje się podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, podpisem zaufanym (ePUAP) lub podpisem osobistym (e-dowód). Rekomendowanym wariantem podpisu jest typ wewnętrzny (np. PAdES lub XAdES wewnętrzny). Podpis formularza ofertowego wariantem podpisu w typie zewnętrznym (np. XAdES zewnętrzny) również jest możliwy, tylko w tym przypadku, powstały oddzielny plik podpisu dla określonych dokumentów, należy załączyć w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę".
7. Możliwe jest również przekazanie wszystkich niezbędnych dokumentów elektronicznych w formacie poddającym dane kompresji (np. *.zip, *.7-zip, *.rar), Opatrzenie pliku skompresowanego zawierającego wszystkie wymagane dokumenty, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest

równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

XVI. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego - do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo z uwzględnieniem uwag wskazanych w Rozdziale XV, ust. 4, pkt 6 SWZ.
3. Spółka cywilna zamiast pełnomocnictwa może dołączyć poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki cywilnej lub uchwałę, z których wynika ustanowione pełnomocnictwo.
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, **Oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (art. 125, ust 1 ustawy PZP)**, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie musi potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
5. Wykonawcy składający ofertę wspólnie, załączają do oferty podmiotowy środek dowodowy w postaci Oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust 4 ustawy PZP o ile Wykonawcy łączą swój potencjał w celu spełniania warunków udziału w postępowaniu, a przedmiotem przedmiotowego łączenia są uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o której mowa w Rozdziale IX, ust 1 pkt 1 SWZ i/lub potencjał osobowy, wykształcenie, kwalifikacje zawodowe lub doświadczenie określone w Rozdziale IX, ust 1 pkt 2 SWZ. Co najmniej jeden Wykonawca wchodzący w skład podmiotu wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego musi w całości spełniać warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej, określone w Rozdziale IX, ust 1, pkt 2, lit a
6. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców w formularzu ofertowym należy wskazać podmioty (Wykonawców) składających ofertę wspólną (pełne nazwy i adresy siedzib).
7. Ofertę podpisuje pełnomocnik wspólnie ubiegających się o udzielnie zamówienia.
8. Wszelka korespondencja prowadzona będzie z pełnomocnikiem.
9. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
10. Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających ofertę.

XVII. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski", widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy na Platformie e-Zamówienia. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę" system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij" i „upuść") służące do dodawania plików.
2. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty" w pierwszym polu (Załącznik nr 2 do SWZ - Formularz oferty"). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę") wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
3. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa, zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę".

4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
5. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 16 listopada 2026 r, do godz. 8.00. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
6. System sprawdza, czy składne i przesyłane pliki stanowiące ofertę są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). Potwierdzenia są dostępne dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
7. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
8. Sposób składania ofert opisany został w instrukcji dostępnej na Platformie e-Zamówienia: https://media.ezamowienia.gov.pl/pod/2021/10/Oferty-5.2.pdf

XVIII. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 16 listopada 2026 r, o godzinie 8.15.
2. Otwarcie ofert jest niejawne. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia złożonych ofert przy udziale chętnych wykonawców
3. Zamawiający, najpóźniej przed samym otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postepowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postepowania informacje o:

    1) Nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
    2) Cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postepowania.

XIX. Sposób obliczenia ceny

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową, proponując cenę za wykonanie całości usług objętych przedmiotem zamówienia - określonym w Załączniku nr 1 do SWZ, w sposób określony w umowie na wykonywanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4 do SWZ.
2. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego Załącznik Nr 2 do SWZ, jako cenę brutto (z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług VAT).
3. Należy przyjąć obowiązującą stawkę podatku VAT, zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług.
4. Cena jednostkowa brutto oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe.
5. Podana w ofercie cena całkowita zamówienia będzie służyła wyłącznie dla porównania i oceny złożonych ofert. Rozliczenie z tytułu zawartej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez zamawiającego i dostarczonych przez wykonawcę posiłków wg cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu Ofertowym - w wymiarze miesięcznym.

6. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
8. Zaproponowana przez Wykonawcę cena oferty ma w szczególności pokrywać koszty:

    1) Przygotowania posiłków zgodnie z przedstawionymi i zatwierdzonymi jadłospisami oraz dostarczenie ich do budynku Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu, ul. Kleczkowska 2, 50-227 Wrocław
    2) Zapewnienia pracowników, do przygotowania i wydawania posiłków – niezbędna liczba osób, zatrudniona na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min. 2 etatów
    3) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień;
    4) Czynności porcjowania i wydawania posiłków;
    5) Czynności mycia i wyparzania naczyń oraz odbioru resztek żywieniowych (raz dziennie);
    6) Czynności sprzątania pomieszczenia bloku żywieniowego w tym usuwania odpadów.
    7) Udostępniania szklanej zastawy stołowej – (elementy nieuszkodzone: bez pęknięć, wyszczerbień) wraz z kompletem sztućców; oraz wymiany uszkodzonych sztuk zastawy stołowej w trakcie jej użytkowania.
    8) Wyposażenia stołów w stołówce w niezbędną ilość serwetek – uzupełnianych w trybie ciągłym.
    9) Zapewnienia dystrybutorów z wodą mineralną w ilościach określonych w Załączniku nr 1 do SWZ – łącznie z biodegradowalnymi kubkami uzupełnianymi w trybie ciągłym.

9. **Cena oferty MUSI uwzględniać przyjęty sposób zatrudnienia – w przypadku gdy wydzielony koszt zatrudnienia wymaganej liczby osób przy realizacji niniejszego zamówienia nie będzie odzwierciedlał właściwych wartości, ustalonych na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 14 września 2026 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2027 r, Zamawiający przeprowadzi procedurę mającą na celu ustalenie czy zaproponowana cena nie jest rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia - określoną w art. 224 ust. 1 ustawy PZP**
10. Cena oferty zostanie wyrażona w dwóch postaciach: ceny oferty brutto oraz ceny jednostkowej brutto, którą będzie dzienna stawka żywieniowa przypadająca na wyżywienie jednego ucznia:

    1) **Cena oferty brutto = (A+B) x SIP + Kn + Kz**

    gdzie:

    A - dzienna wartość wsadu do kotła (pełny obiad) przypadająca na 1 ucznia, ustalona na podstawie art. 106 ustawy z 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe – **12,00 zł brutto (3,00 zł zupa + 9,00 zł drugie danie)**

    SIP - szacowana ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia - na dzień składania ofert wynosi ona **14808** przy założeniu wydania pełnych zestawów obiadowych

    Kn – wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia. Na dzień składania ofert wynosi on **26400,00 zł (czynsz najemny + koszty eksploatacyjne)**

    Kz – **ustalana przez Wykonawcę wartość kosztów zatrudnienia niezbędnej liczby osób na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min. 2 etatów w skali całego zamówienia (11 miesięcy). Wartość ta ma odzwierciedlać wyłącznie**

<u>wielkość pensji brutto zatrudnionych pracowników. Koszty zatrudnienia leżące po stronie pracodawcy (w tym urlopu pracowniczego) mają być ujęte w części B ceny oferty brutto</u>

2) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jednego ucznia w Szkole Podstawowej nr 74 we Wrocławiu, z równoczesnym wyliczeniem wartości składnika Bj którym jest koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku z ujętymi dziennymi (jednostkowymi) kosztami najmu, dzienną stawką opłat za zużyte media oraz dzienne koszty zatrudnienia

Dzienna stawka żywieniowa = Cena oferty brutto/SIP

Bj = Dzienna stawka żywieniowa – 12,00 zł

<u>Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jednego ucznia w Szkole Podstawowej nr 74 we Wrocławiu jest wpisywana do umowy o udzielenie zamówienia publicznego i jest brana pod uwagę przy wyliczaniu rzeczywistej wartości wydanych posiłków na przestrzeni danego miesiąca</u>

11. Cena oferty, określona przez Wykonawcę, ustalona jest ostatecznie i nie będzie podlegała zmianom w trakcie trwania umowy (z wyjątkiem sytuacji przewidzianych w projekcie umowy na wykonywanie zamówienia publicznego).

XX. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Cena (C) – 40 %
Kadra – 40 %
Czas dowozu – 20 %

2. **<u>Cena</u>** - najwyższą ilość punktów tj. 40, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania. Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena brutto z badanych ofert}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 40 \text{ pkt}$$

Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;

3. **<u>Kadra</u> –** dotyczy doświadczenia osoby - dietetyka desygnowanej do badania produktów żywnościowych, oceny ich jakości oraz wartości zdrowotnych i odżywczych, o której mowa w Rozdziale IX, ust. 1, pkt 2, ppkt b SWZ. Punktacja będzie przyznawana zgodnie z wartościami określonymi w poniższej tabeli:

Lata praktyki zawodowej jako dietetyk	Liczba przyznawanych punktów
5 lub więcej	100,00 pkt.
4	50,00 pkt.
3	25,00 pkt.
2	10,00 pkt.
1	0,00 pkt.

Wartość przyznanych punktów zostanie przemnożona przez wartość procentową kryterium.

4. **Czas dowozu -** najwyższą ilość punktów za to kryterium, tj. 100, otrzymają oferty, zawierające czas dostawy **gotowych posiłków, krótszy lub równy 30 minutom – na odcinku od kuchni Wykonawcy (w której zamierza on przygotowywać posiłki) do siedziby Zamawiającego.** W kryterium tym Zamawiający będzie oceniał czas dostawy w następujący sposób:

Czas dostawy, liczony w minutach, odpowiadajacy najszybszej drodze między kuchnią Wykonawcy, a siedzibą Zamawiającego wg obliczeń funkcji WYZNACZ TRASĘ programu Google Maps	Ilość przyznanych punktów
do 30 minut	100
31 i więcej minut	0

Każda oferta będzie oceniana wg tego kryterium tego samego dnia powszedniego - w godzinach dowozu pierwszego posiłku do Zamawiającego.

Wartość przyznanych punktów zostanie przemnożona przez wartość procentową kryterium.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
7. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku bez zaokrągleń. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w SWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
9. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takiej ofercie, wykonawca ma obowiązek:

   1) Poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
   2) Wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
   3) Wskazania wartości usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;

   4) Wskazania stawki podatku od towarów i usług, którą zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XXI. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy

1. Projekt umowy na realizację niniejszego zamówienia publicznego, zawarty został w Załączniku nr 4 do SWZ.
2. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego - postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacjom

XXII. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający żąda od wykonawców wniesienia wadium.
2. Wadium wynosi 5000,00 PLN.
3. Wadium może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:

    1) Pieniądzu
    2) Gwarancjach bankowych;
    3) Gwarancjach ubezpieczeniowych;
    4) Poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. O utworzeniu polskiej agencji rozwoju przedsiębiorczości (dz. U. Z 2020 r. Poz. 299).

4. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy zamawiającego **60 1020 5226 0000 6402 0416 3788** W tytule przelewu należy wpisać: WADIUM – WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SP NR 74 WE WROCŁAWIU
5. Wadium wnoszone w pieniądzu należy bezwzględnie wnieść przed upływem terminu na składanie ofert. Rachunek Zamawiającego musi być uznany kwotą wadium przed terminem otwarcia ofert.
6. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w pkt. 3, Wykonawca przekazuje zamawiającemu ORYGINAŁ gwarancji lub poręczenia, W FORMIE ELEKTRONICZNEJ - w składanej ofercie.
7. Wadium wniesione w formie gwarancji i poręczeń musi spełniać co najmniej poniższe warunki:

    1) Musi obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 98 ust.6 ustawy PZP;
    2) Z jego treści powinno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta;
    3) Powinno być **nieodwołalne i bezwarunkowe oraz płatne na pierwsze żądanie;**
    4) Musi obejmować cały okres związania ofertą, począwszy od dnia, w którym upływa termin składania ofert;
    5) **Nie może zawierać postanowień uzależniających jego dalsze obowiązywanie od zwrotu oryginału dokumentu** Gwarancyjnego do Gwaranta;
    6) W treści poręczenia lub gwarancji powinna znaleźć się nazwa oraz numer przedmiotowego postępowania;
    7) Beneficjentem poręczenia lub gwarancji jest Szkoła Podstawowa nr 74 we Wrocławiu;

8. Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w art. 98 ust. 1-5 ustawy PZP
9. Wykonawca, którego oferta została wybrana, traci wadium wraz z odsetkami na rzecz Zamawiającego w przypadku, gdy:

    1) Odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
    2) Zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, którego oferta została wybrana.

10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 128 ust. 1 ustawy PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 ustawy PZP, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, innych

dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

11. Oferta Wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie wadium w sposób nieprawidłowy lub nie utrzyma wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złoży wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP, zostanie odrzucona

XXIII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Umowa powinna być podpisana w siedzibie Zamawiającego, w wyznaczonym przez niego terminie. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o terminie podpisania umowy.
2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 2, jeżeli w postepowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy, powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.
5. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
6. Wykonawca, o którym mowa w pkt 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią Załącznik Nr 4 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
7. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców albo unieważnić postepowanie.

XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX ustawy PZP - Środki ochrony prawnej

XXV. Klauzula informacyjna dla wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych

1. 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 informuje:

1) Administratorem Twoich danych jest Szkoła Podstawowa nr 74 we Wrocławiu, ul. Kleczkowska 2, 50-227 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem poczty elektronicznej sekretariat.sp074@wroclawskaedukacja.pl
2) Dane kontaktowe do naszego inspektora ochrony danych: Marek Adamaszek, tel. 608-294-903 lub adres email: madamaszek@zontekiwspolnicy.pl
3) Twoje dane osobowe przetwarzamy w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz wyboru najkorzystniejszej oferty, a w przypadku nawiązania współpracy również w celu realizacji umowy.
4) Przetwarzamy Twoje dane w następującym zakresie: imię, nazwisko, firma, adres działalności, numer NIP, Regon, adres korespondencyjny, adres e-mail, numer telefonu, treść oferty Twojej firmy, w tym dane innych pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
5) Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. b RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
6) Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
7) Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
8) Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
9) Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:

    a) Firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
    b) Kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
    c) Firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
    d) Podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
    e) Kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.

    Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego. Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Szkoła Podstawowa nr 74 we Wrocławiu, ul. Kleczkowska 2, 50-227 Wrocław bądź skontaktuj się mailowo, na adres poczty elektronicznej: sekretariat.sp074@wroclawskaedukacja.pl

10) Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:
    a) <u>Wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. C RODO):</u>

        - Prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych (art. 15 RODO);
        - Prawo do sprostowania lub uzupełnienia swoich danych osobowych (art. 16 rodo), przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia danych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zmianą postanowień umowy w sprawie

zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą prawo zamówień publicznych oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;

- Prawo do zgłoszenia żądania ograniczenia przetwarzania (art. 18 RODO), z zastrzeżeniem, że nie ogranicza to przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia. W przypadku, gdy wniesienie żądania spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia nie będziemy udostępniać tych danych, chyba że zajdą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

b) Wykonanie umowy lub podjęcie działań przed zawarciem umowy (art. 6 ust. 1 lit. B RODO): prawo do żądania dostępu do treści swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, jak również prawo do przenoszenia danych do innego administratora (art. 20 RODO).

11) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: sekretariat.sp074@wroclawskaedukacja.pl lub listownie na adres: Szkoła Podstawowa nr 74 we Wrocławiu, ul. Kleczkowska 2, 50-227 Wrocław.
12) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: iod@uodo.gov.pl, www.uodo.gov.pl).

Wyjaśnienie: *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

Wyjaśnienie: *prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ
SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – STANDARDY JAKOŚCIOWE

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja wyżywienia dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu: **zupa, II danie, owoc, napój.**
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na dany dzień, najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonu**. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy przez referenta szkoły. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku.**
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i uczniów. nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Minimalna, dzienna liczba pakietów żywieniowych, do dowozu których Wykonawca jest zobowiązany wynosi **10 zestawów.**
4. **Każdego dnia** w którym odbywa się żywienie, Wykonawcy zapewnienia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający dopuszcza w tym zakresie możliwość korzystania z podwykonawstwa. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.
5. **Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca.**
6. Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. **Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca** – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych (wyjątek stanowi zaprowiantowanie wycieczkowe. Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Dostarczona zastawa stołowa musi swym ciężarem oraz parametrami obróbki szkła być przystosowana do właściwości motorycznych karmionych dzieci. Naczynia za duże, za ciężkie, z nieodpowiednio fazowanymi krawędziami będą musiały być wymieniona na takie których obsługa nie będzie problematyczna dla uczniów Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie wymieniać uszkodzone (obite, pęknięte, wyszczerbione itp.) elementy zastawy stołowej na elementy nieuszkodzone.
7. **Wykonawca zapewnia dostawę wody niskozmineralizowanej w dystrybutorach (oznakowane butle min. 18 litrowe) – ilość dystrybutorów – 1 szt. Kubki jednorazowe biodegradowalne, uzupełnianie przez cały okres obowiązywania umowy w trybie ciągłym. Dostarczana woda musi być zawarta w wykazie określonym w aktualnym obwieszczeniu Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne.**

   UWAGA:

   Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo po uzupełnieniu kubków w dystrybutorze powiadomić o tym fakcie osobę wyznaczoną przez Zamawiającego do nadzorowania realizacji umowy.

8. W przypadku wyjazdu uczniów poza siedzibę placówki, Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant" oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
9. **Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w stołówce w serwetki w niezbędnej ilości – w trybie ciągłym.**

II. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć do budynku Zamawiającego - bezpośrednio do stołówki Zamawiającego na własny koszt i wydać do stolików wychowankom szkoły.
2. Obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

1) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
2) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.

3. Termosy muszą posiadać dopuszczenie do eksploatacji przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Minimalna temperatura posiłków winna wynosić **w trakcie serwowania:** zupy - 75°C, drugiego dania - 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) - 5°C. Napoje gorące (kawa, herbata) minimum 80º C.
4. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla wychowanków Zamawiającego jest Wykonawca
5. Brudne termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego. Wszystkie termosy należy odebrać maksymalnie z dostawą ostatniego posiłku w danym dniu łącznie z odpadami i resztkami żywieniowymi.
6. Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków, dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

III. GODZINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Harmonogram dostaw i wydawania posiłków w ciągu dnia kształtuje się następująco:

   1) Godziny 10.30 –16.00 wydawanie obiadu w stołówce szkoły;
   2) Godziny od 16.00 – sprzątanie pomieszczeń kuchni.

   W trakcie trwania półkolonii, godziny wydawania posiłków będą na bieżąco ustalane z Wykonawcą

   Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

IV. PARAMETRY ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym, zgodnie z *Rozporządzeniem 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.*
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zapewniając ich bezpieczeństwo zgodnie z normami HACCP Przygotowując posiłki, Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: **ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.**
3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Ekspertów z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, zgodnie ze znowelizowanymi normami żywienia dla populacji Polski - dostosowane do grupy wiekowej 7 - 14 lat dla dziewcząt i chłopców.
4. **Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.**
5. **Wydawanie posiłków, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni oraz stołówki będzie się odbywać w siedzibie Zamawiającego, na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.**
6. Wykonawca odpowiada za:

   1) Dbałość o najwyższą jakość i smak posiłków i wydawanie ich o wyznaczonych godzinach
   2) Obecność na jadalni w czasie posiłków – nakładanie surówek, uzupełnianie napojów, sprzątanie na bieżąco stolików.
   3) Zebranie brudnych naczyń oraz uporządkowanie jadalni - każdorazowo po zakończonym posiłku.

4) Odbiór resztek żywieniowych i brudnych termosów - w każdym dniu, w którym odbywa się żywienie.

7. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
8. **W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.**

V. SZCZEGÓŁOWE ZALECENIA CO DO JAKOŚCI UŻYTYCH SUROWCÓW

1. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe, terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci - Załącznik nr 7 do SWZ.
3. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
4. Wykonawca nie będzie stosował produktów wysokoprzetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
6. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, parówek o zawartości mięsa poniżej 90%, konserw jakiegokolwiek typu, z wyłączeniem owoców pasteryzowanych w zalewie własnej lub w soku własnym, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, produktów z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechaniczne (MOM) oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja i inne) i/lub skrobi modyfikowanej, barwników, serów topionych, margaryny (za wyjątkiem diet bezmlecznych), ryby pangi, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych z mielonej ryby.
7. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w karton lub szkło (które ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
8. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
9. Zupy muszą być gotowane na wywarze warzywnym - dopuszcza się wywar mięsno-warzywny w: rosole, żurku, barszczu białym kapuśniaku, grochówce i zupie fasolowej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusu z kurczaka).
10. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie olejów tłoczonych na zimno, takich jak: olej rzepakowy, olej lniany, oliwa z oliwek, ale tylko i wyłącznie do potraw przygotowywanych i podawanych na zimno.
11. W przypadku dań mięsnych nie stosować mięsa przetworzonego - mielonego - (z wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese). Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, sporadycznie wołowina, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka.
12. Owoce mają być umyte, podawane w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu melon, arbuz. W celu ułatwienia spożycia dopuszczalne jest natomiast obranie, całego owocu, pozbawienie gniazd nasiennych i podzielenie na cząstki owoców cytrusowych i tropikalnych lub ziarnkowych.
13. Pasztety, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.
14. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie bigosu, kapusty przetworzonej termicznie (za wyjątkiem zup), placków ziemniaczanych, parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych - jako dań obiadowych.
15. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek i boczniaków.

16. Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.
17. Wymaga się przygotowywania obiadów głownie w drodze duszenia, bez wstępnego obsmażania, pieczenie w folii lub na grillu bez użycia tłuszczu. Smażenie na tłuszczu max 1 raz w dekadzie.
18. Do smażenia potraw dopuszcza się stosowanie masła klarowanego oraz oleju słonecznikowego i rzepakowego - rafinowanego.
19. Zamawiający zabrania stosowania oleju sojowego, zarówno tłoczonego na zimno, jak i rafinowanego.
20. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych. Codziennie owoc sezonowy, poza sezonem owoce np. z puszki ananas, brzoskwinia, zamiennie warzywa marchew, kalarepa, rzodkiewki, burak ćwikłowy, seler liściasty, papryka świeża.
21. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu - dopuszcza się czekoladę rozpuszczaną w kąpieli wodnej do wzbogacenia wartości smakowych potrawy lub do ozdoby raz w dekadzie i stosowanie zamienników sporządzonych z naturalnych produktów dla dzieci uczulonych na czekoladę, zabrania się stosowania kremów typu nutella.
22. Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać mleka zagęszczonego w proszku, skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
23. Kwaśne zupy z kapusty oraz kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.
24. Herbaty tylko owocowe z suszu i ziół. Nie jest dopuszczalne stosowanie herbaty czarnej ani owocowej aromatyzowanej.
25. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka). Użyte do ich przygotowania warzywa i owoce powinny uwzględniać zmieniającą się dostępność w handlu - w zależności od pór roku. Dopuszcza się zastępowanie tradycyjnej surówki cząstkami / kawałkami surowych warzyw sezonowych, obranych i porcjowanych - gotowych do spożycia. Alternatywą mogą być również naturalnie kiszone warzywa.
26. W przypadku, gdy obiad składał się z dań bezmięsnych - podawanie na deser produktów słodkich np. rogale maślane, bułki maślane / drożdżówki – jest niedozwolone.

VI. JADŁOSPISY

1. ZASADY OGÓLNE

1) Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
2) Wzór jadłospisu obowiązującego Wykonawców przez cały okres obowiązywania umowy:

I DEKADA

DZIEŃ 1	Opis dania i jego gramatura	Skład: składniki i ich gramatura na jedną porcję
Śniadanie		
Owoce/ Warzywa		
Zupa	*W opisie należy podać rodzaj wywaru na jakim gotowana jest zupa*	
II Danie	*W przypadku dań jarskich wytrawnych - wskazać imiennie dodatek w postaci nasion roślin strączkowych* *Należy podać metodę obróbki cieplnej* *Przy stosowaniu oliwy lub olejów do potraw – podać ich rodzaj* *Przy smażeniu wskazać rodzaj tłuszczu na jakim odbywa się smażenie*	
Surówka	*Przy stosowaniu oliwy lub olejów – podać ich rodzaj*	

Napój	*Należy podać nazwę napoju*	

Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.

Zgodnie z ROZDZIAŁEM IV - OBOWIĄZKOWE INFORMACJE NA TEMAT ŻYWNOŚCI - Artykuł 21, ww. aktu prawnego – nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II do Rozporządzenia - jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła – i w takiej konwencji należy alergeny zaznaczać. Tego typu oznakowanie musi znaleźć się w jadłospisie sporządzanym według powyższego wzoru.

3) Dopuszcza się możliwość wprowadzenia cyklicznie powtarzających się jadłospisów, co ułatwi ocenę ilości marnowanej żywności.
4) Jadłospisy sporządza wykwalifikowany dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę.
5) Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia 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 oraz zalecenia Zamawiającego. Każdy dzień żywienia dzieci w danej porze roku winien być niepowtarzalny, każdorazowo inny jeden komplet.
6) Wielkość porcji powinna być dostosowana indywidualnie do dziecka, z możliwością uzyskania dokładki posiłku lub poszczególnych jego składników. Każda porcja musi spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z norm żywienia oraz przepisów prawa.
7) Minimalne gramatury składników poszczególnych elementów obiadu kształtują się następująco:

   a) zupa: gramatura minimalna 150 ml, maksymalna 250 ml;
   b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 200 gramów, w tym: ziemniaki, kasza, ryż - nie mniej niż 120 g, mięso, ryba - nie mniej niż 80 g, surówka/warzywo minimum 75 g, maksimum 150 g; samo danie mączne nie mniej niż 300 g;
   c) owoc: min. 100 g jednorazowo, w porcji*;
   d) napoje: jednorazowo nie mniej niż 100 ml, maksymalnie 200 ml na jedno dziecko.

   Wielkość porcji powinna być dostosowana do płci, wieku i zapotrzebowania ucznia oraz zapewniać możliwość uzyskania dokładki.

   * Obieranie i porcjowanie warzyw i owoców, usuwanie gniazd nasiennych, filetowanie owoców cytrusowych i egzotycznych - ułatwia ich spożycie i zachęca do sięgania po dokładki.

8) W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz **okazyjnie potrawy świąteczne**.
9) Żywieniu podlega grupa dzieci będących na dietach eliminacyjnych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego.
10) Żywieniu może podlegać grupa uczniów, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest, aby Wykonawca:

    a) Bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków;
    b) W razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie powiadomił o tym fakcie Dyrektora SP nr 74 we Wrocławiu z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając równocześnie nowy jadłospis.
    c) Nie zmieniał kolejności oraz czasu podawania poszczególnych dań (np. Jeżeli na obiad pierwsza podawana jest zupa, a po określonym czasie drugie danie – to porządek ten powinien być przestrzegany w każdym dniu wydawania posiłków).

Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca

2. ZASADY SZCZEGÓLNE:

Jadłospisy powinny swoją treścią obejmować:

3. MENU PRZYKŁADOWE – DIETA OGÓLNA

1) Zupa:

Zupy winny być sporządzane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym (z podaniem w jadłospisie wykorzystanej techniki), z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych. Zupy z różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie również z warzyw sezonowych). Nacie, koper zielony dodawać po ugotowaniu zupy. Zabielane zupy max 3 razy w tygodniu. Niedopuszczalne jest stosowanie octu do zakwaszania zup. Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane zupy.

2) Drugie danie:

Kasze i dania mączne (jaglana, gryczana - palona i niepalona, jęczmienna, bulgur, kuskus, ziemniaki gotowane, ryż (pełnoziarnisty, basmati, parboiled, tzw. biały), makaron (pełnoziarnisty, z mąki durum), naleśniki, pierogi z owocami/ruskie. Mąki – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa, pszenna.

Posiłki z warzyw: np. leczo, gulasz warzywny z dodatkiem nasion roślin strączkowych, kotlet z fasoli/ciecierzycy/soczewicy, papryka faszerowana. Należy podać skład dań bezmięsnych. Dania bezmięsne to również dania mączne wg poniższych wskazań.

Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem – każde co najmniej 1x na dwie dekady. Do dań mącznych zalecany dodatek mąki pełnoziarnistej.

Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu jogurt naturalny lub śmietanę Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym, skwarkami, smażoną cebulą.

Mięsa/ryby (pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym lub duszone: drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina) /ryby morskie. Preferuje się ryby pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym, duszone na parze (np. łosoś, halibut, makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola). Niedopuszczalne jest stosowanie pangi, tilapii, ryby maślanej.

Sosy sporządza się z naturalnych składników, na bazie wywarów warzywnych lub mięsnych, odpowiednio do rodzaju potrawy. Sos podawany z potrawą, która ma być przygotowana bez produktów odzwierzęcych, również nie może zawierać mięsa, ryb, mleka, jaj ani innych produktów odzwierzęcych. Niedopuszczalne jest stosowanie sosów instant w proszku; koncentraty z naturalnych składników dopuszcza się w zakresie określonym w rozdziale VI pkt 1 niniejszego załącznika.

Surówki oraz warzywa w kawałkach (słupki, cząstki), warzywa gotowane, pieczone lub surowe, ogórki **kiszone**, kapusta **kiszona**, owoce, surówki owocowo-warzywne. Codziennie podawać dodatek warzywny do obiadu w postaci warzyw, surówki lub cząstek, warzyw na ciepło. Zamiennie - do dań słodkich - podawać owoc lub surówkę na słodko. Stosowane do ich przygotowania owoce i warzywa powinny uwzględniać zmieniającą się w ramach pór roku - dostępność w handlu.

Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt lub olej **nierafinowany z pierwszego tłoczenia** do wyboru: rzepakowy/lniany/oliwa z oliwek/sok z cytryny, musztarda i inne). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu oraz gotowych sosów w proszku. Sosy i dressingi nie stanowią składników sałatki i surówki w rozumieniu ilości użytych do ich przygotowania składników.

Do surówek zalecany jest przynajmniej min. raz w dekadzie dodatek (podawany razem lub obok) – do wyboru: pestki słonecznika, dyni, sezamu, kiełki, migdały (nasiona i pestki uprzednio prażone).

Warzywa należy gotować krótko na parze lub blanszować lub piec w piecu konwekcyjno-parowym (wszystkie techniki przygotowania będą wykorzystane w ciągu 2 dekad). Do przygotowania warzyw nie należy używać soli.

3) Napoje:

Kompoty: do przygotowania kompotu należy używać owoców - dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych. Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów, kwasku cytrynowego, rabarbaru.

Napoje: woda mineralna nisko- i średnio zmineralizowana, woda z cytryną, woda ze świeżą miętą, soki owocowe i owocowo-warzywne, soki warzywne, napary owocowe (bez sztucznych aromatów i barwników).

4) Owoce

Serwowane z uwzględnieniem sezonowości. Owoce sezonowe: truskawki, maliny, porzeczki, czereśnie, wiśnie, nektaryny, brzoskwinie, jagody, gruszki, śliwki, jabłka. Owoce cytrusowe i inne owoce importowane max 2 x tydzień. Dzielenie owoców na porcje, usuwanie gniazd nasiennych, filetowanie owoców cytrusowych i egzotycznych - ułatwia ich spożycie i zachęca do dokładki.

Od 1 września 2026 roku weszło w życie nowe Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197) regulujące zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Nowe przepisy wprowadzają m.in. obowiązek serwowania co najmniej jednego w pełni roślinnego obiadu w tygodniu oraz zmiany w komponowaniu posiłków zgodnie z aktualnymi standardami żywienia.

VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

1. Zamawiający wymaga, aby wykonawca zatrudnił niezbędną liczbę pracowników do świadczenia usługi, na podstawie umowy o pracę, sumarycznie w wymiarze min. 2 etatów.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zatrudnionym pracownikom wyposażenie spełniające wymagany prawem standard Sanitarno – Epidemiologiczny
3. Personel zatrudniony przez Wykonawcę winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP i HACCP - aktualne książeczki i/lub orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
4. Personel Wykonawcy winien posiadać przeszkolenie stanowiskowe z uwzględnieniem sposobu realizacji zamówienia oraz tych aspektów umowy na wykonywanie zamówienia publicznego, które dotyczą wykonywanych przez niego obowiązków.
5. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca udostępnia do wglądu, dokumenty, o których mowa w pkt. 3.

