GMINA WROCŁAW

PRZEDSZKOLE NR 4 SŁOWICZY ZAKĄTEK WE WROCŁAWIU

ul. Słowicza 7-9

53-320 Wrocław

https://przedszkole4.edu.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 PRZEDSZKOLA NR 4 SŁOWICZY ZAKĄTEK 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 Przedszkola – Beata Miturska

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 przedmiotowych 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. Wzór jadłospisu dekadowego - Załącznik nr 7
VIII. Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci - Załącznik nr 8
IX. Wykaz środków transportu, które będą wykorzystywane przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego - Załącznik nr 9

I. Nazwa oraz adres zamawiającego

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551 - Przedszkole nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu, z siedzibą: Wrocław (53-320), ul. Słowicza 7- 9. w imieniu której działa Dyrektor Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu.
1. Numer telefonu: 71 798 67 88
2. Adres poczty elektronicznej: sekretariat.p004@wroclawskaedukacja.pl
3. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

   https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-b7385b9c-3a19-4930-8169-8bf27736d024

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-b7385b9c-3a19-4930-8169-8bf27736d024

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 realizacja usługi żywienia zbiorowego, w Przedszkolu nr 4 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (53-320), przy ul. Słowiczej 7-9, w miejscu nauki, polegającej na wydawaniu wyżywienia wg wskazówek zawartych w Załączniku nr 1 do SWZ, dla maksymalnie **145 a średnio 90** dzieci przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego.
2. **W ramach wskazanej liczby posiłków należy serwować diety eliminacyjne dla ok. 6 osób (rok szkolny 2026/2027): bezmleczna (4 osoby), różne eliminacyjne, w tym bez mięsa czerwonego, jaj, ryb, indyka, owoców cytrusowych (2 osoby).**
3. Średnia ilość wydanych diet standardowych (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie **20790** zestawów. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w poszczególnych dniach. Minimalna, dzienna liczba pakietów żywieniowych, do dowozu których Wykonawca jest zobowiązany wynosi **5 zestawów.**

4. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w **Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego** - stanowiących **Załącznik nr 1 do SWZ**.
5. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ**.
6. W celu realizacji przedmiotowego zamówienia, Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Wynajęte pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne i sanitarne, należy je natomiast doposażyć w sprzęt kuchenny oraz wyposażenie stołówki niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia. Czynsz oraz opłaty za zużyte media, określone są we wzorze umowy najmu – stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie.
7. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie jakiejkolwiek działalności gospodarczej polegającej na serwowaniu wyżywienia na rzecz osób innych niż dzieci i pracownicy Przedszkola nr 4 we Wrocławiu.
8. 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 w stołówce Zamawiającego. Podwykonawstwu mogą podlegać dostawy produktów spożywczych niezbędnych do przygotowania posiłków oraz codzienny wywóz i utylizacja resztek żywieniowych pozostałych po całodniowym żywieniu.
9. 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 min. 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.

   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 dnia **2 stycznia 2027** r - posiłki muszą być dostarczane codziennie, przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku.
2. W wyżej wskazanym okresie, **usługa nie będzie świadczona w ogóle przez jeden miesiąc** wakacyjny 2027 roku, natomiast w drugim miesiącu wakacyjnym, liczba wydawanych posiłków ulega zmniejszeniu z uwagi na mniejszą frekwencję dzieci.

Miesiące, w których nastąpi przerwa wakacyjna ustalone zostaną w arkuszu organizacji pracy przedszkola i przekazane do wiadomości Wykonawcy.

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 przynajmniej 1 roku szkolnego lub okres obejmujący co najmniej 10 miesięcy – co najmniej 2 usługi związane z organizacją wyżywienia dla min. 90 dzieci przedszkolnych (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 (liczonego od momentu uzyskania jednego z tytułów zawodowych, wymienionych poniżej) w pracy na stanowisku dietetyka lub specjalisty do spraw żywienia, która:

- odbyła studia wyższe na kierunku dietetyka i uzyskała tytuł zawodowy magistra, magistra inżyniera, licencjata 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

c) Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że będzie dysponował co najmniej 1 pojazdem, dopuszczonym do eksploatacji przez właściwy organ inspekcji sanitarnej, którego będzie używał do przewozu posiłków, dostarczanych do siedziby Zamawiającego

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 wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo 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 wykonawca złoży:

      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 wychowanków 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 **Wykaz środków transportu**, które będą wykorzystywane przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego - **Załącznik nr 9 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, wykonawca złoży:

a) **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
b) **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.**

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. W celu potwierdzenia zgodności oferowanych usług z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia oraz kryteriami oceny ofert, Wykonawca jest zobowiązany załączyć **dwa jadłospisy dekadowe** (wiosenno-letni i jesienno - zimowy) dla dzieci przedszkolnych (2 x 10 dni) sporządzone przez Wykonawcę, uwzględniające skład asortymentowy poszczególnych składników posiłków. Wszystkie jadłospisy winny być sporządzone według wzoru jadłospisu znajdującego się w **Załączniku nr 7 do SWZ** oraz **w tym zakresie** spełniać wymogi dotyczące ich treści, zawarte w **Załączniku nr 1 do SWZ**. Każdy jadłospis musi być podpisany przez Wykonawcę (podpis w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej) oraz dietetyka (podpis w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej lub dokument podpisany tradycyjnie a następnie w całości zeskanowany), wskazanego przez Wykonawcę w **Załączniku nr 6 do SWZ.**
2. Wykonawca wykaże, że posiada obowiązujący dokument potwierdzający wdrożenie systemu HACCP - aktualny - Certyfikat HACCP, wystawiony przez niezależną od Wykonawcy, jednostkę certyfikującą - lub inny dokument równoważny.
3. **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 jadłospisów w składanej ofercie powoduje jej odrzucenie.**

XII. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

Zamawiający wyznacza następującą osobę do kontaktu z Wykonawcami: Beata Miturska

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 24 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 wychowanków Zamawiającego) oraz jej wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4) Do oferty należy załączyć dokument elektroniczny (w oryginale) - **Wykaz środków transportu, których Wykonawca zamierza użyć do realizacji zamówienia -** wzór wykazu stanowi **Załącznik nr 9 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 Wykonawców wspólnie ubiegających się 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 27 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 27 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 diet standardowych i eliminacyjnych, zgodnie z przedstawionymi i zatwierdzonymi jadłospisami oraz dostarczenie ich do budynków Przedszkola nr 4 we Wrocławiu, usytuowanych we Wrocławiu, przy ul. Słowiczej 7-9
    2) Zapewnienia obsługi do przygotowania i wydawania posiłków – niezbędną liczbę pracowników zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min. 2 etatów.
    3) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień;
    4) Udostępniania szklanej zastawy stołowej – (elementy nieuszkodzone: bez pęknięć, wyszczerbień) wraz z kompletem sztućców - oraz wymiany uszkodzonych sztuk zastawy stołowej w trakcie jej użytkowania.
    5) Czynności porcjowania i wydawania posiłków;
    6) Czynności mycia i wyparzania naczyń oraz odbioru resztek żywieniowych (odbiór raz dziennie);
    7) Czynności sprzątania pomieszczenia bloku żywieniowego w tym usuwania powstałych odpadów.
    8) Przeglądów okresowych, dezynsekcji i deratyzacji oraz wymaganych badań.
    9) Zapewnienia dystrybutorów z wodą mineralną w ilościach określonych w Załączniku nr 1.

9. **<u>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</u>**
10. Cena oferty zostanie wyrażona w dwóch postaciach: ceny oferty brutto oraz ceny jednostkowej brutto, którą będzie dzienna stawka żywieniowa przypadająca na wyżywienie jednego dziecka przedszkolnego:

    1) **<u>Cena oferty brutto = (A+B) x SIP + Kn + Kz</u>**

        gdzie:

        A - dzienna wartość wsadu do kotła przypadająca na 1 dziecko, ustalona na podstawie art. 106, ust 1, ustawy z dnia 14 grudnia 2016 roku - Prawo oświatowe - **14,00 zł brutto.**

B - dzienna wartość pozostałych kosztów przygotowania, dowozu i wydania posiłku na rzecz 1 dziecka, **ustalana przez Wykonawcę bez ujmowania kosztów najmu pomieszczeń, bez opłat związanych ze zużyciem mediów oraz bez kosztów zatrudnienia.**

SIP - szacowana ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia - na dzień składania ofert wynosi ona **20790 zestawów**

Kn – wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia. Na dzień składania ofert wynosi on **86460,00 (czynsz najemny + opłaty za zużyte media)**

Kz – **ustalana przez Wykonawcę wartość kosztów zatrudnienia niezbędnej liczby osób na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min. 1,5 etatu w skali całego zamówienia (10 miesięcy). Wartość ta ma odzwierciedlać wielkość pensji brutto zatrudnionych pracowników oraz koszty zatrudnienia leżące po stronie pracodawcy (minimum 6038,00 zł miesięcznie na 1 etat w 2027 r). Koszt urlopu pracowniczego ma być ujęty w części B ceny oferty brutto. Jeśli wyodrębniony koszt zatrudnienia nie będzie będzie odpowiadał przyjętym wartościom, 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**

2) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jedno dziecko w Przedszkolu nr 4 Słowiczy Zakątek 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 – 14,00 zł

Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jedno dziecko w Przedszkolu nr 4 Słowiczy Zakątek 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

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) - 10%
Kwalifikacje – ocena jadłospisów dekadowych dla diet standardowych (J) - 80 %
Kryterium środowiskowe – 5 %
Czas dowozu – 5 %

2. **Cena** - najwyższą ilość punktów tj. 10, 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:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena brutto z badanych ofert}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 10 \text{ pkt}$$

Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;

3. **Kwalifikacje – ocena jadłospisów dekadowych dla diet standardowych** – najwyższą ilość punktów za to kryterium, tj. 80, otrzymają oferty zawierające najwyżej ocenione jadłospisy dekadowe, o których mowa w Rozdziale XI SWZ. Wykonawca przedstawia dwa oddzielne jadłospisy po 10 dni żywieniowych: wiosenno-letni i jesienno-zimowy. W każdym tygodniu obu dekad obowiązują: dwa obiady z porcją mięsa przygotowaną z mięsa świeżego, co najmniej jeden obiad z porcją ryby morskiej, co najmniej jeden obiad z potrawą przygotowaną na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych (zupa albo drugie danie) oraz co najmniej dwie zupy na wywarze warzywnym. Każdego dnia obowiązują ponadto: co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, warzywa lub owoce w każdym posiłku przy większym udziale warzyw niż owoców oraz co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu i w obiedzie, przy czym w obiedzie może ją zastąpić porcja ziemniaków. Wartość energetyczną żywienia sprawdza się osobno dla każdej dekady. Wymagania te wynikają z rozporządzenia 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197), stanowią warunki opisu przedmiotu zamówienia określone w Załączniku nr 1 do SWZ i nie podlegają punktowaniu. Poniższe osiem kryteriów (każde 0 albo 10 pkt) dotyczy jakości ponad to minimum; różnice między dekadami wynikają przede wszystkim z sezonowości warzyw, owoców i potraw.

Lp.	Parametr punktowany	Ilość punktów
1	**Śniadania [pkt 7 lit. b, d, e]** - w każdej dekadzie **10 różnych śniadań**, bez powtórzenia tej samej kompozycji w obrębie dekady. Co najmniej 6 z 10 śniadań przygotowanych na pieczywie pełnoziarnistym, razowym, żytnim, wieloziarnistym lub orkiszowym. Dobór dodatków warzywnych powinien uwzględniać sezon. Częstotliwość zupy mlecznej i napoju mlecznego oraz dodatek warzyw do każdego śniadania są obowiązkiem, a nie kryterium jakości dodatkowej.	0 lub 10 pkt
2	**Zupy [pkt 2, 3]** - **10 różnych zup** w każdej dekadzie sezonowej, bez powtarzania tej samej receptury w obrębie dekady. W jadłospisie należy podać rodzaj wywaru. Dwie zupy na wywarze warzywnym tygodniowo są obowiązkiem, a nie kryterium jakości dodatkowej. Z uwzględnieniem zmieniających się w ramach pór roku warzyw, aktualnie dostępnych w handlu.	0 lub 10 pkt
3	**Ryby [lit. f]** - w obu dekadach łącznie co najmniej **4 różne gatunki ryb** morskich, z podaniem nazwy gatunku. Punkty dotyczą różnorodności gatunkowej, nie obowiązkowej częstotliwości podawania ryb.	0 lub 10 pkt
4	**Potrawy strączkowe [lit. g]** - w obu dekadach łącznie co najmniej **4 różne receptury potraw przygotowanych na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,** z co najmniej dwóch rodzajów nasion. Może to być zupa albo drugie danie. Punkty dotyczą różnorodności, a nie samego tygodniowego obowiązku.	0 lub 10 pkt
5	**Dania mięsne [lit. h]** - spośród **8 obiadów z porcją mięsa przygotowaną z mięsa świeżego** (nie więcej niż dwa w każdym tygodniu obu dekad) co najmniej pięć różnych potraw o odrębnych recepturach. Powtórzenie tej samej receptury nie jest liczone jako nowa potrawa.	0 lub 10 pkt
6	**Dania jarskie (dzień dowolny):** w obu dekadach łącznie co najmniej 4 różne drugie dania bez mięsa i ryb. Mogą to być potrawy mączne, warzywne lub strączkowe, inne niż potrawy liczone w kryterium 4. W obu dekadach łącznie: co najmniej 1× pierogi (ruskie, z warzywami lub z owocami), co najmniej 1× naleśniki z nadzieniem oraz co najmniej 1× danie dowolne bez mięsa i ryb (nie więcej niż jedno w dekadzie), przy czym co najmniej jedno z dań musi być przygotowane na bazie warzyw lub nasion roślin strączkowych. Zmiana samego dodatku lub sosu nie stanowi nowej receptury**.**	0 lub 10 pkt
7	**Kasze** - w obu dekadach łącznie co najmniej **4 różne rodzaje kasz w drugim daniu**, w tym co najmniej jedna pełnoziarnista. Ryżu nie zalicza się do kasz.	0 lub 10 pkt
8	**Warzywa i / lub surówki** - w każdej dekadzie **10 różnych kompozycji z co najmniej dwóch składników**, w tym co najmniej jednego warzywa, z *uwzględnieniem zmieniających się w ramach pór roku owoców i warzyw, aktualnie*	0 lub 10 pkt

	dostępnych w handlu Dipów, sosów, naci, ziaren i pestek nie liczy się jako samodzielnych składników kompozycji - mogą one co najwyżej stanowić jeden z elementów dania.	

Uzyskane w ten sposób punkty zostaną podstawione do poniższego wzoru:

$$J = \frac{\text{Suma punktów za Jakość badanej oferty}}{\text{Max. możliwa do uzyskania suma punktów za Jakość}} \times 80 \text{ pkt}$$

Punktacja przedstawiona powyżej jest **alternatywą rozłączną**. Za ww. elementy oceny można uzyskać wyłącznie 0 pkt (w przypadku, gdy przedstawione jadłospisy nie będą spełniać wyżej wymienionych warunków lub spełniać je częściowo) albo 10 pkt (w przypadku, gdy przedstawione jadłospisy będą spełniać wszystkie wyżej wymienione warunki).

4. **Kryterium środowiskowe -** w ramach niniejszego kryterium, ocenie podlegać będą parametry techniczne w zakresie typu napędu jakim charakteryzuje się pojazd transportu drogowego, wskazany w wykazie, o którym mowa w Rozdziale IX, ust. 1, pkt 2, ppkt c SWZ, a który będzie wykorzystywany na potrzeby realizacji zamówienia. Wymagane jest aby Wykonawca nim dysponował i za jego pomocą dowoził posiłki przygotowane w jego kuchni, do siedziby Zamawiającego. Punkty za to kryterium będą przyznawane za emisyjność spalin i toksycznych produktów spalania, związanych z rodzajem stosowanego napędu w wyżej opisanym pojeździe:

   1) Napęd elektryczny lub na gaz ziemny CNG lub LNG – 100,00 pkt
   2) Napęd hybrydowy lub na gaz LPG – 50,00 pkt
   3) Napęd benzynowy lub na olej napędowy (norma emisji spalin EURO 6c) – 25,00 pkt
   4) Inny rodzaj napędu - 0 pkt.

   Wartość przyznanych punktów zostanie przemnożona przez wartość procentową kryterium

5. **Czas dowozu -** najwyższą liczbę punktów za to kryterium, tj. 100, otrzymają oferty, zawierające krótszy niż 40 min. czas dowozu **gotowych posiłków 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, odpowiadający najszybszej drodze między kuchnią Wykonawcy, a siedzibą Zamawiającego wg obliczeń funkcji WYZNACZ TRASĘ aplikacji Google Maps	Liczba przyznanych punktów
do 40 minut	100
41 minut i powyżej	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.

6. 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.
7. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.

8. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku bez zaokrągleń. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
9. 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.
10. 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. 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.

XXIII. 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

XXIV. 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 Przedszkole nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (53-320), przy ul. Słowiczej 7-9 (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem poczty elektronicznej sekretariat.p004@wroclawskaedukacja.pl
    2) Dane kontaktowe do naszego **inspektora ochrony danych** to: CORE Consulting Sp. z o.o., ul. Stary Rynek 80/82, 61-772 Poznań. inspektor@coreconsulting.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 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 oraz Rozporządzenia 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 (art. 6 ust. 1 lit. c 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). Dane osobowe zawarte w umowie (w zakresie: oznaczenia stron umowy, przedmiot i wartość umowy, data zawarcia i okres obowiązywania) będą udostępniane i aktualizowane w Centralnym Rejestrze Umów Jednostek Sektora Finansów Publicznych (CRU JSFP) na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z art. 34a ust. 1 ustawy z 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych.
    6) Podanie danych osobowych w zakresie wymaganych przepisami prawa (ustawy Prawo zamówień publicznych oraz aktów wykonawczych do tej ustawy) jest obligatoryjne i niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Brak podania danych obligatoryjnych skutkować będzie odmową udzielnie 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. Dane w CRU będą przechowywane przez 5 lat, licząc od końca roku, w którym umowa przestała obowiązywać.

8) Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
9) Twoje dane osobowe mogą zostać ujawnione podmiotom wspierającym nas w naszej działalności, takim jak:

   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;
   f) Ministerstwo Cyfryzacji lub inny operator kwalifikowanej usługi rejestrowanego doręczenia elektronicznego,
   g) Minister Finansów jako podmiot zapewniający funkcjonowanie systemu teleinformatycznego, w którym prowadzony jest CRU i z uwagi na jawność rejestru nieograniczony krąg odbiorców, ponieważ dane są powszechnie dostępne w sieci publicznej.

   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 wskazany w punkcie 1.

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 nasze adresy wskazane w punkcie 1.
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).

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 przygotowanie dostarczenie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu: śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie) oraz podwieczorek podawany łącznie z zupą, wraz z napojem i dodatkiem owocowym lub warzywnym. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na dany dzień, najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia, za pośrednictwem telefonu**. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przez planowanym wydaniem posiłku.**
2. 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. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Minimalna, dzienna liczba pakietów żywieniowych, do dowozu których Wykonawca jest zobowiązany wynosi 5 zestawów.
3. 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.
4. Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca.
5. Posiłki będą serwowane na zastawie szklanej/ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach szklanych. Dostarczona zastawa stołowa musi swym ciężarem oraz parametrami obróbki szkła być przystosowana do właściwości motorycznych karmionych dzieci. W tym celu parametry zastawy należy konsultować na bieżąco z Zamawiającym.
6. Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Wymienione elementy zastawy muszą odpowiadać formą, rozmiarem i ciężarem pozostałym w zestawie naczyniom.
7. Zamawiający w przypadku zaprowiantowania wycieczkowego wyraża zgodę na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych biodegradowalnych.
8. Wykonawca zapewnia dostawę wody niskozmineralizowanej w dystrybutorach (oznakowane butle min. 18 litrowe) – ilość dystrybutorów - 6 szt. Dostarczana woda musi być zawarta w wykazie określonym w aktualnym obwieszczeniu Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne.
9. W przypadku wyjazdu dzieci poza obręb przedszkola, Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant" oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanym wyjściu Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z tygodniowym wyprzedzeniem.

II. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować śniadanie w wynajętych mu na ten cel wydawalniach, usytuowanych we Wrocławiu, w budynkach Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu, przy ul. Słowiczej 7-9. Śniadania będą przygotowywane na bazie dostarczonych przez Wykonawcę półproduktów. **CODZIENNIE śniadanie ma być udostępnione wychowankom Zamawiającego w postaci szwedzkiego stołu.**
2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować zupę i II danie we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć je z zachowaniem łańcucha chłodniczego oraz wymaganych warunków sanitarnych.
3. Półprodukty oraz 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.

4. Termosy muszą posiadać dopuszczenie do eksploatacji przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. W chwili rozpoczęcia wydawania temperatura posiłków winna wynosić: zupy - minimum 75 °C, drugie danie - minimum 65 °C, potrawy zimne (surówki, sałatki) - nie więcej niż 5 °C. Wymagań tych nie stosuje się do produktów niewymagających chłodzenia ani podgrzewania, w szczególności całych owoców, pieczywa oraz wody i napojów podawanych w temperaturze otoczenia.
5. Właścicielem niezbędnej liczby termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla wychowanków przedszkola jest Wykonawca
6. Brudne termosy nie mogą zostawać w przedszkolu do dnia następnego. Wszystkie termosy należy odebrać maksymalnie z dostawą ostatniego posiłku w danym dniu łącznie z odpadami i resztkami żywieniowymi.
7. 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:

Posiłek	Godz. dostawy	Godz. wydawania
Śniadanie	8:15	8:30
Zupa + podwieczorek	10:30	11:00
Drugie danie + owoc	13:15	13:30

IV. PARAMETRY ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 r.ż.), zgodnie z *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 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: znowelizowanym, jednolitym tekstem **ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.**
3. Podstawę planowania wartości odżywczej stanowią aktualne „Normy żywienia dla populacji Polski“ opracowywane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, dostosowane do grupy wiekowej 3–6 lat dla dziewcząt i chłopców. Na dzień wszczęcia postępowania obowiązuje wydanie z 2024 r. W razie opublikowania nowego wydania norm stosuje się je w trybie aktualizacji wartości normy średnioważonej, określonym w rozdziale VI niniejszego załącznika.
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 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 – sprzątanie na bieżąco naczyń.
    3) 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. Posiłki (śniadanie, zupa + podwieczorek, II danie + owoc) komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze.
2. Do przygotowywania posiłków Wykonawca zobowiązany jest stosować surowce i produkty spożywcze wysokiej jakości, świeże, bezpieczne i odpowiednie do planowanego zastosowania. Produkty muszą posiadać aktualną datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, jeżeli ich podanie jest wymagane przepisami, oraz zachowywać właściwą jakość i bezpieczeństwo do chwili wykorzystania. Warunki transportu i przechowywania muszą odpowiadać wymaganiom producenta oraz obowiązującym przepisom prawa żywnościowego. Surowce muszą pochodzić ze źródeł działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
3. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci - Załącznik nr 8 do SWZ.
4. Wyklucza się sporządzanie potraw z produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
5. Wykonawca nie będzie stosował produktów wysokoprzetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
7. 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.
8. Półprodukty 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 (co najmniej dwa razy w tygodniu), lub mięsno-warzywnym. 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% (do potraw bez produktów odzwierzęcych (lit. g) nie stosować masła ani innych produktów odzwierzęcych), a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie olejów tłoczonych na zimno, takich jak: olej rzepakowy, olej lniany, oliwa z oliwek, ale wyłącznie do potraw przygotowywanych i podawanych na zimno.
11. W przypadku dań mięsnych nie należy stosować mięsa przetworzonego mielonego (w przypadku kotletów, pulpetów, gołąbków i sosu bolognese – mięso musi być zmielone na miejscu z całych sztuk mięsa). Należy stosować wysokiej jakości mięso świeże („Mięso świeże" oznacza mięso, mięso mielone i surowe wyroby mięsne, w tym pakowane próżniowo lub pakowane w atmosferze kontrolowanej, które nie zostały poddane żadnemu procesowi konserwującemu innemu niż schładzanie, mrożenie lub głębokie mrożenie.): wieprzowe, sporadycznie wołowina, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka.

12. Owoce mają być umyte, dostarczane w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu melon, arbuz. W celu ułatwienia spożycia dopuszczalne jest obranie, pozbawienie gniazd nasiennych i podzielenie na cząstki owoców cytrusowych i tropikalnych lub ziarnkowych.
13. Wykonawca serwuje pasztety, pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie własnego wyrobu. Niedopuszczalne jest zakupienie gotowych w/w produktów i podawanie jako własny wyrób.
14. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie bigosu, placków ziemniaczanych, parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, 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 głównie w drodze duszenia, bez wstępnego obsmażania, pieczenie w folii lub na grillu bez użycia tłuszczu. Smażenie na tłuszczu nie częściej niż 1 raz w dekadzie.
18. Do smażenia potraw dopuszcza się stosowanie wyłącznie rafinowanego oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek.
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 podawany jest owoc sezonowy, a poza sezonem owoce dostępne całorocznie (np. jabłka, gruszki, owoce cytrusowe), owoce mrożone albo owoce pasteryzowane w zalewie własnej lub w soku własnym bez dodatku cukrów (np. ananas, brzoskwinia); zamiennie warzywa: marchew, ogórek, kalarepka, rzodkiewki, buraczek ćwikłowy, seler naciowy, 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. Kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo pełnoziarniste, razowe, żytnie, wieloziarniste, orkiszowe, mieszane i pszenne.
26. 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.

VI. JADŁOSPISY

1. Zasady ogólne

1) Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
2) Dopuszcza się możliwość wprowadzenia cyklicznie powtarzających się jadłospisów, co ułatwi ocenę ilości marnowanej żywności.
3) Jadłospisy sporządza wykwalifikowany dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę.

4) Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z 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 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.
5) Jadłospisy muszą spełniać następujące wymagania wynikające z rozporządzenia, o którym mowa w punkcie poprzedzającym:

   a) w każdym tygodniu obu dekad: dwa obiady z porcją mięsa przygotowaną z mięsa świeżego, co najmniej jeden obiad z porcją ryby morskiej oraz co najmniej jeden obiad z potrawą przygotowaną na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych (zupa albo drugie danie);
   b) co najmniej dwie zupy w każdym tygodniu przygotowane na wywarze warzywnym;
   c) każdego dnia co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych (jogurt, napój jogurtowy, kefir, maślanka, mleko, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany), przy czym pierwszą porcję stanowi dodatek mleczny do śniadania, a drugą – podwieczorek na bazie mleka lub produktu mlecznego albo mleczny element drugiego dania; dla dzieci zgłoszonych jako niespożywające produktów odzwierzęcych lub z nietolerancją laktozy obie porcje mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych, wzbogaconymi co najmniej w wapń i witaminę B12;
   d) każdego dnia warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym w ujęciu całego dnia żywieniowego udział masowy warzyw musi być większy niż udział owoców; dodatek owocowy nie zastępuje dodatku warzywnego do obiadu;
   e) każdego dnia co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu i w obiedzie, przy czym w obiedzie może ją zastąpić porcja ziemniaków;
   f) każdego dnia co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub roślinne alternatywy mięsa;
   g) produkty mleczne, napoje roślinne oraz produkty zbożowe stosowane w żywieniu nie mogą zawierać więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia ani dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;
   h) zupy, sosy i potrawy sporządza się z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

6) W każdym dniu, w którym w ramach obiadu podawana jest porcja mięsa lub ryby, Wykonawca zapewnia dzieciom niespożywającym produktów odzwierzęcych alternatywną potrawę roślinną, przygotowaną w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych, o wartości energetycznej i odżywczej nie niższej niż potrawa podstawowa. W przypadku dzieci niespożywających żadnych produktów odzwierzęcych alternatywa obejmuje również zupę oraz podwieczorek w danym dniu. Alternatywa przysługuje dzieciom zgłoszonym przez rodziców lub opiekunów prawnych; zgłoszenie przekazuje Zamawiający, a Wykonawca uwzględnia je nie później niż od trzeciego dnia roboczego po przekazaniu. Alternatywną potrawę roślinną należy wskazać w jadłospisie dekadowym przy każdym dniu mięsnym i rybnym. Zapewnienie alternatywy roślinnej nie stanowi podstawy do podwyższenia dziennej stawki żywieniowej.
7) Gramatury określone w punkcie poniżej oznaczają wielkość porcji przygotowanej i dostarczonej w przeliczeniu na jedno dziecko, którą Wykonawca deklaruje w jadłospisie dekadowym. Wielkość porcji nakładanej na talerz jest dostosowywana indywidualnie do dziecka, a Wykonawca zapewnia możliwość uzyskania dokładki posiłku lub poszczególnych jego składników. Nałożenie dziecku mniejszej porcji na jego życzenie nie stanowi niezgodności z jadłospisem ani z niniejszym załącznikiem. Gramatury składników posiłków obiadowych, w przeliczeniu na jedno dziecko, kształtują się następująco:

   c) zupa: nie mniej niż 200 ml;
   d) drugie danie: ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – nie mniej niż 100 g; mięso lub ryba – nie mniej niż 75 g i nie więcej niż 100 g; surówka lub warzywo – nie mniej niż 50 g;
   e) owoc: nie mniej niż 80 g w porcji;
   f) napoje: nie mniej niż 100 ml jednorazowo na jedno dziecko.

8) Żywienie realizowane w placówce (śniadanie, zupa, podwieczorek, drugie danie, owoce) musi dostarczać co najmniej 70 %, a nie więcej niż 75 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla grupy dzieci żywionych w placówce. **Średnioważona norma dla Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu wynosi [1276 kcal na dziecko na dobę], co oznacza, że żywienie dostarczane przez Wykonawcę musi mieścić się średnio w ujęciu dekadowym w przedziale 893–957 kcal/dobę z 3 posiłków**
9) Wykonawca podaje w jadłospisie dekadowym wartość energetyczną poszczególnych posiłków oraz średnią dzienną wartość energetyczną dekady, zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 7 do SWZ.
10) Zamawiający przelicza wartość normy średnioważonej przy każdej istotnej zmianie struktury wieku dzieci przyjętych do placówki, nie rzadziej niż raz w roku szkolnym – w terminie do 30 września, a także w razie opublikowania przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy nowego wydania norm żywienia. Zaktualizowaną wartość Zamawiający przekazuje Wykonawcy na piśmie, a Wykonawca dostosowuje do niej jadłospisy w terminie 10 dni roboczych od jej otrzymania.
11) 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.**
12) **W jednym dniu w tygodniu w jadłospisie należy uwzględnić tkz. Zielony Dzień - dietę wyłącznie wegańską**
13) W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz **okazyjnie potrawy świąteczne**.
14) Żywieniu podlega grupa dzieci będących na dietach eliminacyjnych. W przypadku diety bezglutenowej Wykonawca zapewnia warunki wykluczające zanieczyszczenie krzyżowe glutenem na każdym etapie przygotowania, transportu i wydawania posiłku: wydzielone stanowisko lub wydzielony czas produkcji, osobny sprzęt i naczynia oznaczone w sposób trwały, osobne pojemniki transportowe oraz przeszkolenie personelu w zakresie pracy w środowisku bezglutenowym. Posiłki bezglutenowe przygotowuje się zgodnie z aktualnymi zasadami bezpiecznego przygotowania posiłków bezglutenowych, w szczególności wytycznymi Polskiego Stowarzyszenia Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla osób objętych wyżej wymienionymi dietami. 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.
15) Żywieniu może podlegać grupa osób, 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 Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając równocześnie nowy jadłospis.
    c) Nie zmieniał kolejności oraz czasu podawania poszczególnych dań, 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:

MENU PRZYKŁADOWE – DIETA OGÓLNA

1) Śniadanie:

Każde śniadanie winno składać się z kanapek i dodatku mlecznego: 3 razy w tygodniu zupy mlecznej na bazie kaszy, płatków, ryżu; 2 razy w tygodniu napój na bazie mleka (kakao, kawa zbożowa, mleko). W przypadku podawania zupy mlecznej, do kanapek należy podawać herbatę (owocową/ziołową), którą można dosłodzić miodem naturalnym.

Zabrania się stosowania słodzonych, przetworzonych płatków śniadaniowych.

Do kanapek należy podawać produkty o najniższym stopniu przetworzenia, zabrania się stosowania produktów wędzonych, czy posiadających substancje wypełniające (skrobi ziemniaczanej i kukurydzianej, białka sojowego, karogenu i fosforanów).

Kanapki powinny być serwowane z serem żółtym, serem twarogowym, warzywami, pastami warzywnymi, mięsno – warzywnymi lub z udziałem ryby, pastami na bazie nasion strączkowych, powidłami, miodem naturalnym, jajkiem, wędliną, twarożkiem (na bazie sera, dodatków takich jak warzywa, szczypior, nacie)**.** Do produkcji kanapek należy stosować:

a) wędliny chude - drobiowe, cielęce, wieprzowe: polędwica, szynka, schab,
b) pasztety wyłącznie własnej produkcji, pieczone (warzywne, na bazie strączków, z dodatkiem kasz i mięsne).

Składnikiem śniadań może być jajecznica smażona wyłącznie na rafinowanym rzepakowym lub oliwie z oliwek.

2) Zupa:

Zupy winny być sporządzane na wywarze warzywnym (co najmniej dwa razy w tygodniu) 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. Niedopuszczalne jest stosowanie octu do zakwaszania zup. Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane zupy.

3) Podwieczorek (deser/przekąska) serwowany razem z zupą:

Z naturalnych, nieprzetworzonych surowców. Zabrania się serwowania gotowych ciastek/słodyczy. Koktajle mleczno - owocowe z naturalnych owoców na bazie jogurtu greckiego lub maślanki, jogurty (naturalne lub z dodatkiem owoców przygotowane przez Wykonawcę, wsad owocowy przynajmniej 6,5 % owoców), soki wyciskane, jabłka pieczone w cieście, wypieki z dodatkiem pełnoziarnistej mąki, gofry, kasze z musem owocowym, ryż z jabłkami, sałatki owocowe, musy z owoców, budynie naturalne, kisiele naturalne z owoców, racuchy, twarożki z owocami, wafle ryżowe (z błonnikiem) i wielozbożowe z wyłączeniem pieczywa Wasa, z dodatkami (np. serkiem naturalnym, owocami), chrupki gryczane lub jaglane, kanapki z serem białym lub żółtym, warzywami, pastami warzywnymi, miodem, jajkiem, szynką, twarożkiem).

4) 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 ruskie, z mięsem, warzywami czy owocami. Mąki – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa

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, warzywami czy owocami, naleśniki z nadzieniem, 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. Do potraw przygotowywanych bez dodatku produktów odzwierzęcych nie stosować masła ani innych produktów odzwierzęcych. 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.

Do II dania powinny być podawane 2 porcje warzyw (np. 2 surówki, surówka + warzywa surowe lub gotowane)**.**

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 należy używać soli w minimalnych ilościach.

5) <u>Napoje</u>:

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 wyciskane owocowe i owocowo-warzywne, soki warzywne, napary owocowe (bez sztucznych aromatów, barwników i cukru).Napoje przygotowywane na miejscu (kompoty, napary owocowe i ziołowe, woda z dodatkami, koktajle) nie mogą zawierać więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia; preferowane jest podawanie wody. Nie dopuszcza się stosowania substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu

(WE) nr 1333/2008. Dosładzanie naparów miodem naturalnym jest dopuszczalne wyłącznie w granicach limitu, o którym mowa w zdaniu pierwszym. W jadłospisie dekadowym Wykonawca podaje dla każdego napoju rodzaj i ilość użytego środka słodzącego w przeliczeniu na porcję.

6) **Owoce:**

Serwowane z uwzględnieniem sezonowości. Owoce sezonowe: truskawki, maliny, porzeczki, czereśnie, wiśnie, nektaryny, brzoskwinie, jagody, gruszki, śliwki, jabłka. Owoce cytrusowe i inne owoce importowane.

Od dnia 1 września 2026 r. we wszystkich szkołach i przedszkolach obowiązuje 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197). Wprowadza ono m.in. obowiązek podawania co najmniej raz w tygodniu, w ramach obiadu, potrawy przygotowanej na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych, obowiązek podawania dwa razy w tygodniu porcji mięsa przygotowanej z mięsa świeżego oraz co najmniej raz w tygodniu porcji ryby, a także zmiany w komponowaniu posiłków i w wymaganiach dotyczących wartości energetycznej żywienia. Szczegółowe wymagania w tym zakresie określa rozdział VI niniejszego załącznika.

VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

1. Zamawiający wymaga, aby wykonawca zatrudnił niezbędną liczbę pracowników do świadczenia usługi, na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min. 2 etatów.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny wynikający z obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.
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 (w szczególności dotyczące funkcjonowania w środowisku bezglutenowym).
5. Personel wykonawcy winien posiadać zaświadczenia o niekaralności z Krajowego Rejestru Karnego oraz z Rejestru Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym.
6. 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 Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek 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. **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.**
4. **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**
5. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
6. 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. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
8. **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.**
9. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
10. 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 PRZEDSZKOLA NR 4 SŁOWICZY ZAKĄTEK 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

(14,00 zł + (B) …….) x 20790 + 86460,00 zł + (Kz) …..... zł = …..... PLN

w tym wartość podatku VAT wynosi: …… PLN

2) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 dziecko w Przedszkolu nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu:

Dzienna stawka żywieniowa = (Cena oferty brutto/20790 …… PLN

Bj = (Dzienna stawka żywieniowa – 14,00 zł) …… PLN

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 11 (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 PRZEDSZKOLA NR 4 SŁOWICZY ZAKĄTEK 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 P4/……/2026

Zawarta w dniu …… roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Przedszkolem nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (53-320), przy ul. Słowiczej 7-9, w imieniu i na rzecz której działa Beata Miturska - działa Dyrektor Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr …… z dnia ……r.

zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym**

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. Zamawiający deklaruje wykonanie umowy na poziomie co najmniej 1 % jej wartości brutto.
2. Strony ustalają czas trwania niniejszej umowy na 12 miesięcy kalendarzowych – począwszy od daty 2 stycznia 2027 r.

§ 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 dziecko w Przedszkolu nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu, wynosi **…… zł brutto, przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: ……. 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. Ceny jednostkowe brutto określone w ust. 1, będą niezmienne przez cały okres ważności niniejszej umowy.
5. Rozliczenie będzie następowało w PLN.
6. 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.
7. 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	8992459555
	Nazwa	Przedszkole nr 4 Słowiczy Zakątek
Podmiot3 Adres	KodKraju	PL
	Adres	ul. Słowicza 7-9 53-320 Wrocław
Podmiot3	**Rola**	8-JST - odbiorca

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.*

8. Za datę doręczenia faktury Zamawiającemu uznaje się dzień przydzielenia jej numeru identyfikującego w KSeF.

9. 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.
10. Niewywiązanie się z obowiązku wystawiania faktur zgodnie z zasadami KSeF może stanowić podstawę do wstrzymania płatności do czasu otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
11. Nie przewiduje się możliwości udzielania zaliczek.
12. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu.
13. 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),** złożonej ofercie oraz w niniejszej 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 14 listopada 2024 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach

§ 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 pracowników, w wymiarze minimum 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 podlega 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 podlega 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. 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 odstąpić od umowy 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 żywienia) łączącej obie Strony niniejszej umowy.
7. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia.
8. 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 odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienia od umowy przez Wykonawcę, jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości **2 %** 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 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

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 30 % 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/om.
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 dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

2. Zgodnie z art 455, ust 2 ustawy PZP, strony są uprawnione do dokonania zmian umowy, polegających na zwiększeniu zakresu świadczenia o łącznej wartości niższej niż 10% wartości pierwotnej umowy, a korekty te nie powodują zmiany ogólnego charakteru 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 P4/…../2026 z dnia …….

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

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

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	
ŚNIADANIE					
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, desery zimne itp.) – nie więcej niż 5 ºC w chwili rozpoczęcia wydawania
– dla zup na gorąco minimum 75 ºC
– dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 65 ºC
– dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80 ºC
Powyższych wymagań nie stosuje się do produktów niewymagających chłodzenia ani podgrzewania, w szczególności całych owoców, pieczywa oraz wody i napojów (w tym kompotu) podawanych w temperaturze otoczenia.

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

TRYB	GODZINA BADANIA	TEMPERATURA POSIŁKU osobno mierzona temperatura wewnątrz każdego składnika dania		
		ŚNIADANIE, PODWIECZOREK	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:

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

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

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

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

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ
PROJEKT UMOWY NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO

UMOWA NAJMU P4/……/2025

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

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Przedszkolem nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (53-320), przy ul. Słowiczej 7-9, w imieniu i na rzecz której działa Dyrektor Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek we Wrocławiu - Beata Miturska

zwanym w dalszej części umowy **Wynajmującym**

a

……..

zwanym w dalszej części umowy **Najemcą**

w wyniku dokonania przez Wynajmującego, wyboru Najemcy - jako Wykonawcy usługi żywienia na rzecz dzieci przedszkolnych uczęszczających do przedszkola Wynajmującego (w trybie zamówienia na usługi społeczne, przewidzianym ustawą 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, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokale użytkowe (wydawalnie) usytuowane we Wrocławiu, budynek A: 39 m^2 i budynek B: 63 $m^{2,}$ łącznie: 102 m^2 Przedszkola nr 4 Słowiczy Zakątek z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Słowiczej 7-9, wraz z wyposażeniem - zwanymi w dalszej części umowy Lokalami.
2. Przejęcie Lokali 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 Lokale oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku.
3. Najemca oświadcza, że Lokale, będą wykorzystywane wyłącznie w celu prowadzenia działalności, polegającej na przygotowaniu całodziennego wyżywienia w miejscu najmu na rzecz wychowanków w placówce Wynajmującego.
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do korzystania z wynajmowanych pomieszczeń wydawalni w budynkach A i B okazjonalnie, w zakresie uzgadnianym na bieżąco z Najemcą.

§ 2

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

    1) Zmieniać profil działalności w odniesieniu do Lokali;
    2) Podnajmować, poddzierżawiać lub oddawać Lokale w bezpłatne używanie osobom trzecim;
    3) Dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalach, 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 wynajmowanych Lokalach jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Najemca nie może przechowywać w wynajmowanych Lokalach produktów tytoniowych.
4. Najemca zobowiązuje się do korzystania z przedmiotu najmu wyłącznie w dni pracy przedszkola w godzinach od 6:30 – 17.00.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym używaniem Lokali, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę - to samo dotyczy wyposażenia Lokali.
2. Usterki w funkcjonowaniu wynajętych Lokali lub ich wyposażenia, Najemca zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.
3. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokale będą wymagały napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go o tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
4. 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.
5. Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę czystości wynajmowanych pomieszczeń.

