

najpóźniej do 5 dni roboczych poprzedzających dany miesiąc, w którym obowiązywały będą bony.

- 3) Bony rozliczane będą w 1 dniu roboczym następującym po miesiącu na który zostały wydane przez Wykonawcę, z uwzględnieniem niewykorzystanych bonów i przekazywane w formie rozliczenia fakturowego danego miesiąca do Zamawiającego.
- 4) Odbiór posiłku przez uczestnika będzie możliwy w miejscu świadczenia usługi serwowania posiłków przez Wykonawcę nie później niż do godz. 16.00 w danym dniu przez uczestnika zajęć prowadzonych w ramach Projektu.
- 5) Kwota bonu będzie stała, a jej wysokość umożliwi odbiór posiłku w postaci jednego ciepłego posiłku w ramach bonu, który stanowić może zupa lub drugie danie.
- 6) Dania serwowane uczestnikom projektu na podstawie wydanych bonów, podawane będą na naczyniach wielorazowego użytku.
- 7) Świadczenia dostępne w ramach bonów przygotowywane będą wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- 8) Podczas serwowania posiłków dostępnych w ramach bonów przestrzegane będą przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. Nr 171 poz. 1125 z późn. zm.).

IV. Termin wykonania zamówienia:

Wykonawca jest zobowiązany wykonać zamówienie w terminie od 1 grudnia 2017 r. do 31 października 2019 r.

V. Warunki udziału w postępowaniu

1) udzielenie Zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

posiadają odpowiednie doświadczenie oraz nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym.

2) Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- a) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień oraz prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym niniejszym zamówieniem;
- b) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania całości usług zgodnie z przedmiotem zamówienia;