**AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO WE WROCŁAWIU**

**al. Ignacego Jana Paderewskiego 35**

**51-612 Wrocław**

**WARUNKI ZAMÓWIENIA**

W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA NA USLUGI SPOŁECZNE I INNE SZCZEGÓLNE USŁUGI O WARTOŚCI MNIEJSZEJ 130.000 zł

pt.:

**ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH W MIESIĄCU CZERWCU NA POTRZEBY AKADEMII WYCHOWANIA FIZYCZNEGO WE WROCŁAWIU PODCZAS SZKOLEŃ W RAMACH REALIZACJI PROJEKTU „AKTYWNY POWRÓT DO SZKOŁY - REALIZACJA SZKOLEŃ DLA NAUCZYCIELI W WOJEWÓDZTWIE DOLNOŚLĄSKIM I OPOLSKIM”**

## **Sprawa nr M.WFAWF/4/2021**

1. **INFORMACJE O** **ZAMAWIAJĄCYM :**

Nazwa, adres i inne dane Zamawiającego:

AKADEMIA WYCHOWANIA FIZYCZNEGO WE WROCŁAWIU, al. Ignacego Jana Paderewskiego 35, 51-612 Wrocław,

NIP: 896-00-07-519,

adres strony internetowej www: www.awf.wroc.pl

godziny urzędowania Zamawiającego: 07:00 – 15.00 (oprócz sobót, niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy).

konto bankowe: Pekao S.A. O/W-w, numer konta: 77 1240 3464 1111 0010 6320 9674.

1. **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest jako zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi jako zamówienie o wartości poniżej kwoty 130.000 zł na podstawie regulaminu udzielenia zamówień których wartość nie przekracza kwoty 130.000 zł.
3. Zamówienie jest częścią zamówienia realizowanego zgodnie z art. 30 ust 4 ustawy Pzp.
4. Zamawiający przewiduje możliwość wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji z maksymalnie trzema wykonawcami, których ofert otrzymają najwyższe oceny, zgodnie z kryteriami oceny ofert.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. Zamawiający nie nakazuje osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych zadań.
7. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
8. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.
9. Zamawiający nie dopuszcza składania przez Wykonawców ofert częściowych.
10. Oferta musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę wszystkich pozycji oraz całości kosztów związanych z realizacją zamówienia.
11. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących załącznik zapytania.
12. Zamawiający przewiduje w przypadku gdy zostanie zrealizowana cała wartość umowy, możliwość uruchomienia opcji polegającej na zwiększeniu zamówionych usług określonych umową maksymalnie o 40% wartości zamówienia podstawowego.
13. Instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, składania

**PRAWO OPCJI**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji Realizacja prawa opcji polegać będzie na zwiększeniu ilości zamówienia podstawowego zgodnie z formularzami cenowymi. Chęć skorzystania z prawa opcji nie będzie wymagać zawarcia aneksu do nn. umowy, odbywać się będzie w oparciu o skierowane do Wykonawcy w formie pisemnej zgłoszenie oraz poprzez formularze zamówienia. W razie nieudzielenia zamówienia opcjonalnego Wykonawcy nie przysługują jakiekolwiek roszczenia z tego tytułu. Zamówienie opcjonalne realizowane będzie na zasadach przewidzianych dla zamówienia podstawowego.
2. Opcji może dotyczyć zarówno przerwy kawowej jak i przerwy na lunch.
3. Zamawiający przewiduje udzielenie **zamówień opcjonalnych (prawo opcji) polegających na: wznowieniu, zwiększeniu zamówienia podstawowego tzn.: ilościowe zwiększenie zamówienia podstawowego polegającego na** zleceniu usług wyszczególnionych w zamówieniu podstawowym **o maksymalnie 40% wartości zamówienia podstawowego.**
4. **Okoliczności skorzystania z opcji:**
5. Zamawiający może dokonać uruchomienia opcji w jednym lub kilku zamówieniach, których łączna wartość nie może przekroczyć maksymalnej wartości opcji.
6. Termin realizacji opcji nie może być dłuższy niż termin obowiązywania umowy –zgodnie z zasadami opisanymi w istotnych postanowieniach umowy/ wzorze umowy
7. Warunkiem uruchomienia/zlecenia opcji, jest posiadanie przez Zamawiającego środków finansowych na realizację części zamówienia objętej opcją, poprawne, terminowe wykonywanie zamówienia podstawowego przez Wykonawcę.
8. Zamawiający zaznacza, że prawo opcji jest prawem a nie obowiązkiem Zamawiającego.
9. Zamawiający oświadcza, że niedopuszczalnym jest przekroczenie ustanowionego (maksymalnego) zakresu prawa opcji oraz, że może być ono uruchomione wyłącznie w okresie obowiązywania umowy.
10. Część zamówienia wykonana w ramach prawa opcji rozliczona będzie oddzielną fakturą zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi w ofercie dla zamówienia podstawowego (dotyczy poszczególnych pozycji).
11. Cena jednostkowa poszczególnych pozycji asortymentowych realizowanych w ramach opcji musi być taka sama jak pozycji w zamówieniu podstawowym.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa oraz profesjonalna obsługa Akademii Wychowania Fizycznego we Wrocławiu w zakresie świadczenia usług cateringowych w miesiącu czerwcu podczas szkoleń odbywających się w ramach projektu **finansowanego przez Ministra Edukacji i Nauki** pod nazwą „**Aktywny powrót do szkoły - realizacja szkoleń dla nauczycieli w województwie dolnośląskim i opolskim**”.
2. Celem głównym projektu jest przeszkolenie kadry nauczycielskiej w zakresie prowadzenia lekcji wychowania fizycznego i zajęć ruchowych w ramach walki ze skutkami pandemii oraz promocja i wdrażanie regularnej aktywności fizycznej i zdrowego stylu życia wśród dzieci i młodzieży.
3. Pełny zakres świadczonych usług i czynności objętych przedmiotem zamówienia określono w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, podczas szkoleń organizowanych przez Zamawiającego.
2. Miejsce i termin świadczenia usług.
3. Usługi będą świadczone podczas szkoleń organizowanych przez AWF we Wrocławiu.
4. Miejsce: Akademia Wychowania Fizycznego we Wrocławiu.
5. Spotkania organizowane przez Zamawiającego (szkolenia) będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku oraz soboty, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godz. 08.00 - 18.00.
6. Wykaz planowanych szkoleń objętych przedmiotem zamówienia oraz planowana liczbę uczestników przedstawiono poniżej:

