Załącznik nr 3b

UmowaNr MOPS……………………………2019

zawarta w dniu ………………………………………….. roku w Bielsku-Białej pomiędzy:

**Miastem Bielsko-Biała – Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Bielsku-Białej**

43-300 Bielsko-Biała, ul. Karola Miarki 11

NIP: 937 26 86 990

REGON: 070810575

reprezentowanym przez: ……………………………………………………………………………………………………………………….

zwanym dalej Zamawiającym

a

**…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

**………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..**

zwanym dalej Wykonawcą,

o następującej treści

**§ 1**

**Tryb zawarcia umowy**

Umowa zostaje zawarta zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018, poz. 1986 z późn. zm.) po przeprowadzeniu postepowania w trybie art. 138 o w/w ustawy.

**§ 2**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej podczas zajęć dla seniorów będących uczestnikami projektu pn. „Miejskie Centrum Usług Społecznościowych – Rozwój międzypokoleniowych usług społecznych w Bielsku-Białej” współfinansowanego z Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa IX Włączenie społeczne, Działanie 9.2 Dostępne i efektywne usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałanie 9.2.2. Rozwój usług społecznych i zdrowotnych – RIT, zwanego dalej w treści umowy Projektem.
2. Przedmiot umowy obejmuje w szczególności: dostawę kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek i słonych przekąsek oraz przygotowanie, dostawę i wydanie obiadów dla 20 seniorów będących w ramach Projektu uczestnikami zajęć Klubu Seniora „SIXT Wam”. Szczegółowy opis przedmiotu umowy stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej umowy, będący integralną jej częścią.
3. Dostawa przedmiotu umowy realizowana będzie:
4. dla obiadów: od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy)
w okresie od ……………………2019 r. do 30.06.2021 r., w godzinach uzgodnionych
z Zamawiającym;
5. dla kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek i słonych przekąsek:
w okresie od ……………………..2019 r. do 30.06.2021 r., w dniach i godzinach uzgodnionych
z Zamawiającym w toku realizacji usługi.
6. Miejscem dostawy przedmiotu umowy jest Miejskie Centrum Usług Społecznościowych w Bielsku-Białej, przy ul. Wzgórze 14, a po zakończeniu prac remontowych – Willa Sixta w Bielsku-Białej przy ul. Adama Mickiewicza 24.
7. Posiłki dostarczane przez Wykonawcę są przygotowywane dla osób starszych, muszą być więc wykonane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone
z wykorzystaniem produktów naturalnych, bez użycia produktów typu instant oraz gotowych wyrobów mrożonych (np. pierogi, krokiety, naleśniki), lekkostrawne i ugotowane do miękkości (w szczególności dotyczy to mięs oraz warzyw). Smak potraw powinien być łagodny oraz nie kwaśny, tzn. bez nadmiaru przypraw, w tym soli oraz pieprzu, unikać dań ostrych.
8. Środki żywnościowe przeznaczone do realizacji umowy muszą posiadać, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb
9. Dostarczane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone i gorące.
W momencie odbioru przez Zamawiającego zupa powinna mieć temperaturę minimum 75°C,
a drugie danie temperaturę minimum 65°C. Wykonawca powinien starannie zaplanować sposób dowożenia posiłków i sposób utrzymania ich wysokiej temperatury
10. Obiady będą przygotowywane w proporcji: 3 razy w tygodniu obiady mięsne, 2 razy w tygodniu obiady jarskie (w dwóch nienastępujących po sobie dniach).
11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia posiłków spełniających szczególne wymagania dietetyczne (np. niska zawartość soli).
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian do jadłospisu, w tym części obiadów dietetycznych. Zmiany te zostaną każdorazowo uzgodnione z Wykonawcą.
13. Zamawiający ma prawo ustalić dokładną ilość obiadów do dostarczenia danego dnia, telefonicznie do godziny 10:00 danego dnia.
14. Ilości obiadów, kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek i słonych przekąsek będą ulegać zmianie w zależności od ilości seniorów uczęszczających na zajęcia. Zakres zamówienia może zostać zmniejszony odpowiednio do rzeczywistych potrzeb Zamawiającego,
a Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o dokonanie zamówienia o łącznej wartości określonej w § 5 ust. 5 umowy.

