

EP.26.111.2024

Warszawa, dnia 31 grudnia 2024r.

**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**” – sprawa nr EP/116/2024.

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/116/2024, prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 poz. 1320 z późn. zm.) wpłynęły do Zamawiającego zapytania dotyczące zapisów specyfikacji warunków zamówienia.

Zamawiający, działając na podstawie art. 132 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, odpowiada na zadane pytania.

1. Zamawiający w rozdz. X SWZ pkt 1 ppkt d) wskazuje, iż jako przedmiotowy środek dowodowy do oferty należy złożyć: „Aktualny dokument potwierdzający stosowanie wdrożonego systemu HACCP - certyfikat HACCP wystawiony przez niezależną akredytowaną jednostkę certyfikującą lub zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP, wydanego na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia lub protokół z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jako organu urzędowej kontroli żywności w skład którego wchodzi punkt zawierający pozytywną ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP”. Prosimy o potwierdzenie, iż w/w certyfikat HACCP ma swoim zakresem obejmować żywienie szpitalne.

Odpowiedź: Tak.

2. Zamawiający w rozdz. X SWZ pkt 1 ppkt e) wskazuje, iż jako przedmiotowy środek dowodowy do oferty należy złożyć: „Certyfikatu ISO 22000:2018 lub równoważnego wydanego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą na konkretną zgłoszoną kuchnię, jako miejsce produkcji posiłków dla szpitala”. Prosimy o potwierdzenie, iż w/w certyfikat systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności ma być wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego.

Odpowiedź: Zgodnie z swz.

3. Prosimy o potwierdzenie, iż oferta Wykonawcy zawierająca jadłospisy nie spełniające wymagań Zamawiającego opisane w ogłoszeniu, SWZ oraz załącznikach zostanie odrzucona.

Odpowiedź: Tak.

4. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość wdrożenia bezpłatnego Systemu Zamawiania posiłków w formie online, dostępnego na każdym oddziale Zamawiającego?

Oferowany system jest intuicyjny i wymaga jedynie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca zapewnia pełne szkolenie dla Koordynatorów ds. Żywienia oraz pracowników oddziałów. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków pozwala na skrócenie czasu prowiantowania, wprowadzenie korekt w czasie rzeczywistym do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zgodnych z umową, uproszczone

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 23 301 000,00 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

rozliczenie miesięczne oraz generowanie niezbędnych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego zyskuje ciągły nadzór nad prawidłowością dostarczania posiłków na oddziały oraz dostęp do składu i wartości odżywczych planowanych jadłospisów poprzez system online.

Odpowiedź: Nie.

5. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do śniadania i kolacji mają być planowane po 2 dodatki białkowe (np. ser żółty + wędlina)?

Odpowiedź: Tak.

6. Czy Zamawiający zgadza się na opracowywanie wszystkich diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z Instytutem Żywności I Żywienia? Zamawiający w Załączniku nr 1 do umowy zawarł informację, że z jadłospisu należy wykluczyć produkty ciężkostrawne i wzdymające. Jest to niezgodne z IŻŻ, który mówi o urozmaiceniu i stosowaniu produktów ze wszystkich grup produktów spożywczych, w tym również roślin strączkowych. Wykonawca jest sprawdzany pod kątem wypełniania tych założeń przez rejonowe Stacje Sanitarно- Epidemiologiczne. W „Arkuszu oceny jadłospisów” stosowanych przez Sanepid jest kategoria wyróżnika „Rośliny strączkowe suche”. Jeśli w jadłospisie nie występują rośliny strączkowe, to ocena jest negatywna.

Odpowiedź: Zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności I Żywienia.

7. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że zgodnie z rozdziałem B. Wymagania jakościowe podpunkt 12) Załączniku nr 1 do umowy, Zamawiający nie dopuszcza planowania cytrusów, w tym pomarańczy i mandarynek?

Odpowiedź: Z jadłospisu wyklucza się pokarmy zawierające silne alergenry (np. grejpfruty, orzechy). Dopuszcza mandarynki i pomarańcze.

8. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami OPZ ?

