

**Umowa nr OPS. NA.220- ...../16**

między Miastem Stołecznym Warszawa, Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP: 525-22-48-481, reprezentowanym przez Panią Bożenę Golon – Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Żoliborz m.st. Warszawy, na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 01 sierpnia 2012 r. znak GP-IX.0052.2931.2012, zwanym dalej **Zamawiającym**

a ..... z siedzibą w  
....., wpisaną do rejestru przedsiębiorców  
prowadzonego przez .....

KRS ....., NIP ....., Regon .....

w imieniu której działa p. ....

zwana dalej **Wykonawcą**, który został wyłoniony w wyniku postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej ustawą Pzp.

**§ 1**

1. Przedmiotem umowy jest przygotowywanie i dostarczanie przez Wykonawcę posiłków:
  - 1) **24 035** obiadów dwudaniowych,
  - 2) **10 879** obiadów jednodaniowych,
  - 3) **10 626** śniadańdo Ośrodków Wsparcia, o których mowa w ust. 2, w terminach wskazanych przez Zamawiającego.
2. Z posiłków, o których mowa w ust. 1 korzystać będą wskazane przez Zamawiającego osoby, korzystające z pomocy Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Żoliborz m.st. Warszawy, w tym z następujących ośrodków wsparcia:
  - 1) Żoliborskiego Centrum Integracji i Aktywizacji Seniorów, ul. Wyspiańskiego 6/8 w Warszawie,
  - 2) Domu Seniora „Piękny Brzeg” ul. Popiełuszki 16 w Warszawie,
  - 3) Środowiskowego Domu Samopomocy ul. Rydygiera 3 w Warszawie.
3. Szczegółowy opis przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1, stanowi załącznik **Nr 1** do umowy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji niniejszej umowy zgodnie z jej treścią oraz ofertą złożoną Zamawiającemu. Oferta cenowa stanowi załącznik **Nr 2** do umowy.

**§ 2**

Umowa zostaje zawarta na czas określony od **01.06.2016 r. do 31.05.2017 r.**

### § 3

Wykonawca oświadcza, iż dysponuje:

- 1) lokalem zapewniającym przygotowywanie posiłków wskazanych w § 1 ust. 1. Lokal spełnia wymogi sanitarne potwierdzone aktualnymi dokumentami.
- 2) zbiorczymi opakowaniami – termosami i środkiem transportu przeznaczonym do dostarczania posiłków wskazanych w § 1 ust. 1., spełniającymi wymogi sanitarne.
- 3) personelem, posiadającym odpowiednie kwalifikacje, doświadczenie i wykształcenie, oraz ważne badania wydane zgodnie z odpowiednimi przepisami, zapewniającym prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy.

### § 4

1. Łączna wartość przedmiotu umowy wynosi ..... **zł brutto**, słownie: ....., w tym cena jednostkowa brutto posiłków wynosi:
  - 1) obiad dwudaniowy ..... zł brutto
  - 2) obiad jednodaniowy ..... zł brutto
  - 3) śniadanie ..... zł brutto
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie wypłacone Wykonawcy w następujący sposób:
  - 1) w 2016 r. do kwoty ..... zł,
  - 2) w 2017 r. do kwoty ..... zł
3. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1 nie może zostać zwiększone, może natomiast ulec zmniejszeniu, ponieważ zależeć będzie od liczby faktycznie wydanych posiłków.  
Ewentualne zmniejszenie wielkości zamówienia Zamawiający szacuje na nie więcej niż 15%.
4. Okresem rozliczeniowym za wykonanie przedmiotu umowy jest jeden miesiąc kalendarzowy. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie ustalane w okresach miesięcznych, jako iloczyn ceny posiłku, o której mowa w ust. 1 oraz liczby wydanych posiłków w danym miesiącu.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania do Zamawiającego faktury za każdy miesiąc świadczenia usług w ciągu 7 dni od zakończenia poprzedniego miesiąca, zgodnie z ust. 3. Faktury będą sporządzane oddzielnie na każdy obiekt, o którym mowa w § 1 ust. 2.
6. Płatność będzie następowała przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy: ..... w terminie **21 dni** od daty przyjęcia przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

**Faktury należy wystawiać według następującego wzoru:**

**Nabywca:**

Miasto Stołeczne Warszawa  
Plac Bankowy 3/5  
00-950 Warszawa  
NIP: 525-22-48-481

**Odbiorca faktury:**

Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Żoliborz m.st. Warszawy  
ul. Dembińskiego 3/5  
01-644 Warszawa

7. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wystąpić do Wykonawcy z propozycją wcześniejszego rozliczenia usług wykonanych w danym miesiącu.
8. Zapłata będzie następować w chwili obciążenia rachunku Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

10. Zamawiający na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp przewiduje możliwość udzielenia zamówienia uzupełniającego.