**§ 3**

**Warunki realizacji przedmiotu umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
2. przestrzegania zapisów ustawy z dnia 29 czerwca 2010 o warunkach bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.), Rozporządzenia (WE)
nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz stosowania zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP),
3. prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
4. wykonywania transportu posiłków samochodem posiadającym pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
5. przedstawiania tygodniowego jadłospisu wraz z gramaturą na następny tydzień w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego dostawę do godziny 12:00,
6. dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia ich odbioru oraz w określonych godzinach uzgodnionych z Zamawiającym w toku realizacji usługi. Za nieprzestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków rozumie się ponad trzydziestominutowe opóźnienie dostawy w stosunku do ustalonych z Zamawiającym godzin,
7. zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłości żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających realizację umowy,
8. pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
9. zapewnienie czystej i nieuszkodzonej zastawy stołowej ceramicznej, sztućców ze stali nierdzewnej, szklanek. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Zupa powinna być podana na talerzu głębokim, natomiast drugie danie powinno być podane na dużych talerzach,
10. zagospodarowania we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych. Po spożyciu posiłków przez seniorów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych,
11. zapewnienia osób/ osoby do wydawania obiadów posiadających aktualne badania niezbędne do wykonywania ww. czynności,
12. ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
13. zapewnienia mycia oraz dezynfekcji opakowań, w których będą dostarczane posiłki oraz zastawy stołowej wraz ze sztućcami i szklankami, z których będą spożywane posiłki. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie,
14. załatwiania reklamacji w terminie niezwłocznym po otrzymaniu zgłoszenia, w przypadku stwierdzenia wad przedmiotu zamówienia; reklamacje dotyczące składu jakościowego
i ilościowego będą zgłaszane telefonicznie oraz w formie pisemnej, przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych i ilościowych na podstawie kontroli dostawy posiłków.
W miejsce zakwestionowanych posiłków wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostarczenia prawidłowych posiłków lub - po uzgodnieniu z Zamawiającym - w postaci zamienników.
15. Zamawiający zobowiązuje się do:
16. przekazywania informacji dotyczącej akceptacji/ wprowadzenia modyfikacji
w przedstawionym przez Wykonawcę jadłospisie wraz z gramaturą na kolejny tydzień do godziny 14:00 ostatniego dnia roboczego tygodnia poprzedzającego dostawę,
17. przekazywania informacji dotyczącej rodzaju i ilości dostarczanych przez Wykonawcę: kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek i słonych przekąsek zgodnie
z częstotliwością ustaloną z Wykonawcąw toku realizacji usługi,
18. dokonywania odbioru jakościowego i ilościowego przedmiotu umowy, jak również sprawdzania jego zgodności ze szczegółowym opisem przedmiotu umowy zawartym
w Załączniku nr 1 do umowy w chwili dostawy przez pracownika Wykonawcy,
19. informowania niezwłocznie Wykonawcy o ewentualnych wadach przedmiotu zamówienia
i sporządzania w razie zaistnienia takiego faktu protokołu wadliwej usługi.

**§ 4**

**Czas trwania umowy**

Strony zawierają umowę na okres od ………………….……..2019 roku do 30.06.2021 roku.

**§ 5**

**Wynagrodzenie**

1. W skład jednostkowej dziennej stawki żywieniowej wchodzą:
2. koszty przygotowania (wytwarzania), zapakowania, transportu, dostarczania i wydawania posiłków,
3. koszty transportu i dostarczania kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek i słonych przekąsek.
4. Strony uzgadniają jednostkową dzienną stawkę żywieniową, o której mowa w § 5 ust.1 na kwotę ………………… złotych „brutto” ( słownie:…………………………………………………….. ).
5. Należność za wykonanie przedmiotu umowy w danym miesiącu będzie naliczana jako iloczyn jednostkowej dziennej stawki żywieniowej określonej w § 5 ust. 2 oraz zapotrzebowania na wyżywienie w poszczególnych dniach świadczenia usługi.
6. Zapłata należności następować będzie za okresy miesięczne, po wykonaniu usługi w danym miesiącu na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT lub rachunku wraz z miesięcznym rozliczeniem ilości dostarczonych posiłków, kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek
i słonych przekąsek w poszczególnych dniach, w terminie do 14 dni od daty jej wystawienia, przelewem na konto Wykonawcy.
7. Całkowita wartość umowy wynosi ……………. złotych „brutto” (słownie: ……………………………………………………).
8. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 - 5, uwzględnia wszystkie koszty poniesione przez Wykonawcę przy realizacji niniejszej umowy.