- 24 tydzień 2021 – Planowana liczba szkoleń nie więcej niż 2, planowana liczba uczestników na każdym ze szkoleń – 100 osób (nie mniej niż 80 nie więcej niż 120 osób w grupie

- 25 tydzień 2021 – Planowana liczba szkoleń 2, planowana liczba uczestników na każdym ze szkoleń – 100 osób (nie mniej niż 80 nie więcej niż 120 osób w grupie ),

- 26 tydzień 2021 – Planowana liczba szkoleń – nie więcej niż 3, planowana liczba uczestników na każdym ze szkoleń – 100 osób (nie mniej niż 80 nie więcej niż 120 osób w grupie ),

1. Planowana liczba osób biorących udział w szkoleniach (w całym okresie obowiązywania umowy) – 600 osób.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości usług cateringowych w uzasadnionych przypadkach, nie więcej jednak niż 30% ogółem usług (wartościowo) zamówienia podstawowego. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie również prawo do zmniejszenia ilości osób uczestniczących, nie więcej niż 30% ogółem osób, wskazanych w pkt. 3.
3. Zamawiający zastrzega, że planowana liczba szkoleń, ich termin oraz planowana liczba uczestników mogą ulec zmianie (w tym również Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z usług cateringowych dla wybranych szkoleń, o których mowa w pkt 2 - takim przypadku, Zamawiający nie zostanie obciążony żadnymi kosztami związanymi z odwołaniem realizacji szkolenia).
4. Wartością graniczną wynagrodzenia Wykonawcy jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez Wykonawcę (zamówienie podstawowe + opcja).
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych usług ( przerwa kawowa, lunch)
6. Zakres świadczonych usług.
   1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
   2. Koszty związane z przygotowaniem miejsca podawania posiłków, jego uprzątnięcie (wraz z wywozem śmieci) leży po stronie Wykonawcy.
   3. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
7. Zamawiane każdorazowo menu, liczba dań i dodatków zostanie podana przez Zamawiającego w zamówieniach szczegółowych.
8. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości.
9. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem gastronomicznym, w którym będą przygotowywane zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną (sanepid).
10. Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e- mail) zlecenia szczegółowe zawierające termin i miejsce szkolenia (godzina rozpoczęcia i zakończenia, adres miejsca w którym będzie odbywało się szkolenie) na 3 dni robocze przed planowanym szkoleniem.
11. Szczegółowy harmonogram szkolenia (godziny planowanej przerwy kawowej, godzina lunchu,) zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni robocze przed planowanym szkoleniem.
12. Ostateczną liczbę uczestników szkolenia Zamawiający przekaże Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) na 3 dni robocze przed planowanym szkoleniem.
13. Wykonawca najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego szkolenia przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail) proponowane menu.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników spotkania o 30% w stosunku do zgłoszonej ostatecznej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 12.00 w dobie poprzedzającej termin spotkania, z zastrzeżeniem, że minimalna liczba uczestników szkolenia będzie wynosić 80 osób oraz, że maksymalna liczba uczestników szkolenia będzie wynosić 120 osób.
15. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
16. Dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
    * produkty takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
    * Wykonawca przygotuje i dostarczy do miejsca, w którym będzie odbywało się szkolenie zamówione produkty i akcesoria w terminie ustalonym z Zamawiającym.
