

EP.26.44.2024

Warszawa, dnia 29 kwietnia 2024r. r.

ODPOWIEDZI
na zapytania do SWZ

Dotyczy: postępowania na „**Usługę cateringową polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków do kuchенок oddziałowych Oddziałów Szpitala Wolskiego wg określonych przez Zamawiającego diet oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych**”, nr sprawy: EP/43/2024.

Szanowni Państwo,

uprzejmie informujemy, iż w postępowaniu na „**Usługę cateringową polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków do kuchенок oddziałowych Oddziałów Szpitala Wolskiego wg określonych przez Zamawiającego diet oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych**” – sprawa nr EP/43/2024, prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 poz. 1605 z późn. zm.) wpłynęły do Zamawiającego zapytania dotyczące zapisów specyfikacji warunków zamówienia.

Zamawiający, działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych, odpowiada na zadane pytania.

1. W związku z krótkim czasem przeznaczonym na przygotowanie oferty prosimy o modyfikację Rozdziału XIV, pkt. 3, ppkt. 4f SWZ i wprowadzenie obowiązku złożenia do oferty jako przedmiotowego środka dowodowego jadłospisów dekadowych lub 14 dniowych wyłącznie dla diety podstawowej.

Odpowiedź: Zamawiający nie dokonuje modyfikacji swz, w składaniu ofert co do zasady biorą udział profesjonaliści dla których przygotowanie oferty w tym również wymaganych jadłospisów w terminie 7 dni nie stanowi żadnego problemu.

2. Prosimy o potwierdzenie, iż jadłospis dla diety zwykłej dla dzieci i młodzieży zawierać ma wyłącznie obiady?

Odpowiedź: Wymagania pozostają niezmiennie zgodne z swz.

3. Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ; Wymagania jakościowe pisze:

„Zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi: białko ogółem 83 g przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 73 g, węglowodany 303 g. Zamawiający dopuszcza +/- 5% odchylenia do wartości: białka, tłuszczu i węglowodanów podanych w gramaturach, przy niezmienionym założeniu, iż udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka.”

Prosimy o modyfikacje w/w pkt zgodnie z obecnymi zaleceniami. Na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, zaleca się by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35%.

Odpowiedź: Postanowienia swz pozostają bez zmian w zakresie stawianych wymogów.

4. Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ; Wymagania jakościowe pisze:

Szpital Wolski im. dr Anny Gostyńskiej Sp. z o.o.

ul. M. Kasprzaka 17, 01-211 Warszawa

Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, KRS: 0001009228

Nr księgi rejestrowej podmiotów wykonujących działalność leczniczą: 000000007137

Wysokość kapitału zakładowego 21 801 000,00 zł.

sekretariat: tel. 22 38 94 703, fax: 22 632 38 93, email: kancelaria@wolski.med.pl, www.wolski.med.pl

REGON: 011035381, NIP: 5273034710

„ Wymagany jest dodatek owocowo - warzywny dostarczany do każdej porcji: • śniadania i kolacji, warzywa takie jak pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka i inne, owoce takie jak pomarańcze, mandarynki, kiwi, banany, jabłka, grejpfruty i inne (z uwzględnieniem sezonowości, minimum 5 różnych w jadłospisie dekadowym lub 14 dniowym), przypadający na jednego pacjenta, powinien ważyć min. 100 g.(...)”.

Prosimy o sprecyzowanie, czy ww. dodatek owocowo-warzywny ma ważyć min. 100g łącznie dla śniadania i kolacji czy min. 100g na śniadanie i min. 100g na kolację?

Odpowiedź: min. 100g na śniadanie i min. 100g na kolację

5. Prosimy o potwierdzenie, iż do obiadu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jeden dodatek warzywny w postaci surówki lub warzywa gotowanego ?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

6. Prosimy o potwierdzenie, iż na podwieczorki dla diety cukrzycowej można planować: kisiel b/cukru, budyń b/cukru, galaretkę b/cukru, jogurty naturalne, itp.?

Odpowiedź: Tak.

7. Prosimy o informację co Wykonawcy mogą serwować na II śniadanie w diety cukrzycowej?

Odpowiedź: np. kanapki z ciemnego pieczywa z różnorodnym dodatkiem białkowym

8. Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ; Wymagania jakościowe pisze:

„ (...) Potrawy nie mogą powtórzyć się w ciągu tej samej dekady lub 14 dni (...)”

