**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (dalej: SOPZ)**

1. Przedmiotem zamówienia jest **„Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów szkół, oddziałów przedszkolnych i przedszkoli oraz osób dorosłych z terenu Gminy Sierakowice w okresie 2 stycznia 2023r. do 31 sierpnia 2023r.”.**

**2.** Wykonanie usługi obejmuje:

**1)** **w okresie od 02 stycznia 2023r. do 31 sierpnia 2023r. w zakresie dożywiania w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”:**

A) przygotowanie, dostarczanie posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych w szkołach w następujących placówkach: Szkoła Podstawowa w Mojuszu, Szkoła Podstawowa w Jelonku, Szkoła Podstawowa w Lisich Jamach, Szkoła Podstawowa nr 1 w Sierakowicach, Szkoła Podstawowa w Załakowie, Szkoła Podstawowa w Puzdrowie, Szkoła Podstawowa w Łyśniewie Sierakowickim, Szkoła Podstawowa w Gowidlinie, Szkoła Podstawowa w Kamienicy Królewskiej, Szkoła Podstawowa w Tuchlinie, Szkoła Podstawowa nr 2 w Sierakowicach, Ośrodek Rewalidacyjno-Wychowawczy w Szklanej prowadzony przez Fundację Pomocy Dzieciom Niepełnosprawnym „Uśmiech Dziecka” w Szklanej, Zespół Szkolno-Przedszkolny „Mała Szkoła” w Szopie, Niepubliczne Przedszkole „Nibylandia” w Sierakowicach, Przyjazna Szkoła Podstawowa w Gowidlinie, Przedszkole w Szopie oraz Przedszkole Niepubliczne Chatka Puchatka w Gowidlinie.

1. przygotowanie, dostarczanie posiłków dla osób dorosłych z terenu Gminy Sierakowice.
2. ofertę należy skalkulować w oparciu o następujące ilości posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych w szkołach odpowiednio:

a) Szacowana ilość posiłków w szkołach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień )*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Zupa*** | ***350*** | ***106*** | ***37 100*** |
| ***Zupa - ferie*** | ***50*** | ***10*** | ***500*** |
| ***II danie – ferie*** | ***50*** | ***10*** | ***500*** |
| ***II danie*** | ***400*** | ***106*** | ***42 400*** |

b) Szacowana ilość posiłków dla osób dorosłych:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba osób dorosłych*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Zupa*** | ***10*** | ***155*** | ***1 550*** |
| ***II danie*** | ***10*** | ***155*** | ***1 550*** |

c) Szacowana ilość posiłków w Przedszkolu Samorządowym w Sierakowicach, Przedszkolu nr 2 „Zielony Wiatraczek” w Sierakowicach, Niepublicznym Przedszkolu „Nibylandia” w Sierakowicach oraz Niepublicznym Przedszkolu Chatka Puchatka w Gowidlinie, Przedszkolu w Szopie:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień )*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Zupa*** | ***100*** | ***106*** | ***10 600*** |
| ***II danie*** | ***100*** | ***106*** | ***10 600*** |

d) Szacowana ilość posiłków w oddziałach przedszkolnych:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***w okresie od 02 stycznia do 30 czerwca 2023r*** | | | |
| ***Zupa*** | ***100*** | ***112*** | ***11 200*** |
| ***II danie*** | ***100*** | ***112*** | ***11 200*** |
| ***w okresie od 01 lipca do 31 sierpnia 2023r.*** | | | |
| ***Zupa*** | ***10*** | ***43*** | ***430*** |
| ***II danie*** | ***10*** | ***43*** | ***430*** |

**2)** **w okresie od 02 stycznia 2023r. do 31 sierpnia 2023r. w zakresie** posiłków w szkołach i przedszkolach poza programem**.**

A) przygotowanie, dostarczanie posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w następujących placówkach: Szkoła Podstawowa w Mojuszu, Szkoła Podstawowa w Jelonku, Szkoła Podstawowa w Lisich Jamach, Szkoła Podstawowa nr 1 w Sierakowicach, Szkoła Podstawowa w Załakowie, Szkoła Podstawowa w Puzdrowie, Szkoła Podstawowa w Łyśniewie Sierakowickim, Szkoła Podstawowa w Gowidlinie, Szkoła Podstawowa w Kamienicy Królewskiej, Szkoła Podstawowa w Tuchlinie, Szkoła Podstawowa nr 2 w Sierakowicach, Przedszkole Samorządowe w Sierakowicach, Przedszkole nr 2 „Zielony Wiatraczek” w Sierakowicach.