    * Nakrycie stołów i poczęstunek na przerwę kawową muszą być przygotowane na 1 godz. przed rozpoczęciem szkolenia.
    * Lunch ma być przygotowany na czas, zgodnie z otrzymanym programem szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań na lunch;
    * Zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
    * Estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
    * Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
    * Zapewnienia jednolitego stroju osobom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne/granatowe spodnie, czarna/granatowa spódnica, biała koszula, nieodsłonięte ramiona);
    * Zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.);
    * Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich i bezglutenowych;
    * Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
17. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu, o ile pozwolą na to warunki w danym miejscu szkolenia.
18. Zamawiający przewiduje w trakcie każdego szkolenia:
19. Dwie przerwy kawowe – organizowane w dwóch wydzielonych miejscach na terenie AWF (jedno z miejsc będzie wspólne z miejscem na przerwę lunch).
20. Jedną przerwę na lunch, podczas której, uczestnicy szkolenia będą spożywali lunch na stojąco przy stołach koktajlowych.
21. Zamawiający wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do miejsca odbywania się szkolenia odpowiedniej liczby stołów/ stolików koktajlowych. Zamawiający wymaga zapewnienia przez Wykonawcę stołów bufetowych i koktajlowych (liczba stołów uzależniona od liczby uczestników szkolenia).
22. Zamawiający, na wniosek Wykonawcy może wyposażyć jedno z miejsc wskazanych na przerwę kawową w stoły (bez nakryć i sprzętu) – nie dotyczy miejsca wskazanego na przerwę kawową i lunch.
23. Zamawiający na wniosek Wykonawcy może zabezpieczyć miejsce do przechowywania sprzętu i stołów pomiędzy kolejnymi szkoleniami.
24. Zamawiający wymaga nakrycia stołów i podawania posiłków (przy użyciu zastaw jednorazowych wykonanych z materiałów ekologicznych, bielizny stołowej: pokrowców, obrusów i dekoracji) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przez strony przy zamówieniach szczegółowych.
25. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
26. Wykonawca przy każdej usłudze zapewni ozdobne tabliczki z nazwą serwowanych potraw oraz napisem KAWA, HERBATA lub WRZĄTEK oraz informację o brudnych naczyniach. Napisy nie mogą być wydrukowane na zwykłych kartkach przez kserokopiarkę.
27. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu Zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
28. Wykonawca odpowiada za właściwe nakrycie stołu, ustawienie wszystkich naczyń i sztućców zgodnie z zasadami savoir vivre.
29. Wykonawca dba o właściwy wygląd, temperaturę, świeżość i ułożenie potraw.
30. Wykonawca dba, aby dostarczane jedzenie (potrawy) były przewożone w czystych i higienicznych pojemnikach.
31. Wykonawca powinien dysponować serwisem, tj. talerzami (głębokie, płytkie), miseczkami, kubkami, filiżankami, , sztućcami itp. **jednorazowymi, ekologicznymi (biodegradowalnymi)**. Zamawiający nie dopuszcza serwowania potraw lub napoi w zastawach z tworzywa (plastiku). Wszystkie elementy zastawy musze być przyjazne dla środowiska.
32. Ilości filiżanek/kubków na kawę/herbatę, kubków na soki oraz talerzy powinien być w ilości o 70% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering.
33. Zamawiający nie dopuszcza następujących produktów:
    1. napojów sokopodobnych, „zabarwionych”,
    2. wody źródlanej.
34. Rodzaje zamawianych usług:
    1. **Przerwa kawowa – dwie w trakcie każdego szkolenia – planowany czas to 15 minut**).