### § 5

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 29.08.1997 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2135 ze zm.), w związku z pozyskaniem danych związanych z realizacją niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że wie iż treść niniejszej umowy stanowi informację publiczną w rozumieniu ustawy z dnia 06.09.2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz. U. z 2015 poz. 2058 ze zm.).

### § 6

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość i terminowość realizowania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną za prawidłowe wykonywanie przedmiotu umowy wobec Zamawiającego oraz osób trzecich, jak i jest zobowiązany do naprawienia szkód wynikających z wykonywania przedmiotu umowy wobec Zamawiającego oraz osób trzecich.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada aktualną polisę OC w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej. Wykonawca zobowiązuje się do kontynuowania ubezpieczenia OC przez cały okres obowiązywania umowy. W przypadku, gdy polisa ubezpieczeniowa nie będzie obejmowała swoim okresem ubezpieczenia całego okresu realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do przedłużenia okresu ubezpieczenia i dostarczenia kopii właściwej polisy do Zamawiającemu, w terminie do 3 dni od dnia wygaśnięcia poprzedniej polisy.
4. Wykonawca oświadcza, że pracownicy skierowani przez niego do wykonywania przedmiotu umowy posiadają ważne badania lekarskie wydane zgodnie z odpowiednimi przepisami oraz przeszkolenie w zakresie przepisów BHP i p.poż oraz udzielania pierwszej pomocy.
5. Wykonawca oświadcza, że w przypadku uczestnictwa podwykonawców w realizacji zamówienia ponosi za nich pełną odpowiedzialność.
6. Zmiana pracownika, który będzie uczestniczył w wykonywaniu zamówienia, na niewskazanego w ofercie Wykonawcy, wymaga złożenia przez Wykonawcę oświadczenia, że pracownik posiada ważne badania lekarskie, wymagane kwalifikacje, doświadczenie i wykształcenie, jest nie karany, zapewnia prawidłowe wykonywanie przedmiotu umowy oraz zgody Zamawiającego.

### § 7

1. Wykonawca przyjmując do realizacji świadczenie przedmiotowych usług zobowiązuje się zatrudnić przy wykonywaniu zamówienia- przez cały okres realizacji 1 osobę na umowę o pracę, w wymiarze czasu pracy co najmniej 1/2 etatu – pracownika kuchni.
2. Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji zamówienia zobowiązany będzie przedłożyć Zamawiającemu dowody zatrudnienia wymienionej wyżej osoby (tj. umowę o pracę potwierdzoną za zgodność z oryginałem).
3. W przypadku rozwiązania stosunku pracy z osobą zatrudnioną Wykonawca zobowiązany będzie zatrudnić na to miejsce inną osobę i dostarczyć Zamawiającemu stosowny dowód zatrudnienia w ciągu 2 dni roboczych (analogicznie jak w ust. 3).
4. Wykonawca co miesiąc ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu oświadczenie dotyczące zatrudnienia osoby na umowę o pracę – pracownika kuchni.
5. W przypadku nie wywiązania się z wymagań o których mowa w ust. 2 Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną - za każdy dzień nie wywiązania się z umowy w wysokości 1/30 minimalnego wynagrodzenia za pracę, chyba, że nastąpiło to z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy a na zwolnione miejsce niezwłocznie zatrudniona została inna osoba spełniająca wymagane warunki. Przerwa w zatrudnieniu nie może być dłuższa niż 7 dni.
6. Obowiązek wykazania okoliczności usprawiedliwiających niezatrudnienie osoby na umowę o pracę – pracownika kuchni spoczywał będzie na Wykonawcy.

7. Wykonawca uzyska od osoby, o której mowa w ust. 1 oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli realizacji wymogów opisanych w niniejszym paragrafie.

