

Nr postępowania: ZOZ.V.260/108/ZP/24

Wykonawcy w postępowaniu

### Odpowiedzi na pytania

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym na Usługę żywienia pacjentów Zespołu Opieki Zdrowotnej w Lidzbarku Warmińskim

Zamawiający, na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 z późn. zm.), zwanej dalej ustawą Pzp, poniżej przedstawia treść pytań wraz z odpowiedziami do przedmiotowego postępowania:

1. Zgodnie z art. 7 pkt 20 pzp przedmiotowymi środkami dowodowymi są to środki służące potwierdzeniu zgodności oferowanych dostaw, usług lub robót budowlanych z wymaganiami, cechami lub kryteriami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia (OPZ) lub opisie kryteriów oceny ofert, lub wymaganiami związanymi z realizacją zamówienia. Przedmiotowe środki dowodowe mogą przybrać postać oznakowań (etykiet), certyfikatów, dokumentów bądź też innych środków. Zamawiający wskazuje je w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia. Zamawiający w rozdz. V SWZ pkt 8 oraz § 1 zał. nr 2 do SWZ pkt 9 pisze: „Realizacja usługi żywienia powinna odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) wymaganiami sanitarnymi oraz zasadami systemu HACCAP”. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie wymogu załączenia do oferty jako przedmiotowy środek dowodowy certyfikatu systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą w zakresie żywienia szpitalnego jako dokumentu, potwierdzającego, że świadczenie usług wykonywane będzie na zasadach systemu HACCP.

**ODPOWIEDŹ**

Zapisy pomotają bez zmian

2. Zgodnie z punktem XVI SWIZ dot. sposobu obliczenia ceny należy podać w ofercie cenę brutto uwzględniając upusty, podatek VAT oraz inne nie wymienione; niezbędne do realizacji zamówienia; czy Wykonawca dobrze rozumie, że cenę oferty należy skalkulować wg wzoru: cena brutto = cena netto x stawka podatku VAT ( zgodnie z projektem umowy &6 ust. 3 oraz 4.)

**ODPOWIEDŹ**

Cenę oferty należy skalkulować zgodnie z formularzem oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ

3. Prosimy o potwierdzenie, że do wyliczenia osobodni ( zgodnie z OPZ) Wykonawca ma wziąć pod uwagę 25 668 osobodni. W dalszej części OPZ informacja jest o przewidzianych 69 pacjentach dziennie ( z kalkulacji wynika, że 69 x 365 miesięcy = 25185 osobodni).

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający potwierdza, że do wyliczenia osobodni (zgodnie z OPZ) Wykonawca ma wziąć pod uwagę przewidzianych średnio 69 pacjentów dziennie (69 x 365 miesięcy = 25185 osobodni).

4. Czy Zamawiający przystąpił do programu Dobry Posiłek w Szpitalu? i czy w związku z tym obecny Wykonawca realizuje dostawy związane z podniesieniem jakości żywienia dla Pacjentów ?jeśli tak to ile wynosi cena za posiłek nocny w ramach uruchomionego programu. Czy Wykonawca ma skalkulować cenę uwzględniając ten program?

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający nie przystąpił do programu Dobry Posiłek w Szpitalu.

5. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu cenowym powinien podać cenę za osobodzień w programie pilotażowym DOBRY POSIŁEK W SZPITALU, a nie tylko za dodatek w ramach programu.

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający nie przystąpił do programu Dobry Posiłek w Szpitalu.

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

**ODPOWIEDŹ**  
**975 373,10 zł**

7. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych, o których mowa we wzorze umowy. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych dominuje pogląd, że ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. prawo zamówień publicznych, które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 31 lipca 2015 r. sygn. akt: KIO/1519/15. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny.