VIII. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela rodziców dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu, zastrzega sobie prawo oceny posiłków na koszt Wykonawcy poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków w trybie:

1) Codziennym - Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli w wersji uproszczonej;
2) Wyrywkowym - Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do sporadycznego sporządzania Protokołu Kontroli w wersji rozszerzonej w terminie określonym przez Zamawiającego.

W celu przeprowadzenia kontroli Wykonawca zapewni potrzebne akcesoria tj. wagę, termometr, zgodne z obowiązującymi przepisami.

Wzory Protokołu Kontroli (w wersji uproszczonej i rozszerzonej) stanowią załącznik nr 1 do umowy na świadczenie usług żywienia.

Wnioski wynikające z takich degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia wniosku

2. W ramach prowadzonych działań nad prawidłową realizacją zamówienia publicznego wykonawca może zostać zobowiązany do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych zawierających szczegółowe rozliczenie stawki żywieniowej dla dzieci:

   1) Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:

      a) jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku,
      b) liczbę osób korzystających z posiłków,
      c) rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności,
      d) dokumenty potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców.

   2) Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raporty dzienne. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 3 dni po upływie danej dekady.

3. Zamawiający informuje, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę, nie może być niższa od ustalonej wartości.
4. **Wykonawca na każde pisemne żądanie zamawiającego dostarczy wykazy użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom na wniosek Rady Rodziców placówki. Do wykazów wykonawca załączy dokumenty (faktury VAT lub rachunki) potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców.**
5. **Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego, przedstawi decyzje wydane przez właściwy organ Inspekcji Sanitarnej dopuszczające środek transportu (za pośrednictwem którego Wykonawca dostarcza posiłki do siedziby Zamawiającego), do przewożenia i transportu żywności**
6. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
7. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Wrocławiu.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i uczniów. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
9. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

10. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
11. **Wykonawca odpowiada przed rodzicami za standard serwowanego żywienia i zobowiązany jest do kontaktu telefonicznego oraz prowadzenia korespondencji elektronicznej w zakresie ewentualnych reklamacji – czas reakcji na zgłoszoną nieprawidłowość 2 dni robocze**
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli, przeprowadzonej przez osobę upoważnioną przez zamawiającego, z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, w siedzibie i pomieszczeniach/halach produkcyjnych wykonawcy, dotyczącej w szczególności jakości produktów użytych, sposobu przygotowywania, stanu sanitarno - higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu.

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SWZ
FORMULARZ OFERTY

I. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie Zamówienia na usługi społeczne, na podstawie art. 359 pkt 2 - (w związku z art. 275 pkt 1 - tryb podstawowy) - ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w SWZ, na WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 74 WE WROCŁAWIU

II. DANE WYKONAWCY

(w przypadku wykonawcy występującego indywidualnie proszę wypełnić poz. 1 w tabeli - w przypadku wykonawców składających ofertę wspólną, proszę wypełnić w poszczególnych pozycjach podmioty wchodzące w skład wykonawcy zbiorowego, z tym że w poz. 1 proszę wyszczególnić pełnomocnika)

1	Pełna nazwa: …….			
	ulica ……		kod ……	miejscowość ……
	tel.: ……	NIP ……	REGON ……..……...…	
	e-mail: ……..			
2	Pełna nazwa: ……..…			
	ulica ……		kod ……	miejscowość ……..…
	tel.: …….....	NIP …….	REGON ……..……...…….	

Wykonawca jest:

Mikroprzedsiębiorcą*

Małym przedsiębiorcą*

Średnim przedsiębiorcą*****

Żadne z powyższych*

(Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR).

III. OFERTA

1. Ja/my* niżej podpisani:

……..……
(imię, nazwisko)

……..……
(stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy/ów wymienionych w pkt II Formularza Oferty, oferuję/my wykonanie zamówienia publicznego w zakresie objętym specyfikacją warunków zamówienia, według poniższej specyfikacji cenowej:

1) Cena brutto oferty

(12,00 zł + (B) …….) x 14808 + 26400,00 zł + (Kz) …..... zł = …..... PLN

w tym wartość podatku VAT wynosi: …… PLN

2) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 74 we Wrocławiu:

Dzienna stawka żywieniowa = (Cena oferty brutto/14808) …… PLN

Bj = (Dzienna stawka żywieniowa – 12,00 zł) …… PLN

Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa brutto	
	Wsad do kotła [zł]	Koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku [zł]
Zupa	3,00	
II danie + kompot + deser	9,00	

2. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty SWZ - uwzględnia ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym w SWZ.
4. Wszelkie reklamacje rodziców związane z jakością serwowanego wyżywienia będą przyjmowane pod nr telefonu ……..… oraz adresem email ……..……
5. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
6. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie trwania postępowania. stanowiące integralną część SWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między zamawiającym a wykonawcami oraz publikowanymi na stronie prowadzonego postępowania.
7. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SWZ.
8. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
9. Oświadczamy, że:

   1) Wybór oferty będzie/nie będzie* prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**.
   2) Wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia): ……
   3) Wartość towaru/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia) powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to …….. zł netto.

10. Oświadczamy, że zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

LP.	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA	DANE PODWYKONAWCY (o ile jest to wiadome Wykonawcy)
1		

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.***

_____ dnia ___ ___ _____ r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub podpis zaufany lub podpis osobisty (e-dowód) Wykonawcy

** niepotrzebne skreślić*

*** dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:*

- *wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,*
- *mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,*
- *importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez Zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.*

**** w przypadku, gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych, niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, Wykonawca nie składa oświadczenia z pkt 12 (usunięcie treści oświadczenia następuje np. przez jego wykreślenie).*

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ

Oświadczenie składane w trybie art. 125 ust. 1, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych oraz ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

I. POSTĘPOWANIE

WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 74 WE WROCŁAWIU.

II. DANE WYKONAWCY
(w przypadku oferty składanej wspólnie, oświadczenie wypełnia i podpisuje każdy wykonawca wchodzący w skład podmiotu zbiorowego)

Pełna nazwa: ……..		
ulica …….....	kod ……..	miejscowość ……...
tel.: …….....	NIP ……..……..	REGON ……..……..……

reprezentowany przez: …….
(imię, nazwisko)

…….
(stanowisko/podstawa do reprezentacji)

* Oświadczam, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegam/my wykluczeniu z ww. postępowania na podstawie obligatoryjnych przesłanek wykluczenia (określonych w art. 108, ust. 1 ustawy PZP) oraz fakultatywnych przesłanek wykluczenia wskazanych przez zamawiającego w SWZ, z katalogu określonego w art. 109, ust 1 ustawy PZP, oraz spełniamy warunki udziału w postępowaniu.

---

* Oświadczam, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu oraz że zachodzą w stosunku do mnie/nas podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……. ustawy PZP *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108, ust. 1 oraz art. 109, ust 1 ustawy PZP).* Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze: ……..…….

*niepotrzebne skreślić

Oświadczam, że **nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia** z przedmiotowego postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 **ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego** (Dz. U. poz. 835).

Wypełnić, jeśli dotyczy:

Oświadczam, że w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu wskazanych przez Zamawiającego, polegam na zdolnościach następujących podmiotów udostepniających zasoby:

Dane podmiotu			
Nazwa	Adres siedziby	NIP	REGON

UDOSTĘPNIANY ZASÓB ……

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

……..…… *(miejscowość),* dnia …… r.

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub podpis zaufany lub podpis osobisty wykonawcy (e-dowód)

ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SWZ
PROJEKT UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

UMOWA nr SP74/PRZETARG/ŻYWIENIE/2026

Zawarta w dniu ……. roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław pl. Nowy Targ 1-8,50-141 Wrocław NIP: 897-13-83-551 – Szkoła Podstawowa nr 74 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (50-227), przy ul. Kleczkowskiej 2, reprezentowanej przez Michała Pastuszko - Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu – na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr …… z dnia ……. roku

a

……

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie zamówienia na usługi społeczne, przewidzianym przez ustawę z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych – (art. 359 pkt 2, w związku z art. 275, pkt. 1) - została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia publicznego, zobowiązuje się do świadczenia usługi żywienia polegającej na przygotowaniu, dostawie i wydawaniu posiłków w miejscu nauki na rzecz wychowanków Zamawiającego (zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji postępowania, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.
2. Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawcy zapewnienia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.
3. Strony ustalają czas realizacji niniejszej umowy na 12 miesięcy kalendarzowych począwszy od 2 stycznia 2027 r. i uznaniu, że styczeń 2027 jest pierwszym miesiącem kalendarzowym świadczenia usługi. Zakres realizacji obejmuje również okresy wolne od zajęć szkolnych w trakcie których trwają półkolonie dla dzieci (część okresu wakacji oraz ferii zimowych).

§ 2

1. Strony umowy ustalają szacunkowe wynagrodzenie brutto za przedmiot niniejszej umowy na kwotę: …… zł, w tym należny podatek VAT. Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 74 we Wrocławiu wynosi ……. zł brutto przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: 12,00 zł brutto, a koszt przygotowania dowozu i wydania posiłku wynosi ……..zł brutto.
2. Rozliczenie z tytułu niniejszej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę posiłków wg cen jednostkowych brutto określonych w ust. 1, zgodnie z Formularzem Ofertowym.
3. Jako że o zakresie realizacji zamówienia decyduje frekwencja dzieci przez cały okres trwania umowy, Wykonawcy nie przysługuje zarówno roszczenie o zrealizowanie umowy do pełnego wyczerpania szacunkowych limitów wynikających z Opisu Przedmiotu Zamówienia, jak i roszczenie o odszkodowanie z tego tytułu.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na prawidłowo wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego. Sposób wystawiania w KSeF faktur zakupowych dla jednostek organizacyjnych Gminy Wrocław określa ust. 9 umowy.
5. Ceny jednostkowe brutto określone w ust. 1, będą niezmienne przez cały okres ważności niniejszej umowy.
6. Rozliczenie będzie następowało w PLN.
7. Strony umowy ustalają miesięczny okres rozliczeń - faktura będzie wystawiana z dołu, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych posiłków na rzecz dzieci przedszkolnych na przestrzeni danego miesiąca.

8. Zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług oraz Rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 27 grudnia 2021 r. w sprawie korzystania z Krajowego Systemu e-Faktur za wykonaną usługę, Wykonawca wystawi Zamawiającemu ustrukturyzowaną fakturę VAT, przy zastosowaniu danych określonych poniżej:

1. Pola dotyczące Podmiot2 (Nabywca)

Podmiot2 *Dane identyfikacyjne*	*NIP*	*8971383551*
	Nazwa	*Gmina Wrocław*
Podmiot2 *Adres*	*KodKraju*	*PL*
	Adres	*pl. Nowy Targ 1-8,* *50-141 Wrocław*
Podmiot2	***JST***	***1***
	GV	*2*

Uwagi:
1. *zaznaczenie w rubryce „JST" wartości „1" informuje o tym, że faktura dotyczy jednostki podrzędnej (jednostki budżetowej lub samorządowego zakładu budżetowego)*
2. *zaznaczenie w rubryce „GV" wartości „2" informuje o tym, że Gmina Wrocław nie jest grupą VAT*

2. Pola dotyczące Podmiot3

Podmiot3 *Dane identyfikacyjne*	*NIP*	*8951430827*
	Nazwa	*Szkoła Podstawowa nr 74* *im. Prymasa Tysiąclecia we Wrocławiu*
Podmiot3 *Adres*	*KodKraju*	*PL*
	Adres	*Kleczkowska 2* *50-227 Wrocław*
Podmiot3	***Rola***	***8***

Uwagi:
1. *W polach NIP/nazwa/adres znajdują się dane jednostki organizacyjnej, na rzecz której wystawiana jest faktura*
2. *w polu „Rola" proszę podać 8-JST odbiorca.*

9. Za datę wystawienia oraz doręczenia faktury Zamawiającemu uznaje się dzień jej wystawienia w KSeF.
10. W przypadku braku możliwości wystawienia faktury w KSeF z przyczyn technicznych (zapowiedzianych prac serwisowych, awarii systemu po stronie Ministerstwa Finansów niedostępności KSef po stronie podatnika), dopuszcza się wystawienie faktury w formie elektronicznej (PDF) lub papierowej, z obowiązkiem jej późniejszego wprowadzenia do KSeF niezwłocznie po ustaniu przyczyn uniemożliwiających wystawienie.
11. Niewywiązanie się z obowiązku wystawiania faktur zgodnie z zasadami KSeF może stanowić podstawę do wstrzymania płatności do czasu otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
12. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku bankowego na rzecz rachunku bankowego Wykonawcy.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się realizować zamówienie publiczne zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji postępowania (**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ** - **SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – STANDARDY JAKOŚCIOWE), oraz w** złożonej ofercie i umowie.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że w prowadzonej przez niego firmie został wdrożony i funkcjonuje system Analizy Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych HACCP.
2. Działalność gospodarcza prowadzona przez Wykonawcę, a która dotyczy świadczenia usług żywienia, jest prowadzona z zachowaniem warunków i wymogów szczegółowo określonych w:

   1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 1448 ze zm.)

2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
3) 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)
4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
5) 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
6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 ze zm.)
7) 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
8) 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
9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
11) 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
12) 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
13) 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
14) 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)
15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 20 listopada 2025 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne
16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
20) 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)
21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197)

§ 5

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

   1) Jakość oraz estetykę serwowania posiłków. W tym celu udostępnia on kontaktowy nr telefonu …… oraz adres email …….., do przyjmowania i rozstrzygania reklamacji rodziców dzieci korzystających z wyżywienia zapewnianego przez Wykonawcę – czas reakcji za zgłoszoną nieprawidłowość - 2 dni robocze.
   2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
   3) Sprzątanie pomieszczeń w których świadczona jest usługa przygotowania i wydawania posiłków.
   4) Odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.

2. Zamawiający wymaga w okresie realizacji umowy, zatrudnienia przez Wykonawcę (na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy) niezbędnej liczby osób, w wymiarze min. 2 etatów, którzy w siedzibie Zamawiającego będą wykonywać następujące prace:

   1) Całokształt czynności związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;
   2) Całokształt czynności związanych z utrzymaniem bieżącej czystości w wynajętym bloku żywieniowym.

3. Przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu „Wykaz pracowników świadczących usługi". Wykaz ten powinien zawierać w szczególności:

   1) Dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie;
   2) Datę złożenia oświadczenia;
   3) Wskazanie, że objęte wezwaniem osoby wykonują czynności na podstawie umowy o pracę, wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu;
   4) Podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy

   Wykaz musi być aktualizowany na bieżąco – każdorazowa zmiana składu osobowego zatrudnionych pracowników ma być przedstawiana zamawiającemu wraz z kopią umowy o pracę nowego pracownika.

4. Każdorazowo na żądanie zamawiającego, w terminie wskazanym przez zamawiającego nie dłuższym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu poświadczone za zgodność z oryginałem kopie umów o pracę, zawartych przez wykonawcę z pracownikami wymienionymi w Wykazie, o którym mowa w ust. 3. Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami 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 (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
5. Dodatkowo, zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących, wskazane w ust. 2, czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

   1) Żądania innych oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, w tym oświadczenia zatrudnionego pracownika oraz oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
   2) Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

3) Przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4) Przedłożenia przez wykonawcę zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
5) Przedłożenia poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych pracowników, zgodnie z przepisami ogólnego rozporządzenia *o ochronie danych osobowych.* Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji.

6. Nieprzedłożenie przez wykonawcę kopii umów zawartych przez wykonawcę z pracownikami świadczącymi pracę, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
7. Za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości określonej w § 7, ust 1, pkt 8 umowy.
8. Zamawiający zastrzega, że kontakt z dziećmi na terenie placówki mogą podejmować wyłącznie osoby, które nie figurują w Rejestrze sprawców przestępstw na tle seksualnym.
9. Wykonawca jest zobowiązany do weryfikacji osób, które będą kierowane do wydawania posiłków, odnośnie figurowania w Rejestrze wymienionym w ust. 8, zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym

§ 6

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:

   1) Dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy PZP,
   2) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy PZP
   3) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.

3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 pkt 1, Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
4. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 i 2, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
5. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, w szczególności:

   1) Trzykrotnego opóźnienia w dostawie posiłków (przekraczającego 30 minut) w okresie trwania umowy
   2) Trzykrotnego niedostarczenia posiłku w okresie trwania umowy,
   3) Pięciokrotnego dostarczenie posiłku przez Wykonawcę niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, w okresie trwania umowy,
   4) Nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez właściwy organ inspekcji sanitarnej.
   5) W przypadku zaistnienia przesłanek o których mowa w § 5, ust. 6 umowy.

6. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rozwiązania umowy najmu pomieszczeń (związanych ze świadczeniem przedmiotowych usług restauracyjnych) łączącej obie Strony niniejszej umowy.

7. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z tytułu:

   1) Za każdą zwłokę w dostawie posiłków, o których mowa w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym część Specyfikacji Warunków Zamówienia będącej załącznikiem nr 1 do niniejszej umowy, które przekroczy 30 minut, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **300,00 zł**.
   2) W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **0,1%** wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy za każde niedostarczenie posiłku. W takim wypadku Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłku u innego producenta posiłków, a koszt takiego zamówienia poniesie Wykonawca**.**
   3) W przypadku dostarczenia posiłku przez Wykonawcę niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **0,1 %** wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy, za każde niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia dostarczenie posiłku.
   4) W przypadku niedostarczenia raportu dekadowego przez Wykonawcę w terminie 3 dni roboczych po upływie danej dekady, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **100,00 zł** za każdy dzień zwłoki.
   5) W przypadku niewprowadzenia przez Wykonawcę zmian wynikających z degustacji w terminie 3 dni roboczych, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **100,00** zł za każdy dzień zwłoki.
   6) W przypadku stwierdzenia, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę, jest niższa od ustalonej wartości, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **0,5 %** wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy taki przypadek.
   7) W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę, jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **5 %** wartości brutto umowy określonej w § 2 ust.1 niniejszej umowy.
   8) Za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji Umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę poniżej liczby wymaganych Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę wskazanej przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
   9) W przypadku braku realizacji czynności reklamacyjnych (przyjmowanie zgłoszeń od rodziców związanych z jakością i standardem wyżywienia pod zadeklarowanym numerem telefonu lub braku reakcji na elektroniczną korespondencję w tym zakresie przesyłaną na zdeklarowany adres email), wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 500,00 zł, za każdy stwierdzony przypadek
   10) W przypadku sporządzenia jadłospisu dekadowego bez informacji wymaganych przez Zamawiającego w SWZ, 500,00 zł za każdy stwierdzony przypadek.

2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
3. Maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20 % wartości wynagrodzenia określonego w § 2, ust 1 niniejszej umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

.

§ 8

1. Wykonawca powierza/nie powierza wykonanie części zamówienia Podwykonawcy/ Podwykonawcom.
2. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz charakter odpowiedzialności, przedmiotem podwykonawstwa nie mogą być czynności procesu produkcyjnego posiłków oraz ich wydanie w miejscu świadczenia usługi.
3. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o każdej zawartej umowie o podwykonawstwo w terminie 3 dni od daty zawarcia takiej umowy.
4. Zawiadomienie, o którym mowa w ust. 1, będzie miało formę pisemną i zawierało będzie, w szczególności, pełną nazwę podwykonawcy, jego adres, NIP, REGON oraz zakres powierzonych mu do wykonania czynności.
5. Wykonawca odpowiada za działania lub zaniechanie działań podwykonawców jak za swoje własne.
6. Zamawiający zastrzega, że podwykonawcy, którym Wykonawca powierza wykonanie przedmiotu umowy w zakresie wymagającym posiadania stosownych uprawnień, muszą posiadać uprawnienia do wykonywania przedmiotu umowy wymagane odpowiednimi przepisami prawa.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zlecania dalszego podwykonawstwa w zakresie realizacji przedmiotu umowy.

§ 9

1. Na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian do umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w formie pisemnej lub elektronicznej z podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, dotyczących w szczególności:

    1) W każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego;
    2) Zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy – w zakresie dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa - w tym przypadku Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian również w formie dokumentowej.
    3) Zmian terminów realizacji umowy, o ile zmiana jest konieczna w celu prawidłowej realizacji umowy
    4) W przypadku wystąpienia siły wyższej (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne, zgony, klęski żywiołowe, strajki generalne lub lokalne, które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
    5) Wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u uczniów objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

2. Zgodnie z art 455, ust 2 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany rzeczowej i/lub ilościowej zakresu umowy, jeżeli łączna wartość tych zmian jest niższa niż 10% wartości pierwotnej wartości umowy.
3. Zgodnie art. 439 ust. 1 ustawy PZP, po 6 miesiącach realizacji umowy, Zamawiający może dokonać zmiany wynagrodzenia wykonawcy w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, przy założeniu, że w trakcie 6 miesięcy realizacji umowy, wskaźnik ten był wyższy niż 10 %, w stosunku do miesiąca, w którym nastąpiło podpisanie umowy.
4. Zmiany są możliwe do dokonania w przypadkach uznanych za nieistotne, w szczególności:

    1) Wystąpienie omyłek pisarskich i rachunkowych;
    2) Zmiany formy organizacyjnej Wykonawcy.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych umową zastosowanie mieć będą przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 11

Wszelkie spory mogące wyniknąć podczas realizacji umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla Zamawiającego.