### § 8

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli:
  - 1) jakości i terminowości świadczonych usług,
  - 2) personelu Wykonawcy na okoliczność spełniania wymaganych umową wymogów.
2. Stwierdzone nieprawidłowości w realizacji świadczonych usług, Wykonawca **zobowiązany jest niezwłocznie usunąć**, jednak nie później niż wymaga tego Zamawiający w piśmie informującym o nieprawidłowościach.
3. W przypadku powtarzających się nieprawidłowości w realizacji umowy lub nieusunięcia przez Wykonawcę nieprawidłowości zgodnie z ust. 2, Zamawiającemu przysługuje prawo:
  - 1) naliczenia kar umownych,
  - 2) rozwiązania umowy bez wypowiedzenia.
4. Kara umowna wynosi 0,1 % wartości niewykonanej części przedmiotu umowy brutto – za każdy stwierdzony przypadek.
5. **Wykonawca zapłaci** Zamawiającemu kary umowne również w następujących przypadkach:
  - 1) z tytułu rozwiązania umowy przez Zamawiającego, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, 10 % wartości przedmiotu umowy brutto, określonego w § 4 ust. 1,
  - 2) z tytułu rozwiązania umowy przez Wykonawcę, z przyczyn leżących po jego stronie, 10% wartości przedmiotu umowy brutto, określonego w § 4 ust. 1
6. **Zamawiający zapłaci** Wykonawcy kary umowne:
  - 1) z tytułu rozwiązania umowy przez Zamawiającego, z przyczyn leżących po jego stronie, 10 % wartości przedmiotu umowy brutto, określonego w § 4 ust. 1,
  - 2) z tytułu rozwiązania umowy przez Wykonawcę, z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego 10 % wartości przedmiotu umowy brutto, określonego w § 4 ust. 1.

### § 9

Strony ustalają, że niezależnie od kar umownych Zamawiający będzie mógł dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody, na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.

### § 10

1. W przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku o którym mowa w ust.1 Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania zrealizowanej części umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do natychmiastowego rozwiązania umowy, w przypadku:
  - 1) stwierdzenia niezrealizowania przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn,
  - 2) stwierdzenia nieprawidłowego wykonania przedmiotu umowy,
  - 3) nieposiadania przez Wykonawcę aktualnej polisy ubezpieczeniowej OC,
  - 4) postawienia Wykonawcy w stan likwidacji lub upadłości,
  - 5) wszczęcia postępowania egzekucyjnego w stosunku do Wykonawcy,
  - 6) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy.
4. Rozwiązanie bądź odstąpienie od umowy może nastąpić wyłącznie w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
5. Wykonawca nie może dokonać cesji praw związanych z realizacją niniejszej umowy.

6. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się możliwość zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ust. 1 ustawy Pzp w przypadku zmiany prawa lub wystąpienia innych okoliczności, których nie można było przewidzieć, a które uniemożliwiałyby wykonanie umowy zgodnie z jej treścią i celem, a w szczególności:
  - 1) obniżenie lub zwiększenie liczby usługobiorców korzystających z usług wynikające z zaistnienia obiektywnych przesłanek konieczności takiej zmiany,
  - 2) obniżenie ilości/wielkości przedmiotu zamówienia i tym samym wynagrodzenia Wykonawcy, wynikające z zaistnienia obiektywnych przesłanek konieczności takiej zmiany,
  - 3) zmiany zakresu czynności wchodzących w skład usług w sytuacji, gdy z przyczyn niezależnych od zamawiającego pojawi się taka konieczność.
7. Na podstawie art. 142 ust. 5 ustawy Pzp dopuszcza się możliwość wprowadzenia odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
  - 1) stawki podatku od towarów i usług,
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U. Nr 200, poz. 1676 z późn. zm.),
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

#### **§ 11**

1. Zmiany warunków umowy wymagają aneksu w formie pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Nie wymagają sporządzenia aneksu zmiany:
  - 1) nazwy firmy strony,
  - 2) osób, o których mowa w § 12,
  - 3) nr konta wskazanego w § 4 ust. 6,
3. O zmianach, wskazanych w ust. 2, strony są zobowiązane wzajemnie się informować pisemnie, nie później niż w terminie 7 dni od daty dokonania zmiany. Liczy się data stempla pocztowego.
4. Brak poinformowania drugiej strony o zmianach, o których mowa w ust. 2 w terminie wskazanym w tym ustępie, powoduje skuteczność i ważność dokonanych czynności przez drugą stronę, zgodnie z ostatnią w tym zakresie posiadaną pisemną informacją, bez możliwości dochodzenia jakichkolwiek roszczeń związanych z wystąpieniem szkody z tego tytułu po stronie obowiązanej do poinformowania o zmianach.