**ODPOWIEDŹ**

**Zapisy pomotają bez zmian**

8. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**ODPOWIEDŹ**

**Zapisy pomotają bez zmian**

9. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych **zadań nie polegają na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320)**

**ODPOWIEDŹ**

**Zamawiający wyraża taką zgodę**

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

**ODPOWIEDŹ**

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

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

**ODPOWIEDŹ**

**Zamawiający nie wyraża zgody na negocjację ceny w przypadku zmniejszenia liczby żywionych zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.**

12. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

**ODPOWIEDŹ**

**Zamawiający nie odstąpi od nałożenia kary zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.**

13. Zgodnie z art. 439 Pzp ustawodawca zdecydował się na uwzględnienie zdarzeń wpływających na konieczność zmiany wynagrodzenia. Za takie zdarzenia uznano zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia oraz osiągnięcie przez te zmiany określonego poziomu. Uwzględniając powyższe, regulacja art. 439 Pzp zmierza do zachowania równowagi kontraktowej między zamawiającym a wykonawcą, zobowiązując do rozłożenia między stronami

ryzyk gospodarczych, będących następstwem zmian cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia i zachodzących w toku jego realizacji.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów umożliwiających zmianę wysokości wynagrodzenia wykonawcy wynikającą ze znaczącego wzrostu cen mediów, które bezsprzecznie stanowią istotny element kosztotwórczy w przypadku świadczenia usługi żywienia. W obecnej sytuacji ekonomiczno-politycznej, w której ceny mediów podlegają dużej dynamice zmian i Wykonawca w momencie składania oferty nie jest w stanie przewidzieć na jakim poziomie będą kształtowały się ceny za media nawet na przestrzeni kolejnych kilku miesięcy.

W celu umożliwienia skorzystanie z możliwości, o których mowa w art. 439 ustawy Pzp proponujemy wprowadzenie następujących zapisów do projektu umowy:

1. W przypadku wystąpienia zmiany kosztów związanych z realizacją zamówienia wynikających ze zmiany opłat za media tj. wodę, energię elektryczną i gaz wynagrodzenie Wykonawcy określone we wzorze umowy podlega zmianie w ten sposób, że w sytuacji, gdy różnica w kosztach opłat za media wyniesie co najmniej 10% , Wykonawca będzie uprawniony do złożenia dwa razy w roku kalendarzowym wniosku waloryzacyjnego, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie Wykonawcy o udowodnione wzrosty kosztów.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.
3. Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.
4. wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

#### **ODPOWIEDŹ**

#### **Zapisy pomotają bez zmian**

**14.** Zamawiający określił w Rozdziale XVI SWZ, że przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się niżej podanymi kryteriami wraz z przypisanym im znaczeniem:

-najniższa cena – **60 %**

-odległość od miejsca przygotowywania posiłków do miejsca ich dostarczenia - **40 %**

1. Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium cena, obliczona zostanie na podstawie następującego wzoru:  **$C_{min}/C_o \times 60 \text{ pkt}$**

gdzie:

**X – wartość punktowa ocenianego kryterium C min – najniższa cena ze złożonych ofert Co – cena ocenianej oferty**

**Wykonawca może uzyskać maksymalnie 60 pkt w ramach niniejszego kryterium.**

2. **Kryterium: odległość od miejsca przygotowywania posiłków do miejsca ich dostarczenia – znaczenie 40 pkt**

Liczba punktów jaką można uzyskać w kryterium cena, obliczona zostanie następująco

- odległość do 60 km – 40 pkt.

- odległość od 61 km do 80 km – 20 pkt.

- odległość od 81 -100 km - 0 pkt.

**Maksymalna odległość od miejsca przygotowywania posiłków do miejsca ich dostarczenia – 100 km.**

**Jeżeli wykonawca nie wskaże w formularzu oferty żadnej odległości otrzyma 0 pkt**

**Wykonawca może uzyskać maksymalnie 40 pkt w ramach niniejszego kryterium.**

**Wykonawca może uzyskać maksymalnie 100 pkt.**

Zgodnie z treścią art. 240 ust. 1 Pzp: "Zamawiający opisuje kryteria oceny ofert w sposób jednoznaczny i zrozumiały."