**§ 6**

**Warunki zmiany wynagrodzenia**

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy w następujących przypadkach:

a) w przypadku ustawowej zmiany obowiązującej stawki podatku od towarów i usług VAT lub wprowadzeniu nowego podatku. W takim przypadku wartość wynagrodzenia netto nie ulega zmianie, jedynie wartość wynagrodzenia brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów. Zmiana wynagrodzenia odnosić się będzie do części przedmiotu umowy niezrealizowanej, po dniu wejścia

w życie przepisów zmieniających lub wprowadzających stawkę podatku od towarów i usług VAT.
W przypadku zaistnienia opisanej sytuacji po wejściu w życie przepisów będących przyczyną waloryzacji, Wykonawca zwróci się do Zamawiającego z wnioskiem w formie pisemnej o dokonanie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia wskazując kwotę, o którą wynagrodzenie Wykonawcy ma ulec zmianie wraz z uzasadnieniem zawierającym szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie oraz wskazanie daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy;

b) w przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonej na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy. Zmiana ta będzie obejmować wyłącznie część wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w odniesieniu do której nastąpiła zmiana wysokości kosztów wykonania umowy przez Wykonawcę w związku z wejściem w życie przepisów odpowiednio zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej. Kwota wynagrodzenia Wykonawcy ulegnie zmianie o kwotę odpowiadającą wzrostowi kosztu Wykonawcy w związku ze zwiększeniem wysokości wynagrodzeń pracowników świadczących usługi do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia. W przypadku zaistnienia opisanej sytuacji, po wejściu w życie przepisów będących przyczyną waloryzacji, Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem w formie pisemnej o dokonanie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia, wskazując kwotę, o którą wynagrodzenie Wykonawcy ma ulec zmianie, wraz
z uzasadnieniem zawierającym szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wynagrodzenie Wykonawcy powinno ulec zmianie oraz wskaże datę, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania umowy uzasadniająca zmianę wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Wraz z wnioskiem Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć dokumenty z których będzie wynikać, w jakim zakresie zmiany te mają wpływ na koszty wykonania umowy, w szczególności pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) pracowników świadczących usługi, wraz z określeniem zakresu w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacja umowy oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi. Ciężar dowodu spoczywa na Wykonawcy.

c) w przypadku zmiany zasad podlegania ubezpieczeniu społecznemu lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy. Zmiana ta będzie obejmować wyłącznie część wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w odniesieniu do której nastąpiła zmiana wysokości kosztów wykonania umowy przez Wykonawcę w związku z wejściem w życie przepisów odpowiednio dokonujących zmian w zakresie zasad podleganiu ubezpieczeniu społecznemu lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub w zakresie wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne. W przypadku zaistnienia opisanej sytuacji po wejściu w życie przepisów będących przyczyna waloryzacji, Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem w formie pisemnej o dokonanie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia wskazując kwotę, o którą wynagrodzenie Wykonawcy ma ulec zmianie. Wraz z wnioskiem Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć dokumenty z których będzie wynikać, w jakim zakresie zmiany te mają wpływ na koszty wykonania umowy,
w szczególności pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) pracowników świadczących usługi, wraz z kwotami składek uiszczanych do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych/Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w części finansowanej przez Wykonawcę, z określeniem zakresu, w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacja umowy oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi. Ciężar dowodu spoczywa na Wykonawcy.

**§ 7**

**Odpowiedzialność**

Wykonawca oświadcza, że posiada aktualne na dzień zawarcia umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej obejmujące swym zakresem ryzyko zatruć pokarmowych oraz zobowiązuje się do przedłużenia tego ubezpieczenia do końca realizacji niniejszej umowy.

