10. Wykonawca podejmie poddzierżawę odpłatną pomieszczenia kuchenne w celu wydawania posiłków według wytycznych opisanych w osobnej umowę za stawkę miesięczna w wysokości 500 zł brutto. /załącznik nr 12 – projekt umowy poddzierżawy/.
11. Wykonawca zapewnia własny personel do wydawania posiłków, zmywania, utrzymywania należytej czystości w użytkowanych pomieszczeniach w tym zakupu profesjonalnych środków myjąco czyszczących stosowanych do urządzeń gastronomicznych.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność i pokrywa wszelkie koszty związane z awarią urządzeń znajdującymi się aneksie kuchennym oraz innymi uszkodzeniami, zobowiązany jest również do ich naprawy i wymiany na własny koszt, jednocześnie zapewniając ciągłość produkcji bez względu na okoliczności.
13. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty za używaną chemię w trakcie realizacji zadania.
14. Odwoływanie posiłków:
    1) Zamawiający po uzyskaniu od rodziców / opiekunów informacji o odwołaniu posiłku, każdego dnia do godziny 8:30 zgłosi Wykonawcy informację o odwołaniu zapotrzebowania w danym dniu na posiłek.
    2) Wykonawca w swoim zakresie będzie monitorował zgłaszaną liczbę posiłków na dany dzień wg. zasad określonych w swoim regulaminie i zobowiązany będzie do uzgodnienia z Zamawiającym cotygodniowego raportu z zamówionych posiłków po zakończonym tygodniu.
    3) Zamawiający w pierwszym dniu roboczym po zakończonym miesiącu prześle Wykonawcy zbiorcze zestawienie zamówionych posiłków za miesiąc poprzedni.
15. Fakturowanie i zapłata odbywać się będzie na podstawie dokumentów i terminów opisanych w umowie.
16. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia osobnych faktur za poszczególne rodzaje usług związanych z realizacją zadania. Terminy płatności opisane zostały w umowie.
17. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
    1) Temperatury właściwe dla dań:
    2) zupa, sosy – min. 75^0C
    3) surówki, sałatki – od 4^0C do 6^0C
    4) nabiał – od 4^0C do 6^0C
    5) warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 4^0C do 6^0C lub temp. otoczenia,
    6) dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 63^0C
    7) Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń, galaretka).
18. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.
19. Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).
20. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
21. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.