"Zasada przejrzystości wymaga, by kryteria zostały opisane w sposób jednoznaczny i zrozumiały. Opis kryterium to nie tylko zdefiniowanie, jakie cechy świadczenia będą w jego ramach oceniane, ale także ustalenie zasad oceny według tego kryterium i znaczenia kryterium. **Jednoznaczny opis to taki, który nie pozostawia wątpliwości co do treści opisu kryterium i zasad jego stosowania, a także jego znaczenia. [...]**" (tak w: Dzierżanowski Włodzimierz i in., Prawo zamówień publicznych. Komentarz LEX)

Wyroki Sądu Okręgowego w Warszawie z dnia 18 grudnia 2020 r., XXIII Ga 1350/20 oraz z dnia 23 czerwca 2021 r., sygn. XXIII Zs 35/21 – wprowadziły nową praktykę wykonawców i zamawiających. Sąd zwrócił uwagę na negatywny proceder, który się wykształcił: Deklaracje wykonawców nieweryfikowalne na moment oceny ofert pozwalały wykonawcom uzyskać punkty przesądzające o wyborze ich oferty, jako najkorzystniejszej. Weryfikowanie rzetelności deklaracji wykonawcy dopiero na etapie realizacji zamówienia, powodowało, że inni wykonawcy byli już pozbawieni możliwości jego realizowania. Powodowało to brak przejrzystości postępowań i naruszenie uczciwej konkurencji. Tym samym poglądy doktryny sprzed wydania ww. wyroków należy uznać za nieprawidłowe.

Zatem tak opisane kryterium przez Zamawiającego jest nie jest zgodne z wyrokami SO w Warszawie. Konieczność weryfikowalności spełnienia kryteriów oceny ofert w momencie ich składania stanowi warunek sine qua non równego traktowania wykonawców a zatem kryteria te nie mogą opierać się na deklaracjach, obietnicach czy niesprawdzalnych na tym etapie zobowiązań. Jeżeli kryterium oceny ofert nie jest weryfikowalne a zatem nie ma możliwości zweryfikowania jego spełnienia w momencie oceny ofert to de facto nie jest to w ogóle kryterium oceny ofert. Podobne stanowisko uwzględnia również wyrok KIO 2807/22.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę na kryterium na jednoznaczne oraz weryfikowalne na etapie składania ofert na:

**Przez „odległość od miejsca przygotowywania posiłków do miejsca ich dostarczenia” Zamawiający rozumie najkrótsza drogą mierzona po drogach publicznych samochodem korzystając z aplikacji <https://www.google.com/maps> i kierując się kryteriami Zamawiający ustali odległość od miejsca przygotowywania posiłków do miejsca ich dostarczenia w oparciu o następujące założenia:**

- skorzysta z aplikacji <https://www.google.com/maps> i kierując się kryteriami

- punkt początkowy: adres wskazany w ofercie Wykonawcy

- punkt docelowy: adres Zamawiającego Zespół Opieki Zdrowotnej w Lidzbarku Warmińskim, 11-100 Lidzbark Warmiński, ul. Kard. Stefana Wyszyńskiego 37

**Wykonawca na potwierdzenie załączy do oferty wydruk z google maps, potwierdzający odległość od miejsca przygotowywania posiłków do miejsca ich dostarczenia**

Po ustaleniu odległości w sposób wskazany powyżej Zamawiający przyzna punkty w następujący sposób:

- odległość do 10 km – 40 pkt.
- odległość do 11 km do 30 km – 30 pkt.
- odległość od 31 km do 60 km – 20 pkt.
- odległość od 61km do 100 km - 0 pkt.

**Wykonawca może uzyskać maksymalnie 100 pkt.**

**ODPOWIEDŹ**

Zapisy pomotają bez zmian

15. Zgodnie z treścią art. 436 pkt. 3) projektowe postanowienia umowy muszą zwierać w szczególności łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. określenie tego zapisu w umowie na poziomie aż 30% powoduje naruszenie przepisów ustawy. Dlatego zwracam się z prośbą o zmianę w §8 projektu umowy załącznika nr 2 zapisu dot. pkt. 8. o następującej treści: „Łączna wysokość kar umownych, które mogą naliczyć strony umowy, w związku z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem przedmiotu umowy, nie może przekroczyć 10 % całkowitego wynagrodzenia brutto.”