**§ 8**

**Kary umowne**

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych, w następujących przypadkach i wysokościach:

Wykonawca płaci karę umowną Zamawiającemu w przypadku:

1. dostarczenia posiłków, kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek czy słonych przekąsek nie spełniających wymogów Zamawiającego opisanych w niniejszej umowie oraz Załączniku nr 1 do umowy w wysokości 50% wartości usługi za dany dzień,
2. każdorazowego opóźnienia w dostarczaniu posiłków, kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek czy słonych przekąsek powyżej 30 minut w wysokości 50% wartości usługi za dany dzień,
3. wypowiedzenia przez Wykonawcę umowy bez zaistnienia ważnych powodów w wysokości
10 % całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust.5 umowy,
4. rozwiązania umowy przez Zamawiającego ze skutkiem natychmiastowym w wysokości
10% całkowitego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 5 umowy.
5. Strony zgodnie postanawiają, że Zamawiający jest upoważniony do potrącenia umownego przysługujących mu należności z tytułu naliczonych kar umownych z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia. Termin zapłaty kary umownej strony ustalają na dzień poprzedzający termin zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy.
6. W przypadku nie wywiązania się Wykonawcy ze swoich obowiązków polegających na dostarczeniu posiłków, kawy, herbaty, cukru, wody mineralnej, drobnych ciasteczek i słonych przekąsek, Zamawiający ma prawo do zorganizowania ww. we własnym zakresie, a różnicą w kosztach obciążyć Wykonawcę.
7. Strony zastrzegają możliwość dochodzenia na drodze sądowej odszkodowania za szkodę przewyższającą wysokość kar umownych.

**§ 9**

**Rozstrzyganie sporów**

Wszelkie spory pomiędzy stronami mogące wyniknąć z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą polubownie, a w razie braku porozumienia przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

**§ 10**

**Wypowiedzenie i rozwiązanie umowy**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo natychmiastowego rozwiązania umowy przed upływem terminu, na jaki została zawarta w sytuacji wadliwego jej wykonania przez Wykonawcę. Oświadczenie o natychmiastowym rozwiązaniu umowy może być skierowane po uprzednim, pisemnym wezwaniu do usunięcia uchybień.
2. Stronom umowy przysługuje prawo zakończenia umowy przed terminem na jaki została zawarta, o którym mowa w § 4, wyłącznie na podstawie zgodnych oświadczeń woli i odrębnego pisemnego porozumienia.
3. Strony wyłączają możliwość wypowiedzenia umowy przez każdą ze stron w każdym czasie.
4. W przypadku wypowiedzenia umowy z ważnych powodów okres wypowiedzenia wynosi
2 miesiące na koniec miesiąca kalendarzowego.

**§ 11**

Wykonawca nie może powierzyć wykonywania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy innej osobie bez pisemnej zgody Zamawiającego.

**§ 12**

**Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy dokonywane będą w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

 **ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

Załącznik nr 1 do Umowy Nr MOPS………………………………………………………………………………2019

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

W ramach usługi cateringowej realizowanej podczas zajęć dla seniorów będących uczestnikami projektu pn. „Miejskie Centrum Usług Społecznościowych – Rozwój międzypokoleniowych usług społecznych w Bielsku-Białej” współfinansowanego z Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa IX Włączenie społeczne, Działanie 9.2 Dostępne i efektywne usługi społeczne i zdrowotne, Poddziałanie 9.2.2. Rozwój usług społecznych i zdrowotnych – RIT, dostarczane będą:

1. obiady w ilości około 8 400 zestawów (około 400 zestawów miesięcznie). Dostarczane obiady winny być dwudaniowe (tj. zupa i drugie danie), z podziałem na obiady dwudaniowe mięsne oraz obiady dwudaniowe jarskie. Obiady dwudaniowe mięsne dostarczane będą 3 razy w tygodniu, natomiast obiady dwudaniowe jarskie 2 razy w tygodniu – dni dostaw mięsnych i jarskich do uzgodnienia z Zamawiającym. Wykonawca zobowiązany będzie do sukcesywnego przygotowywania ciepłych posiłków – obiadów, o następującej gramaturze i składzie:

- Obiad dwudaniowy – danie mięsne ma składać się z:

o Zupy 450 – 500 ml. Zupa sycąca i treściwa, nie rozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi ziemniakami, makaronem, ryżem lub kaszą oraz świeżymi warzywami.;

o Porcji mięsa 170 g, porcji ryby 190 g lub gulaszu mięsnego 190 g,

o Porcji ziemniaków lub kaszy, ryżu czy makaronu 250 g,

o Surówki ze świeżych warzyw lub jarzyny gotowane 200 g,

o Kompotu z owoców 250 ml.