Prosimy o potwierdzenie, iż ww. zapis dotyczący zakazu powtarzalności dotyczy tylko głównych posiłków, tj. śniadań, obiadów i kolacji, a nie II śniadań, II kolacji i podwieczorków.

Odpowiedź: Tak, dotyczy głównych posiłków

9. Prosimy o potwierdzenie, iż do diet z II śniadaniem, podwieczorkiem i posiłkiem nocnym wymagany jest dodatek warzywny lub owocowy?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

10. Prosimy o potwierdzenie, iż zgodnie z zaleceniami programu „Dobry posiłek w szpitalu” Wykonawca może planować jako posiłek nocny (II kolację) np. warzywa, owoce, soki warzywne/owocowe, musy warzywne/owocowe itp.

Odpowiedź:

Zamawiający potwierdza.

11. Zamawiający w załączniku nr 2 do SWZ; Wymagania jakościowe pisze:

„ Wymagany jest dodatek owocowo - warzywny dostarczany do każdej porcji: obiadu w postaci surówek, warzyw gotowanych, owocu (3 różne) w przypadku obiadu na słodko, musi ważyć przynajmniej 200 g w przeliczeniu na jednego pacjenta.”

Prosimy o zmianę powyższego zapisu i potwierdzenie, iż Wykonawca nie musi serwować trzech różnych owoców na obiad (obiady na słodko 3 razy w dekadzie nie są zalecane), tylko w całym jadłospisie trzy różne owoce muszą występować w dowolnym posiłku.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

12. Prosimy o dopuszczenie powtarzalności zup mlecznych w diecie bezglutenowej, ze względu na ograniczoną różnorodność dodatków bezglutenowych do mleka.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

13. W SWZ w Rozdziale XIX. Opis kryteriów oceny ofert przy Jakości świadczonych usług – waga kryterium 20% Zamawiający określił, „na potrzeby oceny ofert w ww. kryterium, Wykonawca w formularzu ofertowym obowiązany jest wskazać rodzaj posiadanego dokumentu wraz z podaniem nazwy instytucji, która wydała dokument oraz z podaniem daty wydania dokumentu i upływu daty jego ważności.” Ponieważ w załączonym formularzu ofertowym Załącznik nr 1 do SWZ Zamawiający nie przewidział miejsca na wpisanie powyższych danych, proszę o potwierdzenie, że Wykonawca ma dopisać wymagane dane, czy złożyć odrębne oświadczenie.

Odpowiedź: Forma zawarcia w treści oferty informacji jest bez znaczenia. Wykonawca może zawrzeć informację w formularzu ofertowym lub złożyć odrębne oświadczenie.

14. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

Odpowiedź: Na ten moment zamawiający nie ma takich planów. Jednakże ewentualne okoliczności zmian zostały przewidziane w treści umowy.

15. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?
Odpowiedź: Postanowienia swz w zakresie zmiany wysokości wynagrodzenia pozostają bez zmian.

16. Prosimy o wyjaśnienie czy Zamawiający naliczy karę w przypadku usunięcia nieprawidłowości przed wydaniem posiłków do pacjenta?

Odpowiedź: Nie.

17. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Wykonawca ma uwzględnić w wynagrodzeniu zmianę wysokości wynagrodzenia ustanowione od dnia 1.07.2024 r.

18. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający w §10 ust. 10 Załącznik nr 5 do SWZ ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „ Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Zamawiający konstruując postanowienia dotyczące kar umownych wypaczył w istocie ich rzeczywisty cel, jakim jest naprawienie szkody wyrządzonej Zamawiającemu z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania świadczenia niepieniężnego, czym naruszył przepisy kodeksu cywilnego. Kara umowna zgodnie z art. 483 § 1 k.c. jest instytucją związaną z naprawieniem szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania niepieniężnego. W przepisach ustawy Pzp nie określono co prawda, górnego limitu kar umownych, których może dochodzić zamawiający. Zgodnie z art. 436 pkt 3 ustawy Pzp umowa musi zawierać postanowienia określające łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Jak wynika z orzecznictwa Sądu Najwyższego „zastrzeżenie kary umownej na wypadek niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania nie zwalnia dłużnika z obowiązku jej zapłaty w razie wykazania, że wierzyciel nie poniósł szkody” (w szczególności uchwała Składu Siedmiu Sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03 mająca moc zasady prawnej).

