Załącznik nr 5 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Określenie przedmiotu zamówienia.

1.1. Zakres zadania obejmuje: **przygotowywanie, dostarczanie i podanie posiłków: dzieciom, uczniom i młodzieży w szkołach i oddziałach przedszkolnych:**

– Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Adamówce (nr budynku: Adamówka 180) wraz z dwoma oddziałami przedszkolnymi przy Szkole Podstawowej w Adamówce (nr budynku: Adamówka 26) oraz oddziałem przedszkolnym przy Szkole Podstawowej w Adamówce, w miejscowości Krasne (nr budynku: Krasne 60);

– Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Adamówce – Filia w Cieplicach wraz z oddziałem przedszkolnym w Cieplicach (nr budynku: Cieplice 41),

– Szkoła Podstawowa im. Bł. Ks. Jerzego Popiełuszki w Majdanie Sieniawskim wraz z oddziałem przedszkolnym (nr budynku: Majdan Sieniawski 197),

oraz osobom dorosłym, zwłaszcza starszym, chorych lub niepełnosprawnym i samotnym na terenie Gminy Adamówka w okresie: 01.09.2022 r. – 31.08.2023 r.

1.2. Dowozu posiłków do szkół, oddziałów przedszkolnych oraz do miejsca zamieszkania osób dorosłych zwłaszcza starszych, chorych lub niepełnosprawnych i samotnych Wykonawca dokona we własnym zakresie, zgodnie z ilościami i w godzinach uzgodnionych z Dyrektorem Centrum Usług Społecznych w Adamówce i dyrektorami szkół z terenu gminy Adamówka.

1.3. Zakres przedmiotu zamówienia:

1.3.1. Obiady przygotowywane do spożycia w Stołówce Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Adamówce (Adamówka 180) - udostępnionej Wykonawcy powinny być:

- **jednodaniowe z napojem** (drugie danie, napój) dla dzieci, uczniów i młodzieży w szkołach i oddziałach przedszkolnych oraz
- **dwudaniowe** (zupa, drugie danie) dla osób dorosłych, zwłaszcza starszym, chorych lub niepełnosprawnych i samotnych.

1.3.2. **Obiady przygotowane w kuchni Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Adamówce (nr budynku: Adamówka 180) Wykonawca dowozi do**

– dwóch oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Adamówce (nr budynku: Adamówka 26);

– oddziału przedszkolnego przy SP w Adamówce, w miejscowości Krasne (Krasne 60);

– Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II – Filia w Cieplicach wraz z oddziałem przedszkolnym (Cieplice 41);

– Szkoły Podstawowej im. Bł. Ks. Jerzego Popiełuszki w Majdanie Sieniawskim wraz z oddziałem przedszkolnym (Majdan Sieniawski 197)) ;

– osób dorosłych, zwłaszcza starszych, chorych lub niepełnosprawnych i samotnych z terenu Gminy Adamówka.

1.3.3. Zamawiający zabezpiecza termosy do przewożenia obiadów do szkół, oddziałów przedszkolnych i osób dorosłych.

1.3.4. Zamawiający zabezpiecza naczynia do wydawania posiłków w: stołówce Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Adamówce (Adamówka 180), dwóch oddziałach przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Adamówce (Adamówka 26) oraz w Szkole Podstawowej wraz z oddziałem przedszkolnym w Majdanie Sieniawskim.

1.3.5. Wykonawca zabezpiecza jednorazowe naczynia do wydawania posiłków w: Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Adamówce – Filia w Cieplicach wraz z oddziałem przedszkolnym oraz w oddziale przedszkolnym przy SP w Adamówce, w miejscowości Krasne.

1.3.6. Wykonawca zabezpiecza jednorazowe (jedno i wieloskładnikowe) pojemniki gastronomiczne zapewniające utrzymanie temperatury spożywania potraw dla: osób dorosłych.

1.4. **Wykonawca zabezpiecza środek transportu. Długość tras dowozu posiłków do szkół podstawowych, oddziałów przedszkolnych i osób dorosłych wynosi:**

1.4.1. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do rozdzielni posiłków dwóch oddziałów przedszkolnych przy SP Adamówka (Adamówka 26) i z powrotem – 700 m;

1.4.2. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do SP w Adamówce – Filia w Cieplicach - wraz z oddziałem przedszkolnym (Cieplice 41) i z powrotem - 14 km,

1.4.3. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do oddziału przedszkolnego przy SP w Adamówce, w miejscowości Krasne (Krasne 60) i z powrotem – 5,6 km.

1.4.4. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do SP wraz z oddziałem przedszkolnym w Majdanie Sieniawskim (Majdan Sieniawski 197) i z powrotem - 13 km.

1.4.5. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do 1 osoby dorosłej w Cieplicach i z powrotem – 19,2 km.

