



(Niniejsze postanowienia umowy stanowią element Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) w postępowaniu. Postanowienia niniejszej części należy interpretować łącznie z pozostałymi częściami SIWZ)

UMOWA nr

Zawarta w dniu w Zakopanem pomiędzy:

Szkołą Podstawową nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego, ul. Karłowicza 6, 34-500

Zakopane reprezentowaną przez:

Aleksandrę Łakomik – Dyrektora Szkoły

za kontrasygnatą Główniej Księgowej Kazimiery Kowalczyk

zwanym dalej **“Zamawiającym”** a:

Firmą _____

reprezentowaną przez:

zarejestrowaną w _____

REGON: _____ NIP: _____

zwaną dalej **“Wykonawcą”**

Zamawiający i Wykonawca, zwani są dalej łącznie **„Stronami”** lub indywidualnie **„Stroną”**.

Niniejsza umowa (zwana dalej: „Umową”) zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie **„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego w Zakopanem w okresie od 5 września 2022 do 22 grudnia 2022 roku”** w oparciu o przepisy Ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm., zwana dalej: „Ustawą PZP”) o następującej treści:

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami zasadami współczesnej wiedzy technicznej oraz na ustalonych niniejszą umową warunkach:

§1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać na rzecz Zamawiającego zgodnie z niniejszą umową usługi w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) jako główny przedmiot zamówienia: 55321000-6 (Usługi przygotowywania posiłków), oraz przedmiot zamówienia uzupełniający: 55322000-3 (Usługi gotowania posiłków), 55520000-1 (Usługi dostarczania posiłków), polegające na świadczeniu usług cateringowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego w Zakopanem, tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, niniejszą umową i ofertą przetargową złożoną dnia.....roku.
2. Szczegółowy opis przedmiotu niniejszej umowy zostały zawarte w Opisie Przedmiotu Zamówienia, zwanych dalej „OPZ”, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego do prowadzenia działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering. Ponadto Wykonawca oświadcza, że posiada co najmniej dwa środki transportu dopuszczone przez właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego do realizacji usługi objętej niniejszą umową, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
4. Wykonawca jest zobowiązany, w czasie trwania niniejszej umowy, na każde żądanie Zamawiającego do okazania oryginalnych dokumentów, o których mowa w ust. 3 umowy.



§2

Czas trwania umowy

1. Rozpoczęcie wykonania umowy w części dotyczącej świadczenia gwarantowanego strony ustalają na dzień 05 września 2022 roku, a zakończenia na dzień 22 grudnia 2022 roku.

§3

Wykonanie umowy

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędną wiedzę, doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny oraz pracowników zdolnych do wykonania niniejszej umowy.
2. Ze strony Zamawiającego odpowiedzialny za rozliczenie wykonania umowy będzie: Główny Księgowy Kazimiera Kowalczyk.
3. Wykonawcę przy realizacji niniejszej umowy reprezentować będzie:_____.
4. Strony zgodnie ustalają, że usługa będąca przedmiotem niniejszej umowy wykonana zostanie zgodnie z ofertą przetargową złożoną w dniu roku oraz zgodnie z warunkami przetargu i postanowieniami Specyfikacji Warunków Zamówienia.

§4

Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wszystkie czynności w zakresie realizacji przedmiotu niniejszej umowy, a w szczególności polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu cateringu. Wykonawca składa oświadczenie, że osoby wykonujące czynności, o których mowa powyżej w ust. 1 będą zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku – Kodeks pracy (j.t. Dz. U. z 2020 roku, poz. 1320) oraz określa ilość tych osób.
2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie do spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) Żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
 - 3) Przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W trakcie realizacji zamówienia każdorazowo na żądanie zamawiającego, w terminie wskazanym przez zamawiającego nie krótszym niż 5 dni roboczych wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1 w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) Oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy,
 - 2) Poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy w/w oświadczenie wykonawcy lub



- 3) podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika powinny być możliwe do zidentyfikowania.
4. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1 zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej 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 zatrudnienia pracowników wykonujących czynności na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) – za każdą osobę poniżej liczby wykazanych pracowników wykonujących czynności na podstawie umowy o pracę. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie, jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1 niniejszej umowy.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
6. Zamawiający zastrzega, że wymogi opisane w § 4 niniejszej umowy znajdują zastosowanie także do dalszych Podwykonawców.

§ 5

Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie ustalone na podstawie cen jednostkowych określonych w ofercie przetargowej z dnia roku, na które składa się:
 - 1) Cena za jeden gorący posiłek dla uczniów i pracowników szkoły (obiad dwudaniowy z kompotem) wynosi _____zł brutto w tym należny podatek VAT (słownie złotych: _____/100),
 - 2) Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego gorącego posiłku dla uczniów i pracowników szkoły (obiad dwudaniowy z kompotem), tzw. wsad do kotła wynosi 7 zł (słownie złotych: siedem 00/100).
2. Całkowita szacunkowa łączna wartość niniejszej umowy wynosi zł brutto w tym należny podatek VAT.
3. W oferowanej cenie są zawarte wszystkie elementy kosztów (np. zakup produktów, przygotowanie posiłków, dostawa posiłków do Zamawiającego, odbiór wskazanych przez Zamawiającego pojemników pozostałości po konsumpcji posiłków, itp.).
4. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty w okresie obowiązywania umowy.