§ 12

Umowa została spisana w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

……	**……**
ZAMAWIAJĄCY	**WYKONAWCA**

Załącznik nr 1 do umowy nr SP74/PRZETARG/ŻYWIENIE/2026

PROTOKÓŁ KONTROLI POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH – wersja uproszczona

Data: .....
Placówka edukacyjna: .....
Adres: .....
Wykonawca (firma cateringowa obsługującej placówkę):.....
Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy:.....

- ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji wybranej losowo

POSIŁEK:	WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA	DOSTARCZONE PRODUKTY JEDNA PORCJA

Uwagi:
.....
.....
.....

- BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:

WYGLĄD (np. jednolicie zabarwione, bez grudek, mocno rozdrobnione, nierównomiernie rozdrobnione, widoczne duże kawałki, rozgotowane, odbarwione produkty, nieapetyczny, apetyczny):
.....
.....
.....

ZAPACH (np. przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy):
.....
.....
.....

SMAK (mdły, przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy, wyczuwalne oznaki zepsucia – kwaśny/gorzki posmak):
.....
.....
.....

INNE (np. konsystencja):
.....
.....
.....

- GODZINA DOSTARCZENIA POSIŁKU: .....

....
Podpis przedstawiciela Wykonawcy Podpis przedstawiciela Zamawiającego/ przedstawiciela rodziców

PROTOKÓŁ KONTROLI ROZSZERZONEJ POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH – wersja rozszerzona

Data: .....
Placówka edukacyjna: .....
Adres: .....
Wykonawca (firma cateringowa obsługującej placówkę): .....
Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy: ……

- ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji wybranej losowo

Narzędzia: waga kuchenna, miarka.

POSIŁEK	WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA		DOSTARCZONE PRODUKTY JEDNA PORCJA		UWAGI
	PRODUKTY	GRAMATURA	PRODUKTY	GRAMATURA	
ZUPA					
II DANIE					
SURÓWKA					
OWOC					
NAPÓJ					

Zamawiający może wezwać Wykonawcę w określonym terminie do przedstawienia faktur miesięcznych / raportów, zawierających wskazane w powyższej tabeli produkty.

Uwagi: (np. czy zgadza się ilość przywiezionych porcji z liczebnością dzieci, czy dostarczono obligatoryjny dodatek np. woda, zielony dodatek)
.....
.....
.....

- ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z WYMAGANĄ TEMPERATURĄ

Narzędzia: termometr gastronomiczny.

Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 5ºC
- dla zup na gorąco minimum 75ºC
- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 65ºC
- dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80ºC

Zgodnie z: zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej (Good Catering Practice), wytycznymi wdrażającymi w zakładzie żywienia zbiorowego system HACCP.

	GODZINA BADANIA	TEMPERATURA POSIŁKU osobno mierzona temperatura wewnątrz każdego składnika	
		ZUPA	II DANIE
I KONTOLA przeprowadzana przez osoby uprawnione (intendent, obsługa kuchni) w momencie otwarcia opakowań zbiorczych / termosów			
II KONTROLA - może być przeprowadzona na talerzu.			

Uwagi:
.....
.....
.....

- BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:

WYGLĄD (np. jednolicie zabarwione, bez grudek, mocno rozdrobnione, nierównomiernie rozdrobnione, widoczne duże kawałki, rozgotowane, odbarwione produkty, nieapetyczny, apetyczny):
.....
.....
.....

ZAPACH (np. przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy):
.....
.....
.....

SMAK (mdły, przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy, wyczuwalne oznaki zepsucia – kwaśny/gorzki posmak):
.....
.....
.....

INNE (np. konsystencja):
.....
.....
.....

- GODZINY PRZYWOŻENIA POSIŁKÓW:

Zupa: .....
II danie: .....

- INNE (np. wywóz / odbiór resztek / odpadów)

.....
.....
.....

....
Podpis przedstawiciela Wykonawcy Podpis przedstawiciela rodziców Podpis przedstawiciela Zamawiającego

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ
PROJEKT UMOWY NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO

UMOWA nr SP74/NAJEM/..../2026

Zawarta w dniu …….. roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław pl. Nowy Targ 1-8,50-141 Wrocław NIP: 897-13-83-551 – Szkoła Podstawowa nr 74 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (50-227), przy ul. Kleczkowskiej 2, w imieniu i na rzecz której działa Michał Pastuszko - Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu – na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr …… z dnia …… roku

zwanym w dalszej części umowy **Wynajmującym**

a
.....

zwanym w dalszej części umowy **Najemcą**

w wyniku dokonania przez Wynajmującego (w trybie zamówienia na usługi społeczne, przewidzianym przez ustawę z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych – (art. 359 pkt 2 w związku z art. 275, pkt. 1) - wyboru Najemcy, jako Wykonawcy usług żywienia na rzecz uczniów Wynajmującego – została zawarta umowa o następującej treści.

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem blok żywieniowy (kuchnia oraz stołówka) o łącznej powierzchni 120 m^2 usytuowany we Wrocławiu, w Szkole Podstawowej nr 74 (zwaną dalej SP74), przy ul. Kleczkowskiej 2, wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo - odbiorczym, o którym mowa w ust. 2 – zwanym w dalszej części umowy lokalem.
2. Przejęcie Lokalu wraz z wyposażeniem, zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując niniejszy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku.
3. Najemca oświadcza, że lokal będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowaniu i wydawaniu obiadów w miejscu najmu na rzecz uczniów Wynajmującego.

§ 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3, a w szczególności:

    1) Zmieniać profil działalności w odniesieniu do Lokalu;
    2) Podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
    3) Dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.

2. Najemca zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Najemca nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.
4. Eksploatacja lokalu, o którym mowa w § 1 ust. 1 będzie miała miejsce wyłącznie w dni pracy Wynajmującego w godzinach od 7.00 do 16.00.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym używaniem Lokalu, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę - to samo dotyczy wyposażenia Lokalu. **W szczególności przed przystąpieniem do eksploatacji lokalu Najemca jest zobowiązany dostosować go do działania zgodnie z procedurami HACCP.**
2. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokal będzie wymagał gruntownych napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
3. Najemca zobowiązuje się do zmywania naczyń po posiłkach oraz do utrzymania wynajętych pomieszczeń w czystości zgodnie z HACCP. Czynności te wykonuje wykorzystując własne środki czystości.
4. Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę czystości wynajmowanych pomieszczeń.

§ 4

1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe z jego winy w trakcie użytkowania sprzętu oraz pomieszczeń wynajmowanej części stołówki.
2. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Lokal wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym – na podstawie protokołu, o którym mowa w § 1 ust. 2. Najemca nie ponosi odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
3. Lokal przed zwróceniem powinien zostać odświeżony poprzez pomalowanie wszystkich ścian i sufitów.
4. Jeżeli po zakończeniu najmu, lokal i/lub wyposażenie będzie zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, określone w ust. 2, Najemca będzie zobowiązany usunąć je na własny koszt i przywrócić je do stanu poprzedniego. W tym celu, Wynajmujący może wyznaczyć Najemcy określony termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wynajmujący może zlecić usunięcie wad innemu wykonawcy, na koszt i ryzyko Najemcy.
5. Przepis ust. 4 nie ma zastosowania, jeżeli Lokal i/lub ich wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł temu zapobiec.

§ 5

1. Z tytułu najmu oraz zużycia mediów, Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 2400,00 zł brutto, w tym należny podatek VAT w wysokości 23 %.
2. Zapłata czynszu oraz kosztów zużycia mediów następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 14 dni od daty otrzymania rachunku przez Najemcę.
3. Ewentualny koszt podatku od nieruchomości od wynajmowanej powierzchni obciąża Najemcę.
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku, gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.
5. **Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę restauracyjną na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępnia do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.**
6. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
7. W jednym z miesięcy wakacyjnych gdy usługa żywienia nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów, o których mowa w ust. 1.

§ 6

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 5, Wynajmującemu przysługują za czas zwłoki odsetki ustawowe za opóźnienie, każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
2. Jeżeli Najemca opóźnia się z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia. W takim przypadku Wynajmujący zawiadomi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin na zapłatę zaległego czynszu.

§ 7

1. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego a także innych, nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich, związanych z tym kosztów.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym Lokalu.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie Lokalu, a stanowiące własność Wynajmującego.
4. W przypadku gdy Najemca wyposaży przedmiot najmu we własne mienie, jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.
5. Wynajmujący zastrzega, że kontakt z dziećmi na terenie placówki mogą mieć wyłącznie osoby, które nie figurują w Rejestrze sprawców przestępstw na tle seksualnym.
6. Najemca jest zobowiązany do weryfikacji osób, które będą kierowane do użytkowania przedmiotu najmu, pod kątem figurowania w rejestrze wymienionym w ust. 11, zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym

§ 8

1. Umowa obowiązuje od dnia jej podpisania do dnia 23 grudnia 2027 roku, przy czym strony ustalają, że przystąpią do jej wykonywania od dnia 2 stycznia 2027 roku.
2. Umowa może być wypowiedziana przez każdą ze stron z 1 - miesięcznym okresem wypowiedzenie ze skutkiem na koniec miesiąca
3. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
5. **Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku rozwiązania umowy na realizację usługi żywienia, łączącej Strony niniejszej umowy.**

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 10

Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą zostać dokonane wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 11

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 12

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

WYNAJMUJĄCY **NAJEMCA**

Załącznik nr 1 do UMOWA nr SP74/NAJEM/..../2026

PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY POMIESZCZEŃ BLOKU ŻYWIENIOWEGO W BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 74 WE WROCŁAWIU PRZY UL. KLECZKOWSKIEJ 2

W dniu ..... roku, w obecności przedstawicieli Wynajmującego:

..... – .....

oraz Najemcy
.....

Nastąpiło przekazanie pomieszczeń bloku żywieniowego wraz ze znajdującym się tam wyposażeniem:

LP	NAZWA SPRZĘTU	ILOŚĆ
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16.		
17		
18		
19		
20		
21.		
22.		
23		
24		
25		
26.		

UWAGI:

……..
……..
……..
……..
……..
……..