1.4.6. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do 1 osoby dorosłej do Izabelina - osady wsi Cieplice i z powrotem – 11,00 km.

1.4.7. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do 1 osoby dorosłej w Dobczy i z powrotem – 7,0 km.

1.4.8. Z kuchni Szkoły Podstawowej w Adamówce (Adamówka 180) do 2 osób dorosłych w Majdanie Sieniawskim i z powrotem – 12,4 km.

2. **Warunki jakościowe i funkcjonalno - techniczne wykonania zadania:**

2.1. Wymaga się, aby dożywianie w szkołach i oddziałach przedszkolach realizowane było w formie pełnowartościowego gorącego posiłku z napojem w każdym dniu uczęszczania dzieci do tych placówek (rok szkolny, rok przedszkolny obejmujący także okres ferii i wakacji).

2.2. Dożywianie osób dorosłych będzie odbywało się w sposób ciągły przez cały rok z zastrzeżeniem, że w dniach od poniedziałku do piątku będą dostarczane dania gorące wg. obowiązującego na dany tydzień zatwierdzonego jadłospisu, a w dni wolne od pracy (soboty, niedziele, święta), dostawca zapewni tym osobom prowiant o wartości posiłku na każdy wolny dzień.

2.3. Wykonawca zobowiązany będzie do zbiorowego żywienia dzieci ze szkół podstawowych, oddziałów przedszkolnych oraz osób dorosłych. Pod pojęciem zbiorowego żywienia dla potrzeb niniejszego zamówienia rozumie się zapewnienie określonej grupie osób posiłków obiadowych w formie żywienia pozadomowego. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie, tj., produkcji, transportu i wydania posiłków. Posiłki muszą być dobrej jakości o odpowiedniej wadze i wartości odżywczej zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) zgodnie z 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.

2.4. Minimalna wartość kaloryczna zestawu obiadowego - obiad podawany w stołówce szkolnej powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Posiłek ma spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające 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 (Dz. U. 2016, poz. 1154).

2.5. JADŁOSPIS UKŁADANY BĘDZIE PRZEZ WYKONAWCĘ NA OKRES 5 DNI I DOSTARCZANY ZAMAWIAJĄCEMU DO WCZEŚNIEJSZEGO ZATWIERDZENIA. WSZELKIE ZMIANY W JADŁOSPISIE SUGEROWANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO BĘDĄ WIĄŻĄCE DLA WYKONAWCY. *Taki planowanie posiłków pozwali na prawidłowe zbilansowanie i urozmaicenie jadłospisów*.

2.6. Pięciodniowy jadłospis dla dzieci, uczniów i młodzieży w szkołach i oddziałach przedszkolnych obejmuje drugie dania w tym:

2.6.1. **danie mięsne z mięsa niemielonego** /min.80g/ (np. filet z kurczaka lub indyka, sztuka mięsa, kotlet schabowy itp.) **z surówką** /min.100g/ **i ziemniakami** (kaszą, makaronem, kluskami, ryżem itp.) /min.100g/ **oraz napojem** /200 g/ (np. woda z cytryną i miętą, kompot, lemoniada, woda źródlana) - **2 x w tygodniu**,

2.6.2. **danie mięsne z mięsa mielonego lub przetworzonego** /min.80g/ (np. kotlet mielony, pulpety, gulasz itp.) **z surówką** /min.100g/ **i ziemniakami** (kaszą, makaronem kluskami, ryżem itp. /min.100g/ **oraz napojem /200 g/ (np. woda z cytryną i miętą, kompot, lemoniada, woda źródlana)**- **1 x w tygodniu**,

2.6.3. **ryba** /min.80g/ **z surówką** /min.100g/ **i ziemniakami** (kaszą, makaronem, kluskami, ryżem itp.) /min.100g/ **oraz napojem** /200 g/ (np. woda z cytryną i miętą, kompot, lemoniada, woda źródlana) - **1 x w tygodniu**,

2.6.4. **danie mączne lub jarskie** /min.200g/ **oraz napojem** /200 g/ (np. woda z cytryną i miętą, kompot, lemoniada, woda źródlana) - 1 x w tygodniu (zalecany piątek).

2.7 Pięciodniowy **jadłospis dla osób dorosłych, zwłaszcza starszym, chorych lub niepełnosprawnym i samotnym z terenu Gminy Adamówka obejmuje: dwudaniowy obiad (zupa /min. 250 g/oraz drugie danie jak w pkt 2.6).**

2.8 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.

2.9 Osobom dorosłym dożywianym w sposób ciągły na okresy świąteczne (Wielkanoc, Boże Narodzenie) Wykonawca zapewni prowiant w formie dań wpisujących się w lokalne tradycje kulinarne nawiązujące do poszczególnych świąt.