#### **§ 12**

W sprawach związanych z realizacją umowy osobą koordynującą i nadzorującą jest:

- 1) ze strony Zamawiającego p. ....
- 2) ze strony Wykonawcy p. ....

#### **§ 13**

1. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.
2. Ewentualne spory, które nie zostaną rozwiązane polubownie w ciągu 30 dni Strony oddadzą pod rozstrzygnięcie Sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

## § 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

1. Szczegółowy opis przedmiotu umowy;
2. Oferta cenowa Wykonawcy;

**Zamawiający**

.....

**Wykonawca**

.....

## Szczegółowy opis przedmiotu umowy

### Usługi cateringowe – przygotowanie i dostarczanie obiadów i śniadań

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe – przygotowanie i dostarczanie obiadów i śniadań dla uprawnionych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Żoliborz m. st. Warszawy, korzystających z Ośrodków Wsparcia.

1.1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i dowoził do Ośrodków Wsparcia:

- Żoliborskiego Centrum Integracji i Aktywizacji Seniorów ul. Wyspiańskiego 6/8 (zwanego dalej ŻCIiAS)
- Domu Seniora „Piękny Brzeg” ul. Popiełuszki 16 (zwanego dalej DSPB)
- Środowiskowego Domu Samopomocy ul. Rydygiera 3 (zwanego dalej ŚDS)

1.2. Z posiłków korzystać będą uprawnieni klienci Ośrodka.

2. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy 12 miesięcy (od 01 czerwca 2016r. do 31 maja 2017 r) na **24 035 obiadów dwudaniowych i 10 879 obiadów jednodaniowych oraz 10 626 śniadań.**

2.1. Ostateczna ilość posiłków może ulec zmniejszeniu, w zależności od faktycznej liczby potrzebujących.

2.2. Z tytułu ewentualnego zmniejszenia wielkości zamówienia Zamawiający nie ponosi żadnych konsekwencji. Ewentualne zmniejszenie wielkości zamówienia Zamawiający szacuje na nie więcej niż 15%.

3. Posiłki dostarczane będą do Ośrodków Wsparcia w następujących ilościach:

- ŻCIiAS średnio **57 obiadów dwudaniowych dziennie x 253 dni, tj. 14 421** obiadów w okresie umowy oraz **17 śniadań dziennie x 253 dni tj. 4 301** śniadań w okresie umowy,
- DSPB średnio **38 obiadów dwudaniowych dziennie x 253 dni, tj. 9 614** obiadów w okresie umowy, oraz **25 śniadań dziennie x 253 dni tj. 6 325** śniadań w okresie umowy.
- ŚDS średnio **43 obiady jednodaniowe dziennie x 253 dni tj. 10 879** obiadów w okresie umowy.

4. Posiłki będą dostarczane codziennie przez 5 dni tygodnia od poniedziałku do piątku włącznie.

- śniadania w godzinach 8.15 – 8.45
- obiady w godzinach 12.00 - 13.00

5. Minutowy, szczegółowy harmonogram dostaw w godzinach podanych w pkt 4 przedstawia się następująco:

- godz. 8.15 śniadania do DSPB,
- godz. 8.30 śniadania do ŻCIiAS,
- godz. 12.10 obiady do ŻCIiAS,
- godz. 12.20 obiady do DSPB,
- godz. 12.30 obiady do ŚDS.

6. Posiłki do wymienionych Ośrodków dostarczane będą w zbiorczych opakowaniach termoizolacyjnych - termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy, spełniającym wymagania sanitarne.

Za utrzymanie pojemników w czystości odpowiada Wykonawca.

7. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy.