- Obiad dwudaniowy jarski ma składać się z:

o Zupy 450 – 500 ml. Zupa sycąca i treściwa, nie rozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi ziemniakami, makaronem, ryżem lub kaszą oraz świeżymi warzywami.

o Drugiego dania (np. pierogów, krokietów, naleśników, klusek) między 450 g a 500 g,

o Kompotu z owoców 250 ml.

b) herbata czarna ekspresowa w ilości około 8 400 sztuk pojedynczych torebek do zaparzania (około 400 sztuk pojedynczych torebek do zaparzania miesięcznie). Zamawiający wymaga, aby pojedynczych torebek do zaparzania zawierała minimum: 2 g miału herbacianego. Herbata winna być dowożona
w fabrycznie zamkniętych opakowaniach zbiorczych (kartonowych lub foliowych). Ilości herbat oraz częstotliwość ich dowozu do uzgodnienia z Zamawiającym w toku realizacji usługi.

c) woda mineralna w ilości około 4 200 litrów (około 200 litrów miesięcznie, w tym około 100 litrów wody niegazowanej oraz około 100 litrów wody gazowanej). Dostarczana przez Wykonawcę woda mineralna, winna zawierać od co najmniej 500 mg/l ilości składników mineralnych do co najwyżej 1000 mg/l składników mineralnych. Zamawiający wymaga, aby woda mineralna była dowożona
w butelkach ze szkła o pojemności 0,33 – 0,5 litra oraz w butelkach plastikowych typu PET
o pojemności 0,5 litra (miesięczne zamówienie winno być dowożone: 100 litrów w butelkach ze szkła i 100 litrów w butelkach plastikowych typu PET). Ilości i rodzaje wód mineralnych oraz częstotliwość ich dowozu do uzgodnienia z Zamawiającym w toku realizacji usługi.

d) cukier w ilości około 84 kg (około 4 kg miesięcznie). Cukier buraczany biały kryształ sypki. Zamawiający wymaga, aby cukier był dowożony w papierowych torebkach o wadze 1 kg. Ilości cukru oraz częstotliwość jego dowozu do uzgodnienia z Zamawiającym w toku realizacji usługi.

e) drobne ciasteczka różnych rodzajów (minimum 5 rodzajów ciasteczek, w zmiennych zestawach)
w ilości około 840 kg (około 40 kg miesięcznie). Zamawiający wymaga, aby zestaw dla danej osoby obejmował około 100 g ciastek typu: makaroniki, kokosanki, delicje, markizy z nadzieniem śmietankowym/ lub kakaowym, herbatniki z czekoladą/ bez czekolady, maślane, wafle kakaowe/ śmietankowe, kruche z nadzieniem/ bez nadzienia. Dostarczane ciasteczka winny być oryginalnie zapakowane. Ilości i rodzaje drobnych ciasteczek oraz częstotliwość ich dowozu do uzgodnienia
z Zamawiającym w toku realizacji usługi.

f) słone przekąski różnych rodzajów (minimum 3 rodzaje słonych przekąsek) w ilości około 840 kg (około 40 kg miesięcznie). Zamawiający wymaga, aby zestaw dla danej osoby obejmował około 100 g słonych przekąsek (typu: paluszki z solą/ z makiem/ z sezamem, precelki z solą/ z makiem/
z sezamem, krakersy solone). Dostarczane słone przekąski winny być oryginalnie zapakowane. Ilości
i rodzaje słonych przekąsek oraz częstotliwość ich dowozu do uzgodnienia z Zamawiającym w toku realizacji usługi.