2.10 Planując jadłospis Wykonawca uwzględnia produkty ze wszystkich podstawowych grup produktów, obejmujących: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, drób, ryby, wędliny, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy, tłuszcze (w ograniczonej ilości).

2.11 **Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków - poniżej + 4°C.**

2.12 Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni). Dostarczane napoje, kompoty powinny być zróżnicowane. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

2.13 Od poniedziałku do piątku mogą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40%.

2.14 Posiłki mają być dostarczane i transportowane w naczyniach spełniających standardy dotyczące przepisów żywienia zbiorowego. Dostarczanie posiłków w odpowiednich termosach transportowych (przystosowanych do transportu żywności - atesty), porcjowane, własnym środkiem transportu, przystosowanym i dopuszczonym przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego do przewozu żywności (posiłków), a osoby wykonujące przedmiot zamówienia zobowiązane są do posiadania aktualnej książeczki zdrowia.

2.15 Wykonawca odpowiada za przygotowanie prób żywieniowych dla celów kontroli Sanepid: bezpłatne dostarczanie materiałów. Kary za nie przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych ponosić będzie Wykonawca, z którym zostanie zawarta umowa.

2.16 Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji i dostawy posiłków z zachowaniem Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Pięciodniowy jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych.

2.17 Posiłki muszą być wykonane z produktów świeżych, wyklucza się mięso i przetwory z puszek.

2.18 Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.

2.19 Wykonawca zobowiązany jest do porcjowania, wydawania posiłków oraz utrzymania należytego porządku i czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu, zgodnie z wymogami odpowiednich przepisów.

2.20 W przypadku nieobecności uprawnionego do posiłku ucznia Wykonawca nie obciąży Zleceniodawcy kosztami posiłku przysługującego temu uczniowi pod warunkiem zgłoszenia nieobecności ucznia przez rodziców lub opiekunów dziecka nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku.

2.21 Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia bieżącego z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc.

2.22 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru termosów oraz pojemników, w których dostarczane będą posiłki każdego dnia.

2.23 Naczynia jednorazowe oraz jednorazowe pojemniki gastronomiczne (jeżeli dotyczy) należy wliczyć w cenę posiłków i cenę całości zadania. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, jak również zużytych sztućców i naczyń niezależnie od ich ilości.

2.24 Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w umowie.

2.25 W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

3. **Warunki wykonania zadania:**

3.1. UWAGI OGÓLNE !!!

3.2. Należy doliczyć wszelkie usługi i prace niezbędne do wykonania zadania zgodnie z przeznaczeniem oraz wymogami ppoż. i BHP oraz sanitarnymi.

3.3. PRZYGOTOWANIE i WYDAWANIE POSIŁKÓW

3.4. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji i dostawy posiłków z zachowaniem zasad systemu HACCP, czyli Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej. Miesięczny jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych. Okazyjnie w jadłospisach powinny być uwzględniane potrawy świąteczne – zapis dedykowany zwłaszcza dla osób potrzebujących, którym posiłki dowożone są także w dni wolne od nauki szkolnej.

3.5. Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (z wyjątkiem kiełbas zawierających powyżej 80% mięsa), produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno - warzywnym lub warzywnym.

3.6. **Posiłki będą przygotowane w pomieszczeniach kuchennych, które wyposażone są w podstawowe urządzenia i sprzęt niezbędny do przygotowania i wydawania posiłków i zostaną użyczone bezpłatnie Wykonawcy.** Oferent będzie pokrywał koszty zużycia gazu i energii elektrycznej. W zamian za sprzątanie stołówki Zamawiający zabezpiecza bezpłatnie wodę wraz z odprowadzaniem ścieków.

3.7. Oferent będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane w użyczenie pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń.

3.8. **HARMONOGRAM WSTĘPNY:**

3.8.1. Posiłki dostarczane do szkół w dni nauki szkolnej w godzinach uzgodnionych z dyrektorami.

3.8.2. **Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Adamówce - (Adamówka 180) - 75 uczniów,**

3.8.3. **Oddział przedszkolny przy SP w Adamówce (Adamówka 26) – 16 dzieci,**

3.8.4. **Oddział przedszkolny przy SP w Adamówce, w miejscowości Krasne (Krasne 60) - 5 dzieci,**

3.8.5. **Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Adamówce – Filia w Cieplicach wraz z oddziałem przedszkolnym – 5 uczniów,**

3.8.6. **Szkoła Podstawowa im. Bł. Ks. Jerzego Popiełuszki (Majdan Sieniawski 197)) wraz z odziałem przedszkolnym – 60 uczniów,**

3.8.7. **5 osób dorosłych - zwłaszcza starszych, chorych lub niepełnosprawnych i samotnych – dowóz do miejsca zamieszkania klienta: Cieplice – 1 osoba, Cieplice - Izabelin - 1 osoba, Dobcza – 1 osoba, Majdan Sieniawski - 2 osób.**

3.8.8. Zamawiający zastrzega, iż może ulec zmianie faktyczna liczba osób objętych wieloletnim rządowym programem „Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023 oraz ilość dni

żywieniowych w okresie obowiązywania umowy - za co Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.