8. Posiłki powinny być gorące (min. 85 °C) oraz składać się z:

#### Obiad dwudaniowy:

-pierwsze danie : zupa (300 gram),  
-drugie danie: ziemniaki lub zamiennie: ryż, makaron, kasza, kopytka - każde po 200 gram, sztuka mięsa ( 100 gram – bez sosu, z sosem – 110 gram),  
kotlet schabowy ( bez panierki 100 gram, z panierką – 110 gram),  
ryba (z panierką 110gram, bez panierki 100 gram),  
udziec z kurczaka – 130 gram,  
gulasz - potrawka 140 gram,  
kotlet mielony (100 gram),  
klopsik w sosie pomidorowym (100 gram – bez sosu, z sosem – 110 gram),  
paszteciki z kapustą lub mięsem nie mniej niż 3 sztuki- 240 gram,  
pierogi z kapustą, mięsem lub serem- nie mniej niż 6 sztuk – 240 gram,  
naleśniki 3 szt – nie mniej niż 300 gram,  
bigos -nie mniej niż 240 gram,  
ryż z jabłkami nie mniej niż 300 gram,  
surówka (100 gram),  
warzywa gotowane (150 gram).

#### Obiad jednodaniowy (drugie danie):

Danie przynajmniej 3x w tygodniu powinno być mięsne (np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.)

Dwa razy w tygodniu zamiast mięsa zamawiający dopuszcza inny produkt np. ryba, pierogi, naleśniki, knedle, ryż z jabłkiem, bigos zgodnie z przyjętą gramaturą.

#### Śniadanie

Śniadanie powinno składać się z wybranych produktów, spośród niżej wymienionych:

13 dag pieczywa ( chleb pszenny lub zamiennie chleb razowy, żytni lub bułki pszenne),

20g masła ( 82% tłuszczu naturalnego), 5-7 dag wędliny drobiowej lub wieprzowej chudej, zamiennie 10 dag parówek lub kiełbasy na ciepło,

10 dag sera białego lub sera żółtego 10 dag, lub serków topionych, serka granulowanego, waniliowego (125g), jajek w majonezie dwie sztuki, pasty rybnej, lub zamiennie jajecznej, lub twarogowej 10 dag,

5 dag ogórka zielonego lub konserwowego lub kiszzonego, rzodkiewek, sałaty, 10 dag pomidora. Dodatkowo marmolady/dżemu, miodu 30g, ketchupu, musztardy, chrzanu 30g.

Śniadanie przynajmniej 3 x w tygodniu powinno być mięsne np. wędlina, pasztet, kiełbasa, parówki. Raz w tygodniu wędlina wyższego gatunku (szynka wieprzowa, polędwica, baleron). Dwa razy w tygodniu zamiast produktów mięsnych Zamawiający dopuszcza na śniadanie inny produkt np. twarożki, ser biały, pasty jajeczne, pasty rybne, serek topiony.



## **Podane gramatury dotyczą żywności po obróbce termicznej.**

9. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

10. Wykonawca, najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usługi ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na kolejny tydzień. Zamawiający ma prawo do dokonywania zmian w jadłospisie.

11. Obiady Wykonawca przygotowuje z podziałem na obiady standardowe i lekkostrawne. Liczba obiadów lekkostrawnych nie przekroczy 40%. Wielkość zamówienia określa Zamawiający i przekazuje pocztą elektroniczną lub faxem do godziny 9.30 dnia poprzedniego przed rozpoczęciem każdego kolejnego dnia świadczenia usługi.

12. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania i transportu muszą spełniać wymogi:

-ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 (Dz. U. z 2015, poz. 594 ze zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt.

14. Posiłki będą wydawane w Ośrodkach Wsparcia przez pracowników Zamawiającego.

15. Zamawiający przewiduje możliwość zamawiania suchych prowiantów z gotowych produktów. Wartość produktów do przygotowania suchego prowiantu musi stanowić równowartość ceny posiłków. Produkty te muszą być świeże, dobre jakościowo, poporcjowane i zapakowane dla każdego klienta Ośrodka.

Ilość suchego prowiantu nie przekroczy 5% w odniesieniu do ŻCI i S, 5% w odniesieniu do DSPB oraz 10% w odniesieniu do ŚDS.

16. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadków pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki na posiłki i odpadki stanowią własność Wykonawcy.

Pojemniki na posiłki i odpadki będą zabierane w dniu dostawy posiłków maksymalnie do godz. 15.30. Pojemniki muszą być zamykane.

17. Wykonawca przed dostarczeniem posiłków do Ośrodków Wsparcia pobiera próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. (Dz. U. z 2007 Nr 80, poz.545).

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych.

19. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

20. Wykonawca przyjmując do realizacji świadczenie przedmiotowych usług zobowiązuje się zatrudnić przy wykonaniu zamówienia 1 osobę na umowę o pracę, w wymiarze czasu pracy co najmniej ½ etatu – pracownika kuchni.