22. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczątką dietetyka.
23. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejaniu potraw.
24. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcje we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
25. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
26. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
27. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
28. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
29. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.
30. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
31. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
32. Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną w formie protokołu.