Jak wskazuje się w literaturze „Kary umowne nie mogą bowiem służyć wzbogaceniu się strony uprawnionej do ich naliczenia, lecz powinny spełniać przede wszystkim funkcję odszkodowawczą i dyscyplinującą. Dlatego też określenie poziomu limitu możliwych do dochodzenia kar nie jest swobodnym uprawnieniem zamawiającego. W szczególności maksymalna wysokość kar nie może być określana na poziomie, który może być traktowany jako rażąco wygórowany w odniesieniu do wysokości wynagrodzenia czy ewentualnych zagrożeń związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy, w tym możliwości powstania lub rozmiarów szkody. Ponożone kary umowne powinny być odczuwalne, ale nie w stopniu, który może powodować uznanie niecelowości wykonania umowy (por. wyrok z dnia 28 grudnia 2018 r., KIO 2574/18)” [komentarz pod red. M Jaworskiej, D. Grześkowiak-Stojek, J.

Jarnickiej oraz A. Matusiak. Prawo zamówień publicznych. Komentarz, Legalis 2022, komentarz do art. 436 ustawy Pzp).

Zgodnie z wyrokiem z dnia 22 sierpnia 2023 r. KIO 2327/23 zauważyła „W związku z powyższym Krajowa Izba Odwoławcza nakazała zamawiającemu dokonanie zmiany w projekcie umowy poprzez obniżenie łącznej maksymalnej wartości kar umownych. Krajowa Izba Odwoławcza zwróciła uwagę, że w praktyce udzielania zamówień publicznych wartość ta wynosi na ogół od 10 % wynagrodzenia netto do 30% wynagrodzenia brutto wykonawcy.

Krajowa Izba Odwoławcza uznała również, że określając górny limit kar umownych, zamawiający powinien wziąć pod uwagę zakres i rodzaj naruszenia obowiązków umowy, wielkość i specyfikę przedmiotu zamówienia oraz zasadę proporcjonalności i uczciwej konkurencji.”

Odpowiedź: Postanowienia swz w zakresie kar umownych pozostają bez zmian.

19. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź: Zamawiający nie ma takiego obowiązku, jedyny obowiązek jaki wynika w zakresie ujawniania planowanych kosztów wynika z art. 222 ust. 4 uPzp i wskazuje na obowiązek ujawnienia kwoty jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia przed otwarciem ofert.

20. Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalone na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią na pytanie 17.

21. Wykonawca prosi o modyfikacje Załącznika nr 2, „Wymagania jakościowe”, w którym Zamawiający wymaga by w jadłospisie znajdowała się informacja o zawartości błonnika. Z uwagi na ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. producenci nie mają obowiązku zawierania informacji o zawartości tych składników, a jedynie wartość energetyczna, ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli”

Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej obejmuje następujące elementy:

- a) *wartość energetyczna; oraz*
b) *ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli.”*

Z tego względu niemożliwe jest wykazanie ich rzeczywistej zawartości w dietach. Prosimy o wprowadzenie korekty w zapis SWZ.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

22. Czy Wykonawca wyraża zgodę na dostarczenie receptur potraw jednorazowo w formie Księgi składu produktów i potraw? W sytuacji pojawienia się nowej potrawy księga zostanie niezwłocznie uzupełniona.

Odpowiedź: Tak.

23. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź: TAK.

24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź: Nie.

25. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie, które diety są 3,4,5 lub 6-posiłkowe oraz określenie jakie dokładnie posiłki wchodzi w skład każdej diety np. dieta podstawowa: śniadanie, obiad, kolacja, II kolacja.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

Wrzodowa, cukrzyca 5 posiłkowa, wysokobiałkowa 5 posiłkowa (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja

Pozostałe diety: śniadanie, obiad, kolacja, II kolacja

26. Czy Zamawiający potwierdza, że w załączniku nr 1 do umowy „Wymagania jakościowe” propozycje dodatków warzywnych do śniadań, obiadu oraz kolacji są przykładowymi?

Odpowiedź: TAK

27. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź: NIE

28. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź: TAK

29. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź: TAK

30. Wykonawca wnosi o zmianę SWZ dotyczącą wielkości planowanych owoców. Ze względu na zróżnicowanie wielkości (np. przeciętna wielkość kiwi 1 szt. ma masę 80-90g) prosimy o zapis sztukowy (bez określenia gramatury produktu).

Odpowiedź: Dopuszczamy sztuki, ale ich waga nie może być niższa niż 100g dla 1 pacjenta

31. Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej 10g w opakowaniu jednostkowym celem realizowania programu pilotażowego Ministerstwa Zdrowia: "Dobry posiłek w szpitalach". Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka.