3.9. UŚREDNIONA LICZBA DNI DLA REALIZACJI ZADANIA W ROKU:

3.9.1. **Dla szkół i oddziałów przedszkolnych – 186 dni;**

3.9.2. **Dla dwóch oddziałów przedszkolnych przy SP w Adamówce (Adamówka 26) – 207 dni;**

3.9.3. **Dla osób dorosłych – 365 dni.**

3.9.4. **Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przystąpił do wykonania Zamówienia w terminie od 01.09.2022 r. do 31.08.2023 r.**

3.10. W oparciu o założenia ust. **3.8 i 3.9** całkowita ilość posiłków przyjęta do realizacji umowy i obliczenia ceny oferty wynosi:

3.10.1. **DLA DZIECI, UCZNIÓW I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH DO SZKÓŁ I ODDZIAŁÓW PRZEDSZKOLNYCH NA TERENIE GMINY - 145 UCZNIÓW X 186 DNI = 26 970 POSIŁKÓW**

3.10.2. **DLA DZIECI UCZĘSZCZAJĄCYCH DO DWÓCH ODDZIAŁÓW PRZEDSZKOLNYCH DZIAŁAJĄCYCH PRZY SP W ADAMÓWCE (ADAMÓWKA 26) - 16 UCZNIÓW X 207 DNI = 3 312 POSIŁKÓW.**

3.10.3. **DLA OSÓB DOROSŁYCH – 5 OSÓB DOROSŁYCH X 365 DNI = 1 825 POSIŁKI.**

4. Miejscem wykonania Zamówienia jest teren Gminy Adamówka

5. Każdy z Wykonawców winien zapoznać się z miejscem realizacji zadania celem sprawdzenia warunków istniejących, weryfikacji stanu oraz warunków związanych z przejazdami; przedmiotem postępowania oraz celem uzyskania jakichkolwiek dodatkowych informacji koniecznych i przydatnych do oceny wykonywanych usług, gdyż wyklucza się możliwość roszczeń Wykonawcy z tytułu błędnego skalkulowania ceny lub pominięcia elementów niezbędnych do wykonania umowy. (Do realizacji tego może posłużyć np. konferencja przed-ofertowa, zapytania do Zamawiającego, mapy geoportalu, fotografie lub wizja w terenie).

6. Cały zakres usług będący przedmiotem postępowania zostanie wykonany na podstawie opisanych warunków jak również szczegółowych uzgodnień i wyjaśnień do dokumentacji postępowania. Rozliczanie następować będzie w okresie miesięcznym na podstawie przedstawionych Zamawiającemu faktur zgodnie z faktyczne zrealizowanym zakresem dostarczenia posiłków.

7. Zakres prac oraz odpowiedzialność Wykonawcy w zakresie objętym proponowaną ceną ofertową obejmuje także:

7.1. Organizację i zagospodarowanie zaplecza w celu dostosowania do zadań wynikających z zakresu umowy;

7.2. Właściwą organizację samych czynności i usług biorąc pod uwagę warunki postępowania;

7.3. Organizację usług zastępczych w przypadkach nie możności dysponowania w danym momencie własnym zapleczem lub pojazdem do przewożenia żywności. (W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł);

7.4. Zakończenie odpowiedzialności Wykonawcy za bezpośrednie wykonanie zakresu usług i ich jakość nastąpi w momencie zakończenia umowy i braku zastrzeżeń do wykonanych usług;

7.5. Odpowiedzialność za niewłaściwy dobór produktów niezbędnych do realizacji zadania w zakresie opisanym w SIWZ a powodujących szkody na zdrowiu;

7.6. Kary za nie przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, które ponosić będzie Wykonawca, z którym zostanie zawarta umowa.

8. Przy wycenie zakresu i warunków usług w celu określenia ceny ofertowej, Wykonawca sprawdzi dokumenty postępowania, Zamawiający nie zapłaci za pozycje i zakresy, których Wykonawca nie wliczy do całości zadania (np. przez przeoczenie i zapomnienie, nie dokładne przeanalizowanie dokumentacji itp.). Kiedy (zgodnie z dokumentacją i opisami) usługi takie zostaną wykonane, będzie się uważało, iż są one pokryte przez inne ceny.

9. **Cenę jednego posiłku traktować należy jako stałą i niezmienną. Zmienna może być natomiast jak wspomniano w pkt. 3.8.8 liczba osób objętych wieloletnim rządowym programem „Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023 oraz ilość dni żywieniowych w okresie obowiązywania umowy.**