* w formie bufetu samoobsługowego bez obsługi kelnerskiej (kelnerzy uzupełniają na bieżąco braki i wykonują usługi porządkowe),
* serwis kawowy - wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki do dyspenserów, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta, szklanki do zimnych napoi, śmietniczki stołowe w ilości zapewniającej utrzymanie czystości na stołach, dyspensery do serwetek typu podajnik, gdzie z podajnika wychodzi tylko jedna serwetka za każdym razem);
* gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach konferencyjnych / ekspresach– 300 ml/os;
* herbata w saszetkach ( minimum: czarna, zielona, earl grey, owocowa), - 2szt/os.
* gorąca woda w termosach konferencyjnych, mleko do kawy w pojemnikach jednorazowych (małe śmietanki 10% Fett – 20 g/os.), cukier w saszetkach – 10g/os., słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę), 1 plaster/os.(podawana na talerzykach),
* soki 100% minimum w dwóch smakach (np. pomarańczowy i jabłkowy), w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania.
* ciastka kruche – minimum 3 rodzaje - po 100 g/os. Rodzaje ciastek kruchych nie powinny być w całości powtarzane przy każdej przerwie kawowej, należy je modyfikować, ciastka nie powinny być pokryte czekoladą.
* **Opcja/kryterium -** owoce – 300 g/os. – 100g/os z każdego rodzaju. (3 rodzaje w tym krajowe owoce sezonowe oraz owoce południowe, preferowane: banany, jabłka, winogrona). Owoce muszą być świeże. Nie mogą być zwiędłe ani zgniłe,
* Zamawiający dopuszcza podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Typ ekspresu: automatyczny, który szybko i sprawnie przygotuje kawę ze świeżo zmielonych ziaren. Ekspres powinien przygotowywać kawę czarną, białą, espresso. Moc minimum 1550W. Ciśnienie o wartości minimum 12 barów.
* herbata – każda sztuka herbaty pakowana w oddzielną „kopertę”, herbata ze sznureczkiem.
* woda – woda określona w poszczególnych kategoriach będzie wodą mineralną, a nie źródlaną. Woda w butelkach, powinna posiadać właściwości/opis: naturalna woda mineralna, woda niegazowana i gazowana.
* Zamawiający dopuszcza podania soku w kartonie o pojemności 0,20-0,33 l.-
  1. **Lunch na gorąco** 
     + - * Zamawiający przewiduje jedną przerwę na lunch (czas trwania uzależniony jest od liczby uczestników szkolenia **– planowany czas to 30 minut**).
         * Uczestnicy szkolenia będą spożywali lunch na stojąco przy stołach koktajlowych;
         * w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);
         * zupa – jeden rodzaj zupy bez mięsnej typu krem; jedna porcja zupy 300 ml/1 osobę.
         * 1 danie główne na gorąco, danie mięsne, minimalna gramatura mięsa 150 g na osobę,
         * do dań na gorąco podane zostaną, np.: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż 100 g na osobę;
         * dodatki: - warzywa gotowane (brokuły, fasolka szparagowa, kalafior itd.) 50 g na osobę.
         * 2 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 100 g na osobę (po 50 g każdej);
         * soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,25 l. wody gazowanej i po 0,25 l. wody niegazowej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania;
         * gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar.

1. **Opcja/kryterium -** zestaw wegański, bezglutenowy- uwzględnienie szczególnych potrzeb żywieniowych ze względu na uwarunkowania zdrowotne i kulturowe – dotyczy dań ciepłych. Zaproponowane dania muszą odpowiadać gramaturze jak dla dań podstawowych. Zakres proponowanych zestawów musi być zgodny z zakresem dania podstawowego - Lunch na gorąco, tzn. musi zawierać zupę, danie na gorąco wraz z dodatkami surówki soki i deser.
2. Na potrzeby niniejszego postępowania Zamawiający rozumie: dietę bezglutenową jako dietę polegająca na eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten, czyli na wykluczeniu pokarmów z dodatkiem naturalnych bądź przetworzonych zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia i dietę uwzgledniającą nietolerancję laktozy jako dietę wykluczającą z przygotowanych posiłków produkty mleczne zawierające laktozę i inne produkty żywnościowe zawierających laktozę.
3. Na potrzeby niniejszego postępowania Zamawiający rozumie: danie wegańskie jako danie pozbawione produktów pochodzenia zwierzęcego.
4. Udział niepełnosprawnych przy realizacji przedmiotu zamówienia
5. w przypadku, gdy Wykonawca w złożonej ofercie wskaże udział niepełnosprawnego przy realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do złożenia - w terminie 3 dni od wezwania - dokumentów potwierdzających, że przy realizacji przedmiotu umowy bierze udział osoba niepełnosprawna,
6. w przypadku uchybienia powyższemu obowiązkowi Zamawiający będzie upoważniony do zastosowania kary umownej z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków umownych, o których mowa w umowie