§ 6

Warunki płatności

1. Należność z tytułu świadczonych przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług będzie realizowana za okresy miesięczne na podstawie wystawionych faktur VAT, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych posiłków w oparciu o cenę jednostkową posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.
2. Zapłata następować będzie w terminie 14 dni od daty doręczenia faktury, przelewem bankowym z konta Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
3. Dane do faktury:

Nabywca: Gmina Miasto Zakopane, ul. Kościuszki 13, 34-500 Zakopane, NIP: 736-000-77-98

Odbiorca: Szkoła Podstawowa nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego ul. Karłowicza 6, 34-500 Zakopane,

§ 7

Kara umowna

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za świadczenie usługi w szczególności spełnienia warunków sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowywaniu i transporcie posiłków, a także w zakresie dostarczenia posiłku do szkoły, przestrzegania godzin dostarczania posiłków, właściwą jakość posiłków według wymogów określonych w OPZ i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec Zamawiającego jak i osób trzecich. Wyłączenie tej odpowiedzialności może nastąpić jedynie w przypadku zaistnienia wyłącznej winy po stronie Zamawiającego.
2. Strony postanawiają, że w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy naliczone będą kary umowne.
3. Wykonawca płaci Zamawiającemu karę umowną:
 - 1) za każdorazowe stwierdzenie wadliwości świadczenia dostawy będącej przedmiotem niniejszej umowy tj. w szczególności za nieprzestrzeganie warunków sanitarno – epidemiologicznych przez przygotowywaniu i transporcie posiłków, nieprzestrzeganiu godzin dostarczenia posiłków, kaloryczności posiłków, nieprawidłowej jakości posiłków oraz niespełnionych wymagań określonych w OPZ w wysokości 500,00 zł,
 - 2) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 15.000,00 zł.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia roszczeń przewyższających kary umowne na zasadach ogólnych.
5. Zamawiający kary umowne może potrącić z wynagrodzenia (faktury) Wykonawcy.
6. Łączna wysokość kar umownych naliczonych na podstawie § 8 przez Zamawiającego Wykonawcy nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia umownego brutto, o którym mowa w
7. § 6 ust. 2 umowy.
- 8.

§ 8

Rozwiązanie umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym z zachowaniem praw do naliczenia kar umownych w przypadku:
 - 1) odmowy poddania się czynnościom kontrolnym określonym w OPZ,
 - 2) w przypadku naruszenia lub niewykonywania postanowień niniejszej umowy oraz w przypadku gdy Wykonawca w terminie uzgodnionym z Zamawiającym nie usunie uchybień o których mowa w § 8 ust. 1 umowy lub w sytuacji gdy przypadki takich uchybień ponownie będą się powtarzać.
2. Umowne odstąpienie od umowy może dotyczyć całości przedmiotu umowy lub jej części oraz może dotyczyć zamówienia podstawowego (gwarantowanego) lub zamówienia objętego prawem opcji.
3. Zamawiający może ograniczyć częściowo lub wstrzymać realizację umowy na czas obowiązywania przepisów, ograniczających prowadzenie nauki w szkole.



§ 9

Warunki zmiany umowy

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu pod rygorem nieważności takiej zmiany, tylko i wyłącznie w przypadkach, i na zasadach szczegółowo określonych w niniejszej umowie oraz w art. 455 ustawy – Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany wynagrodzenia określonego w § 6 niniejszej umowy w przypadku zmiany obowiązującej stawki podatku VAT za świadczenie usług będących przedmiotem niniejszej umowy. W takim przypadku zmiana stawki następuje z dniem wejścia w życie aktu prawnego zmieniającego stawkę podatku VAT, przy czym zmianie ulega cena brutto natomiast cena netto pozostaje bez zmian.
3. Ponadto możliwość zmiany treści umowy może nastąpić w przypadku wystąpienia, którejkolwiek z poniższych okoliczności:
 - 1) Z powodu uzasadnionych zmian w zakresie sposobu wykonania przedmiotu zamówienia proponowanych przez Zamawiającego lub Wykonawcę,
 - 2) Z powodu zmiany godzin zamawiania i dostawy posiłków,
 - 3) Jeżeli nastąpi zmiana przepisów powszechnie obowiązujących mających wpływ na realizację przedmiotu umowy.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nie uregulowanych umową mają zastosowanie postanowienia ustawy – Kodeks Cywilny, Ustawy – Prawo zamówień publicznych i przedmiotowej SWZ oraz w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.
2. Rozpatrywanie sporów wynikłych przy wykonywaniu niniejszej umowy strony umowy zgodnie poddają Sądowi właściwemu według siedziby Zamawiającego.
3. Umowę spisano w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
4. Integralną częścią umowy jest Specyfikacja Warunków Zamówienia wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ),
2. Załącznik nr 2 – Oferta przetargowa Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:



Załącznik nr 1 do umowy – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem.
2. Zamawiający planuje, że w okresie od 5 września 2022 do 22 grudnia 2022 dziennie należy dostarczyć 150 obiadów.
 - 2.1. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.
 - 2.2. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 11 400 sztuk, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
 - 2.3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.
3. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 5 września 2022, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki – do godz.: 10.30,
4. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym 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. 2016 r., poz. 1154).
7. **Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.**
8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
 - zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
 - drugie danie: gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g; mięso-ryba nie mniej niż w przedziale 150 g - 180 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.), surówka nie mniej niż 150 g – 180 g; danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram;
 - kompot: pojemność nie mniej niż 200 ml, bez dodatku cukru,
 - deser: np. owoc, jogurt. Zamawiający dopuszcza jako deser: owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia, soczek owocowy
9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a co najmniej raz na dwa tygodnie daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych),
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie



tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących 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 (Dz. U. 2016 r., poz. 1154)

- Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, powinny być wyraziste w smaku
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków
 - Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawach obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
 15. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
 16. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce i kubki).
 17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
 18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.