Odpowiedź: NIE

32. W Załączniku nr 1, „Wymagania jakościowe” do SWZ Zamawiający, powołuje się na nieobowiązujące od 2008 roku Normy Wyżywienia dla Zakładów Służby Zdrowia, wydanych przez IŻŻ w Warszawie. Wnosimy o modyfikację punktu aby obowiązkiem Wykonawcy było sporządzenie posiłków zgodnie z obecnie funkcjonującymi zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, które opisane są w następujących publikacjach: „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach: pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZPPZH 2020r.

Odpowiedź: Tak, z dostosowywaniem na bieżąco do aktualizacji.

33. Wykonawca zwraca się z prośbą o potwierdzenie, iż zapis: „Potrawy nie mogą powtórzyć się w ciągu tej samej dekady lub 14 dni [...]” dotyczy jedynie diety podstawowej? W przypadku diet lekkostrawnych nie będzie możliwości urozmaicenia jadłospisu poprzez planowanie różnorodnych warzyw czy nasion roślin strączkowych. Ograniczeniu ulegną również techniki kulinarne takie jak smażenie czy pieczenie na tłuszczu.

Odpowiedź: Zamawiający potwierdza.

34. Zamawiający wymaga stosowania wędlin zawierających co najmniej 80% mięsa. Czy Zamawiający wyraża zgodę na obniżenie mięsności stosowanych wędlin do 70%? Takie rozwiązanie pozwoli na zmniejszenie kosztu usługi a także pozwoli na większe urozmaicenie stosowanych wędlin.

Odpowiedź: NIE – postanowienia swz pozostają bez zmian.

35. Zamawiający w rozdziale XIV pkt 4, ppkt.e SWZ wymaga załączenia do oferty „certyfikatu ISO 22000:2018 lub równoważnego wydanego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą”. Prosimy o potwierdzenie, że zakres tego certyfikatu ma obejmować żywienie szpitalne?

Odpowiedź: Postanowienia swz pozostają bez zmian w zakresie postanowionych wymagań.

36. Zamawiający zgodnie z rozdziałem XIV pkt 4, ppkt. d SWZ wymaga załączenia do oferty certyfikatu HACCP. Prosimy o potwierdzenie, że zakres tego certyfikatu ma obejmować żywienie szpitalne?

Odpowiedź: Postanowienia swz pozostają bez zmian w zakresie postanowionych wymagań

37. Prosimy o podanie średnich stanów żywności zrealizowanych w okresie październik 2020 do - październik 2021 r. z rozbiciem na poszczególne miesiące.

Odpowiedź:

	śniadanie	obiad	kolacja	Posiłki regeneracyjne - obiad
październik 2020	7923	7932	7429	0
listopad 2020	8070	8051	7598	60
grudzień 2020	7972	7781	7271	59
styczeń 2021	8045	7971	7549	63
luty 2021	7764	7728	7376	59
marzec 2021	8508	8519	7966	66
kwiecień 2021	8277	8105	7631	
maj 2021	8534	8444	7946	
czerwiec 2021	8179	8272	7663	
lipiec 2021	8243	7929	7475	
sierpień 2021	8370	8385	7880	
wrzesień 2021	8300	8220	7704	
październik 2021	8812	8590	8107	

38. Proszę o wskazanie, kto ponosił koszty pojemników jednorazowych?

Odpowiedź: Koszt ponosi wykonawca.

39. Czy Zamawiający dysponuje miejscem do składowania odpadów pokonsumpcyjnych i odpadów od pacjentów covidowych, ewentualnie czy udostępni Wykonawcy pomieszczenia?

Odpowiedź: Tak.

40. Czy Zamawiający planuje jakiegokolwiek działania w tym remonty, które będą skutkowały zmniejszeniem dziennej liczby osób żywionych o więcej niż 10 % ?

Odpowiedź: Zgodnie z odpowiedzią na pytanie 14.

41. Czy Zamawiający wymaga minimalnej liczby kierowców w ciągu jednego dnia, którzy przyjeżdżają z posiłkami i rozwożą je po poszczególnych oddziałach ?

Odpowiedź: Zamawiający nie ustala żadnych wymagań swz w tym zakresie, organizacja pracy jest domeną wykonawcy.

Zamawiający informuje, że zmiany stają się integralną częścią SWZ i tym samym stają się wiążące od dnia ich ogłoszenia.

Sporządził: Małgorzata Marcinkowska