Odpowiedź: Zamawiający dopuścił jadłospisów dekadowych lub 14 dniowych. Oczywiście jest, że jakkolwiek jadłospis (dekadowy lub 14 dniowy) niezgodny z zaleceniami IŻŻ nie otrzyma akceptacji.

9. Zamawiający w rozdz. B zał. nr 2 pkt 8) pisze; „Wykonawca zobowiązuje się, do zapewnienia posiłków, które będą dostarczać odpowiednią ilość energii i składników odżywczych. Wartość kaloryczną i odżywczą dla diety podstawowej określa się na 2200 kcal, z czego 15% dziennego zapotrzebowania energetycznego powinno pochodzić z białka, z tłuszczu ogółem 20%-30% i węglowodanów 45-55%. Opracowywanie diet leczniczych będzie w oparciu o odpowiednie modyfikacje diety podstawowej. Wykonawca zwraca się o modyfikację w zakresie zawartości składników odżywczych. Na podstawie 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%. Czy Zamawiający zgadza się na zmiany wartości odżywczych diet na podstawie aktualnych norm żywienia?

Odpowiedź: Tak, pod warunkiem, że z białka będzie pochodzić co najmniej 15% dziennego zapotrzebowania energetycznego.

10. Zamawiający w rozdz. B zał. nr 2 pkt 8) pisze; „Wykonawca zobowiązuje się, do zapewnienia posiłków, które będą dostarczać odpowiednią ilość energii i składników odżywczych. Wartość kaloryczną i odżywczą dla diety podstawowej określa się na 2200 kcal (...). Pragniemy poinformować, iż nie ma możliwości zaplanowania jadłospisu, w taki sposób, aby w każdym dniu kaloryczność wynosiła dokładnie 2200 kcal. W związku z powyższym prosimy o podanie przedziału wartości lub dopuszczenie 10% odchylenia od w/w wartości.

Odpowiedź: Dopuszcza się 5 % odchylenia.

11. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź: Nie.

12. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie masła (min. 82% tłuszczu mlecznego) w formie wyporcjowanej, bez konieczności wykorzystywania produktu w opakowaniach jednostkowych? Takie rozwiązanie pozwoli na zmniejszenie kosztu usługi, zmniejszenie ilości odpadów a nie wpłynie na jakość serwowanego produktu.

Odpowiedź: Tak.

13. 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.

14. Wykonawca zwraca się z prośbą o potwierdzenie, że zapis: „Potrawy nie mogą powtórzyć się w ciągu tej samej dekady lub 14 dni [...]” dotyczy wyłącznie diety podstawowej. W przypadku diet lekkostrawnych, w związku z ograniczeniami wynikającymi z charakterystyki diety, możliwość urozmaicenia jadłospisu,

np. poprzez wprowadzenie różnorodnych warzyw czy nasion roślin strączkowych, będzie ograniczona. Dodatkowo, techniki kulinarne takie jak smażenie czy pieczenie na tłuszczu będą również wykluczone.
Odpowiedź: Tak.

15. Wykonawca wnosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy, aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej.

Odpowiedź: Zamawiający wymaga aby w ramach przedłożonych złożyć jadłospisy zawierające diety: podstawową, bezglutenową, cukrzycową 5-cio posiłkową, podstawową dla dzieci i młodzieży. Natomiast do kontroli jadłospisów w czasie trwania umowy wymaga się składnia jadłospisów zawierających diety: podstawową, łatwostrawną, cukrzyca 3 i 5 posiłkowa, wrzodowa, wątrobową, wysoko i nisko białkowa, wegetariańska, bezmleczna, bezglutenowa.

16. Zamawiający w rozdz. XIX SWZ jako jedno z kryteriów oceny ofert opisał: Ciepła kolacja 1 x tygodniu (K) - waga 15%. Wykonawca otrzyma 15 pkt. za oferowanie w jadłospisie 1x tygodniu kolacji „na ciepło”. Jeśli w jadłospisie brak będzie takiego dania, wykonawca otrzyma 0 pkt”. Prosimy o potwierdzenie, iż aby otrzymać maksymalną ilość punktów w ramach tego kryterium należy nie tylko zadeklarować powyższe w zał. nr 1 – formularz oferty do SWZ, ale także uwzględnić ciepłe kolacje w jadłospisach załączanych do oferty.