**ODPOWIEDŹ**

Zapisy pomotają bez zmian

16. Prosimy Zamawiającego o zmianę treści paragrafu 15 art. 4 z „4. Zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia musi mieć bezwzględny wpływ na wzrost wynagrodzenie. Bezwzględność wyrażać się powinna udowodnieniem przez Wykonawcę, że wzrost materiałów lub kosztów jest większy niż 10 % wartości umowy. ”. Należy zauważyć, że

przyjęta przez Zamawiającego wartość waloryzacji wynosząca 10% skutkuje w praktyce brakiem możliwości waloryzowania przez Wykonawcę cen o wartość adekwatną do zmian rynkowych podczas trwania zamówienia oraz dostosowania wynagrodzenia do warunków rynkowych. Wprowadzona klauzula waloryzacyjna jest zatem niekorzystna dla obu stron i prowadzić będzie do pokrzywdzenia interesów Wykonawcy i Zamawiającego, gdyż Wykonawca w cenie oferty będzie musiał z góry uwzględnić nie do końca znany poziom wzrostu cen na etapie składania ofert. Wnosimy o zmianę poziomu do 5%.

**ODPOWIEDŹ**

Zapisy pomotają bez zmian

17. 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**

Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego. Wykonawca zagwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla oraz osób pracujących na oddziałach.

18. Czy zupa mleczna do śniadania ma być planowana również dla z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

19. Czy Zamawiający przystępuje do programu pilotażowego "Dobry Posiłek w szpitalu"?

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający nie przystępuje do programu Dobry Posiłek w Szpitalu.

20. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięśny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli.

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

21. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

22. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.



23. Czy Zamawiający dopuszcza stosowania warzyw mrożonych? Zwłaszcza, że nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

24. Wykonawca prosi o modyfikację punktu 8, podpunktu 2 SWZ dotyczącego planowania obiadów jarskich, aby oprócz białka pochodzenia zwierzęcego uwzględnić również opcje roślinne. W ten sposób zwiększy się liczba propozycji obiadów jarskich, nie ograniczając ich jedynie do dań z twarogiem czy jogurtem (np. makaron z twarogiem), ale także wzbogacając o wytrawne opcje, takie jak kociołek meksykański z fasolą.

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

25. Wykonawca prosi o wykreślenie z punktu 13. soi z wykazu produktów wykluczonych, ponieważ jest to pełnowartościowy produkt spełniający wymagania żywieniowe. Soja może być z powodzeniem stosowana w dietach łatwostrawnych, zwłaszcza w postaci tofu, jako jedne z dopuszczalnych warzyw strączkowych.

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

26. Czy Zamawiający potwierdza, że potrawy tradycyjne wprowadzane w takie dni jak np. Wigilia, Wielkanoc mają być planowane tylko dla diety podstawowej?

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

27. Wykonawca prosi o modyfikację Załącznika nr 8 do SWZ pkt 23: "Żaden z posiłków przygotowanych w ciągu tygodnia nie powinien się powtórzyć." na "Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy". Posiłek jest to zestaw potraw lub produktów żywnościowych spożywanych stosownie do określonej pory dnia natomiast potrawa-jedzenie (żywność, pokarm) przyrządzone w określony sposób, gotowe do spożycia i stanowiące zwykle składnik posiłku.

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

28. Czy wykonawca może dostarczać budyń, kisiel, kaszę manną w opakowaniach zbiorczych GN oraz dodatkowo jednorazowe kubeczki do rozdzielenia dla pacjentów przez zamawiającego na oddziałach szpitalnych?

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający, nie zgodnie z zapisami przedmiotu zamówienia.

29. Wykonawca wnioskuję o zmniejszenie sumy kar umownych do 10% (umowa par.8 ust.8)

**ODPOWIEDŹ**

Zapisy pomotają bez zmian

30. Wykonawca wnioskuję o zmianę dotyczącą zapisu o bezwzględności wpływu wzrostu cen materiałów lub kosztów na wzrost wynagrodzenia (umowa par.15 ust.5). Proponujemy zapis: „Bezwzględność wyrażać się powinna udowodnieniem przez Wykonawcę, że wzrost cen materiałów lub kosztów jest większy niż 5 % wartości umowy”.

**ODPOWIEDŹ**

Zapisy pomotają bez zmian

**W związku z powyższym Zamawiający przedłuża termin składnia ofert do dnia 08.10.2024 r. do godziny 10:00. Otwarcie ofert nastąpi o godzinie 10:05. Tym samym termin związania ofertą w niniejszym postępowaniu wynosi 30 dni tj. do dnia 06.11.2024 r.**

**Z poważaniem**

**/-/ Grzegorz Bełłowski**