WYNAJMUJĄCY **NAJEMCA**

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SWZ
WYKAZ OSÓB KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ W WYKONYWANIU ZAMÓWIENIA

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór wykonawcy usług żywienia na rzecz Szkoły Podstawowej nr 74 we Wrocławiu, oświadczam, że niżej przedstawiona osoba, spełnia wymagania określone w **SWZ,** odnośnie do pełnienia funkcji **dietetyka lub specjalisty do spraw żywienia** i będzie uczestniczyć w wykonywaniu niniejszego zamówienia (wypełnić właściwe):

1. **Ukończone studia wyższe na kierunku dietetyka**

   1) **IMIĘ I NAZWISKO …….**
   2) **DANE TELEADRESOWE UKOŃCZONEJ UCZELNI WYŻSZEJ …….**
      …….
   3) **ROK UKOŃCZENIA ……...**
   4) **NR DYPLOMU ……..…….**
   5) **TYTUŁ ZAWODOWY: ……...**
   6) **STAŻ ZAWODOWY W LATACH …….**
   7) **PODSTAWA DYSPONOWANIA OSOBĄ *…….**

2. **Rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 studiów wyższych o specjalności dietetyka obejmujących co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki**

   1) **IMIĘ I NAZWISKO ……..**
   2) **DANE TELEADRESOWE UKOŃCZONEJ UCZELNI WYŻSZEJ ……..**
      …….
   3) **ROK UKOŃCZENIA ……...**
   4) **NR DYPLOMU ……..……..**
   5) **TYTUŁ ZAWODOWY: …….**
   6) **STAŻ ZAWODOWY W LATACH ……..**
   7) **PODSTAWA DYSPONOWANIA OSOBĄ *……..**

3. **Rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 studiów wyższych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka**

   1) **IMIĘ I NAZWISKO …….**
   2) **DANE TELEADRESOWE UKOŃCZONEJ UCZELNI WYŻSZEJ …….**
      …….
   3) **ROK UKOŃCZENIA ……...**
   4) **NR DYPLOMU ……..…….**
   5) **TYTUŁ ZAWODOWY:…….**
   6) **STAŻ ZAWODOWY W LATACH …….**
   7) **PODSTAWA DYSPONOWANIA OSOBĄ *……..**

***w zależności od stosunku współpracy z Wykonawcą wpisać odpowiednią podstawę dysponowania, tzn. zatrudniony przez Wykonawcę/udostępniony przez inny podmiot**

W/w osoba w swojej pracy będzie zajmować się badaniem produktów żywnościowych, oceną ich jakości oraz wartości zdrowotnych i odżywczych. Będzie ona zaangażowana w proces tworzenia dekadowych jadłospisów na rzecz Zamawiającego, uwzględniających poszczególne pory roku. Będzie ona również planować diety specjalne, z użyciem odpowiednich składników odżywczych, przeznaczone dla alergików, diabetyków oraz osób uczulonych na poszczególne składniki pokarmowe.

Osoba ta posiada wiedzę o reakcjach organizmu na przyjmowane pokarmy co pozwala ocenić wpływ konkretnych produktów spożywczych na ludzki organizm w zależności od wieku, trybu życia i stanu zdrowia.

.....
miejscowość, data

Podpis elektroniczny z ważnym kwalifikowanym certyfikatem lub podpis zaufany lub podpis osobisty (e-dowód) Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ
WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POSIŁKÓW DLA DZIECI – STANDARDY JAKOŚCIOWE

DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI

Nadzór merytoryczny: dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. nadzw.

Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia

Materiał opracowany w ramach projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.

SUBSTANCJA DODATKOWA		FUNKCJA	ŹRÓDŁO W POŻYWIENIU	WPŁYW NA ZDROWIE
ACESULFAM K	**E 950**	substancja słodząca substancja wzmacniająca smak i zapach	- napoje - napoje bezalkoholowe - napoje o zawartości alkoholu poniżej15% obj. - słodziki stołowe - wyroby cukiernicze - przetwory zbożowe - syropy - napoje mleczne - desery - lody - ciasta - słodycze - koncentraty zup i sosów - gumy do żucia - preparaty do higieny jamy ustnej Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania.	- ból głowy - nadpobudliwość - problemy z wątrobą - kłopoty ze wzrokiem - problemy z oddychaniem - choroby nerek - u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory
AMARANT	**E 123**	barwnik	- kolorowe napoje alkoholowe - płatki zbożowe - kawior - ciasta w proszku - galaretki kasze - napoje bezalkoholowe - przetwory z czarnej porzeczki	- odpowiedzialny za odkładanie się wapnia na nerkach - niebezpieczny dla astmatyków - ma działanie mutogenne (udowodnione u szczurów) - podejrzewany o działanie rakotwórcze
ASPARTAM	**E 951**	substancja słodząca substancja. wzmacniająca smak	- napoje - napoje bezalkoholowe - napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% obj. - dżemy i przetwory owocowe - desery - koncentraty zup i sosów - słodziki stołowe - wyroby cukiernicze - ciastka - słodycze - gumy do żucia - w lekach (najczęściej tych przeznaczonych dla dzieci)	Aspartam i produkty jego rozpadu zostały uznane za bezpieczne i nie stanowią zagrożenia dla bezpieczeństwa i zdrowia konsumentów (na poziomie dopuszczalnego spożycia). U niektórych osób po spożyciu występowały: - zawroty i bóle głowy, - napady padaczkowe, - migrena, - upośledzenie percepcji, - pobudzenie, - agresja, - frustracja, - depresja, - zaburzenia ustroju. Aspartam jest źródłem fenyloalaniny. Osoby chore na fenyloketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia fenyloalaniny oraz jej metabolitów we krwi u osób dotkniętych tą chorobą może mieć działanie toksyczne oraz prowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia mózgu.
AZORUBINA	**E 122**	barwnik	- aromatyzowane napoje bezalkoholowe; - lody - budynie w proszku - wyroby piekarnicze i cukiernicze	- niebezpieczna dla astmatyków - może powodować nadpobudliwość u dzieci - powinny jej unikać osoby uczulone na aspirynę - kancerogenny (rakotwórczy) u zwierząt
AZOTANY SODU **AZOTANY POTASU**	**E 251** **E 252**	substancja konserwująca	- mięso - przetwory mięsne - warzywa (nieprawidłowe - nawożenie) - woda pitna (zanieczyszczona nawozami)	- Choć związki te nie są uznawane za toksyczne dla ludzi, to jednak pod wpływem działania mikroflory organizmu ludzkie- - go mogą ulegać przemianom do groźnych azotynów w sposób niekontrolowany. - Spożycie warzyw i wody zanieczyszczonej azotanami powoduje ich magazynowanie w organizmie, gdzie przekształcane są w azotyny, wywierając szkodliwe działanie na zdrowie. Redukcja azotanów do azotynów może doprowadzić do methemoglobinemii objawiającej się: - - sinicą,

				- dusznością, - sennością, - bólem brzucha. - w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta.
AZOTYNY POTASU AZOTYNY SODU	**E 249 E 250**	substancja konserwująca pozwala uzyskać pożądaną barwę produktu	- przetwory mięsne - wyroby garmażeryjne	Nadmierne pobranie azotynów może prowadzić do methemo globinemii (objawy jw.). Ryzyko związane z peklowaniem wiąże się z tworzeniem z azotynów biogennych amin – nitrozamin – związków o działaniu rakotwórczym. Z tego względu nie należy ogrzewać peklowanych przetworów mięsnych, konserwowanych wędlin, a przetwory mięsne używane np. do grillowania nie powinny być peklowane, ponieważ w temperaturze powyżej 150°C powstają właśnie szkodliwe nitrozoaminy. Nitrozoaminy powstają również, gdy podgrzewa się razem produkty bogate w aminy – np. żółty ser, z przetworami mięsnymi zawierającymi azotyny – np. zapiekanka z szynką i serem czy pizza z szynką lub salami i serem.
BRĄZ HT	**E 155**	barwnik	Odporny na działanie wysokiej temperatury, stąd powszechnie stosowany przy produkcji: - ciasta w proszku, - czekoladowych ciastek i herbatników. Ponadto może być również stosowany do: - napojów bezalkoholowych, - lodów.	- biegunki - pokrzywka - reakcje alergiczne - może nasilać objawy astmy - niezalecany dla dzieci i osób z nietolerancją aspiryny - może odkładać się w nerkach i naczyniach limfatycznych
CZERWIEŃ KOSZENILOWA	**E 124**	barwnik	- kolorowe napoje alkoholowe - lody, desery - wyroby piekarnicze i cukiernicze - galaretki w proszku - dżemy - polewy deserowe - wata cukrowa - budynie w proszku - napoje mleczne - oranżady - herbaty w proszku - tabletki na ból gardła	- objawy alergii – katar sienny - niebezpieczna dla astmatyków - może powodować nadpobudliwość u dzieci
CZERWIEŃ ALLURA AC	**E 129**	barwnik	- żelki - ciastka - galaretki - słodkie napoje - płatki zbożowe	- nasila zaburzenia koncentracji - po spożyciu daje objawy ADHD - podejrzewana o działanie kancerogenne (rakotwórcze) Udowodniono, że jej spożycie w większych ilościach powoduje raka pęcherza u zwierząt, w wyniku działania produktów jej degradacji.
GLUKURONOLAKTON	**-**	antyoksydant substancja wspomagająca odtruwanie	Wymieniany jest w składzie: - suplementów diety odchudzających, - napojów energetycznych, - preparatów treningowych dla sportowców, które zawierają również kofeinę i inne substancje.	- ma działanie detoksykujące (składnik leków wspomagających odtruwanie wątroby) - może mieć wpływ na przemianę glukozy w organizmie - przypisuje mu się właściwości regeneracyjne - zapobiega nadmiernemu odkładaniu tłuszczu na skutek nadmiernej stymulacji insuliny - zmniejsza uczucie senności - pozytywnie wpływa na refleks i koncentrację - ma działanie regenerujące Brakuje badań na temat wpływu dużych dawek glukuronolaktonu na organizm. Stosowanie go w napojach energetyzujących wywołuje wiele kontrowersji, ponieważ zdania nt. bezpieczeństwa jego stosowania są podzielone. Glukuronolakton to produkt chemiczny, stworzony przez Departament Obrony Stanów Zjednoczonych w latach sześćdziesiątych, by