Odpowiedź: Tak.

17. Wykonawca wnosi o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych, np. dwutygodniowych. Przyjętym standardem jest odchylenie na poziomie +/- 10%.

Odpowiedź: 5 % odchylenia.

18. Zamawiający w zał. nr 2 w tabeli podaje, iż dietę cukrzycową to inaczej dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Prosimy o potwierdzenie, iż mimo użytego sformułowania „dieta łatwostrawna (...), dieta cukrzycowa ma być planowana zgodnie z założeniami tej diety np. zalecane są głównie surowe warzywa, a nie gotowane, pełnoziarniste pieczywo, a nie jasne, kasze, ryże, makarony gruboziarniste/ razowe, a nie diety łatwostrawnej.

Odpowiedź: Zgodnie z zaleceniami IŻIŻ.

19. Prosimy o potwierdzenie, iż dieta bezglutenowa ma bazować na zaleceniach diety podstawowej.

Odpowiedź: Tak.

20. Zamawiający w rozdz. X SWZ pkt 1 ppkt f) wskazuje, iż jako przedmiotowy środek dowodowy do oferty należy złożyć jadłospisy w tym. m.in. dla diety zwykłej dla dzieci i młodzieży. W związku z zapisem zał. nr 2 tj. „Do posiłku obiadowego dla dzieci i młodzieży Oddziału Rehabilitacji Psychiatrycznej w pawilonie nr 6 Wykonawca musi zapewnić deser w postaci ciasta/owocu/koktajlu itp. dostosowany do wymogów diety tej grupy pacjentów”, prosimy o informację czy w tym jadłospisie załączanym do oferty należy uwzględnić deser?

Odpowiedź: Tak.

21. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie jajek gotowanych w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak.

22. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie pasztetów pieczonych w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak, pod warunkiem spełniania wytycznych dotyczących zawartości mięsa.

23. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie pasztetów pieczonych w diecie podstawowej?

Odpowiedź: Tak, pod warunkiem spełniania wytycznych dotyczących zawartości mięsa.

24. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie pasztetów pieczonych w diecie lekkostrawnej i dietach na niej bazujących?

Odpowiedź: Tak, pod warunkiem spełniania wytycznych dotyczących zawartości mięsa.

25. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie jajek gotowanych w diecie lekkostrawnej i dietach na niej bazujących?

Odpowiedź: Tak.

26. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie sera żółtego w diecie lekkostrawnej i dietach na niej bazujących?

Odpowiedź: Tak.

27. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie sera żółtego w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak.

28. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kakao na mleku w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak, prawdziwe kakao bez cukru, może być użyty słodzik

29. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kakao na mleku w diecie lekkostrawnej i dietach na niej bazujących?

Odpowiedź: Tak.

30. W związku z rozbieżnościami w zał. nr 2 do SWZ prosimy o sprecyzowanie czy minimalna gramatura serwowanych napojów ma wynosić 300 ml czy 250 g.

Odpowiedź: 300 ml.

31. Zamawiający w rozdz. B zał. nr 2 pkt pisze:

„obiad co najmniej 1 raz w tygodniu powinien być bez mięsa - z innym białkiem;

- 1 raz w tygodniu powinien być bez mięsa z nasionami roślin strączkowych (zgodnie z założeniami diety),

- 1 raz powinna być serwowana ryba zamiast porcji mięsa,

- 2 razy gulasz, potrawka, lub inne mięso mielone nieporcjowane,

- 1 raz porcja mięsa w całości,

- 2 razy mielone mięso porcjowane, należy uwzględnić różnorodne mięso (drobiowe, wieprzowe i wołowe)”.
Prosimy o informację jakie danie tj. np. inne bezmięsne z białkiem zwierzęcy czy np. mięso w całość ma być planowane 1 raz w tygodniu zamiast obiadu bez mięsa z nasionami roślin strączkowych w przypadku diety lekkostrawnej i dietach na niej bazujących?

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

32. Zamawiający w rozdz. B zał. nr 2 pkt 6) pisze: „Wykonawca zapewni regularność posiłków, w tym zapewni, że przerwa pomiędzy posiłkami nie będzie dłuższa niż 12 godzin (dostarczenie dodatkowego posiłku tzw. II kolacja).” Prosimy o informację czy w związku z powyższym zapisem w jadłospisach, które Wykonawca ma obowiązek załączyć do oferty należy w każdej diecie uwzględnić tzw. II kolację ? Jeśli tak, prosimy o potwierdzenie że w tym wypadku jadłospisy 10- lub 14-dniowe należy przygotować na: 4 posiłki dla podstawowej, bezglutenowej i zwykłej dla dzieci i młodzieży oraz 6-posiłków dla diety cukrzycowej. Jeśli nie prosimy o doprecyzowanie na ile posiłków (i jakie) na być planowana każda z diet dla której należy złożyć jadłospis do oferty.

Odpowiedź: Potwierdzam.

33. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej na śniadanie w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź: Nie.

34. Zamawiający w rozdz. XIX SWZ jako jedno z kryteriów oceny ofert opisał: „Jadłospis (zgodnie z wymaganiami, normami, urozmaicenie) (Jd) - waga kryterium 10%
- Wykonawca otrzyma 10 pkt., jeżeli jadłospis będzie ułożony zgodnie z wymaganiami i normami IŻŻ oraz będzie urozmaicony pod względem doboru składników posiłku, ich kolorowego zestawienia oraz niepowtarzalności potraw.

- Wykonawca otrzyma 5 pkt., jeżeli jadłospis będzie ułożony zgodnie z wymaganiami i normami IŻŻ.”
W tak opisanym kryterium brakuje jasnych wytycznych, w jaki sposób oceniać różnorodność składników, kolorów czy powtarzalność potraw (np. czy powtarzalność jest oceniana na poziomie tygodniowym, czy dłuższym). Ponadto kryterium przewiduje tylko dwa poziomy punktacji: 10 punktów za spełnienie norm i urozmaicenie oraz 5 punktów za samo spełnienie norm. Brakuje informacji, jakie konkretne cechy jadłospisu są niezbędne, aby zdobyć 10 punktów zamiast 5. Kryterium pozostawia szerokie pole do interpretacji przez oceniających. Może prowadzić to do sytuacji, w której różni oceniający będą przyznawać różne oceny na podstawie subiektywnych opinii, a nie obiektywnych standardów.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium na bardziej precyzyjne, weryfikowane na etapie składania ofert np.

1) Różne techniki obróbki kulinarnej, tj. przedstawienie:

jednej techniki – 0 pkt

- dwóch technik - 1 pkt.

- trzech technik i więcej - 2 pkt.

2) Występowanie mleka i/lub przetworów mlecznych

- w żadnym posiłku w ciągu dnia - 0 pkt

w 1 posiłku w ciągu dnia -1 pkt

- w 2 posiłkach i więcej w ciągu dnia - 2 pkt.

3) Występowanie ryb i/lub przetworów rybnych

- 1 raz w dekadzie - 0 pkt
- 2 razy w dekadzie - 1 pkt
- 3 razy w dekadzie i więcej - 2 pkt.

4) Powtarzalność zup obiadowych

- 2 razy w dekadzie lub więcej - 0 pkt
- 1 raz w dekadzie - 1 pkt
- niepowtarzalność zup obiadowych w dekadzie - 2 pkt

5) Powtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego

- 2 razy w dekadzie lub więcej - 0 pkt
- 1 raz w dekadzie - 1 pkt
- niepowtarzalność dodatku warzywnego do II dania obiadowego w dekadzie - 2 pkt

Na potwierdzenie powyższego kryterium do oferty należy dołączyć przykładowe jadłospis dekadowe lub 14 dniowe dla diet: dieta podstawowa, • dieta bezglutenowa • dieta cukrzycowa 5-posiłkowa • diety zwykła dla dzieci i młodzieży z podaniem gramatury serwowanych potraw oraz alergenów w poszczególnych potrawach oraz wartości kalorycznej i ilości (w gramach) białka, tłuszczu i węglowodanów dla każdego dnia w/w dietach.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

35. Prosimy o potwierdzenie, że na warunek udziału w zdolności technicznej i zawodowej Wykonawca, musi posiadać lokal kuchenny, w którym będą przygotowywane posiłki na potrzeby realizacji umowy z Zamawiającym, posiadający decyzję organu kontroli sanitarnej uprawniającą do produkcji posiłków dla innych jednostek. Powyższy zapis pozwoli zachować precyzję języka prawniczego i odpowiednio dopasować treść do wymagań ustawy Prawo zamówień publicznych (Pzp).

Odpowiedź: Tak.

36. OPZ – Tabela nr 2. Proszę o potwierdzenie, że liczba 9500 osobodni dotyczy liczby łóżek, nie zaś liczby żywionych pacjentów, których zgodnie z danymi od obecnego Wykonawcy usługi jest poniżej 9000 średniomiesięcznie z ostatnich kilku miesięcy,

Odpowiedź: Tak.

37. - OPZ – A – pkt 14 – proszę o podanie średniomiesięcznej liczby posiłków które Wykonawca będzie musiał dostarczyć w pojemnikach jednorazowych zgrzewanych

Odpowiedź: ok. 380 – 395.

38. - OPZ – A – pkt 19 – Czy odbiór odpadów może nastąpić wraz z odbiorem brudnych termoportów i pojemników GN po obiedzie?

Odpowiedź: Tak.

39. - OPZ – A – pkt 20 – jak często Zamawiający ma zamiar przeprowadzać takie badania?

Odpowiedź: 1 raz w roku i w razie potrzeby .

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

Odpowiedź: Tak.

41. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź: Nie.

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

Odpowiedź: Nie.

43. Wnosimy o wprowadzenie na warunek udziału w postępowaniu posiadanie licencji gotowego posiłku.

Zgodnie z art. 112 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2021 poz. 1129

z późn. zm.), Zamawiający ma obowiązek określenia warunków udziału w postępowaniu, które umożliwią weryfikację zdolności Wykonawców do należytego wykonania zamówienia. Warunki te muszą być proporcjonalne do przedmiotu zamówienia i zapewniać realną możliwość jego realizacji zgodnie z określonymi wymaganiami. Wprowadzenie warunku posiadania licencji gotowego posiłku jako obowiązkowego wymogu udziału w postępowaniu ma na celu zapewnienie, że wszyscy potencjalni Wykonawcy posiadają odpowiednie kompetencje oraz spełniają wymagane standardy jakościowe i normatywne. Warunek ten pozwoli wyeliminować oferty niespełniające kluczowych wymagań związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności, co jest szczególnie istotne w kontekście żywienia pacjentów w placówkach medycznych. Zalety wprowadzenia warunku licencji gotowego posiłku to między innymi zapewnienie minimalnych standardów jakości. Licencja gotowego posiłku potwierdza zgodność z obowiązującymi normami żywieniowymi oraz przepisami prawa, np. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 dotyczącym informacji na temat żywności.

Gwarantuje, że posiłki są przygotowywane zgodnie z wymaganiami higienicznymi i technologicznymi, co przekłada się na bezpieczeństwo zdrowotne odbiorców.

Ponadto przyczynia się do ochrony zdrowia pacjentów poprzez fakt, iż gotowe posiłki są często przeznaczone dla osób z określonymi potrzebami dietetycznymi (np. diabetyków, pacjentów z alergiami, osób starszych). Licencja potwierdza, że posiłki są odpowiednio zbilansowane i dostosowane do tych potrzeb. Następuje eliminacja ryzyka dostarczenia posiłków niskiej jakości oraz wymusza na Wykonawcach odpowiednie przygotowanie i dbałość o spełnianie standardów jakościowych.

Posiadanie licencji ułatwia Zamawiającemu weryfikację wiarygodności i kompetencji wykonawcy już na etapie oceny wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapis zawarty w SWZ.

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

Sporządził: Małgorzata Marcinkowska