B) ofertę należy skalkulować w oparciu o następujące ilości posiłków dla uczniów szkół i wychowanków przedszkoli oraz oddziałów przedszkolnych w szkołach odpowiednio:

a) Szacowana ilość posiłków w szkołach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Zupa*** | **150** | ***106*** | ***15 900*** |
| ***II danie*** | **310** | ***106*** | ***32 860*** |

b) Szacowana ilość posiłków w oddziałach przedszkolnych w szkole:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień)*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| ***Śniadanie*** | ***275*** | ***106*** | ***29 150*** |
| ***Zupa*** | ***135*** | ***106*** | ***14 310*** |
| ***II danie*** | ***175*** | ***106*** | ***18 550*** |
| ***Podwieczorek*** | ***25*** | ***106*** | ***2 650*** |

c) Szacowana ilość posiłków w przedszkolach:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Danie*** | ***Planowana liczba dzieci w okresie objętym zamówieniem (średnia na dzień )*** | ***Planowana liczba dni w okresie objętym zamówieniem*** | ***Liczba osobodni (kol. 2 x kol 3)*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** |
| w okresieod 02 stycznia do 30 czerwca 2023r. | | | |
| ***Śniadanie*** | ***425*** | ***112*** | ***47 600*** |
| ***Zupa*** | ***425*** | ***112*** | ***47 600*** |
| ***II danie*** | ***425*** | ***112*** | ***47 600*** |
| ***Podwieczorek*** | ***240*** | ***112*** | ***26 880*** |
| w okresie od 01 lipca do 31 sierpnia 2023r. | | | |
| ***Śniadanie*** | ***50*** | **43** | ***2 150*** |
| ***Zupa*** | ***50*** | ***43*** | ***2 150*** |
| ***II danie*** | ***50*** | ***43*** | ***2 150*** |
| ***Podwieczorek*** | ***47*** | ***43*** | ***2 021*** |

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wskazania innych aniżeli wynikające z pkt 2 placówek oświatowych na terenie Gminy Sierakowice, do których Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać i dostarczać posiłki na zasadach określonych w dokumentacji Zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zakresu realizacji umowy przy zachowaniu cen jednostkowych poszczególnych elementów rozliczeniowych, określonych przez Wykonawcę w ofercie, jednak nie więcej niż o 50% szacunkowej ogólnej ilości wskazanej w SWZ.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenie zakresu realizacji umowy przy zachowaniu cen jednostkowych poszczególnych elementów rozliczeniowych, określonych przez Wykonawcę w ofercie, jednak nie więcej niż o 30% szacunkowej ogólnej ilości wskazanej w SWZ.
4. Struktura zamawianych posiłków, o której mowa w pkt 2 może ulec zmianie z zastrzeżeniem, że wartość wszystkich posiłków nie może przekroczyć wartości ogólnej określonej w umowie, z zastrzeżeniem okoliczności określonych w pkt 5
5. W sytuacji ograniczenia funkcjonowania placówek oświatowych na skutek wprowadzenia ograniczeń i zakazów spowodowanych stanem zagrożenia epidemiologicznego lub wstrzymania funkcjonowania placówek oświatowych Zamawiający zastrzega prawo niewykonania umowy do 100% wartości określonej w umowie.
6. Żywienie dzieci szkolnych i przedszkolnych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej, zaś przedszkolnych od poniedziałku do piątku w dni funkcjonowania Przedszkola. Żywienie dzieci szkolnych i przedszkolnych może się również odbywać w czasie dodatkowych zajęć w okresie ferii.
7. Sporządzenie posiłków musi być zgodne 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 (Dz.U. z 2016r., poz. 1154).
8. W przypadku posiłków przygotowywanych dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat Wykonawca zobowiązuje się do:

1) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem,

2) posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe, a jadłospis powinien zawierać:

A. Śniadanie

a) minimum 200 ml zupy mlecznej lub potrawy mlecznej,

b) kanapka minimum 150g, bułka z dodatkami w zależności od rodzaju śniadania; z serem białym, żółtym, pastą jajeczną, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbaską itp. oraz warzywami np. pomidor, ogórki, sałata, papryka itp.

c) herbata owocowa, zwykła z cytryną, kakao – minimum 150 ml.

d) należy uwzględnić różne pieczywo, w tym bułki i chleb wieloziarnisty. Do robienia kanapek zabrania się używania chleba tostowego o długotrwałym terminie ważności. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%.