				stymulować morale wojska w Wietnamie – działał jak narkotyk halucynogenny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego.
GLUTAMINIAN SODU	**E 621**	substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw	Glutaminian sodu i inne wzmacniacze smaku są chętnie stosowane do produktów, które w trakcie obróbki lub na skutek procesu technologicznego straciły częściowo swój naturalny smak. Stąd obecne są w niemal wszystkich produktach wysoko przetworzonych, takich jak np. sproszkowane zupy czy konserwy. Jest na tyle atrakcyjny, że w Japonii określa się go mianem *umami* – wyśmienity, smakowity. - koncentraty spożywcze - zupy, sosy i dania w proszku - przyprawy - sos sojowy - wędliny - konserwy	Glutaminian sodu obwinia się o wywoływanie reakcji alergicznej po zjedzeniu potraw kuchni azjatyckiej, w której jest używany (tzw. syndrom chińskiej restauracji). Niektóre osoby uskarżają się na pieczenie warg, podrażnienie spojówek, nudności, a nawet wymioty, bóle i sztywność karku. Nadwrażliwość na ten składnik jest kwestią indywidualną. Drażniąco mogą działać inne ostre przyprawy (między innymi chili), sosy ze skorupiaków lub fermentowana soja – wszystkie te składniki są używane w kuchni azjatyckiej. - może nasilać problemy astmatyczne - powodować bóle głowy - przyspieszone bicie serca - pogorszenie wzroku - nudności - bezsenność - osłabienie - otyłość
KARMEL SIARCZYNOWY **KARMEL MONIAKALNY** **KARMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY**	**E 150b** **E 150c** **E 150d**	barwnik	- słodycze - alkohole - herbaty rozpuszczalne - napoje typu cola - gotowe desery - sosy - lody - dżemy - pieczywo (zafałszowanie) - kiełbasy - pasztety - burgery - przetwory zbożowe	- problemy żołądkowo-jelitowe - zwiększa ruch robaczkowy jelit - może prowadzić do nadpobudliwości - wywiera negatywny wpływ na płodność - może zawierać toksyczne związki, które w dużych - dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmiany w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia w metabolizmie witaminy B6
KOFEINA	**-**	pobudza/ usuwa zmęczenie usprawnia procesy myślowe	Naturalny alkaloid (zasadowy związek chemiczny, głównie pochodzenia roślinnego, zawierający azot) występujący między innymi w liściach, nasionach i owocach wielu roślin. Powszechnie znanym źródłem kofeiny są: - kawa, - herbata, - ziarno kakaowe, - orzeszki cola, - guarana, - dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących - słodycze, w tym cukierki z kofeiną.	Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekaźników w mózgu, przez co może działać: - mobilizująco, - zmniejszać uczucie zmęczenia, - zwiększać koncentrację, - skracać czas reakcji, - wpływać na poprawę nastroju, - pobudzać procesy myślowe, - rozszerzając naczynia krwionośne zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego, - poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne: - obciążać wątrobę i żołądek, - negatywnie wpływać na samopoczucie, pamięć długotrwałą i koncentrację, - wypłukuje wapń i magnez z organizmu, przez co może negatywnie wpływać na stan kośćca. - spożywania kofeiny powinni unikać: diabetycy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe. Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania: - silne pobudzenie psychoruchowe, bezsenność, - migotanie komór serca, - osłabienie - nudności i wymioty. U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obserwowano nerwowość, bóle brzucha,

				nudności. W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutkować może: - porażeniem układu nerwowego, - drgawkami, a nawet śmiercią. - dawka śmiertelna ustalana jest według przelicznika 150 mg kofeiny na 1 kg masy ciała (co dla dorosłego zdrowego człowieka oznacza średnio 80 filiżanek kawy).
KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE: **SODOWA** **POTASOWA** **- CYKLAMINIANY**	**E 952**	substancja słodząca	- produkty typu light - napoje gazowane - gumy do żucia - wypieki ciastkarskie i cukiernicze ze względu na ich właściwości fizyczne (odporność na wysokie temperatury)	- powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy - powodują zwiększone wydalanie potasu - w testach na zwierzętach podawanie dużych dawek prowadziło do nowotworu pęcherza, zmniejszonej płodności i zmian w komórkach (w nowszych badaniach obserwacje te nie potwierdziły się)
KWAS FOSFOROWY	**E 338**	regulator kwasowości	- słodycze - bezalkoholowe napoje gazowane (głównie typu cola) - galaretki - produkty mięsne, sery - wino owocowe, miód pitny - napoje dla sportowców - napoje spirytusowe z wyjątkiem whisky - przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki - przetworzone orzechy - mieszanki deserowe w proszku.	- powoduje demineralizację kości (pozbawia ich wapnia) - osłabia zęby i ich szkliwo Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kośćca i jego stan u dzieci i młodzieży .
KWAS KARMINOWY **KARMINA – KOSZENILA**	**E 120**	barwnik	- napoje alkoholowe - sosy - nadzienia owocowe - mięsa - wypieki - jogurty - polewy	Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia zwierzęcego. Koszenila produkowana jest z odpowiednio przygotowanych owadów zwanych czerwcami. Ze względu na zanieczyszczenia, które mogą się znaleźć w gotowym preparacie, może wywołać u nielicznej grupy osób: - wstrząs anafilaktyczny, - katar sienny, - pokrzywkę. Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia.
KWAS BENZOESOWY **BENZOESAN:** **POTASU** **SODU** **WAPNIA**	**E 210** **E 212** **E 211** **E 213**	substancja konserwująca	Powszechne zastosowanie - soki owocowe - galaretki - napoje - margaryny - sosy owocowe, warzywne - konserwy rybne - koncentraty pomidorowe	Na substancje z tej grupy powinni uważać szczególnie alergicy, a zwłaszcza osoby uczulone na aspirynę. Mieszanina sztucznych barwników i benzoesanu sodu wpływa na wystąpienie nadpobudliwości u dzieci (objawy ADHD). - astma - pokrzywka - nadpobudliwość wymioty - podrażnia śluzówkę żołądka i jelit - w połączeniu z witaminą C może reagować. tworząc benzen (C_6H_6) –związek rakotwórczy - podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.
SYROP GLUKOZOWY **SYROP GLUKOZOWO-FRUKTOZOWY**	**-**	substancja słodząca	- powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych - żywność typu light - mleko zagęszczone - napoje mleczne jogurty - serki i deserki mleczne lody - napoje owocowe i nektary - napoje energetyzujące i izotoniczne	Fruktoza, stanowiąca jego główny składnik (55% fruktozy, 42% glukozy i 3% wyższych sacharydów), nie budziła zastrzeżeń żywieniowych i była wykorzystywana w żywności dla cukrzyków. Z powodu powszechnego zastosowania doszło do paradoksu – obecnie nadmierne spożycie fruktozy prowadzi do: nadciśnienia tętniczego, zaburzenia gospodarki lipidowej, rozwoju insulinooporności, czyli zmniejszenia się

			- konserwy rybne - wyroby garmażeryjne - sałatki - dżemy - wędliny - keczup - musztarda - płatki śniadaniowe - słodycze! - napoje gazowane - mrożona herbata - likiery - toniki - wyroby piekarskie i cukiernicze (tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)	wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę. Nadmierne spożycie fruktozy przekłada się również na znaczny wzrost otyłości, ponieważ hamuje ona proces towarzyszący wydzielaniu leptyny – hormonu odpowiedzialnego za uczucie sytości. Nie jest zatem przypadkiem, że pijąc popularne napoje gazowane, trudno ugasić pragnienie. Konsekwencją powszechnego zastosowania syropu w produkcji żywności jest wzrost cukrzycy i otyłości: - podwyższa poziom „złego" cholesterolu - może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości - podwyższa ciśnienie krwi - wywołuje stany zapalne organizmu - prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby - zwiększa ryzyko nowotworów - powoduje problemy z sercem
TAURYNA	**-**	biostymulator - wpływa na metabolizm oraz przyspiesza regenerację mięśni	- napoje energetyzujące mleka modyfikowane dla dzieci - odżywki dla sportowców zawierające również kofeinę, glukuronolakton i inne substancje - suplementy diety - karmy dla zwierząt	- wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach - odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa) - wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie i wydalanie tłuszczów - pełni rolę neurotransmitera (neuroprzekaźnik – związek chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy neuronami poprzez synapsy, a także z komórek nerwowych do mięśniowych lub gruczołowych) - ma działanie antyoksydacyjne - bierze także udział w syntezie kwasów żółciowych (wspomaga trawienie) - przyśpiesza detoksykację - zwiększa siłę skurczową mięśnia sercowego - suplementy z tauryną pomagają zwiększyć masę mięśni - utrudnia zasypianie - rozszerza naczynia krwionośne - ułatwia oddychanie poprzez rozkurcz mięśni w oskrzelach - może wchodzić w interakcje z niektórymi lekami Niektóre badania przypisują taurynie udział w procesach poznawczych oraz uczenia się. Powinna być ograniczona w diecie dzieci ze względu na nadmierne działanie pobudzające. Szczególnie że w żywności towarzyszą jej inne substancje pełniące podobną rolę, łatwo więc może dojść do nadmiernej suplementacji.
TARTRAZYNA	**E 102**	barwnik	- napoje w proszku - napoje bezalkoholowe - likiery owocowe - polewy - koncentraty zup i deserów - galaretki - dżemy - miód sztuczny - musztarda - niskiej jakości napoje gazowane - słodycze	Jest to jeden z niebezpieczniejszych barwników stosowanych w żywności. Barwnik ten zawiera histaminę, może więc powodować wzmożenie objawów chorobowych u astmatyków. U osób z nietolerancją aspiryny może powodować nasilenie objawów takich jak: - bezsenność - agresja - dezorientacja - depresja - nadpobudliwość - dekoncentracja - objawy astmy - pokrzywka - zapalenie skóry - katar sienny - może wywołać dychawicę

				Nie jest zalecany u kobiet w ciąży, ze względu na wywoływanie skurczów macicy, grożących poronieniem. W połączeniu z benzoesanami jest podejrzewany o wywoływanie ADHD u dzieci.
TŁUSZCZE TRANS	**-**	**-**	- margaryny - wyroby piekarskie i cukiernicze (słodkie i słone ciastka i ciasteczka) - chrupki - prażynki - chipsy - dania typu instant - dania typu fast food - powstają w procesie smażenia	Sprzyjają powstawaniu chorób cywilizacyjnych: - mają zdolność zlepiania tętnic, prowadząc do stanów zapalnych w obrębie naczyń krwionośnych - sprzyjają miażdżycy - powodują problemy z układem krążenia – zawał serca i udar - spożywane w większych ilościach zwiększają ryzyko zachorowania na raka jelita grubego aż o 86% - tłuszcze trans sprzyjają insulinooporności, a w efekcie mogą prowadzić do otyłości Na tłuszcze trans powinny również zwrócić uwagę osoby mające problem z nieprawidłową wartością cholesterolu
ŻÓŁCIEŃ CHINOLINOWA	**E 104**	barwnik	- napoje gazowane - cukierki na kaszel - lody - galaretki - słodycze	- zaczerwienienie - wysypka - anaflaksja - impulsywność - niepokój - nadpobudliwość ruchowa - problemy z koncentracją Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo unikać tego barwnika.
ŻÓŁCIEŃ POMARAŃCZOWA FCF	**E 110**	barwnik	- napoje bezalkoholowe - napoje w proszku - lody, desery, marmolada - wyroby piekarnicze i cukiernicze - guma do żucia, żelki - musztarda - koncentraty zup i sosów w proszku - płatki zbożowe - konserwy rybne	- pokrzywka - zapalenia błony śluzowej nosa - bóle brzucha - nudności, wymioty - niestrawność - wpływa na występowanie nadpobudliwości u dzieci - zwiększa częstość występowania nowotworów u zwierząt - powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę