

**GMINA WROCŁAW**  
**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 44**  
**im. Jana III Sobieskiego we Wrocławiu**  
**ul. Wilanowska 31**  
**51-206 Wrocław**  
<https://sp44-wroclaw.edupage.org>

---

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**NA**

**WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ  
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 44 WE WROCŁAWIU**

**ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE**

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

**TRYB PODSTAWOWY**

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

**CPV 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych**

---

Zatwierdził: Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 44 we Wrocławiu – Urszula Krasoń

**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 2024 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
- 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. Wymagania dotyczące wadium
- XXIII. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego
- XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy
- XXV. 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. Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych - Załącznik nr 9
- X. Zalecenia zdrowego żywienia - Załącznik nr 10
- XI. Zasady bezpiecznego przygotowania posiłków bezglutenowych - Załącznik nr 11

## **I. Nazwa oraz adres zamawiającego**

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551 - Szkoła Podstawowa nr 44 im. Jana III Sobieskiego we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (51-206), przy ul. Wilanowskiej 31, w imieniu której działa Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 44 we Wrocławiu.
2. Numer telefonu: 71 798 68 86
3. Adres poczty elektronicznej: [sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl)
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-7bcde934-bd5e-48fc-9f36-d688a2e04e04>

## **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 postępowaniem o udzielenie zamówienia, będą udostępniane na stronie internetowej prowadzonego postępowania, określonej w Rozdziale I, ust 4 SWZ.
2. Numer ogłoszenia (BZP): 2024/BZP 00620391/01
3. Identyfikator postępowania: ocds-148610-7bcde934-bd5e-48fc-9f36-d688a2e04e04

## **III. Tryb udzielenia zamówienia**

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

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

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

## **V. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi żywienia zbiorowego uczniów, w Szkole Podstawowej nr 44 we Wrocławiu (51-206), przy ul. Wilanowskiej 31, w miejscu nauki, polegającej na przygotowaniu i wydawaniu żywienia (**obiad - diety standardowe, eliminacyjne i specjalistyczne: bezglutenowe**) dla średnio **410 uczniów** dziennie przebywających, na co dzień w placówce Zamawiającego.
2. Szacowana ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie **77490**. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczniów w poszczególnych dniach. Minimalna, dzienna ilość obiadów, do dowozu których Wykonawca jest zobowiązany wynosi **10 zestawów**.
3. **Zamawiający wymaga, aby cały posiłek był przygotowany i wydany w siedzibie Zamawiającego. Zamawiający nie wyraża zgody na dowożenie i wydawanie jakichkolwiek części posiłków, przygotowanych poza wynajętym blokiem żywieniowym.**

4. **Wykonawca zobowiązany jest uzyskać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą wynajęty blok żywieniowy do świadczenia usługi w zakresie wymaganym w SWZ.**
5. **Ewentualny koszt przystosowania Lokalu do wymogów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego leży po stronie Najemcy.**
6. W celu realizacji zamówienia, zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Wynajęte pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne i sanitarne, należy je natomiast doposażyć w sprzęt kuchenny oraz wyposażenie stołówki niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia. Wynajmowane są wyłącznie pomieszczenia określone we wzorze Umowy Najmu – stanowiącym, Załącznik nr 5 do SWZ. Wzór umowy zawiera wartości czynszu za najem.
7. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w **Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego** - stanowiących **Załącznik nr 1 do SWZ**.
8. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4 do SWZ**.
9. Ze względu na charakter zamówienia i związaną z nim odpowiedzialność Zamawiający nie wyraża zgody na realizację kluczowych części zamówienia za pośrednictwem podwykonawców. Kluczową częścią zamówienia jest cały proces przygotowania posiłku, począwszy od przygotowania produktów spożywczych, ich gastronomiczną obróbkę i wydanie personelowi Zamawiającego. Podwykonawstwu mogą podlegać dostawy produktów spożywczych niezbędnych do przygotowania posiłków.
10. 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. 3 etatów, którzy na miejscu 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 i stołówce.

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

2. Przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu „Wykaz pracowników świadczących usługi”. Wykaz ten powinien zawierać w szczególności:
  - 1) Dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie;
  - 2) Datę złożenia oświadczenia;
  - 3) Wskazanie, że objęte wezwaniem osoby wykonują czynności na podstawie umowy o pracę, wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu;
  - 4) Podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy

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

3. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie dłuższym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu poświadczone za zgodność z oryginałem kopie umów o pracę, zawartych przez Wykonawcę, z pracownikami wymienionymi w Wykazie, o którym mowa w pkt 2. Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
4. Nieprzedłożenie przez wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z pracownikami świadczącymi pracę, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
5. Za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne w wysokości określonej w projekcie umowy na wykonywanie zamówienia publicznego stanowiącej **Załącznik nr 4 do SWZ**.
6. Dodatkowo, Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących, wskazane w pkt. 2, czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - 1) Żądania innych oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, w tym oświadczenia zatrudnionego pracownika oraz oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
  - 2) Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  - 3) Przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
  - 4) Przedłożenia przez wykonawcę **zaświadczenia właściwego oddziału ZUS**, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
  - 5) Przedłożenia poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę **kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ogólnego rozporządzenia o *ochronie danych osobowych*. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

## **VII. Termin wykonania zamówienia**

Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 12 miesięcy kalendarzowych, począwszy od stycznia 2025 r. - posiłki muszą być przygotowywane i wydawane codziennie, przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku. Usługa nie będzie świadczona w okresie wakacji, ferii zimowych, świąt oraz innych dni wolnych od zajęć.

## 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. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania 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 zdolności ekonomicznej lub finansowej** - Wykonawca spełni warunek, jeżeli udowodni, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 2000000,00 złotych;
  - 2) **Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej:**
    - a) Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał należycie lub wykonuje przez okres obejmujący przynajmniej 1 rok szkolny lub co najmniej 10 miesięcy – min. 2 usługi związane z realizacją wyżywienia dla min. 350 uczniów szkół podstawowych (w ramach pojedynczego zamówienia).

- b) Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że będzie dysponował co najmniej 1 osobą, posiadającą minimum 1 rok stażu zawodowego w pracy na stanowisku dietetyka lub specjalisty do spraw żywienia, która:
- odbyła studia wyższe na kierunku dietetyka i uzyskała tytuł zawodowy magistra, magistra inżyniera lub
  - rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 studia wyższe o specjalności dietetyka obejmującą co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskała tytuł magistra lub
  - rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 roku studia wyższe na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskała tytułu magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku
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. DOKUMENTY, KTÓRE ZAŁĄCZA KAŻDY WYKONAWCA, W SKŁADANEJ PRZEZ SIEBIE OFERCIE**

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



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

Oświadczenie to nie jest podmiotowym środkiem dowodowym - potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz wstępne spełnianie warunków udziału w postępowaniu, odpowiednio na dzień składania ofert i stanowi dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji.

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

- 2) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej - **wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego**, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – **Załącznik nr 6 do SWZ**.

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

- 1) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności ekonomicznej i finansowej – Wykonawca złoży dokument potwierdzający, że jest on ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 2000000,00 złotych
- 2) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej – Wykonawca złoży **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



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 uczniów szkół podstawowych (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**

**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 osobę do kontaktu z Wykonawcami – Karolina Początek

#### **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 3 stycznia 2025 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 ofertą, 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 postępowania.

#### **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 dokument elektroniczny (w oryginale) - **Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia** - wzór wykazu stanowi **Załącznik nr 6 do SWZ**.
  - 4) Do oferty należy załączyć **przedmiotowe środki dowodowe** wymienione w Rozdziale XI SWZ.
  - 5) 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, 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 upoważnionego.
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), Opatrzanie pliku skompresowanego zawierającego wszystkie wymagane dokumenty, kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzaniem 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 5 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 zasoby dotyczące posiadania zdolności ekonomicznej lub finansowej, 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 ekonomicznej i finansowej (o której mowa w Rozdziale IX, ust 1 pkt 1 SWZ) oraz 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 o udzielenie 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 5 grudnia 2024 r, do godz. 8.00. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
6. System sprawdza, czy składane 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 5 grudnia 2024 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 postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania 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 postępowania.

#### **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 całości posiłków w wynajętym bloku żywieniowym, zgodnie z przedstawionymi i zatwierdzonymi jadłospisami oraz wydanie ich w stołówce Szkoły Podstawowej nr 44 we Wrocławiu.
  - 2) **Zapewnienia obsługi, do przygotowania i wydawania posiłków** - niezbędną liczbę osób, zatrudnionych na podstawie umowy o pracę (w wymiarze min. 3 etatów).
  - 3) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień;
  - 4) Czynności porcjowania i wydawania posiłków;
  - 5) Czynności mycia i wyparzania naczyń oraz odbioru resztek żywieniowych do utylizacji (raz dziennie);
  - 6) Czynności sprzątania pomieszczenia bloku żywieniowego w tym usuwania odpadów.
  - 7) Udostępniania szklanej zastawy stołowej – (elementy nieuszkodzone: bez pęknięć, wyszczerbień) wraz z kompletem sztućców; oraz wymiany uszkodzonych sztuk zastawy stołowej w trakcie jej użytkowania.
  - 8) Wyposażenia stołów w stołówce w niezbędną ilość serwetek – uzupełnianych w trybie ciągłym.
9. **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 12 września 2024 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2025 r, Zamawiający przeprowadzi procedurę mającą na celu ustalenie czy zaproponowana cena nie jest rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia - określoną w art. 224 ust. 1 ustawy PZP**
10. Cena oferty zostanie wyrażona w dwóch postaciach: ceny oferty brutto oraz ceny jednostkowej brutto, którą będzie dzienna stawka żywieniowa przypadająca na wyżywienie jednego ucznia:

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



gdzie:

A - dzienna wartość wsadu do kotła (pełny obiad) przypadająca na 1 ucznia, ustalona na podstawie art. 106 ustawy z 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe - **10,00 zł brutto**

SIP - szacowana ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia - na dzień składania ofert wynosi ona **77490**

Kn – wartość kosztu najmu pomieszczeń w skali całego zamówienia. Na dzień składania ofert wynosi on **69750,00 zł** (czynsz najemny).

**Oprócz czynszu najemnego, wykonawca będzie ponosił koszty zużytych nośników energii (gaz ziemny, woda), ustalone na podstawie wskazań liczników o których jest mowa w projekcie umowy najmu stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ. Mają być one ujęte w części B ceny oferty brutto**

**Najemca zobowiązany jest zawrzeć umowę na dostawę energii elektrycznej z podmiotem realizującym takowe dostawy i rozliczać się za zużytą energię wg. wskazań istniejącego licznika. Średnia miesięczna zużycia, wynosi 2000,00 zł brutto**

**Gaz ziemny rozliczany wg wskazań licznika, na podstawie których dostawca gazu ziemnego przesyła fakturę rozliczeniową - średnia miesięczna zużycia od października 2023 do października 2024, wynosi 4461,53 zł brutto. Ciepła i zimna woda wg odczytów wodomierza dostarczonych ostatniego dnia miesiąca przez najemcę – średnia miesięczna zużycia wynosi 2000,00 zł**

**Kz – ustalana przez Wykonawcę wartość kosztów zatrudnienia odpowiedniej liczby osób, na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min. 3 etatów w skali całego zamówienia. Wartość ta ma odzwierciedlać wyłącznie wielkość pensji brutto zatrudnionych pracowników. Koszty zatrudnienia leżące po stronie pracodawcy (w tym urlopu pracowniczego) mają być ujęte w części B ceny oferty brutto**

- 2) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jednego ucznia w Szkole Podstawowej nr 44 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 – 10,00 zł**

**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) - 70 %**

**Kadra – 20 %**

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. 70, otrzymają oferty, zawierające najwyżej ocenione jadłospisy dekadowe, o których mowa w Rozdziale XI SWZ - ocenie punktowej w siedmiu kategoriach podlegać będą następujące parametry jadłospisów:

Lp.	Parametr punktowany	Ilość punktów
1	Zawartość - <b>10 różnorodnych zup</b> , niepowtarzających się w <u>jednej dekadzie</u> , z podaniem sposobu przygotowanie zupy - wywar mięsny lub wywar jarski, <i>z uwzględnieniem zmieniających się w ramach pół roku warzyw, aktualnie dostępnych w handlu.</i>	0 lub 10 pkt
2	Zawartość - <b>4 różnorodne ryby morskie</b> (z podaniem nazwy własnej ryby), niepowtarzające się w kolejnych tygodniach <u>obu dekad.</u>	0 lub 10 pkt
3	Zawartość - <b>8 różnorodnych dań jarskich</b> (pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem – każde co najmniej 1 x na dwie dekady), niepowtarzających się w kolejnych tygodniach <u>obu dekad.</u> W tym minimum trzy dania wytrawne, przygotowane z wykorzystaniem nasion roślin strączkowych.	0 lub 10 pkt
4	Zawartość - <b>5 różnorodnych dań mięsnych (sztuka mięsa)</b> , niepowtarzających się w kolejnych tygodniach <u>obu dekad.</u>	0 lub 10 pkt
5	Zawartość - <b>3 różnorodne dania półmięsne</b> , niepowtarzające się w kolejnych tygodniach <u>obu dekad.</u>	0 lub 10 pkt
6	Zawartość - <b>4 różnorodne kasze w II-gich daniach</b> , w tym minimum jedna kasza pełnoziarnista - niepowtarzające się w kolejnych tygodniach <u>obu dekad.</u>	0 lub 10 pkt
7	Zawartość - <b>10 różnorodnych sałatek / surówek</b> z minimum 2 składników (warzyw lub owoców), niepowtarzających się w kolejno występujących po sobie tygodniach <u>dekady</u> , <i>z uwzględnieniem zmieniających się w ramach pół roku owoców i warzyw, aktualnie dostępnych w handlu.</i> Za składnik sałatki/surówki nie zostaną uznane same nacie, pestki, ziarna, dipy i sosy ani ich składniki - mogą one co najwyżej stanowić jeden z elementów dania.	0 lub 10 pkt

Uzyskane w ten sposób punkty zostaną podstawione do poniższego wzoru:

$$J = \frac{\text{Suma punktów za Jakość badanej oferty}}{\text{Max. możliwa do uzyskania suma punktów za Jakość}} \times 70 \text{ pkt}$$

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

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

Wartość przyznanych punktów zostanie przemnożona przez wartość procentową kryterium.

5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
7. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku bez zaokrągleń. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w SWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
9. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takiej ofercie, wykonawca ma obowiązek:
- 1) Poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) Wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) Wskazania wartości usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) Wskazania stawki podatku od towarów i usług, którą zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

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

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

#### **XXII. Wymagania dotyczące wadium**

1. Zamawiający żąda od wykonawców wniesienia wadium.
2. Wadium wynosi 15000,00 PLN.

3. Wadium może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
  - 1) Pieniądzu
  - 2) Gwarancjach bankowych;
  - 3) Gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 4) Poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. O utworzeniu polskiej agencji rozwoju przedsiębiorczości (dz. U. Z 2020 r. Poz. 299).
4. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy zamawiającego **16 1020 5226 0000 6402 0418 6987**. W tytule przelewu należy wpisać: WADIUM – WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SP NR 44 WE WROCŁAWIU
5. Wadium wnoszone w pieniądzu należy bezwzględnie wnieść przed upływem terminu na składanie ofert (rachunek Zamawiającego musi być uznany kwotą wadium przed tym terminem)
6. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w pkt. 3, Wykonawca przekazuje zamawiającemu ORYGINAŁ gwarancji lub poręczenia, W FORMIE ELEKTRONICZNEJ - w składanej ofercie.
7. Wadium wniesione w formie gwarancji i poręczeń musi spełniać co najmniej poniższe warunki:
  - 1) Musi obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 98 ust.6 ustawy PZP;
  - 2) Z jego treści powinno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta;
  - 3) Powinno być **nieodwołalne i bezwarunkowe oraz płatne na pierwsze żądanie;**
  - 4) Musi obejmować cały okres związania ofertą, począwszy od dnia, w którym upływa termin składania ofert;
  - 5) **Nie może zawierać postanowień uzależniających jego dalsze obowiązywanie od zwrotu oryginału dokumentu** Gwarancyjnego do Gwaranta;
  - 6) W treści poręczenia lub gwarancji powinna znaleźć się nazwa oraz numer przedmiotowego postępowania;
  - 7) Beneficjentem poręczenia lub gwarancji jest Szkoła Podstawowa nr 44 we Wrocławiu;
8. Zamawiający dokona zwrotu wadium na zasadach określonych w art. 98 ust. 1-5 ustawy PZP
9. Wykonawca, którego oferta została wybrana, traci wadium wraz z odsetkami na rzecz Zamawiającego w przypadku, gdy:
  - 1) Odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
  - 2) Zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, którego oferta została wybrana.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 128 ust. 1 ustawy PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 ustawy PZP, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

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

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

1. Umowa powinna być podpisana w siedzibie Zamawiającego, w wyznaczonym przez niego terminie. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o terminie podpisania umowy.
2. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 PZP, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 2, jeżeli w postępowaniu 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 postępowanie.

### **XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy**

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

### **XXV. Klauzula informacyjna dla wykonawców dotycząca ochrony danych osobowych**

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje:
  - 1) Administratorem Twoich danych jest Szkoła Podstawowa nr 44 im. Jana III Sobieskiego we Wrocławiu, ul. Wilanowska 31, 51-206 Wrocław (dalej: **My**). Kontakt z nami możliwy jest pod adresem e-mail [sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl)
  - 2) Dane kontaktowe do naszego inspektora ochrony danych to: CORE Consulting, ul. Stary Rynek 80/82, 61-772 Poznań lub [inspektor@coreconsulting.pl](mailto: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 innych pracowników lub przedstawicieli Twojej firmy, które zdecydowałeś się tam zawrzeć.
- 5) Podstawą prawną przetwarzania Twoich danych jest realizacja obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, tj. obowiązek prowadzenia postępowania zgodnie z regulacjami Prawa zamówień publicznych (art. 6 ust. 1 lit. b RODO), a w przypadku zawarcia umowy podstawą prawną przetwarzania będzie właśnie konieczność przetwarzania danych w celu realizacji umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO).
- 6) Podanie danych jest dobrowolne, lecz niezbędne do uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 7) Dane przetwarzamy w czasie trwania postępowania przetargowego oraz przez okres kolejnych 4 lat od dnia zakończenia postępowania. W przypadku zawarcia umowy, przez okres realizacji umowy, a także po jej wykonaniu – przez okres kolejnych 5 lat (na potrzeby rozliczalności z organem nadzorczym) i przez okres przedawnienia roszczeń.
- 8) Twoje dane nie będą podlegały profilowaniu, ani zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji.
- 9) Nie udostępniamy na własność Twoich danych żadnym podmiotom komercyjnym. Wiedz jednak, że podane przez Ciebie dane mogą być ujawnione:
  - a) Firmom utrzymującym i serwisującym nasze serwery informatyczne,
  - b) Kancelariom prawnym, które wspierają nas w obszarze bieżącej działalności,
  - c) Firmom obsługującym nas w obszarze IT, w tym serwisującym urządzenia wykorzystywane przez nas w bieżącej działalności,
  - d) Podmiotom utrzymującym oprogramowanie, z którego korzystamy w ramach bieżącej działalności,
  - e) Kurierom i poczcie polskiej – w związku z przesyłaną korespondencją.

Dodatkowo, Twoje dane osobowe w ramach wykonywanych przez nas zadań w obszarze sprawowania władzy publicznej i realizacji interesu publicznego, są również udostępniane innym jednostkom organizacyjnym w ramach naszej jednostki samorządu terytorialnego. Jeśli jesteś zainteresowany jakie są to podmioty napisz na adres naszej placówki: Szkoła Podstawowa nr 44 im. Jana III Sobieskiego we Wrocławiu, ul. Wilanowska 31, 51-206 Wrocław, bądź skontaktuj się za pośrednictwem e-mail [sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl)

- 10) Przysługują Ci następujące prawa, w zależności od podstawy przetwarzania Twoich danych:

a) Wypełnienie obowiązku prawnego (art. 6 ust. 1 lit. C RODO):

- 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 znajdą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;

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

11) Uprawnienia, o których mowa powyżej możesz wykonać poprzez kontakt pod adresem e-mail: [sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp044@wroclawskaedukacja.pl) lub listownie na adres: Szkoła Podstawowa nr 44 im. Jana III Sobieskiego we Wrocławiu, ul. Wilanowska 31, 51-206 Wrocław

12) Jeżeli uznasz, że w jakikolwiek sposób naruszyliśmy reguły przetwarzania Twoich danych osobowych to **masz prawo do złożenia skargi bezpośrednio do organu nadzoru** (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, e-mail: [iod@uodo.gov.pl](mailto:iod@uodo.gov.pl), [www.uodo.gov.pl](http://www.uodo.gov.pl)).

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

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



<b>ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ</b>
<b>SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – STANDARDY JAKOŚCIOWE</b>

**I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja wyżywienia dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 44 we Wrocławiu: przygotowanie i wydanie **obiadu - zupa, II danie, owoc, napój**
2. **Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawcy zapewnią odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający dopuszcza w tym zakresie możliwość korzystania z podwykonawstwa. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.**
3. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na dany dzień, najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonu. **Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przez planowanym wydaniem posiłku.**
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczniów. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Minimalna, dzienna liczba pakietów żywieniowych, do wydania których Wykonawca jest zobowiązany wynosi 10 zestawów.
5. **Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca.**
6. Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. **Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca.** Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Wymienione elementy zastawy muszą odpowiadać formą, deseniem, rozmiarem i ciężarem pozostałym w zestawie naczyń. Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych (wyjątek stanowi zaprowiantowanie wycieczkowe, gdzie dopuszcza się użycie plastikowych naczyń i sztućców, wykonanych z plastiku oznaczonego symbolem PP 5. Wykonawca zobowiązany jest dbać o jakość (niezniszczony, nieporysowany teflon, itp.) oraz czystość naczyń, w których będą dostarczane, przechowywane i wydawane produkty żywnościowe (dot. szczególnie pojemników z powłoką teflonową).
7. W przypadku wyjazdu uczniów poza siedzibę szkoły, Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant” oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanym wyjeździe, Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z tygodniowym wyprzedzeniem.
8. **Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w stołówce w serwetki i obrusy w niezbędnej ilości – w trybie bieżącym.**

**II. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

1. **Wykonawca zobowiązany jest przygotować cały obiad, w wynajętym mu na ten cel bloku żywieniowym, a następnie wydać go uczniom szkoły w stołówce Zamawiającego. Zamawiający nie wyraża zgody na dowożenie i wydawanie jakichkolwiek części posiłku, przygotowanych poza wynajętym blokiem żywieniowym.**
2. O ile produkty spożywcze, niezbędne do sporządzenia obiadów, będą nabywane i dowożone do siedziby Zamawiającego bezpośrednio przez Wykonawcę, powinny być one przewożone pojazdem dopuszczonym do takiego transportu, przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

**III. GODZINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Wydawanie posiłków w jadalni szkolnej odbywać się będzie zgodnie z harmonogramem aktywności dziecięcej w szkole.

**IV. PARAMETRY ŚWIADCZONYCH USŁUG**

1. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym, zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w*

*sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.*

2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zapewniając ich bezpieczeństwo zgodnie z normami HACCP. Przygotowując posiłki, Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: **ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.**
3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Ekspertów z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, zgodnie ze znowelizowanymi normami żywienia dla populacji Polski. Prace związane z nowelizacją norm realizowane były w ramach Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020 i dostosowane do grupy wiekowej 7 - 14 lat dla dziewcząt i chłopców.
4. W okresie wydawania obiadu, minimalna temperatura poszczególnych jego składowych wynosi:
  - a) Potrawy na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 5° C
  - b) Zupy na gorąco minimum 75° C
  - c) Gorące dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i desery gorące (budynie, suflety itp.) minimum 65° C
  - d) Napoje gorące (kawa, herbata) minimum 80° C
5. **Wydawanie posiłków, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych (co najmniej raz dziennie) oraz sprzątanie kuchni oraz stołówki będzie się odbywać, na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.**
6. Wykonawca odpowiada za:
  - 1) Dbłość o najwyższą jakość i smak posiłków i wydawanie ich o wyznaczonych godzinach
  - 2) Obecność na jadalni w czasie posiłków – nakładanie surówek, uzupełnianie napojów, sprzątanie na bieżąco stolików.
  - 3) Zebranie brudnych naczyń oraz uporządkowanie jadalni - każdorazowo po zakończonym posiłku.
  - 4) Odbiór resztek żywieniowych - w każdym dniu, w którym odbywa się żywienie.
7. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
8. **W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.**

## **V. SZCZEGÓŁOWE ZALECENIA CO DO JAKOŚCI UŻYTYCH SUROWCÓW**

1. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe, terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci - Załącznik nr 8 do SWZ.
3. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
4. Wykonawca nie będzie stosował produktów wysokoprzetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych – zgodnie z opisem znajdującym się w opracowaniu „Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych” przygotowanym przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym - Załącznik nr 9 do SWZ
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
6. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku,

parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja i inne) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna (za wyjątkiem diet bezmlecznych), ryby pangii, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych z mielonej ryby.

7. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w karton lub szkło (które ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
8. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
9. **Zupy muszą być gotowane na wywarze warzywnym - dopuszcza się wywar mięsno-warzywny w: rosole, żurku, barszczu białym kapuśniaku, grochówce i zupie fasolowej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusu z kurczaka).**
10. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie olejów tłoczonych na zimno, takich jak: olej rzepakowy, olej lniany, oliwa z oliwek, ale tylko i wyłącznie do potraw przygotowywanych i podawanych na zimno.
11. W przypadku dań mięsnych nie stosować mięsa przetworzonego - mielonego - (z wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese). Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, sporadycznie wołowina, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka.
12. Owoce mają być umyte, podawane w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu melon, arbuz. W celu ułatwienia spożycia dopuszczalne jest natomiast obranie, całego owocu, pozbawienie gniazd nasiennych i podzielenie na części owoców cytrusowych i tropikalnych lub ziarnkowych.
13. Pasztesy, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.
14. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie bigosu, kapusty przetworzonej termicznie (za wyjątkiem zup), placków ziemniaczanych, parówek lub kielbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych - jako dań obiadowych.
15. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek i boczniaków.
16. Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.
17. Wymaga się przygotowywania obiadów 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 masła klarowanego oraz oleju słonecznikowego i rzepakowego - rafinowanego.
19. Zamawiający zabrania stosowania oleju sojowego, zarówno tłoczonych na zimno, jak i rafinowanego.
20. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych. Codziennie owoc sezonowy, poza sezonem owoce np. z puszki ananas, brzoskwinia, zamiennie warzywa marchew, kalarepka, rzodkiewki, buraczek ćwikłowy, seler liściasty, papryka świeża.
21. Codziennie w skład obiadu powinna wchodzić świeża zielenina (natka pietruszki, koper, szczypior).
22. 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.
23. Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać mleka zagęszczonego w proszku, skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
24. 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.
25. Herbaty tylko owocowe z suszu i ziół. Nie jest dopuszczalne stosowanie herbaty czarnej ani owocowej aromatyzowanej.

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 częstkami / kawałkami surowych warzyw sezonowych, obranych i porcjowanych - gotowych do spożycia. Alternatywą mogą być również naturalnie kiszone warzywa.
27. W przypadku, gdy obiad składał się z dań bezmięśnych - podawanie na deser produktów słodkich np. rogalie maślane, bułki maślane / drożdżówki – jest niedozwolone.

## VI. JADŁOSPISY

### 1. Zasady ogólne

- 1) Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
- 2) 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 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz zalecenia Zamawiającego. Każdy dzień żywienia dzieci w danej porze roku winien być niepowtarzalny, każdorazowo inny jeden komplet.
- 5) Jadłospisy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - szczegółowo określone w Załączniku nr 10 do SWZ.
- 6) Wielkość porcji powinna być dostosowana indywidualnie do dziecka, z możliwością uzyskania dokładki posiłku lub poszczególnych jego składników. Każda porcja musi spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z norm żywienia oraz przepisów prawa.
- 7) Gramatury składników poszczególnych elementów obiadu kształtują się następująco:
  - a) zupa: gramatura minimalna 150 ml, maksymalna 250 ml;
  - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 200 gramów, w tym: ziemniaki, kasza, ryż - nie mniej niż 120 g, mięso, ryba - nie mniej niż 80 g, surówka/warzywo minimum 75 g, maksimum 150 g; samo danie mączne nie mniej niż 300 g;
  - c) owoc: min. 100 g jednorazowo, w porcji\*;
  - d) napoje: jednorazowo nie mniej niż 100 ml, maksymalnie 200 ml na jedno dziecko.

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

- 8) 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.
- 9) W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz **okazyjnie potrawy świąteczne**.
- 10) Żywieniu podlega grupa dzieci będących na dietach eliminacyjnych i specjalistycznych (bezglutenowych). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Posiłki bezglutenowe mają być przygotowane zgodnie z wymaganiami Załącznika nr 11 do SWZ oraz certyfikatu Menu bez glutenu - <https://menubezglutenu.pl>. 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.

11) Żywieniu może podlegać grupa uczniów, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest, aby Wykonawca:

- a) Bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków;
- b) W razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie powiadomił o tym fakcie Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 44 we Wrocławiu z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając równocześnie nowy jadłospis.
- c) Nie zmieniał kolejności oraz czasu podawania poszczególnych dań (np. Jeżeli na obiad pierwsza podawana jest zupa, a po określonym czasie drugie danie – to porządek ten powinien być przestrzegany w każdym dniu wydawania posiłków).

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

## 2. Menu przykładowe – rodzajowe

### UWAGA:

Wykonawca, przygotowując jadłospisy, może wykorzystać gotowe propozycje zawarte w dokumencie - „Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych” - przygotowanym przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersyteciem Medycznym – które zawarte są Załączniku nr 9 do SWZ. Należy mieć na uwadze, że zawarte tam są dobre praktyki w tym zakresie, jednakże mogą mieć one zastosowanie tylko wtedy, gdy nie są sprzeczne z niniejszą SWZ.

#### 1) Zupa:

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

#### 2) Drugie danie:

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

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

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

Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. 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 pangii, tilapii, ryby maślanej.

**Sosy** wyłącznie na bazie wywarów mięsnych i warzywnych. Niedopuszczalne jest stosowanie sosów instant w proszku lub koncentratów.

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

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

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

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

### 3) Napoje:

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

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

### 4) Owoce:

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

## VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

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

## VIII. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela rodziców dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 44 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 raportyienne. 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 odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Wrocławiu.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci i uczniów. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.



8. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
9. 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
10. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
11. 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.

**I. PRZEDMIOT OFERTY**

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznanego w trybie Zamówienia na usługi społeczne, na podstawie art. 359 pkt 2 - (w związku z art. 275 pkt 1 - tryb podstawowy) - ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w SWZ, na WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 44 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 .....	mięscowość .....
	tel.: .....	NIP .....	REGON .....
	e-mail: .....		
2	Pełna nazwa: .....		
	ulica .....	kod .....	mięscowość .....
	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

$(10,00 \text{ zł} + (B) \dots\dots) \times 77490 + 69750,00 \text{ zł} + (Kz) \dots\dots \text{ zł} = \dots\dots \text{ PLN}$

2) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 44 we Wrocławiu:

Dzienna stawka żywieniowa = (Cena oferty brutto/77490) \dots\dots PLN

Bj = (Dzienna stawka żywieniowa – 10,00 zł) \dots\dots 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 \dots\dots oraz adresem email \dots\dots
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. Oświadczamy, że co najmniej 30 % floty środków transportu, używanej do realizacji niniejszego zamówienia publicznego, będzie napędzane paliwem alternatywnym – w rozumieniu ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych, o ile liczba używanych do realizacji zamówienia pojazdów, wymusi stosowanie takiego napędu i paliw.
9. **Przed realizacją zamówienia, zobowiązujemy się uzyskać niezbędną decyzję wydaną przez właściwy organ inspekcji sanitarnej, dopuszczającą do eksploatacji, wynajęty na rzecz Wykonawcy blok żywieniowy, w którym będzie on przygotowywał posiłki dla wychowanków Zamawiającego. Decyzja musi dopuszczać możliwość przygotowywania posiłków bezglutenowych**
10. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
11. 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): \dots\dots
  - 3) Wartość towaru/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia) powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to \dots\dots zł netto.
12. Oświadczamy, że zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

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

13. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.\*\*\*

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_ \_\_\_\_ \_\_\_\_ r.

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

*\* niepotrzebne skreślić*

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

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

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

**ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ**

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

**I. POSTĘPOWANIE**

WYBÓR WYKONAWCY USŁUGI ŻYWIENIA NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 44 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 .....	mięscowość .....
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 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 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 udostępniających 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.

..... (miejsowość), 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**

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

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkołą Podstawowa nr 44 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (51-206), przy ul. Wilanowskiej 31, w imieniu i na rzecz której działa, Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 44 we Wrocławiu – Urszula Krasoń, na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr 256/II/JO/2024 r z dnia 02 września 2024r.

zwanym 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 zbiorowego w Szkole Podstawowej nr 44 we Wrocławiu, poprzez przygotowywanie i wydawanie obiadów, na rzecz uczniów, przebywających na co dzień w jednostce Zamawiającego - wg zasad określonych w SWZ, 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. Cały proces produkcyjny – począwszy od dostawy surowców a skończywszy na przyrządzeniu i wydaniu potraw musi odbywać się, w wynajętym na ten cel bloku żywieniowym, w budynku usytuowanym, przy ul. Wilanowskiej 31. Zamawiający nie wyraża zgody na dowożenie i wydawanie jakichkolwiek części posiłków, przygotowanych poza wynajętym blokiem żywieniowym.
3. Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawcy zapewnienia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.
4. Strony ustalają czas realizacji niniejszej umowy na 12 miesięcy kalendarzowych począwszy od 2 stycznia 2025 r. Obowiązek żywienia ulega zawieszeniu na okres miesiąca lipca i sierpnia 2025 r, ze względu na mającą wtedy miejsce przerwę wakacyjną.

**§ 2**

1. Strony umowy ustalają szacunkowe wynagrodzenie brutto za przedmiot niniejszej umowy na kwotę: ..... zł w tym należny podatek VAT. Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 44 we Wrocławiu wynosi ..... zł brutto przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: 10,00 zł brutto a koszt przygotowania dowozu i wydania posiłku wynosi .....zł brutto.
2. Rozliczenie z tytułu niniejszej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę posiłków wg cen jednostkowych brutto określonych w ust. 1.
3. Jako że o zakresie realizacji zamówienia decyduje frekwencja uczniów przez cały okres trwania umowy, Wykonawcy nie przysługuje 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 niezmiennie przez cały okres ważności niniejszej umowy.

5. 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 przestrzeni danego miesiąca.
6. Treść wystawionej faktury musi obejmować odrębnie wymienione pozycje i przy uwzględnieniu następujących danych:
  - 1) Koszt wsadu do kotła
  - 2) Koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku
  - 3) NABYWCA USŁUG jest GMINA WROCŁAW, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 8971383551
  - 4) ODBIORCA USŁUG jest SZKOŁA PODSTAWOWA NR 44 we Wrocławiu, ul. Wilanowska 31, 51-206 Wrocław
7. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.
8. Wykonawca może wystawić i przesłać fakturę, o której mowa w ust. 8, za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym.
9. 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.
2. Zamawiający oświadcza, że posiada Certyfikat STOŁÓWKA Z CERTYFIKATEM ZDROWEGO I RACJONALNEGO ŻYWIENIA, wydawany przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia, za utrzymywanie wysokich standardów żywienia, realizowanych we współpracy z wykonawcą usługi żywienia. Certyfikat jest ważny do grudnia 2024 r.

<https://www.kuzniazdrowychnawykow.org.pl/certyfikacja-z-zakresu-zdrowego-zywienia/>

3. Zamawiający oświadcza, że wystąpi do podmiotu realizującego program certyfikacji w imieniu Gminy Wrocław o prolongowanie ważności certyfikatu określonego w ust. 2.
4. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać zamówienie publiczne oraz współpracować z organem certyfikującym w taki sposób, aby możliwe było prolongowanie ważności certyfikatu.
5. Recertyfikacja zakończona uzyskaniem wymaganego dokumentu powinna się zakończyć do dnia 31 marca 2025 r.
6. Brak uzyskania certyfikatu, w określonym terminie, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, może być podstawą do odstąpienia od umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i obowiązku uiszczenia kary umownej, określonej w § 7, ust 1, pkt 7 umowy

### § 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 restauracyjnych, 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)
  - 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 28 grudnia 2023 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 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz. 1154).

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.
- 5) Realizację przedmiotu zamówienia, z użyciem floty środków transportu (co najmniej 30 %), napędzanej paliwem alternatywnym – w rozumieniu ustawy z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych - o ile liczba używanych do realizacji zamówienia pojazdów, wymusi stosowanie takiego napędu i paliw.

2. Zamawiający wymaga w okresie realizacji umowy, zatrudnienia przez Wykonawcę (na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy) niezbędnej liczby osób, w wymiarze min. 3 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 poświadczoną za zgodność z oryginałem kopie umów o pracę, zawartych przez wykonawcę z pracownikami wymienionymi w Wykazie, o którym mowa w ust. 3. Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

5. Dodatkowo, zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących, wskazane w ust. 2, czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

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

- 2) Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  - 3) Przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
  - 4) Przedłożenia przez wykonawcę zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
  - 5) Przedłożenia poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych pracowników, zgodnie z przepisami ogólnego rozporządzenia o *ochronie danych osobowych*. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji.
6. Nieprzedłożenie przez wykonawcę kopii umów zawartych przez wykonawcę z pracownikami świadczącymi pracę, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
  7. Za niedopełnienie wymogu zatrudniania pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości określonej w § 7, ust 1, pkt 8 umowy.

## § 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 zagrażać podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli zachodzi co najmniej jedna z następujących okoliczności:
  - 1) Dokonano zmiany umowy z naruszeniem art. 454 i art. 455 ustawy PZP,
  - 2) Wykonawca w chwili zawarcia umowy podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ustawy PZP
  - 3) Trybunał Sprawiedliwości Unii Europejskiej stwierdził, w ramach procedury przewidzianej w art. 258 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, że Rzeczpospolita Polska uchybiła zobowiązaniom, które ciążyą na niej na mocy Traktatów, dyrektywy 2014/24/UE, dyrektywy 2014/25/UE i dyrektywy 2009/81/WE, z uwagi na to, że zamawiający udzielił zamówienia z naruszeniem prawa Unii Europejskiej.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2 pkt 1, Zamawiający odstępuje od umowy w części, której zmiana dotyczy.
4. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 i 2, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
5. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, w szczególności:
  - 1) Trzykrotnego opóźnienia w wydaniu posiłków (przekraczającego 30 minut) w okresie trwania umowy
  - 2) Pięciokrotnego wydania posiłku przez Wykonawcę, niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, w okresie trwania umowy,
  - 3) Nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez właściwy organ inspekcji sanitarnej.
  - 4) W przypadku zaistnienia przesłanek o których mowa w § 3, ust. 5 umowy.
  - 5) W przypadku braku realizacji obowiązku, o którym mowa w § 5, ust. 1, pkt. 5) umowy.
  - 6) 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 za porozumieniem stron

## § 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne z tytułu:
  - 1) 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 **5 %** wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
  - 2) 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 na okresie realizacji Umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę poniżej liczby wymaganych Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę wskazanej przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
  - 3) W przypadku braku realizacji czynności reklamacyjnych (przyjmowanie zgłoszeń od rodziców związanych z jakością i standardem żywienia pod zadeklarowanym numerem telefonu lub braku reakcji na elektroniczną korespondencję w tym zakresie przesyłaną na zadeklarowany 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 20 % wartości wynagrodzenia określonego w § 2, ust 1 niniejszej umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

## § 8

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

## § 9

1. Na podstawie art. 455 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian do umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w formie pisemnej lub elektronicznej z podpisem elektronicznym z ważnym kwalifikowanym certyfikatem, dotyczących w szczególności:
  - 1) W każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego;

- 2) Zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy – w zakresie dostosowania postanowień umowy do zmiany przepisów prawa - w tym przypadku Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian również w formie dokumentowej.
  - 3) Zmian terminów realizacji umowy, o ile zmiana jest konieczna w celu prawidłowej realizacji umowy
  - 4) W przypadku wystąpienia siły wyższej (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne, zgony, klęski żywiołowe, strajki generalne lub lokalne, które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
  - 5) Wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u uczniów objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
2. Zgodnie z art 455, ust 2 ustawy PZP, 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 wynikać 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 z dnia .....

## PROTOKÓŁ KONTROLI POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH – wersja uproszczona

Data: .....

Placówka edukacyjna: .....

Adres: .....

Wykonawca (firma cateringowa obsługująca placówkę): .....

Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy: .....

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

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

Uwagi:

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

- BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:

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

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

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

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

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

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

INNE (np. konsystencja):

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

- GODZINA DOSTARCZENIA POSIŁKU: .....

.....  
Podpis przedstawiciela Wykonawcy

.....  
Podpis przedstawiciela Zamawiającego/  
przedstawiciela rodziców

## PROTOKÓŁ KONTROLI ROZSZERZONEJ POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH – wersja rozszerzona

Data: .....

Placówka edukacyjna: .....

Adres: .....

Wykonawca (firma cateringowa obsługująca placówkę): .....

Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy: .....

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

Narzędzia: waga kuchenna, miarka.

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

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

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

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

- ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z WYMAGANĄ TEMPERATURĄ

Narzędzia: termometr gastronomiczny.

Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio:

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

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



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

Uwagi:

.....

.....

.....

➤ BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

INNE (np. konsystencja):

.....

.....

.....

➤ GODZINY PRZYWOŻENIA POSIŁKÓW:

Zupa: .....

II danie: .....

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

.....

.....

.....

.....  
Podpis przedstawiciela Wykonawcy

.....  
Podpis przedstawiciela rodziców

.....  
Podpis przedstawiciela Zamawiającego

**UMOWA**

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

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkołą Podstawowa nr 44 we Wrocławiu, z siedzibą we Wrocławiu (51-206), przy ul. Wilanowskiej 31, w imieniu i na rzecz której działa, Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 44 we Wrocławiu – Urszula Krasoń, na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr 256/II/JO/24 z dnia 02 września 2024r.

zwanym w dalszej części umowy Wynajmującym

a

.....  
.....

zwanym w dalszej części umowy Najemcą

o następującej treści:

w wyniku dokonania przez Wynajmującego, wyboru Najemcy - jako Wykonawcy usługi żywienia na rzecz uczniów uczęszczających do jednostki 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 275, pkt. 1) – została zawarta umowa o następującej treści.

**§ 1**

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy (blok żywieniowy – wydawalnia, stołówka) o łącznej powierzchni 345 m<sup>2</sup> (25 m<sup>2</sup> wydawka, 320m<sup>2</sup> stołówka i pozostałe pomieszczenia) usytuowany we Wrocławiu, w Szkole Podstawowej nr 44 we Wrocławiu, przy ul. Wilanowskiej 31.
2. Wynajmowany lokal może być użytkowany w godzinach 2.00-20.00
3. Na parkingu szkolnym może w jednym czasie być zaparkowanych maksymalnie 5 aut dostawczych należących do wynajmującego.
4. Przejęcie Lokalu zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo– odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
5. Najemca podpisując niniejszy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal w stanie przydatnym do umówionego użytku.

**§ 2**

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 4, a w szczególności:
  - 1) Zmieniać profil działalności w odniesieniu do Lokalu;
  - 2) Podnajmować, poddzierżawić lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
  - 3) Dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.
2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.

### § 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym użytkowaniem Lokalu, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę. W szczególności przed przystąpieniem do eksploatacji lokalu Najemca jest zobowiązany dostosować go do działania zgodnie z procedurami HACCP.
2. Usterki w funkcjonowaniu wynajętego Lokalu lub jego wyposażenia, Najemca, zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie i na swój koszt po uprzednim uzgodnieniu z Wynajmującym.
3. W wynajmowanych pomieszczeniach Najemca zobowiązuje się do wykonania na swój koszt:
  - 1) Dezynsekcji i deratyzacji, na swój koszt, min. 2x w okresie trwania umowy lub częściej, gdy wyniknie nagła konieczność wykonania dodatkowej dezynsekcji i deratyzacji.
  - 2) Pomiarów ochrony przeciwporażeniowej wraz pomiarami połączeń wyrównawczych (PN-HD 60364-6) - 1 x na 12 miesięcy.
  - 3) Przeglądu technicznego instalacji gazowej – co najmniej 2 x w roku – kopię protokołu z przeglądu, przekaże Wynajmującemu w terminie 7 dni od daty jego wykonania.
  - 4) Badania mikrobiologii i fizykochemii wody co najmniej 1 x w roku – kopię protokołu badania przekaże Wynajmującemu w terminie 7 dni od daty jego wykonania.
  - 5) Konserwacji i utrzymania dźwigu towarowego 1 x w miesiącu
  - 6) Legalizacja gaśnic – zgodnie z istniejącymi w tym zakresie przepisami prawa
4. Najemca zobowiązuje się do wykonania na swój koszt przeglądu przez Urząd Dozoru technicznego, dźwigu towarowego, zgodnie z istniejącymi w tym zakresie przepisami prawa.
5. Protokoły z wykonania tych czynności podlegają udostępnieniu Wynajmującemu w terminie 3 dni od daty ich otrzymania przez Najemcę
6. 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.
7. Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę czystości wynajmowanych pomieszczeń.

### § 4

1. Sprzątanie wynajętych powierzchni 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 uczniom 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.

BLOK ŻYWIENIOWY		
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 tygodniu)
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 tygodniu)
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 tygodniu)

**UWAGA:**

Każdorazowo użyte określenie „wg potrzeb” oznacza, że Wynajmujący 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 sprzątaných (podłóg, mebli i sprzętu) Wynajmujący dojdzie do odszkodowania, na zasadach ogólnych, od Najemcy.
8. Najemca zapewnia niezbędny sprzęt do wykonania zamówienia we własnym zakresie.
9. Wynajmujący udostępni pomieszczenie do jego składowania i przechowywania.
10. Najemca zapewni swoim pracownikom przeszkolenie bhp oraz HACCP, niezbędne środki ochrony osobistych oraz odzież ochronną (fartuchy itp.)

## **§ 5**

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

## **§ 6**

1. Z tytułu najmu Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości: 6975,00 zł brutto, w tym 23 % podatku VAT.
2. Zapłata czynszu następować będzie przelewem, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 14 dni po otrzymaniu faktury za miesiąc bieżący.
3. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
4. W miesiącach wakacyjnych, w których usługa żywienia nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów, o których mowa w ust. 1.
5. Ewentualny koszt podatku od nieruchomości od wynajmowanej powierzchni obciąża Najemcę.

## **§ 7**

1. Oprócz czynszu, Najemca będzie ponosił koszty eksploatacyjne z tytułu zużycia:
  - 1) Ciepłej i zimnej wody + odbiór ścieków – wg wskazań wodomierza;
  - 2) Gaz ziemny – według wskazań licznika
2. Najemca zobowiązany jest zawrzeć umowę na dostawę energii elektrycznej z podmiotem realizującym takowe dostawy i rozliczać się za zużytą energię wg. wskazań istniejącego licznika
3. Faktura za zużycie wody i gazu ziemnego wystawiana jest 1 raz na końcu każdego miesiąca, na podstawie faktur wystawionych przez dostawców wody i gazu ziemnego dla Wynajmującego.
4. Zapłata czynszu następować będzie przelewem, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 14 dni po otrzymaniu faktury za miesiąc bieżący.

5. Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę żywienia na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępnia do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.
6. Najemca we własnym zakresie organizuje wywóz nieczystości i odpadów (w tym resztek żywieniowych) pochodzących z realizowanej usługi żywienia.
7. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku, gdy ceny dostawców mediów obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie, zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyższeniu cen za dostarczane media.
8. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
9. W miesiącach wakacyjnych, w którym usługa żywienia nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów, o których mowa w ust. 1

## **§ 8**

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 6 i 7, 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 zawiadomi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin na zapłatę zaległego czynszu.

## **§ 9**

1. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego, a także innych, nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich, związanych z tym kosztów.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności prowadzonej w wynajmowanym Lokalu.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie Lokalu, a stanowiące własność Wynajmującego.
4. W przypadku, gdy Najemca wyposaży przedmiot najmu we własne mienie, jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą.
5. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

## **§ 10**

1. Umowa obowiązuje od 2 stycznia 2025 r. do dnia 23 grudnia 2025 r.
2. Najemca będzie korzystał z przedmiotu najmu z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych, opiekuńczych i wychowawczych.
3. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
5. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku rozwiązania umowy na realizację usług cateringowych łączącej Strony niniejszej umowy.

## **§ 11**

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

## **§ 12**

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

### § 13

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

### § 14

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

..... WYNAJMUJACY	..... NAJEMCA
----------------------	------------------

Załącznik nr 1 do Umowy Najmu Lokalu Użytkowego z dnia ..... roku.

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY POMIESZCZENIA I WYPOSAŻENIA CZĘŚCI STOŁÓWKI  
PRZEZNACZONEJ DO PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW W BUDYNKACH SZKOŁY  
PODSTAWOWEJ NR 44 WE WROCŁAWIU PRZY UL. WILANOWSKIEJ 31**

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

..... – .....

oraz Najemcy

.....

Nastąpiło przekazanie bloku żywieniowego przeznaczonego do przygotowywania i wydawania posiłków.

Pomieszczenia wynajmowane są bez wyposażenia.

Na dzień dzisiejszy, wynajmowane pomieszczenia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż.

Na dzień dzisiejszy wynajmowane pomieszczenia są w odpowiednim stanie technicznymi pozwalają na produkcję i dystrybucję posiłków.

UWAGI:

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

..... WYNAJMUJĄCY	..... NAJEMCA
----------------------	------------------

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

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór wykonawcy usług żywienia na rzecz Szkoły Podstawowej nr 44 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 właściwie):

**1. Ukończone studia wyższe na kierunku dietetyka - tytuł zawodowy magistra, magistra inżyniera**

- 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

....., dnia.....  
(Miejscowość, data)

.....  
.....  
.....  
(Dane wykonawcy)

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 44  
we Wrocławiu**

**ul. Wilanowska 31  
51-206 Wrocław**

### JADŁOSPISY

Jadłospisy należy rozpisać dla 2 dekad, korzystając ze wzoru zamieszczonego poniżej.

#### I DEKADA

DZIEŃ 1	Dokładny opis dania	Skład: składniki na jedną porcję
Owoce		
Zupa	W opisie należy podać rodzaj wywaru na jakim gotowana jest zupa  Przy stosowaniu oliwy lub olejów – podać ich rodzaj	
II Danie	W opisie należy podać metodę obróbki cieplnej  Przy smażeniu wskazać rodzaj tłuszczu na jakim odbywa się smażenie  W przypadku dań jarskich wytrawnych wskazać imiennie dodatek w postaci nasion roślin strączkowych  Przy stosowaniu oliwy lub olejów – podać ich rodzaj	
Surówka	Przy stosowaniu oliwy lub olejów – podać ich rodzaj	
Napój	Podać rodzaj napoju	

.....  
podpis dietetyka

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

## **DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI**

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

**Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia**

SUBSTANCJA DODATKOWA		FUNKCJA	ŹRÓDŁO W POŻYWIENIU	WPLYW NA ZDROWIE
ACESULFAM K	E 950	substancja słodząca	- napoje - napoje bezalkoholowe - napoje o zawartości alkoholu poniżej 15% 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	- ból głowy - nadpobudliwość - problemy z wątrobą - kłopoty ze wzrokiem - problemy z oddychaniem - choroby nerek - u zwierząt doświadczalnych odnotowano nowotwory
		substancja wzmacniająca smak i zapach	Acesulfam K jest odporny na temperaturę do 200°C, zatem może być stosowany do pieczenia i gotowania.	
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 feniloalaniny. Osoby chore na fenylketonurię powinny wykluczyć go z diety. Wysokie stężenia feniloalaniny 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 - kancerogeny (rakotwórczy) u zwierząt

<b>AZOTANY SODU</b> <b>AZOTANY POTASU</b>	<b>E 251</b> <b>E 252</b>	substancja konserwująca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mięso</li> <li>- przetwory mięsne</li> <li>- warzywa (nieprawidłowe nawożenie)</li> <li>- woda pitna (zanieczyszczona nawozami)</li> </ul>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sinicą,</li> <li>- dusznością,</li> <li>- sennością,</li> <li>- bólem brzucha.</li> <li>- w ciężkiej postaci może dojść do zgonu pacjenta.</li> </ul>
<b>AZOTYNY POTASU</b> <b>AZOTYNY SODU</b>	<b>E 249</b> <b>E 250</b>	substancja konserwująca pozwala uzyskać pożądaną barwę produktu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przetwory mięsne</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> </ul>	<p>Nadmierne pobranie azotynów może prowadzić do methemoglobinemii (objawy jw.). Ryzyko związane z peklowaniem wiąże się z tworzeniem z azotynów biogenych 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.</p>
<b>BRAŹ HT</b>	<b>E 155</b>	barwnik	<p>Odporny na działanie wysokiej temperatury, stąd powszechnie stosowany przy produkcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ciasta w proszku,</li> <li>- czekoladowych ciastek i herbatników.</li> </ul> <p>Ponadto może być również stosowany do:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- napojów bezalkoholowych,</li> <li>- lodów.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- biegunki</li> <li>- pokrzywka</li> <li>- reakcje alergiczne</li> <li>- może nasilać objawy astmy</li> <li>- niezalecany dla dzieci i osób z nietolerancją aspiryny</li> <li>- może odkładać się w nerkach i naczyniach limfatycznych</li> </ul>
<b>CZERWIEN KOSZENILOWA</b>	<b>E 124</b>	barwnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kolorowe napoje alkoholowe</li> <li>- lody, desery</li> <li>- wyroby piekarnicze i cukiernicze</li> <li>- galaretki w proszku</li> <li>- dżemy</li> <li>- polewy deserowe</li> <li>- wata cukrowa</li> <li>- budynie w proszku</li> <li>- napoje mleczne</li> <li>- oranżady</li> <li>- herbaty w proszku</li> <li>- tabletki na ból gardła</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- objawy alergii – katar sienny</li> <li>- niebezpieczna dla astmatyków</li> <li>- może powodować nadpobudliwość u dzieci</li> </ul>
<b>CZERWIEN ALLURA AC</b>	<b>E 129</b>	barwnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- żelki</li> <li>- ciastka</li> <li>- galaretki</li> <li>- słodkie napoje</li> <li>- płatki zbożowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nasila zaburzenia koncentracji</li> <li>- po spożyciu daje objawy ADHD</li> <li>- podejrzewana o działanie rakotwórcze (rakotwórcze)</li> </ul> <p>Udowodniono, że jej spożycie w większych ilościach powoduje raka pęcherza u zwierząt, w wyniku działania produktów jej degradacji.</p>

<b>GLUKURONOLAKTON</b>	-	antyoksydant  substancja wspomagająca odtruwanie	Wymieniany jest w składzie:  - suplementów diety - odchudzających, - napojów energetycznych, - preparatów treningowych dla sportowców, które zawierają również kofeinę i inne substancje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ma działanie detoksykujące (składnik leków wspomagających odtruwanie wątroby)</li> <li>- może mieć wpływ na przemianę glukozy w organizmie</li> <li>- przypisuje mu się właściwości regeneracyjne</li> <li>- zapobiega nadmiernemu odkładaniu tłuszczu na skutek nadmiernej stymulacji insuliny</li> <li>- zmniejsza uczucie senności</li> <li>- pozytywnie wpływa na refleks i koncentrację</li> <li>- ma działanie regenerujące</li> </ul> <p>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 halucynogeny, miał łagodzić syndrom stresu wojennego.</p>
<b>GLUTAMINIAN SODU</b>	<b>E 621</b>	substancja bez smaku wzmacnia smak i zapach innych potraw	<p>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 <i>umami</i> – wyśmienity, smakowity.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koncentraty spożywcze</li> <li>- zupy, sosy i dania w proszku</li> <li>- przyprawy</li> <li>- sos sojowy</li> <li>- wędliny</li> <li>- konserwy</li> </ul>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- może nasilać problemy astmatyczne</li> <li>- powodować bóle głowy</li> <li>- przyspieszone bicie serca</li> <li>- pogorszenie wzroku</li> <li>- nudności</li> <li>- bezsenność</li> <li>- osłabienie</li> <li>- otyłość</li> </ul>
<b>KARMEL SIARCZYNOWY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNY</b>  <b>KARMEL MONIAKALNO-SIARCZYNOWY</b>	<b>E 150b</b>  <b>E 150c</b>  <b>E 150d</b>	barwnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- słodycze</li> <li>- alkohole</li> <li>- herbaty rozpuszczalne</li> <li>- napoje typu cola</li> <li>- gotowe desery</li> <li>- sosy</li> <li>- lody</li> <li>- dżemy</li> <li>- pieczywo (zafalszowanie)</li> <li>- kiełbasy</li> <li>- pasztety</li> <li>- burgery</li> <li>- przetwory zbożowe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- problemy żołądkowo-jelitowe</li> <li>- zwiększa ruch robaczkowy jelit</li> <li>- może prowadzić do nadpobudliwości</li> <li>- wywiera negatywny wpływ na płodność</li> <li>- może zawierać toksyczne związki, które w dużych dawkach powodują u zwierząt doświadczalnych zmiany w obrazie krwi, skurcze mięśni, zaburzenia w metabolizmie witaminy B6</li> </ul>

<b>KOFEINA</b>	-	pobudza/ usuwa zmęczenie usprawnia procesy myślone	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kawa,</li> <li>- herbata,</li> <li>- ziarno kakaowe,</li> <li>- orzeszki cola,</li> <li>- guarana,</li> <li>- dzięki swoim właściwościom pobudzającym, coraz częściej jest stosowana w produkcji napojów energetyzujących</li> <li>- słodczyce, w tym cukierki z kofeiną.</li> </ul>	<p>Kofeina jest związkiem, który powoduje zmiany w wydzielaniu neuroprzekaźników w mózgu, przez co może działać:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mobilizująco,</li> <li>- zmniejszać uczucie zmęczenia,</li> <li>- zwiększać koncentrację,</li> <li>- skracać czas reakcji,</li> <li>- wpływać na poprawę nastroju,</li> <li>- pobudzać procesy myślowe,</li> <li>- rozszerzając naczynia krwionośne zwiększa adaptację mięśni do wysiłku fizycznego,</li> <li>- poprawia ukrwienie serca, ale również może mieć działanie negatywne:</li> <li>- obciążać wątrobę i żołądek,</li> <li>- negatywnie wpływać na samopoczucie,</li> <li>- pamięć długotrwałą i koncentrację,</li> <li>- wypłukuje wapń i magnez z organizmu,</li> <li>- przez co może negatywnie wpływać na stan kości.</li> <li>- spożywania kofeiny powinni unikać: diabełcy, kobiety w ciąży, osoby nadwrażliwe.</li> </ul> <p>Dobowa dawka kofeiny dla zdrowej dorosłej osoby nie powinna przekroczyć 600 mg, spożycie powyżej 0,5 g może dawać objawy przedawkowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- silne pobudzenie psychoruchowe,</li> <li>- bezsenność,</li> <li>- migotanie komór serca,</li> <li>- osłabienie</li> <li>- nudności i wymioty.</li> </ul> <p>U dzieci przy dawce 3 mg kofeiny/kg masy ciała obserwowano nerwowość, bóle brzucha, nudności. W skrajnych przypadkach nadmierne spożycie skutkować może:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porażeniem układu nerwowego,</li> <li>- drgawkami, a nawet śmiercią.</li> <li>- dawka śmiertelna ustalana jest według przelicznika 150 mg kofeiny na 1 kg masy ciała (co dla dorosłego zdrowego człowieka oznacza średnio 80 filiżanek kawy).</li> </ul>
<b>KWAS CYKLAMINOWY I JEGO SOLE:</b>  <b>SODOWA</b>  <b>POTASOWA</b>  <b>- CYKLAMINIANY</b>	<b>E 952</b>	substancja słodząca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- produkty typu light</li> <li>- napoje gazowane</li> <li>- gumy do żucia</li> <li>- wypieki ciastkarskie i cukiernicze ze względu na ich właściwości fizyczne</li> <li>- (odporność na wysokie temperatury)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- powodują zaburzenia metabolizmu i aktywności wielu leków, w szczególności doustnych preparatów stosowanych w leczeniu cukrzycy</li> <li>- 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)</li> </ul>
<b>KWAS FOSFOROWY</b>	<b>E 338</b>	regulator kwasowości	<ul style="list-style-type: none"> <li>- słodczyce</li> <li>- bezalkoholowe napoje gazowane (głównie typu cola)</li> <li>- galaretki</li> <li>- produkty mięsne, sery</li> <li>- wino owocowe, miód pitny</li> <li>- napoje dla sportowców</li> <li>- napoje spirytusowe z wyjątkiem whisky</li> <li>- przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki</li> <li>- przetworzone orzechy</li> <li>- mieszanki deserowe w proszku.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- powoduje demineralizację kości (pozbawia ich wapnia)</li> <li>- osłabia zęby i ich szkliwo</li> </ul> <p>Powinny się go wystrzegać osoby cierpiące na osteoporozę oraz kobiety w wieku menopauzalnym. Może wywierać również niekorzystny wpływ na rozwój kości i jego stan u dzieci i młodzieży</p>

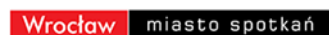
<b>KWAS KARMINOWY</b>  <b>KARMINA – KOSZENILA</b>	<b>E 120</b>	barwnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napoje alkoholowe</li> <li>- sosy</li> <li>- nadzienia owocowe</li> <li>- mięsa</li> <li>- wypieki</li> <li>- jogurty</li> <li>- polewy</li> </ul>	<p>Jest naturalnym barwnikiem pochodzenia 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wstrząs anafilaktyczny,</li> <li>- katar sienny,</li> <li>- pokrzywkę.</li> </ul> <p>Sam kwas karminowy nie jest niebezpieczny dla zdrowia.</p>
<b>KWAS BENZOESOWY</b>  <b>BENZOESAN:</b>  <b>POTASU</b>  <b>SODU</b>  <b>WAPNIA</b>	<b>E 210</b>  <b>E 212</b>  <b>E 211</b>  <b>E 213</b>	substancja konserwująca	<p>Powszechne zastosowanie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soki owocowe</li> <li>- galaretki</li> <li>- napoje</li> <li>- margaryny</li> <li>- sosy owocowe, warzywne</li> <li>- konserwy rybne</li> <li>- koncentraty pomidorowe</li> </ul>	<p>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).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- astma</li> <li>- pokrzywka</li> <li>- nadpobudliwość wymioty</li> <li>- podrażnia śluzówkę żołądka i jelit</li> <li>- w połączeniu z witaminą C może reagować, tworząc benzen (C<sub>6</sub>H<sub>6</sub>) – związek rakotwórczy</li> <li>- podejrzewany o niszczenie mitochondriów komórek, co może powodować ich degenerację i być przyczyną choroby Parkinsona.</li> </ul>
<b>SYROP GLUKOZOWY</b>          <b>SYROP GLUKOZOWO- FRUKTOZOWY</b>	-	substancja słodząca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- powszechny, występuje w wielu grupach produktów spożywczych</li> <li>- żywność typu light</li> <li>- mleko zagęszczone</li> <li>- napoje mleczne jogurty</li> <li>- serki i deserki mleczne</li> <li>- lody</li> <li>- napoje owocowe i nektary</li> <li>- napoje energetyzujące</li> <li>- i izotoniczne</li> <li>- konserwy rybne</li> <li>- wyroby garmażeryjne</li> <li>- sałatki</li> <li>- dżemy</li> <li>- wędliny</li> <li>- keczup</li> <li>- musztarda</li> <li>- płatki śniadaniowe</li> <li>- słodycze!</li> <li>- napoje gazowane</li> <li>- mrożona herbata</li> <li>- likiery</li> <li>- toniki</li> <li>- wyroby piekarskie i cukiernicze (tani zamiennik cukru, nie krystalizuje)</li> </ul>	<p>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 wrażliwości mięśni, tkanki tłuszczowej, wątroby oraz innych tkanek organizmu na insulinę.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podwyższa poziom „złego” cholesterolu</li> <li>- może doprowadzić do cukrzycy i rozwoju otyłości</li> <li>- podwyższa ciśnienie krwi</li> <li>- wywołuje stany zapalne organizmu</li> <li>- prowadzi do bezalkoholowego stłuszczenia wątroby</li> <li>- zwiększa ryzyko nowotworów</li> <li>- powoduje problemy z sercem</li> </ul>