§ 4

1. Sprzątanie wynajętych powierzchni leży po stronie Najemcy i powinno się odbywać każdego dnia, w którym odbywa się wydawanie zamówionych posiłków.
2. Prace porządkowe należy wykonywać we wskazanych pomieszczeniach zgodnie z wymaganiami określonymi w ust. 4, w sposób gwarantujący bezpieczeństwo pracownikom Najemcy Wynajmującego oraz dzieciom przebywającym w placówce Wynajmującego.
3. Należy okresowo (przynajmniej 1 raz w miesiącu), stosować środki udrażniające systemy kanalizacyjne urządzeń sanitarnych.
4. Zakres czynności i obowiązków osoby sprzątającej.

KUCHNIA		
1	*Mycie posadzek*	*po każdej dostawie posiłków oraz na koniec dnia*
2	*Mycie okien*	*wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)*
3	*Mycie parapetów*	*wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)*
4	*Opróżnianie i mycie kubłów na śmieci*	*co najmniej 1 x dziennie*
5	*Mycie i dezynfekcja sprzętów i urządzeń kuchennych*	*wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)*
6	*Mycie kaloryferów*	*wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)*
7	*Zwalczanie insektów i gryzoni*	*co najmniej 1 x miesiąc*
8	*Mycie okapu*	*nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu*
9	*Usuwanie pajęczyn*	*wg potrzeb*
10	*Czyszczenie lamp*	*wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)*
11	*Czyszczenie wycieraczek i mat*	*co najmniej 1 x dziennie*
12	*Mycie drzwi*	*wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)*

UWAGA: Każdorazowo użyte określenie „wg potrzeb" oznacza, że zamawiający nie określa częstotliwości wykonania tych czynności, ale zastrzega, że Najemca będzie utrzymywać czystość tych powierzchni na bieżąco, tzn. wykona każdorazowo o ile zaistnieje taka konieczność aby utrzymać czystość.

5. Do wykonywania czynności sprzątania wykorzystywane mogą być wyłącznie środki dostosowane do pielęgnacji wynajmowanych urządzeń, posiadające atesty i świadectwa dopuszczenia PZH.
6. Utrzymanie czystości powinno odbywać się przy pomocy środków renomowanych producentów. Wynajmujący dopuszcza możliwości stosowania środków na bazie chloru wyłącznie przy czyszczeniu posadzek. Przy czyszczeniu innych powierzchni należy brać pod uwagę ich wrażliwość na substancje wchodzące w skład stosowanych środków czyszczących.
7. W przypadku użycia środków chemicznych, które doprowadzą do uszkodzenia powierzchni sprzątanych (podłóg, mebli i sprzętu) Wynajmujący dochodzić będzie odszkodowania, na zasadach ogólnych, od Najemcy.
8. Najemca zapewnia niezbędny sprzęt do wykonania zamówienia we własnym zakresie. Wynajmujący udostępni pomieszczenie do jego składowania i przechowywania.
9. Najemca zapewni swoim pracownikom przeszkolenie bhp oraz HACCP, niezbędne środki ochrony osobistej oraz odzież ochronną.

10. Najemca zapewni swoim pracownikom przeszkolenie dotyczące obsługi sprzętu i urządzeń wykorzystywanych przy realizacji zamówienia.

§ 5

1. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Lokale wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym – na podstawie protokołu, o którym mowa w § 1 ust. 2. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
2. Jeżeli po zakończeniu najmu Lokale i/lub ich wyposażenie będą zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, określone w ust. 1, 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.
3. Postanowienie ust. 2 nie ma zastosowania, jeżeli Lokale i/lub ich wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł temu zapobiec.
4. Na zabezpieczenie roszczeń Wynajmującego z tytułu najmu Lokalu i wyposażenia, o którym mowa w ust. 1 i ust 2, Najemca wpłaci w dniu sporządzenia protokołu zdawczo - odbiorczego kaucję zwrotną w wysokości 5.000,00 zł
5. Zwrot kaucji nastąpi w wysokości 100% w terminie 14 dni od daty rozwiązania lub wygaśnięcia umowy, pod warunkiem, że lokal wraz z wyposażeniem będzie zwrócony w stanie niepogorszonym.

§ 6

1. Z tytułu najmu i zużytych nośników energii Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 7860,00 zł brutto, w tym 23 % podatku VAT.
2. W miesiącu wakacyjnym, w którym Przedszkole jest nieczynne, Wykonawca nie będzie ponosił kosztów, o których mowa w ust. 1.
3. O ile w miesiącu wakacyjnym, w którym Przedszkole funkcjonuje, ze względu na niską frekwencję dzieci, czynny będzie tylko jeden budynek (A lub B), czynsz będzie pobierany w wysokości 50%.
4. Koszt ewentualnego podatku od nieruchomości obciąża Najemcę.
5. Czynsz oraz opłaty, o których mowa w ust. 1 będą płatne z góry przelewem, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 14 dni od daty wystawienia faktury, za miesiąc bieżący.
6. Z tytułu płatności czynszu oraz kaucji, strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności wynikających z niniejszej umowy oraz umowy na świadczenie usługi żywienia, zawartej z Najemcą.
7. Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę żywienia na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępnia do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.
8. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie (energia elektryczna, gaz ziemny, woda + ścieki, ciepło systemowe, wywóz śmieci). O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.

§ 7

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 6, Wynajmującemu przysługują za czas opóźnienia odsetki w wysokości ustawowej za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.
2. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia. W takim przypadku Wynajmujący uprzedzi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin do zapłaty należnego czynszu.

§ 8

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. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonywania okresowych przeglądów:

    1) Stanu technicznego (szczelności) instalacji gazowej;
    2) Pomiar rezystancji izolacji obwodów elektrycznych w wydawalniach A i B;
    3) Pomiar skuteczności ochrony przeciwporażeniowej;
    4) Badania w zakresie mikrobiologii i fizykochemii wody w wydawalniach A i B;

    a także innych, nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich, związanych z tym kosztów.

3. O ile Wykonawca nie zrealizuje obowiązków, o których mowa w ust 2. Zamawiający wykona przedmiotowe inspekcje na własny koszt a następnie obciąży Wykonawcę kosztami ich Wykonania – zapis § 6, ust 6 stosuje się odpowiednio.
4. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanych Lokalach.
5. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie Lokali, a stanowiące własność Wynajmującego.
6. 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.
7. Wynajmujący zastrzega, że kontakt z dziećmi na terenie placówki mogą mieć wyłącznie osoby, które nie figurują w Rejestrze sprawców przestępstw na tle seksualnym.
8. 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

§ 9

1. Umowę obowiązuje od dnia 2 stycznia 2027 r. do dnia 31 grudnia 2027 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. W przypadku rozwiązania umowy na usługę żywienia łączącej strony niniejszej umowy, umowa najmu ulega rozwiązaniu w tym samym terminie.

§ 10

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

§ 11

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

§ 12

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

§ 13

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

WYNAJMUJĄCY NAJEMCA

Załącznik nr 1 do Umowy Najmu nr **P4/……/2026**, z dnia …… r.

PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY WYPOSAŻENIA WĘZŁA ŻYWIENIOWEGO W BUDYNKU PRZEDSZKOLA NR 4 SŁOWICZY ZAKĄTEK WE WROCŁAWIU PRZY UL. SŁOWICZEJ 7-9

W dniu …… roku w obecności przedstawicieli Wynajmującego:

Beata Miturska - Dyrektor

oraz Najemcy

…….

Nastąpiło przekazanie pomieszczenia kuchni przedszkolnej oraz stołówki wraz ze znajdującym się tam wyposażeniem:

KUCHNIA

	RODZAJ SPRZĘTU	ILOŚĆ [SZT]
1.	Mikrofalówka AMICA	2
2.	Zmywarka	2
3.	Lodówka	2
4.	Taboret elektryczny	1
5.	Taboret gazowy	1
6.	Bemar elektr.6-cio wkładowy (+ wkłady 6 szt)	2
7.	Talerz deserowy	221
8.	Talerz płytki	200
9.	Talerz głęboki	254
10.	Miseczki	181
11.	Szklanki z uchem	86
12.	Kubki białe	185
13.	Łyżeczki	224
14.	Łyżki	218
15.	Widelce	232
16.	Noże	30
17.	Wiaderka do zup	10
18.	Chochelka do zup	13
19.	Chochla duża	7
20.	Łopatka metalowa	3
21.	Łopatka drewniana	1
22.	Noże kuchenne duże	3
23.	Szczypce do mięsa	10
24.	Gałkownice	4
25.	Tace plastikowe różne	17
26.	Garnki 30l	4
27.	Garnki 20l	2
28.	Garnki 10l	1
29.	Tłuczek do ziemniaków	1
30.	Miski metalowe różne	45
31.	Łyżka cedzak	1
32.	Łycha	2
33.	Szpikulec metalowy	1

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 USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ PRZEDSZKOLA NR 4 SŁOWICZY ZAKĄTEK 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. Na potwierdzenie powyższych kwalifikacji osoba ta przygotowała jadłospisy dekadowe podlegające ocenie zgodnie z zapisami Rozdziału XI SWZ i Załącznika nr 7 do SWZ.

.....
miejscowość, data

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

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ
WZÓR JADŁOSPISU DEKADOWEGO

....., dnia.....
(Miejscowość, data)

…….

…….

……..
(Dane wykonawcy)

PRZEDSZKOLE NR 4 SŁOWICZY ZAKĄTEK WE WROCŁAWIU

ul. Słowicza 7-9
53-320 Wrocław

JADŁOSPISY

Jadłospisy należy rozpisać według poniższego wzoru, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. 2026 poz. 197) oraz z wymaganiami Załącznika nr 1 do SWZ, w dwóch oddzielnych wersjach: 10 dni wiosenno-letnich i 10 dni jesienno-zimowych. W każdej dekadzie należy osobno oznaczyć pierwszy i drugi tydzień żywieniowy. Opisy potraw i ich skład muszą umożliwiać weryfikację zgodności z wymaganiami dotyczącymi tygodniowej częstotliwości podawania mięsa, ryb, potraw na bazie nasion roślin strączkowych oraz zup na wywarze warzywnym.
Dla każdej potrawy i każdego elementu posiłku należy wskazać występujące w nich substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, wymienione w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Informacje należy zamieścić w kolumnie „Dokładny opis dania “, z jednoznacznym przypisaniem alergenów do danej potrawy.
Dla każdego dnia należy podać wartość energetyczną poszczególnych posiłków oraz sumę energii dnia, a dla każdej dekady - średnią dzienną wartość energetyczną i jej udział procentowy w normie średnioważonej wskazanej w Załączniku nr 1 do SWZ.
W dniach, w których w ramach obiadu podawana jest porcja mięsa lub ryby, należy wskazać alternatywną potrawę roślinną dla dzieci niespożywających produktów odzwierzęcych.

I DEKADA - WIOSENNO-LETNIA / **II DEKADA** - JESIENNO-ZIMOWA

DZIEŃ 1	**Opis dania** Dokładny opis dania, z obowiązkowym zaznaczeniem alergenów dla każdej potrawy	**Skład** gramatura poszczególnych składników na jedną porcję	**Wartość energetyczna** elementów obiadu (kcal) oraz suma energii całego obiadu
Śniadanie	*Wskazać rodzaj pieczywa oraz dodatek mleczny (zupa mleczna albo napój na bazie mleka)*		
Owoce/ Warzywa		*Podać gramaturę warzyw i owoców - udział warzyw w ciągu dnia musi być większy niż udział owoców*	
Zupa	*W opisie należy podać rodzaj wywaru na jakim gotowana jest zupa oraz informację o tym, czy została zabielona i jakiego produktu do tego użyto (pochodzenia roślinnego czy odzwierzęcego)*		
Podwieczorek	*Wskazać, czy podwieczorek stanowi drugą dzienną porcję mleka lub produktu mlecznego; przy jogurtach i twarożkach własnego wyrobu podać wsad owocowy*		
II Danie	*Przy potrawie strączkowej wskazać rodzaj nasion i brak produktów odzwierzęcych*		

	Przy daniu mięsnym wskazać formę (sztuka / mielone na miejscu) *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* *W dniu mięsnym i rybnym wskazać alternatywną potrawę roślinną dla dzieci niespożywających produktów odzwierzęcych*		
Surówka	*Przy stosowaniu oliwy lub olejów – podać ich rodzaj*		
Napój	*Należy podać nazwę napoju*	*surowce + dodaną ilość cukru na porcję*	
		SUMA ENERGII DNIA:	*…… kcal*
ŚREDNIA DZIENNA WARTOŚĆ ENERGETYCZNA DEKADY: *…… kcal, co stanowi …… % normy średnioważonej wskazanej w Załączniku nr 1 do SWZ.*			

.....
podpis dietetyka

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

ZAŁĄCZNIK NR 8 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 ludzkiego 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

ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SWZ

WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU, KTÓRE BĘDĄ WYKORZYSTYWANE PRZY REALIZACJI PRZEDMIOTOWEGO ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór wykonawcy usług żywienia na rzecz Przedszkola nr 4 „Słowiczy Zakątek" we Wrocławiu, oświadczam, że niżej wymieniony pojazd będzie wykorzystywany do dowozu posiłków do siedziby Zamawiającego.

1. Marka ……
2. Model ……
3. Rok produkcji ……..
4. Nr rejestracyjny ……..….
5. Typ napędu (wybrać właściwy):
   - napęd elektryczny lub na gaz ziemny CNG lub LNG
   - napęd hybrydowy lub na gaz LPG
   - napęd benzynowy lub na olej napędowy (norma emisji spalin EURO 6c)
   - inny rodzaj napędu (w tym benzyna i olej napędowy z inną normą EURO niż 6c)
6. Dysponowanie: własność/leasing/udostępniony przez inny podmiot*
7. Podstawa udostępnienia**: ……
8. Do niniejszego wykazu załączam kopię decyzji właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, polegającej na wpisie wyżej wymienionego środka transportu, do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

.....
miejscowość, data

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

* niepotrzebne skreślić
** załączyć dokument o którym mowa w Rozdziale X, ust 3 SWZ,