B. Obiad

a)zupa pojemność - minimum 200 ml (zupa pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp.). Zupa przygotowana na wywarach jarskich lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika (zupa na wywarach warzywno – mięsnych).

b)drugie danie – gramatura co najmniej 320g (nie obejmuje napojów),

- ziemniaki, zamienne ryż, kopytka, kasze – minimum 160g,

- dania mięsne - minimum 70g np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec kurczaka, bitki. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa,

- dania bezmięsne – mączne 300g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,

- ryba - minimum70g,

- surówka (np. marchewka, mizeria, sałata, buraczki, kapusta pekińska, warzywa gotowane itp.)- minimum 90g,

- kompot z owoców lub woda niegazowana - minimum 150 ml.

Kalkulacja cenowa wina obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, trzy dania bezmięsne, w tym jedno rybne w ciągu tygodnia.

C. Podwieczorek

- jogurt owocowy, serek waniliowy, jogurt pitny – minimum 150 ml

- owoce sezonowe (jabłko, nektarynka, pomarańcza, banan, mandarynka, gruszka itp.) 1 sztuka (nie przewiduje się dzielenia owoców),

- soki owocowe w kartoniku (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, karotka itp.),

-biszkopt, kasza manna z owocami, budyń, ciasto itp.

1. W przypadku posiłków przygotowywanych dla uczniów klas I-VIII i osób dorosłych Wykonawca zobowiązuje się do:

1) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem,

2) posiłki (obiady) muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

a)zupa pojemność- minimum 330 ml (zupa pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp.). Zupa przygotowana na wywarach jarskich lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika (zupa na wywarach warzywno – mięsnych).

b)drugie danie – gramatura co najmniej 380g (nie obejmuje napojów),

-ziemniaki, zamienne ryż, kopytka, kasze - minimum 200g,

-mięso, ryba -minimum 100g,

-makaron -minimum 150g,

-surówka (np. marchewka, mizeria, sałata, buraczki, kapusta pekińska, warzywa gotowane ) - minimum 100g,

-dania bezmięsne – mączne- minimum 300g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,

- kompot z owoców lub woda niegazowana - minimum 200 ml.

1. W przypadku, gdy wśród dzieci są osoby ze skazą białkową lub innymi chorobami, które wymagają odmiennej diety, Szkoła lub przedszkole zgłasza to Wykonawcy i ww. dzieci dostają odpowiednie dla danej choroby posiłki;
2. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia i dostarczenia Zamawiającemu dziesięciodniowego jadłospisu, na co najmniej 7 dni roboczych przed terminem jego realizacji (osobie wyznaczonej przez dyrektora szkoły lub przedszkola do kontaktu z Wykonawcą), określającego szczegółowy skład posiłku.
3. Jadłospisy powinny zawierać informację o występujących w potrawach alergenach (*Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności* placówka ma obowiązek zaznaczyć alergeny występujące w potrawach, nawet jeśli występują one w ilościach śladowych).
4. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągi 10 dni roboczych następujących po sobie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
5. Wykonawca udostępnia jadłospis również na swojej stronie internetowej oraz aplikuje go do sytemu rozliczeń, o którym mowa w pkt. 38 poniżej, na co najmniej 7 dni roboczych przed jego realizacją.
6. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji i dostawy posiłków z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej;
7. Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności przystosowanymi do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
8. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca zobowiązany jest posiadać co najmniej dwa środki transportu dopuszczone przez właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego do realizacji usługi objętej niniejszym zamówieniem, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
9. Poszczególne rodzaje składników posiłków powinny być ułożone w odpowiednich pojemnikach, tak aby zachowały parametry zbliżone do czasu ich przygotowania.
10. Posiłki musza być dostarczane do przedszkoli i szkół w czasie uzgodnionym z dyrektorami poszczególnych jednostek oświatowych.
11. Posiłki będą serwowane przy użyciu naczyń udostępnionych, w tym celu przez placówkę oświatową.
12. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – tych kosztów nie należy ujmować do kalkulacji ceny posiłków. Ww. pkt nie dotyczy Szkoły Podstawowej nr 2 w Sierakowicach, w której Wykonawca zapewnia osobę z uprawnieniami do wydawania posiłków.
13. Koszty związane z myciem termosów i innych pojemników, w których dostarczona jest żywność ponosić będzie Wykonawca.
14. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
15. 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 uczniów.
16. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.
17. W przypadku zwłoki w wykonywaniu przedmiotu umowy w stosunku do terminu wyznaczonego przez Zamawiającego lub z powodu istotnych zastrzeżeń wnoszonych przez Stację Epidemiologiczno-Sanitarną, po jednokrotnym pisemnym wezwaniu przez Zamawiającego, Zamawiający może zlecieć wykonanie przedmiotu umowy innemu Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w umowie.
18. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
19. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
20. Zamawiającemu przysługuje prawo zlecenia kontroli jakości i standardu świadczonych usług żywieniowych Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
21. Zamawiający jest uprawniony do:

1) kontroli prawidłowości wykorzystania powierzonych Wykonawcy pomieszczeń oraz ich wyposażenia,

2) kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp. oraz innymi warunkami wynikającymi umowy.

1. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o wszelkich kontrolach realizowanych przez instytucje zewnętrzne związane z przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa i higieny produkcji posiłków (np. Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna).
2. Odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy:

1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez osoby lub podmioty działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług żywieniowych stanowiących przedmiot niniejszego postępowania.

2) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich.

3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby Zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich.

4) Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu szkody wyrządzonej w mieniu Zamawiającego lub szkody wynikłej z czynu niedozwolonego albo udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania usług żywienia.

1. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering.
2. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia t.j. (Dz. U. 2020r., poz. 2021) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. W zakresie jakości usług w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi innymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając ich różnorodność.
3. Ze względu na sytuację sanitarną w kraju (np. pandemię) lub **inne istotne czynniki niezależne** od szkoły lub przedszkola, jednostki oświatowe mogą w każdym czasie przejść w tryb zdalny lub hybrydowy i należy się liczyć ze zmniejszeniem ilości dostarczanych posiłków.
4. System rozliczeń:

1. Wykonawca będzie zobowiązany do korzystania z systemu rozliczeń (e-stołówka aplikacji LOCA dostarczanej za pośrednictwem przeglądarki internetowej), udostępnionego przez szkoły, dla których organem prowadzącym jest Gmina Sierakowice.

2. Pozostałe placówki niewymienione w pkt. 2.2).A) oraz przedszkola, dla których organem prowadzącym jest Gmina Sierakowice, będą indywidualnie ustalały sposób komunikacji między placówką a Wykonawcą ws. zamawiania posiłków, zgłoszeń nieobecności uczniów objętych dożywianiem, sposobu udostępniania jadłospisów itp.

3. Wykonawca w systemie rozliczeń będzie zobowiązany m.in. do wpisania jadłospisów oraz ustalania na podstawie danych zawartych w systemie liczby i rodzaju posiłków, które należy przygotować na dany dzień.

4. Szkoły i przedszkola będą udostępniać informację o liczbie zamawianych posiłków do godz. 12.00 w danym dniu roboczym na następny dzień roboczy.

5. Wykonawca wyznaczy osoby, które będą obsługiwać system rozliczeniowy , o którym mowa wyżej.

1. Zasady korzystania z pomieszczeń i urządzeń kuchni, jadalni oraz zaplecza:

1.Przygotowanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych zlokalizowanych w Szkole Podstawowej nr 2 w Sierakowicach. Szkoła udostępni za odpłatnością pomieszczenia i urządzenia do przygotowania posiłków. Za zgodą Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 w Sierakowicach, Wykonawca może realizować tam inne zamówienia poza wymienionymi w SWZ. Wykonawca zobowiązany będzie do pokrywania wszystkich kosztów związanych z eksploatacją dzierżawionych pomieszczeń tj. m.in. mediów, opłat za śmieci, podatki itp.

2. Zasady korzystania w okresie najmu z kuchni wraz z zapleczem i stołówką zostaną określone odrębną umową, stanowiącą załącznik do niniejszego SOPZ.

1. Realizacja usług objętych przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego musi być zgodna z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa w tym w szczególności zgodnie z:

1) Ustawą z dnia 25 sierpnia.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2022 roku, poz. 2132),

2) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L Nr 31 z dnia 01 lutego 2002 roku ze zm.),

3) Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L Nr 139 z dnia 30 kwietnia 2004 roku),

4) Rozporządzenie WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L Nr 139 z 30 kwietnia 2004 roku ze zm.),

5) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 roku w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,