<b>TAURYNA</b>	-	biostymulator - wpływa na metabolizm oraz przyspiesza regenerację mięśni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napoje energetyzujące</li> <li>- mleka modyfikowane dla dzieci</li> <li>- odżywki dla sportowców zawierające również kofeinę, glukuronolakton i inne substancje</li> <li>- suplementy diety</li> <li>- karmy dla zwierząt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wpływa negatywnie na poziom wapnia w komórkach</li> <li>- odpowiada za osmoregulację (równowaga wodno-elektrolitowa)</li> <li>- wpływa na produkcję hormonów odpowiedzialnych za spalanie i wydalanie tłuszczów</li> <li>- pełni rolę neuroprzekaźnika (neuroprzekaźnik – związek chemiczny, którego cząsteczki przenoszą sygnały pomiędzy neuronami poprzez synapsy, a także z komórek nerwowych do mięśniowych lub gruczołowych)</li> <li>- ma działanie antyoksydacyjne</li> <li>- bierze także udział w syntezie kwasów żółciowych (wspomaga trawienie)</li> <li>- przyspiesza detoksykację</li> <li>- zwiększa siłę skurczową mięśnia sercowego</li> <li>- suplementy z tauryną pomagają zwiększyć masę mięśni</li> <li>- utrudnia zasypianie</li> <li>- rozszerza naczynia krwionośne</li> <li>- ułatwia oddychanie poprzez rozkurcz mięśni w oskrzelach</li> <li>- może wchodzić w interakcje z niektórymi lekami</li> </ul> <p>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.</p>
<b>TARTRAZYNA</b>	<b>E 102</b>	barwnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napoje w proszku</li> <li>- napoje bezalkoholowe</li> <li>- likiery owocowe</li> <li>- polewy</li> <li>- koncentraty zup i deserów</li> <li>- galaretki</li> <li>- dżemy</li> <li>- miód sztuczny</li> <li>- musztarda</li> <li>- niskiej jakości napoje gazowane</li> <li>- słodzone</li> </ul>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezsenność</li> <li>- agresja</li> <li>- dezorientacja</li> <li>- depresja</li> <li>- nadpobudliwość</li> <li>- dekoncentracja</li> <li>- objawy astmy</li> <li>- pokrzywka</li> <li>- zapalenie skóry</li> <li>- katar sienny</li> <li>- może wywołać dychawicę</li> </ul> <p>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.</p>
<b>TŁUSZCZE TRANS</b>	-	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- margaryny</li> <li>- wyroby piekarskie i cukiernicze (słodkie i słone ciastka i ciasteczka)</li> <li>- chrupki</li> <li>- prażynki</li> <li>- chipsy</li> <li>- dania typu instant</li> <li>- dania typu fast food</li> <li>- powstają w procesie smażenia</li> </ul>	<p>Sprzyjają powstawaniu chorób cywilizacyjnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mają zdolność zlepiania tętnic, prowadząc do stanów zapalnych w obrębie naczyń krwionośnych</li> <li>- sprzyjają miażdżycy</li> <li>- powodują problemy z układem krążenia – zawał serca i udar</li> <li>- spożywane w większych ilościach zwiększają ryzyko zachorowania na raka jelita grubego aż o 86%</li> <li>- tłuszcze trans sprzyjają insulinooporności, a w efekcie mogą prowadzić do otyłości</li> </ul> <p>Na tłuszcze trans powinny również zwrócić uwagę osoby mające problem z nieprawidłową wartością cholesterolu</p>

<b>ŻÓŁCIEN CHINOLINOWA</b>	<b>E 104</b>	barwnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napoje gazowane</li> <li>- cukierki na kaszel</li> <li>- lody</li> <li>- galaretki</li> <li>- słodycze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaczerwienienie</li> <li>- wysypka</li> <li>- anafaksja</li> <li>- impulsywność</li> <li>- niepokój</li> <li>- nadpobudliwość ruchowa</li> <li>- problemy z koncentracją</li> </ul> <p>Osoby cierpiące na astmę i uczulone na aspirynę powinny stanowczo unikać tego barwnika.</p>
<b>ŻÓŁCIEN POMARAŃCZOWA FCF</b>	<b>E 110</b>	barwnik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- napoje bezalkoholowe</li> <li>- napoje w proszku</li> <li>- lody, desery, marmolada</li> <li>- wyroby piekarnicze i cukiernicze</li> <li>- guma do żucia, żelki</li> <li>- musztarda</li> <li>- koncentraty zup i sosów w proszku</li> <li>- płatki zbożowe</li> <li>- konserwy rybne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pokrzywka</li> <li>- zapalenia błony śluzowej nosa</li> <li>- bóle brzucha</li> <li>- nudności, wymioty</li> <li>- niestrawność</li> <li>- wpływa na występowanie nadpobudliwości u dzieci</li> <li>- zwiększa częstość występowania nowotworów u zwierząt</li> <li>- powinny unikać jej osoby uczulone na aspirynę</li> </ul>

Program finansowany przez Miasto Wrocław



**ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SWZ**

**JADŁOSPISY DLA WROCŁAWSKICH JEDNOSTEK OŚWIATOWYCH**

**JADŁOSPISY REALIZOWANE WE WROCŁAWSKICH SZKOŁACH PODSTAWOWYCH**

<https://www.wroclaw.pl/portal/files/dokumenty/39377/za%C5%82.%204%20JAD%C5%81OSPISY%20SZKO%C5%81Y%20PODSTAWOWE.pdf>

**Autorzy:**

dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof. nadzw.

mgr inż. Dorota Rożańska

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

<b>ZAŁĄCZNIK NR 10 DO SWZ</b>
<b>ZALECENIA ZDROWEGO ŻYWIENIA</b>

# Zalecenia zdrowego żywienia

JEDZ RÓŻNORODNE PRODUKTY KAŻDEGO DNIA



## Jedz więcej:

- Produktów zbożowych z pełnego ziarna (np. płatki owsiane, pieczywo razowe, makaron razowy, kasze);
- Różnokolorowych warzyw i owoców - więcej warzyw niż owoców;
- Nasion roślin strączkowych (np. fasola, groch, ciecierzycza, soczewica, bób);
- Ryb (zwłaszcza tłustych morskich);
- Produktów mlecznych niskotłuszczowych, zwłaszcza fermentowanych;
- Orzechów i nasion (np. orzechów włoskich, pestek dyni, nasion słonecznika).



## Zamieniaj:

- Przetworzone produkty zbożowe (np. jasne pieczywo, słodkie płatki śniadaniowe) na pełnoziarniste;
- Mięso czerwone i przetwory mięsne na ryby, drób, jaja, nasiona roślin strączkowych i orzechy;
- Słodkie napoje na wodę;
- Tłuszcze zwierzęce na tłuszcze roślinne (oleje np. rzepakowy, oliwa z oliwek);
- Produkty mleczne pełnotłuste na niskotłuszczowe (mleko, jogurt, kefir, maślanka, biały ser);
- Smażenie, grillowanie na gotowanie w tym na parze, duszenie lub pieczenie.



## Jedz mniej:

- Soli;
- Mięsa czerwonego i przetworów mięsnych (min. kielbas, wędlin, boczku);
- Cukru i słodzonych napojów;
- Produktów przetworzonych (takich jak: fast food, słone przekąski, herbatniki, batony, wafelki) z dużą zawartością soli, cukrów i tłuszczów.



Bądź aktywny fizycznie, utrzymuj masę ciała w normie



PZH Państwowy Zakład Higieny

Ministerstwo Zdrowia

MZ Ministerstwo Zdrowia

NPZ Narodowy Program Zdrowotny

Zdrowie nabywane w szkole (Haworth)

Jeśli chorujesz na choroby przewlekłe skonsultuj swój sposób żywienia z dietetykiem.

# ZALECENIA ZDROWEGO ŻYWIENIA

## W 3 KROKACH DO ZDROWIA!

KROK 1- zrób pierwszy krok

KROK 2- wdrażaj zalecany poziom

KROK 3- osiągnij dalsze korzyści dla zdrowia



### SÓL

krok 1 – Odstaw solniczkę ze stołu – nie dosalaj na talerzu.

krok 2 – Ogranicz spożycie soli do 5 g dziennie (1 łyżeczka). Sól zastąp aromatycznymi ziołami.

krok 3 – Czytaj etykiety – wybieraj produkty bez dodatku soli lub te o niższej zawartości.



### ZBOŻOWE

krok 1 – Zamień pieczywo przetworzone (np. jasne bułki, jasny chleb) na pełnoziarniste (np. razowe, graham), płatki śniadaniowe na naturalne płatki zbożowe (np. płatki owsiane), wybieraj grube kasze (np. gryczana), makarony razowe.

krok 2 – Jedz codziennie przynajmniej 3 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych - (90g/dzień).

krok 3 – Jedz produkty zbożowe pełnoziarniste w każdym posiłku.



### MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE

krok 1 – Wprowadź jeden dzień w tygodniu bez mięsa.

krok 2 – Nie jedz więcej niż 500 g mięsa czerwonego i przetworów mięsnych (wędliny, kiełbasy) na tydzień.

Zamień przetwory mięsne i mięso czerwone na drób, ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja.

krok 3 – Dla zdrowia i środowiska zastępuj mięso produktami białkowymi pochodzenia roślinnego tj. nasionami roślin strączkowych (fasola, ciecierzycza, soja, groch, soczewica, bób) i orzechami, a także rybami i jajami.



### WARZYWA I OWOCE

krok 1 – Zjedz warzywo lub owoc w każdym posiłku.

krok 2 – Jedz minimum 400 g warzyw i owoców codziennie - więcej warzyw niż owoców.

krok 3 – Jedz jak najwięcej różnokolorowych warzyw i owoców - każda dodatkowa porcja warzyw i owoców to dalsze korzyści dla zdrowia.



### SŁODYCZE I SŁODKIE NAPOJE

krok 1 – Zamień słodkie napoje na wodę.

krok 2 – Zamiast słodczy jedz owoce lub orzechy i nasiona.

krok 3 – Czytaj etykiety – wybieraj produkty bez dodatku cukru lub te o niższej zawartości.

# ZALECENIA ZDROWEGO ŻYWIENIA

## W 3 KROKACH DO ZDROWIA!



### TŁUSZCZE

- krok 1 – Ogranicz spożycie tłustych mięs, wędlin; tłustych produktów mlecznych (ser topiony, ser żółty, śmietana).
- krok 2 – Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego zamień na tłuszcze roślinne (np. olej rzepakowy, oliwę z oliwek).
- krok 3 – Czytaj etykiety – wybieraj produkty o niższej zawartości tłuszczów. Ogranicz spożycie częściowo utwardzonych tłuszczów roślinnych, zawierają izomery trans kwasów tłuszczowych/tłuszcze trans (np. ciastka, batoniki, słone przekąski, żywności fast-food).



### MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

- krok 1 – Mleko i produkty mleczne pełnotłuste zastąp tymi o obniżonej zawartości tłuszczu.
- krok 2 – Spożywaj 2 szklanki mleka dziennie. Mleko możesz zastąpić jogurtem, kefirem, maślanką, serem białym. Pod względem zawartości wapnia szklanka mleka odpowiada ok. 1 szklanka jogurtu, kefiru, maślanki lub ok. 6 grubych plasterów sera białego.
- krok 3 – Z produktów mlecznych wybieraj te bez dodatku cukru.



### RYBY

- krok 1 – Zjedz rybę raz w tygodniu, najlepiej tłustą (np. łosoś, śledź, morszczuk, makreła, sardynka, dorsz).
- krok 2 – Jedz ryby 2 razy w tygodniu, w tym przynajmniej raz rybę tłustą.
- krok 3 – Jedz różnorodne tłuste ryby 2 razy w tygodniu.



### REGULARNOŚĆ I PORY POSIŁKÓW

- krok 1 – Jedz regularnie.
- krok 2 – Nie pojadaj pomiędzy posiłkami.
- krok 3 – Jedz więcej w pierwszej części dnia. Nie jedz wieczorem przed snem i w nocy.



### AKTYWNOŚĆ FIZYCZNA

- krok 1 – Bądź aktywny – spaceruj, chodź po schodach, wykonuj aktywne prace domowe.
- krok 2 – Bądź aktywny fizycznie co najmniej 30 minut dziennie. Zrób dla zdrowia co najmniej 5 000 kroków.
- krok 3 – Zrób dla zdrowia 10 000 kroków.

Jeśli chorujesz na choroby przewlekłe skonsultuj swój sposób żywienia z dietetykiem.





Polskie Stowarzyszenie  
Osób z Celiakią  
i na Diecie Bezglutenowej

[www.celiakia.pl](http://www.celiakia.pl)

<https://celiakia.pl/wp-content/uploads/2017/09/Zasady-bezpiecznego-przygotowania-posilkow-.pdf>

Przedstawiamy Państwu podstawowe zasady przygotowania posiłków bezglutenowych, które mogą zostać wykorzystane w każdej stołówce żywienia zbiorowego (przedszkolu, szkole, cateringu szkolnym, ośrodku goszczącym wycieczki szkolne lub zielone szkoły).

## I. Wprowadzenie

Co to jest gluten? To białko, które jest składnikiem powszechnie spożywanych przez nas produktów ze zbóż. Znajduje się w chlebie, mące, makaronach, ciastach i wszystkich produktach wytworzonych z pszenicy, jęczmienia, żyta i owsa. Jest obecny także w niewielkich ilościach w wyrobach, w których się go w ogóle nie spodziewamy, takich jak słodycze, wędliny czy nabiał. **Niektóre osoby cierpią na nietolerancję glutenu – po jego spożyciu mogą mieć biegunki, bóle i wzdęcia brzucha, zaparcia i cały szereg innych objawów powodujących poważne problemy zdrowotne. Najpoważniejszą chorobą związaną z nietolerowaniem glutenu jest celiakia. W tym przypadku gluten musi być wykluczony na całe życie, a osoba chora nie może spożywać nawet najmniejszych jego ilości.**

Musi też przeorganizować swoją kuchnię, kupować tylko bezglutenowe produkty i nauczyć się przygotowywać z nich potrawy w bezpieczny sposób, aby nie zanieczyścić ich przypadkowo glutenem. Dlatego przygotowując dania bezglutenowe dla takiej osoby, należy zachować szczególną ostrożność i pamiętać, że jej dieta nie jest dietą z wyboru, nie jest fanaberią lub sposobem na odchudzanie, ale jest formą leczenia.

## II. Zasady bezpiecznej kuchni bezglutenowej w warunkach żywienia zbiorowego:

1. **Podstawową sprawą w diecie bezglutenowej są bezpieczne bezglutenowe produkty.** Zachęcamy do zapoznania się z materiałami Stowarzyszenia: *Produkty dozwolone i zabronione, Wykaz produktów ze znakiem Przekreślonego Kłosa* dostępnych na [www.celiakia.pl](http://www.celiakia.pl).



2. Wszystkie składniki potraw bezglutenowych muszą być surowcami naturalnie bezglutenowymi lub produktami oznaczonymi jako bezglutenowe (najlepiej znakiem Przekreślonego Kłosa przedstawionym obok lub napisem „produkt bezglutenowy”). Jeśli produkt nie jest oznaczony w taki sposób, należy dokładnie przeczytać jego skład i sprawdzić czy nie zawiera glutenu. Nawet niewielka ilość glutenu szkodzi osobie chorej na celiakię, dlatego należy zwrócić szczególną uwagę na napisy – „może zawierać gluten”, „w zakładzie używany jest gluten (pszenica, żyto, jęczmień)” itp. Tak opisanych produktów nie wolno używać.
3. Jeżeli nie jesteśmy pewni, czy dany produkt jest bezglutenowy, nie należy go użyć. Zawsze można skontaktować się ze Stowarzyszeniem (kontakt podany na końcu) w celu zweryfikowania informacji na temat danego produktu lub wybrać surowiec, którego jesteśmy pewni.
4. Produkty bezglutenowe mogą zostać wtórnie zanieczyszczone glutenem podczas ich przechowywania (otwarte opakowanie mąki, bułki tartej bezglutenowej itp.), dlatego należy zapewnić im wydzielone miejsce (najlepiej jeśli będzie to osobna zamykana szafka, najwyższa półka regału itp.). Produkty bezglutenowe, które powinny być trzymane osobno to mąka, bułka tarta, makaron, proszek do pieczenia, kasza gryczana i jaglana itp.
5. O ile jest to możliwe, warto przygotowywać część posiłków dla wszystkich gości/dzieci w wersji bezglutenowej (np. zupa pomidorowa z ryżem zamiast makaronu, mięso pieczone w sosie własnym zamiast smażonego w panierce, kasza gryczana zamiast jęczmiennej, sos na bazie mąki ziemniaczanej zamiast pszennej itp.).

6. Podczas serwowania śniadań czy kolacji należy pamiętać o wydzieleniu i podpisaniu osobnego słoika dżemu, miodu, past kanapkowych czy masła dla osoby bezglutenowej, gdyż niewielkie okruchy zwykłego chleba (np. na wspólnym nożu do smarowania) także jej szkodzą. Jeśli nie ma możliwości podania osobnych produktów, należy zadbać o to, aby osoba na diecie wzięła swoją porcję jako pierwsza.
7. Używając kasz naturalnie bezglutenowych (gryczana, jaglana) należy je przejrzeć przed gotowaniem, czy nie zawierają zanieczyszczeń ziarnami glutenowymi.
8. **Należy pamiętać, że sprawdzony surowiec bezglutenowy to dopiero połowa sukcesu. Równie ważny jest sposób przygotowania bezglutenowego dania, aby nie zanieczyścić go glutenem. Przygotowując danie dla osoby na diecie bezglutenowej należy:**
  - 1) Dokładnie umyć powierzchnie kuchenne, z których będziemy korzystać.
  - 2) Sprawdzić czy wszystkie naczynia, których będziemy potrzebowali (blachy, patelnie, garnki, deski do krojenia, sztućce, szklanki, talerze, itp.) są czyste (uwaga - naczynia myte w zmywarce lub ręcznie z płynem do mycia naczyń są całkowicie bezpieczne dla bezglutenowców).
  - 3) Myć ręce przed i w trakcie przygotowywania potraw bezglutenowych. Szczególnie wtedy, kiedy dotykaliśmy produktów glutenowych – chleba, panierki glutenowej, mąki, bułki tartej itp.
  - 4) Mieć zawsze czyste ubranie, wolne od śladów produktów zawierających gluten (sprawdzić czy np. nie jest zabrudzone mąką po zagniataniu glutenowego ciasta itp.).
  - 5) Podczas przygotowania potraw uważać, aby w pobliżu nie znajdowała się zwykła mąka, okruchy chleba na blacie/desce do krojenia. Dlatego nie wolno w tym samym czasie (w bliskim sąsiedztwie), kiedy przygotowuje się tradycyjne dania mączne, przygotowywać porcji bezglutenowych.
  - 6) Używać zawsze osobnej frytkownicy, patelni, itp. do przyrządzania potraw bezglutenowych smażonych na głębokim tłuszczu. Porcje bezglutenowe muszą być smażone w czystym tłuszczu, którego nie używano wcześniej do smażenia porcji glutenowych. Ewentualnie można najpierw usmażyć porcję bezglutenową, potem glutenową, ale nigdy jednocześnie na tej samej patelni.
  - 7) Zawsze używać czystych łopatek, łyżek, deski, sita do makaronu oraz innych narzędzi kuchennych, czyli takich, które nie miały kontaktu z produktami zawierającymi gluten.
  - 8) Korzystając z jednego piekarnika i foremek do pieczenia, należy się upewnić, że nie zawierają zanieczyszczeń glutenowych (resztki ciast, pieczywa). Ważny jest także osobny toster do pieczywa bezglutenowego.
  - 9) **Wszyscy pracownicy kuchni powinni być powiadomieni o zasadach dotyczących przechowywania i przygotowywania produktów i potraw bezglutenowych, nie tylko osoby gotujące, ale również serwujące potrawy bezglutenowe.**
  - 10) Aby uniknąć pomyłki i nie podać osobie bezglutenowej dania glutenowego dobrze jest danie bezglutenowej oznaczyć (np. inny kolor talerza, wbita w danie wykałaczka z oznaczeniem itp.).

Zachęcamy do udziału w prowadzonym przez Stowarzyszenie programie szkoleniowym MENU BEZ GLUTENU kontakt:

Paulina Sabak-Huzior, [p.sabak@celiakia.pl](mailto:p.sabak@celiakia.pl)

Grażyna Konińska, [g.koninska@celiakia.pl](mailto:g.koninska@celiakia.pl)

Przewodnik dla pacjentów uczulonych na gluten wydany przez Narodowy Fundusz Zdrowia



[https://www.nfz.gov.pl/gfx/nfz/userfiles/\\_public/dla\\_pacjenta/fop/celiakia\\_-\\_przewodnik\\_dla\\_pacjenta.pdf](https://www.nfz.gov.pl/gfx/nfz/userfiles/_public/dla_pacjenta/fop/celiakia_-_przewodnik_dla_pacjenta.pdf)